

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2008/C 261/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου (*). Η ένσταση υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«Petit Épeautre de Haute Provence»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Institut national des appellations d'origine
Διεύθυνση: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Τηλ. (33) 153 89 80 00
Φαξ (33) 142 25 57 97
E-mail: —

2. Ομάδα:

Όνομα: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Διεύθυνση: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Τηλ. (33) 475 28 51 86
Φαξ (33) 475 28 51 86
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

(*) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Petit Éreautre de Haute Provence»

4.2. Περιγραφή: Το «Petit Éreautre» (όλυρα ή σπέλτα) «*Triticum monococtum*» (μονόκοκκος σίτος) είναι αχυρώδες δημητριακό της οικογένειας των αγρωστωδών. Χαρακτηρίζεται από διπλοειδές πεπλατυσμένο στάχυ με θύσανο. Ο σπόρος, με τον φλοιό, χωρίς ρωγμές, πρέπει να υποβάλλεται σε αποφλοιώση (και ενδεχομένως σε λεύκανση) πριν διατεθεί στην κατανάλωση. Ο λευκασμένος σπόρος είναι αποφλοιωμένος σπόρος που έχει υποστεί ένα επιπλέον στάδιο αφαίρεσης του υμενίου. Εφαρμόζονται διάφορα κριτήρια ποιότητας. Η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε στοιχεία που δεν είναι βασικά σιτηρά άριστης ποιότητας καθορίζεται σε 5 % εκ των οποίων:

2 % θραυσμένων σπόρων,

1,5 % προσμίξεων αποτελούμενων από σπόρους (συρρικνωμένους, άλλων σιτηρών, προσβεβλημένους από παράσιτα ή θηρευτές, με χρωματισμένο φύτρο, θερμασμένους, στεγνούς),

1 % βλαστημένων σπόρων,

0,5 % διαφόρων προσμίξεων (ξένοι σπόροι, φθαρμένοι, έλυτρα, αίρα, σπόροι αλλοιωμένοι, νεκρά έντομα ή τμήματα εντόμων).

Το ελάχιστο ειδικό βάρος είναι 77 kg/hl.

Ο ακατέργαστος σπόρος πρέπει να έχει υγρασία που δεν υπερβαίνει το 14 %.

Το ποσοστό πρωτεϊνών του αποφλοιωμένου σπόρου πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 10,5 %.

Το προϊόν «Petit Éreautre de Haute Provence» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο σε σακουλάκια των 500 g ή του 1 kg και σε σάκους των 3, 5, 10 ή 25 kg.

Η ημερομηνία λήξης της βέλτιστης περιόδου χρησιμοποίησης (D.L.U.O.) του σπόρου είναι 18 μήνες από την ημερομηνία αποφλοιώσης.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ (παραγωγή σπόρων, σπόρων προς σπορά και αποφλοιώση) περιλαμβάνει 235 κοινότητες (ή τμήματα κοινοτήτων) που βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 400 μέτρων και κατανέμονται σε 4 διοικητικά διαμερίσματα (Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme και Vaucluse) στη Νοτιοανατολική Γαλλία. Η κατανομή έχει ως εξής:

Στο διοικητικό διαμέρισμα Alpes-de-Haute Provence:

— το σύνολο των κοινοτήτων των καντονίων Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— στο καντόνιο Château-Arnoux, οι ακόλουθες κοινότητες: Aubignosc, Château Arnoux, Chateaufort, Val St Donat, Montfort και Peirpin,

— στο καντόνιο Peyruis, οι ακόλουθες κοινότητες: Ganagobie, La Brillanne, Lurs et Peyruis.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Hautes-Alpes:

— το σύνολο των κοινοτήτων των καντονίων Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers και Serres,

— στο καντόνιο Laragne, οι ακόλουθες κοινότητες: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Uraix, Ventavon.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Drome:

— το σύνολο των κοινοτήτων των καντονίων Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— στο καντόνιο Luc en Diois, οι ακόλουθες κοινότητες: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,

— στο καντόνιο Nyons, οι ακόλουθες κοινότητες: Arpavon, Aubres, Chateaufort de Bordette, Chaudbonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Στο διοικητικό διαμέρισμα Vaucluse:

- το σύνολο των κοινοτήτων του καντονίου Sault,
- στο καντόνιο Laragne, οι ακόλουθες κοινότητες: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- στο καντόνιο Bonnieux, οι ακόλουθες κοινότητες: Buoux, Sivergues,
- στο καντόνιο Gordes, οι ακόλουθες κοινότητες: Lioux και Murs,
- στο καντόνιο Malaucène, οι ακόλουθες κοινότητες: Brantes, Savoillan, και Saint Léger du Ventoux,
- στο καντόνιο Mormoiron, οι ακόλουθες κοινότητες: Blauvac, Flassan, Méthamis και Villes sur Auzon,
- στο καντόνιο Pertuis, οι ακόλουθες κοινότητες: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peyrin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4. *Απόδειξη προέλευσης:* Σε κάθε γεωργική εκμετάλλευση, τα αγροτεμάχια εντοπίζονται χάρη σε σχεδιάγραμμα των αγροτεμαχίων προερχόμενο από το αρχείο της εκμετάλλευσης. Η προέλευση των σπόρων προς σπορά ελέγχεται από τα τιμολόγια αγοράς. Οι συγκομιζόμενες ποσότητες ανά αγροτεμάχιο καταχωρίζονται στα δελτία καλλιέργειας του αρχείου της εκμετάλλευσης.

Κάθε παρτίδα παραγωγής ή/και αποθήκευσης επισημαίνεται στις μονάδες αποθήκευσης με δελτίο ταυτοποίησης παρτίδων. Αυτά τα δελτία εξάλλου αναφέρουν τις συγκεκριμένες ποσότητες που συγκομίστηκαν και αποφλοιώθηκαν, καθώς και τα στοιχεία ταυτοποίησης του αποφλοιωτή και την ημερομηνία αποφλοιώσης. Καθένα από τα στάδια της αποφλοιώσης, της άλεσης και της συσκευασίας καταγράφεται στα βιβλία αποθήκης και σε δελτίο παρακολούθησης παρτίδων. Το σύνολο αυτών των στοιχείων ιχνηλασιμότητας επιτρέπει την παρακολούθηση της ιχνηλασιμότητας από τη σπορά του αγροτεμαχίου έως την πώληση στον καταναλωτή.

- 4.5. *Μέθοδος παραγωγής:* Το «Petit Éreautre» που φέρει την ΠΓΕ καλλιεργείται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής της Haute-Provence (Ανω Προβηγκία) σε υψόμετρο άνω των 400 μέτρων. Η καλλιέργειά του διεξάγεται με παραδοσιακό τρόπο: εφαρμογή της εναλλαγής καλλιεργειών (αμειψισπορά), χρήση σπόρων προς σπορά προερχόμενων από τη γεωγραφική περιοχή, θερινή και φθινοπωρινή σπορά, απαγόρευση της χρήσης συνθετικών χημικών προϊόντων. Η χρήση λιπασμάτων περιορίζεται σε 60 μονάδες αζώτου, 60 μονάδες καλίου και 60 μονάδες φωσφόρου ανά εκτάριο, κατ' ανώτατο όριο. Το «Petit Éreautre de Haute Provence» αξιοποιεί τις βροχοπτώσεις του Μαΐου που επιτρέπουν την αύξηση του μεγέθους του σπόρου. Ο Ιούλιος, που είναι θερμός και ξηρός, ευνοεί την ωρίμαση ενός υγιούς καρπού, απαλλαγμένου από ασθένειες. Η μέγιστη απόδοση σε μη αποφλοιωμένο σπόρο είναι 40 εκατόκιλα ανά εκτάριο.

Μετά τη συγκομιδή, το «Petit Éreautre» καλυμμένο ακόμη με το περίβλημα (έλυτρο), αποθηκεύεται εντός της γεωγραφικής περιοχής αναμένοντας το στάδιο της αποφλοιώσης. Η αποφλοιώση είναι ένα αναγκαίο στάδιο πριν από κάθε χρησιμοποίηση στη μαγειρική ή στην αλευροποιία. Εκτελείται σε μονάδες αποφλοιώσης που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και συνίσταται στο διαχωρισμό του έλυτρου από τον σπόρο. Κατά την αποφλοιώση χρησιμοποιείται τεχνογνωσία που απαιτεί μεγάλη φροντίδα και κατάλληλα εργαλεία. Ο σπόρος πρέπει να διαφυλαχθεί αέριος αλλά και να αποφλοιωθεί πλήρως, συνδυασμός που απαιτεί μεγάλη δεξιοτεχνία του αποφλοιωτή. Τα διάφορα στάδια της διαλογής και της αποφλοιώσης επιτρέπουν να ληφθεί σπόρος μήκους 5 έως 10 mm και ελάχιστου πάχους 1,5 mm. Ένα χρονικό διάστημα 2 ετών μεταξύ της συγκομιδής και της αποφλοιώσης είναι επιτρεπτό. Ο αποφλοιωμένος σπόρος μπορεί ενδεχομένως να λευκανθεί (για μείωση του χρόνου βρασμού).

- 4.6. *Δεσμός:* Η γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία «Petit Éreautre de Haute Provence» αποτελεί ομοιογενή μονάδα με μεσογειακό κλίμα, χαρακτηριζόμενη κυρίως από το υψόμετρό της, που καθιστά το κλίμα της ηπιότερο. Η θερινή ξηρασία ακολουθείται από έντονο χειμερινό ψύχος.

Το «Petit Éreautre de Haute Provence» είναι προσαρμοσμένο σε αυτές τις αντίθετες κλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την περιοχή, καθώς η πρόωπη σπορά του επιτρέπει να αντέξει τις δυσχερείς χειμερινές κλιματικές συνθήκες. Οι όψιμες βροχοπτώσεις του Μαΐου ευνοούν την ποιότητα του σπόρου, ενώ συχνά είναι πολύ καθυστερημένες για το χειμερινό σιτάρι και κριθάρι που είναι πρωιμότερα κατά ένα μήνα. Ο Ιούλιος, που είναι θερμός και ξηρός, ευνοεί την ωρίμαση ενός υγιούς καρπού, απαλλαγμένου από ασθένειες.

Το υπέδαφος της περιοχής είναι ασβεστολιθικό καρστικού τύπου, με πολλά ρήγματα και χρονολογείται από την τριτογενή περίοδο. Το «Petit Éreautre de Haute Provence» επιτρέπει την αξιοποίηση των φτωχότερων εδαφών (καλούμενων «éreautrières») στα οποία καλλιεργείται επίσης η λεβάντα.

Η παρουσία των μονάδων μεταποίησης στη γεωγραφική περιοχή ισχυροποιεί το δεσμό της με το προϊόν. Η αποφλοιώση εκτελείται σε βιοτεχνικά εργαστήρια που είναι κατανεμημένα στην περιοχή. Πολυάριθμοι μύλοι, που έχουν παύσει πλέον να λειτουργούν, ήταν εγκατεστημένοι κατά μήκος των υδατορρευμάτων και παρήγαγαν επίσης σιτάλευρο· ήταν εξοπλισμένοι με μυλόπετρες γενικής χρήσης. Με την τεχνική πρόοδο και την τεχνολογία που μεταδόθηκε, οι αποφλοιωτές χρησιμοποιούν σήμερα ειδικά εργαλεία που ρυθμίζονται αναλόγως της παρτίδας και επιτρέπουν να λαμβάνεται ανώτερη απόδοση κατά την αποφλοιώση, λόγω του μικρότερου ποσοστού σπόρων που θραύονται κατά την εργασία αυτή και κατά την διαλογή. Η ποιότητα του αποφλοιωμένου σπόρου είναι ένα από τα καλύτερα κριτήρια εκτίμησης. Η τεχνολογία κατά την εργασία αυτή συνίσταται στη σωστή αναλογία του χρόνου αποφλοιώσης.

Από ιστορική άποψη, ίχνη του «Petit Éreautre» εμφανίζονται στην Άνω Προβηγκία σε ορισμένα προϊστορικά μνημεία. Λόγω της κατάκτησης της «Provincia» (Προβηγκία) από τους Ρωμαίους, η καλλιέργεια αυτή διαδόθηκε στα θαμνώδη εδάφη της ενδοχώρας όπου η ρωμαϊκή διείσδυση ήταν μικρότερη. Με τη διάλυση της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, οι βόρειοι λαοί κατέκτησαν την Προβηγκία και προκάλεσαν την φυγή του πληθυσμού της προς την ενδοχώρα. Το «Petit Éreautre» χάρη στις ιδιότητές του της ανθεκτικότητας και εύκολης διατήρησης επέτρεψε την επιβίωση των πληθυσμών αυτών. Το «Petit Éreautre» εμφανίζεται επίσης καθ' όλο τον μεσαίωνα στην Προβηγκία.

Από τότε έως σήμερα, διάφορες διοικητικές πράξεις (1338), έρευνες (1775), γεωργικές στατιστικές (1804-1874) μαρτυρούν την παρουσία αυτής της καλλιέργειας σε διάφορες τοποθεσίες της Άνω Προβηγκίας.

Παρομοίως, η μαγειρική παράδοση του «Petit Éreautre» στην Άνω Προβηγκία είναι διαπιστωμένη (η «Formap-tée» το 1375, το περιφίμο «Grueu» στις αρχές του 16ου αιώνα ...) και η φήμη του είναι αναγνωρισμένη. Οι διανομείς και οι μεταποιητές ταυτίζουν πολύ συχνά το «Petit Éreautre» με την Άνω Προβηγκία γιατί αποτελεί παραδοσιακό προϊόν της. Η Άνω Προβηγκία αναγνωρίζεται ως η πρώτη χρονικά περιοχή παραγωγής του «Petit Éreautre».

Το 2002, η επιχείρηση Conserveries de Haute Provence κέρδισε το πρώτο βραβείο στο γαστρονομικό διαγωνισμό «Goût et avenir» του διαμερισματος Alpes-de-Haute-Provence με επιδόρπιο παρασκευασμένο με «Petit Éreautre de Haute Provence».

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: ULASE, Organisme Certificateur
Διεύθυνση: ZA Champgrand
F-26270 Loriol-sur-Drôme
Τηλ. (33) 475 61 13 00
Φαξ (33) 475 85 62 12
E-mail: info@ulase.fr

- 4.8. *Επισήμανση:* Στην επισήμανση αναφέρονται υποχρεωτικά η ονομασία πώλησης — συνοδευόμενη από την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη— τα στοιχεία ταυτοποίησης της παρτίδας αποφλοιώσης, το καθαρό βάρος, η ημερομηνία λήξης της βέλτιστης περιόδου χρησιμοποίησης (D.L.U.O.), το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του συσκευαστή.