REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 424/2013 AL COMISIEI

din 7 mai 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Ptujski lük (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Sloveniei de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Ptujski lük", înregistrată în temeiul Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 1362/2011 al Comisiei ([2]).

(2) Cererea se referă la modificarea descrierii produsului și la normele specifice privind ambalarea.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Întrucât, în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, este vorba de o modificare minoră, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prevăzută la articolele 50-52 din regulamentul menționat,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Ptujski lük" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Versiunea consolidată a documentului unic, care prezintă principalele elemente ale caietului de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 7 mai 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

([1]) JO L 343, 14.12 2012, p. 1.
([2]) JO L 341, 22.12.2011, p. 21.

ANEXA I

A fost aprobată următoarea modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Ptujski lük”:

— Următoarea teză se elimină din descrierea produsului: „Fiecare ceapă cântărește cel puțin 70 g”.

Descrierea produsului include în prezent o neconcordanță aparentă, deoarece nu este posibil ca ceapa să îndeplinească cele două criterii specificate, adică să aibă o secțiune ecuatorială de cel puțin 40 mm și o greutate minimă de 70 g.

— Următoarele cuvinte între paranteze se elimină din normele specifice privind ambalarea: „(max. 2 kg)”.

Greutatea produsului final ambalat este adaptată la cerere și, prin urmare, nu are rost să se impună o limită în acest sens. Cerințele consumatorilor și ale comercianților au arătat că ambalajele care conțin peste 2 kg de produs oferă un raport calitate-preț mai bun.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1]

„**PTUJSKI LÜK**"

NR. CE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumire**

„Ptujski lük"

2. **Statul membru sau țara terță**

Slovenia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) este o ceapă din soiul *Ptujska rdeča*. Are formă cordată, aplatizată. Secțiunea sa ecuatorială are un diametru de cel puțin 40 mm. Coletul său este îngust, subțire și închis. Înălțimea fiecărei cepe, măsurată de la baza circulară a bulbului până la coletul închis, trebuie să fie cu 10-50 % mai mică decât diametrul părții sale celei mai largi (diametrul ecuatorial).

Foile exterioare uscate au culoare maro-roșcat până la roșu deschis. Pulpa este albă cu o nuanță albăstruie sau violetă și cu o nuanță de violet mai pronunțată pe margini.

„Ptujski lük" are de obicei un gust destul de iute și un miros puternic de ceapă.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cepele comercializate sub denumirea „Ptujski lük" trebuie să fie produse în zona geografică delimitată.

Semințele de ceapă sau arpagicul trebuie să fie produse în aria geografică delimitată sau cumpărate de la producători de semințe care pot dovedi că realizează selecția conservativă a soiului *Ptujska rdeča*.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

„Ptujski lük" este vândută în cununi tradiționale (din paie de secară, alcătuite din șase sau douăsprezece cepe de aceeași mărime și culoare, fără să se folosească sfoară, sârmă sau alte asemenea materiale), în pachete de mici dimensiuni și în vrac.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Cepele care îndeplinesc condițiile stabilite în caietul de sarcini sunt etichetate cu denumirea „Ptujski lük", mențiunea „indicație geografică protejată" și simbolul de calitate național.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care este produsă ceapa este determinată istoric și cuprinde zona Ptujsko Polje, o câmpie delimitată de orașul Ptuj, râul Drava, marginile dealurilor Slovenske Gorice și așezările Mihovci și Velika Nedelja.

[1] Înlocuit prin Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Ptujsko Polje face parte dintr-o regiune naturală joasă, unde solul s-a format pe o secvență pedologică de nisip și pietriș. Solurile sunt puțin adânci, cu un conținut ridicat de particule de nisip și piatră. Dată fiind clima continentală caracterizată prin ploi de primăvară și veri foarte călduroase și relativ secetoase, aceste soluri sunt deseori afectate de secetă. În ceea ce privește pedogeneza, cele două secvențe pedologice au fiecare câte două sisteme de soluri. Pe pietriș și nisip sunt soluri aluvionare pe o terasă din holocen și soluri brune pe o terasă din pleistocen, în timp ce pe argilă și lut sunt soluri brune pseudogleice și antrosoluri.

Solurile aluvionare sunt tinere și nedezvoltate din punct de vedere pedologic. Au o textură nisipoasă fină și conțin puține particule argiloase. Sunt permeabile și friabile. Nisipul fin coboară până la o adâncime de 100 cm, iar pietrișul ajunge rareori la suprafață. Terenurile arabile de pe care s-a scurs apa oferă condiții favorabile de cultură, în special cele care sunt protejate împotriva inundațiilor.

Solurile brune reprezintă principalul tip de sol din Ptujsko Polje. În ceea ce privește acoperirea nevoilor locale, ele au o importanță strategică pentru producția de alimente. Acest lucru se datorează calității solurilor și terenului plat. Solurile sunt de adâncime medie, au un conținut mediu de humus, sunt permeabile și au o textură ușoară. Predomină terenurile arabile.

Solurile brune, adânci și lutoase sunt situate la marginea dealurilor Slovenske Gorice și a văii Pesnica, fiind formate în principal din lut. Aceste soluri sunt mai adânci, au o textură mai fină și sunt mai puțin permeabile. Este o zonă dedicată culturilor intensive, producției de iarbă și de hamei.

Antrosolurile sunt prezente în valea râului Pesnica, acolo unde acesta pătrunde în regiunea Ptujsko Polje. Majoritatea terenurilor au fost ameliorate (în ceea ce privește drenarea și utilizarea agricolă). Proprietățile fizice și chimice ale solurilor au fost modificate. Solurile au fost afânate și permeabilizate prin arături adânci, iar utilizarea îngrășămintelor le-a crescut pH-ul, astfel încât nu mai sunt acide. Pe aceste soluri predomină agricultura intensivă.

Din punct de vedere geografic, zona Dravsko-Ptujsko Polje face parte din regiunea sub-panoniană a Sloveniei. Clima acestei regiuni geografice poate fi descrisă ca fiind puternic continentală. Regiunea nu se bucură de un nivel crescut de precipitații, media anuală în perioada 1961-2000 fiind de aproximativ 950 mm. În zona orașului Ptuj, majoritatea ploilor cad în iunie, iulie și august (de obicei peste 100 mm pe lună), cele mai secetoase luni fiind martie, aprilie și mai (doar 60-85 mm pe lună).

„Ptujski lük" trebuie să fie recoltată manual. Astfel se asigură calitatea ridicată a produsului. O altă caracteristică specifică a „Ptujski lük" este faptul că cepele sunt împletite în cununi tradiționale, alcătuite din șase sau douăsprezece cepe de aceeași mărime și culoare.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Ptujski lük" își menține calitățile timp îndelungat și are excelente proprietăți culinare. Își pierde consistența rapid când este gătită, dar își păstrează gustul caracteristic. Alte caracteristici specifice ale cepei „Ptujski lük" sunt forma sa cordată și aplatizată, culoarea roșcată a foilor și a pulpei și gustul său potrivit de iute.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Legătura dintre „Ptujski lük" și aria geografică delimitată se bazează pe reputația pe care a dobândit-o de-a lungul anilor și pe metoda sa de producție cu tradiție îndelungată. „Ptujski lük" este denumirea comună a unei cepe care este cultivată în regiunea Ptujsko Polje de peste 200 de ani. Încă din vechime, zona de cultură a fost numită „țara unde se cultivă ceapa" (*lükarija*), dat fiind că aici se cultivă cepe (*lük*). Anton Ingolič, care a trăit și a muncit în regiune, a scris că ceapa a început să fie cultivată la Dornava, în inima regiunii în care se cultivă ceapa, de acolo răspândindu-se peste tot în Ptujsko Polje. Toți producătorii din Dornava și de peste tot din Ptujsko Polje cultivă ceapă, în special fermele mici și mijlocii.

Dat fiind regimul precipitațiilor, rotația culturilor de cereale a reprezentat principala formă de agricultură care s-a dezvoltat și s-a consolidat în Ptujsko Polje. Cultivarea cepei se pretează în mod ideal acestui sistem de rotație. Ceapa nu are nevoie de temperaturi ridicate pentru a se dezvolta. Deoarece solurile nisipoase se usucă și se încălzesc repede, semințele pot fi semănate și arpagicul poate fi săditfoarte devreme în cursul anului, când ziua este încă scurtă. În timpul sezonului cu zile scurte, cepele dezvoltă un sistem rădăcinos puternic și apoi cresc mult în sezonul ploilor de primăvară. Urmează apoi o vară toridă și uscată, necesară pentru aroma caracteristică (gust) pe care o va avea ceapa și, în special, pentru uscarea corespunzătoare a cepei. Prin urmare, cepele sunt lăsate mai întâi să se usuce pe câmp, ultima etapă a uscării având loc în gospodăria producătorilor. Dat fiind că agricultura, în special cultivarea cerealelor (inclusiv a secarei) s-a dezvoltat puternic în această arie geografică, încă din timpuri străvechi, aici s-a răspândit, de asemenea, și bine-cunoscuta tradiție a împletirii cepelor în cununi (funii) din paie de secară.

Dat fiind climatul secetos din perioada de maturizare și solurile puțin adânci, nisipoase și cu conținut redus de nutrienți, ceapa are un gust iute mai pronunțat.

Diferitele etape ale producției și metoda de cultivare a cepei sunt reflectate la nivel local printr-o multitudine de practici, obiceiuri, zicători, proverbe și mâncăruri tradiționale care au evoluat și au supraviețuit, precum și prin caracteristicile arhitecturale ale caselor, care trebuiau să aibă streșini pentru a permite uscarea cepei. Aceste obiceiuri continuă să existe și sunt păstrate de localnici în viața lor de zi cu zi (mâncăruri specifice și încă foarte populare, uscarea cepelor în curți, sub streșini și împletitul cununilor de ceapă) sau ca evenimente organizate pentru turiști.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) 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]) Înlocuit prin Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.