

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2008/C 261/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”Petit Épeautre de Haute Provence”****EG-nr: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****SUB ( ) SGB ( X )**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Institut national des appellations d'origine  
Adress: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tfn (33) 153 89 80 00  
Fax (33) 142 25 57 97  
E-post: —

**2. Grupp:**

Namn: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence  
Adress: Quartier Aumage  
F-26560 Mevouillon  
Tfn (33) 475 28 51 86  
Fax (33) 475 28 51 86  
E-post: petit.epeautre@wanadoo.fr  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, obearbetade eller bearbetade

(<sup>1</sup>) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

##### 4.1 Beteckning: "Petit Épeautre de Haute Provence"

##### 4.2 Beskrivning: "Petit Épeautre" (*Triticum monococcum* eller provensalsk dinkel) är en spannmål som tillhör familjen gräs. Det karakteriseras av ett platt, borstigt, tvåradigt ax. Det skalförsedda, obehandlade kornet måste före användning skalas (och eventuellt blekas). Ett blekt korn är ett skalat korn som genomgått en kompletterande polering. Olika kvalitetskriterier har införts. Största tillåtna andel material som inte är den aktuella spannmålen av högsta kvalitet är 5 % varav:

2 % krossade korn,

1,5 % orenheter som utgörs av spannmålskorn (skrumpna, andra spannmålssorter, angripna av skadegörare, groddfärgade, överhettade, torkningsskadade),

1 % grodda korn,

0,5 % diverse orenheter (främmande korn, skadade korn, skal, svamp, ruttnade korn, döda insekter eller insektsdelar).

Minsta tillåtna densitet är 77 kg/hl.

Obehandlad spannmål får ha en fuktighet på högst 14 %.

Proteinhalten i skalad spannmål ska vara minst 10,5 %.

"Petit Épeautre de Haute Provence" får saluföras i påsar om 500 g och 1 kg eller i säckar om 3, 5, 10 eller 25 kg.

Spannmålets bäst före-datum är 18 månader efter skalning.

##### 4.3 Geografiskt område: Området för den skyddade geografiska beteckningen (produktion av spannmål och utsåde samt skalning) omfattar 235 kommuner (eller delar av kommuner) belägna på minst 400 meters höjd och fördelade på fyra departement (Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes, Drôme et Vaucluse) i sydöstra Frankrike. Fördelningen är följande:

I departementet Alpes de Haute Provence:

— alla kommuner i kantonerna Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— i kantonen Château Arnoux följande kommuner: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort, Peipin,

— i kantonen Peyruis följande kommuner: Ganagobie, La Brillanne, Lurs, Peyruis.

I departementet Hautes Alpes:

— alla kommuner i kantonerna Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers, Serres,

— i kantonen Laragne följande kommuner: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

I departementet Drome:

— alla kommuner i kantonerna Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— i kantonen Luc en Diois följande kommuner: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Marvel, Valdrôme,

— i kantonen Nyons följande kommuner: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

I departementet Vaucluse:

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

- 4.4 *Bevis på ursprung:* På varje jordbruksföretag anges fälten i en fältplan på grundval av jordbruksregistret. Utsädets ursprung kontrolleras med hjälp av inköpsfakturor. Skördad mängd per fält registreras på odlingsblad i jordbruksregistret.

Varje produktions- eller lagringssats bokförs i lagerenheter med hjälp av identitetsblad för satserna. På de här bladen anges även skördad och skalad mängd, skalarens identitetsbeteckning och datum för skalning. I varje led (skalning, malning och emballering) inventeras och registreras varje sats. Genom alla dessa spårbarhetsåtgärder kan spannmålen spåras från åkern till försäljningen till konsumenten.

- 4.5 *Framställningsmetod:* Den "Petit Épeautre" som den skyddade geografiska beteckningen gäller odlas i det geografiska produktionsområdet i Haute Provence på en höjd av mer än 400 meter. Odlingen sker traditionellt med växelbruk, användning av utsäde från det geografiska området och sådd under sommar och höst. Syntetiska kemikalier är förbjudna. Gödslingen är begränsad till högst 60 enheter kväve, 60 enheter kalium och 60 enheter fosfor per hektar. "Petit Épeautre de Haute Provence" gynnas av regn i maj som låter kornet växa. Under juli, som är varm och torr, gynnas en sund mognad utan att sjukdomar utvecklas. Största avkastning av oskalad spannmål är 4 ton per hektar.

När "Petit Épeautre" har skördats är det fortfarande täckt av sitt skal, så det lagras i det geografiska produktionsområdet i väntan på skalning. Skalningen är ett nödvändigt steg före varje användning i matlagning eller malning. Den utförs av skalare som är belägna i det geografiska området och består i att skalet skiljs från kornet. Skalningen förutsätter fackkunskaper, stor omsorg och särskilda verktyg. Kornet får varken försämas eller skalas på fel sätt, vilket kräver stor skicklighet från skalarens sida. Tack vare de olika stegen i sortering och skalning fås ett korn som är 5–10 mm långt och minst 1,5 mm tjockt. Det får gå högst två år mellan skörd och skalning. Det skalade kornet kan blekas (vilket minskar tillagningstiden).

- 4.6 *Samband:* Det geografiska område som omfattas av beteckningen "Petit Épeautre de Haute Provence" utgör en homogen enhet med Medelhavsklimat och karakteriseras främst av sin höga höjd som tempererar klimatet. Sommarens torra avlöses av en intensiv vinterkylla.

"Petit Épeautre de Haute Provence" är anpassat till områdets hårda klimat, eftersom det tack vare tidig sådd kan uthärda de stränga villkoren under vintern. Det sena regnet i maj gynnar spannmålets kvalitet, medan det brukar komma för sent för vete och vinterkorn som mognar en månad tidigare. Under juli, som är varm och torr, gynnas en sund mognad utan att sjukdomar utvecklas.

Regionen vilar på en kalkhaltig karstmark, mycket sprickrik, som bildades under tertiär. Tack vare "Petit Épeautre de Haute Provence" kan man ta vara på även de magraste jordarna (s.k. *épeautrières*), där man också odlar lavendel.

Sambandet mellan "Petit Épeautre" och det geografiska området framgår av de bearbetningsanläggningar som ligger i området. Skalning utförs i hantverksmässiga anläggningar fördelade över området. Talrika kvarnar, numera nedlagda, fanns längs vattendragen och producerade även mjöl; de var försedda med kvarnstenar som klarade flera uppgifter. I takt med teknikens framsteg och tack vare det nedärvda kunnandet använder dagens skalare särskilda redskap som kan ställas in efter satserna och möjliggör en högre effektivitet i skalningen i form av mindre andel krossade korn under skalning och sortering. De skalade kornens kvalitet är ett av de viktigaste bedömningskriterierna. Det viktigaste kunnandet i det här skedet är att avgöra vilken skalningstid som är lämplig.

Historiskt sett kan man se spår av "Petit Épeautre" i regionen Haute Provence redan på förhistoriska utgrävningsplatser. Den romerska erövringen av Provincia (dagens Provence) trängde ut dinkelodlingen till de mindre romaniserade högländerna. Efter Romarrikets fall trängde nordeuropeiska folk in i Provence, vilket ledde till att den tidigare befolkningen flyttade upp i högländerna. Tack vare sin tålighet och hållbarhet gjorde "Petit Épeautre" det möjligt för denna befolkning att överleva. "Petit Épeautre" förekom under hela den provensalska medeltiden.

Sedan dess vittnar administrativa handlingar (1338), undersökningar (1775) och jordbruksstatistik (1804–1874) om förekomsten av dinkelodling på olika håll i Haute Provence.

Däremot är den kulinariska traditionen kring "Petit Épeautre de Haute Provence" betydligt bättre belagd (t.ex. *Formantée* 1375 eller *Grueu* i början av 1500-talet). Distributörer och bearbetningsföretag associerar ofta "Petit Épeautre" med Haute Provence eftersom det är fråga om en typisk produkt. Haute Provence är erkänd som ursprungsregionen för "Petit Épeautre".

Vid mattävlingen "Goût et avenir" i Alpes de Haute Provence 2002 vann Les Conserveries de Haute Provence första pris med en efterrätt gjord med "Petit Épeautre de Haute Provence".

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: ULASE, Organisme Certificateur

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

Tfn (33) 475 61 13 00

Fax (33) 475 85 62 12

E-post: info@ulase.fr

#### 4.8 Märkning: På märkningen måste man ange handelsnamn åtföljt av den skyddade geografiska beteckningen, identitetsbeteckning för skalningssats, nettovikt, bäst före-datum samt förpackarens namn eller företagsnamn och adress.

---