

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 277/14)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

N° CE: FR-PDO-0105-0949-23.01.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (Actualisation des informations relatives au service compétent de l'état membre et au groupement demandeur; Actualisation des coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

3.1. Rubrique «Description du produit»

La description organoleptique suivante est ajoutée dans le cahier des charges.

«Il s'agit d'un légume frais qui présente une peau fine.

D'un point de vue organoleptique, elle se caractérise par des odeurs et des arômes qui rappellent une ou plusieurs des sensations suivantes: le végétal, les légumes printaniers (type asperge, artichaut, petit pois ...), le pain chaud, les fruits secs (type noisette châtaigne ...), le beurre et une absence d'odeur de terre. La saveur sucrée est généralement dominante et les saveurs salées et amères sont légèrement présentes ou absentes. La texture de chair est fine et fondante et s'éloigne nettement des caractères farineux et aqueux. La tenue à la cuisson est bonne».

Cette description est utile à l'examen organoleptique du produit dans le cadre du contrôle.

Par ailleurs, la définition du caractère de primeur de la pomme de terre de l'île de Ré a été complétée et modifiée afin d'être en cohérence avec la définition nationale réglementaire. Le terme «fondant» est utilisé pour décrire la texture du produit en remplacement du terme «ferme» qui peut prêter à confusion car il renseigne sur la catégorie officielle à laquelle appartient la variété dans la classification des plants de pomme de terre français sans faire référence à la texture du produit. Le caractère fondant de la texture est partagé par les deux catégories de pomme de terre autorisées (pommes de terre de consommation et pommes de terre de consommation à chair ferme).

3.2. Rubrique «Preuve de l'origine»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Pomme de terre de l'île de Ré» est organisé selon un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et de compléments de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des pommes de terre.

3.3. Rubrique «Méthode d'obtention»

3.4.1. Sous rubrique «Variétés»

Les groupes culinaires auxquels doivent appartenir les variétés autorisées sont précisés, de même que le fait que ces variétés doivent être inscrites au catalogue national officiel des espèces et des variétés cultivées.

3.4.2. Sous rubrique «Définition des parcelles culturales»

La définition de la parcelle culturale est introduite et précisée. La définition est la suivante: «On entend par parcelle culturale une ou plusieurs parcelles cadastrales ou partie de parcelles cadastrales, de la même commune, plantées à la même date avec la même variété».

La localisation sur une même commune est précisée afin d'être conforme aux pratiques actuelles des opérateurs de la filière.

3.4.3. Sous rubrique «Date de plantation»

La date limite de plantation est modifiée pour être portée au 10 avril au lieu du 31 mars.

Cette modification permet de prendre en compte les évolutions récentes du climat, et plus particulièrement l'intensification des épisodes pluvieux durant le mois de mars, qui perturbent l'opération de plantation et rendent parfois impossible son achèvement avant la fin du mois de mars.

Cette modification ne remet pas en cause le caractère de primeur de la pomme de terre qui sera toujours récoltée et commercialisée avant complète maturité.

La référence à la méthode de plantation utilisée (plantation à l'aide d'une machine à godet) est supprimée car cette méthode est aujourd'hui marginale. La plantation se réalise aujourd'hui principalement à l'aide de planteuses à bande.

La référence à la profondeur de plantation est supprimée. La profondeur de plantation est déterminée par chaque producteur. En effet, le producteur doit trouver un équilibre dans ses pratiques culturales afin d'obtenir une récolte précoce (ce qui implique notamment de planter à faible profondeur) tout en limitant les risques de gel ou de verdissement auxquels pourrait conduire une profondeur de plantation insuffisante. En outre, la réflexion intègre la situation de chaque parcelle. Il semble donc difficile de définir un critère pertinent et contrôlable dans toutes les situations.

3.4.4. Sous rubrique « Densité de plantation »

La densité de plantation est modifiée par la différenciation de deux fourchettes de densités selon le calibre du plant de pomme de terre planté et par l'augmentation de la densité maximale de plantation.

La densité des plants de calibre supérieur à 45 millimètres est comprise entre 38 000 et 58 000 plants à l'hectare.

La densité des plants de calibre inférieur ou égal à 45 millimètres est comprise entre 45 000 et 78 000 plants à l'hectare.

Cette rédaction ne change pas les dispositions pour les plants de gros calibre mais conduit à augmenter la densité de plantation pour les plants de petit calibre (inférieur ou égal à 45 millimètres). Cette augmentation vise à maintenir une production de pommes de terre de calibre inférieur à 70 millimètres en augmentant la concurrence vis-à-vis des ressources naturelles entre les plants, grâce à une densité plus importante.

3.4.5. Sous rubrique « Mode de culture »

L'objectif recherché à travers l'utilisation de bâches disposées à même le sol est précisé. Il s'agit de favoriser le développement initial des plants.

3.4.6. Sous rubrique « fertilisation »

Le terme « préparations » définissant un forme d'apport de fertilisant autorisé est supprimé car trop imprécis.

Il est introduit une limite maximale des apports d'azote minéral qui est fixée à 120 unités par hectare et par an.

3.4.7. Sous rubrique « Irrigation »

La rédaction de cette rubrique est simplifiée, sans modification de son contenu.

3.4.8. Sous rubrique « Défanage »

Le recours au défanage chimique est interdit car il s'agit d'une méthode qui n'est plus employée sur l'île de Ré.

3.4.9. Sous rubrique « Rendement »

La définition d'un rendement à l'échelle de l'exploitation est introduite et la valeur du rendement moyen à l'échelle de la parcelle culturale est modifiée.

Le rendement de toutes les parcelles culturales d'une exploitation est fixé à 26 tonnes à l'hectare au maximum.

La valeur du rendement à l'échelle de la parcelle culturale est portée à 30 tonnes à l'hectare pour tenir compte des variations du rendement observées selon la date de récolte des pommes de terre. La récolte de pommes de terre de l'île de Ré s'étale en effet du mois de mai au mois de juillet et certaines variétés présentent, en fin de campagne, des rendements supérieurs à 26 tonnes à l'hectare. Cette disposition permet donc de prendre en compte les rendements plus élevés de fin de campagne mais reste ponctuelle, tout en évitant des écarts de rendement trop importants, car le rendement moyen de l'exploitation ne doit, malgré tout, pas dépasser 26 tonnes à l'hectare.

3.4.10. Sous rubrique « Matière sèche »

Le moment de la mesure du taux de matière sèche est précisé: ce taux est constaté le jour de l'arrachage. Il s'agit de la pratique actuelle des opérateurs de la filière.

Les taux maximum autorisés de matière sèche sont modifiés. Le taux de matière sèche maximum des variétés de consommation est porté à 20,5 % et le taux de matière sèche maximum des variétés de consommation à chair ferme est porté à 21 %.

Ces modifications permettent de prendre en compte les évolutions récentes du climat (augmentations des précipitations en mars et avril et augmentation des températures en mai et juin) qui entraînent une accumulation plus rapide et plus forte de matière sèche dans les tubercules alors que les caractéristiques organoleptiques requises pour l'appellation ne sont pas atteintes. En l'absence de pratique culturale permettant de maîtriser l'évolution du taux de matière sèche (un défanage précoce entraîne un épaississement de la peau et une augmentation des maladies du tubercule), il est apparu nécessaire d'augmenter les valeurs maximales autorisées, afin de garantir le maintien des caractéristiques définies pour l'appellation.

Les modifications demandées ne modifient pas le caractère de primeur du produit ni ses caractéristiques organoleptiques comme en attestent les dégustations conduites par le groupement.

3.4.11. Sous rubrique « Calibrage »

La référence au calibre maximum autorisé des pommes de terres est déplacé de la rubrique « Description du produit » vers la sous rubrique « Calibrage ».

3.4.12. Sous rubrique « Emballage »

Il est précisé que les pommes de terre doivent être conditionnées dans des emballages de distribution dont le poids ne doit pas excéder 25 kilogrammes et permettant d'identifier les lots et leur origine, conformément aux dispositions du décret du 5 février 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme de terre de l'île de Ré ».

3.4. Rubrique « Éléments spécifiques de l'étiquetage »

L'apposition du symbole de l'Union européenne afférent à l'appellation d'origine protégée est rendue obligatoire.

3.5. Rubrique « Exigences nationales »

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle des appellations d'origine, le cahier des charges est complété par un tableau présentant les principaux points à contrôler, leur valeur de référence et leur méthode d'évaluation.

3.6. Autres

3.9.1. Actualisation des informations relatives au service compétent de l'état membre et au groupement demandeur

Le nom et les coordonnées du service compétent de l'état membre sont mis à jour. Le service compétent est l'Institut national de l'origine et de la qualité depuis le 1^{er} janvier 2007, en application de la loi d'orientation agricole française du 5 janvier 2006.

Le nom, les coordonnées et la composition du groupement demandeur sont mis à jour afin d'être conformes aux statuts du groupement validés le 30 août 2007.

3.9.2. Les coordonnées des structures chargées du contrôle de l'appellation sont actualisées.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

« POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ »

N° CE: FR-PDO-0105-0949-23.01.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

« Pomme de terre de l'île de Ré »

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Pomme de terre de l'île de Ré» est une pomme de terre de primeur de calibre inférieur à 70 mm.

Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» doivent provenir des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

Elle se caractérise par une texture de chair fondante ainsi que des arômes spécifiques pouvant avoir des notations végétales. Son taux de matière sèche, le jour de l'arrachage, est compris entre 15 et 20,5 % pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera et 16 et 21 % pour les variétés Amandine, BF 15, Charlotte et Roseval.

Récoltée avant complète maturité, sa peau est fine et se détache facilement par simple grattage.

C'est une production saisonnière qui ne peut être mise en vente que jusqu'au 31 juillet inclus de l'année de récolte et qui est inapte à la longue conservation.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» est un légume frais qui doit être commercialisé rapidement après arrachage.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes depuis la mise en germination jusqu'au conditionnement ont lieu dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement dans l'aire géographique est effectué dans des emballages de distribution ne pouvant excéder 25 kg. Les modes de conditionnement assurent l'identification des lots et leur origine, contribuant ainsi à garantir la traçabilité des pommes de terre.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» étant un produit commercialisé en frais uniquement, elle doit être conditionnée rapidement après son arrachage.

De plus, la «Pomme de terre de l'île de Ré» est récoltée avant complète maturité et est à ce titre un produit fragile. Il convient d'éviter les chocs pouvant entraîner une altération de l'épiderme: blessures et brunissement. Ainsi, les producteurs apportent un soin particulier au stade de la récolte mais aussi au niveau du tri et du conditionnement afin de préserver les caractéristiques de la pomme de terre.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre les mentions prévues par les réglementations relatives au commerce des pommes de terre, l'étiquetage des pommes de terre bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» doit comporter l'indication du nom de l'appellation «Pomme de terre de l'île de Ré» ainsi que le symbole AOP de l'Union européenne.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique correspond au territoire de l'île de Ré composé des communes suivantes: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines, Le Bois-Plage-en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Pomme de terre de l'île de Ré» correspond aux 10 communes de la Charente-Maritime qui composent l'île de Ré. L'île de Ré est située dans l'océan Atlantique à 3 kilomètres des côtes françaises et fait face à la commune de La Rochelle.

L'île de Ré s'inscrit dans l'histoire géologique de la bordure septentrionale du Bassin aquitain. Elle est issue des différents dépôts sédimentaires de type récifs coralliens puis calcaires argileux du Jurassique. Cette sédimentation de l'ère secondaire est à l'origine du socle calcaire de l'île de Ré qui a été recouvert de dépôts argileux et éoliens durant l'ère quaternaire.

Ces différents épisodes de sédimentation sont à l'origine d'un paysage de plaine au relief très peu marqué, où le point culminant ne dépasse pas les 20 mètres.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sur l'île sont des sols de type calcosols ou calcisols sur roche mère calcaire.

Les zones délimitées réservées à la production de pommes de terre correspondent généralement à des sols côtiers de type sols bruns calcaires ou calciques avec recouvrement sableux ainsi qu'à des sols d'apport éoliens à texture sableuse. Ce sont des sols légers, secs et filtrants. Ces sols sont bien pourvus en potasse, en acide phosphorique, et sont généralement pauvres en humus.

L'île de Ré présente de plus la particularité d'offrir une source d'engrais naturel aux producteurs à travers le varech. Cette fumure organique composée d'algues marines récoltées sur les plages de l'île qui fut longtemps la seule ressource d'amendement organique de l'île est encore utilisée aujourd'hui par certains producteurs. Le varech présente l'intérêt de se décomposer plus rapidement que les fumiers de bovins par exemple.

Le climat est de type océanique tempéré. Le caractère tempéré est d'ailleurs plus marqué que sur le littoral continental, puisque l'on constate un plus fort taux d'ensoleillement, une pluviométrie plus faible et des températures plus douces. Ces différences s'expliquent par l'influence plus marquée de l'océan par rapport au continent.

Le climat se caractérise par un taux d'ensoleillement important d'environ 2 300 heures par an, associé à une importante luminosité, une pluviométrie peu abondante et inférieure à 700 millimètres par an et une température annuelle moyenne proche de 13 °C. Les épisodes pluvieux s'observent principalement en automne et en hiver et les épisodes neigeux ou gélifs sont peu fréquents. De plus, l'île de Ré est exposée à des vents chauds et violents.

5.1.2. Facteurs humains

Les pratiques culturelles qui sont mises en œuvre visent à conforter le caractère primeur de la «Pomme de terre de l'île de Ré». Elles se caractérisent notamment par:

- la fixation d'une date limite de plantation, ce qui permet de garantir une récolte précoce pour la «Pomme de terre de l'île de Ré», qui ne peut plus être récoltée après le 31 juillet.
- une haute densité de plantation et des rangs serrés;
- un défanage qui, lorsqu'il est entrepris, est exclusivement mécanique, afin de ne pas altérer le sol, ce qui va contribuer aux caractéristiques organoleptiques du produit.

5.2. Spécificité du produit

5.2.1. Caractéristiques du produit

La «Pomme de terre de l'île de Ré» est une pomme de terre de primeur.

Cette précocité, ainsi qu'un calibre petit ou moyen, inférieur à 70 millimètres, lui confère des qualités organoleptiques originales: une chair fondante, des odeurs, après cuisson, qui évoluent au cours de la saison — du végétal aux fruits secs — et des saveurs presque toujours sucrées et parfois associées à de légères notes salées.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'association des facteurs pédoclimatiques de l'île de Ré aux pratiques culturelles des producteurs est à l'origine des caractéristiques et des qualités organoleptiques originales de la «Pomme de terre de l'île de Ré».

La «Pomme de terre de l'île de Ré» tient sa précocité du terroir et des savoir-faire locaux. En effet, les sols légers, secs et filtrants, les températures douces et l'ensoleillement important, complétés par un travail de bâchage permettent un réchauffement rapide des sols. Le gain de précocité se constate dans les germeurs, à la levée des plants et jusqu'à la récolte.

La qualité de la «Pomme de terre de l'île de Ré» est également due à son calibre maximal de 70 millimètres qui contribue à ses qualités organoleptiques. L'obtention de ce calibre s'explique par l'association d'une pluviométrie naturellement régulée avec les densités de plantations généralement élevées qui sont pratiquées sur l'île. La bonne capacité des sols à se ressuyer, la douceur des températures, la chaleur et la violence des vents qui favorisent l'évapotranspiration contribuent également à limiter le calibre des pommes de terre. Les densités de plantation élevées permettent de résister aux vents violents de l'île.

Ainsi, les conditions pédoclimatiques idéales valorisées par des pratiques culturales adaptées et un choix pertinent de variétés sont à l'origine de la typicité de la «Pomme de terre de l'île de Ré».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPommeDeTerreDeLlleDeRe.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.