

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2008/C 261/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„Petit Épeautre de Haute Provence“****EG-Nr.: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****g.U. ( ) gg.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

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

**2. Vereinigung:**

Name: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence  
Anschrift: Quartier Aumage  
F-26560 Mevouillon  
Tel.: (33) 475 28 51 86  
Fax: (33) 475 28 51 86  
E-Mail: petit.epeautre@wanadoo.fr  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

#### 4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name:* „Petit Épeautre de Haute Provence“

4.2. *Beschreibung:* Der „Petit Épeautre“ („*Triticum monococcum*“ bzw. „Einkorn“) ist eine Getreidesorte, die zur Familie der Süßgräser zählt. Diese Sorte weist eine grannige, flache und zweizeilige Ähre auf. Das umhüllte und ungespaltene Korn muss vor dem Verbrauch geschält (und eventuell gebleicht) werden. Bei einem gebleichten Korn handelt es sich um ein geschältes Korn, das eine zusätzliche Entspelzung durchläuft. Es wurden verschiedene Qualitätskriterien festgelegt. Der maximale Gesamtanteil an Bestandteilen, bei denen es sich nicht um qualitativ einwandfreies Grundgetreide handelt, wurde auf 5 % festgelegt; dabei sind die folgenden maximalen Anteile zulässig:

2 % Bruchkorn,

1,5 % Kornbesatz (Schmalkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Keimverfärbungen und durch Trocknung überhitzte Körner),

1 % Auswuchs,

0,5 % Schwarzbesatz (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Spelzen, fleckige Körner, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile).

Das Eigengewicht muss mindestens 77 kg/hl betragen.

Die Feuchtigkeit des rohen Korns darf 14 % nicht überschreiten.

Der Proteingehalt des geschälten Korns muss über 10,5 % betragen.

Der „Petit Épeautre de Haute Provence“ kann in Beuteln zu 500 g oder 1 kg oder in Säcken zu 3, 5, 10 oder 25 kg vermarktet werden.

Der Mindesthaltbarkeitszeitraum des Korns beträgt 18 Monate ab dem Schäldatum.

4.3. *Geografisches Gebiet:* Das Gebiet, auf das sich die geschützte geografische Angabe (für die Erzeugung von Korn und Saatgut sowie den Schälvorgang) bezieht, umfasst 235 Gemeinden (oder Teilgemeinden) in mehr als 400 m Höhe, die sich auf vier Departements (Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme und Vaucluse) im Südosten Frankreichs verteilen. Das Gebiet erstreckt sich im Einzelnen auf folgende Gemeinden:

Im Department Alpes-de-Haute-Provence:

— sämtliche Gemeinden der Cantons Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— im Canton Château-Arnoux die Gemeinden: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort und Peipin,

— im Canton Peyruis die Gemeinden: Ganagobie, La Brillanne, Lurs und Peyruis.

Im Departement Hautes-Alpes:

— sämtliche Gemeinden der Cantons Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers und Serres,

— im Canton Laragne die Gemeinden: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Im Departement Drôme:

— sämtliche Gemeinden der Cantons Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— im Canton Luc en Diois die Gemeinden: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,

— im Canton Nyons die Gemeinden: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Im Departement Vacluse:

- sämtliche Gemeinden des Cantons Sault,
- im Canton Apt die Gemeinden: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- im Canton Bonnieux die Gemeinden: Buoux und Sivergues,
- im Canton Gordes die Gemeinden: Lioux und Murs,
- im Canton Malaucène die Gemeinden: Brantes, Savoillan und Saint Léger du Ventoux,
- im Canton Mormoiron die Gemeinden: Blauvac, Flassan, Méthamis und Villes sur Auzon,
- im Canton Pertuis die Gemeinden: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4. *Ursprungsnachweis*: In jedem landwirtschaftlichen Betrieb wird die Lage der Parzellen anhand eines Parzellenplans bestimmt, der aus dem Betriebsbuch entnommen wurde. Die Herkunft des Saatgutes wird anhand der Einkaufsrechnungen überprüft. Die geernteten Mengen je Parzelle werden in den Anbaudatenblättern des Betriebsbuchs eingetragen.

Jede Erzeugungspartie und/oder Lagerpartie wird in den Lagereinheiten anhand der Datenblätter der einzelnen Partien gekennzeichnet. Auf diesen Datenblättern sind ferner die geernteten und geschälten Mengen sowie der ID-Code des Schälbetriebs und das Schäldatum angegeben. Jede Phase des Schäl-, Mahl- und Verpackungsvorgangs wird in der Bestandsbuchhaltung und auf einem Partienbegleitblatt festgehalten. Anhand dieser Nachverfolgungsdaten ist eine umfassende Rückverfolgbarkeit von der Aussaat auf der Parzelle bis zum Verkauf an den Verbraucher gewährleistet.

- 4.5. *Herstellungsverfahren*: Der „Petit Épeautre“ gemäß der geschützten geografischen Angabe wird im geografischen Erzeugungsgebiet der Haute-Provence in Lagen über 400 m Höhe angebaut. Der Anbau erfolgt nach einem traditionellem Erzeugungsverfahren: Fruchtfolge, Verwendung von Saatgut aus dem geografischen Gebiet, Aussaat im Sommer und Herbst, Verbot des Zusatzes chemischer Erzeugnisse. Die Düngung ist auf maximal 60 Einheiten Stickstoff, 60 Einheiten Kalium und 60 Einheiten Phosphor je Hektar begrenzt. Günstig wirken sich auf den „Petit Épeautre de Haute Provence“ die Regenfälle im Monat Mai aus, die das Kornwachstum fördern. Der trockene und heiße Monat Juli begünstigt ein gesundes Reifen des Kornes ohne Krankheitsbefall. Der maximale Ertrag an ungeschältem Korn beträgt 40 Doppelzentner je Hektar.

Nach der Ernte wird das noch von seiner Schale (Spelz) umhüllte Einkorn bis zum Schälzeitpunkt innerhalb des geografischen Gebiets eingelagert. Der Schälvorgang ist ein unverzichtbarer Arbeitsschritt vor der Zubereitung oder dem Mahlen und erfolgt durch im geografischen Gebiet ansässige Schälbetriebe; dabei wird der Spelz vom Korn getrennt. Das Schälen erfordert spezielle Fachkenntnisse, besondere Sorgfalt und die Verwendung geeigneter Werkzeuge. Das Korn darf weder beschädigt noch unsachgemäß geschält werden, wofür besonderes Geschick beim Schälvorgang erforderlich ist. In den einzelnen Sortier- und Schälritten kann ein Korn mit einer Länge zwischen 5 und 10 mm und einer Mindestdicke von 1,5 mm gewonnen werden. Zwischen Ernte und Schälen darf ein Zeitraum von maximal 2 Jahren liegen. Das geschälte Korn kann eventuell gebleicht werden (zur Verkürzung der Garzeit).

- 4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*: Das durch die Bezeichnung „Petit Épeautre de Haute Provence“ abgedeckte Gebiet bildet eine homogene Einheit mit mediterranem Klima und ist im Wesentlichen durch seine Höhenlage gekennzeichnet, die ein gemäßigtes Klima ergibt. Dabei wechseln sich trockene Sommer mit sehr kalten Wintern ab.

Der „Petit Épeautre de Haute Provence“ hat sich an diese harten, für das Gebiet charakteristischen klimatischen Bedingungen angepasst, da er durch die frühzeitige Aussaat die strengen winterlichen Bedingungen besser bewältigen kann. Der späte Regen im Mai wirkt sich positiv auf die Kornqualität aus, während er für Weizen und Wintergerste, die einen Monat früher reifen, häufig zu spät fällt. Der trockene und heiße Juli begünstigt einen gesunden und krankheitsfreien Reifevorgang.

Die Region ist durch einen kalkhaltigen, karstartigen Untergrund geprägt, der stark zerklüftet ist und dessen Entstehen auf das Tertiär zurückgeht. Der „Petit Épeautre de Haute Provence“ gedeiht auch auf besonders kargen Böden (die hier als „épeautrières“ bzw. „Einkornböden“ bezeichnet werden), auf denen auch Lavendel angebaut wird.

Der Zusammenhang des „Petit Épeautre“ bzw. Einkorn mit dem geografischen Gebiet wird an der Ansiedelung der Verarbeitungsbetriebe deutlich. Das Schälen erfolgt in über das gesamte Gebiet verteilten handwerklichen Betrieben. Entlang der Flussläufe waren zahlreiche Mühlen — deren Betrieb inzwischen eingestellt wurde — angesiedelt, in denen auch Mehl gemahlen wurde; diese waren hierzu mit vielseitig einsetzbaren Mühlsteinen ausgerüstet. Im Zuge des technischen Fortschritts und der Weiterverbreitung technischer Fachkenntnisse werden für das Schälen heute spezielle Werkzeuge eingesetzt, die entsprechend den jeweils verarbeiteten Partien eingestellt werden und einen höheren Schälertrag ermöglichen, da beim Schälen und Sortieren ein geringerer Anteil an Bruchkorn zurückbleibt. Die Qualität des geschälten Korns ist eines der besten Kriterien für die Gütebewertung. Das Know-how dieses Arbeitsgangs liegt insbesondere in der richtigen Einstellung der Schälzeit.

In der Geschichte lässt sich bereits in verschiedenen prähistorischen Fundstätten in der Provence das Vorkommen des „Petit Épeautre“ in der Haute Provence nachweisen. Während der römischen Besatzung dieser „Provincia“ („Provence“) wurde diese Anbaukultur in die „wenig romanisierten“ Waldgebiete im Hinterland verdrängt. Nach dem Zerfall des römischen Reiches wurde die Provence von nordeuropäischen Stämmen besetzt, was zur Flucht der Bevölkerung in das Hinterland führte. Aufgrund seiner Robustheit und seiner leichten Konservierbarkeit trug der „Petit Épeautre“ mit zum Überleben der Bevölkerung dieser Region bei. Auch während des gesamten Mittelalters ist der „Petit Épeautre“ in der Provence anzutreffen.

Die Verbreitung dieser Anbauform in den verschiedenen Gegenden der Haute Provence ist in der Folgezeit durch Verwaltungsurkunden (1338), Erhebungen (1775) und landwirtschaftliche Statistiken (1804-1874) belegt.

Die Zubereitung des „Petit Épeautre“ in der Haute Provence hat eine jahrhundertlange Tradition (erinnert sei an die „Formantée“ aus dem Jahr 1375 und den berühmten „Grueu“ aus dem frühen 16. Jahrhundert) und genießt einen anerkannt guten Ruf. Die Vertriebs- und Verarbeitungsbetriebe setzen den „Petit Épeautre“ häufig mit der Haute Provence gleich, da es sich um ein typisches Erzeugnis der Region handelt. Die Haute Provence ist als Ursprungsgebiet für den Anbau des „Petit Épeautre“ (Einkorn) anerkannt.

Im Jahr 2002 wurde den Conserveries de Haute Provence für ihr Dessert auf Basis des „Petit Épeautre de Haute Provence“ der erste Preis des kulinarischen Wettbewerbs „Goût et avenir“ verliehen.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: ULASE, Organisme Certificateur  
Anschrift: 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. *Etikettierung:* Auf dem Etikett sind zwingend die Verkaufsbezeichnung sowie ferner die geschützte geografische Angabe, die Angabe der Schälpartie, ferner Nettogewicht, Mindesthaltbarkeitsdatum, Name oder Firmenbezeichnung sowie Anschrift des Verpackungsbetriebs aufzuführen.
-