KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 424/2013,

annettu 7 päivänä toukokuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä [Ptujski lük (SMM)]

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti käsitellyt Slovenian esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EU) N:o 1362/2011 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Ptujski lük” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Hakemus koskee tuotteen kuvauksen ja pakkaamista koskevien erityisten sääntöjen muuttamista.

(3) Komissio on tarkastellut kyseessä olevaa muutosta ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa säädettyä menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun maantieteellisen merkinnän ”Ptujski lük” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Eritelmän pääkohdat esitetään konsolidoidussa yhtenäisessä asiakirjassa, joka on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä toukokuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL L 341, 22.12.2011, s. 21.

LIITE I

Hyväksytään rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Ptujski lük” eritelmän muutos seuraavasti:

— Poistetaan tuotteen kuvauksesta seuraava lause: ”Yksittäisen sipulin paino on vähintään 70 g”.

Tuotteen kuvauksessa on nykyisellään selvä epäjohdonmukaisuus, sillä sipulit eivät voi samanaikaisesti täyttää kahta arviointiperustetta, joiden mukaan niiden poikkileikkauksen halkaisijan olisi oltava vähintään 40 mm ja painon samalla vähintään 70 g.

— Poistetaan pakkaamista koskevien erityisten sääntöjen yhteydessä seuraava sulkeissa oleva ilmaisu: ”(enintään 2 kg)”.

Lopputuotteen pakkausten paino mukautetaan kysynnän mukaisesti, eikä sille siksi ole syytä asettaa rajoituksia. Kuluttajien ja kauppiaiden vaatimukset ovat osoittaneet, että yli 2 kg:n pakkaukset ovat kannattavampia.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 [1]

"**PTUJSKI LÜK**"

EY-N:o: SI-PGI-0105-01033 – 20.8.2008

SMM (X) SAN ( )

1. **Nimi**

"Ptujski lük"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovenia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

"Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) on Ptujska rdeča -lajikkeen sipuli. Se on muodoltaan litteänpyöreä, hieman sydäntä muistuttava. Sen poikkileikkauksen halkaisija on vähintään 40 mm. Sipulin kärkiosa on kapea, ohut ja supussa. Kunkin sipulin korkeuden kannasta supussa olevaan kärkiosaan mitattuna on oltava 10–50 % pienempi kuin sen leveimmän kohdan halkaisija.

Sipulin ulkokuori on väriltään punaruskeasta vaaleanpunertavaan. Malto on valkeaa, ja siinä on häivähdys sinertävää tai sinipunaista; reunoissa on voimakkaampi sinipunainen väri.

Ptujski lük -sipulin ominaismaku on melko pistävä ja tuoksu voimakas, sipulille ominainen.

3.3. *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

—

3.5. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Nimityksellä "Ptujski lük" kaupan pidettävien sipuleiden on oltava määritellyllä maantieteellisellä alueella tuotettuja.

Sipulinsiementen tai istukkaiden on oltava tuotettuja maantieteellisellä alueella, tai ne voidaan ostaa sellaiselta siementuottajalta, joka voi todistaa huoehtivansa Ptujska rdeča -lajikkeen ylläpitojalostuksesta.

3.6. *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Ptujski lük myydään perinteisissä nipuissa (6 tai 12 samankokoista ja -väristä sipulia rukiinkorjella niputettuina; narua, metallilankaa tai muuta vastaavaa ei saa käyttää), pienpakkauksissa tai irtotavarana.

3.7. *Merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Tuote-eritelmän vaatimukset täyttävä sipuli merkitään nimityksellä "Ptujski lük", maininnalla "zaščitena geografska označba" (suojattu maantietellinen merkintä) sekä kansallisella laatumerkillä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen tuotantoalue on historiallisesti määräytynyt, ja se käsittää Ptujsko Poljen alueen. Alue koostuu tasangosta, jota rajaavat Ptujn kaupunki, Drava-joki, Slovenske Goricen kukkulat sekä Mihovcin ja Velika Nedeljan paikkakunnat.

[1] Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Ptujsko Polje on tasankoaluetta, jonka maaperä on muodostunut hiekka- ja sorakerrostumista. Maakerros on ohut ja sisältää runsaasti hiekkaa ja kiviä. Mannerilmaston, kevätsateiden ja kuuman ja kuivahkon kesän vuoksi maaperä kuivuu helposti. Maaperä koostuu kahdesta maannostyypistä, joissa kummassakin on kaksi kerrostumaa: sora- ja hiekkamailla on holoseenikauden tasanteella lietemaata ja pleistoseenikauden tasanteella ruskomaata, ja savi- ja hiuemailla on ruskeita pseudogleysoleja sekä antropogeenista maannosta.

Lietemaiden maaperä on nuorta ja kehittymätöntä. Koostumukseltaan se on hienorakeista ja hiekkapitoista, ja savipaakkuja on vähän. Tällainen maaperä on hyvin läpäisevää ja löyhää. Hienorakenteista hiekkaa on 100 cm:n syvyyteen, eikä pintakerroksessa yleensä esiinny soraa. Salaojitettujen ja tulvilta suojattujen alueiden maaperä soveltuu erinomaisesti viljelyyn.

Ptujsko Polje alueen maaperä on pääosin ruskomaata. Omavaraisuuden kannalta tämä on olennaisen tärkeää maataloustuotannolle, jolle maaperän ominaisuudet ja maanpinnan tasaisuus ovat suotuisia. Maaperä on keskisyvää, kohtalaisen humuspitoista, vettä läpäisevää ja kuohkeaa. Alueella viljellään pääasiassa peltokasveja.

Syvät hiesupitoiset ruskomaat sijaitsevat Slovenske Goricen kukkuloiden reunoilla ja Pesnican laaksossa, ja maa koostuu pääosin hiuesavesta. Maaperä on syvää, hienojakoista ja heikosti vettä läpäisevää. Alueella viljellään voimaperäisesti peltokasveja, nurmea ja humalaa.

Pesnica-joen laaksosta aina Ptujsko Poljeen asti ulottuvan alueen maaperä on antropogeenistä, ja maata on parannettu lähes kaikkialla (salaojitus ja maanmuokkaus maatalouskäyttöä varten). Tämä on muuttanut maaperän fysikaalisia ja kemiallisia ominaisuuksia. Maaperää on kuohkeutettu ja muokattu vettä paremmin läpäiseväksi, ja lannoitteiden käyttö on nostanut maan pH-arvoa siten, ettei se enää ole hapanta. Alueella harjoitetaan pääasiassa voimaperäistä viljelyä.

Dravsko-Ptujsko Polje muodostaa maantieteellisesti osan Ala-Pannonian aluetta Sloveniassa. Alueen ilmasto on luonteeltaan tyypillisesti mannermainen. Sateita ei esiinny erityisen runsaasti; keskimääräinen vuotuinen sademäärä vuosina 1961–2000 oli noin 950 mm. Ptujn ympäristössä sateet esiintyvät enimmäkseen kesä-, heinä- ja elokuussa (yleensä yli 100 mm kuukaudessa), ja kuivimpia kuukausia taas ovat maalis-, huhti- ja toukokuu (vain 60–85 mm kuukaudessa).

Ptujski lük on kerättävä käsin. Tällä varmistetaan tuotteen korkea laatu. Ptujski lük –tuotteelle ominainen piirre on myös se, että yksittäiset sipulit palmikoidaan perinteisiksi kransseiksi, joissa kussakin on 6 tai 12 samankokoista ja -väristä sipulia.

5.2. *Tuotteen erityisyys*

Ptujski lük -tuotteelle tunnusmerkillistä on pitkä säilyvyys ja erinomaiset keitto-ominaisuudet. Se pehmenee keitettäessä nopeasti, mutta säilyttää silti ominaisen makunsa. Muita Ptujski lük -tuotteelle tunnusomaisia ominaisuuksia ovat sen litteäpyöreä, hieman sydäntä muistuttava muoto, kuoren ja mallon punertava väri ja kohtalaisen voimakas maku.

5.3. *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Ptujski lük -tuotteen ja alueen välistä yhteyttä osoittavat tuotteen vuosien saatossa saama maine ja sen perinteiset tuotantomenetelmät. Ptujski lük -nimitystä käytetään Ptujsko Poljen alueen sipulista, jota on viljelty jo yli 200 vuoden ajan. Aluetta on kautta aikojen kutsuttu nimellä *lükarija* (”sipulinviljelyalue”) siellä viljellyn sipulin (*lüka*) vuoksi. Alueella asunut ja työskennellyt Anton Ingolič kertoo sipulinviljely alkaneen alueen keskellä sijaitsevassa Dornavassa, josta se levisi kaikkialle Ptujsko Poljen alueelle. Kaikki Dornavan ja sittemmin myös Ptujsko Poljen viljelijät ja erityisesti pienet ja keskisuuret tilat ryhtyivät harjoittamaan sipulinviljelyä.

Sateiden jakautumisen vuoksi Ptujsko Poljen alueen viljelytavaksi kehittyi ja vakiintui erityisesti vuoroviljely. Sipulinviljely soveltui erinomaisesti tällaiseen viljelykiertoon. Sipuli ei vaadi kasvaakseen korkeita lämpötiloja. Koska hiekkapitoinen maa kuivuu ja lämpenee nopeasti, siemenet voidaan kylvää jo alkuvuodesta, jolloin päivät ovat vielä lyhyitä. Sipulit kasvattavat tällöin voimakkaan juuriston, ja kevätsateiden tullessa sipuliosat paisuvat. Sipulin tunnusomainen aromi ja maku kehittyvät kuuman ja kuivan kesän aikana sipulin kuivuessa. Sipulit jätetäänkin aluksi kuivumaan pelloille, ja loppukuivatus tapahtuu tuottajan tiloissa. Tuotantoalueella on kautta aikojen harjoitettu peltokasvinviljelyä, rukiinviljely mukaan luettuna, ja myös sipuleiden yleisesti tunnettu sitomistapa rukiinkorrella levisi.

Kypsymisajan kuiva sää sekä ohut, hiekkapitoinen ja köyhäravinteinen maaperä tuottavat voimakkaanmakuisen sipulin.

Eri tuotantovaiheet ja sipulinviljelymenetelmä heijastuvat paikallisten käytänteiden, tapojen, ilmauksien ja sanalaskujen sekä perinteisten ruokien kirjossa ja jopa talojen arkkitehtuurissa: taloissa oli oltava kattoräystäät sipulien kuivattamista varten. Nämä käytänteet ovat säilyneet, ja niitä pidetään yllä niin arkielämässä (edelleen suositut paikallisen keittiön erikoisuudet, sipulien kuivattaminen pihoilla kattoräystäiden alla ja sitominen kransseiksi) kuin erilaisten matkailuun liittyvien tapahtumien yhteydessä.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta) [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] Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.