

## ATTI OHRAJN

## KUMMISSJONI

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiki u denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2008/C 261/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

## SINTEZI

## REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

## "Petit Epeautre de Haute Provence"

Nru tal-KE: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

DPO ( ) IĠP ( X )

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. **Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Institut national des appellations d'origine  
Indirizz: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Feks: (33) 142 25 57 97  
Posta elettronika: —

2. **Grupp:**

Isem: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence  
Indirizz: Quartier Aumage  
F-26560 Mevouillon  
Tel.: (33) 475 28 51 86  
Feks: (33) 475 28 51 86  
Posta elettronika: petit.epeautre@wanadoo.fr  
Kompożizzjoni: Produtturi/Proċessaturi ( X ) ohrajn ( )

3. **Tip ta' prodott:**

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali fl-istat naturali jew ipproċessati

<sup>(1)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Speċifikazzjoni:

(sintezi tar-rekwiżiti msemmija fl-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

##### 4.1. Isem: "Petit Epeautre de Haute Provence"

4.2. *Deskrizzjoni:* Il-qamh "Triticum monococcum" huwa ċereali tat-tibna, mill-familja tal-ħaxix. Jingħaraf minn widniet ċatti bis-sifa u jikber fuq żewġ naħat Il-qamha, mhux miksura u fil-ħliefa, trid tiġi mnaddfa qabel ma' tiġi kkunsmata (u possibbilment titbajjad). Il-qamha mbajda hija qamha mndaffa li tkun għaddiet minn proċess żejjed ta' tfeđiq. Ġie stipulat għadd ta' kriterji ta' kwalità. Il-perċentwal massimu totali tal-elementi li mhumiex ċereali ta' bażi ta' kwalità perfetta huwa ta' 5 %, li minnu:

2 % ta' qmuħ miksura

1,5 % ta' impuritajiet tal-qmuħ (midbiela, ċereali ohra, ħsara mill-pesti, ikun marrilhom il-kulur, imsahħna zżejjed, nexfin)

1 % ta' qmuħ imnibbta

0,5 % ta' impuritajiet varji (qmuħ barranin, qmuħ mhassra, ħliefiet, sadid tal-qamh, qmuħ imhassra, insetti mejta jew biċċiet tal-insetti)

Il-piż speċifiku minimu huwa ta' 77 kg/hl.

Il-qamh gross għandu jkollu kontenut ta' ndewwa li ma jaqbiżx l-14 %.

Il-kontenut tal-proteini tal-qamh imnaddaf għandu jkun ta' aktar minn 10.5 %.

Il-qamh "petit épeautre de Haute Provence " jista' jiġi kkummerċjalizzat f'pakketti ta' 500g u 1 kg jew boroż ta' 3, 5, 10 jew 25 kg.

Id-data sa meta tista' tintuża l-qamha hija ta' 18-il xahar mit-tindif.

4.3. *Żona ġeografika:* Iz-żona I.Ġ.P. (produzzjoni tal-qmuħ u ż-żrieragħ, u t-tindif) tinkludi 235 komun (jew partijiet ta' komuni) li jinsabu f'għoli ta' aktar minn 400 metru u huma mifruxa fuq erba' *départements* (Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme uVaucluse) fix-Xlokk ta' Franza. It-tqassim huwa kif ġej:

Għad-*département* tal-Alpes de Haute Provence:

— Il-komuni kollha tal-cantons ta' Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues;

— Fil-canton ta' Château-Arnoux, il-komuni li ġejjin: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort u Peipin;

— Fil-canton ta' Peyruis, il-komuni li ġejjin: Ganagobie, La Brillanne, Lurs u Peyruis.

Għad-*département* ta' Hautes Alpes:

— Il-komuni kollha tal-cantons ta' Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers uSerres;

— Fil-canton ta' Laragne, il-komuni li ġejjin: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Għad-*département* ta' la Drome:

— Il-komuni kollha tal-cantons ta' Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon;

— Fil-canton ta' Luc en Diois, il-komuni li ġejjin: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme;

— Fil-canton ta' Nyons, il-komuni li ġejjin: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse

Ghad-département ta' Vaucluse:

- Il-komuni kollha tal-canton ta' Sault;
- Fil-canton ta' Apt, il-komuni li ġejjin: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars;
- Fil-canton ta' Bonnieux, il-komuni li ġejjin: Buoux u Sivergues;
- Fil-canton ta' Gordes, il-komuni li ġejjin: Lioux et Murs
- Fil-canton ta' Malaucène, il-komuni li ġejjin: Brantes, Savoillan, u Saint Léger du Ventoux;
- Fil-canton ta' Mormoiron, il-komuni li ġejjin: Blauvac, Flassan, Méthamis u Villes sur Auzon;
- Fil-canton ta' Pertuis, il-komuni li ġejjin: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygués, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygués, Peypin d'Aygués, Vitrolles.

- 4.4. *Prova tal-origini:* Għal kull farm, il-ħbula tal-art jiġu identifikati skont pjanta tal-ħbula mir-registru tal-farms. L-origini taż-żrieragh tiġi vverifikata permezz tal-fattura tax-xiri. Il-kwantitajiet maħsuda għal kull habel jiddahhlu fil-formoli dwar l-uċuħ fir-registru tal-farms.

Kull lott ta' produzzjoni u/jew tal-ħzin jiġi identifikat fuq l-unitajiet tal-ħzin permezz tal-formoli tal-identifikazzjoni tal-lott. Dawn il-formoli juru wkoll il-kwantitajiet maħsuda u mnaddfa u l-kodiċi tal-identità ta' min naddaf u d-data tat-tindif. Kull fazi tat-tindif — it-tfesdiq, it-thin, u l-ippakkjar — tiġi ċċekkjata fi proċess ta' verifika tal-istokk u tiġi rrekordjata għal kull lott. L-aspetti tat-traċċabbiltà mehuda flimkien jagħmluha possibbli li jiġi ttraċċat il-proċess miż-żriegħ sal-bejgħ lill-konsumatur.

- 4.5. *Metodu ta' produzzjoni:* Il-qamh "petit épeautre" kopert mill-IĠP jitkabbar fiż-zona ġeografika ta' produzzjoni tal-Haute-Provence f'għoli ta' aktar minn 400 metru. Jitkabbar skont metodu ta' produzzjoni tradizzjonali: newba, użu ta' żrieragh li ġejjin miż-zona ġeografika, miżrugħa fis-sajf u fil-harifa, proj-bizzjoni tal-użu ta' prodotti kimiċi. Il-fertilizzazzjoni hija limitata għal massimu ta' 60 unità ta' nitroġenu, 60 unità ta' potassa u 60 unità ta' fosforu kull ettaru. Il-"petit épeautre de Haute Provence" tagħmel l-aħjar użu mix-xita ta' Meju li tghin li l-qamha tikber. Lulju, li huwa shun u niexef, jghin għal maturazzjoni b'saħħitha mingħajr ma jiżviluppa mard. Ir-rendiment massimu tal-qamh bil-hliefa huwa ta' 40 qantar l-ettaru.

Ladarba jkun ingabar, il-qamh, li jkun għadu fil-hliefa, jinħażen fiż-zona ġeografika qabel ma jitnaddaf. It-tindif huwa fazi indispensabbli qabel kull użu fit-tisjir jew fit-thin; isir minn naddafa li jinsabu fiż-zona ġeografika. It-tindif jikkonsisti mis-separazzjoni tal-hliefa mill-qamha, u huwa proċess li jitlob għarfien u dedikazzjoni kbira u l-użu ta' għodod apposta. Il-qamha ma tistax tkun irvinata jew imfesdaq hazin, u għalhekk min inaddaf għandu jkun hafif hafna b'idejh. Il-fażijiet differenti tal-għażla u tal-qmuħ u t-tindif jagħtu qmuħ ta' tul bejn 5 u 10 mm u ħxuna ta' 1.5 mm. It-tindif jista' jsir sa sen-tejn wara l-hsad. Il-qamha mnaddfa tista' wara tiġi mbajda (tnaqqis tal-hin tas-sajran).

- 4.6. *Rabta:* Iż-zona ġeografika koperta mit-tismija "Petit Epeautre de Haute Provence" hija zona omoġeneja bi klima Mediterranja kkaratterizzata l-aktar mill-altitudni tagħha, li ttaffilha l-klima. Is-sjuf nexfin iwasslu għal xtiewi keshin għall-aħħar.

Il-"Petit Epeautre de Haute Provence" hija adattata għal dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi horox li huma tipiċi taż-zona minħabba l-fatt li hija varjetà taż-żriegħ bikri li jfisser li tista' tiflaħ għall-kundizzjonijiet ebsin tax-xitwa. Ix-xita li tasal tard f'Meju tagħmel tajjeb lill-kwalità tal-qamha, filwaqt li sikwit jaslu tard wisq għall-qamh u x-xgħir miżrugħa xahar qabel. Lulju, li huwa shun u niexef, jghin għal maturazzjoni b'saħħitha mingħajr ma jiżviluppa mard.

Ir-reġjun jinsab fuq hamrija kalkarja ta' tip karstiku, mimlija qsim ġeoloġiku u li tmur lura għaž-Żmien Terzjarju. Il-"Petit épeautre de Haute Provence" jippermetti l-aħjar użu tal-ifqar hamrija (magħrufa lokament bhala "épeautrières") li fuqha wiehed jista' wkoll ikabbar il-lavanda.

Ir-rabta ta' din il-qamha maż-zona ġeografika tidher ċara minn fejn jinsabu l-impjanti għall-ipproċessar. It-tindif isir fuq lantijiet artigjanali mqassma tul iż-zona. Bosta mtiehen, li llum m'għadhomx jintużaw, kienu nbnew tul ix-xmajjar u n-nixxighat, u kienu wkoll jipproduċu d-dqiq; kienu mghammra b'haġar tal-mithna li setgħu jintużaw għal bosta ghanijiet. Bil-progress tekniku u permezz tal-użu tal-għarfien imwassal mill-ġenerazzjoni għall-oħra, in-naddafa llum jużaw għodod speċjali li jvarjaw skont il-lott li jkun se jinhadem u li jagħmluha possibbli li jinkiseb prodott akbar billi jitnaqqas l-għadd tal-qmuħ miksura waqt il-proċess tat-tindif u tal-ghażla. Il-kundizzjoni tal-qamh imnaddaf hija wahda mill-aħjar kriterji biex wiehed iqis il-kwalità. Il-hila mitluba għal din il-biċċ xogħol tinvolvi li wiehed jagħti l-hin ix-xieraq lit-tindif tal-qamha.

Mill-aspett storiku, hemm xhieda li fil-Haute Provence il-Petit Epeautre kienet diġa preżenti f'bosta siti preistoriċi. L-okkupazzjoni Rumana tal-"Provincia"(Provence) irrelegat it-tkabbir ta' dawn l-ghelejje għas-saltus (xagħri) tan-naħa ta' ġewwa tar-reġjun, li ma kinitx daqstant Romanizzata. Wara li waqa' l-Imperu Ruman, il-popli Nordiċi invadew il-Provence u kkawżaw eżodu tal-popolazzjoni lejn in-naħa ta' ġewwa. Il-kwalità robusta tal-Petit Epeautre u l-fatt li tinħażen tajjeb ippermetta li l-popolazzjoni maqlugħa minn darha setgħet tissoppravivi. Il-Petit Epeautre tibqa' preżenti tul il-Medju Evu fi Provence.

Xhieda tal-preżenza ta' dan il-wiċċ fil-partijiet varji tal-Haute Provence tinsab fatti amministrattivi (1338), inkjesti (1775) u statistiki agrikoli (1804-1874).

Madankollu, it-tradizzjoni kulinarja tal-qamha fil-Haute Provence hija wahda reali ("Formantée" fl-1375 u l-famuża "Grueu" fil-bidu tas-seklu 16 ...) u l-fama tagħha hija rikonoxxuta. Id-distributuri u l-proċessaturji spiss jassoċjaw il-qamha mal-Haute Provence għaliex hija prodott tipiku. L-Haute Provence hija rikonoxxuta bhala ż-zona anċestrali tal-produzzjoni tal-"petit épeautre".

Fl-2002, il-Conserveries de Haute Provence rebħu l-ewwel premju fil-konkors tal-ikel "Goût et avenir" tal-Alpes de Haute Provence għad-deżerta tagħhom li tuża l-"petit épeautre de Haute Provence".

#### 4.7. Organu ta' spezzjoni:

I Isem: ULASE, Organisme Certificateur  
Indirizz: ZA Champgrand  
F-26270 Loriol-sur-Drôme  
Tel.: (33) 475 61 13 00  
Feks: (33) 475 85 62 12  
Posta elettronika: info@ulase.fr

#### 4.8. Tikkettar: It-tikkettar għandu bilfors isemmi t-tismija tal-bejgh flimkien mal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta; il-kodiċi ta' identifikazzjoni tal-lott imnaddaf; il-piż nett; id-data sa meta jista' jintuża l-prodott; l-isem jew l-isem kummerċjali u l-indirizz ta' min ippakkja l-prodott.