

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 261/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„Petit Épeautre de Haute Provence”

EK-szám: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Institut national des appellations d'origine
Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: —

2. **Csoportosulás:**

Név: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Cím: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Tel.: (33) 475 28 51 86
Fax: (33) 475 28 51 86
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. **A termék típusa:**

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Petit Épeautre de Haute Provence”

4.2. *Leírás:* A „Petit Épeautre” (*Triticum monococcum*) a pászitfűfélék családjába tartozó szálás gabona. Két sorban elhelyezkedő, lapos, szálkás kalász jellemzi. A héjas, nem repedezett gabonaszemnek a fogyasztáshoz hántolási szakaszon kell átesnie (adott esetben pedig csiszolják is). A csiszolt szem olyan hántolt szem, amely egy további héjeltávolítási szakaszon esik át. Különböző minőségi kritériumok elfogadottak. A kifogástalan minőségű, alapgabonákon kívüli anyagok maximális százalékos aránya 5 %, ezen belül:

2 % tört szem,

1,5 % gabonaszemből álló szennyeződés (zsugorodott szemek, egyéb gabonafélék, kártevők által károsított szemek, elszíneződött csírájú szemek, szárítás során túlhevült szemek),

1 % csírázott szem,

0,5 % idegenanyag-tartalom (idegen magvak, károsodott szemek, pelyva, anyarozs, romlott szemek, elpusztult rovarok és rovardarabok).

Minimális fajsúlya 77 kg/hl.

A nyers szem nedvességtartalma nem haladhatja meg a 14 %-ot.

A hántolt szem fehérjetartalmának meg kell haladnia a 10,5 %-ot.

A „Petit Épeautre de Haute Provence” 500 grammos és 1 kg-os tasakokban, illetve 3, 5, 10 vagy 25 kg-os zsákokban hozható forgalomba.

A gabonaszem minőségmegőrzési ideje a hántolás időpontjától számított 18 hónap.

4.3. *Földrajzi terület:* Az OFJ területe (gabonatermesztés, vetőmagtermesztés és hántolás) 235 olyan települést (vagy településrészt) foglal magában, amelyeknek a tengerszint feletti magassága meghaladja a 400 métert, és négy délkelet-franciaországi megyére terjed ki (Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Drôme és Vaucluse). Az eloszlás a következő:

Az Alpes de Haute Provence megye esetében:

- Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues kanton valamennyi települése,
- Château-Arnoux kantonban a következő települések: Aubignosc, Château Arnoux, Chateaneuf Val St Donat, Montfort és Peipin,
- Peyruis kantonban a következő települések: Ganagobie, La Brillanne, Lurs és Peyruis.

Hautes-Alpes megye esetében:

- Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers és Serres kanton valamennyi települése,
- Laragne kanton a következő települések: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Drôme megye esetében:

- Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon kanton valamennyi települése,
- Luc en Diois kantonban a következő települések: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Marvel, Valdrôme,
- Nyons kantonban a következő települések: Arpavon, Aubres, Chateaneuf de Bordette, Chaudébonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Vaucluse megye esetében:

- Sault kanton valamennyi települése,
- Apt kantonban a következő települések: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- Bonnieux kantonban a következő települések: Buoux és Sivergues,
- Gordes kantonban a következő települések: Lioux és Murs,
- Malaucène kantonban a következő települések: Brantes, Savoillan és Saint Léger du Ventoux,
- Mormoiron kantonban a következő települések: Blauvac, Flassan, Méthamis és Villes sur Auzon,
- Pertuis kantonban a következő települések: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygués, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygués, Peypin d'Aygués, Vitrolles.

- 4.4. *A származás igazolása:* A parcellák helyét minden gazdaságban a termelési napló részét képező parcellaterv segítségével határozzák meg. A vetőmagok származását a vásárlási számlákkal ellenőrzik. A parcellánként betakarított mennyiségeket a termelési naplónak a növénykultúrára vonatkozó része tartalmazza.

Minden termesztési és/vagy tárolási tételt a tárolási egységeken tételazonosító lapokkal azonosítanak. Ezek a lapok tartalmazzák továbbá a betakarított és hántolt gabona mennyiségét, valamint a hántoló azonosítóját és a hántolás időpontját. Az egyes hántolási, őrlési és csomagolási szakaszokat rögzítik a készletnyilvántartásban és a tételkövető lapon. E nyomon követhetőségi információk együttesen lehetővé teszik a nyomon követhetőséget, a parcella vetésétől a fogyasztónak történő értékesítésig bezárólag.

- 4.5. *Az előállítás módja:* Az OFJ megjelöléssel ellátott „Petit Épeautre”-ot Haute Provence földrajzi területen, 400 métert meghaladó tengerszint feletti magasságon termesztik. A termesztés hagyományos termesztési mód szerint folyik: vetésforgó alkalmazásával, a földrajzi területről származó vetőmagok használatával, nyári és őszi vetéssel, szintetikus vegyi anyagok alkalmazásának tilalma mellett. A trágyázás hektáronként legfeljebb 60 egység nitrogénre, 60 egység káliumra és 60 egység foszforra korlátozódik. A „Petit Épeautre de Haute Provence” termesztése során nagyon kedvezőek a májusi esők, amelyek lehetővé teszik a gabonaszem növekedését. A meleg és száraz július elősegíti a betegségek kialakulásától mentes egészséges érést. A hántolás előtt mért hektáronkénti maximális hozam 40 mázsa.

A betakarított, még héjas (pelyvás) „Petit Épeautre”-ot a hántolásig a földrajzi területen tárolják. A hántolás bármely konyhai vagy malomipari felhasználás előtt elengedhetetlen szakasz; a földrajzi területen lévő hántolók végzik el, és a szemnek a pelyvától való különválasztásából áll. A hántolás megfelelő eszközöket és nagyfokú alkalmazást követelő, valódi szakértelmet igényel. A gabonaszem nem sérülhet és nem lehet rosszul hántolt sem, ami a hántoló részéről valódi mesterfogásokat igényel. A szétválogatás és a hántolás különböző szakaszait követően 5–10 mm hosszú és legalább 1,5 mm széles szemek keletkeznek. A betakarítás és a hántolás között 2 év telhet el. A hántolt szemet adott esetben csiszolhatják (ezáltal csökken a főzési idő).

- 4.6. *Kapcsolat:* A „Petit Épeautre de Haute Provence” elnevezés által lefedett földrajzi terület mediterrán éghajlatú, homogén egységet alkot, jellegzetessége alapvetően a magassága, amely mérsékli az éghajlatát. A nyári szárazságot télen nagy hideg váltja fel.

A „Petit Épeautre de Haute Provence” alkalmazkodott a területet jellemző nehéz éghajlati feltételekhez, ugyanis a korai vetésnek köszönhetően a növény jól viseli a zord téli körülményeket. A késő májusi esők, amelyek az egy hónappal korábbi őszi búza és őszi árpa esetében gyakran túl késeinek bizonyulnak, e növény esetében kedveznek a szemminőségnek. A meleg és száraz július elősegíti a betegségek kialakulásától mentes egészséges érést.

A régióra mészköves, karsztos jellegű, rendkívül vetődéses, a harmadkorban kialakult altalaj jellemző. A „Petit Épeautre de Haute Provence” lehetővé teszi a leggyengébb minőségű talajok („épeautrière”) hasznosítását is, amelyeken levendulát is termesztenek.

A „Petit Épeautre”-nek a földrajzi területtel való kapcsolatát markánsan jelzi a feldolgozó létesítmények telepítése. A hántolás a területen megtalálható kisipari műhelyekben történik. Számos – ma már nem üzemelő – malmot telepítettek a folyóvizek mellé, ezekben lisztet is előállítottak; többfunkciós malomkövekkel voltak felszerelve. A technológiai fejlődés és az átadott szakértelem következtében a hántolók ma már az egyes tétel szerint beállított, speciális eszközöket használnak, amelyek a hántolásnál nagyobb hatékonyságot tesznek lehetővé annak köszönhetően, hogy e művelet és a szétválogatás során minimális a tört szemek aránya. A hántolt szem minősége az egyik legjobb értékelési kritérium. A művelettel kapcsolatos szakértelem titka a megfelelő hántolási idő beállítása.

Történeti szempontból egyes provençe-i őskori ásatási helyszínen már fellelhető a „Petit Épeautre” nyoma Haute Provence-ban. „Provincia” („Provence”) római megszállása során ezt a növénykultúrát a hátszág kevésbé „rómaiiasított” tájegységeire számúzzik. A Római Birodalom felbomlása után északi néptörzsek szállják meg Provence-t, ami a lakosság számára a hátszágokba való tömeges kivándorlását eredményezi. A „Petit Épeautre” – szívósságának és könnyű eltarthatósági tulajdonságainak köszönhetően – lehetővé teszi a lakosság túlélését. A „Petit Épeautre” Provence-ban az egész középkor alatt fennmaradt.

Azóta közigazgatási jogi aktusok (1338), felmérések (1775), mezőgazdasági statisztikák (1804–1874) igazolják e növénykultúrának a jelenlétét Haute Provence különböző helyein.

A „Petite Épeautre” kézzelfogható konyhaművészeti hagyományokkal bír Haute Provence-ban (a „Formantée” 1375-ben, a híres „Grueu” a 16. század elején ...), elismert hírnévvel rendelkezik. A forgalmazók és a feldolgozók a „Petite Épeautre”-ot igen gyakran Haute Provence-hoz kapcsolják, ugyanis tipikus terményről van szó. Haute Provence régióját a „Petite Épeautre” ősi természetesi tájegységének tekintik.

2002-ben a Conserveries de Haute Provence a „Petit Épeautre de Haute Provence” tartalmú desszertjével elnyerte az Alpes de Haute Provence megye „Goût et avenir” („Íz és Jövő”) elnevezésű gasztronómiai versenyének első díját.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: ULASE, Organisme Certificateur

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

Tel.: (33) 475 61 13 00

Fax: (33) 475 85 62 12

E-mail: info@ulase.fr

4.8. Címkézés: A címkén kötelező feltüntetni az értékesítési nevet és az oltalom alatt álló földrajzi jelzést, a hántolási tétel azonosítóját, a nettó tömeget, a minőségmegőrzési időt, a csomagoló nevét vagy cégnevét és címét.
