

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

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 157/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE” LUB „FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE – GWINIZH DU BREIZH”****NR WE: FR-PGI-005-0555-26.09.2006****CHOG (X) CHNP ()****1. Nazwa:**

„Farine de blé noir de Bretagne” lub „Farine de blé noir de Bretagne – Gwinizh du Breizh”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Produkty klasy 1.6: „owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone”

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkt jest mąką otrzymywaną w wyniku mielenia ziaren gryki zwyczajnej (*Fagopyrum esculentum*), rośliny tradycyjnie uprawianej w Bretanii.

Wykorzystuje się odmianę *Harpe* lub czarną *Tetra Harpe* typu srebrzystego.

Barwa mąki musi być większa lub równa 75. Chodzi tu o pomiar barwy mąki w skali od 0 do 100 (im niższa wartość L (1) tym ciemniejsza mąka). Mąka z bretońskiej gryki ma intensywną barwę.

Kwasowość mąki musi mieć pH powyżej 6.

Wilgotność przechowywanego produktu końcowego musi być utrzymana na poziomie niższym lub równym 14,5 %.

Mąka z bretońskiej gryki ma charakterystyczny intensywny zapach i wyraźnie wyczuwalny smak.

3.3. *Surowiec:*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa gryki, suszenie, sortowanie, przechowywanie oraz przemiał ziarna na mąkę muszą być wykonywane na obszarze geograficznym CHOG.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Mąka z bretońskiej gryki może być wprowadzana do obrotu luzem lub w opakowaniach o pojemności od 0,5 do 25 kg.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Produkt sprzedawany jest pod nazwą „farine de blé noir de Bretagne” lub „farine de blé noir de Bretagne – Gwinizh du Breizh”

Na opakowaniach umieszczane jest określenie „chroniona nazwa pochodzenia” lub logo wspólnotowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny wyznaczony dla mąki z bretońskiej gryki odpowiada historycznej Bretanii, czyli departamentom: Côtes d'Armor (372 gminy), Finistère (283 gminy), Ille et Vilaine (352 gminy), Morbihan (261 gmin) i Loire Atlantique (221 gmin), oraz kantonom Pouancé i Candé (Maine et Loire) oraz Saint-Aignan sur Roe (Mayenne).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Klimat Bretanii doskonale nadaje się do uprawy gryki, która wymaga dużo wody. W okresie wegetacji temperatury typowe dla klimatu oceanicznego są dla niej bardzo korzystne; niewielkie różnice temperatur i małe prawdopodobieństwo wystąpienia przymrozków w maju.

Niedobór wody na początku lata równoważony jest równomiernym rozkładem opadów deszczu w ciągu roku. Sprzyja to dobremu rozwojowi roślin gryki w momencie siewu.

Gryka jest rośliną jednoroczną o bardzo krótkim okresie wegetacji (siew maj–czerwiec, zbiór wrzesień–październik), przystosowaną do klimatu umiarkowanego.

Warunki geologiczne i hydrologiczne sprzyjają uprawie gryki. Gryka udaje się zwłaszcza na lekko zakwaszonych glebach wyznaczonego obszaru, na podłożu charakterystycznym dla opisywanego obszaru geograficznego. Podłoża powstałe na bazie kwaśnych skał (granitów, łupków, piaskowców) są stosunkowo płytkie i magazynują niewiele wody. Podczas całego okresu wegetacji opady deszczu muszą być obfite, aby umożliwić szybkie kiełkowanie i dobre zapylenie (lipiec i sierpień).

Gleby wykorzystywane do uprawy gryki muszą mieć pH poniżej 6,5.

5.2. *Cechy charakterystyczne produktu:*

Mąka silnie zabarwiona – wszystkie analizy przeprowadzone na mące z bretońskiej gryki wykazują silniejsze zabarwienie w porównaniu do mąk wyprodukowanych z gryki francuskiej lub importowanej. Wynika to z różnicy między grubością ziarna gryki bretońskiej (0,10–0,15 mm) a grubością ziarna gryki pochodzącej z innych oszarów (0,15–0,23 mm).

Oprócz tego, wydajność ziarna bretońskiej gryki jest niższa w porównaniu do gryki pochodzącej z innych regionów produkcji z uwagi na mniejsze rozmiary ziarna.

Wszystkie te czynniki powodują, że produkty wytwarzane z bretońskiej gryki są intensywniej zabarwione i mają charakterystyczny dla mąki gryczanej zapach.

Produkt ten jest podstawowym składnikiem diety miejscowej ludności, gdyż mąka z bretońskiej gryki jest spożywana w naleśnikach i plackach.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG):*

Wiedza i doświadczenie związane z produkcją bretońskiej gryki

Tradycja produkcji gryki i związane z nią techniki uprawy znane są od dawna. Na wskazanym obszarze geograficznym grykę uprawiano od XIV wieku. Była to pierwsza roślina uprawna wprowadzana na nowo osuszone mokradła lub wykarczowane tereny.

Technika uprawy polegająca na mechanicznym zwalczaniu chwastów przez ich przyoranie na kilka tygodni przed siewem i nie stosowaniu nawozów sprawia, że bretońska gryka przeznaczona na produkcję mąki jest produktem wyjątkowym.

Gryka jest rośliną nie wymagającą poważnych zabiegów agrotechnicznych. Bretońscy rolnicy rozwinęli bowiem technikę zwalczania chwastów przed siewem poprzez oranie ziemi w podobny sposób, jak do siewu. Technika ta sprzyja kiełkowaniu chwastów, które po przyoraniu stanowią nawóz dla nasion, co pozwala zrezygnować ze stosowania środków ochrony roślin. Różnica jest znacząca w porównaniu do zbóż ozimych i jarych, które wymagają wielu przygotowań.

Gryka jest rośliną uprawną właściwą dla ubogich gleb, które licznie występują na wyznaczonym obszarze geograficznym. Roślina ta ma niewielkie zapotrzebowanie na azot i składniki odżywcze. Jej uprawa uznawana jest za korzystną dla płodozmianu i wymagającą niewielkich nakładów.

Tradycja przetwarzania ziarna na mąkę

Bretońscy rolnicy produkowali bretońską grykę przede wszystkim na potrzeby własne.

Tradycja przetwarzania ziarna gryki na mąkę sięga XV wieku. W Bretanii zawsze było wiele młynów, które miały ziarno gryki na mąkę. Obecnie jest ich jeszcze około trzydziestu.

Mąkę otrzymuje się metodą nawiązującą do tradycyjnej. Mielenie uprzednio oczyszczonego ziarna odbywa się przy pomocy młyńca walcowego lub żarnowego.

Renoma produktu

Renoma produktu związana jest przede wszystkim z tradycyjną bretońską kuchnią. Od wielu wieków tradycyjnie wykorzystuje się tę mąkę do wyrobu naleśników i placków. W Bretanii umiejętność przygotowywania naleśników i placków z mąki gryczanej przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Tradycje spożywania tych produktów są bardzo stare; raz w tygodniu szło się na naleśniki z gryczanej mąki z własnym masłem, jajkami i konfiturami, często jadano też placki z kiełbasą. Każdy gospodarz posiadał naleśnikownicę lub żeliwną płytę, którą umieszczano na palenisku, żeby wypiec ciasto. Tradycja ta zaowocowała powstaniem ważnego sektora gospodarki, który eksportuje na cały świat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/cdchFarinedeBleNoirdeBretagnessept2008.pdf>
