

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2015/C 189/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”

NR WE: LV-PDO-0005-01194 – 04.02.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

## 1. Nazwa

„Latvijas lielie pelēkie zirņi”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Łotwa

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

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

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Latvijas lielie pelēkie zirņi” odnosi się do suszonego grochu polnego (*Pisum sativum* L.) odmiany *maculatum* kultywara lokalnego Retrija.

To suszone warzywo strączkowe posiada następujące cechy morfologiczne:

wygląd zewnętrzny: duże, nieregularne ziarno, brązowe, poprzecinane ciemniejszymi żyłkami nadającymi mu szarawe zabarwienie, o czarnym znaczniku.

przeciętna masa: masa 1 000 ziaren: 360–380 g

gęstość w stanie zsypanym: 780 g/l

właściwości chemiczne „Latvijas lielie pelēkie zirņi”:

- wilgotność: nie więcej niż 14 %
- surowe białko: 0–34 % (przy zawartości lizyny do 11,4 %)
- tłuszcze: 1,5–2 %
- węglowodany: 50–57 %
- błonnik: do 6,5 %
- popioły: nie więcej niż 2 %

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” spożywa się bez zdejmowania osłonki z produktu, gdyż nie można oddzielić jej od reszty ziarna; oznacza to, że produkt nie traci kształtu w gotowaniu, ponieważ osłonka dobrze przylega do ziarna grochu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Ugotowany groch posiada następujące cechy organoleptyczne:

- konsystencja delikatna i mączna;
- charakterystyczny, łagodny smak pochodzący od skórki.

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

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji – uprawa, suszenie, sortowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się przedmiotową ChNP, odpowiada prawie całej Łotwie, z wyjątkiem następujących regionów: wybrzeże Bałtyku i Zatoka Ryska do 5 km w głąb lądu w gminach Nīca, Liepāja i Pāvilosta, strefa przybrzeżna gminy Ventspils, strefa przybrzeżna gminy Dundaga, gminy Roja, Engure, Jūrmala, Rīga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti i Salacgrīva.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Główne czynniki wpływające na jakość „Latvijas lielie pelēkie zirņi” to: miejscowe warunki klimatyczne, cechy gleby oraz tradycja i czynniki ludzkie.

*Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar uprawy „Latvijas lielie pelēkie zirņi” jest położony w strefie klimatycznej umiarkowanej. Klimat Łotwy znajduje się pod wpływem morza i mas powietrza znanego Oceanu Atlantyckiego, jest to zatem klimat w większości łagodny i wilgotny, o czterech wyraźnie różnych porach roku. Niebo jest często zachmurzone (średnio 160-180 dni w roku); słońce świeci przeciętnie 1 790 godzin rocznie. Największa ilość słonecznych dni – 28-30 dni – przypada na maj/sierpień, kiedy to słońce świeci 8-10 dni dziennie. Średnia ilość opadów wynosi przeciętnie 574-691 mm rocznie. Dominujący, łagodny i wilgotny klimat sprzyja optymalnemu wzrostowi, kwitnieniu i związaniu się nasion; jest to zatem dokładnie ten obszar geograficzny, na którym główne zalety jakościowe i cechy charakterystyczne tego warzywa mogą zostać najlepiej osiągnięte.

Nawożona w sposób średnio intensywny lub intensywny gleba w tym obszarze geograficznym, która posiada wapienno-piaszczystą strukturę o pH wynoszącym ok. 7, ma zasadnicze znaczenie dla wzrostu „Latvijas lielie pelēkie zirņi”.

*Specyfika produktu*

Suszony groch „Latvijas lielie pelēkie zirņi” odróżnia się od innych dzięki szczególnie szerokim i nieregularnym ziarnom (1 000 ziaren waży 360-380 g). Mimo iż w jednym strąku znajduje się tylko kilka ziaren, cechę tę rekompensują zalety kulinarne tego grochu, takie jak stosunkowo krótki czas gotowania (ok. 10 minut mniej niż inne rodzaje grochu). Cechy charakterystyczne ugotowanego grochu: łagodna, mączna konsystencja, charakterystyczny, łagodny smak pochodzący od skórki.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” spożywa się bez zdejmowania osłonki z produktu, gdyż nie można oddzielić jej od reszty ziarna; oznacza to, że produkt nie traci kształtu w gotowaniu, ponieważ osłonka dobrze przylega do ziarna.

*Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu*

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” jest produktem, którego uprawa rozwinęła się wyłącznie dzięki specjalnym warunkom naturalnym oraz umiejętnościom miejscowych producentów.

1. Czynniki związane ze środowiskiem naturalnym, które nadają temu produktowi wyższą jakość (ziarna są nieregularne i mają mączną konsystencję), to:

- klimat, w którym różnice w wilgotności i temperaturze w poszczególnych fazach wzrostu mają istotne znaczenie w formowaniu się tak dużych ziaren.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” ma długi okres wegetacyjny – od 80 do 115 dni. Groch ten rośnie i rozwija się dość wolno na początku okresu wegetacyjnego, aby następnie szybko przejść przez okres kwitnienia i dojrzewania. Warunki klimatyczne panujące na Łotwie sprzyjają zatem wysokiej jakości plonom (nieregularne ziarna, mączna konsystencja, szybki czas gotowania). Bardzo istotne jest, aby podczas kwitnienia oraz szczególnie podczas formowania się ziaren (druga połowa czerwca, pierwsza połowa lipca) pogoda była wystarczająco wilgotna, gdyż ma to zasadnicze znaczenie dla wielkości ziaren i grubości osłonki. Nadmiar wilgoci w tym okresie spowodowałby wydłużenie okresu dojrzewania ziaren, a susza doprowadziłaby do tworzenia ziaren małych o zbyt grubej osłonce. W obu przypadkach skutkowałoby to dłuższym czasem gotowania i pogorszeniem właściwości smakowych tego kultywara, dlatego też ziarna należy siał stosunkowo wcześniej – najwcześniej w ostatniej dekadzie kwietnia, ale nie później niż w pierwszej dekadzie maja.

— Optymalna kwasowość gleby wynosi 7 pH.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” jest bardziej wymagający, jeśli chodzi o warunki wzrostu, niż inne odmiany grochu. Wymaga nawożonej w sposób średnio intensywny lub intensywny gleby o wapienno-piaszczystej strukturze; w gorszych warunkach glebowych można uzyskać niższe zbiory (jeśli gleba jest piaszczysta, wapienno-gliniasta lub kwaśna). Optymalna kwasowość gleby dla „Latvijas lielie pelēkie zirņi” to ok. 7 pH, co jest wymaganiem wyższym niż dla innych odmian grochu.

2. Czynniki historyczne i ludzkie W wyniku wielopokoleniowej uprawy i selekcji grochu „Latvijas lielie pelēkie zirņi” na określonym obszarze geograficznym otrzymano odmianę o wysokiej jakości, doskonale dostosowaną do warunków lokalnych, poszukiwaną przez firmy gastronomiczne.

Na Łotwie istnieje długa tradycja uprawy szarego grochu. Groch taki uprawiano w tym kraju od XVIII w. Na początku XX w. opublikowano szereg artykułów dotyczących szczególnych właściwości uprawianego „szarego” grochu. Selektywna uprawa grochu na Łotwie zaczęła się w 1925 r. z inicjatywy państwowego instytutu uprawy roślin w Stende, a następnie, od 1945 r., państwowego instytutu selekcji roślin w Priekuli, który wykazał, że warunki do uprawy grochu istnieją w całym kraju. Selektywną uprawę „Latvijas lielie pelēkie zirņi” rozpoczęli zwykli rolnicy w oparciu o dużą, brązową odmianę Vidzeme. Tak wyselekcjonowany materiał siewny posłużył do selekcji jakościowej, np. zlikwidowania goryczki dziko rosnących odmian, poprawy smaku i wyglądu ugotowanych ziaren. Państwowy instytut uprawy roślin w Priekuli, we współpracy z parafią i gminą Priekuli, uzyskał odmianę „Retrija” tego grochu, która jest jedyną odmianą o tak dużych ziarnach.

Techniki uprawy i zbioru rozwijane przez lata mają zasadnicze znaczenie w zwiększaniu plonów i wysokiej jakości produktu. W ich skład wchodzi na przykład przygotowanie gleby, wybór właściwych proporcji w sadzeniu mieszanym, decyzja co do właściwego momentu zbioru. „Latvijas lielie pelēkie zirņi” uprawia się tylko w uprawach mieszanych, w których zboża (owies, jęczmień, pszenica jara) służą jako uprawy wspomagające. Proporcja rozmaitych upraw w uprawach mieszanych musi być następująca: proporcja „Latvijas lielie pelēkie zirņi” w stosunku do zbóż wynosi 1:2 lub 1:1.

Zbiór przy pomocy kombajnu wymaga uwagi i umiejętności, gdyż groch „Latvijas lielie pelēkie zirņi” po osiągnięciu dojrzałości łatwo łamie się na pół. Po zebraniu groch jest poddawany delikatnemu suszeniu w maszynach suszących.

Mieszkańcy Łotwy od wieków byli amatorami grochu. Groch, jęczmień i fasola stanowiły podstawę diety żywieniowej aż do wprowadzenia ziemniaka w XIX w. Obecnie „pelēkie zirņi” z bekonem są polecana potrawą w przewodnikach turystycznych jako typowe danie łotewskie.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi przedmiotowego rozporządzenia (?))

[http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis\\_izvlne/novertesana\\_un\\_registracija/lauksaimniecibas\\_un\\_partikas\\_p/](http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis_izvlne/novertesana_un_registracija/lauksaimniecibas_un_partikas_p/)

---

(?) Zob. przypis 1.