DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 424/2013 DER KOMMISSION

vom 7. Mai 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Ptujski lük (g.g.A.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Sloweniens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Ptujski lük" geprüft, die mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1362/2011 [2] eingetragen worden ist.

(2) Der Antrag betrifft die Änderung der Produktbeschreibung und der Verpackungsvorschriften.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich in Einklang mit Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 der Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Ptujski lük" wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält das konsolidierte Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. Mai 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

[1] ABL. L 343 vom 14.12.2013, S. 1.
[2] ABL. L 341 vom 22.12.2011, S. 21.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Ptujski lük“ wird genehmigt:

— Der folgende Satz wird aus der Beschreibung des Erzeugnisses gestrichen: „Das Gewicht jeder Zwiebel beträgt mindestens 70 g“.

Die Beschreibung des Erzeugnisses enthält derzeit einen offensichtlichen Widerspruch, da es nicht möglich ist, dass die Zwiebeln zwei vorgegebene Kriterien gleichzeitig erfüllen, nämlich zum einen Durchmesser an der dicksten Stelle von 40 mm, und zum anderen ein Mindestgewicht von 70 g.

— In den Verpackungsvorschriften werden die folgenden Wörter in Klammern gestrichen: „(von höchstens 2 kg)“.

Das Gewicht der Verpackungen des Enderzeugnisses ist an die Nachfrage angepasst, weshalb es wenig sinnvoll ist, es einzuschränken. Die Forderungen von Verbrauchern und Händlern haben deutlich gemacht, dass bei Verpackungen von mehr als 2 kg Inhalt das Preis-Leistungs-Verhältnis besser ist.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1]

„PTUJSKI LÜK“

EG-Nr.:SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

g.g.A. (X) g.U. ( )

1. **Name**

„Ptujski lük“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowenien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Ptujski lük“ (Pettauer Zwiebel) ist eine Zwiebel *(Allium cepa* L.) der Sorte „Ptujska rdeča“ (Pettauer Rote). Ihre Gestalt ist herzförmig gedrungen. Der Durchmesser der Zwiebel beträgt in Höhe ihres größten waagerechten Umfangs (Äquators) wenigstens 40 mm. Der Hals der Zwiebel ist schmal, dünn und geschlossen. Die Höhe der Zwiebel vom Wurzelansatz bis zum geschlossenen Hals muss 10 bis 50 % weniger betragen als der Durchmesser der Zwiebel an ihrer dicksten Stelle (Äquatorialdurchmesser der Zwiebel).

Die trockenen Schalen der Umhüllung sind von rotbrauner bis hellroter Farbe. Das Fleisch ist weiß mit einem bläulichen oder violetten Stich und einem stärker violett gefärbten Rand.

Charakteristisch für die „Ptujski lük“ ist ihr mäßig scharfer Geschmack und ein ausgeprägter Zwiebelduft.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Zwiebeln, die unter dem Namen „Ptujski lük“ vermarktet werden, müssen unbedingt in dem entsprechenden abgegrenzten Erzeugungsgebiet angebaut worden sein.

Samen oder Steckzwiebeln müssen in diesem Gebiet angebaut oder bei einer Samenhandlung gekauft worden sein, die nachweisen kann, dass sie eine nachhaltige Zuchtwahl der Sorte „Ptujska rdeča“ (Pettauer Rote) betreibt.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Die „Ptujski lük“ wird in Form traditioneller Kränze (Roggenstroh, sechs oder zwölf Zwiebeln gleicher Größe und Farbe, ohne zusätzliche Hilfsmittel wie Schnur, Draht oder dergleichen), in kleinen Abpackungen sowie auch lose verkauft.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Eine Zwiebel, die die Bedingungen der Produktspezifikation erfüllt, wird mit dem Namen „Ptujski lük“ gekennzeichnet sowie mit der Aufschrift „zaščitena geografska označba“ (geschützte geografische Angabe) und dem nationalen Qualitätssiegel versehen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Erzeugungsgebiet ist historisch bedingt und umfasst den Bereich des Pettauer Feldes (Ptujsko polje). Dies ist die Ebene, die von der Stadt Ptuj (Pettau), dem Fluss Drau (Drava), den Ausläufern der slowenischen Weinberge (Slovenske gorice) und den Ortschaften Mihovci und Velika Nedelja begrenzt wird.

[1] Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Pettauer Feld gehört zu einer natürlichen Ebene, wo sich der Erdboden vornehmlich als Bodensequenz von Kies und Sand entwickelt hat. Das Erdreich ist flachgründig und enthält viel Sand und größeres Gestein. Wegen des kontinentalen Klimas mit Niederschlägen im Frühling und heißen sowie verhältnismäßig trockenen Sommern kommt es auf solchen Böden häufig zu Trockenheit. Im Zuge der Bodenentstehung haben die beiden anzutreffenden Bodensequenzen zur Ausbildung von jeweils zwei unterschiedlichen Bodensystemen geführt. Auf Kies- und Sandbasis sind dies Schwemmböden am Flussufer auf der holozänischen Terrasse und Braunerdeböden auf der pleistozänischen Terrasse, auf Ton- und Lehmbasis hingegen braune Pseudogleyböden und vom Menschen meliorierte Böden (Anthrosole).

Die Schwemmböden am Flussufer sind jung und bodenkundlich nicht entwickelt. Der Textur nach sind sie feinsandig mit sehr geringem Anteil von Tonteilchen. Die Böden sind durchlässig und locker. Der Sand reicht bis zu einer Tiefe von 100 cm, der Kies tritt selten an die Oberfläche. Böden ohne Staunässe sind vor allem dort gut zu bearbeitende Ackerböden, wo sie vor Überschwemmungen geschützt sind.

Braunerde ist der am meisten verbreitete Bodentyp im Pettauer Feld. Aus Sicht der Selbstversorgung ist dieser Bodentyp strategisch wichtig für die Erzeugung von Nahrungsmitteln. Dies wird durch die Qualität und die Ebenheit des Bodens ermöglicht. Die Böden haben eine mitteltiefe, mittelhumushaltige, durchlässige und leichte Textur und werden überwiegend als Äcker genutzt.

Die tiefgründigen braunen Lehmböden liegen an den Ausläufern der slowenischen Weinberge und beim Ausgang des Tals des Flusses Pesnica, wobei der Lehm das Basismaterial des Bodens bildet. Die Böden sind tiefer und haben eine feinere Textur sowie eine geringere Durchlässigkeit. Dies ist der Bereich des intensiven Anbaus von Feldfrüchten und Hopfen sowie des Grünlands.

Die meliorierten Böden (Anthrosole) umfassen das Tal des Flusses Pesnica an seinem Austritt ins Pettauer Feld. Bei den meisten Flächen wurden durch menschlichen Eingriff (Hydro- und Bodenmelioration) die physikalischen und chemischen Eigenschaften des Bodens verändert. Mit der Auflockerung wurden die Böden luftiger und durchlässiger, mit der Kalkung stieg der pH-Wert, so dass die Böden nicht mehr sauer sind. Auf solchen Böden findet vorwiegend intensiver Ackerbau statt.

Die Pettauer Drauebene gehört geografisch zum subpannonischen Teil Sloweniens. Das Klima in diesem geografischen Gebiet kann als ausgesprochen kontinental bezeichnet werden. Niederschläge fallen in diesem Gebiet nicht sehr reichlich; die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge betrug im Zeitraum 1961-2000 etwa 950 mm. Die höchste durchschnittliche Regenmenge fällt in der Gegend von Ptuj im Juni, Juli und August, gewöhnlich mehr als 100 mm im Monat; die trockensten Monate sind im März, April und Mai mit monatlich 60 bis 85 mm.

Die „Ptujski lük" muss von Hand geerntet werden. Dies gewährleistet eine hohe Qualität des Erzeugnisses. Eine typische Besonderheit der „Ptujski lük" ist auch, dass die einzelnen Zwiebeln zu den traditionellen Zöpfen aus sechs oder zwölf Zwiebeln gleicher Größe und Farbe geflochten werden.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Pettauer Zwiebel zeichnet sich durch die Eignung zu langer Lagerung und durch ihre hervorragenden Kocheigenschaften aus. Beim Kochen zerfällt sie schnell, bewahrt dabei aber ihren typischen Geschmack. Charakteristisch für die „Ptujski lük" sind auch ihre herzförmige bis flache Gestalt, die rötliche Farbe der Schale und des Fleisches sowie der mäßig scharfe Geschmack.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der Zusammenhang zwischen der Pettauer Zwiebel und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ruf, den jene sich durch langjährigen, traditionellen Anbau erworben hat. „Ptujski lük" ist die heimische Bezeichnung für die Zwiebel, die auf dem Pettauer Feld schon seit über 200 Jahren angebaut wird. Das Erzeugungsgebiet wird schon seit jeher nach dem Anbau der „lük" (Zwiebel) als „lükarija" (Zwiebelland) bezeichnet. Dem Schriftsteller Anton Ingolič zufolge, der in dieser Gegend gelebt und gewirkt hat, begann der Zwiebelanbau in Dornava (Dornau) und hat sich von diesem Zentrum der Zwiebelerzeugung auf das ganze Pettauer Feld ausgebreitet. Mit dieser Kultur befassen sich in Dornava alle Erzeuger, im gesamten Gebiet des Pettauer Feldes aber vor allem kleine und mittelgroße landwirtschaftliche Betriebe.

Wegen der jahreszeitlichen Verteilung der Niederschläge hat sich auf dem Pettauer Feld vor allem der Getreideanbau entwickelt und durchgesetzt. In diese Fruchtfolge fügt sich auch die Zwiebel ideal ein. Sie benötigt für das Keimen keine hohen Temperaturen. Weil die Sandböden schnell austrocknen und sich erwärmen, können die Samen bzw. die Steckzwiebeln schon sehr frühzeitig gepflanzt werden, wenn die Tage noch kurz sind. Während der kurzen Tage entwickelt die Zwiebel ein kräftiges Wurzelwerk und zur Zeit der Frühjahrsniederschläge wird sie auch dicker. Die später eintretende sommerliche Hitze und Trockenheit ist für das Entstehen des besonderen Aromas (Geschmacks), vor allem aber für die gute Trocknung der Zwiebeln erforderlich. Die erste Trocknung der Zwiebel erfolgt auf dem Feld, die endgültige Trocknung beim Erzeuger. Da der Ackerbau, insbesondere der Getreideanbau, unter anderem von Roggen, in diesem geografischen Gebiet schon seit jeher gut entwickelt ist, hat sich das berühmte Flechten von Zwiebeln zu Kränzen (Zöpfen) aus Roggenstroh ausgebreitet.

Das trockene Klima bei der Reifung und der flachgründige, nährstoffarme Sand-boden sind die Ursache dafür, dass die Zwiebel einen scharfen Geschmack entwickelt.

Im Zusammenhang mit der Fruchtfolge und der Art des Zwiebelanbaus haben sich in dieser Gegend zahlreiche Bräuche, Gewohnheiten, Redensarten und Sprüche, traditionelle Speisen und auch eine spezielle Bauweise der Häuser, die für das Trocknen der Zwiebeln über Vordächer verfügen müssen, entwickelt und gehalten. Diese Bräuche sind noch heute im täglichen Leben der Menschen lebendig (besondere, noch immer sehr beliebte Speisen, Trocknen der Zwiebeln auf dem Hof unter dem Vordach, Flechten von Zwiebeln), aber auch durch touristische Veranstaltungen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (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] Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.