

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 189/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI»

N° CE: LV-PDO-0005-01194 – 04.02.2014

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination**

«Latvijas lielie pelēkie zirņi»

**2. État membre ou pays tiers**

Lettonie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

L'AOP «Latvijas lielie pelēkie zirņi» désigne des pois fourragers (*Pisum sativum* L.), variété *maculatum* de pois secs «Retrija».

Ces légumineuses séchées présentent les caractéristiques morphologiques suivantes.

Aspect: grosse graine irrégulière, de couleur brune, marbrée de veines foncées.

Poids moyen: 1 000 graines: 360-380 grammes.

Densité: 780 grammes par litre.

Propriétés chimiques des «Latvijas lielie pelēkie zirņi»:

- teneur en eau: pas plus de 14 %,
- protéine brute: 0-34 % (teneur en lysine inférieure ou égale à 11,4 %),
- lipides: 1,5-2 %,
- glucides: 50-57 %,
- cellulose: maximum 6,5 %,
- cendres: pas plus de 2 %.

Les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se consomment avec leur tégument, car celui-ci ne s'enlève pas, ce qui explique également leur bonne tenue à la cuisson, puisque le tégument adhère fermement à la graine.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les caractéristiques organoleptiques du produit cuit sont les suivantes:

- consistance moelleuse, farineuse,
- saveur douce, caractéristique, due à la présence du tégument.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production — culture, séchage et tri — sont réalisées dans l'aire concernée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

#### 4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production des produits bénéficiant de l'AOP couvre la quasi-totalité du territoire de la Lettonie, à l'exception des régions suivantes: le littoral de la mer Baltique et du golfe de Riga jusqu'à 5 kilomètres dans les terres dans la municipalité de Nīca, les municipalités de Liepāja et Pāvilosta, le littoral de la municipalité de Ventpils, le littoral de la municipalité de Dundaga et les municipalités de Roja, Engure, Jūrmala, Rīga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti et Salacgrīva.

#### 5. **Lien avec l'aire géographique**

Les principaux facteurs qui déterminent la qualité particulière des «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sont les facteurs climatiques, les caractéristiques du sol ainsi que les facteurs historiques et le savoir-faire humain.

##### *Spécificité de l'aire géographique*

Le territoire de production des «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se situe en zone tempérée et son climat est déterminé par la proximité de la mer et influencé par les masses d'air en provenance de l'océan Atlantique; la Lettonie bénéficie donc d'un climat doux et humide, aux quatre saisons bien marquées. Le ciel est souvent chargé de nuages, de 160 à 180 jours par an, mais le soleil y brille en moyenne 1 790 heures par an. C'est entre mai et août qu'on enregistre le plus grand nombre de jours d'ensoleillement maximal, en moyenne de 28 à 30 jours, et le soleil luit alors de 8 à 10 heures par jour. La pluviosité annuelle moyenne est de 574 à 691 millimètres. Le climat doux et humide qui règne dans l'aire géographique créant toutes les conditions propices à une croissance, à une floraison et à une récolte optimales des «Latvijas lielie pelēkie zirņi», c'est sur ce territoire que les qualités et les spécificités de ces légumineuses peuvent le mieux s'exprimer.

Les terrains de l'aire géographique modérément à bien cultivés, à distribution granulométrique calcaire sablo-limo-neuse, dont le pH optimal varie autour de 7, sont essentiels à la bonne croissance des «Latvijas lielie pelēkie zirņi».

##### *Spécificité du produit*

Les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» séchés se distinguent des autres variétés par leurs graines particulièrement grandes et irrégulières (1 000 graines = 360 à 380 grammes). Le nombre limité de graines dans la gousse est compensé par de bonnes propriétés culinaires: le temps de cuisson est relativement court (environ 10 minutes, soit moins que les autres pois). Caractéristiques du produit cuit: consistance moelleuse, farineuse, et saveur douce caractéristique, due à la présence du tégument.

Les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» se consomment avec leur tégument, car celui-ci ne s'enlève pas, ce qui explique également leur bonne tenue à la cuisson par rapport à d'autres variétés de pois, puisque le tégument adhère fermement à la graine.

##### *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit*

Les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sont un produit obtenu uniquement grâce à l'action de la nature et au savoir-faire des producteurs locaux.

1. Facteurs environnementaux garantissant la qualité élevée du produit (graines irrégulières et consistance farineuse):

- climat: les écarts d'hygrométrie et de température aux différentes étapes de la croissance de la plante constituent un facteur déterminant pour obtenir des graines d'une taille aussi grande.

La période de végétation des «Latvijas lielie pelēkie zirņi» est longue, de 80 à 115 jours. Au début de cette période, la croissance et le développement du produit sont relativement lents, mais les phases de floraison et de maturation sont ensuite très rapides. Les conditions climatiques de la Lettonie sont dès lors idéales pour garantir une récolte de qualité (grosses graines irrégulières, consistance farineuse, cuisson rapide). Les plantes ont besoin d'eau au moment de la floraison et de la formation des gousses (seconde moitié du mois de juin et première moitié du mois de juillet), car la taille des graines et l'épaisseur du tégument en dépendent. Toutefois, un apport trop important en eau à ce moment ralentit la maturation, tandis que des conditions de sécheresse entraînent la formation de graines de petite taille entourées d'un tégument plus épais. Il en résulte, dans un cas comme dans l'autre, un temps de cuisson plus long et une altération de la saveur des graines, ce qui explique pourquoi il faut semer ces pois tôt — à partir de la troisième décennie d'avril, mais avant la première décennie de mai,

— le pH de sol optimal est de 7.

Par rapport à d'autres variétés de pois, les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sont plus exigeants en termes de milieu de culture. Ils se plaisent dans des terrains modérément à bien cultivés à distribution granulométrique calcaire sablo-limoneuse, mais ils peuvent aussi être cultivés, avec de plus faibles rendements, dans des sols sablonneux, sablo-argileux ou de tourbière. Le pH optimal pour les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» varie autour de 7, ce qui est plus élevé que pour d'autres variétés de pois moins exigeantes.

2. Facteurs historiques et humains: au fil du temps, la culture et la sélection des «Latvijas lielie pelēkie zirņi» dans un terroir particulier ont permis d'obtenir une variété qui est parfaitement adaptée aux conditions locales et dont la qualité est devenue une référence gastronomique.

La culture des pois gris est une tradition ancienne en Lettonie. On en cultivait déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle. Des écrits concernant les propriétés des pois «gris» ont été publiés au début du XX<sup>e</sup> siècle. La sélection des pois en Lettonie a débuté en 1925 à l'Institut national de sélection végétale de Stende, mais, depuis 1945, elle est réalisée à l'Institut national de sélection agricole de Priekuli, ce qui confirme que cette culture concerne tout le territoire de la Lettonie. La sélection des «Latvijas lielie pelēkie zirņi» est issue d'une population de pois bruns à grosse graine de Vidzeme. Après la sélection de ce matériel, une sélection en vue de son amélioration — correction de l'amertume des graines sauvages et recherche d'un bon goût et d'une belle apparence à la cuisson — a été opérée en Lettonie, à l'Institut national de sélection agricole situé à Priekuli, pour aboutir à la variété de «Latvijas lielie pelēkie zirņi» «Retrija», l'unique variété à avoir des graines de cette grosseur.

Les techniques de culture et de récolte de cette plante mises au point pendant des années sont la clé pour garantir l'amélioration du rendement total et la qualité élevée du produit. Il s'agit, entre autres, de bien préparer les sols, de choisir le bon ratio de mixité des cultures ou encore de choisir le moment opportun pour la récolte. Les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» ne sont cultivés qu'en cultures mixtes, en association avec des céréales (avoine, orge, blé de printemps) qui leur servent de support. Il est conseillé, dans les cultures mixtes, d'appliquer un ratio de 1:2 ou 1:1 entre les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» et les céréales.

La récolte du produit à l'aide d'une moissonneuse-batteuse exige de l'attention et de l'expérience, car, lorsqu'ils sont à maturité, les «Latvijas lielie pelēkie zirņi» risquent de se casser en deux. Dès que le produit a été récolté, il est soigneusement séché dans des séchoirs.

Les pois sont consommés depuis des siècles en Lettonie. Avec l'orge et les haricots, ils constituaient l'essentiel de l'alimentation dès avant notre ère et leur importance n'a pas diminué jusqu'à l'introduction de la pomme de terre au début du XIX<sup>e</sup> siècle. De nos jours, les guides touristiques mentionnent les pois gris au lard parmi les plats typiquement lettons à ne pas manquer.

### Référence à la publication du cahier des charges

[Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement (2)]

[http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis\\_izvlne/novertesana\\_un\\_registracija/lauksaimniecibas\\_un\\_partikas\\_p/](http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis_izvlne/novertesana_un_registracija/lauksaimniecibas_un_partikas_p/)

---

(2) Voir note 1 de bas de page.