

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2008/C 261/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„Petit Épeautre de Haute Provence”****NR. CE: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****DOP () IGP (X)**

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

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

2. Grup:

Denumire: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence
Adresă: Quartier Aumage
F-26560 Mevouillon
Tel. (33) 475 28 51 86
Fax (33) 475 28 51 86
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tipul produsului:

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate.

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Petit Épeautre de Haute Provence”

4.2. *Descriere:* Alacul mic (*Triticum monococcum*) este o cereală păioasă din familia gramineelor, caracterizată prin spice plate cu bărbii și două rânduri de boabe. Boabele cu coajă, fără șanțuleț, trebuie decorticate (și eventual albite) înainte de consum. Boabele albite sunt boabe decorticate care au trecut printr-o etapă suplimentară de cojire. S-au stabilit o serie de cerințe de calitate. Pondere totală a elementelor care nu sunt cereale de bază de calitate ireproșabilă este de maximum 5 %, din care:

2 % boabe sparte,

1,5 % impurități sub formă de boabe (boabe opărite, de alte specii, atacate de dăunători, decolorate, încinse, seci),

1 % boabe încolțite,

0,5 % impurități diverse (boabe de alte feluri, boabe stricate sau cariate, coji, ergoturi, insecte moarte sau fragmente de insecte).

Greutatea specifică minimă este de 77 kg/hl.

Umiditatea în stare brută a boabelor nu trebuie să depășească 14 %.

Conținutul de proteine în stare decortăată trebuie să fie de peste 10,5 %.

„Petit Épeautre de Haute Provence” se poate comercializa în pungi de 500 g sau 1 kg ori în saci de 3, 5, 10 sau 25 kg.

Termenul de valabilitate este de 18 luni de la data decorticării.

4.3. *Aria geografică:* Zona IGP (producția de boabe și semințe și decorticarea) cuprinde 235 de comune (sau părți de comune) situate la peste 400 m altitudine și răspândite în patru departamente (Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme și Vaucluse) din sud-estul Franței. Distribuția geografică este următoarea:

În departamentul Alpes de Haute Provence:

— toate comunele din cantoanele Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— în cantonul Château Arnoux, comunele: Aubignosc, Château Arnoux, Chateaneuf Val St Donat, Montfort și Peipin,

— în cantonul Peyruis, comunele: Ganagobie, La Brillanne, Lurs și Peyruis.

În departamentul Hautes Alpes:

— toate comunele din cantoanele Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers și Serres,

— în cantonul Laragne, comunele: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

În departamentul Drôme:

— toate comunele din cantoanele Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— în cantonul Luc en Diois, comunele: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Mison, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,

— în cantonul Nyons, comunele: Arpavon, Aubres, Chateaneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

În departamentul Vaucluse:

- toate comunele din cantonul Sault,
- în cantonul Apt, comunele: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- în cantonul Bonnieux, comunele: Buoux și Sivergues,
- în cantonul Gordes, comunele: Lioux și Murs,
- în cantonul Malaucène, comunele: Brantes, Savoillan și Saint Léger du Ventoux,
- în cantonul Mormoiron, comunele: Blauvac, Flassan, Méthamis și Villes sur Auzon,
- în cantonul Pertuis, comunele: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4. *Dovada originii:* În fiecare exploatație, parcelele sunt localizate pe baza unui plan parcellar extras din registrul exploatației. Proveniența semințelor se verifică pe baza facturilor de achiziție. Cantitățile recoltate de pe fiecare parcelă se înregistrează pe fișele de cultură din registrul exploatației.

Fiecare lot de producție și/sau depozitare este identificat pe unitățile de depozitare prin fișe de identificare a loturilor. Fișele indică, de asemenea, cantitățile recoltate și decorticate, precum și codul personal al lucrătorului care a efectuat decorticarea și data decorticării. Fiecare etapă de decorticare, măcinare și ambalare face obiectul unei contabilități aparte și a unei fișe de urmărire a loturilor. Ansamblul acestor elemente asigură trasabilitatea produsului de la semănarea parcelei până la vânzarea către consumator.

- 4.5. *Metoda de obținere:* Alacul mic cu IGP se cultivă în zona geografică de producție din Haute Provence, la altitudini de peste 400 metri. Cultivarea se bazează pe un mod de producție tradițional: se practică rotația culturilor; se utilizează semințe provenite din aria geografică respectivă, se seamănă vara și toamna, iar folosirea produselor chimice de sinteză este interzisă. Fertilizarea este limitată la maximum 60 unități azot, 60 unități potasă și 60 unități fosfor la hectar. „Petit Épeautre de Haute Provence” beneficiază de ploile din luna mai, care contribuie la creșterea boabelor. În iulie, vremea caldă și uscată favorizează maturizarea sănătoasă, fără boli. Randamentul maxim este de 40 chintale de boabe nedecorticate la hectar.

Odată recoltat, alacul mic, acoperit încă de coajă, se depozitează în aceeași zonă geografică până la decorticare. Decorticarea este o etapă prealabilă indispensabilă pentru orice utilizare culinară sau în morărit. Operațiunea se execută de către lucrători din zona geografică respectivă și constă în separarea boabelor de coji. Decorticarea cere o adevărată tehnică, necesitând un efort susținut, precum și unelte adecvate. Boabele nu trebuie să fie nici deteriorate nici prost decorticate, ceea ce presupune o deosebită dexteritate din partea lucrătorului. Diferitele etape de triere și decorticare permit obținerea unor boabe lungi de 5-10 mm și cu grosimea de minimum 1,5 mm. Intervalul autorizat dintre recoltare și decorticare este de maximum 2 ani. Boabele decorticate pot fi albite (reducerea timpului de preparare).

- 4.6. *Legătură:* Zona geografică la care se referă denumirea „Petit Épeautre de Haute Provence” constituie o unitate omogenă cu climă mediteraneană, caracterizată în primul rând prin altitudinea sa care modelează excesele climatei. Verile secetoase sunt urmate de temperaturi foarte scăzute iarna.

„Petit Épeautre de Haute Provence” este adaptat acestei climate aspre, caracteristice zonei, întrucât se seamănă timpuriu, ceea ce permite plantei să suporte asprimea iernii. Ploile târzii din luna mai, prea târzii pentru grâul și orzul de iarnă, care se seamănă cu o lună mai devreme, favorizează, în schimb, calitatea boabelor de „Petit Épeautre”. În iulie, vremea caldă și uscată favorizează maturizarea sănătoasă, fără boli.

Subsolul regiunii este format din calcar de tip carstic, datând din Terțiar, cu numeroase falii. „Petit Épeautre de Haute Provence” permite valorificarea celor mai sărace soluri (denumite și „épeautrières” — câmpuri de alac), pe care se mai cultivă și levănțică.

Legătura dintre alacul mic și zona geografică în cauză este întărită de amplasarea aici a instalațiilor de prelucrare. Decorticarea se efectuează în atelierele artizanale răspândite în zonă. De-a lungul apelor, existau multe mori echipate cu pietre de moară care îndeplineau mai multe funcții. Aceste mori, care produceau și făină, nu mai sunt astăzi în funcțiune. Valorificând progresul tehnologic și tehnicile tradiționale, decorticarea se face astăzi cu unelte speciale, reglate în funcție de loturi, care asigură un randament superior prin micșorarea cantității de boabe sparte în cursul acestei operații și la triere. Calitatea boabelor decorticate este unul din principalele criterii de evaluare. Tehnica specifică acestei operații constă în dozarea judicioasă a timpului alocat.

Din punct de vedere istoric, s-au descoperit urme de „Petit Épeautre” în câteva situri preistorice din Haute Provence. Ocupația romană a acestei „provincia” (de unde și denumirea ei actuală de „Provence”) a împins cultura de alac în așa-numitele *saltus*, zone situate mai adânc în interiorul continentului, „slab romanizate”. După destrămarea imperiului roman, regiunea a fost invadată de triburi nordice, care au provocat exodul populațiilor locale mai spre interior. Datorită rezistenței sale și ușurinței de conservare, „Petit Épeautre” a contribuit la supraviețuirea acestor populații și a continuat să fie semnalat în regiune de-a lungul întregii epoci medievale.

Actele administrative (1338), anchetele (1775), statisticile agricole (1804-1874) atestă prezența sa în diferite locuri din Haute Provence.

Pe de altă parte, în Haute Provence, alacul mic face obiectul unei autentice tradiții culinare larg recunoscute, în care figurează specialități ca „Formantée”, atestată din 1375, și renumitul „Grueu”, datând de la începutul sec. al XVI-lea. Societățile de distribuție și de prelucrare asociază foarte adesea alacul mic cu Haute Provence, întrucât este vorba de un produs specific zonei. Haute Provence este recunoscută ca zonă de producție ancestrală a alacului mic.

În 2002, Conserveries de Haute Provence a câștigat premiul întâi la „Goût et avenir” (Gust și viitor), un concurs gastronomic desfășurat în Alpes de Haute Provence, cu un desert preparat din „Petit Épeautre”.

4.7. Organism de control:

Denumire: ULASE, Organisme Certificateur
Adresă: 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. Etichetare: Eticheta menționează în mod obligatoriu denumirea de vânzare însoțită de indicația geografică protejată, codul de identificare a lotului de decorticare, greutatea netă, termenul de valabilitate, numele sau denumirea comercială și adresa ambalatorului.
