

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 189/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI»

Αριθμός ΕΚ: LV-PDO-0005-01194 — 04.02.2014

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Latvijas lielie pelēkie zirņi»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Λετονία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Latvijas lielie pelēkie zirņi» ΠΟΠ καλύπτει τα ξηρά σπέρματα μπιζελιών (*Pisum sativum* L) της τοπικής καλλιεργήσιμης ποικιλίας «Retrija» που προέρχεται από την ποικιλίας *maculatum*.

Τα ξηρά αυτά σπέρματα παρουσιάζουν τα ακόλουθα μορφολογικά χαρακτηριστικά.

Όψη: σπέρμα μεγάλο και ακανόνιστου σχήματος και καστανού χρώματος, με βαθύχρωμες γραμμώσεις.

Μέσο βάρος: 1 000 σπερμάτων: 360 - 380 g

πυκνότητα: 780 g/l

Χημικές ιδιότητες του «Latvijas lielie pelēkie zirņi» (σε %):

— περιεκτικότητα σε υγρασία: μέγιστο 14 %

— πρωτεΐνες (ως ολικές αζωτούχες ουσίες): 0–34 % (μέγιστη περιεκτικότητα σε λυσίνη 11,4 %)

— λιπίδια: 1,5–2 %

— υδατάνθρακες: 50–57 %

— κυτταρίνη: 6,5 %

— τέφρα: μέγιστο 2 %

Τα ξηρά μπιζέλια «Latvijas lielie pelēkie zirņi» καταναλώνονται με τον φλοιό τους καθώς αυτός δεν αποσπάται, γεγονός που εξηγεί επίσης ότι διατηρούν το σχήμα τους στο βρασμό, αφού ο φλοιός είναι καλά συνδεδεμένος με το σπέρμα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μαγειρεμένου προϊόντος είναι τα ακόλουθα:

- μαλακή και αλευρώδης σύσταση,
- γλυκιά, χαρακτηριστική γεύση, λόγω της παρουσίας του φλοιού.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των προϊόντων που φέρουν την ΠΟΠ καλύπτει σχεδόν το σύνολο της Λετονίας, πλην των ακόλουθων κοινοτήτων: παράκτια ζώνη της Βαλτικής Θάλασσας και του κόλπου της Ρίγας έως βάθος 5 km στην ενδοχώρα του δήμου Nīca, του δήμου Liepāja και του δήμου Pāvilosta, παράκτιο τμήμα του δήμου Ventspils, παράκτιο τμήμα του δήμου Dundaga και δήμοι Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti και Salacgrīva.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οι κυριότεροι παράγοντες που καθορίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Latvijas lielie pelēkie zirņi» είναι οι κλιματικοί παράγοντες, τα χαρακτηριστικά του εδάφους, καθώς και ιστορικοί παράγοντες και η τεχνογνωσία των παραγωγών.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Latvijas lielie pelēkie zirņi» βρίσκεται στην εύκρατη ζώνη και το κλίμα της καθορίζεται από την εγγύτητα της θάλασσας και από τις αέριες μάζες που προέρχονται από τον Ατλαντικό Ωκεανό, επομένως η Λετονία εμφανίζει κλίμα ήπιο και υγρό, με τις τέσσερις εποχές του έτους αρκετά έντονες. Ο ουρανός είναι συχνά νεφοσκεπής, 160 έως 180 ημέρες ετησίως, αλλά η ηλιοφάνεια ανέρχεται σε 1 790 ώρες ετησίως κατά μέσο όρο. Ο μεγαλύτερος αριθμός ημερών μέγιστης ηλιοφάνειας καταγράφεται την περίοδο Μαΐου-Αυγούστου, 28 έως 30 ημέρες κατά μέσο όρο, και ο ήλιος τις ημέρες αυτές λάμπει επί 8 έως 10 ώρες ημερησίως. Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος είναι 574 έως 691 mm. Το ήπιο και υγρό κλίμα που επικρατεί στη γεωγραφική περιοχή δημιουργεί όλες τις συνθήκες που ευνοούν τη βέλτιστη ανάπτυξη των φυτών, ανθοφορία και συγκομιδή των ξηρών μπιζελιών «Latvijas lielie pelēkie zirņi».

Οι ιδιαιτερότητες και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ξηρών μπιζελιών εκφράζονται καλύτερα στη συγκεκριμένη περιοχή, στην οποία τα εδάφη καλλιεργούνται μετριώς έως αρκετά, έχουν κοκκομετρική κατανομή ασβεστολιθική έως αμμοπηλώδη, με βέλτιστο pH περίπου 7, χαρακτηριστικά ουσιαστικά για την καλή ανάπτυξη των μπιζελιών «Latvijas lielie pelēkie zirņi».

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα ξηρά μπιζέλια «Latvijas lielie pelēkie zirņi» διακρίνονται από τις άλλες ποικιλίες χάρη στα ιδιαίτερος μεγάλα και ακανόνιστα σπέρματα (1 000 κόκκοι = 360 έως 380 g). Το γεγονός ότι ο αριθμός σπερμάτων στον λοβό είναι περιορισμένος αντισταθμίζεται από τις καλές μαγειρικές ιδιότητες: ο χρόνος μαγειρέματος είναι σχετικά σύντομος (περίπου 10 λεπτά, δηλαδή βραχύτερος από αυτόν άλλων μπιζελιών). Χαρακτηριστικά του μαγειρεμένου προϊόντος: μαλακή, αλευρώδης σύσταση και γλυκιά χαρακτηριστική γεύση, οφειλόμενη στην παρουσία του φλοιού.

Τα ξηρά μπιζέλια «Latvijas lielie pelēkie zirņi» καταναλώνονται με τον φλοιό τους γιατί αυτός δεν αποσπάται, γεγονός που εξηγεί επίσης ότι διατηρούν το σχήμα τους στο βρασμό σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες ξηρών μπιζελιών, αφού ο φλοιός είναι καλά συνδεδεμένος με το σπέρμα.

Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Τα ξηρά μπιζέλια «Latvijas lielie pelēkie zirņi» είναι ένα προϊόν που λαμβάνεται αποκλειστικά χάρη στη δράση και την τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών.

1. Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες που εγγυώνται την υψηλή ποιότητα του προϊόντος (σπέρματα με ακανόνιστο σχήμα και αλευρώδη σύσταση):

- το κλίμα — οι διαφορές υγρασίας και θερμοκρασίας στα διάφορα στάδια της ανάπτυξης του φυτού αποτελούν καθοριστικό παράγοντα για την παραγωγή σπερμάτων τόσο μεγάλου μεγέθους.

Η βλαστική περίοδος της μπιζελιάς από την οποία παράγεται το προϊόν «Latvijas lielie pelēkie zirņi» διαρκεί πολύ —80 έως 115 ημέρες. Στην αρχή της περιόδου αυτής η αύξηση και η ανάπτυξη του φυτού εξελίσσονται με βραδύ ρυθμό, αλλά οι φάσεις της ανθοφορίας και ωρίμασης που έπονται είναι ταχείες. Οι κλιματικές συνθήκες της Λετονίας είναι επομένως ιδανικές για να εξασφαλίσουν συγκομιδή ποιότητας (μεγάλα σπέρματα ακανόνιστου σχήματος, αλευρώδης σύσταση, γρήγορος βρασμός). Οι μπιζελιές χρειάζονται νερό κατά τις φάσεις της ανθοφορίας και του σχηματισμού των λοβών (μέσα Ιουνίου έως μέσα Ιουλίου) διότι από αυτό εξαρτάται το μέγεθος των σπερμάτων και το πάχος του φλοιού. Ωστόσο, η περίσσεια νερού τη στιγμή αυτή επιβραδύνει την ωρίμαση, ενώ οι συνθήκες ξηρασίας προκαλούν το σχηματισμό σπερμάτων μικρού μεγέθους που περιβάλλονται από παχύτερο φλοιό. Επομένως, τόσο στη μία όσο και στην άλλη περίπτωση, ο χρόνος βρασμού είναι μακρύτερος και αλλοιώνεται η γέυση των σπερμάτων, στοιχείο που εξηγεί γιατί τα μπιζέλια αυτά πρέπει να σπέρνονται χωρίς —από το τρίτο 10ήμερο του Απριλίου, αλλά πριν από το πρώτο 10ήμερο του Μαΐου·

— το βέλτιστο pH του εδάφους είναι 7.

Σε σχέση με άλλες ποικιλίες μπιζελιών, οι μπιζελιές παραγωγής του «Latvijas lielie pelēkie zirņi» είναι πιο απαιτητικές όσον αφορά το περιβάλλον καλλιέργειας. Προτιμούν τα εδάφη που είναι μετρίως έως καλά καλλιεργημένα, με αμμοπηλώδη κοκκομετρική ασβεστολιθική κατανομή αλλά μπορούν επίσης να καλλιεργηθούν, με χαμηλότερες αποδόσεις, σε αμμώδη και αμμοαργιλώδη εδάφη ή σε τυρφώνες. Το βέλτιστο pH για τις μπιζελιές «Latvijas lielie pelēkie zirņi» κυμαίνεται γύρω από το 7, τιμή υψηλότερη από αυτή για άλλες, λιγότερο απαιτητικές, ποικιλίες μπιζελιού.

2. Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες: με την πάροδο των ετών, η καλλιέργεια και η επιλογή των «Latvijas lielie pelēkie zirņi» σε ένα ιδιαίτερο περιβάλλον επέτρεψαν να ληφθεί μια ποικιλία που είναι τέλεια προσαρμοσμένη στις τοπικές συνθήκες και της οποίας η ποιότητα αποτελεί γαστρονομική αναφορά.

Η καλλιέργεια γκρι μπιζελιών αποτελεί παλαιά παράδοση στη Λετονία. Καλλιεργούνταν εκεί ήδη τον 18ο αιώνα. Γραπτά που αφορούν τις ιδιότητες των «γκρίζων» μπιζελιών δημοσιεύτηκαν στις αρχές του 20ού αιώνα. Η επιλογή των μπιζελιών ξεκίνησε στη Λετονία το 1925, στο Εθνικό Ινστιτούτο Φυτικής Επιλογής της Stende, αλλά από το 1945 εκτελείται στο Εθνικό Ινστιτούτο Γεωργικής Επιλογής του Priekuli, στοιχείο που επιβεβαιώνει ότι η εν λόγω καλλιέργεια αφορά όλο το έδαφος της Λετονίας. Η επιλογή των μπιζελιών «Latvijas lielie pelēkie zirņi» προέκυψε από έναν αρχικό πληθυσμό καστανών μπιζελιών με μεγάλα σπέρματα της Vidzeme. Μετά την επιλογή του συγκεκριμένου υλικού, ακολούθησε επιλογή με σκοπό τη βελτίωσή του —διόρθωση της πικρότητας των άγριων σπερμάτων και αναζήτηση καλής γεύσης και καλής εμφάνισης κατά τον βρασμό— η οποία διενεργήθηκε στη Λετονία, στο Εθνικό Ινστιτούτο γεωργικής επιλογής που βρίσκεται στο Priekuli, και έτσι προέκυψε η ποικιλία των «Latvijas lielie pelēkie zirņi» «Retrija», η μοναδική ποικιλία με σπέρματα τόσο μεγάλου μεγέθους.

Οι τεχνικές καλλιέργειας και συγκομιδής του συγκεκριμένου φυτού που διαμορφώθηκαν με την πάροδο του χρόνου αποτελούν το καθοριστικό στοιχείο που εξασφαλίζει τη βελτίωση της συνολικής απόδοσης και την υψηλή ποιότητα του προϊόντος. Περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, την καλή προετοιμασία του εδάφους, την επιλογή της σωστής αναλογίας του μείγματος καλλιέργειας ή ακόμη την ορθή επιλογή της κατάλληλης χρονικής περιόδου συγκομιδής. Τα μπιζέλια «Latvijas lielie pelēkie zirņi» καλλιεργούνται αποκλειστικά σε μεικτή καλλιέργεια, σε συνδυασμό με σιτηρά (βρώμη, κριθή, εαρινό σίτο) που χρησιμεύουν ως υποστρίγμα. Είναι σκόπιμο, στις μεικτές καλλιέργειες, να εφαρμόζεται αναλογία 1:2 ή 1:1 μεταξύ «Latvijas lielie pelēkie zirņi» και σιτηρών.

Η συγκομιδή του προϊόντος με θεριζοαλωνιστική μηχανή απαιτεί προσοχή και πείρα γιατί, όταν έχουν ωριμάσει, τα μπιζέλια «Latvijas lielie pelēkie zirņi» κινδυνεύουν να θραυστούν στα δύο. Μόλις έχει συγκομιστεί το προϊόν, ξηραίνεται προσεκτικά σε ξηραντήρια.

Τα μπιζέλια καταναλώνονται στη Λετονία εδώ και αιώνες. Μαζί με την κριθή και τα φασόλια, αποτελούσαν τον κύριο διατροφικό πόρο ήδη πριν από την εποχή μας, και η σημασία τους δεν μειώθηκε ποτέ έως την εισαγωγή της πατάτας στις αρχές του 19ου αιώνα. Στις ημέρες μας, οι τουριστικοί οδηγοί αναφέρουν τα γκρι μπιζέλια με λαρδί μεταξύ των τυπικών εδεσμάτων της Λετονίας που πρέπει οπωσδήποτε να γευτεί ο επισκέπτης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού (?))

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

(?) Βλέπε υποσημείωση 1.