

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 189/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”

EZ br.: LV-PDO-0005-01194 – 04.02.2014

ZOZP ( X ) ZOI ( )

## 1. Naziv

„Latvijas lielie pelēkie zirņi”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Latvija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

ZOZP „Latvijas lielie pelēkie zirņi” odnosi se na sušeno zrnje lokalnog kultivara „Retrija” sorte *maculatum* biljke grašak (*Pisum sativum* L.).

Taj sušeni proizvod mahunarke ima sljedeća morfološka svojstva:

Izgled: veliko, vrlo hrapavo, smeđe zrnje s mozaičnim uzorkom koji daje sivkasto obojenje te s crnim hilumom.

Prosječna masa: masa 1 000 zrna graška: 360–380 g

masa po obujmu u skladištu: 780 g/l.

Kemijska svojstva proizvoda „Latvijas lielie pelēkie zirņi” (u %):

- sadržaj vlage: ne više od 14 %,
- sirovi proteini: 0–34 % (sadržaj lizina do 11,4 %),
- masti: 1,5–2 %,
- ugljikohidrati: 50–57 %,
- sirova vlakna: do 6,5 %,
- pepeo: ne više od 2 %.

Proizvod „Latvijas lielie pelēkie zirņi” jede se bez uklanjanja tvrde sjemene ovojnice (testa), zato što se ona ne može odvojiti od ostatka sjemenke, odnosno zrna. To znači da se ovaj proizvod kuhanjem ne raspada jer se testa drži ostalog dijela zrna.

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Ovaj kuhani grašak ima sljedeća organoleptička svojstva:

- meke je i brašnaste konzistencije,
- ima blag, ali poseban okus koji dolazi od njegove kožice.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci – uzgoj, sušenje i sortiranje – provode se na predmetnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje u kojem se proizvod s ovim ZOZP-om proizvodi obuhvaća gotovo čitavu Latviju, osim sljedećih regija: obala Baltičkog mora i Riškog zaljeva sve do 5 km unutar kopna od obalne crte općina Nica, Liepāja i Pāvilsta, zatim obalno područje općine Ventspils, obalno područje općine Dundaga te općine Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti i Salacgrīva.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Glavni čimbenici koji utječu na kvalitetu proizvoda „Latvijas lielie pelēkie zirņi” lokalni su klimatski uvjeti, svojstva tla te povijesni i ljudski čimbenici.

*Posebnosti zemljopisnog područja*

Područje u kojem se uzgaja proizvod „Latvijas lielie pelēkie zirņi” smješteno je u umjerenom pojasu. Na latvijsku klimu utječu blizina mora i zračne mase koje dolaze s Atlantskog oceana, zbog čega prevladava blaga i vlažna klima koja ima četiri jasno različita godišnja doba. Nebo je često oblačno (u prosjeku 160 – 180 dana godišnje), uz prosječno 1 790 sunčanih sati godišnje. Najveći se broj sunčanih dana, u prosjeku 28 – 30, pojavljuje od svibnja do kolovoza, kada sunce sja 8 – 10 sati dnevno. Prosječna količina oborina iznosi između 574 i 691 mm godišnje. Pretežno blaga i vlažna klima stvara sve preduvjete za optimalan rast, cvatnju i sazrijevanje usjeva, tako da su glavna svojstva i kvalitete ovih mahunarka najbolje izraženi točno u tom zemljopisnom području.

Srednje dobro i dobro pripremljena tla utvrđenoga zemljopisnog područja – koja su vapnenačko-ilovaste granulometrijske teksture uz optimalan pH tla od oko 7 – presudna su za optimalan rast proizvoda „Latvijas lielie pelēkie zirņi”.

*Posebnosti proizvoda*

Sušeni proizvod „Latvijas lielie pelēkie zirņi” razlikuje se od ostalog graška svojim posebno velikim hrapavim zrnjem (masa 1 000 zrna iznosi 360 – 380 g). Iako se u svakoj mahuni nalazi samo nekoliko zrna, to se nadoknađuje njihovim dobrim kulinarskim kvalitetama, kao što je relativno kratko vrijeme kuhanja (približno 10 minuta kraće od onoga kod ostalih vrsta graška). Svojstva kuhanog graška: meka i brašnasta konzistencija te blag, ali poseban okus koji dolazi od njegove kožice.

Proizvod „Latvijas lielie pelēkie zirņi” jede se bez uklanjanja tvrde sjemenice (testa), zato što se ona ne može odvojiti od ostatka sjemenke, odnosno zrna. To znači da se ovaj proizvod kuhanjem ne raspada jer se testa drži ostalog dijela zrna.

*Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda*

Proizvod „Latvijas lielie pelēkie zirņi” razvija se samo pod utjecajem posebnih prirodnih uvjeta i kao rezultat vještine lokalnih proizvođača.

1. Okolišni čimbenici koji ovome proizvodu osiguravaju bolja kvalitativna svojstva (zrnje je hrapavo i brašnaste konzistencije):

- klima – razlike u vlažnosti i temperaturi u raznim fazama rasta ove biljke od ključne su važnosti za dobivanje tako velikog zrnja.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” ima dugu vegetacijsku sezonu koja traje između 80 i 115 dana. Ovaj proizvod raste i razvija se na početku vegetacijske sezone prilično polagano, ali zatim cvate i sazrijeva prilično brzo. Zbog toga su klimatski uvjeti u Latviji prikladni za dobivanje visokokvalitetnih uroda (hrapavo zrnje, brašnasta konzistencija, kratko vrijeme kuhanja). Jako je važno da vremenski uvjeti budu dovoljno vlažni u vrijeme cvatnje, a posebno kada se oblikuju mahune (u drugoj polovici lipnja i prvoj polovici srpnja), jer to ima presudan utjecaj na veličinu zrnja i debljinu sjemene ovojnice. Prevelika vlažnost u tom razdoblju odgodila bi zrenje zrnja, a zbog suše bi ono ostalo maleno i imalo deblju ovojnicu. U oba je slučaja posljedica duže vrijeme kuhanja i lošije karakteristike okusa ovoga kultivara pa se zbog toga ovaj grašak mora sijati rano – čak već u posljednjoj dekadi travnja i ne kasnije od prve dekade svibnja.

— Optimalni pH tla iznosi 7.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” s obzirom na okolišne uvjete rasta zahtjevniji je od ostalih sorti graška. Prilagođen je srednje dobro i dobro pripremljenim tlima vapnenačko-ilovaste granulometrijske teksture, ali se manji prinosi mogu dobiti i na loše pripremljenim tlima, ilovastim pijescima i mineralno-močvarnim tlima. Optimalni je pH tla za „Latvijas lielie pelēkie zirņi” oko 7, što je više nego za ostale, manje zahtjevne sorte graška.

2. Povijesni i ljudski čimbenici: Uzgojem i selekcijom proizvoda „Latvijas lielie pelēkie zirņi” u utvrđenom zemljopisnom području kroz generacije dobivena je visokokvalitetna sorta savršeno prilagođena lokalnim uvjetima koja je postala neprikosnoven gastronomski miljenik.

U Latviji postoji duga tradicija uzgajanja sivoga graška. Taj se tip graška u Latviji uzgaja još od 18. stoljeća. Na početku 20. stoljeća objavljeni su članci o posebnostima uzgoja „sivoga” graška. Sa selektivnim se uzgojem graška u Latviji započelo 1925. u Državnom institutu za uzgoj žitarica u gradu Stendeu, ali se od 1945. nastavilo na Državnom institutu za uzgoj bilja u općini Priekuļi, čime se pokazuje da se ova kultura može uzgajati u čitavoj Latviji. Sa selektivnim uzgojem „Latvijas lielie pelēkie zirņi” započeli su poljoprivrednici na temelju smeđeg graška iz regije Vidzemea. Državni institut za uzgoj bilja u Priekuļiju (upravna župa Priekuļi, općina Priekuļi) proizveo je – na temelju tako selekcioniranog materijala, poboljšavajući ga ciljanom selekcijom (točnije, usmjeravanjem selekcije od goraka okusa zrnja divljih sorti i prema dobrom okusu i izgledu kuhanog zrnja) – sortu „Retrija” koja odgovara proizvodu „Latvijas lielie pelēkie zirņi” i jedina je sorta toliko velikog zrnja.

Za osiguravanje i povećanje ukupnog prinosa i visoke kvalitete proizvoda od najveće su važnosti metode uzgoja i ubiranja usjeva razvijene tijekom nekoliko godina. One uključuju, na primjer, pripremu tla, odabir pravog omjera u miješanim usjevima te odabir pravog trenutka ubiranja. Grašak „Latvijas lielie pelēkie zirņi” uzgaja se samo u miješanim usjevima u kojima biljke žitarica (zob, ječam ili jara pšenica) služe kao potpora. Omjer različitih vrsta bilja u miješanim usjevima mora biti sljedeći: omjer graška „Latvijas lielie pelēkie zirņi” i žitarica mora biti ili 1:2 ili 1:1.

Za ubiranje ovoga proizvoda kombajnom potrebna je pažnja i vještina jer se zreli „Latvijas lielie pelēkie zirņi” lako cijepa na pola. Taj se proizvod nakon berbe pažljivo suši u mehaničkim sušarama.

Latvijci grašak jedu već stoljećima. Grašak, ječam i grah dugo su im bile glavne prehrambene namirnice, a ostale su važne sve do uvođenja krumpira u 19. stoljeću. Danas se jelo „pelēkie zirņi” sa slaninom u turističkim vodičima navodi kao latvijski specijalitet kojeg svakako treba kušati.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe <sup>(?)</sup>)

[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/)

<sup>(?)</sup> Vidjeti bilješku 1.