

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 189/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI“**EG-Nr.: LV-PDO-0005-01194 — 4.2.2014****g. U. (X) g.g.A. ()****1. Name**

„Latvijas lielie pelēkie zirņi“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Lettland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ betrifft die getrockneten Samen des einheimischen Kultivars „Retrija“ der *maculatum*-Sorte der Futtererbse (*Pisum sativum* L).

Diese getrocknete Hülsenfrucht besitzt die folgenden morphologischen Merkmale:

Aussehen: großes, sehr grobes, braunes Samenkorn mit marmorierter Zeichnung, die es grau erscheinen lässt, und schwarzem Nabelfleck.

Mittleres Gewicht: 360-380 g pro 1 000 Erbsen

Dichte: 780 g/l

Chemische Eigenschaften von „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ (in %):

- Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 14 %
- Eiweißgehalt: 0-34 % (mit einem Lysingehalt von bis zu 11,4 %)
- Fettgehalt: 1,5-2 %
- Stärkegehalt: 50-57 %
- Ballaststoffgehalt: bis zu 6,5 %
- Asche: höchstens 2 %

Für den Verzehr von „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ wird die Samenschale (Haut) nicht entfernt, da sie sich nicht vom Samen ablösen lässt; das bedeutet, dass die Erbse beim Kochen nicht zerfällt, da die Haut fest mit dem Samen verbunden bleibt.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die gekochte Erbse hat die folgenden organoleptischen Eigenschaften:

- weiche, mehlig Konsistenz
- milder, aber typischer Geschmack, der auf die Haut zurückzuführen ist

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Produktionsschritte (Anbau, Trocknung und Sortierung) finden in dem betreffenden Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem das Produkt mit dieser Ursprungsbezeichnung hergestellt wird, erstreckt sich auf fast ganz Lettland, mit Ausnahme von: Ostseeküstenstreifen und Rigaer Bucht bis 5 km landeinwärts im Bezirk Nīca, Bezirke Liepāja und Pāvilosta, Küstengebiete der Bezirke Ventpils und Dundaga, Bezirke Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti und Salacgrīva.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die wichtigsten Einflussfaktoren für die spezifische Qualität der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ sind die örtlichen klimatischen Gegebenheiten, die Bodenbeschaffenheit sowie historische und menschliche Faktoren.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ angebaut werden, befindet sich in der gemäßigten Zone. Das Klima Lettlands wird durch die Nähe der See und die aus dem Atlantischen Ozean einströmenden Luftmassen bestimmt, es ist also überwiegend mild und feucht, mit vier deutlich zu unterscheidenden Jahreszeiten. Der Himmel ist häufig bewölkt (im Durchschnitt 160-180 Tage pro Jahr) bei einer mittleren Sonnenscheindauer von 1 790 Stunden pro Jahr. Die meisten sonnigen Tage, 28-30 Tage durchschnittlich, fallen in die Monate Mai bis August, wenn die Sonne für 8-10 Stunden pro Tag scheint. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 574 und 691 mm im Jahr. Das überwiegend milde und feuchte Klima schafft sämtliche Voraussetzungen für eine optimale Wachstums-, Blüte- und Fruchtentwicklung der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“, sodass sich die Eigenschaften und Merkmale der Hülsenfrucht genau in diesem Gebiet bestmöglich entfalten können.

Das abgegrenzte geografische Gebiet weist mittel bis gut bearbeitete, kalkhaltige Lehmböden mittlerer Partikelgröße auf, deren optimaler pH-Wert bei 7 liegt. Sie sind eine wesentliche Voraussetzung für das optimale Wachstum der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das getrocknete Samenkorn der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ unterscheidet sich von anderen Erbsen durch seine besondere Größe und Grobschlächtigkeit (1 000 Körner wiegen 360-380 g). Zwar enthält jede Hülse nur wenige Samen, doch wird dies durch die guten kulinarischen Eigenschaften, wie die relativ kurze Kochzeit (etwa 10 Minuten kürzer als andere Erbsen), ausgeglichen. Merkmale der gekochten Erbse: weiche, mehlig Konsistenz und milder, aber typischer Geschmack, der auf die Haut zurückzuführen ist.

Für den Verzehr von „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ wird die Samenschale (Haut) nicht entfernt, da sie sich nicht vom Samen ablösen lässt; das bedeutet, dass die Erbse beim Kochen nicht zerfällt, da die Haut fest mit der Frucht verbunden bleibt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

„Latvijas lielie pelēkie zirņi“ ist ein Erzeugnis, das sich nur dank spezifischer natürlicher Bedingungen und aufgrund der Kenntnisse der einheimischen Erzeuger herausgebildet hat.

1. Umweltfaktoren, die die höheren Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses (grobe Samen mit mehlig Konsistenz) gewährleisten:

- Klima: Für die außergewöhnliche Größe der Samen sind die Temperatur- und Feuchtigkeitsunterschiede während der verschiedenen Phasen des Pflanzenwachstums ausschlaggebend.

Die „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ haben mit einer Dauer von 80 bis 115 Tagen eine relativ lange Wachstumsperiode. Zu Beginn der Vegetationsperiode wächst und entwickelt sich die Pflanze nur langsam, danach aber blüht und reift sie relativ rasch. Daher sind Lettlands klimatische Bedingungen für eine hohe Ertragsqualität geeignet (grobe Samen, mehlig Konsistenz, kurze Kochzeit). Während der Blütezeit und insbesondere während der Herausbildung der Hülsen (zweite Juni-, erste Julihälfte) muss unbedingt eine bestimmte Feuchte gegeben sein, da sich dies entscheidend auf die Größe des Samenkorns und die Stärke der Haut auswirkt. Übermäßige Feuchtigkeit während dieser Zeit verzögert die Reifung, während Trockenheit zu kleineren Erbsen mit einer dicken Haut führt. In beiden Fällen ist das Ergebnis eine verlängerte Kochdauer und eine Verschlechterung der geschmacklichen Eigenschaften der Sorte. Deshalb müssen die Erbsen möglichst früh gesät werden, etwa in den letzten zehn Aprieltagen, spätestens jedoch in den ersten zehn Maitagen.

— Optimaler pH-Wert des Bodens: 7

Im Vergleich zu anderen Erbsensorten sind die „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ anspruchsvoller, was ihren Nährboden anbelangt. Sie eignen sich für mittel bis gut bearbeitete, kalkhaltige Lehm Böden mittlerer Partikelgröße; mit weniger gut bearbeiteten Sand-, Lehm- und Moor-Mineralböden können aber noch niedrigere Erträge erzielt werden. Der für „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ optimale pH-Wert des Bodens liegt bei etwa 7 und damit höher als bei anderen, weniger anspruchsvollen Erbsensorten.

2. Historische und menschliche Faktoren: Durch Anbau und Auswahl der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ in dem abgegrenzten geografischen Gebiet wurde über Generationen hinweg eine Sorte entwickelt, die perfekt an die Bedingungen des Gebiets angepasst und deren Qualität von der traditionellen Gastronomie anerkannt ist.

Der Anbau grauer Erbsen hat in Lettland eine lange Tradition. Diese Art von Erbsen wird in Lettland bereits seit dem 18. Jahrhundert angebaut. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden Artikel zu den Besonderheiten des Anbaus „grauer“ Erbsen veröffentlicht. Die Erbsenzucht in Lettland begann 1925 im staatlichen Institut für Getreidezucht Stende und wurde dann ab 1945 im staatlichen Institut für Pflanzenzucht Priekuļi fortgesetzt. Dies zeigt, dass Erbsen überall in Lettland angebaut werden können. Mit der Zucht der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ haben Bürger ausgehend von großen braunen Vidzeme-Erbsen begonnen. Ausgehend von diesem Zuchtmaterial hat das in Priekuļi in der Gemeinde Priekuļi im Bezirk Priekuļi gelegene staatliche Institut für Ackerpflanzenzucht Priekuļi die Erbse durch gezielte Auswahl (Auswahl zur Vermeidung des bitteren Geschmacks der wilden Sorten und zur Erhaltung gekochter Samen mit gutem Geschmack und Aussehen) weiter verbessert und schließlich die Sorte „Retrija“ der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ geschaffen, die als einzige Samenkörner dieser Größe aufweist.

Für die Gewährleistung sowohl eines hohen Gesamtertrags als auch eines qualitativ hochwertigen Erzeugnisses sind die über mehrere Jahre hinweg entwickelten Anbau- und Erntetechniken von zentraler Bedeutung. Sie umfassen beispielsweise die Vorbereitung des Bodens, die Wahl des richtigen Verhältnisses bei der Mischkultur und die Ermittlung des idealen Erntezeitpunkts. „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ wird ausschließlich in gemischten Anpflanzungen mit Getreide (Hafer, Gerste oder Sommerweizen) angebaut, das die Erbse unterstützt. Verhältnis der verschiedenen Kulturen in den gemischten Anpflanzungen: „Latvijas lielie pelēkie zirņi“/Getreide — 1:2 oder 1:1.

Das Dreschen des Erzeugnisses mit einem Mähdrescher erfordert Sorgfalt und Sachkenntnis, da die reifen Samen der „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ sich leicht in zwei Hälften spalten. Sobald das Erzeugnis geerntet wurde, wird es sorgfältig in Trocknern getrocknet.

Die Letten essen seit Jahrhunderten Erbsen. Erbsen waren zusammen mit Gerste und Bohnen lange Zeit ein Grundnahrungsmittel, und sie blieben dies bis zur Einführung der Kartoffel im 19. Jahrhundert. Heute wird Lettlandreisenden in den Reiseführern häufig das Gericht „Pelēkie zirņi“ mit Speck als typische lettische Spezialität anempfohlen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung ⁽²⁾)

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

⁽²⁾ Siehe Fußnote 1.