

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2008/C 261/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»Petit Épeautre de Haute Provence«****EF-Nr.: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

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

2. Sammenslutning:

Navn: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Adresse: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Tlf. (33) 475 28 51 86
Fax (33) 475 28 51 86
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()

3. Produktets art:

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene omhandlet i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn:* »Petit Épeautre de Haute Provence«

4.2. *Beskrivelse:* Petit Épeautre »*Triticum monococcum*« (enkorn) er en kornsort, der tilhører græsfamilien. Sorten har toradede flade aks, der bærer stak. De hele uafskallede kerner skal først afskalles (og eventuelt bleges) for at kunne spises. Bleget korn er afskallet korn, der også er blevet poleret. Der er fastsat forskellige kvalitetskriterier. Den maksimale andel af bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn, er fastsat til i alt 5 %, deraf:

2 % knækkede kerner

1,5 % urenheder i form af kerner (svedne kerner, kerner af andre arter, kerner angrebet af skadedyr, misfarvede kerner og overopvarmede eller tørre kerner)

1 % spirede kerner

0,5 % forskellige urenheder (fremmede kerner, fordærvede kerner, skaller, meldrøje, brand- og rustangrebne kerner, døde insekter og insektdele).

Rumvægten skal være mindst 77 kg/hl.

Det rå korn må højst have et vandindhold på 14 %.

Det afskallede korn skal have et proteinindhold på over 10,5 %.

»Petit Épeautre de Haute Provence« sælges i poser a 500 g eller 1 kg og i større poser eller sække a 3, 5, 10 eller 25 kg.

Den anbefalede sidste anvendelsesdato for kornet er 18 måneder efter afskalningsdatoen.

4.3. *Geografisk område:* BGB-området (produktion af korn og udsæd og afskalning) omfatter 235 kommuner (eller dele af kommuner), som ligger i over 400 meters højde fordelt på fire departementer (Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme og Vaucluse) i det sydøstlige Frankrig. Fordelingen er som følger:

Departementet Alpes de Haute Provence:

— alle kommunerne i kanton Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne og Saint Etienne les Orgues

— i kanton Château Arnoux følgende kommuner: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort og Peipin

— i kanton Peyruis følgende kommuner: Ganagobie, La Brillanne, Lurs og Peyruis.

Departementet Hautes Alpes:

— alle kommunerne i kanton Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers og Serres

— i kanton Laragne følgende kommuner: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix og Ventavon.

Departementet Drôme:

— alle kommunerne i kanton Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat og Séderon

— i kanton Luc en Diois følgende kommuner: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel og Valdrôme

— i kanton Nyons følgende kommuner: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle og Valouse.

Departementet Vaucluse:

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

- 4.4. *Bevis for oprindelse:* På hver bedrift identificeres markerne ved hjælp af et matrikelkort fra landbrugsbedriftsregisteret. Udsædens oprindelse kontrolleres ved hjælp af købsfakturaer. Høstudbyttet fra hver mark registreres på dyrkningsbladene i landbrugsbedriftsregisteret.

Hvert produktions- og/eller lagerparti identificeres i hver lagerenhed ved hjælp af datablade for de enkelte partier. Disse datablade indeholder desuden oplysninger om de høstede og afskallede mængder og afskalningsvirksomhedens identifikationsnummer og afskalningsdatoen. Afskalningen, formalingen og emballeringen kontrolleres for hvert parti og registreres i vareregnskabet. Ved hjælp af alle disse data kan produktet spores fra tilsåningen af marken til salget til forbrugeren.

- 4.5. *Fremstillingsmetode:* »Petit Épeautre« med BGB dyrkes i det geografiske produktionsområde Haute Provence i over 400 meters højde. Dyrkningen foregår efter en traditionel produktionsmetode med omdrift, anvendelse af udsæd fra det geografiske område, sommer- og efterårsåning og forbud mod syntetiske kemiske produkter. Der må højst gødes med 60 enheder kvælstof, 60 enheder kalium og 60 enheder fosfor pr. ha. Nedbøren i maj får »Petit Épeautre de Haute Provence« til at vokse. Juli, der er varm og tør, fremmer en sund modning, uden at der udvikles sygdomme. Det maksimale udbytte af uafskallet korn er på 40 hkg/ha.

Efter høsten oplagres kornet, der stadig er omgivet af skallen, i det geografiske område, indtil det skal afskalles. Afskalningen er nødvendig, for at kornet kan anvendes til konsum eller formales. Den foregår på afskalningsvirksomheder, der ligger i det geografiske område, og består i, at skallen omkring kernen fjernes. Afskalningen kræver virkelig knowhow, stor omhu og specialværktøj. Kernerne må hverken beskadiges eller afskalles forkert, hvilket kræver et særligt håndslag. Ved sigtningen og afskalningen opnås kerner, der er 5-10 mm lange og mindst 1,5 mm tykke. Det er tilladt, at der går op til 2 år fra høsten til afskalningen. Det afskallede korn kan eventuelt bleges (reduceret tilberedningstid).

- 4.6. *Tilknytning:* Det geografiske område, der er omfattet af betegnelsen »Petit Épeautre de Haute Provence«, udgør et ensartet område med middelhavsklima og kendetegnes især ved sin højde, der tempererer klimaet. Tørre somre afløses af meget kolde vintre.

»Petit Épeautre de Haute Provence« er tilpasset disse ublide klimaforhold, som er kendetegnende for området, for på grund af den tidlige såning kan kornet bedre tåle de strenge vinterforhold. Den sene majregn har positiv indflydelse på kornkvaliteten, mens den kommer for sent til at gavne vinterhveden og vinterbyggen, der udvikles en måned tidligere. Juli, der er varm og tør, fremmer en sund modning, uden at der udvikles sygdomme.

Området har en karstisk kalkstensundergrund med mange furer, som stammer fra tertiærtiden. »Petit Épeautre de Haute Provence« kan dyrkes på de magreste jorder (kaldet »épeautrières«, dvs. enkornsjorder), som også bruges til at dyrke lavendler.

De forarbejdningsvirksomhederne der ligger i det geografiske område, vidner om »Petit Épeautres« tilknytning til området. Afskalningen sker på de håndværksbedrifter, der ligger rundt omkring i området. Der blev anlagt mange møller, som nu ikke længere fungerer, langs floder og vandløb, hvor der også blev produceret mel. De var udrustet med møllesten, som blev anvendt til flere formål. Som følge af den tekniske udvikling og ved hjælp af den nedarvede knowhow anvender afskalningsvirksomhederne i dag specialværktøj, der indstilles efter partierne og gør det muligt at opnå et større udbytte ved afskalningen, fordi færre kerner beskadiges ved denne proces og sigtningen. Det afskallede korns kvalitet er et af de bedste bedømmelseskriterier. Det gælder om at anvende den rette tid til afskalningen.

Historisk set kan »Petit Épeautre en Haute Provence« spores tilbage til nogle forhistoriske steder i Provence. Under den romerske besættelse af »Provincia« (Provence) blev dyrkningen forvist til det »mindre romaniserede« bjergrige bagland. Efter romerrikets opløsning invaderede nordiske folkestammer Provence og fik befolkningen til at flygte ind i baglandet. »Petit Épeautre« gav, fordi den var robust og let at opbevare, den fordrevne befolkning mulighed for at overleve. »Petit Épeautre« fandtes stadig i hele middelalderen i Provence.

At denne afgrøde dyrkedes i forskellige dele af Haute Provence fremgår af forskellige administrative dokumenter (1338), opgørelser (1775) og landbrugsstatistikker (1804-1874).

»Petit Épeautre« er derimod reelt blevet tilberedt i Haute Provence (»Formantée« i 1375 og den berømte »Grueu« i begyndelsen af det 16. århundrede), og afgrødens ry er anerkendt. Distributions- og forarbejdningsvirksomhederne forbinder meget ofte »Petit Épeautre« med Haute Provence, fordi der er tale om et typisk produkt. Haute Provence anerkendes som det oprindelige produktionsområde for »Petit Épeautre«.

I 2002 fik »Conserveries de Haute Provence« førstepræmie i den gourmetkonkurrence »Goût et avenir«, som blev organiseret af Alpes de Haute Provence, for en dessert baseret på »Petit Épeautre«.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: ULASE, Organisme Certificateur

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

Tlf. (33) 475 61 13 00

Fax (33) 475 85 62 12

E-mail: info@ulase.fr

4.8. Mærkning: Mærkningen skal obligatorisk indeholde salgsbetegnelsen sammen med den beskyttede geografiske betegnelse, det afskallede partis identifikationskode, nettovægten, den anbefalede sidste anvendelsesdato og emballeringsvirksomhedens navn eller firmanavn og adresse.
