

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 70/06)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie przedmiotowej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Latvijas lielie pelēkie zirņi”**Nr UE: PDO-LV-01194-AM01 – 12 kwietnia 2021****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa**

„Latvijas lielie pelēkie zirņi”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Łotwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Latvijas lielie pelēkie zirņi” odnosi się do suszonego grochu polnego (*Pisum sativum* L.) odmiany maculatum kultywara lokalnego Retrija.

To suszone warzywo strączkowe posiada następujące cechy morfologiczne:

wygląd zewnętrzny: duże, nieregularne ziarno, brązowe, poprzecinane ciemniejszymi żyłkami nadającymi mu szarawe zabarwienie, o czarnym znaczniku.

przeciętna masa: masa tysiąca ziaren 360–400 g

gęstość objętościowa: 713–790 g/l.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

właściwości chemiczne „Latvijas lielie pelēkie zirņi” (w %):

- wilgotność: do 16 %
- surowe białko: 20–34 %
- tłuszcze: 1,2–2,2 %
- włókno surowe: do 6,8 %
- popioły: do 3,5 %

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” spożywa się bez zdejmowania łupiny z produktu, gdyż nie można oddzielić jej od reszty ziarna; oznacza to, że produkt nie traci kształtu w gotowaniu, ponieważ łupina dobrze przylega do ziarna grochu.

Ugotowany groch posiada następujące cechy organoleptyczne:

- konsystencja delikatna i mączna;
- charakterystyczny, łagodny smak pochodzący od skórki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji – uprawa, suszenie, sortowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się przedmiotową ChNP, odpowiada prawie całej Łotwie, z wyjątkiem następujących regionów: wybrzeże Bałtyku i Zatoka Ryska do 5 km w głąb łądu w gminie Nīca, gminy Liepāja i Pāvilosta, strefa przybrzeżna gminy Ventspils, strefa przybrzeżna gminy Dundaga, oraz gminy Roja, Engure, Jūrmala, Rīga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti i Salacgrīva.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Główne czynniki wpływające na jakość „Latvijas lielie pelēkie zirņi” to: miejscowe warunki klimatyczne, cechy gleby oraz tradycja i czynniki ludzkie.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar uprawy „Latvijas lielie pelēkie zirņi” jest położony w strefie klimatycznej umiarkowanej. Klimat Łotwy znajduje się pod wpływem morza i mas powietrza znad Oceanu Atlantyckiego, jest to zatem klimat w większości łagodny i wilgotny, o czterech wyraźnie różnych porach roku. Niebo jest często zachmurzone (średnio 160–180 dni w roku); słońce świeci przeciętnie 1 790 godzin rocznie. Największa ilość słonecznych dni – 28–30 dni – przypada na maj/sierpień, kiedy to słońce świeci 8–10 godzin dziennie. Średnia ilość opadów wynosi przeciętnie 574–691 mm rocznie. Dominujący, łagodny i wilgotny klimat sprzyja optymalnemu wzrostowi, kwitnieniu i związaniu się nasion; jest to zatem dokładnie ten obszar geograficzny, na którym główne zalety jakościowe i cechy charakterystyczne tego warzywa mogą zostać najlepiej osiągnięte.

Nawożona w sposób średnio intensywny lub intensywny gleba w tym obszarze geograficznym, która posiada wapienno-piaszczystą strukturę o pH wynoszącym ok. 7, ma zasadnicze znaczenie dla wzrostu „Latvijas lielie pelēkie zirņi”.

5.2. Specyfika produktu

Suszony groch „Latvijas lielie pelēkie zirņi” odróżnia się od innych dzięki szczególnie szerokim i nieregularnym ziarnom (1 000 ziaren waży 360–400 g). Mimo iż w jednym strąku znajduje się tylko kilka ziaren, cechę tę rekompensują zalety kulinarne tego grochu, takie jak stosunkowo krótki czas gotowania (ok. 10 minut mniej niż inne rodzaje grochu). Cechy charakterystyczne ugotowanego grochu: łagodna, mączysta konsystencja, charakterystyczny, łagodny smak pochodzący od skórki.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” spożywa się bez zdejmowania łupiny z produktu, gdyż nie można oddzielić jej od reszty ziarna; oznacza to, że produkt nie traci kształtu w gotowaniu, ponieważ łupina dobrze przylega do ziarna grochu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” jest produktem, którego uprawa rozwinęła się wyłącznie dzięki specjalnym warunkom naturalnym oraz umiejętnościom miejscowych producentów.

1. Czynniki związane ze środowiskiem naturalnym, które nadają temu produktowi wyższą jakość (ziarna są nieregularne i mają mączystą konsystencję), to:

— klimat: różnice w wilgotności i temperaturze w poszczególnych fazach wzrostu mają istotne znaczenie przy formowaniu się tak dużych ziaren.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” ma długi okres wegetacyjny – od 80 do 115 dni. Groch ten rośnie i rozwija się dość wolno na początku okresu wegetacyjnego, aby następnie szybko przejść przez okres kwitnienia i dojrzewania. Warunki klimatyczne panujące na Łotwie sprzyjają zatem wysokiej jakości plonom (nieregularne ziarna, mączysta konsystencja, krótki czas gotowania). Bardzo istotne jest, aby podczas kwitnienia oraz szczególnie podczas formowania się ziaren (druga połowa czerwca, pierwsza połowa lipca) pogoda była wystarczająco wilgotna, gdyż ma to zasadnicze znaczenie dla wielkości ziaren i grubości osłonki. Nadmiar wilgoci w tym okresie spowodowałby wydłużenie okresu dojrzewania ziaren, a susza doprowadziłaby do utworzenia ziaren małych o zbyt grubej osłonce. W obu przypadkach skutkowałoby to dłuższym czasem gotowania i pogorszeniem właściwości smakowych tego kultywara, dlatego też ziarna należy siać stosunkowo wcześniej – najwcześniej w ostatniej dekadzie kwietnia, ale nie później niż w pierwszej dekadzie maja.

— Optymalna kwasowość gleby wynosi 7 pH.

„Latvijas lielie pelēkie zirņi” jest bardziej wymagający, jeśli chodzi o warunki wzrostu, niż inne odmiany grochu. Wymaga nawożonej w sposób średnio intensywny lub intensywny gleby o wapienno-piaszczystej strukturze; w gorszych warunkach glebowych można uzyskać niższe zbiory (jeśli gleba jest piaszczysta, wapienno-gliniasta lub kwaśna). Optymalna kwasowość gleby dla „Latvijas lielie pelēkie zirņi” to ok. 7 pH, więcej niż w przypadku innych odmian grochu.

2. Czynniki historyczne i ludzkie

W wyniku wielopokoleniowej uprawy i selekcji grochu „Latvijas lielie pelēkie zirņi” na określonym obszarze geograficznym otrzymano odmianę o wysokiej jakości, doskonale dostosowaną do warunków lokalnych, poszukiwaną przez firmy gastronomiczne.

Na Łotwie istnieje długa tradycja uprawy szarego grochu. Groch taki uprawiano w tym kraju od XVIII w. Na początku XX w. opublikowano szereg artykułów dotyczących szczególnych właściwości uprawianego „szarego” grochu. Selektowna uprawa grochu na Łotwie zaczęła się w 1925 r. z inicjatywy państwowego instytutu uprawy roślin w Stende, a następnie, od 1945 r., państwowego instytutu selekcji roślin w Priekuli, który wykazał, że warunki do uprawy grochu istnieją w całym kraju. Selektowną uprawę „Latvijas lielie pelēkie zirņi” rozpoczęli zwykli rolnicy w oparciu o dużą, brązową odmianę Vidzeme. Tak wyselekcjonowany materiał siewny posłużył do selekcji jakościowej, np. zlikwidowania goryczki dziko rosnących odmian, poprawy smaku i wyglądu ugotowanych ziaren. Państwowy instytut uprawy roślin w Priekuli, we współpracy z parafią i gminą Priekuli, uzyskał odmianę „Retrija” tego grochu, która jest jedyną odmianą o tak dużych ziarnach.

Techniki uprawy i zbioru rozwijane przez lata mają zasadnicze znaczenie dla zwiększania plonów i wysokiej jakości produktu. W ich skład wchodzi na przykład przygotowanie gleby, wybór właściwych proporcji w sadzeniu mieszanym, decyzja co do właściwego momentu zbioru. „Latvijas lielie pelēkie zirņi” uprawia się tylko w uprawach mieszanych, w których zboża (owies, jęczmień, pszenica jara) służą jako uprawy wspomagające. Proporcja rozmaitych upraw w uprawach mieszanych musi być następująca: proporcja „Latvijas lielie pelēkie zirņi” w stosunku do zbóż wynosi 1:2 lub 1:1.

Zbiór przy pomocy kombajnu wymaga uwagi i umiejętności, gdyż groch „Latvijas lielie pelēkie zirņi” po osiągnięciu dojrzałości łatwo łamie się na pół. Po zebraniu groch jest poddawany delikatnemu suszeniu w maszynach suszących.

Mieszkańcy Łotwy od wieków byli amatorami grochu. Groch, jęczmień i fasola stanowiły podstawę diety żywieniowej aż do wprowadzenia ziemniaka w XIX w. Obecnie „pelēkie zirņi” z bekonem są polecaną potrawą w przewodnikach turystycznych jako typowe danie łotewskie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija>
