

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 58/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER”**

**Nr UE: PGI-FR-02434 – 11 września 2018**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Pomme de terre de Noirmoutier”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Pomme de terre de Noirmoutier” to warzywo jadalne bulwiaste, świeże i delikatne, zbierane do dnia 31 sierpnia po okresie uprawy polowej trwającym nie dłużej niż 130 dni.

ChOG jest produkowane z odmian wywodzących się z *Solanum tuberosum* L. i ich krzyżówek ujętych w wykazie odmian wybranych przez grupę producentów zgodnie z odpowiednią procedurą dopuszczania i wykluczania. Procedura ta ma na celu zapewnienie zgodności zatwierdzonych odmian z następującymi kryteriami selekcji: proporcjonalna zawartość poszczególnych dopuszczalnych wielkości bulw, maksymalna zawartość suchej masy, szybkie tempo tuberyzacji. Po każdej zmianie wykaz odmian jest przekazywany producentom, jednostce certyfikującej i właściwym organom nadzoru.

Szczególne cechy „Pomme de terre de Noirmoutier” są następujące:

- barwa miąższu przeważnie żółta,
- cienka skóra, która łatwo odrywa się przed gotowaniem (bez obierania),
- bulwy o rozmiarze nie mniejszym niż 17 mm i nie większym niż 70 mm, przy czym w pojedynczym opakowaniu dopuszczalna różnica nie może wynosić więcej niż 25 mm,
- maksymalna zawartość suchej masy ( $\leq 22\%$ ).

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Przygotowanie i sadzenie roślin, zbieranie, sortowanie i podział według wielkości produktu odbywa się na obszarze geograficznym.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Maksymalny czas wysyłki ziemniaków po zakończeniu pakowania wynosi 5 dni roboczych. Ziemniaki są oferowane konsumentowi w opakowaniach o masie od 0,25 do 5 kg. Dla punktów sprzedaży detalicznej samoobsługowej lub do restauracji są one pakowane w opakowania o masie nie większej niż 15 kg.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania jednostkowe ziemniaków zawierają, poza obowiązkowymi informacjami określonymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, następujące elementy:

- zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej umieszczony w tym samym polu,
- nazwę i adres podmiotu pakującego,
- akronim i adres grupy Vendée Qualité.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChOG „Pomme de terre de Noirmoutier” obejmuje następujące gminy w departamencie Wandea (fr. Vendée): Noirmoutier en l’Île, L’Epine, La Guérinière i Barbâtre.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Szczególony charakter chronionego oznaczenia geograficznego „Pomme de terre de Noirmoutier” opiera się w głównej mierze na zasłużeniu zdobytej wyjątkowej renomie oraz na wiedzy fachowej producentów, która połączona ze specyficznym i sprzyjającym środowiskiem naturalnym uczyniła ten produkt jednym z najbardziej znanych ziemniaków we Francji.

Wyspa Noirmoutier, o powierzchni 48 km<sup>2</sup>, leży na niewielkiej wysokości nad poziomem morza i charakteryzuje się przeważnie płaskim ukształtowaniem terenu. Wyspa położona jest na granitowo-wapiennym podłożu, na którym z biegiem czasu odkładały się osady aluwialne nanoszone przez prądy morskie. Gleby uprawne na wyspie to przeważnie gleby od piaszczystych po piaszczysto-gliniaste, przepuszczalne i łatwo nagrzewające się.

Na wyspie panuje klimat oceaniczny łagodny i wilgotny zimą, charakteryzujący się częstymi wiatrami morskimi (zachodnimi i południowo-zachodnimi), znacznie łagodniejszymi temperaturami zimą i wiosną w porównaniu z sąsiadującym kontynentem oraz letnimi suszami rozpoczynającymi się w maju. Liczba godzin nasłonecznienia jest wysoka (2 200 godzin rocznie) i dużo wyższa niż na kontynencie (+ 300 godzin), zwłaszcza wiosną.

Pierwsze uprawy ziemniaków na wyspie Noirmoutier datowane są na koniec XVIII w. Od 1796 r. władze wyspy zachęcały mieszkańców, by uprawiali ziemniaki nie tylko w ogrodach, ale na polach, których gleby okazały się sprzyjające tej produkcji. Jak wynika z archiwów departamentu Wandea, w 1860 r. na wyspie znajdowało się 300 ha upraw już wówczas specjalizujących się w produkcji „wczesnego” typu.

Począwszy od 1875 r. rolnicy z Noirmoutier zaczęli sprzedawać ten renomowany i rzadki produkt na rynkach Saint-Nazaire, Nantes i w Anglii (1500 ton w 1881 r.), prowadząc rejestry dostaw począwszy od maja. Renoma była tak wielka, że w latach 80. XIX w. firmy angielskie osiedliły się na wyspie w celu produkcji ziemniaków.

Stała troska o utrzymanie i poprawę jakości produktu zaowocowała w latach 20. XX w. powstaniem słynnej odmiany „Bonnotte de Noirmoutier”, która od 1938 r. stała się punktem odniesienia dla ziemniaków wysokiej jakości (Jean Feytaud, La pomme de terre, Que Sais-je, 1949, s. 66).

W 1939 r. powołano stowarzyszenie na rzecz ochrony rolnictwa w związku z konfliktami na tle cen, jakie pojawiły się między kupcami a producentami. Stowarzyszenie to stanowiło podwaliny spółdzielni rolniczej producentów ziemniaków na wyspie Noirmoutier, która od 1950 r. zrzesza producentów wczesnych ziemniaków, którzy łącznie produkują 4 tys. ton ziemniaków tego typu.

Około trzydziestu producentów należących do tej spółdzielni, nazywanych lokalnie „Pataquous”, posiada małe gospodarstwa (o rozmiarach niemal dwukrotnie mniejszych niż średnia krajowa) specjalizujące się w uprawie ziemniaków. Ci drobni producenci przekazują, często z pokolenia na pokolenie, zdobyte doświadczenie, ale także ulepszają techniki produkcji, pracując w atmosferze charakteryzującej się silną spójnością społeczną i wzajemną pomocą.

Ich umiejętności wyrażają się w szczególności we wczesnym przygotowywaniu gleby przez orkę w ostrą skibę, instalacji systemów nawadniających, selekcji odmian o przede wszystkim żółtej barwie miąższu i dostosowanych do warunków panujących na wyspie oraz systematycznej obróbce roślin przed kiełkowaniem (wstępne kiełkowanie). Jest to również zarządzanie i kontrola karczowania od połowy marca, a także sposób transportu i przygotowania w celu zabezpieczenia świeżości i wrażliwości produktu przed wysyłką.

Warto wspomnieć, że „Pomme de terre de Noirmoutier” ma swoje święto obchodzone co roku od ponad 20 lat od końca kwietnia do początku maja, które przyciąga wiele tysięcy osób. Spółdzielnia rolnicza utworzyła również klub miłośników „Pomme de terre de Noirmoutier”, który zrzesza konsumentów oraz autorów blogów kulinarnych i wielu kucharzy uznanych we Francji i za granicą.

Ziemniaki „Pommes de terre de Noirmoutier” zbierane są do końca sierpnia po krótkim okresie uprawy polowej. Są one również jednymi z pierwszych ziemniaków wprowadzanych do obrotu we Francji wczesną wiosną. Mają cienką skórkę, łatwo odrywającą się przed gotowaniem i ograniczoną zawartość suchej masy.

Renoma „Pomme de terre de Noirmoutier” utrwałała się przez ponad dwieście lat dzięki atrakcyjności produktu zarówno dla konsumentów lokalnych jak i zagranicznych. Jego cechy, takie jak wczesne zbiory pierwszych bulw, krótki okres uprawy polowej, delikatność skórki i maksymalna zawartość suchej masy, są bezpośrednio związane z właściwościami lekkich i przepuszczalnych gleb, które łatwo się nagrzewają, zapewniając szybki rozwój bulw. Na charakterystyczny okres wegetacyjny i cykl produkcji ma również wpływ temperatura i nasłonecznienie (szczególnie wiosną) – znacznie wyższe na wyspie niż na sąsiadującym kontynencie.

Fachowa wiedza i umiejętności oraz kolektywne realizowanie takich etapów produkcji, jak wstępne kiełkowanie, przygotowanie gleby przez orkę w ostrą skibę czy stała selekcja odmian, pozwoliły na wypracowanie nigdy niesłabnącej renomy produkcji ziemniaków na wyspie Noirmoutier. W procesie uprawy decydujące znaczenie ma właśnie kontekst wyspiarski, cechujący się zbiorową współpracą i spójnością społeczną.

Zdatność ziemniaków z Noirmoutier do zastosowań kulinarnych (gotowanie na parze, podsmażanie itp.) jest od wielu lat doceniana przez konsumentów i zawodowych kucharzy. Na przykład w 1996 r., podczas aukcji w Hôtel Drouot prowadzonej przez Pierre’a Cornette’a de Saint-Cyr, pierwsza pięciokilowa partia ziemniaków z Noirmoutier osiągnęła cenę 15 tys. franków! Więcej niż trufla...

Średnia cena „Pomme de terre de Noirmoutier” jest dzisiaj na ogół od 2 do 5 razy wyższa niż innych ziemniaków sprzedawanych w tym samym okresie, przy czym ilościowo stanowią one mniej niż 10 % tego rynku.

„Pomme de terre de Noirmoutier”, prawdziwie istotny element dziedzictwa wyspy i podstawowa gałąź jej gospodarki rolnej, wpływa – podobnie jak turystyka, rybołówstwo i obecność panwi solnych – na życie wyspy Noirmoutier i stanowi o jej tożsamości. Obecnie renoma „Pomme de terre de Noirmoutier” jest nadal nienaruszona, a ostatnie badania opinii plasują wyspę wśród najbardziej cenionych we Francji miejsc uprawy wczesnych odmian ziemniaka.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PDTNoirmoutier.pdf>

---