

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2008/C 261/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«Petit Épeautre de Haute Provence»****N° CE: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****DOP () IGP (X)**

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Dirección: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Tel. (33) 475 28 51 86
Fax (33) 475 28 51 86
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales, en estado natural o transformados

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Nombre: «Petit Épeautre de Haute Provence»

4.2. Descripción: El «Petit Épeautre» («*Triticum monococcum*») es un cereal de paja que forma parte de la familia de las gramíneas. Se caracteriza por una espiga barbuda plana de dos filas. El grano vestido, no hendido, debe someterse a un proceso de descascarillado para ser consumido (y, en su caso, blanqueado). El grano blanqueado es un grano descascarillado que ha sido sometido a un proceso adicional de descascarillado. Se ha establecido una serie de criterios de calidad. El porcentaje máximo total de elementos que no son cereales de base de calidad irrefutable se fija en un 5 %, que incluye:

un 2 % de granos partidos,

un 1,5 % de impurezas constituidas por granos (granos asurados, otras especies, granos atacados por plagas, granos con germen coloreado, granos calentados, secado),

un 1 % de granos germinados,

un 0,5 % de impurezas varias (granos extraños, dañados, glumas, cornezuelo, granos cariados, insectos muertos y sus fragmentos).

El peso específico mínimo es de 77 kg/hl.

El grano bruto debe tener un grado de humedad no superior a un 14 %.

El porcentaje de proteínas del grano descascarillado debe ser superior a un 10,5 %.

El «Petit Épeautre de Haute Provence» puede comercializarse en bolsas de 500 g, 1 kg o en sacos de 3, 5, 10, o 25 kg.

El plazo límite de utilización óptima del grano es de 18 meses a partir de la fecha de descascarillado.

4.3. Zona geográfica: La zona I.G.P. (producción de granos y semillas y descascarillado) abarca 235 municipios (o partes de municipio) situados a más de 400 metros de altitud y situados en cuatro departamentos (Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme y Vaucluse) en el sureste de Francia. La repartición es la siguiente:

Para el departamento de Alpes de Haute Provence:

— el conjunto de los municipios de los cantones de Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne y Saint Etienne les Orgues,

— en el cantón de Château Arnoux, los municipios siguientes: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort y Peipin,

— en el cantón de Peyruis, los municipios siguientes: Ganagobie, La Brillanne, Lurs y Peyruis.

Para el departamento de Hautes Alpes:

— el conjunto de los municipios de los cantones de Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers y Serres,

— en el cantón de Laragne, los municipios siguientes: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix y Ventavon.

Para el departamento de Drôme:

— el conjunto de los municipios de los cantones de Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat y Séderon,

— en el cantón de Luc en Diois, los municipios siguientes: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel y Valdrôme,

— en el cantón de Nyons, los municipios siguientes: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle y Valouse.

Para el departamento de Vaucluse:

- el conjunto de los municipios del cantón de Sault,
- en el cantón de Apt, los municipios siguientes: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac y Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens y Villars,
- en el cantón de Bonnieux, los municipios siguientes: Buoux y Sivergues,
- en el cantón de Gordes, los municipios siguientes: Lioux y Murs,
- en el cantón de Malaucène, los municipios siguientes: Brantes, Savoillan y Saint Léger du Ventoux,
- en el cantón de Mormoiron, los municipios siguientes: Blauvac, Flassan, Méthamis y Villes sur Auzon,
- en el cantón de Pertuis, los municipios siguientes: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues y Vitrolles.

- 4.4. *Prueba del origen:* En cada una de las explotaciones, las parcelas se localizan por medio de un plano parcelario procedente del cuaderno de explotación. La procedencia de las semillas se comprueba con las facturas de compra. Las cantidades cosechadas por cada parcela se registran en las fichas de cultivo del cuaderno de explotación.

Cada lote de producción y/o lote de almacenamiento se localiza en las unidades de almacenamiento por medio de fichas de identificación de los lotes. Estas fichas indican además las cantidades cosechadas y descascarilladas, así como la identificación del desgranador y la fecha del descascarillado. Cada una de las fases de descascarillado, de molturación y de envasado es objeto de una contabilidad de existencias y de una ficha de seguimiento de los lotes. El conjunto de estos datos permite garantizar la rastreabilidad de la siembra de la parcela hasta la venta al consumidor.

- 4.5. *Método de obtención:* El «Petit Épeautre de Haute Provence» se cultiva en la zona geográfica de producción de Haute-Provence, a una altitud superior a 400 metros. El cultivo se lleva a cabo de acuerdo con un método de producción tradicional: rotación de cultivos, utilización de semillas procedentes de la zona geográfica, siembra de verano y de otoño y prohibición de utilizar productos químicos de síntesis. La fertilización se limita a un máximo de 60 unidades de nitrógeno, 60 unidades de potasa y 60 unidades de fósforo por hectárea. El «Petit Épeautre de Haute Provence» aprovecha las lluvias del mes de mayo que permiten el desarrollo del grano. El mes de julio, cálido y seco, favorece una madurez sana, sin enfermedades. El rendimiento máximo de granos no descascarillados es de 40 quintales por hectárea.

Una vez cosechado, el «Petit Épeautre» aún cubierto de su envoltorio (gluma) es almacenado en la zona geográfica antes de ser descascarillado. El descascarillado es una fase indispensable previa a toda utilización culinaria o molinera; lo llevan a cabo desgranadores en la zona geográfica y consiste en separar la gluma del grano. Requiere auténticos conocimientos, una gran dedicación y herramientas adecuadas. El grano no debe ser deteriorado ni mal descascarillado, lo que exige una especial habilidad del desgranador. Las distintas fases de selección y de descascarillado permiten obtener un grano de una longitud comprendida entre 5 y 10 mm y un grosor mínimo de 1,5 mm. Se autoriza un plazo de dos años entre la cosecha y el descascarillado. El grano descascarillado puede ser blanqueado en su caso (reducción del tiempo de cocción).

- 4.6. *Vínculo:* La zona geográfica abarcada por la denominación «Petit Épeautre de Haute Provence» constituye una unidad homogénea de clima mediterráneo y se caracteriza principalmente por la altitud que suaviza su clima. A la sequía sucede un frío intenso en invierno.

El «Petit Épeautre de Haute Provence» está adaptado a las condiciones climáticas adversas características de la zona, ya que la siembra temprana le permite soportar condiciones invernales extremas. Las lluvias tardías del mes de mayo favorecen la calidad del grano, mientras que llegan demasiado tarde en el caso del trigo y la cebada que se cosechan un mes antes. El mes de julio, cálido y seco, favorece una madurez sana, sin enfermedades.

La región cuenta con un subsuelo calcáreo de tipo cárstico, muy afectado de fallas, que data de la época terciaria. El «Petit Épeautre de Haute Provence» permite aprovechar los suelos más pobres (denominados «épeautrières»), en los que se cultiva asimismo la lavanda.

Las instalaciones de transformación implantadas en la zona son un claro reflejo del vínculo existente entre el «Petit Épeautre de Haute Provence» y la zona geográfica. El descascarillado se lleva a cabo en talleres artesanos distribuidos en la zona. Numerosos molinos, que han dejado de funcionar hoy en día, se instalaron en su día a orillas del río, dedicados también a la fabricación de harina y equipados de muelas de piedra polivalentes. Gracias al progreso técnico y a los conocimientos técnicos transmitidos, los desgranadores utilizan actualmente herramientas específicas que se ajustan al lote de que se trate y permiten obtener un rendimiento superior al descascarillado, debido a la menor proporción de granos partidos en esta operación y durante el proceso de selección. La calidad del grano descascarillado es uno de los mejores criterios de apreciación. La habilidad de esta operación consiste en dedicarle el tiempo justo al descascarillado.

Desde el punto de vista histórico, algunos yacimientos prehistóricos provenzales atestiguan ya la existencia del «Petit Épeautre de Haute Provence». La ocupación romana de la «Provincia» (Provenza) relegó este cultivo a la dehesa «escasamente romanizada» de la zona interior. Tras el desmorronamiento del imperio romano, los germanos invadieron Provenza, provocando el éxodo de la población hacia la zona interior. El «Petit Épeautre» hizo posible la supervivencia de esta población gracias a sus cualidades de robustez y fácil conservación, manteniéndose durante toda la edad media provenzal.

Tanto los actos administrativos (1338) como las investigaciones (1775) y las estadísticas agrícolas (1804-1874) atestiguan la existencia de este cultivo en distintos lugares de Alta Provenza.

Por otro lado, en 1375 existía ya un auténtica tradición culinaria del «Petit Épeautre» en Alta Provenza (la «Formantée» y el famoso «Grueu» de principios del siglo XVI) y su notoriedad ha sido reconocida. Los distribuidores y transformadores asimilan a menudo al «Petit Épeautre» con la Alta Provenza, ya que se trata de un producto típico de la zona. La región de Alta Provenza es reconocida como la zona de producción ancestral de este producto.

En 2002, las «Conserveries de Haute Provence» obtuvieron el máximo galardón en el certamen culinario titulado «Goût et avenir» de los Alpes de Haute Provence, con un postre a base de «Petit Épeautre de Haute Provence».

4.7. Estructura de control:

Nombre: ULASE, Organisme Certificateur

Dirección: 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. Etiquetado:

Deben figurar obligatoriamente en la etiqueta la denominación de venta, la indicación geográfica protegida, la identificación del lote de descascarillado, el peso neto, la fecha límite de utilización óptima, el nombre o la razón social y la dirección del envasador.
