

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröinti-hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 261/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**”Petit Épeautre de Haute Provence”**

EY-numero: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Institut national des appellations d'origine
Osoite: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Puhelin: (33) 153 89 80 00
Faksi: (33) 142 25 57 97
Sähköposti: —

2. Ryhmittymä:

Nimi: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Osoite: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Puhelin: (33) 475 28 51 86
Faksi: (33) 475 28 51 86
Sähköposti: petit.epeautre@wanadoo.fr
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: "Petit Épeautre de Haute Provence"

4.2 *Kuvaus:* Petit Épeautre eli yksijyvvehnä (*Triticum monococcum*) on heinäkasveihin kuuluva pienijyväinen viljalaji. Sille on luonteenomaista litteä, kaksitahoinen ja pitkävihneinen tähkä. Kuorellinen ehyt jyvä on kuorittava ennen käyttöä (ja mahdollista hiontaa). Hionnalla tarkoitetaan, että kuorinnan jälkeen poistetaan vielä ylimääräinen kuorikerros. Yksijyvvehnälle on vahvistettu erilaisia laatuvaatimuksia. Niiden ainesten enimmäisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa, on vahvistettu 5 prosenttiin, josta:

2 prosenttia rikkoutuneita jyviä.

1,5 prosenttia jyvistä koostuvia epäpuhtauksia (kuivettuneita jyviä, muita viljalajeja, tuholaisien vioittamia jyviä, alkioiden värikojoja, kuivauksessa lämpövioittuneita jyviä).

1 prosentti itäneitä jyviä.

0,5 prosenttia erilaisia epäpuhtauksia (muiden kasvilajien siemeniä, vaurioituneita jyviä, kuoria, torajyviä, pilaantuneita jyviä, kuolleita hyönteisiä tai hyönteisten osia).

Ominaispaino on vähintään 77 kg/hl.

Käsittelemättömien jyvien kosteuspitoisuus ei saa ylittää 14 prosenttia.

Kuorittujen jyvien valkuaisainepitoisuuden on oltava yli 10,5 prosenttia.

"Petit Épeautre de Haute Provence" -yksijyvvehnää voidaan pitää kaupan 500 gramman tai 1 kilogramman pusseissa tai 3, 5, 10 tai 25 kilogramman säkeissä.

Parasta ennen -päivämäärä on 18 kuukautta kuorintapäivästä.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Maantieteellisellä merkinnällä suojattu alue (jyvien ja siemenviljan tuotanto, kuorinta) kattaa 235 kuntaa (tai kunnan osaa), jotka sijaitsevat yli 400 metrin korkeudella neljässä eri departementissa (Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme ja Vaucluse) Kaakkois-Ranskassa. Kunnat sijaitsevat seuraavasti:

Alpes-de-Haute-Provencen departementti:

— Kaikki seuraavissa kantoneissa sijaitsevat kunnat: Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne ja Saint Etienne les Orgues.

— Château-Arnoux'n kantonissa seuraavat kunnat: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort ja Peipin.

— Peyruis'n kantonissa seuraavat kunnat: Ganagobie, La Brillanne, Lurs ja Peyruis.

Hautes-Alpesin departementti:

— Kaikki seuraavissa kantoneissa sijaitsevat kunnat: Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers ja Serres.

— Laragnen kantonissa seuraavat kunnat: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix ja Ventavon.

Drômen departementti:

— Kaikki seuraavissa kantoneissa sijaitsevat kunnat: Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat ja Séderon.

— Luc en Dioisin kantonissa seuraavat kunnat: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Mison, Poyols, Val Maravel ja Valdrôme.

— Nyonsin kantonissa seuraavat kunnat: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle ja Valouse.

Vauclusen departementti:

- Kaikki Sault'n kantonissa sijaitsevat kunnat.
- Aptin kantonissa seuraavat kunnat: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac ja Lagarde d'Apt, Rustrel, Saïgnon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens ja Villars.
- Bonnieux'n kantonissa seuraavat kunnat: Buoux ja Sivergues.
- Gordesin kantonissa seuraavat kunnat: Lioux ja Murs.
- Malaucènen kantonissa seuraavat kunnat: Brantes, Savoïllan ja Saint Léger du Ventoux.
- Mormoironin kantonissa seuraavat kunnat: Blauvac, Flassan, Méthamis ja Villes sur Auzon.
- Pertuis'n kantonissa seuraavat kunnat: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues ja Vitrolles.

4.4 *Alkuperätodisteet:* Kaikilla tiloilla viljelylohkot merkitään maatilarekisterin viljelylohkokarttaan. Kylvösiemenen alkuperän voi tarkastaa ostokuiteista. Kultakin viljelylohkolta korjatut määrät kirjataan maatalarekisterin viljelykorttiin.

Erien tunnistekorteista selviää, mistä tuotanto- ja/tai varastointieristä varastoitavat yksiköt koostuvat. Tunnistekorteista selviävät lisäksi korjatut ja kuoritut määrät, kuorijan tunnistetiedot ja kuorintapäivä. Kukin kuorinta-, jauhatus- ja pakkausvaihe merkitään varastokirjanpitoon ja erien seurantakorttiin. Näin varmistetaan jäljitettävyyttä siementen kylvöstä aina vähittäismyyntiin saakka.

4.5 *Tuotantomenetelmä:* Suojatun maantieteellisen merkinnän saanutta yksijyvähennää viljellään Haute-Provencen maantieteellisellä tuotantoalueella yli 400 metrin korkeudella. Viljelymenetelmät ovat perinteisiä: kierto viljely, maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan siemenviljan käyttö, kevät- ja syyskylvö ja synteettisten kemiallisten tuotteiden käyttökielto. Lannoitus on rajoitettu 60 yksikköön tyyppiä, 60 yksikköön potaskaa ja 60 yksikköön fosforia hehtaarilta. "Petit Épeautre de Haute Provence" -yksijyvähennää suosivat toukokuun sateet, jotka kasvattavat jyvien kokoa. Kuuman ja kuivan heinäkuun ansiosta sato kypsyy terveenä vailla kasvitauteja. Jyväsattoa saadaan kuorimattomana enintään 4 000 kilogrammaa hehtaarilta.

Sadonkorjuun jälkeen yksijyvähennä varastoidaan kuorimattomana maantieteellisellä alueella odotamaan kuorintaa. Kuorinta on välttämätön ennen kuin yksijyvähennää voidaan käyttää ruoanlaitossa tai se voidaan myllyttää. Kuorinnan tekevät maantieteelliselle alueelle sijoittautuneet kuorijat. Kuorinnassa kuori irrotetaan jyvistä. Kuorinta vaatii todellista taitotietoa ja edellyttää suurta huolellisuutta ja kuorintaan soveltuvia välineitä. Jyvää ei saa pilata mutta kuorintaa ei myöskään saa jättää vajavaiseksi. Tämä vaatii kuorijalta taitoa. Eri lajittelu- ja kuorintavaiheiden jälkeen tuloksena on jyvää, jonka pituus on 5–10 mm ja vähimmäispaksuus 1,5 mm. Sadonkorjuun ja kuorinnan välillä saa olla enintään kaksi vuotta. Kuorittu jyvää voidaan myös hioa, mikä lyhentää keittoaikaa.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Merkinnän "Petit Épeautre de Haute Provence" kattamalla maantieteellisellä alueella on yhtenäinen välimerellinen ilmasto, ja alueelle on erityisesti luonteenomaista sen korkeus merenpinnasta, joka lauhduttaa ilmastoa. Kesät ovat kuivia, mutta talvet hyvin kylmiä.

"Petit Épeautre de Haute Provence" on sopeutunut karuihin, alueelle luonteenomaisiin ilmasto-oloihin, sillä varhaisen kylvön ansiosta se pystyy selviämään ankarasta talvesta. Jyvien laatua suosivat toukokuun myöhäiset sateet, jotka usein saapuisivat liian myöhään kuukautta aikaisemmille syysvehnälle ja -ohralle. Kuuman ja kuivan heinäkuun ansiosta sato kypsyy terveenä vailla kasvitauteja.

Alue sijaitsee tertiäärikaudelta peräisin olevalla kalkkipitoisella karstisella pohjamaalla, jolla on paljon halkeamia. "Petit Épeautre de Haute Provence" menestyy hyvinkin karulla maaperällä (tunnetaan myös nimellä "spelttivöhyke"), jolla viljellään myös laventelia.

Yksijyvähänän yhteys maantieteelliseen alkuperään näkyy hyvin jalostuslaitosten sijainnissa. Kuoriminen tehdään alueelle hajautuneissa pienyrityksissä. Ennen vesistöjen varsilla oli useita jauhoa tuottavia myllyjä, jotka eivät ole enää nykyisin toiminnassa. Myllyissä oli monikäyttöiset jauhinkivet. Koska tekniikka on kehittynyt ja taitotieto samalla periytynyt, kuorijoilla on nykyisin käytössään erityisiä, kunkin erän mukaan säädettäviä laitteita. Tämän myötä tuotto on kasvanut, sillä kuorinnan ja lajittelun aikana rikkoutuu aiempaa vähemmän jyviä. Kuoritun jyvän laatu onkin yksi parhaita arviointikriteereitä. Taitotieto piilee siinä, että kuorinta-aika on määriteltävä täsmälleen oikein.

Historiallisesti ajateltuna Petit Épeautre en Haute Provence -yksijyvähänästä on viitteitä jo joillakin esihistoriallisilla paikoilla Provencessa. Kun "Provincia" (Provence) oli Rooman vallan alaisuudessa, viljely ajautui kauemmaksi syrjäisten seutujen viljelemättömille maille, joilla Rooman valta oli vähäinen. Kun Rooman valtakunta hajosi, pohjoiset heimot valtasivat Provencen ja väestö joutui vetäytymään takamaille. Sitkeytensä ja säilyvyytensä ansiosta Petit Épeautre auttoi väestöä selviytymään. Petit Épeautre viljeltiin Provencessa läpi keskiajan.

Lajin myöhemmästä viljelystä eri puolilla Haute Provencea kertovat hallinnolliset määräykset (1338), kyselyt (1775) ja maataloustilastot (1804–1874).

Petit Épeautre en Haute Provence on olennainen osa ruokaperinnettä (muun muassa "Formantée" vuodelta 1375 ja kuuluisa "Grueu" 1700-luvun alusta), ja se on maineeltaan tunnettu. Jakelijat ja jalostajat yhdistävät Petit Épeautre yleensä Haute Provenceen, koska se on alueelle tyypillinen tuote. Haute Provence tunnetaan yksijyvähänän perinteisenä tuotantoalueena.

Vuonna 2002 "Conserveries de Haute Provence" voitti Alpes de Haute Provencessa ensimmäisen palkinnon "Goût et avenir" -ruokakilpailussa "Petit Épeautre de Haute Provence" -yksijyvähänästä valmistetulla jälkiruoalla.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: ULASE, Organisme Certificateur

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

Puhelin: (33) 475 61 13 00

Faksi: (33) 475 85 62 12

Sähköposti: info@ulase.fr

4.8 Merkinnät: Pakollisia merkintöjä ovat myyntinimike, suojattu maantieteellinen merkintä, kuorintaerän tunnistetiedot, nettopaino, "parasta ennen" -päivämäärä, pakkaajan nimi tai toim nimi ja osoite.
