

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2015/C 189/04)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”**EK-szám: LV-PDO-0005-01194 – 2014.2.4.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés**

„Latvijās lielie pelēkie zirņi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lettország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Latvijās lielie pelēkie zirņi” OEM a *maculatum* fajta „Retrija” elnevezésű helyi nemesített fajtaváltozatához tartozó takarmányborsó (*Pisum sativum* L.) szárított szemeire vonatkozik.

Ez a szárított zöldségtermék a következő morfológiai tulajdonságokkal rendelkezik:

Külső jellemzők: nagy, rendkívül durva, barna szemek szürkés elszíneződést eredményező márványszerű mintázattal és fekete kocsánymélyedéssel.

Átlagos tömeg – ezer szem borsó tömege: 360–380 g

Egységnyi tárolási térfogat tömege: 780 g/l

A „Latvijās lielie pelēkie zirņi” kémiai tulajdonságai (százalékban):

- nedvességtartalom: legfeljebb 14 %,
- nyersfehérje-tartalom: 0–34 % (ebből legfeljebb 11,4 % lizin),
- zsírtartalom: 1,5–2 %,
- szénhidráttartalom: 50–57 %,
- nyersrosttartalom: 6,5 %-ig,
- hamutartalom: legfeljebb 2 %.

A „Latvijās lielie pelēkie zirņi” fogyasztása során a maghéjat (azaz a szemet borító héjat) nem távolítják el, mert nem válik el magától a szemtől; ez azt is jelenti, hogy a szemek nem főnek szét, mert a maghéj szilárdan összetartja őket.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A főtt borsó a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik:

- a szájban puha, lisztes érzetet kelt,
- a szemet borító héjnak köszönhetően zamata kellemes, mégis sajátos.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás összes műveletét (termesztés, szárítás és válogatás) a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az OEM oltalmát élvező termék előállítási területe lényegében megegyezik Lettország területével, a következő országrészek kivételével: a Balti-tenger és a Rigai-öböl mentén lévő 5 km széles parti sáv Nica, Liepāja és Pāvilosta közigazgatási területén, Ventspils közigazgatási területének tengerparti része, Dundaga közigazgatási területének tengerparti része, valamint Roja, Engure, Jūrmala, Rīga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti és Salacgrīva közigazgatási területe.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” minőségét befolyásoló tényezők közül a legfontosabbak a helyi időjárási viszonyok, a talaj sajátosságai, valamint a történelmi és emberi tényezők.

A földrajzi terület sajátosságai

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” termesztési területe a mérsékelt éghajlati övben fekszik. Lettország éghajlatát a tenger közelsége és az Atlanti-óceán felől érkező légtömegek határozzák meg, így az ország időjárása túlnyomórészt mérsékelt és nedves, és a négy évszak jól elkülönül egymástól. Az égbolt gyakran borult (évente átlagosan 160–180 napon át), míg a napsütéses órák éves átlagos száma 1 790. A legtöbb napsütéses nap, átlagosan 28–30, a májustól augusztusig terjedő időszakra esik, amikor a nap naponta 8–10 órát is süt. Az átlagos csapadékmennyiség 574 mm/év és 691 mm/év között ingadozik. A túlnyomórészt mérsékelt és nedves időjárás az optimális növekedés, virágzás és terméskezletés valamennyi előfeltételét biztosítja, tehát pontosan ez a földrajzi terület kell ahhoz, hogy a borsó legfontosabb minőségjegyei és tulajdonságai a legjobban megjelenjenek.

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” optimális fejlődése szempontjából alapvetően fontosak a meghatározott földrajzi terület közepesen-jól gondozott termőföldjeinek 7 körüli optimális pH-értékű, nagy mésztartalmú agyagos talajai.

A termék sajátosságai

A szárított „Latvijas lielle pelēkie zirņi” különösen nagy, durva szemeivel tűnik ki a többi borsófajta közül (ezerszemtömege 360–380 g). Bár a hüvelyek kevés szemet tartalmaznak, ezt ellensúlyozzák a jó főzési tulajdonságok, például a viszonylag rövid főzési idő (körülbelül 10 perccel rövidebb, mint más borsók esetében). A főtt borsó jellemzői: a szájban puha, lisztes érzetet kelt, zamata pedig a szemet borító héjnak köszönhetően kellemes, mégis sajátos.

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” fogyasztása során a maghéjat (azaz a szemet borító héjat) nem távolítják el, mert nem válik el magától a szemtől; ez azt is jelenti, hogy a szemek nem főnek szét, mert a maghéj szilárdan összetartja őket.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” csakis a sajátos természeti feltételek között, a helyi termelők hozzáértésének eredményeként fejlődhetett ki.

1. A termék jó minőségét biztosító tulajdonságok (a durva, lisztes érzetű szemek) a következő környezeti tényezőknek tudhatók be:

- Éghajlat: a növény fejlődésének különböző szakaszaiban érvényesülő eltérő hőmérséklet- és nedvességértékek kulcsszerepet játszanak abban, hogy a szemek ilyen nagyra nőnek.

A „Latvijai lielle pelēkie zirņi” vegetációs időszaka hosszú, 80-tól 115 napig terjed. A növény a vegetációs időszak elején viszonylag lassan nő és fejlődik, a virágzás és az érés ezzel szemben meglehetősen gyorsan következik be. Ezért Lettország éghajlati adottságai alkalmasak a jó minőségű termés előállítására (durva, lisztes éretű szemek, rövid főzési idő). Nagyon fontos, hogy a virágzás és különösen a hüvelyképződés időszakában (június második és július első felében) az időjárás kellően nedves legyen, hiszen ez meghatározó a szemek mérete és a szemeket borító héj vastagsága szempontjából. Ha az időjárás túlságosan nedves, akkor a szemek később érnek meg, ha pedig száraz, akkor kisebb méretű, vastagabb héjú szemek képződnek. A főzési idő minkét esetben meghosszabbodik, a fajtaváltozat íze pedig romlik, ezért a borsót korán kell elvetni: akár már április utolsó, de legkésőbb május első harmadában.

— A talaj optimális pH-ja 7.

Más borsófajtákhoz viszonyítva a „Latvijai lielle pelēkie zirņi” igényesebb a növekedés során tapasztalható környezeti viszonyokkal szemben. Elsősorban a közepesen-jól gondozott termőföldek nagy műtrágyatartalmú agyagos talajai kedveznek neki, de kisebb terméshozam mellett rosszul gondozott termőföldön, agyagos homokban és tőzeges, ásványi anyagokban gazdag talajokban is termesztethető. A „Latvijai lielle pelēkie zirņi” számára optimális talaj pH-értéke 7 körül van, tehát magasabb, mint más, kevésbé igényes borsófajták esetében.

2. Történelmi és emberi tényezők: a „Latvijai lielle pelēkie zirņi” nemzedékeken át tartó termesztése és kiválasztása a meghatározott földrajzi területen olyan jó minőségű fajtaváltozatot hozott létre, amely tökéletesen alkalmazkodott a helyi körülményekhez, és gasztronómiai szempontból közkedvelt árucikké vált.

A szürke borsófajták termesztése hosszú múltra tekint vissza Lettországban. Ilyen jellegű borsóféléket már a tizenharmadik század óta termesztettek az ország területén. A huszadik század elején cikkek íródtak a „szürke” borsó termesztésének sajátosságairól. Lettországban a borsónemesítés 1925-ben kezdődött a Stendei Állami Gabonanesztető Intézetben, 1945 óta pedig a Priekuļi Állami Növénytermesztési Intézetben folyik, ami jelzésértékű arra nézve, hogy az ország teljes területe alkalmas a termesztésére. A „Latvijai lielle pelēkie zirņi” nemesítését egyszerű növénytermesztők kezdték a Vidzeme fajtájú, nagy, barna szemű borsóból kiindulva. Az így kiválasztott anyagból és célzott kiválasztással javítva annak tulajdonságain (a vadon termő fajták szemeinek keserű ízét kiküszöbölve, főttén kellemes ízű és megjelenésű szemeket nyerve) a Priekuļi Állami Növénytermesztési Intézet kialakította a „Latvijai lielle pelēkie zirņi” borsó „Retrija” fajtáját, az egyetleneket, amelyek ilyen nagyok a szemei.

Az évek során kidolgozott művelési és betakarítási technikák kulcsszerepet játszottak mind a terméshozam növelésében, mind pedig a termék minőségének javulásában. E technikák közé tartozik például a talaj előkészítése, a köztes termesztés megfelelő arányának meghatározása és a betakarítás időpontjának megválasztása. A „Latvijai lielle pelēkie zirņi” termesztése kizárólag köztes termesztés formájában, gabonafélékkel (zab, árpa, tavaszi búza) együtt történik. A köztes termesztés formájában termesztett növények kötelező aránya: egy egységnyi mennyiségű „Latvijai lielle pelēkie zirņi” borsó mellett egy két egységnyi mennyiségű gabona.

A gépi cséplés odafigyelést és hozzáértést igényel, mert az érett „Latvijai lielle pelēkie zirņi” szemei könnyen kettéhasadnak. A betakarítás után a terméket szárítógépekben gondosan kiszárítják.

A lettek évszázadok óta borsóevők. A borsó, az árpa és a bab hosszú ideig alapélelmiszernek számított, és a tizenkilencedik századig, a burgonya elterjedéséig nagyon fontos szerepet töltött be a lettek életében. Manapság az útikönyvek szerint a szalonos „pelēkie zirņi” sajátos lett ételnek számít, amelyet feltétlenül érdemes megkóstolni.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése^(?))

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

^(?) Lásd az 1. lábjegyzetet.