

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 189/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”

Nr. CE: LV-PDO-0005-01194 – 04.02.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denumire

„Latvijas lielie pelēkie zirņi”

2. Statul membru sau țara terță

Letonia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

DOP „Latvijas lielie pelēkie zirņi” se referă la boabele uscate ale cultivarului local „Retrija” din soiul „maculatum” de mazăre (*Pisum sativum* L.).

Această legumă uscată are următoarele caracteristici morfologice:

Aspect: boabe mari, foarte neregulate, maro cu un model marmorat care le conferă nuanțe de gri și cu hil negru.

Greutate medie: masa a 1 000 de boabe de mazăre este de 360-380 g

masa hectolitrică: 780 g/l

Caracteristicile chimice ale „Latvijas lielie pelēkie zirņi” (în %):

- umiditate: nu depășește 14 %;
- proteine brute: 0-34 % (cu un conținut de lizină până la 11,4 %);
- grăsimi: 1,5-2 %;
- glucide: 50-57 %;
- fibre brute: maximum 6,5 %;
- cenușă: nu depășește 2 %.

Boabele de mazăre „Latvijas lielie pelēkie zirņi” se consumă fără a îndepărta tegumentul (învelișul) produsului, deoarece nu poate fi separat de restul boabei; aceasta înseamnă că produsul nu se sfărâmă la fierbere, pentru că tegumentul aderă la restul boabei.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Boabele de mazăre fierte prezintă următoarele caracteristici organoleptice:

- consistență făinoasă, moale;
- ușoară aromă specifică, care provine din tegument.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție – cultivarea, uscarea și sortarea – au loc în aria în cauză.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se produce produsul cu această DOP cuprinde aproape tot teritoriul Letoniei, cu excepția următoarelor regiuni: coasta Mării Baltice și Golful Riga până la 5 km în interiorul uscatului pe teritoriul localităților Nica, Liepāja și Pāvilosta, zona de coastă a localității Ventspils, zona de coastă a localității Dundaga și localitățile Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti și Salacgrīva.

5. **Legătura cu aria geografică**

Principalii factori care influențează calitatea boabelor de mazăre „Latvijas lielie pelēkie zirņi” sunt condițiile climatice locale, caracteristicile solului și factorii istorici și umani.

Specificitatea ariei geografice

Aria în care este cultivată mazărea „Latvijas lielie pelēkie zirņi” este situată într-o zonă temperată. Clima Letoniei este influențată de proximitatea mării și de masele de aer care se deplasează dinspre Oceanul Atlantic, astfel încât rezultă o climă predominant blândă și umedă, cu patru anotimpuri distincte. Cerul este adesea acoperit de nori (160-180 de zile în medie pe an), perioadele cu soare reprezentând în medie 1 790 de ore pe an. Din mai până în august se înregistrează cel mai mare număr de zile însorite, în medie 28-30, când soarele strălucește timp de 8-10 ore pe zi. Precipitațiile medii variază între 574 și 691 mm pe an. Clima predominant blândă și umedă creează toate condițiile prealabile pentru o creștere, înflorire și dezvoltare optimă a „Latvijas lielie pelēkie zirņi”, de aceea tocmai în această arie geografică se exprimă cel mai bine calitățile și caracteristicile acestor leguminoase.

Solurile din aria geografică delimitată, de calitate moderată și bună, cu o textură granulometrică argilo-calcaroasă și cu un pH optim de aproximativ 7, sunt esențiale pentru dezvoltarea optimă a „Latvijas lielie pelēkie zirņi”.

Specificitatea produsului

Boabele uscate de „Latvijas lielie pelēkie zirņi” se disting de celelalte soiuri de mazăre prin boabele mari și neregulate (1 000 de boabe au o masă de 360-380 g). Numărul limitat de boabe dintr-o păstaie este compensat prin bunele lor calități culinare, cum ar fi timpul de fierbere relativ scurt (cu aproximativ 10 minute mai puțin decât pentru alte soiuri de mazăre). Caracteristicile boabelor de mazăre fierte: o consistență făinoasă, moale, precum și o ușoară aromă specifică, care provine din tegument.

Boabele de mazăre „Latvijas lielie pelēkie zirņi” se consumă fără a îndepărta tegumentul (învelișul) produsului, deoarece nu poate fi separat de restul boabei; aceasta înseamnă că produsul nu se sfărâmă la fierbere, pentru că tegumentul aderă la restul boabei.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” este un produs dezvoltat exclusiv sub influența condițiilor naturale specifice, ca rezultat al competențelor producătorilor locali.

1. Factorii de mediu care garantează faptul că produsul are caracteristici calitative ridicate (boabele sunt neregulate și au o consistență făinoasă):

- Clima – diferențele de umiditate și de temperatură, în diferite etape de creștere a plantelor, sunt de o importanță crucială pentru obținerea unor boabe așa de mari.

Mazărea „Latvijas lielie pelēkie zirņi” are o perioadă lungă de vegetație, cu o durată de 80-115 zile. La începutul perioadei de vegetație, produsul crește și se dezvoltă relativ lent, dar apoi înflorirea și maturarea au loc destul de rapid. Prin urmare, condițiile climatice din Letonia favorizează obținerea unei producții de înaltă calitate (boabe neregulate, consistență făinoasă, timp scurt de fierbere). În momentul înfloririi, și în special cu ocazia formării păstăilor (în a doua jumătate a lunii iunie și prima jumătate a lunii iulie), este foarte important ca vremea să fie suficient de umedă, deoarece acest lucru are o influență decisivă asupra mărimii boabelor și asupra grosimii tegumentului. În această perioadă, umiditatea excesivă ar întârzia maturarea boabelor, iar climatul prea uscat ar duce la obținerea de boabe de mazăre mai mici și cu un tegument mai gros. În ambele cazuri, rezultatul este prelungirea timpului de fierbere și o deteriorare a caracteristicilor gustative ale cultivarului. De aceea mazărea trebuie cultivată devreme, încă din ultimele 10 zile din luna aprilie, dar nu mai târziu de prima decadă a lunii mai.

— Solul are un pH optim de 7.

Mazărea „Latvijas lielie pelēkie zirņi” este mai exigentă în ceea ce privește mediul de cultură decât alte soiuri de mazăre. Produsul este adaptat la solurile de calitate moderată și bună, cu o textură granulometrică argilo-calcaroasă, dar producții mai mici se pot obține și pe soluri de calitate scăzută, argilo-nisipoase sau minerale nămoase. „Latvijas lielie pelēkie zirņi” necesită un pH optim al solului de aproximativ 7, mai mare decât în cazul altor soiuri de mazăre, mai puțin exigente.

2. Factori istorici și umani: de-a lungul timpului, cultivarea și selecția „Latvijas lielie pelēkie zirņi” în aria geografică delimitată au dus la obținerea unui soi de înaltă calitate, care este perfect adaptat la condițiile locale și care a devenit o referință gastronomică.

În Letonia există o îndelungată tradiție a cultivării de mazăre gri. Acest soi de mazăre a fost cultivat în Letonia încă din secolul al 18-lea. La începutul secolului al 20-lea, au fost publicate articole referitoare la caracteristicile culturilor de mazăre „gri”. Cultivarea selectivă, în Letonia, a mazării a început în anul 1925, la Institutul național pentru cultura cerealelor din Stende, continuând la Institutul național pentru cultura plantelor din Priekule începând din anul 1945, ceea ce demonstrează că această cultură este posibilă pe întregul teritoriu al țării. Cultivarea selectivă a „Latvijas lielie pelēkie zirņi” a fost inițiată de oameni pornind de la soiul de mazăre Vidzeme, cu boabe mari și maro. Utilizând materialul astfel selectat și ameliorându-l printr-o selecție specifică, de exemplu pentru a elimina gustul amar al boabelor din soiurile sălbatice și pentru a obține boabe care au un gust și un aspect bune atunci când sunt fierte, Institutul național pentru cultura plantelor din localitatea Priekule a creat soiul „Retrija” al mazării „Latvijas lielie pelēkie zirņi”, singurul care are boabe așa de mari.

Tehnicile de cultivare și de recoltare dezvoltate de-a lungul mai multor ani au o importanță esențială pentru a asigura atât o creștere a producției totale, cât și un produs de calitate superioară. Printre acestea se numără, de exemplu, pregătirea solului, alegând proporția potrivită de culturi mixte, precum și alegerea momentului oportun pentru recoltă. Mazărea „Latvijas lielie pelēkie zirņi” este cultivată doar în culturi mixte, împreună cu cereale (ovăz, orz sau grâu de primăvară), care au rolul de suport. Proporția diferitelor culturi din plantațiile mixte trebuie să fie după cum urmează: raportul dintre mazărea „Latvijas lielie pelēkie zirņi” și cereale este de 1:2 sau de 1:1.

Treieratul produsului cu batoza necesită o îndemânare și o atenție deosebite, deoarece la maturitate mazărea „Latvijas lielie pelēkie zirņi” se sparge foarte ușor în două. După recoltarea produsului, acesta este uscat cu atenție în mașini de uscat.

Letonii consumă mazăre de secole. Mazărea, orzul și fasolea au stat la baza alimentației lor încă dinaintea erei noastre și au rămas importante până la introducerea cartofilor în secolul al 19-lea. În prezent, ghidurile turistice menționează mazărea gri cu șuncă ca fiind o mâncare letonă tipică care merită să fie gustată.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament ⁽²⁾]

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

⁽²⁾ A se vedea nota de subsol 1.