

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

(2009/C 185/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 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

„FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0476-20.06.2005.

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Cím: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: —

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat du Petit Épeautre de Haute-Provence
Cím: Quartier Aumage
26560 Mevouillon
FRANCE
Tel. +33 475285186
Fax +33 475285186
E-mail: petit.epeautre@orange.fr
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Farine de Petit Épeautre de Haute Provence”

4.2. Leírás:

A „petit épeautre” (*Triticum monococcum*) a pászitűfélék 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, kiszáradt 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 fehérjetartalma legalább 10,5 % kell legyen.

A „petit épeautre” gabonaszemet elefántcsont-, illetve krémszínű lisztté alakítják át. A „Petit Épeautre de Haute Provence” lisztje alacsony sikértartalma következtében nehezebben kel meg, mint a búzáé.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés magában foglalja a teljes kiőrlésű lisztet, amelynek ásványianyagtartalma jellemzően 1,8 % feletti és az átszítált lisztet, amelynél ez 1,8 % alatti. E két lisztfajta esetében a nedvességtartalom nem haladhatja meg a 14 %-ot, a fehérjetartalomnak pedig 10,5 % felettinek kell lennie.

A malomban őrlött liszt (lásd 4.5.) 500 g, 1, 10, 25 vagy 50 kg-os kiszerezésű zsákokba tölthető vagy ömlesztve is szállítható a feldolgozókhöz. A csomagolást nem csak a molnár végezheti.

A hagyományos liszt, amelyet hagyományos malomköves őrlési eljárással (lásd 4.5.) állítanak elő 500 g, 1, 10 és 25 kg-os kiszerezésű zsákokba tölthető.

A gabonaszem minőségmegőrzési ideje az őrlés időpontjától számított 9 hónap.

4.3. Földrajzi terület:

Földrajzi terület: Az OFJ területe (gabona- és vetőmagtermesztés, hántolás és malomköves őrlés) 235 olyan települést 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, Chateauneuf 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 kantonban 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, Mison, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,
- Nyons kantonban a következő települések: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, 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'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

4.4. A származás igazolása:

A parcellák helyét minden gazdaságban a termelési napló részét képező parcellaterv segítségével határozzák meg. A vetőmagok származását a vásárlást igazoló számlákkal bizonyítják. 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 (egy egység nitrogén 1 kg nitrogénnek felel meg), 60 egység káliumra (egy egység kálium 1 kg kálium-oxidnak vagy K_2O -nak felel meg) és 60 egység foszforra (egy egység foszfor 1 kg foszfor-pentoxidnak vagy P_2O_5 -nek felel meg) 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 művelet; a földrajzi területen lévő hantolóknak történik és a szemnek a pelyvától való különválasztásából áll. A hántoláshoz megfelelő eszközök és nagyfokú alkalmazást követelő, valódi szakértelem kell. 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.

Az őrlést adalékanyagok hozzáadása és a gabonaszem nedvesítése nélkül végzik (ez utóbbi a liszt oxidációját korlátozva annak hosszabb eltarthatóságát teszi lehetővé), a hántolás során meghántolt és/vagy összetört szemekből. A szakértelem titka az őrlési eljárás szabályozásában rejlik, ami a kívánt liszt előállítását teszi lehetővé. A liszté történő feldolgozás 6 hónappal a hántolás után történik. A készleteket a malomba érkezésüket követően legkésőbb 3 hónap alatt meg kell őrlni. Kétféle őrlési eljárás lehetséges: a malomköves őrlés és a malomipari őrlés.

A földrajzi területen a tradicionális malomköves őrlési eljárást alkalmazzák. Ezt az eljárást kizárólag a termelő alkalmazhatja, aki saját gazdaságában az általa termesztett gabonát őrli meg.

A törés és a szítálás a malomkövön végzett egyszeri áthajtással történik. Ez a fajta őrlési eljárás a gabonaszem felhevítés nélküli összezúzását teszi lehetővé. Az őrlési eljárás két barázdált malomkő (egy állókő és egy forgókő) közötti egyszeri áthajtással történik. A központi garatba öntött gabonaszem egy vájaton halad át, majd összetörik és a centrifugális erő hatására a kövek külső részére jut. A csomagolás, a mérlegelés és a zsákok lezárása manuálisan történik.

A malomipari őrlés a földrajzi területen kívül is történhet. A feldolgozás az őrlőkön és a feldolgozókon történő többszöri áthajtással történik. Minden egyes áthaladáskor egy szítalógép átszítja a lisztet. A síkszita ventilációs rendszere lehetővé teszi a végterméknek egy lisztárolóba történő vezetését (ez a végtermék raktározásának helye), valamint a közttes termékeknek az őrlő és feldolgozó műveletek felé történő visszairányítását.

A kétféle őrlési eljárással előállított liszt teljes kiőrlésű, de szitarendszer segítségével szitálható is.

4.6. Kapcsolat:

A „Haute Provence” elnevezés által lefedett földrajzi terület mediterrán éghajlatú, homogén egységet alkot, alapvető jellegzetessége 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 régióra mészköves, karsztos jellegű, rendkívül vetődéses, a harmadkorban kialakult altalaj jellemző. A „Petit Épeautre de Haute Provence” lehetővé teszi a leggyengébb minőségű talajok (amelyeket „tönkölyföldeknek” [épeautrières] neveznek) hasznosítását is, ahol 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 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. Azelőtt a fáradságosabb előállítás ellenére is a „petit épeautre” lipidekben gazdag lisztje a búzalisztnél olcsóbb volt és a feldolgozására alkalmas malmok is nagyobb számban voltak jelen Haute Provence-ban.

Ezek a malmok alapvető fontosságúak voltak, ugyanis lisztet állítottak elő és előzetesen hántolták a gabonaszemeket. A „petit épeautre” lisztjét – amelyet mindig a szükségleteket követve állítottak elő, hogy elkerüljék az avasodást – pontosan úgy használták Haute Provence-ben, mint a búzalisztet. Jóllehet az búzaliszthez képest elenyésző mennyiségben, de a „petit épeautre”-ot mindig is termelték.

Történeti szempontból egyes provençai őskori ásatási helyszíneken már fellelhető a „petit épeautre” nyoma Haute Provence-ban. „Provincia” („Provence”) római megszállása során ezt a növénykultúrát a hátsó ország „kevésbé romanizált” tájegységeire számították. A Római Birodalom felbomlása után északi néptörzsek szállták meg Provence-t, ami a lakosságnak a hátsó országokba való tömeges kivándorlását eredményezte. A „petit épeautre” – szívósságának és könnyű eltarthatósági tulajdonságainak köszönhetően – lehetővé tette 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 növénykultúra jelenlétét Haute Provence különböző helyein.

Ugyanakkor a „Farine de Petit Épeautre de Haute Provence” konyhaművészeti hagyományai élők és széles körben elismertek. A forgalmazók és a feldolgozók a „petite épeautre”-ot igen gyakran Haute Provence-hoz kapcsolják, ugyanis ebben a régióban tipikus terményről van szó. Haute Provence régióját a „petite épeautre” ősi termesztési tájegységének tekintik.

A „Petit Épeautre de Haute Provence” lisztje jól ismert a belőle készült, finom dióillatot árasztó, aranyszínű belű kenyérről.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: ULASE, Organisme Certificateur
Cím: ZA Champgrand
26270 Loriol sur Drome
FRANCE
Tel. +33 475611300
Fax +33 475856212
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.
