INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 261/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ([1]). Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„Petit Epeautre de Haute Provence"

NR WE: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

CHNP ( ) CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Institut national des appellations d'origine
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 142 25 57 97
e-mail: —

2. **Grupa:**

Nazwa: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Adres: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Telefon: (33) 475 28 51 86
Faks: (33) 475 28 51 86
e-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. **Rodzaj produktu:**

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

([1]) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. **Specyfikacja produktu:**

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa:* „Petit Epeautre de Haute Provence"

4.2. *Opis:* Petit Epeautre (pszenica samopsza) „*Triticum monococcum*" jest zbożem należącym do rodziny traw. Charakteryzuje się spłaszczonym, dwurzędowym kłosem z bródką. Ziarno, niełuskane i nierozłupane, musi zostać poddane łuskaniu (oraz ewentualnie bieleniu), aby mogło nadawać się do spożycia. Ziarno bielone jest ziarnem łuskanym, które zostało poddane dodatkowemu etapowi łuskania. Przyjęto różne kryteria dotyczące jakości. Maksymalny całkowity odsetek elementów, które nie są zbożami podstawowymi o nienagannej jakości, został ustalony na 5 %, z czego:

2 % ziaren połamanych,

1,5 % zanieczyszczeń ziarnowych (ziarna pomarszczone, inne gatunki, ziarna uszkodzone przez szkodniki, z przebarwionym zarodkiem, przegrzane podczas suszenia),

1 % ziaren porośniętych,

0,5 % innych zanieczyszczeń (obce nasiona, ziarna uszkodzone, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe, martwe owady lub ich części),

Minimalny ciężar właściwy wynosi 77 kg/hl.

Ziarno nieprzetworzone musi mieć wilgotność nieprzekraczającą 14 %.

Zawartość białka w łuskanym ziarnie musi przekraczać 10,5 %.

„Petit Epeautre de Haute Provence" może być wprowadzane do obrotu w torebkach 500 g i 1 kg oraz w workach po 3, 5, 10 lub 25 kg.

Końcowa data optymalnego użycia ziarna to 18 miesięcy od daty łuskania.

4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar CHOG (produkcja ziarna, materiału siewnego i łuskanie) obejmuje 235 gmin (lub ich części) położonych powyżej 400 m n.p.m. w czterech departamentach (Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Drôme i Vaucluse) na południowym wschodzie Francji. Do obszaru tego należą:

W departamencie Alpes de Haute Provence:

— Wszystkie gminy kantonów Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— Następujące gminy w kantonie Château-Arnoux: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St. Donat, Montfort i Peipin,

— Następujące gminy w kantonie Peyruis: Ganagobie, La Brillanne, Lurs i Peyruis.

W departamencie Hautes Alpes:

— Wszystkie gminy kantonów Aspres sur Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers i Serres,

— Następujące gminy w kantonie Laragne: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

W departamencie Drôme:

— Wszystkie gminy kantonów Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— Następujące gminy w kantonie Luc en Diois: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,

— Następujące gminy w kantonie Nyons: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

W departamencie Vaucluse:

— Wszystkie gminy kantonu Sault,

— Następujące gminy w kantonie Apt: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,

— Następujące gminy w kantonie Bonnieux: Buoux i Sivergues,

— Następujące gminy w kantonie Gordes: Lioux i Murs,

— Następujące gminy w kantonie Malaucène: Brantes, Savoillan i Saint Léger du Ventoux,

— Następujące gminy w kantonie Mormoiron: Blauvac, Flassan, Méthamis i Villes sur Auzon,

— Następujące gminy w kantonie Pertuis: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

4.4. *Dowód pochodzenia:* W każdym gospodarstwie działki są identyfikowane na podstawie planu działek zawartego w księdze gospodarstwa. Pochodzenie materiału siewnego jest sprawdzane na podstawie faktur zakupu. Wielkość plonów przypadających na każdą działkę jest zapisywana w zestawieniach upraw księgi gospodarstwa.

Każdą partię produkcyjną lub partię składowaną można odnaleźć w pomieszczeniach magazynowych dzięki kartom identyfikacyjnym poszczególnych partii. Karty te określają ponadto wielkość plonów i ilość ziarna poddanego łuskaniu, jak również pozwalają zidentyfikować łuszczarza i określić datę łuskania ziarna. Każdy etap łuskania, mielenia i pakowania podlega zapisowi w rejestrze magazynowym i jest zaznaczany na karcie monitorowania partii. Wszystkie te elementy identyfikowalności umożliwiają prześledzenie drogi od obsiania działki aż do sprzedaży konsumentowi.

4.5. *Metoda produkcji:* Pszenica samopsza objęta CHOG jest uprawiana na obszarze Górnej Prowansji na wysokości powyżej 400 m. Przy uprawie stosuje się tradycyjny sposób produkcji: płodozmian, wykorzystanie materiału siewnego z tego obszaru geograficznego, zasiewy letnie i jesienne, zakaz stosowania syntetycznych produktów chemicznych. Nawożenie jest ograniczone do maksymalnie 60 jednostek azotu, 60 jednostek potasu i 60 jednostek fosforu na hektar. „Petit Epeautre de Haute Provence" wykorzystuje majowe deszcze, które pozwalają na pęcznienie ziaren. Lipiec, miesiąc ciepły i suchy, sprzyja zdrowemu dojrzewaniu bez rozwoju chorób. W przypadku ziarna niełuskanego maksymalna wydajność wynosi 40 kwintali z hektara.

Zebrana pszenica samopsza pozostaje pokryta osłonką (plewa) i, zanim zostanie poddana łuskaniu, jest składowana na tym obszarze geograficznym. Łuskanie jest etapem niezbędnym przed użyciem do jakichkolwiek celów spożywczych lub młynarskich: jest ono wykonywane przez łuszczarzy z tego obszaru i polega na oddzieleniu plew od ziarna. Łuskanie opiera się na prawdziwym *know-how*, które wymaga dużej staranności i użycia odpowiednich narzędzi. Ziarno nie może zostać uszkodzone ani źle wyłuskane; wymaga to prawdziwej zręczności łuszczarza. Kolejne etapy sortowania i łuskania pozwalają uzyskać ziarno o długości pomiędzy 5 a 10 mm i grubości minimum 1,5 mm. Okres pomiędzy zbiorem a łuskaniem może wynosić do 2 lat. Wyłuskane ziarno może ewentualnie zostać wybielone (skraca to czas gotowania).

4.6. *Związek:* Obszar geograficzny objęty nazwą „Petit Epeautre de Haute Provence" jest obszarem jednorodnym o klimacie śródziemnomorskim, charakteryzuje się głównie wysokością nad poziomem morza, która czyni jego klimat bardziej umiarkowanym. Letnia susza ustępuje miejsca intensywnemu chłodowi w zimie.

„Petit Epeautre de Haute Provence" jest przystosowany do trudnych warunków klimatycznych i charakterystyki tego obszaru — wczesne zasiewy pozwalają mu wytrzymać surowe zimowe warunki. Późne majowe deszcze wpływają pozytywnie na jakość ziarna, ale dla pszenicy i ozimego jęczmienia, które dojrzewają miesiąc wcześniej, często przychodzą one zbyt późno. Lipiec, miesiąc ciepły i suchy, sprzyja zdrowemu dojrzewaniu bez rozwoju chorób.

Region leży na pochodzących z trzeciorzędu glebach wapiennych typu krasowego z licznymi uskokami. „Petit Epeautre de Haute Provence" pozwala na wykorzystanie najmniej żyznych gleb (zwanych „orkiszowymi"), na których uprawiana jest także lawenda.

Rozmieszczenie punktów przetwórczych w Górnej Prowansji bardzo dobrze ukazuje związek obszaru z pszenicą samopszą. Łuskanie odbywa się w małych zakładach rozrzuconych po całym tym obszarze. Liczne, położone wzdłuż rzek młyny, które dziś już nie funkcjonują, produkowały również mąkę; były one wyposażone w wielofunkcyjne kamienie młyńskie. Dzięki postępowi technicznemu i przekazywanemu *know-how* łuszczarze używają dziś specjalistycznych narzędzi, które są regulowane w zależności od partii i pozwalają na uzyskanie większej wydajności łuskania dzięki niższemu odsetkowi ziaren pokruszonych w trakcie łuskania i sortowania. Jakość wyłuskanego ziarna jest jednym z najlepszych kryteriów oceny. *Know-how* związane z tym procesem opiera się na właściwym określeniu czasu trwania łuskania.

Z historycznego punktu widzenia ślady upraw „Petit Epeautre en Haute Provence" odnaleźć można w kilku miejscach w Prowansji. W czasie rzymskiej okupacji „Provincii" (Prowansji) uprawa ta została wyparta do „mało zromanizowanej" wewnętrznej części regionu. Po upadku Cesarstwa Rzymskiego plemiona ludów nordyckich opanowały Prowansję i wymusiły ucieczkę ludności miejscowej w głąb regionu. Dzięki swojej odporności i łatwemu przechowywaniu pszenica samopsza pozwoliła przetrwać tej ludności. Pozostała ona obecna w Prowansji przez całe średniowiecze.

Od tego czasu o obecności tej uprawy w Górnej Prowansji zaświadczały akty administracyjne (1338), ankiety (1775) i statystyki rolnicze (1804–1874).

Tradycja kulinarna „Petit Epautre en Haute Provence" jest namacalna (przepisy na „Formantée" z 1375 r., czy też na sławny „Grueu" z początku XVI wieku) i powszechnie znana. Dystrybutorzy i przetwórcy często kojarzą Petit Epautre z Górną Prowansją, gdyż chodzi tutaj o typową produkcję. Górna Prowansja jest uznawana za obszar, na którym od dawna uprawia się pszenicę samopszą.

W 2002 r. Conserveries de Haute Provence zdobyły pierwszą nagrodę na konkursie „Goût et avenir" departamentu Alpes de Haute Provence deserem wykonanym z „Petit Epeautre de Haute Provence".

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: ULASE, Organisme Certificateur

Adres: ZA Champgrand
F-26270 Loriol-sur-Drôme

Telefon: (33) 475 61 13 00

Faks: (33) 475 85 62 12

e-mail: info@ulase.fr

4.8. *Etykietowanie:* Etykieta musi zawierać nazwę handlową oraz informację o chronionym oznaczeniu geograficznym, wskazanie partii łuskania, masę netto, końcową datę optymalnego użycia, nazwisko lub nazwę firmy i adres podmiotu pakującego.