

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2013/C 277/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”****NR WE: FR-PDO-0105-0949-23.01.2012****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (aktualizacja danych dotyczących właściwego organu państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek; aktualizacja danych kontaktowych organu odpowiedzialnego za kontrolę ChNP)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

Do specyfikacji dodaje się następujący opis właściwości organoleptycznych:

„Jest to świeże warzywo z cienką skórką.

Z punktu widzenia organoleptycznego charakteryzuje się zapachami i aromatami, które kojarzą się z jednym lub kilkoma spośród następujących tonów: świat roślin, warzywa wiosenne (np. szparagi, karczochy, zielony groszek itp.), ciepły chleb, owoce suszone (np. orzechy laskowe, kasztany jadalne itp.), masło, brak jest natomiast zapachu ziemi. Zazwyczaj dominuje smak słodki, a smak słony i gorzki są obecne w stopniu niewielkim lub wcale. Konsystencja miąższu jest delikatna i rozplywająca się w ustach i w sposób znaczący odróżnia się od konsystencji mącznej lub wodnistej. Po ugotowaniu zachowuje jędrną konsystencję.”

Opis ten jest przydatny do badania organoleptycznego produktu podczas inspekcji.

Ponadto uzupełniono i zmieniono definicję wczesnego charakteru ziemniaka „Pomme de terre de l'île de Ré” w celu zachowania spójności z definicją obowiązującą we francuskich przepisach. Do opisu konsystencji produktu używa się terminu „rozplywający się w ustach” zamiast terminu „jędrny”. Ten ostatni termin może wprowadzać w błąd, ponieważ zawiera informacje na temat oficjalnej kategorii w klasyfikacji francuskich odmian sadzaniaków ziemniaka i nie odnosi się do struktury produktu. „Rozplywający się w ustach” charakter konsystencji jest wspólny dla obu dopuszczonych do obrotu kategorii ziemniaków (ziemniaki jadalne i ziemniaki jadalne o jędrnym miąższu).

3.2. Dowód pochodzenia

Ze względu na zmiany w prawodawstwie krajowym i przepisach wykonawczych, pozycja „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego” została skonsolidowana i obejmuje obecnie m.in. przepisy dotyczące obowiązków w zakresie deklaracji oraz dotyczące prowadzenia rejestrów umożliwiających śledzenie produktu i monitorowanie warunków produkcji.

Zmiany te odnoszą się do reformy systemu kontroli w odniesieniu do nazw pochodzenia wprowadzonej w życie na mocy ustawy nr 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. w sprawie waloryzacji produktów rolnych, leśnych, spożywczych oraz morskich. Przepisy te przewidują w szczególności udzielanie zezwoleń dla podmiotów gospodarczych w celu potwierdzenia ich zdolności do spełniania warunków specyfikacji ChNP, z której chcą korzystać. Kontrola spełniania warunków specyfikacji „Pomme de terre de l'île de Ré” (ChNP) odbywa się zgodnie z planem kontroli sporządzonym przez organ kontrolny.

Ponadto w pozycji tej dodano szereg nowych przepisów dotyczących rejestrów i zgłoszeń, co gwarantuje możliwość śledzenia pochodzenia ziemniaków.

3.3. Metoda produkcji

3.4.1. Podpozycja „Odmiany”

Wprowadzono dodatkowe informacje na temat grup kulinarnych, do których zatwierdzone odmiany muszą należeć oraz zaznaczono, że odmiany te muszą być ujęte w oficjalnym krajowym katalogu gatunków i odmian roślin uprawnych.

3.4.2. Podpozycja „Definicja działek przeznaczonych do uprawy”

Wprowadzono definicję działki przeznaczonej do uprawy. Definicja ta brzmi: „Pojęcie »działka przeznaczona do uprawy« odnosi się do jednej lub większej ilości działek ewidencyjnych lub części działek ewidencyjnych, które są zlokalizowane w obrębie tej samej gminy, i na których zasiano tą samą odmianę rośliny w tym samym dniu”.

Wymóg lokalizacji na terenie tej samej gminy zawarto mając na uwadze zachowanie zgodności z bieżącą praktyką podmiotów gospodarczych zaangażowanych w uprawę.

3.4.3. Podpozycja „Data sadzenia”

Nieprzekraczalny termin sadzenia został przesunięty z dnia 31 marca do dnia 10 kwietnia.

Zmiana ta umożliwia uwzględnienie ostatnich zmian klimatu, a w szczególności obfitszych opadów w marcu, które zakłócają proces sadzenia i czasami uniemożliwiają jego zakończenie do końca marca.

Zmiana ta nie ma wpływu na wczesny charakter tych ziemniaków, ponieważ nadal będą one zbierane i wprowadzane do obrotu przed osiągnięciem całkowitej dojrzałości.

Odniesienie do stosowanej metody sadzenia (sadzenie przy użyciu sadzarki obrotowej) zostało skreślone, ponieważ metoda ta jest obecnie rzadko stosowana. Najczęstszą metodą sadzenia jest obecnie sadzenie przy użyciu sadzarek taśmowych.

Odniesienie do głębokości sadzenia zostało skreślone. Głębokość sadzenia jest określana przez każdego producenta. W swoich metodach uprawy producenci muszą znaleźć równowagę w celu uzyskania wczesnego zbioru (co oznacza sadzenie na małej głębokości), przy jednoczesnym ograniczeniu ryzyka zmarznięcia lub zielienia występujących wtedy, gdy głębokość sadzenia jest niewystarczająca. Ponadto sytuacja musi być rozpatrywana indywidualnie w odniesieniu do każdej działki. Trudne wydaje się zatem określenie kryteriów, które miałyby zastosowanie do każdej sytuacji i mogłyby być kontrolowane.

3.4.4. Podpozycja „Gęstość sadzenia”

Odniesienie do gęstości sadzenia zostało zmienione poprzez rozróżnienie dwóch zakresów gęstości w zależności od wielkości sadzeniaków ziemniaka oraz poprzez zwiększenie maksymalnej gęstości sadzenia.

Gęstość sadzenia dla sadzeniaków ziemniaka większych niż 45 mm waha się pomiędzy 38 000 i 58 000 sadzeniaków na hektar.

Gęstość sadzenia dla sadzeniaków ziemniaka, które nie przekraczają 45 mm waha się pomiędzy 45 000 i 78 000 sadzeniaków na hektar.

Zapis ten nie ma wpływu na przepisy dotyczące dużych sadzeniaków, natomiast zwiększa gęstość sadzenia małych sadzeniaków (nieprzekraczających 45 mm). Zwiększenie to ma na celu utrzymanie produkcji ziemniaków mniejszych niż 70 mm, jako że zwiększenie gęstości sadzenia powoduje w przypadku sadzeniaków nasilenie się konkurencji o zasoby naturalne.

3.4.5. Podpozycja „Metoda uprawy”

Sprecyzowano cel wykorzystywania folii umieszczonej bezpośrednio na gruncie. Chodzi o wspieranie rozwoju sadzeniaków ziemniaka na początkowym etapie.

3.4.6. Podpozycja „Nawożenie”

Pojęcie „preparaty”, określające metodę dodawania zatwierdzonych nawozów, zostaje usunięte, ponieważ jest zbyt niejasne.

Wprowadzono również maksymalny limit na dodawanie azotu mineralnego, który wynosi 120 jednostek na hektar rocznie.

3.4.7. Podpozycja „Nawadnianie”

Tekst tej podpozycji uproszczono, bez zmiany jej treści.

3.4.8. Podpozycja „Oczyszczanie z liści i łodyg”

Oczyszczanie z liści i łodyg przy użyciu substancji chemicznych jest zakazane, ponieważ nie stosuje się już tej metody na wyspie Ré.

3.4.9. Podpozycja „Plony”

Wprowadzono definicję plonów na poziomie indywidualnych gospodarstw oraz zmieniono wysokość średnich plonów na poziomie uprawianych działek.

Maksymalne plony ze wszystkich uprawianych działek w danym gospodarstwie ustalono na 26 ton na hektar.

Wielkość plonów na poziomie indywidualnych uprawianych działek zwiększono do 30 ton z hektara w celu uwzględnienia wahań plonów w zależności od terminu zbiorów. „Pomme de terre de l'île de Ré” zbiera się między majem a lipcem, a plony uzyskiwane z niektórych odmian pod koniec okresu zbiorów przekraczają 26 ton z hektara. Wyżej wymieniony przepis umożliwi więc uwzględnienie wyższych plonów pod koniec okresu zbiorów, a jednocześnie eliminuje możliwość nadmiernych różnic w wielkości plonów, jako że średnie plony na gospodarstwo nie mogą przekraczać 26 ton na hektar.

3.4.10. Podpozycja „Sucha masa”

Doprecyzowano moment pomiaru zawartości suchej masy: pomiaru dokonuje się w dniu zbioru ziemniaków. Odpowiada to obecnej praktyce podmiotów gospodarczych.

Zmieniono maksymalne dopuszczalne zawartości suchej masy. Maksymalną zawartość suchej masy w odmianach jadalnych podniesiono do 20,5 %, a maksymalną zawartość suchej masy w odmianach jadalnych o jędrnym miąższu podniesiono do 21 %.

Zmiany te umożliwiają uwzględnienie ostatnich zmian klimatu (większe opady w marcu i kwietniu oraz wzrost temperatur w maju i czerwcu), które prowadzą do szybszej i większej akumulacji suchej masy w bulwach, ale nie zmieniają cech organoleptycznych wymaganych do objęcia chronioną nazwą pochodzenia. Z powodu braku metod uprawy, które umożliwiłyby kontrolę zawartości suchej masy (wczesne oczyszczanie z liści i łodyg powoduje grubienie skóry i większą podatność bulw na choroby), stało się konieczne zwiększenie dopuszczalnych wartości w celu zagwarantowania utrzymania cech charakterystycznych określonych w specyfikacji ChNP.

Wnioskowane zmiany nie wpływają na wczesny charakter produktu ani jego właściwości organoleptyczne, o czym świadczą degustacje zorganizowane przez grupę składającą wniosek.

3.4.11. Podpozycja „Wielkość”

Odniesienie do maksymalnej dozwolonej wielkości ziemniaków przeniesiono z pozycji „Opis produktu” do podpozycji „Wielkość”.

3.4.12. Podpozycja „Pakowanie”

Zaznaczono, że ziemniaki muszą być zapakowane w opakowania handlowe o pojemności nieprzekraczającej 25 kg oraz umożliwiające identyfikację partii produkcji i pochodzenia, zgodnie z przepisami rozporządzenia z dnia 5 lutego 1998 r. w sprawie objęcia „Pomme de terre de l'île de Ré” kontrolowaną nazwą pochodzenia.

3.4. Elementy szczególne etykietowania

Wprowadzono wymóg stosowania symbolu UE związanego z chronioną nazwą pochodzenia.

3.5. Wymogi krajowe

Zgodnie z założeniami krajowej reformy systemu kontroli chronionych nazw pochodzenia, specyfikację uzupełnia się o tabelę ujmującą wykaz głównych punktów podlegających kontroli, ich wartości referencyjne oraz stosowane metody oceny.

3.6. Inne

3.9.1. Aktualizacja danych dotyczących właściwego organu państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek

Nazwa oraz dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego zostają zaktualizowane. Od dnia 1 stycznia 2007 r., zgodnie z francuską ustawą ramową w sprawie rolnictwa z dnia 5 stycznia 2006 r., właściwym organem jest Institut national de l'origine et de la qualité.

Zaktualizowano nazwę, dane kontaktowe oraz skład grupy składającej wniosek, tak aby zachować zgodność ze statutem grupy zatwierdzonym w dniu 30 sierpnia 2007 r.

3.9.2. Zaktualizowano dane kontaktowe organu odpowiedzialnego za kontrolę ChNP

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

NR WE: FR-PDO-0105-0949-23.01.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Pomme de terre de l'île de Ré”

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ziemniak z wyspy Ré („Pomme de terre de l'île de Ré”) jest ziemniakiem wczesnym małego kalibru (poniżej 70 mm).

Ziemniaki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” muszą należeć do odmian ziemniaka jadalnego (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette lub Carrera) albo do jadalnych odmian ziemniaka o jędrnym miąższu (Amandine, BF15, Charlotte lub Roseval).

Charakteryzują się one rozplywająca się w ustach konsystencją, a także szczególnym aromatem o nucie roślinnej. Zawartość suchej masy ziemniaka (mierzona w dniu zbioru) w przypadku odmian Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette i Carrera musi mieścić się w przedziale od 15 % do 20,5 %, a w przypadku odmian Amandine, BF15, Charlotte et Roseval – w przedziale od 16 % do 21 %.

Zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości ziemniaki mają delikatną, łatwo schodzącą podczas pocierania skórkę.

Produkt ma charakter sezonowy, trafia do sprzedaży jedynie do dnia 31 lipca danego roku zbiorów łącznie. Nie nadaje się do długotrwałego przechowywania.

Ziemniak z wyspy Ré jest świeżym warzywem, które musi trafić na rynek bezpośrednio po zbiorach.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Wszystkie etapy produkcji, od kiełkowania ziemniaków do ich pakowania, odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Ziemniaki z wyspy Ré pakowane są na wyznaczonym obszarze geograficznym w opakowania handlowe o pojemności nie przekraczającej 25 kg. Sposób pakowania gwarantuje możliwość zidentyfikowania każdej partii i jej dokładnego miejsca pochodzenia, co przyczynia się do zagwarantowania identyfikowalności ziemniaków.

Ziemniaki z wyspy Ré są sprzedawane wyłącznie jako świeże warzywa, które muszą być pakowane bezpośrednio po zbiorach.

Co więcej, ziemniak z wyspy Ré jest zbierany przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, toteż należy do produktów szczególnie wrażliwych. Z tego względu należy unikać wstrząsów, które mogłyby prowadzić do uszkodzenia jego skórki, a co za tym idzie: obtłuczeń i zbrązowień powierzchni ziemniaków. Dlatego też w celu zachowania cech charakterystycznych ziemniaka producenci ziemniaka dokładają szczególnych starań nie tylko na etapie zbiorów, ale także w trakcie sortowania i pakowania.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz danych wymaganych w przepisach dotyczących obrotu ziemniakami, etykiety ziemniaków objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” muszą zawierać nazwę pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré”, a także unijny symbol ChNP.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny odpowiada terytorium wyspy Ré, na które składają się następujące gminy: Arsen-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 i Saint-Martin-de-Ré.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar geograficzny ChNP „Pomme de terre de l'île de Ré” odpowiada obszarowi dziesięciu gmin departamentu Charente-Maritime, które tworzą terytorium wyspy Ré. Wyspa Ré jest położona na Oceanie Atlantyckim, 3 kilometry od wybrzeża Francji, naprzeciwko miasta La Rochelle.

Przeszłość geologiczna wyspy Ré jest związana z przeszłością północnej granicy Basenu Akwitańskiego. Została ona utworzona z różnych złóż osadowych: najpierw raf koralowych, a następnie gliniastych wapieni. W trakcie tego procesu sedymentacji uformowała się wapienna podstawa wyspy Ré, którą następnie w czwartorzędzie przykryły osady gliniaste i osady naniesione przez wiatr.

W wyniku poszczególnych etapów sedymentacji utworzył się krajobraz nizinny, z bardzo łagodną rzeźbą terenu, na którym najwyższy punkt nie przekracza 20 metrów.

Najbardziej powszechne rodzaje gleb na wyspie to gleby „calcosols” lub „calcisols” występujące na podłożu wapiennym.

Wyznaczone obszary zarezerwowane dla produkcji ziemniaków charakteryzują się w większości glebami przybrzeżnymi – różnymi rodzajami brązowych gleb wapiennych pokrytych piaskowymi osadami, a także glebami o piaskowej charakterystyce, z naniesionym przez wiatr osadem. Gleby te są lekkie, suche i przepuszczalne. Są one bogate w potas i kwas fosforowy, natomiast zazwyczaj są ubogie w próchnicę.

Inną charakterystyczną cechą wyspy Ré jest dostępność dla producentów naturalnego źródła nawozu jakimi są wodorosty morskie. Ten organiczny nawóz z alg morskich zbieranych z plaż całej wyspy był w przeszłości jedynym źródłem nawożenia gleby składnikami organicznymi i niektórzy producenci w dalszym ciągu go wykorzystują. Zaletą tego nawozu jest to, że rozkłada się szybciej niż np. nawóz krowi.

Wyspa posiada umiarkowany klimat morski. Ten łagodny charakter klimatu jest wyraźniejszy niż na kontynentalnym wybrzeżu, ponieważ nasłonecznienie na wyspie jest większe, opady deszczu – mniejsze, a temperatury – łagodniejsze. Różnice te wynikają z faktu, że wpływ oceanu na wyspie jest silniejszy niż na kontynencie.

Klimat wyspy odznacza się dużym nasłonecznieniem (łącznie około 2 300 godzin rocznie) i naświetleniem, niskimi rocznymi opadami (poniżej 700 mm rocznie) oraz średnią roczną temperaturą bliską 13 °C. Większość opadów deszczu ma miejsce jesienią i zimą, a śnieg i szron są rzadkie. Ponadto wyspa Ré jest narażona na ciepłe i gwałtowne wiatry.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Stosowane metody uprawy mają na celu ugruntowanie wczesnego charakteru ziemniaka z wyspy Ré. W szczególności obejmują one:

- ustalenie nieprzekraczalnego terminu sadzenia w celu zagwarantowania wczesnych zbiorów ziemniaka z wyspy Ré, które nie mogą mieć miejsca po dniu 31 lipca,
- dużą gęstość sadzenia i ciasne rzędy,
- jeżeli stosowane jest oczyszczanie z liści i łodyg, musi ono być wykonywane wyłącznie mechanicznie, tak aby uniknąć zmian gleby, które miałyby wpływ na organoleptyczne właściwości produktu.

5.2. Specyfika produktu

5.2.1. Cechy produktu

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest ziemniakiem wczesnym.

Wczesne dojrzewanie oraz mała lub średnia wielkość bulw (poniżej 70 mm) nadają produktowi oryginalne właściwości organoleptyczne: rozplywający się w ustach miąższ, zapachy po ugotowaniu, które zmieniają się w trakcie sezonu i posiadają noty od roślinnej do zapachu suchych owoców oraz smak, który jest prawie zawsze słodki, czasami tylko połączony z lekkim słonym posmakiem.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Warunki glebowo-klimatyczne wyspy Ré w połączeniu z metodami uprawy stosowanymi przez producentów nadają ziemniakowi z wyspy Ré specjalne właściwości organoleptyczne.

Wczesne dojrzewanie ziemniaka z wyspy Ré związane jest z charakterystyką gleby, a także z lokalnymi umiejętnościami w zakresie uprawy. Lekkie, suche i przepuszczalne gleby, umiarkowane temperatury oraz duże nasłonecznienie, w połączeniu ze stosowaniem folii, umożliwiają szybkie nagrzewanie się gruntów. Przyspieszoną dojrzałość można zaobserwować w procesie kiełkowania, podczas wyorywania sadzaniaków oraz w okresie poprzedzającym zbiory.

Jakość ziemniaka z wyspy Ré jest również związana z jego maksymalną wielkością (nieprzekraczającą 70 mm), która przyczynia się do jego właściwości organoleptycznych. Ziemniaki tej wielkości są uzyskiwane poprzez połączenie naturalnie ograniczonych opadów ze stosowaniem zazwyczaj dużej gęstości sadzenia na wyspie. Również inne czynniki, takie jak duży współczynnik absorpcji gleby, łagodne temperatury, ciepłe i gwałtowne wiatry pomagające w ewapotranspiracji, odgrywają rolę w ograniczaniu wielkości ziemniaków. Duża gęstość sadzenia zapewnia także ochronę przed silnymi wiatrami, jakie nawiedzają wyspę.

Typowe cechy „Pomme de terre de l'île de Ré” wynikają więc z idealnych warunków glebowo-klimatycznych wyspy, które są jeszcze wzmocnione dzięki dobrze dostosowanym metodom uprawy oraz właściwemu doborowi odmian.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.