

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 189/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag ⁽¹⁾.

ENIG DOCUMENT

„LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI”**EG-nummer: LV-PDO-0005-01194 — 4.2.2014****BOB (X) BGA ()****1. Naam**

„Latvijas lielie pelēkie zirņi”

2. Lidstaat of derde land

Letland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De BOB „Latvijas lielie pelēkie zirņi” verwijst naar de gedroogde zaden van de lokale „Retrija”-cultivar van de *maculatum*-variëteit van voedererwten (*Pisum sativum* L.).

Dit gedroogde peulvruchtenproduct heeft de volgende morfologische kenmerken:

Uitzicht: groot, zeer ruw, bruin met een gemarmerd patroon dat het product een grijsachtige kleur geeft, zwarte navel.

Gemiddeld gewicht: massa van 1 000 erwten: 360-380 g

massa per opslagvolume: 780 g/l

Chemische kenmerken van „Latvijas lielie pelēkie zirņi” (in %):

— vochtgehalte: niet meer dan 14 %

— ruw eiwit: 0-34 % (met een lysinegehalte van maximaal 11,4 %)

— vetten: 1,5-2 %

— koolhydraten: 50-57 %

— ruwe vezel: maximaal 6,5 %

— as: niet meer dan 2 %.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” worden gegeten zonder de zaadhuid (of het zaadomhulsel) van het product te verwijderen, omdat die niet gescheiden kan worden van de rest van het zaad; dit betekent dat het product niet uit elkaar valt wanneer het gekookt wordt aangezien de zaadhuid de rest van de erwt bijeenhoudt.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De gekookte erwt heeft de volgende organoleptische kenmerken:

- zacht, melige consistentie,
- een milde maar specifieke smaak die uit de schil komt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen in de productie - verbouwen, drogen en sorteren - worden uitgevoerd in het desbetreffende gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspn, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waarin het product met deze BOB wordt geproduceerd, bestrijkt bijna heel Letland, met uitzondering van de volgende regio's: de kust van de Oostzee en de Golf van Riga tot 5 km landinwaarts in de gemeenten Nīca, Liepāja en Pāvilosta, het kustgebied van de gemeente Ventspils, het kustgebied van de gemeente Dundaga, en de gemeenten Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti en Salacgrīva.

5. Verband met het geografische gebied

De belangrijkste factoren die de kwaliteit van „Latvijas lielle pelēkie zirņi” beïnvloeden, zijn de lokale klimatologische omstandigheden, bodemkenmerken en historische en menselijke factoren.

Specificiteit van het geografische gebied

Het gebied waarin „Latvijas lielle pelēkie zirņi” geteeld worden, bevindt zich in de zone met een gematigd klimaat. Het klimaat van Letland wordt beïnvloed door de nabijheid van de zee en luchtmassa's die vanaf de Atlantische Oceaan binnenstromen, dus het klimaat is er overwegend mild en vochtig, met vier duidelijk verschillende seizoenen. Het is er vaak bewolkt (gemiddeld 160-180 dagen per jaar), hoewel er gemiddeld ook 1 790 uren per jaar zonneschijn is. Met een gemiddelde van 28-30 zonnige dagen is het het zonnigst van mei tot en met augustus, wanneer de zon 8-10 uur per dag schijnt. De gemiddelde neerslag fluctueert tussen 574 en 691 mm per jaar. Het overwegend milde en vochtige klimaat zorgt voor alle vereiste omstandigheden voor optimale groei, bloei en vorming van de gewassen, zodat de belangrijkste kwaliteiten en kenmerken van de peulvruchten precies in dat geografisch gebied het best tot uiting komen.

De bodem van het afgebakende geografische gebied, die gematigd en goed onderhouden is en een kalkhoudende, leemachtige korrelgroottextuur heeft met een optimale bodemzuurtegraad van om en nabij 7, is belangrijk voor de optimale groei van „Latvijas lielle pelēkie zirņi”.

Specificiteit van het product

Gedroogde „Latvijas lielle pelēkie zirņi” onderscheiden zich van andere erwten door hun erg grote, ruwe zaden (een massa van 1 000 zaden weegt 360-380 g). Er zijn maar een paar zaden per peul, maar dit wordt gecompenseerd door hun culinaire kwaliteiten, zoals een relatief korte kooktijd (ongeveer 10 minuten minder dan andere erwten). Kenmerken van de gekookte erwt: zacht, melige consistentie en een milde maar specifieke smaak, die uit de schil komt.

„Latvijas lielle pelēkie zirņi” worden gegeten zonder de zaadhuid (of het zaadomhulsel) van het product te verwijderen, omdat die niet gescheiden kan worden van de rest van het zaad; dit betekent dat het product niet uit elkaar valt wanneer het gekookt wordt aangezien de zaadhuid de rest van de erwt bijeenhoudt.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product

„Latvijas lielle pelēkie zirņi” is een product dat enkel onder invloed van specifieke natuurlijke omstandigheden en door toedoen van de vaardigheden van de lokale producenten tot ontwikkeling is gekomen.

1. Omgevingsfactoren die ervoor zorgen dat het product hogere kwaliteitskenmerken heeft (de zaden zijn ruw en hebben een melige consistentie):
 - klimaat — vochtigheid- en temperatuurverschillen bij verschillende groeistadia van de planten zijn erg belangrijk om dergelijke grote zaden te verkrijgen.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” hebben een lang groeiseizoen, dat 80 tot 115 dagen duurt. Het product groeit en ontwikkelt zich redelijk traag in het begin van het groeiseizoen, maar bloeit en rijpt daarna vrij snel. Daarom zijn de klimatologische omstandigheden in Letland geschikt voor een oogst van hoge kwaliteit (ruwe zaden, melige consistentie, snelle kooktijd). Het is erg belangrijk dat tijdens de bloei, en vooral wanneer de peulen zich beginnen te vormen (in de tweede helft van juni en de eerste helft van juli), het weer vochtig genoeg is, omdat dit van doorslaggevende invloed is op de grootte van de zaden en de dikte van het omhulsel. Overvloedige vochtigheid tijdens deze periode zal het rijpen van de zaden vertragen, terwijl droge omstandigheden zorgen voor heel kleine erwten met een dikker omhulsel. In beide gevallen is het resultaat dat ze langer gekookt moeten worden en dat de smaakkenmerken van de cultivar achteruitgaan. De erwten moeten dan ook vroeg gezaaid worden, namelijk al tijdens de laatste tien dagen van april, maar niet later dan de eerste tien dagen van mei;

— de optimale bodemzuurtegraad is 7.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” zijn wat de groei-omgeving betreft veeleisender dan andere erwtensoorten. Ze zijn geschikt voor een gematigde en goed onderhouden bodem met een kalkhoudende, leemachtige korrelgroottextuur, maar ook uit een slecht onderhouden bodem, leemachtig zand en moerassige bodems kunnen kleinere oogsten verkregen worden. De optimale bodemzuurtegraad voor „Latvijas lielie pelēkie zirņi” is ongeveer 7, hoger dan voor andere, minder veeleisende erwtensoorten.

2. Historische en menselijke factoren: de teelt en selectie van „Latvijas lielie pelēkie zirņi” in het afgebakende geografische gebied hebben generaties lang een variëteit van hoge kwaliteit opgeleverd die perfect aangepast is aan de lokale omstandigheden en die een vaste plaats heeft veroverd in de gastronomie.

Het telen van grijze erwten kent een lange traditie in Letland. Deze soort erwt wordt in Letland al geteeld sinds de 18de eeuw. In het begin van de 20ste eeuw werden artikelen gepubliceerd over de bijzonderheden van het kweken van „grijze” erwten. De selectieve kweek van erwten in Letland begon in 1925 bij het Stende State Cereals Breeding Institute (Rijksinstituut voor graankweek in Stende), maar wordt sinds 1945 voortgezet bij het Priekuļi State Plant Breeding Institute (Rijksinstituut voor plantenveredeling in Priekuļi), wat aantoonde dat ze in heel Letland kunnen worden geteeld. Het waren gewone mensen die begonnen met het selectief kweken van „Latvijas lielie pelēkie zirņi” op basis van grote bruine Vidzeme-erwten. Door het aldus geselecteerde materiaal te gebruiken en het te verbeteren door gerichte selectie, d.w.z. door correctie van de bitterheid van de zaden van de wilde variëteiten en door verkrijging van gekookte zaden met een goede smaak en een goed uitzicht, creëerde het Priekuļi State Plant Breeding Institute in het kerkdorp Priekuļi binnen de gemeente Priekuļi de „Retrija”-variëteit van „Latvijas lielie pelēkie zirņi”, de enige die zulke grote zaden heeft.

De technieken voor de teelt en oogst van het gewas, die zich door de jaren heen hebben ontwikkeld, zijn erg belangrijk met het oog op de toename van de totale oogst en de hoge kwaliteit van het product. Hieronder vallen, bijvoorbeeld, het klaarmaken van de bodem, het kiezen van de juiste verhouding voor gemengde opstanden en het kiezen van het juiste moment om te oogsten. „Latvijas lielie pelēkie zirņi” worden alleen geteeld in gemengde opstanden, met graangewassen (haver, gerst of zomertarwe) die als ondersteuning dienen. De verhouding van de verschillende gewassen in de gemengde opstanden moet als volgt zijn: de verhouding „Latvijas lielie pelēkie zirņi” tot granen is 1:2 of 1:1.

Het product dorsen met een maaidorser vereist aandacht en vaardigheid, omdat rijpe „Latvijas lielie pelēkie zirņi” snel in twee splitsen. Zodra het product geoogst is, wordt het zorgvuldig gedroogd in droogmachines.

Letten zijn al eeuwen erwteneters. Erwten, gerst en bonen waren gedurende lange tijd het hoofdvoedsel en ze bleven belangrijk tot de introductie van de aardappel in de 19de eeuw. Tegenwoordig wordt er in toeristische reisgidsen naar „pelēkie zirņi” met spek verwezen als een typisch Lets gerecht dat de moeite waard is om te proeven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening ⁽²⁾)

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

⁽²⁾ Zie voetnoot 1.