

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 424/2013**z dnia 7 maja 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Ptujski lük (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Słowenii o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Ptujski lük”, zarejestrowanego na mocy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1362/2011 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek dotyczy zmiany w opisie produktu oraz szczegółowych zasad dotyczących pakowania.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Ponieważ jest to zmiana

nieznaczną, zgodnie z art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50-52 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Ptujski lük” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 maja 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 341 z 22.12.2011, s. 21.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Ptujski luk” zatwierdza się następującą zmianę:

- Z opisu produktu usunięte zostaje następujące zdanie: „Każda cebula waży przynajmniej 70 g”.

Opis produktu zawiera obecnie pozorną niespójność, ponieważ nie jest możliwe spełnienie przez cebule obu wymienionych kryteriów, tj. średnicy przekroju poprzecznego przynajmniej 40 mm przy jednoczesnej minimalnej wadze 70 g.

- Następujące słowa w nawiasie zostają usunięte ze szczegółowych zasad dotyczących pakowania: „(maksymalna wielkość opakowania – 2 kg)”.

Waga opakowań produktu końcowego jest dostosowana do zapotrzebowania, nie ma więc sensu jej ograniczanie. Oczekiwania konsumentów i sprzedawców wskazują, że opakowania większe niż 2 kg zapewniają korzystniejszą relację wartości do ceny.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (UE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„PTUJSKI LÜK”

Nr WE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Ptujski lük”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Słowenia

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

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Ptujski lük” (*Allium cepa* L.) to cebula odmiany Ptujaska rdeča. Jej kształt jest sercowaty i kulisto spłaszczony. Średnica przekroju poprzecznego cebuli wynosi przynajmniej 40 mm. Jej szyjka jest wąska, cienka i zamknięta. Wielkość cebuli, mierzona od podstawy do zamkniętej szyjki, powinna wynosić 10-50% mniej niż średnica jej najszerzej części (przekrój poprzeczny cebuli).

Zewnętrzne suche łuski cebuli są barwy brunatnej do bladoczerwonej. Łuski mięsiste są białe, o niebieskawym lub fioletowym odcieniu, a krawędź łuski jest fioletowa.

„Ptujski lük” jest cebulą o umiarkowanie ostrym smaku i intensywnej woni.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Cebula wprowadzana do obrotu pod nazwą „Ptujski lük” musi być produkowana na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Zarówno nasiona jak i rozsada cebuli (dymka) muszą być wyprodukowane na obszarze geograficznym lub zakupione u producentów nasion gwarantujących zachowanie odmiany Ptujaska rdeča.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Cebulę „Ptujski lük” sprzedaje się w tradycyjnych warkoczach (słoma żytnia, sześć lub dwanaście cebul takiej samej wielkości i barwy, bez wykorzystania sznurka, drutu lub podobnych) w małych opakowaniach oraz luzem.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Cebula, która spełnia warunki specyfikacji, otrzymuje etykietę z nazwą „Ptujski lük”, określeniem „chronione oznaczenie geograficzne” oraz krajowym znakiem jakości.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, gdzie odbywa się produkcja, jest określony historycznie i obejmuje obszar Ptujsko Polje. Jest to równina wytyczona przez miasto Ptuj, rzekę Drava, granice wzgórz Slovenske Gorice oraz osad Mihivici i Velika Nadelja.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Ptujsko Polje jest częścią naturalnego regionu równin, na którym gleby powstały na bazie piasku i żwiru. Z tego powodu gleby na tym obszarze są płytkie i zawierają dużo cząstek piasku i kamieni. Ze względu na klimat kontynentalny – z opadami deszczu na wiosnę i gorącymi oraz relatywnie suchymi latami – gleby te są podatne na suszę. Jeżeli chodzi o pedogenezę, procesy glebotwórcze na bazie wspomnianych składników spowodowały powstanie następujących rodzajów gleb: na piaskach i żwirach powstały gleby aluwialne (mady) na tarasie holocenijskim oraz gleby brunatne na tarasie plejstoceńskim, natomiast na glinach i piaskach gliniastych utworzyły się gleby pseudoglejowe oraz gleby antropogeniczne.

Gleby aluwialne (mady) są młode i stosunkowo niewykształcone. Składają się one z drobnego piasku i zawierają niewiele cząstek gliniastych. Gleby te są przepuszczalne oraz sypkie. Występowanie piasku w glebie sięga do 100 cm głębokości, żwir rzadko pojawia się na jej powierzchni. Na osuszonych obszarach uprawnych powstały bardzo korzystne warunki uprawy, w szczególności na terenach chronionych przed powodzią.

Gleby brunatne stanowią przeważający rodzaj gleb na obszarze Ptujsko Polje. Są one strategicznie istotne z punktu widzenia samowystarczalności regionu (produkcja żywności). Produkcję żywności umożliwia płaskie ukształtowanie terenu oraz wysoka jakość tych gleb. Gleby są średnio głębokie, o średniej zawartości próchnicy oraz o lekkiej, przepuszczalnej strukturze. Przeważają grunty uprawne.

Gleby brunatne, głębokie, na bazie piasków gliniastych, zajmują obszar na skraju wzgórz Slovenskie Gorice oraz doliny Pesnica, a piasek gliniasty jest ich podstawowym składnikiem. Są to gleby głębsze, o delikatniejszej strukturze i o mniejszej przepuszczalności. Jest to obszar intensywnych upraw polowych, produkcji trawy oraz chmielu.

Gleby antropogeniczne zajmują dolinę rzeki Pesnica w miejscu, gdzie wpływa ona na obszar Ptujsko Polje. Większość gleb została ulepszona (przez meliorację i wykorzystanie w rolnictwie). Zmieniono ich właściwości chemiczne i fizyczne. Ze względu na głęboką uprawę stały się one odpowiednio napowietrzone i przepuszczalne, a użycie nawozów spowodowało zmianę pH – gleby te nie są już zakwaszone. Są one przede wszystkim wykorzystywane do intensywnej produkcji rolnej.

Z geograficznego punktu widzenia Dravsko-Ptujsko Polje jest częścią regionu panońskiego w Słowenii. Klimat w tym regionie można opisać jako wyraźnie kontynentalny. Nie występują na nim częste opady – średnia w latach 1961–2000 wynosiła około 950 mm. W regionie Ptuj większość opadów notuje się w czerwcu, lipcu oraz sierpniu (zazwyczaj ponad 100 mm na miesiąc), a najbardziej suchymi miesiącami są marzec, kwiecień i maj (tylko 60-85 mm na miesiąc).

Zbiór cebuli „Ptujski lük” przeprowadza się ręcznie. Takie postępowanie gwarantuje wysoką jakość produktu. Inną szczególną cechą cebuli „Ptujski lük” jest tradycyjny warkocz, w który zaplata się pojedyncze cebule. Składa się na niego sześć albo dwanaście cebul tej samej barwy i wielkości.

5.2. Specyfika produktu

Cebula „Ptujski lük” charakteryzuje się długotrwałą jakością oraz doskonałymi właściwościami kulinarnymi. W trakcie gotowania szybko się rozpada, zachowując jednak swój znakomity smak. Innymi charakterystycznymi cechami cebuli „Ptujski lük” są jej sercowaty lub spłaszczony kształt, czerwona barwa łusek i mięszku oraz umiarkowanie ostry smak.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek pomiędzy cebulą „Ptujski lük” a obszarem geograficznym opiera się na renomie, która wynika z wieloletniej tradycyjnej metody produkcji cebuli na tym obszarze. „Ptujski lük” to potoczna nazwa cebuli uprawianej w Ptujsko Polje od ponad 200 lat. Obszar upraw od niepamiętnych czasów był nazywany „obszarem produkcji cebuli” (*lükarija*) – ponieważ uprawiano tam cebulę (*luka*). Anton Ingolič, który mieszkał i pracował w tej okolicy, napisał, że hodowla cebuli zaczęła się w Dornavie – centrum obszaru produkcji cebuli – i stamtąd rozpowszechniła się na obszar Ptujsko Polje. Wszyscy producenci w Dornavie oraz na obszarze Ptujsko Polje – w szczególności rolnicy posiadający małe i średnie gospodarstwa – zaczęli uprawiać cebulę.

W regionie Ptujsko Polje, ze względu na układ opadów atmosferycznych, stosowano płodozmian jako metodę uprawy. Uprawę cebuli bardzo łatwo zastosować w ramach tej metody. Cebula nie potrzebuje bowiem wysokich temperatur. Jako że piaszczyste gleby szybko się nagrzewają i wysychają, cebula może zostać wysiana lub posadzona bardzo wcześnie – w okresie, kiedy dni są jeszcze krótkie. W trakcie tego okresu cebule wykształcają silny system korzeniowy, a podczas wiosennych deszczów intensywnie rosną. Po wiosnie następuje gorące i suche lato, kiedy powstaje charakterystyczny aromat (smak) cebuli i może zostać ona odpowiednio wysuszona. Z tego powodu cebule najpierw pozostawiane są do wyschnięcia na polach, natomiast końcowy etap suszenia ma miejsce w gospodarstwie producenta. Ze względu na fakt, iż od czasów starożytnych na omawianym obszarze uprawiano zboża (w tym żyto), rozpowszechniła się na nim również słynna tradycja wplatania cebul w warkocze z żytniej słomy.

Ponieważ cebulę uprawiano na glebach piaszczystych, ubogich w składniki odżywcze, i dojrzewała ona podczas suchej pory roku, wykształciła ostrzejszy smak.

W związku z metodą produkcji i jej etapami pojawiło się wiele nadal istniejących zwyczajów, powiedzonek, przysłów oraz tradycyjnych przysmaków. Produkcja cebuli miała również wpływ na styl architektoniczny domów, które musiały mieć sterczące dachy do jej suszenia. Wspomniane zwyczaje są nadal praktykowane i utrzymywane – zarówno jako część codziennego życia mieszkańców w regionie ludzi (specjalne, nadal bardzo popularne produkty żywnościowe, suszenie cebuli na podwórzach pod sterczącymi dachami oraz pieczenie warkoczy z cebuli) jak i wydarzeń turystycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006) ⁽¹⁾

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PTUJSKI_LUK_01.pdf

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych