

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 189/04)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

“LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”**EK Nr.: LV-PDO-0005-01194 – 4.2.2014.****ACVN (X) AĢIN ()****1. Nosaukums**

“Latvijas lielle pelēkie zirņi”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Latvija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar ACVN “Latvijas lielle pelēkie zirņi” tiek apzīmētas lauka zirņu (*Pisum sativum* L.) sugas, *maculatum* varietātes vietējās “Retrijas” šķirnes kaltētas sēklas.

Šim kaltētajam pākšaugu produktam ir šādas morfoloģiskās īpašības.

Izskats: sēkla liela, ļoti rupja, brūna ar marmorētu zīmējumu, kas piešķir pelēcīgu nokrāsu, ar melnu nabiņu.

Vidējais svars: 1 000 sēklu masa – 360–380 g,

tilpummasa – 780 g/l.

Latvijas liello pelēko zirņu ķīmiskās īpašības (%):

- mitrums ne vairāk kā 14 %,
- kopproteīns 0–34 % (ar lizīna saturu līdz 11,4 %),
- tauki 1,5–2 %,
- ogļhidrāti 50–57 %,
- kokšķiedra līdz 6,5 %,
- pelni ne vairāk kā 2 %.

Latvijas liello pelēkos zirņus uzturā lieto nelobītus, tāpēc ka produkta miziņa (sēklapvalks) neatdalās un līdz ar to vārot produkts neizjūk, jo miziņa turas cieši klāt pie zirņa.

(¹) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Vārīta produkta organoleptiskās īpašības ir šādas:

- mīksta, miltaina konsistence,
- maiga, specifiska garša, ko piešķir miziņas klātbūtne.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi – audzēšana, žāvēšana un šķirošana – notiek konkrētā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo produktu ar ACVN, ietver gandrīz visu Latvijas teritoriju, izņemot šādus reģionus: Baltijas jūras un Rīgas jūras līča piekraste 5 km virzienā uz sauszemi Nīcas novadā, Liepājas novads, Pāvilostas novads, Ventspils novada piekrastes zona, Dundagas novada piekrastes zona, Rojas novads, Engures novads, Jūrmalas un Rīgas, Carnikavas novads, Ādažu novads, Saulkrastu novads un Salacgrīvas novads.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Galvenie faktori, kas nosaka Latvijas lielo pelēko zirņu īpašo kvalitāti, ir vietējie klimatiskie apstākļi, augsnes īpašības, kā arī vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Teritorija, kurā iegūst Latvijas lielos pelēkos zirņus, atrodas mērenajā joslā, un tās klimatu ietekmē jūras tuvums, kā arī no Atlantijas okeāna nestās gaisa masas, tāpēc Latvijā valda maigs un mitrs klimats un vērojama izteikta četru gadalaiku maiņa. Debesis bieži ir apmākušās – vidēji 160–180 dienas gadā, un saule gadā spīd vidēji 1 790 stundu. Visvairāk saulaino dienu – vidēji 28–30 dienas – ir no maija līdz augustam, tad saule spīd 8–10 stundas dienā. Vidējais nokrišņu daudzums svārstās no 574 līdz 691 mm gadā. Valdošais maigais un mitrais klimats rada visus priekšnosacījumus Latvijas lielo pelēko zirņus optimālai augšanai, ziedēšanai un ražas veidošanai, tāpēc tieši šajā teritorijā vislabāk izpaužas šo pākšaugu kvalitatīvās īpašības un pazīmes.

Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala vidēji un labi iekultivētas kaļķainās smilšmāla granulometriskā sastāva augsnes, kuru optimālā augsnes reakcija ir aptuveni pH 7, ir būtiska Latvijas lielo pelēko zirņus optimālai augšanai.

Produkta specifika

Kaltēti Latvijas lielie pelēkie zirņi no citiem zirņiem atšķiras ar īpaši lielām, rupjām sēklām (1 000 sēklu masa ir 360–380 g). Kaut gan sēklu skaits pākstī nav liels, to kompensē labas kulinārās īpašības – relatīvi īsāks vārīšanas laiks (apmēram 10 min. īsāks nekā citiem zirņiem). Vārīta produkta raksturojums: mīksta, miltaina konsistence un maiga, specifiska garša, ko piešķir miziņas klātbūtne.

Latvijas lielos pelēkos zirņus uzturā lieto nelobītus, jo zirņu miziņa (sēklapvalks) neatdalās, tādēļ vārot produkts neizjūk un miziņa turas cieši klāt pie zirņa salīdzinājumā ar citiem zirņu veidiem.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām

Latvijas lielie pelēkie zirņi ir produkts, kas izveidojies tikai konkrētu dabas apstākļu ietekmē un vietējo ražotāju prasmju rezultātā.

1. Vides faktori, kas nodrošina produktam augstākās kvalitātes īpašības (sēklu rupjumu un miltainumu):

- klimats – mitruma un temperatūras atšķirības dažādās augu attīstības fāzēs ir noteicošais faktors, lai iegūtu tik liela izmēra sēklas.

Latvijas lielajiem pelēkajiem zirņiem ir garš veģetācijas periods – 80 līdz 115 dienas. Veģetācijas sākumā produkts aug un attīstās diezgan lēni, taču ziedēšanas un nogatavošanās fāzi sasniedz visai strauji. Tādēļ Latvijas klimatiskie apstākļi ir piemēroti kvalitatīvas ražas (rupju sēklu, miltainuma, ātras uzvārīšanas spējas) iegūšanai. Ļoti svarīgs ir mitruma nodrošinājums ziedēšanas un sevišķi pākšu veidošanās laikā (jūnija otrajā un jūlija pirmajā pusē), jo tas būtiski ietekmē sēklu lielumu un mizas biežumu. Pārmērīgs mitrums šajā periodā novilcina sēklu ienākšanos, bet sausuma ietekmē veidojas sīkas sēklas ar biežāku mizu. Tas paldzina vārīšanās procesu un pasliktina šķirnes garšas īpašības, tādēļ šie zirņi jāsej agri – jau no aprīļa trešās dekādes, bet ne vēlāk par maija pirmo dekādi;

— augsnes optimālais pH – 7.

Salīdzinājumā ar citām zirņu šķirnēm Latvijas lielie pelēkie zirņi ir prasīgāki pret augšanas vidi. Tiem ir piemērotas vidēji un labi iekultivētas kalnainas smilšmāla granulometriskā sastāva augsnes, bet vāji iekultivētas smilts, mālsmilts un purvainās minerālaugsnes var iegūt mazāku ražu. Optimālā augsnes reakcija Latvijas lielajiem pelēkajiem zirņiem ir aptuveni pH 7, kas ir vairāk nekā citām pieticīgākām zirņu šķirnēm.

2. Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori: Latvijas lielo pelēko zirņu audzēšana un selekcija daudzu paaudžu laikā noteiktā ģeogrāfiskā apvidū ir radījusi šķirni, kura ir pilnīgi pielāgojusies vietējiem apstākļiem un kuras kvalitāte ir atzīta gastronomiskajās tradīcijās.

Pelēko zirņu audzēšanai Latvijā ir senas tradīcijas. Šā tipa zirņi ir audzēti Latvijā jau 18. gadsimtā. 20. gadsimta sākumā tika publicēti raksti par “pelēko” zirņu audzēšanas īpatnībām. Zirņu selekcija Latvijā uzsāka 1925. gadā Valsts Stendes graudaugu selekcijas institūtā, bet kopš 1945. gada tā notiek Valsts Priekuļu laukaugu selekcijas institūtā – tas liecina, ka tie audzējami visā Latvijas teritorijā. Latvijas lielo pelēko zirņu selekcija aizsākusies tautā no Vidzemes lielajiem brūnajiem zirņiem. No šāda atlasīta materiāla, mērķtiecīgā selekcijas darbā to uzlabojot – novēršot savvaļas sugu sēklu rūgtumu un panākot labu vārīto sēklu garšu un izskatu –, Latvijā, Valsts Priekuļu laukaugu selekcijas institūtā, kas atrodas Priekuļos, Priekuļu pagastā, Priekuļu novadā, radīta Latvijas lielo pelēko zirņu šķirne “Retrija” – vienīgā, kurai ir tik liels sēklas izmērs.

Svarīgas ir gadiem izstrādātās prasmes šī kultūrauga audzēšanā un ievākšanā, lai nodrošinātu gan kopražas pieaugumu, gan produkta kvalitāti. Piemēram, augsnes sagatavošana, audzēšanas mistra pareizas attiecības izvēle, kā arī pareiza ievākšanas laika izvēle. Latvijas lielie pelēkie zirņi tiek audzēti tikai mistrā ar graudaugiem (auzām, miežiem vai vasaras kviešiem), kas zirņiem kalpo par balstaugu. Mistrs ir jāsej šādās proporcijās: Latvijas lielie pelēkie zirņi pret labību – 1:2 vai 1:1.

Produkta kulšana ar kombainu prasa uzmanību un prasmi, jo nogatavojušies Latvijas lielie pelēkie zirņi ļoti viegli šķeļas uz pusēm. Tiklīdz produkts ir ievākts, tos rūpīgi žāvē kaltēs.

Latvieši gadu simtiem ir ēduši zirņus. Jau pirms mūsu ēras zirņi kopā ar miežiem un pupām ir bijis viens no galvenajiem ēdieniem, un tie savu nozīmi saglabāja līdz pat kartupeļu ēras sākumam 19. gadsimtā. Mūsdienās tūristu ceļvežos pelēkie zirņi ar speķi tiek piedāvāti kā īpaši latvisks ēdiens, ko ir vērts nobaudīt.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas ⁽²⁾ 6. panta 1. punkta otrā daļa)

http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis_izvlne/novertesana_un_registracija/lauksaimniecibas_un_partikas_p/

⁽²⁾ Skatīt 1. zemsvītras piezīmi.