

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/С 261/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета (¹). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„Petit Épeautre de Haute Provence“

ЕО №: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Institut national des appellations d'origine
Адрес: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Тел. (33) 153 89 80 00
Факс (33) 142 25 57 97
E-mail: —

2. Група:

Наименование: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Адрес: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Тел. (33) 475 28 51 86
Факс (33) 475 28 51 86
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Petit Éreautre de Haute Provence“

4.2. Описание: Малкият лимец „Triticum monosocum“ е зърнено растение от семейството на житните растения. Отличава се с плоски двуредови осилести класове. Зърното в обвивката трябва да бъде олющено преди консумация (и евентуално бланширано). Бланшираното зърно представлява обелено зърно след допълнителен етап на олюшване. Съществуват определен брой изисквания за качество. Максималният процент на примеси в основното зърно с добро качество е 5 %, от които:

2 % натрошени зърна,

1,5 % зърнени примеси (спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, зърна с променен цвят на зародиша, зърна, повредени от сушене),

1 % покълнало зърно,

0,5 % чужди примеси (други зърна, повредени зърна, обвивки, мораво рогче, изгнили зърна, мъртви насекоми и части от насекоми).

Минималното специфично тегло е 77 kg/hl.

Брутното зърно трябва да има съдържание на влага, което не превишава 14 %.

Съдържанието на протеин в олюшеното зърно трябва да е повече от 10,5 %.

„Petit Éreautre de Haute Provence“ може да се продава в пликчета от 500 g или 1 kg или в чували от 3, 5, 10 или 25 kg.

Крайната дата на годност на зърното е 18 месеца след датата на олюшването.

4.3. Географски район: Зоната ЗГУ (производство на зърна, семена и олюшване) включва 235 общини (или части от тях) на височина над 400 метра, които се намират в четири департамента (Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme и Vaucluse) в югоизточна Франция. Разпределението на общините е както следва:

За департамент Alpes de Haute Provence:

— всички общини в кантоните Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— следните общини в кантон Château-Arnoux: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort и Peipin,

— следните общини в кантон Peyruis: Ganagobie, La Brillanne, Lurs и Peyruis.

За департамент Hautes Alpes:

— всички общини в кантоните d'Aspres /Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers и Serres,

— следните общини в кантон Lagagne: Eyguians, Lagagne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

За департамент Drôme:

— всички общини в кантоните Buis les Baronnie, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— следните общини в кантон 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,

— следните общини в кантон Nyons: Agravon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

За департамент Vaucluse:

- всички общини в кантон Sault,
- следните общини в кантон Apt: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- следните общини в кантон Bonnieux: Buoux и Sivergues,
- следните общини в кантон Gordes: Lioux и Murs,
- следните общини в кантон Malaucène: Brantes, Savoillan, и Saint Léger du Ventoux,
- следните общини в кантон Mormoiron: Blauvac, Flassan, Méthamis и Villes sur Auzon,
- следните общини в кантон Pertuis: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peyrin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4. *Доказателство за произход:* Във всяко стопанство парцелите се определят въз основа на карта на парцелите, издадена от земеделския регистър. Произходът на семената се установява след проверка на фактурата за покупка. Количеството на реколтата във всеки парцел се вписва в графата за култури в земеделския регистър.

Всяка производствена и/или складова партида се отбелязва с етикет за идентификация на партидите. Етикетите съдържат също количеството на олюшената реколта, идентификационния код на олюшвача и датата на олюшване. Всеки етап — люшене, смилане и опаковане — се подлага на инвентаризация и се записва за всяка партида. Като цяло това позволява да бъде проследен целия процес от засаждането на парцела до продажбата на потребителя.

- 4.5. *Метод на производство:* Малкият лимец, обхванат от ЗГУ, се отглежда в географската област на производство Haute-Provence на височина над 400 метра. Лимецът се отглежда по традиционен метод: практикува се ротация на културите, семето е с произход от географската област, засаждането става през лятото и есента, а употребата на химикали и синтетични продукти е забранена. Торенето е ограничено до максимум 60 единици азот, 60 единици поташ и 60 единици фосфор на хектар. Дъждовете през май са благоприятни за „Petit Éreautre de Haute Provence“, тъй като зърното увеличава размера си вследствие на дъжда. Юли, когато температурите са високи и климата е сух, благоприятства зреенето без да има опасност от болести. Максималната реколта на неолошени зърна е 40 квинтали на хектар.

След събиране на реколтата неолошеният малък лимец се складира в географската област в очакване на олюшване. Люшенето е основен етап преди употребата на зърното за готвене или смилане; то се осъществява от олюшители от географската област и се състои в отстраняване на обвивката от зърното. Люшенето изисква специализиран ноу-хау, голяма съсредоточеност и специални инструменти. Зърното не трябва да бъде нито повредено, нито лошо олюшено, което изисква много деликатни умения от страна на олюшителя. След различните етапи на сортиране и люшене получаваме зърно с дължина между 5 и 10 mm и дебелина 1,5 mm. Люшенето трябва да се извърши най-късно до 2 години след събиране на реколтата. Олюшеното зърно може да се бланшира (по-малко време на готвене).

- 4.6. *Връзка:* Географската област, обхваната от името „Petit Éreautre de Haute Provence“, е хомогенна зона със средиземноморски климат, отличаваща се със своята височина, която смекчава климата. Сухото лято и много студената зима са характерни за областта.

„Petit Éreautre de Haute Provence“ е пригоден за тези сурови климатични условия, които са типични за областта, поради факта, че това е вид пшеница, която се засява рано и по този начин оцелява на тежките зимни условия. Късните дъждове през май облагодетелстват качеството на зърното, като в същото време те започват много късно за пшеницата и ечемика, които се засажат един месец по-рано. Юли, когато температурите са високи и климатът е сух, благоприятства зреенето без да има опасност от болести.

Областта е разположена върху шуплести карстови варовикови подпочвени слоеве, които датират от терциерния период. „Petit Éreautre de Haute Provence“ помага за обогатяването на най-бедните почви (познати в региона като „лимецови почви“), на които може да бъде култивирана и лавандула.

Наличието на преработвателни предприятия е ясен знак за връзката между малкия лимец и географската област. Лющенето се извършва в занаятчийски работилници на територията на цялата зона. Голям брой мелници, които днес не работят, са били построени покрай реките и са произвеждали също така брашно; мелничните им камъни са имали широка употреба. Благодарение на техническия напредък и наследения ноу-хау, съвременните олюшвачи използват специални инструменти, които могат да бъдат пригодени в зависимост от партидата, с която се работи, и позволяват да се получи по-голяма реколта, като се намалява броят на повредените зърна в процесите на лющене и сортиране. Състоянието на олюшеното зърно е един от най-добрите критерии за качество. Истинското умение при този процес се състои в правилното преценяване на времето на лющене.

От историческа гледна точка съществуват доказателства, че „Petit Épeautre de Haute Provence“ вече е бил познат в някои праисторически области в Provence. Древните римляни, по време на окупацията на „Провинция“ (Provence), изтласкват култивирането на малкия лимец в трудно обработваемите земи извън техния контрол, т.нар. *saltus*, във вътрешността на областта. След разпадането на Римската империя, северните народи нахлуват в Provence и предизвикват масово преселение на местното население към вътрешните части на областта. Благодарение на издръжливостта и годността за съхраняване на малкия лимец, населението успява да оцелее. Малкият лимец продължава да се среща в Provence и през Средновековието.

Наличието на малкия лимец в различни части на Haute Provence е засвидетелствано в административни актове (1338 г.), разследвания (1775 г.) и в земеделската статистика (1804-1874 г.).

Присъствието на малкия лимец в кулинарната традиция на Haute Provence обаче е факт („Formantée“ през 1375 г., известната „Grueu“ в началото на 16ти век и т.н.) и популярността му е всепризната. Дистрибуторите и преработвателите често свързват малкия лимец с Haute Provence, защото е типичен продукт на областта. Haute Provence е призната като прародината на производство на малкия лимец.

През 2002 г. Conserveries de Haute Provence печелят първо място на кулинарния конкурс „Goût et avenir“ на Alpes de Haute Provence с десерт от „Petit Épeautre de Haute Provence“.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: ULASE, Organisme Certificateur
Адрес: ZA Champgrand
F-26270 Loriol-sur-Drôme
Тел. (33) 475 61 13 00
Факс (33) 475 85 62 12
E-mail: info@ulase.fr

4.8. Етикетирание: Етикетът задължително съдържа търговското наименование и защитеното географско указание; кода за идентификация на партидите на олюшвача; нетното тегло; крайната дата на годност; наименованието или търговското наименование и адреса на опаковчика.
