

MUUD AKTID

KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2008/C 261/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„Petit Épeautre de Haute Provence”****EÜ nr: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Institut national des appellations d'origine
Aadress: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 142 25 57 97
E-post: —

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Aadress: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Telefon: (33) 475 28 51 86
Faks: (33) 475 28 51 86
E-post: petit.epeautre@wanadoo.fr
Kosseis: Tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.6: Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Petit Épeautre de Haute Provence”

4.2. Kirjeldus: *Petit Épeautre* ehk kultuur-üheteranis (Triticum monococcum) on teravili kõrreliste sugukonnast. Seda iseloomustab lame kaherealine ohteline pea. Söklaga kaetud lõhenemata tera tuleb enne tarbimist koorida (või ka valgendada). Valgendatud tera on kooritud tera, mis on läbinud täiendava kroovimisetapi. Kehtestatud on mitmesugused kvaliteedikriteeriumid. Nende koostisosade ülemmäär, mida ei või sisaldada laitmatu kvaliteediga põhivili, on 5 %, millest:

2 % on katkisi teri;

1,5 % on teralisandeid (kidurad terad, muude teraviljade terad, kahjurite poolt kahjustatud terad, värvi muutnud iduga terad, kuivatamise käigus ülekuumenenud terad);

1 % on kasvama läinud teri;

0,5 % on prügilisandeid (võrseemned, riknenud terad, seemnekestad, tungalterad, mädanenud terad, surnud putukad või nende osad).

Minimaalne mahumass on 77 kg/hl.

Töötlemata tera niiskusesisaldus ei tohi ületada 14 %.

Kooritud tera proteiinisaldus peab olema üle 10,5 %.

Haute Provence'i üheteranisu võib turustada 500 g või 1 kg pakkides või 3, 5, 10 või 25 kg kottides.

Tera kõlblikusaeg on 18 kuud alates koorimisest.

4.3. Geograafiline piirkond: Kaitstud geograafilise tähise piirkond (vilja ja seemnevilja tootmine ja koorimine) hõlmab 235 kommuuni (või kommuuni osa), mis asuvad üle 400 m kõrgusel ning jagunevad nelja Kagu-Prantsusmaa departemangu vahel (Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme ja Vaucluse). Kommunid jagunevad järgmiselt.

Alpes de Haute Provence'i departemangus:

— kõik kommuunid järgmistes kantonites: Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues;

— Château Arnoux' kantoni järgmised kommuunid: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort ja Peipin;

— Peyruis' kantoni järgmised kommuunid: Ganagobie, La Brillanne, Lurs ja Peyruis.

Hautes Alpes'i departemangus:

— kõik kommuunid järgmistes kantonites: Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers ja Serres;

— Laragne'i kantoni järgmised kommuunid: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Drôme'i departemangus:

— kõik kommuunid järgmistes kantonites: Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon;

— Luc en Diois' kantoni järgmised kommuunid: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme;

— Nyons'i kantoni järgmised kommuunid: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Vaucluse'i departemangus:

- kõik kommuunid Sault' kantonis;
- Apti kantoni järgmised kommuunid: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars;
- Bonnieux' kantoni järgmised kommuunid: Buoux ja Sivergues;
- Gordes'i kantoni järgmised kommuunid: Lioux ja Murs;
- Malaucène'i kantoni järgmised kommuunid: Brantes, Savoillan ja Saint Léger du Ventoux;
- Mormoiron' kantoni järgmised kommuunid: Blauvac, Flassan, Méthamis ja Villes sur Auzon;
- Pertuis' kantoni järgmised kommuunid: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4. *Päritolutõend:* Igas teraviljakasvatusevõttes on maatükid identifitseeritud põlluraamatu maakasutuskaardiga. Seemnevilja päritolu on tõendatud ostukviitungitega. Igalt maatükilt koristatud saagikogus kantakse põlluraamatu viljelusedelitele.

Iga toodetud ja/või ladustatud partii säilitusüksused on tähistatud partii tunnusedelitega. Sedelitel on muu hulgas kirjas koristatud ja kooritud kogused, koorija tunnus ja koorimisaeg. Koorimise, jahvatamise ja pakkimise igas etapis tehakse laoarvestus ja väljastatakse partii jälgitavuskaart. Kõik need elemendid tagavad jälgitavuse külvist kuni lõpptarbijale müümiseni.

- 4.5. *Tootmismeetod:* Kaitstud geograafilise tähisega üheteranisu kasvatatakse Haute Provence'i geograafilises tootmispiirkonnas üle 400 m kõrgusel. Viljelus toimub traditsiooniliste meetoditega: külvikordade rakendamine, kohaliku seemnevilja kasutamine, suvine ja sügisene külv, sünteetiliste keemiliste vahendite kasutamise keeld. Väetamisele on kehtestatud ülempiirid: maksimaalselt 60 ühikut lämmastikku, 60 ühikut kaaliumi ja 60 ühikut fosforit hektari kohta. Haute Provence'i üheteranisu terade kasvu soodustavad maikuised vihmad. Soe ja kuiv juulikuu omakorda soodustab terade küpsemist ja takistab haiguste teket. Maksimaalne saagikus on 40 tsentnerit koorimata teri hektarilt.

Koristatud ja veel terakestaga kaetud vili ladustatakse kuni koorimiseni tootmispiirkonnas. Koorimine on enne toiduks kasutamist või jahvatamist vältimatu etapp; seda teevad tootmispiirkonnas asuvad koorijad ja see seisneb tera eraldamises terakestast. Koorimine nõuab põhjalikke teadmisi, pühendumist ja sobivaid töövahendeid. Terad ei tohi olla kahjustatud ega halvasti kooritud — see nõuab koorijalt suurt osavust. Sorteerimise ja koorimise tulemusena saadakse 5–10 mm pikkused ja vähemalt 1,5 mm laiused terad. Koristamise ja koorimise vahe võib olla kuni kaks aastat. Kooritud terad võib ka valgendada (see vähendab küpsetamisaega).

- 4.6. *Seos piirkonnaga:* Nimetusega „Petit Épeautre de Haute Provence” kaetud geograafiline piirkond moodustab vahemerelise kliimaga ühtse ala, mida iseloomustab eelkõige kõrgus, mis loob mõõdukamad ilmastikutingimused. Kuivale suvele järgneb külm talv.

„Petit Épeautre de Haute Provence” on nende karmide ja piirkonnale iseloomulike ilmastikutingimustega sobiv kultuur, sest talub tänu varasele külvile külma talve. Hilised, maikuu saabuvad vihmad parandavad terade kvaliteeti, kuid on sageli liiga hilised nisu ja taliodra jaoks, mis on kuu aega varasemad. Soe ja kuiv juulikuu omakorda soodustab terade küpsemist ja takistab haiguste teket.

Piirkonna aluspõhi on tertsaarist pärinev karstiaala tüüpi lubjakivi, mis on väga lõheline. Üheteranisu „Petit Épeautre de Haute Provence” kasvatamine võimaldab ära kasutada kehvemaid pinnaseid (nn *épeautrières*), millel kasvatatakse ka lavendlit.

Üheteranisuse seosest geograafilise piirkonnaga annab selgelt märku töötlemisrajatiste paiknemine. Koorimine toimub üle kogu piirkonna asuvates koorimiskodades. Jõgede ääres oli arvukalt nüüdseks töö lõpetanud veskeid, mis tootsid ka jahu; veskid olid varustatud mitmefunktsiooniliste veskikividega. Tänu tehnika arengule ja põlvest põlve edasi antud oskustele kasutavad koorijad tänapäeval erilisi abivahendeid, mida vastavalt partiile reguleeritakse ja mis muudavad koorimise tõhusamaks, vähendades koorimise ja sorteerimise käigus tekkivate katkiste terade hulka. Kooritud terade kvaliteet on üks parimaid hindamiskriteeriume. Protsessi õnnestumiseks peab oskama koorimisega optimaalselt määrata.

Ajalooliselt võib Haute Provence'i üheteranisust jälgi leida juba mõningatest Provence'i eelajaloolistest leiukohtadest. Kui roomlased Provincia (Provence'i) vallutasid, taandus üheteranisuse kasvatamine piirkonna n-ö vähem romaniseeritud äärealadele. Pärast Rooma impeeriumi lagunemist vallutasid Provence'i põhja poolt tulnud rahvad ning põhjustasid elanikkonna väljarände äärealadele. Tänu vastupidavusele ja heale säilivusele aitas üheteranisuse sellel elanikkonnal ellu jääda. Üheteranisuse kasvatati Provence'is ka läbi kogu keskaja.

Üheteranisuse kasvatamisest Haute Provence'i eri paikkondades hilisemal ajal annavad tunnistust haldusdokumendid (1338), uurimused (1775) ning põllumajandusstatistika (1804–1874).

Üheteranisuse kulinaarse kasutamise traditsioon on Haute Provence'is tugev (*formantée* 1375. aastal, kuulub *grueu* 16. sajandi algul jne) ja hästi tuntud. Edasimüüjad ja töötledjad samastavad üheteranisuse väga sageli Haute Provence'iga, sest tegemist on sealse tüüpilise toodanguga. Haute Provence on tuntud üheteranisuse kasvatuse eelkäijana.

2002. aastal sai ettevõtte Conserveries de Haute Provence toodetud Haute Provence'i üheteranisusest dessert peaauhinna Alpes de Haute Provence'i kulinaariakonkursil „Goût et avenir”.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: ULASE, Organisme Certificateur

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

Telefon: (33) 475 61 13 00

Faks: (33) 475 85 62 12

E-post: info@ulase.fr

4.8. Märgistus: Märgistusel peab olema müüginimetus ja märges „Kaitstud geograafiline tähis”, koorimispartii tunnus, netokaal, optimaalne kõlblikkusaeg, pakkija nimi või ärinimi ja aadress.
