

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2015/C 189/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”**EY-N:o: LV-PDO-0005-01194 – 04.02.2014****SAN (X) SMM ()****1. Nimi**

Latvijas lielie pelēkie zirņi

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Latvia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Suojattu alkuperänimitys ”Latvijas lielie pelēkie zirņi” viittaa kuivattuihin siemeniin, jotka saadaan *Pisum sativum* L -lajin *maculatum*-lajikkeen paikallisen viljelylajikkeen ”Retrijas” herneistä.

Kyseisellä kuivatulla palkokasvituotteella on seuraavat morfologiset ominaisuudet:

Ulkonäkö: suurikokoinen ja karkearakenteinen siemen, väriltään ruskea, pinnassa harmahtavan sävyn antavia juovia, musta siemennapa.

Keskipaino: 1 000 herneen paino: 360–380 g;

hehtolitraino: 780 g/l

Latvijas lielie pelēkie zirņi -tuotteen kemialliset ominaisuudet (%):

- kosteuspitoisuus enintään 14 %
- raakaproteiinipitoisuus 0–34 % (josta lysiniä enintään 11,4 %)
- rasvaa 1,5–2 %
- hiilihydraatteja 50–57 %
- raakakuitua enintään 6,5 %
- tuhkaa enintään 2 %.

Latvijas lielie pelēkie zirņi -herneet syödään siemenkuorta irrottamatta. Siemenkuori on tiukasti kiinni siemenessä, eikä sitä pysty poistamaan, ja siksi tuote ei myöskään hajoa keitetessä.

(¹) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Keitetyllä herneellä on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

- pehmeä, jauhoinen koostumus
- mieto, kuoren antama tunnusomainen maku.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki tuotantovaiheet (viljely, kuivatus ja lajittelu) tapahtuvat yksilöidyllä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Kyseisen SAN-tuotteen tuotantoalue kattaa lähes koko Latvian seuraavia alueita lukuun ottamatta: Itämeren rannikko ja Riianlahti kaistaleella, joka ulottuu 5 km sisämaahan Nīcan, Liepājan ja Pāvilostan kunnissa, Ventspilsin kunnan rannikkoalue, Dundagan kunnan rannikkoalue sekä Rojan, Enguren, Jūrmalan, Riian, Carnikavan, Ādažin, Saulkrastin ja Salacgrīvan kunnat.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Latvijas lielle pelēkie zirņi -tuotteen laatuun vaikuttavia tekijöitä ovat erityisesti paikalliset ilmasto-olot, maaperän ominaisuudet sekä historialliset ja inhimilliset tekijät.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Latvijas lielle pelēkie zirņi -tuotteen viljelyalue sijaitsee lauhkean ilmaston vyöhykkeellä. Ilmastoon vaikuttavat meren läheisyys sekä Atlantin valtamereltä tulevat ilma-massat. Latvian ilmasto on siksi pääosin leuto ja kostea, ja Latviassa on neljä selkeää vuodenaikaa. Taivas on usein pilvinen (keskimäärin 160–180 pilvistä päivää vuodessa), ja auringonpaistetta saadaan keskimäärin 1 790 tuntia vuodessa. Aurinkoisia päiviä on eniten touko-elokuussa (keskimäärin 28–30 päivää), jolloin aurinko paistaa 8–10 tuntia päivässä. Vuotuinen sademäärä on 574–691 mm. Tuotantoalueen leuto ja kostea ilmasto luo ihanteelliset olosuhteet Latvijas lielle pelēkie zirņi -herneiden kasvulle, kukinnalle ja sadolle, ja juuri tällaisten olosuhteiden ansiosta kyseisen tuotteen laatu ja erityiset ominaisuudet pääsevät kehittymään parhaalla mahdollisella tavalla.

Maantieteellisen alueen viljelymaat, jotka koostuvat pH-arvoltaan (noin 7) ihanteellisesta hienojakoisesta kalkkipitoisesta savimaasta ja joilla on toteutettu jonkin verran tai runsaasti maanparannustoimia, ovat avaintekijä Latvijas lielle pelēkie zirņi -tuotteen ihanteellisen viljelyn kannalta.

Tuotteen erityisyys

Kuivatut Latvijas lielle pelēkie zirņi -herneet erottuvat muista herneistä erityisen suurikokoisten ja karkearakenteisten siementensä johdosta (1 000 siemenen massa painaa 360–380 g). Yksittäisessä palossa on melko vähän siementiä, mutta tämän puutteen korvaavat siementen erinomaiset keitto-ominaisuudet (kuten melko lyhyt, muihin herneisiin nähden n. 10 minuuttia lyhyempi keittoaika). Keitetyt herneet ovat pehmeitä ja jauhoisia, maku on mieto mutta siemenkuoren johdosta kuitenkin erityinen.

Latvijas lielle pelēkie zirņi -herneet käytetään siemenkuorta irrottamatta (siemenkuori on tiukasti kiinni siemenessä, eikä sitä ei pysty poistamaan), ja siksi tuote ei myöskään hajoa keitettäessä.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin:

Latvijas lielle pelēkie zirņi on kehittynyt erityisissä luonnonolosuhteissa ja paikallisten tuottajien taidon tuloksena.

1. Ympäristöön liittyvät tekijät, joiden ansiosta tuotteella on tavanomaista paremmat laatuominaisuudet (suurikokoiset, karkearakenteiset siemenet, jauhoinen koostumus):

- Ilmasto: kasvin eri kasvuvaiheissa esiintyvät kosteus- ja lämpötilavaihtelut ovat olennaisen tärkeitä näin suurikokoisten siementen kasvulle.

Latvijas lielie pelēkie zirņi -herneiden kasvukausi on pitkä, 80–115 päivää. Herneet kasvavat ja kehittyvät melko hitaasti kasvukauden alussa, mutta kukinta ja kypsyminen tapahtuvat sen jälkeen nopeasti. Latvian ilmasto-olot ovat laadukkaan siemensadon (karkearakenteiset siemenet, jauhoinen koostumus, nopea keitto-aika) saamisen kannalta ihanteelliset. Siementen kokoon ja kuoren paksuuteen vaikuttaa ratkaisevasti se, että sää on kukinnan ja erityisesti palkojen kehittymisen aikaan (kesäkuun loppupuolelta heinäkuun puoliväliin) sopivan kostea ja kasvi saa riittävästi vettä. Liiallinen kosteus kyseisenä aikana hidastaisi siementen kypsymistä, ja kuivuus puolestaan johtaisi pienikokoisten siementen ja paksusumman kuoren kehittymiseen. Kummassakin tapauksessa seurauksena olisi pidempi keittoaika ja siementen makuominaisuuksien heikentyminen. Siksi herneet pitää istuttaa varhain, jo huhtikuun viimeisten 10 päivän aikana ja viimeistään toukokuun ensimmäisten 10 päivän aikana.

— Maaperän ihanteellinen pH-arvo on noin 7.

Latvijas lielie pelēkie zirņi -herneet ovat kasvuypäristön suhteen muita hernelajikkeita vaativampia. Ne viihtyvät parhaiten kohtalaisesti tai hyvin muokatussa peltomaassa, joka koostuu hienojakoisesta kalkkipitoisesta savimaasta, mutta myös heikompileatuudesta hiekka- tai savipitoisesta maasta tai mineraalipitoisesta suoperäisestä maasta voidaan saada pieni sato. Latvijas lielie pelēkie zirņi -tuotteen viljelyn kannalta ihanteellinen pH-arvo on noin 7, eli korkeampi kuin muilla vähemmän vaativilla lajikkeilla.

2. Historialliset ja inhimilliset tekijät. Useiden sukupolvien erityisellä maantieteellisellä alueella harjoittaman Latvijas lielie pelēkie zirņi -tuotteen viljelyn ja valinnan tuloksena on saatu korkealaatuinen lajike, joka sopeutuu täydellisesti paikallisiin olosuhteisiin ja on laatunsa ansiosta saanut erityisen aseman ruokakulttuurissa.

Harmaiden herneiden viljelyllä on Latviassa pitkät perinteet. Tämänäyttöisiä herneitä on viljelty Latviassa jo 1700-luvulla. Harmaiden herneiden viljelyn erityispiirteistä julkaistiin artikkeleita jo 1900-luvun alussa. Herneiden valintajalostus aloitettiin Latviassa vuonna 1925 Stenden kansallisessa kasvinjalostuslaitoksessa (Valsts Stendes graudaugu selekcijas institūts), ja vuodesta 1945 lähtien sitä on harjoitettu Priekulin kansallisessa kasvinjalostuslaitoksessa (Valsts Priekuļu laukaugu selekcijas institūts). Tämä osoittaa myös, että kyseisiä herneitä voidaan viljellä kaikkialla Latviassa. Latvijas lielie pelēkie zirņi -herneiden valintajalostus aloitettiin suurikokoisilla ruskeilla Vidzeme-herneillä. Priekulin kunnassa sijaitseva Priekulin kansallinen kasvinjalostuslaitos pyrki jalostuksessa poistamaan valitusta aineistosta villien lajikkeiden antaman kitkeryyden ja saamaan aikaan keitetäessä hyvänmakuisen ja ulkonäöltään moitteettoman tuotteen ja kehitti Latvijas lielie pelēkie zirņi -tuotteen viljelyyn käytetyn "Retrija"-lajikkeen, joka ainoana tuottaa näin suuria siemeniä.

Useiden vuosien aikana kehitetyt viljely- ja sadonkorjuutekniikat ovat tekijöitä, joilla varmistetaan kokonaisuutoksen kasvu ja korkealaatuinen tuote. Tällaisia menetelmiä ovat mm. maan valmistelu, sopivat viljelysuhteet sekaviljelyssä sekä oikean ajankohdan valitseminen sadonkorjuuta varten. Latvijas lielie pelēkie zirņi -hernettä viljellään yksinomaan sekaviljelyssä yhdessä muiden, tukikasveina toimivien viljakasvien kanssa (kaura, ohra tai kevätvehnä). Sekaviljelyssä käytetään seuraavaa suhdetta: Latvijas lielie pelēkie zirņi -herneitä ja viljakasveja viljellään suhteessa 1:2 tai 1:1.

Tuotteen korjaaminen leikkuupuimurilla vaatii tarkkuutta ja taitoa, koska kypsyttyään Latvijas lielie pelēkie zirņi -herneet halkeavat helposti. Korjuun jälkeen herneet kuivataan huolellisesti kuivurissa.

Latvialaiset ovat käyttäneet herneitä ruokavaliossaan vuosisatoja. Ohran ja papujen ohella herneet ovat pitkään olleet latvialaisen ruokakulttuurin perushyödykkeitä, ja niiden merkitys väheni vasta perunan vallatessa alaa 1800-luvulla. Nykyään matkaoppaissa mainitaan siiankyllällä höystetyt pelēkie zirņi -herneet kokeilemisen arvoisena latvialaisena erikoisuutena.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen ⁽²⁾ 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

⁽²⁾ Katso alaviite 1.