

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 185/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE”

NR WE: FR-PGI-0005-0476-20.06.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adres: 51 rue d'Anjou
75008 PARIS
FRANCE
Telefon +33 153898000
Faks +33 142255797
E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat du Petit Épeautre de Haute-Provence
Adres: Quartier Aumage
26560 Mevouillon
FRANCE
Telefon +33 475285186
Faks +33 475285186
e-mail: petit.epeautre@orange.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

4. Specyfikacja produktu:

(PODSUMOWANIE WYMOGÓW OKREŚLONYCH W ART. 4 UST. 2 ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 510/2006).

4.1. Nazwa produktu:

„Farine de Petit Épeautre de Haute Provence”.

4.2. Opis produktu:

Petit Épeautre (pszenica samopsza) „Triticum monococcum” jest zbożem należącym do rodziny traw. Charakteryzuje się spłaszczonym, dwurzędowym kłosem z bródką. Ziarno, niełuskane i nierozłupane, musi zostać poddane łuskaniu (oraz ewentualnie bielaniu), aby mogło nadawać się do spożycia. Ziarno bielone jest ziarnem łuskany, które zostało poddane dodatkowemu etapowi łuskania. Przyjęto różne kryteria dotyczące jakości. Maksymalny całkowity odsetek elementów, które nie są zbożami podstawowymi o nienagannej jakości, został ustalony na 5 %, z czego:

2 % ziaren połamanych,

1,5 % zanieczyszczeń ziarnowych (ziarna pomarszczone, inne gatunki, ziarna uszkodzone przez szkodniki, z przebarwionym zarodkiem, przegrzane, wyschnięte),

1 % ziaren porośniętych,

0,5 % innych zanieczyszczeń (obce nasiona, ziarna uszkodzone, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe, martwe owady lub ich części).

Minimalny ciężar właściwy wynosi 77 kg/hl. Ziarno nieprzetworzone musi mieć wilgotność nieprzekraczającą 14 %.

Zawartość białka w łuskanym ziarnie musi przekraczać 10,5 %.

Ziarno pszenicy samopszej jest przetwarzane na mąkę barwy kości słoniowej, kremowej. Ciasto z mąki z pszenicy samopszej z Górnej Prowansji rośnie gorzej niż ciasto z mąki pszennej ze względu na niską zawartość glutenu.

CHOG dotyczy nieprzesianej mąki charakteryzującej się zawartością minerałów przekraczającą 1,8 % i mąki przesianej, w której zawartość minerałów jest mniejsza niż 1,8 %. W przypadku tych dwóch rodzajów mąki wilgotność musi być mniejsza niż 14 %, a zawartość białka musi przekraczać 10,5 %

Mąkę młynarską, otrzymywaną w wyniku mielenia w młynach (zob. pkt 4.5) można pakować w worki o pojemności 500 g, 1, 10, 25 lub 50 kg, ale można ją również dostarczać luzem każdemu podmiotowi. Pakowanie nie jest zastrzeżone dla zakładu młynarskiego.

Mąkę tradycyjną, otrzymywaną w wyniku tradycyjnego mielenia mąki na kamiennych żarnach (4.5), można pakować w worki o pojemności 500 g, 1, 10 i 25 kg.

Końcowa data optymalnego użycia mąki przypada 9 miesięcy od daty zmielenia.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar CHOG (produkcja ziarna, materiału siewnego, łuskanie i mielenie mąki na kamiennych żarnach) obejmuje 235 gmin położonych powyżej 400 m n.p.m. w czterech departamentach (Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Drôme i Vaucluse) na południowym wschodzie Francji. Do obszaru tego należą:

W departamencie Alpes de Haute Provence:

- wszystkie gminy kantonów Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues;
- następujące gminy w kantonie Château-Arnoux: Aubignosc, Château Arnoux, Chateaneuf Val St Donat, Montfort i Peipin;
- następujące gminy w kantonie Peyruis: Ganagobie, La Brillanne, Lurs i Peyruis.

W departamencie Hautes Alpes:

- wszystkie gminy kantonów Aspres sur Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers i Serres;
- następujące gminy w kantonie Laragne: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Le Poët, Upaix, Ventavon.

W departamencie Drôme:

- wszystkie gminy kantonów Buis les Baronnie, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon;
- następujące gminy w kantonie Luc en Diois: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Prés, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme;
- następujące gminy w kantonie Nyons: Arpavon, Aubres, Chateaneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

W departamencie Vaucluse:

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

4.4. Dowód pochodzenia:

W każdym gospodarstwie działki są identyfikowane na podstawie planu działek zawartego w księdze gospodarstwa. Pochodzenie materiału siewnego jest sprawdzane na podstawie faktur zakupu. Wielkość plonów przypadających na każdą działkę jest zapisywana w zestawieniach upraw księgi gospodarstwa.

Każdą partię produkcyjną lub partię składowaną można odnaleźć w pomieszczeniach magazynowych dzięki kartom identyfikacyjnym poszczególnych partii. Karty te określają ponadto wielkość plonów i ilość ziarna poddanego łuskaaniu, jak również pozwalają zidentyfikować łuszczarza i określić datę łuskania ziarna. Każdy etap łuskania, mielenia i pakowania podlega rejestrom magazynowym i jest zaznaczany na karcie monitorowania partii. Wszystkie te elementy identyfikowalności umożliwiają prześledzenie drogi od obsiania działki aż do sprzedaży konsumentowi.

4.5. Metoda produkcji:

Pszenica samopsza objęta CHOG jest uprawiana na obszarze Górnej Prowansji na wysokości powyżej 400 m. Przy uprawie stosuje się tradycyjny sposób produkcji: płodozmian, wykorzystanie materiału siewnego z tego obszaru geograficznego, zasiewy letnie i jesienne, zakaz stosowania syntetycznych produktów chemicznych. Nawożenie jest ograniczone do maksymalnie 60 jednostek azotu (jedna jednostka azotu odpowiada 1 kg N), 60 jednostek potasu (1 jednostka potasu odpowiada 1 kg tlenku potasu (K_2O)) i 60 jednostek fosforu (jedna jednostka fosforu odpowiada 1 kg pięciotlenku fosforu (P_2O_5)) na hektar. Pszenica samopsza z Górnej Prowansji wykorzystuje majowe deszcze, które pozwalają na pęcznienie ziaren. Lipiec, miesiąc ciepły i suchy, sprzyja zdrowemu dojrzewaniu bez rozwoju chorób. W przypadku ziarna niełuskanego maksymalna wydajność wynosi 40 kwintali z hektara.

Po zbiorze pszenica samopsza pozostaje pokryta osłonką (plewa) i jest składowana na wyznaczonym obszarze geograficznym zanim zostanie poddana łuskaaniu. Łuskanie jest etapem niezbędnym przed użyciem do jakichkolwiek celów spożywczych lub młynarskich; jest ono wykonywane przez łuszczarzy z tego obszaru i polega na oddzieleniu plew od ziarna. Łuskanie opiera się na prawdziwym know-how, które wymaga wielkiej staranności i użycia odpowiednich narzędzi. Ziarno nie może zostać uszkodzone ani źle wyłuskane; wymaga to prawdziwej zręczności łuszczarza. Kolejne etapy sortowania i łuskania pozwalają uzyskać ziarno o długości 5-10 mm i grubości co najmniej 1,5 mm. Dopuszczalny okres między zbiorem a łuskaaniem wynosi 2 lata.

Mielenie przeprowadza się bez żadnych dodatków i bez moczenia ziarna (pozwala to na lepsze przechowywanie mąki poprzez ograniczenie jej utlenienia) z użyciem ziaren łuskanych lub pokruszonych w trakcie łuskania. Know-how polega na dobraniu takiego wyciągu mąki, który pozwoli na otrzymanie wybranej mąki. Przerobu na mąkę dokonuje się w terminie 6 miesięcy od wyłuskania ziaren. Partie należy poddać mieleniu w terminie 3 miesięcy od chwili ich odbioru w młynie. Stosuje się dwa rodzaje mielenia: mielenie na kamiennych żarnach i mielenie młynarskie.

Tradycyjne mielenie mąki na kamiennych żarnach przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jest ono zastrzeżone dla producentów, którzy mielą mąkę w swoich gospodarstwach z ziaren uzyskanych z własnej produkcji.

Rozdrobnienia i przesiewania mąki dokonuje się za jednym przejściem przez młyn żarnowy. Mielenie takie jest czynnością, która pozwala rozdrobnić ziarno bez rozgrzewania go. Mielenia dokonuje się za jednym przejściem między 2 rowkowanymi kamieniami (leżakiem i obrotowym). Ziarno wsypany w centralnie umieszczony otwór przesuwają się po rowku kamienia, ulega rozdrobieniu, a następnie wysypuje się za sprawą siły odśrodkowej poza koła. Pakowanie, ważenie i zamykanie worków odbywa się ręcznie.

Mielenie młynarskie może odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym. Przerób na mąkę odbywa się w kilku przejściach przez urządzenia rozdrabniające i mielące. Przesiewanie na przesiewarce do mąki ma miejsce po każdym rozdrobieniu i wymieleniu. Układ wentylacyjny na poziomie odsiewacza pozwala skierować produkt końcowy do pomieszczenia na mąkę (przechowywanie produktu końcowego), produkty pośrednie do rozdrabniania i wymielania.

Mąka otrzymana za pomocą obydwóch rodzajów mielenia jest nieprzesiana; można ją również przesiać za pomocą systemu sit.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Rejon geograficzny objęty nazwą „Haute Provence” jest obszarem jednorodnym o klimacie śródziemnomorskim. Charakteryzuje się głównie wysokością nad poziomem morza, która sprawia, że jego klimat jest bardziej umiarkowany. Letnia susza ustępuje miejsca intensywnemu chładowi w zimie.

Pszenica samopsza z Górnej Prowansji jest przystosowana do trudnych warunków klimatycznych i charakterystyki tego obszaru – wczesne zasiewy pozwalają jej wytrzymać surowe zimowe warunki. Późne deszcze majowe wpływają pozytywnie na jakość ziarna, ale dla ozimej pszenicy i ozimego jęczmienia, które dojrzewają miesiąc wcześniej, często przychodzą one zbyt późno.

Obszar ten leży na pochodzących z trzeciorzędu glebach wapiennych typu krasowego z licznymi uskokiemi. Pszenica samopsza z Górnej Prowansji pozwala na wykorzystanie najmniej żyznych gleb (zwanych „orkiszowymi”), na których uprawia się także lawendę. Rozmieszczenie punktów przetwórczych bardzo dobrze ukazuje związek pszenicy samopszej z obszarem geograficznym. Łuskanie odbywa się w zakładach rzemieślniczych rozrzuconych po całym tym obszarze. Liczne młyny, które dziś już nie funkcjonują, rozmieszczone były wzdłuż cieków wodnych i produkowały również mąkę; były one wyposażone w wielofunkcyjne kamienie młyńskie. Dzięki postępowi technicznemu i przekazywanemu know-how łuszczarze używają dziś specjalistycznych narzędzi, które są regulowane w zależności od partii i pozwalają na uzyskanie większej wydajności łuskania dzięki niższemu odsetkowi ziaren pokruszonych w trakcie łuskania i sortowania. Jakość wyłuskanego ziarna jest jednym z najlepszych kryteriów oceny. Know-how związane z tym procesem opiera się na właściwym ustaleniu czasu łuskania. Niegdyś, mimo nakładu pracy, mąka z pszenicy samopszej (bogata w tłuszcze) była tańsza niż mąka pszenna, a w Górnej Prowansji nie brakowało młynów, które były w stanie przerabiać pszenicę samopszą.

Młyny te miały podstawowe znaczenie, ponieważ produkowały mąkę, a wcześniej łuskały ziarno. Mąka z pszenicy samopszej dostarczana w miarę zapotrzebowania, by nie jełczała, była stosowana w Górnej Prowansji jak mąka pszenna na równinach. Chociaż jej produkcja jest niewielka w stosunku do mąki pszennej, mąka z pszenicy samopszej była nieprzerwanie produkowana.

Z historycznego punktu widzenia już w kilku prowansalskich stanowiskach prehistorycznych można odnaleźć ślady upraw pszenicy samopszej w Górnej Prowansji. W czasie rzymskiej okupacji „Provincii” (Prowansji) uprawa ta została wyparta do „mało zromanizowanej” wewnętrznej części kraju. Po rozpadzie Cesarstwa Rzymskiego plemiona ludów nordyckich opanowały Prowansję i wymusiły ucieczkę ludności miejscowej w głąb kraju. Dzięki swojej odporności i łatwości przechowywania pszenica samopsza pozwoliła tej ludności przetrwać. Pozostała ona obecna w Prowansji przez całe średniowiecze. Od tego czasu o obecności tej uprawy w Górnej Prowansji zaświadczały akty administracyjne (1338 r.), ankiety (1775 r.) i statystyki rolnicze (lata 1804–1874).

Tradycja kulinarna Farine de Petit Épeautre en Haute Provence jest namacalna i powszechnie znana. Dystrybutorzy i przetwórcy często kojarzą pszenicę samopszą z Górną Prowansją, gdyż chodzi tutaj o produkcję typową dla tego obszaru. Górna Prowansja jest uznawana za obszar, na którym od dawna uprawia się pszenicę samopszą.

Farine de Petit Épeautre de Haute Provence jest znana jako mąka, z której uzyskuje się chleb o złotawym miększu i delikatnym orzechowym posmaku.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: ULASE, Organisme Certificateur
Adres: ZA Champgrand
26270 Loriol sur Drome
FRANCE
Telefon +33 475611300
Faks +33 475856212
E-mail: info@ulase.fr

4.8. *Etykietowanie:*

Etykieta zawiera obowiązkowo nazwę handlową wraz z chronionym oznaczeniem geograficznym, oznaczenie partii mielenia, masę netto, końcową datę optymalnego użycia, nazwisko lub nazwę i adres podmiotu pakującego.
