KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 424/2013

av den 7 maj 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Ptujski lük (SGB)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i kommissionens förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Sloveniens ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Ptujski lük” som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EU) nr 1362/2011 [2].

(2) Ansökan gäller en ändring av produktbeskrivningen och av de särskilda förpackningsreglerna.

(3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom det i enlighet med artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 rör sig om en mindre ändring får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som anges i artiklarna 50–52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Ptujski lük” ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Det konsoliderade sammanfattande dokumentet med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 maj 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 341, 22.12.2011, s. 21.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Ptujski lük” har godkänts:

— I beskrivningen av produkten ska följande mening strykas: ”Varje lök ska väga minst 70 g”.

Beskrivningen av produkten innehåller för närvarande en klar motstridighet, eftersom löken inte kan uppfylla de två kriterier som anges, dvs. ha en mittdel med en diameter på minst 40 mm och samtidigt väga minst 70 g.

— I de särskilda reglerna för förpackning ska följande ord inom parentes strykas: ”(högst 2 kg)”.

Den förpackade slutproduktens vikt har anpassats till efterfrågan och det finns därför ingen anledning att fastställa en högsta vikt. Både konsumenter och handlare har visat sig föredra förpackningar på mer än 2 kg eftersom de ger mer valuta för pengarna.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1]

"**PTUJSKI LÜK**"

EG-nr: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

SGB (X) SUB ( )

1. **Beteckning**

"Ptujski lük"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Slovenien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

"Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) är en lök av sorten Ptujska rdeča. Den är hjärtformad och avplattad. Mittdelen ska ha en diameter på minst 40 mm. Lökens hals är smal, tunn och stängd. Höjden på varje lök, mätt från lökens cirkelformade bas till den stängda halsen, måste vara 10–50 % mindre än diametern på den bredaste delen (mittdelens diameter).

De torrare ytterskalen har en rödbrun till ljusröd färg. Lökköttet är vitt med en blå- eller lilaaktig ton och en tydligare lilafärgad kant.

"Ptujski lük" har vanligen en måttligt stark smak och en stark löklukt.

3.3. *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Lök som saluförs under namnet "Ptujski lük" måste produceras i det geografiska området.

Lökfröna eller sättlökarna måste produceras i det geografiska området eller köpas från fröproducenter som kan bestyrka att de bedriver upprätthållande förädling av sorten Ptujska rdeča.

3.6. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

"Ptujski lük" säljs i traditionella flätor (av rågstrå, med sex eller tolv lökar av samma storlek och färg, utan användning av garn, tråd eller liknande), i små förpackningar samt i lösvikt.

3.7. *Särskilda regler för märkning*

Lökar som uppfyller de krav som fastställs i specifikationen märks med namnet "Ptujski lük", orden "skyddad geografisk beteckning" samt den nationella kvalitetssymbolen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska område där produktionen sker är historiskt bestämt och omfattar Ptujsko Polje. Detta är en slätt som avgränsas av staden Ptuj, floden Drava, randen av Slovenske Gorice-kullarna samt orterna Mihovci och Velika Nedelja.

[1] Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Ptujsko Polje-slätten är belägen i en region med naturligt slättland där jordmånerna har utbildats i avlagringar av sand och grus. Jordarna är grunda och innehåller mycket sand och sten. Till följd av det kontinentala klimatet, med regniga vårar och varma och relativt torra somrar, torkar jordarna lätt ut. Marken kan indelas i två olika jordarter med vardera två jordmånstyper. Där underlaget består av sand och grus finns alluvialjordar på en holocen terrass och brunjordar på en pleistocen terrass, medan det på lera och silt finns brun pseudogley och anthrosol.

Alluvialjordarna är unga och har svagt utvecklad jordmån. De har en fin sandig konsistens och innehåller mycket lite lerpartiklar. De är genomsläppliga och lösa. Den finkorniga sanden når ned till ett djup på 100 cm, gruset når sällan ytan. Där vattnet sjunkit undan finns åkermark med gynnsamma odlingsförhållanden, särskilt där marken är skyddad mot översvämningar.

Brunjordar är den vanligaste jordmånstypen på Ptujsko Polje-slätten. Ur självförsörjningssynpunkt är dessa jordar strategiskt viktiga för livsmedelsproduktionen. Detta beror på att jordarna är av god kvalitet och terrängen flack. Jordarna är medeldjupa, har en medelhög humushalt och är genomsläppliga med en lätt textur. Åkermark dominerar.

De bruna, djupa siltjordarna återfinns i gränszonen mellan Slovenske Gorice-kullarna och Pesnica-dalen och består till största delen av silt. Dessa jordar är djupare med en finare textur och är mindre genomsläppliga. Detta område har en intensiv produktion av åkergrödor, vall och humle.

Det område där Pesnicaflodens dalgång möter Ptujsko Polje upptas av anthrosol. Den största delen av markerna har genomgått förbättringar (när det gäller dränering och jordbruksodling). Jordarnas fysikaliska och kemiska egenskaper har därför förändrats. Jordarna har luftats och gjorts genomsläppliga genom djup markbearbetning, och användningen av gödselmedel har ändrat deras pH-värde så att de inte längre är sura. Dessa jordar används främst för intensivt åkerbruk.

Geografiskt sett ingår Dravsko-Ptujsko Polje i regionen Nedre Pannonien i Slovenien, dvs. den del av landet som har mest utpräglat kontinentalt klimat. Det regnar inte särskilt mycket. Årsmedelnederbörden under perioden 1961–2000 uppgick till ca 950 mm. Kring Ptuj brukar det regna mest i juni, juli och augusti (vanligen över 100 mm per månad), medan mars, april och maj är de torraste månaderna (endast 60–85 mm per månad).

”Ptujski luk” måste skördas för hand. Detta garanterar produktens höga kvalitet. En annan särskild egenskap hos ”Ptujski lük” är att lökarna flätas in en och en i traditionella flätor med sex eller tolv lökar av samma storlek och färg.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

”Ptujski lük” utmärker sig genom sin långa hållbarhet och sina utmärkta kulinariska egenskaper. Den löser upp sig snabbt när den tillagas, men behåller ändå sin karakteristiska smak. Andra särskilda egenskaper hos ”Ptujski lük” är att den är hjärtformad och avplattad, att skalet och köttet har en rödaktig färg och att den har en måttligt skarp smak.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Orsakssambandet mellan ”Ptujski lük” och det geografiska området grundas på dess goda anseende sedan många år tillbaka och på den mångåriga traditionella produktionsmetoden. ”Ptujski lük” är det gängse namnet på en löksort som har odlats på Ptujsko Polje-slätten i över 200 år. Odlingsområdet har sedan urminnes tider kallats ”lökodlarområdet” (*lükarija*), eftersom man odlar lök (*lüka*) där. Anton Ingolič, som levde och arbetade i denna trakt, skrev att lökodlingen började vid Dornava, i hjärtat av lökodlingsområdet, och sedan spreds därifrån genom Ptujsko Polje. Alla producenter i Dornava – och i hela Ptujsko Polje – sysslar med lökodling, särskilt små och medelstora jordbrukare.

Till följd av nederbördsmönstret var växelbruk med spannmål den jordbruksform som främst utvecklades och etablerades i Ptujsko Polje. Lökodling passar perfekt in i växelbruket. Lök behöver inte höga temperaturer för att växa. Eftersom de sandiga jordarna snabbt torkar ut och hettas upp kan fröna sås och sättlökarna planteras mycket tidigt på året när dagarna fortfarande är korta. Under säsongen med korta dagar utvecklar lökarna ett starkt rotsystem och sväller sedan under vårregnen. Detta följs av en varm och torr sommar, vilket är nödvändigt för att den karakteristiska aromen (smaken) ska utvecklas, och särskilt för att lökarna ska torka ordentligt. Lökarna lämnas därför först att torka ute på fälten, medan det sista skedet av torkningen sker på producentens anläggning. Eftersom jordbruket, och särskilt spannmålsodlingen (inklusive råg), sedan mycket lång tid tillbaka har varit väl utvecklat i det geografiska området har även den välkända traditionen att fläta lökarna i flätor av rågstrån spridits.

Det är på grund av den torra väderleken under mogningen och de grunda, sandiga och näringsfattiga jordarna som löken har utvecklat sin lite skarpare smak.

De olika stegen i produktionsprocessen och odlingsmetoden avspeglas lokalt i ett överflöd av sedvänjor, ordspråk och traditionella maträtter som har utvecklats och överlevt samt i byggnadernas arkitektur, som måste ha skyddande tak för löktorkningen. Dessa sedvänjor lever vidare och bevaras både som en del av människornas vardag (speciella och fortfarande mycket populära maträtter, torkning av löken på bakgårdar under skyddande tak samt flätning av lökarna) och i samband med turistevenemang.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) 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] Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.