REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 424/2013 DELLA COMMISSIONE

del 7 maggio 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Ptujski lük (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Slovenia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Ptujski lük", registrata con il regolamento di esecuzione (UE) n. 1362/2011 della Commissione ([2]).

(2) La domanda ha lo scopo di modificare la descrizione del prodotto e le norme specifiche in materia di confezionamento.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Ptujski lük" è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 maggio 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOŞ
Membro della Commissione

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU L 341 del 22.12.2011, pag. 21.

ALLEGATO I

Nel disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Ptujski lük" sono approvate le seguenti modifiche.

— La frase seguente è eliminata dalla descrizione del prodotto: "Ogni cipolla pesa almeno 70 g."

Attualmente la descrizione del prodotto contiene un'evidente contraddizione, in quanto non è possibile che le cipolle soddisfino i due criteri specificati, ossia avere una sezione all'asse di almeno 40 mm di diametro e un peso minimo non inferiore a 70 g.

— Le seguenti parole tra parentesi sono eliminate dalle norme specifiche in materia di confezionamento: "(dal contenuto massimo di 2 kg)".

Il peso delle confezioni del prodotto finale è adeguato alla domanda e non è quindi logico stabilire un limite al riguardo. Le esigenze dei consumatori e dei commercianti hanno dimostrato che le confezioni di oltre 2 kg offrono un rapporto qualità/prezzo migliore.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1]

"**PTUJSKI LÜK**"

N. CE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione**

"Ptujski lük"

2. **Stato membro o paese terzo**

Slovenia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La "Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) è una cipolla della varietà Ptujska rdeča. È di forma cordata e appiattita. La sezione normale all'asse ha un diametro di almeno 40 mm. con il collo stretto, sottile e chiuso. L'altezza di ogni cipolla, misurata dalla base circolare del bulbo al collo chiuso, dev'essere inferiore del 10-50% al diametro della sua parte più larga (diametro normale all'asse).

Le tuniche esterne secche sono di un colore che va dal marrone rossastro al rosso chiaro. La polpa è bianca con una sfumatura bluastra o violacea e un bordo più nettamente viola.

La "Ptujski lük" di solito ha un sapore moderatamente piccante e un forte odore di cipolla.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le cipolle commercializzate con la denominazione "Ptujski lük" devono essere prodotte nella zona geografica.

Le sementi o pianticelle di cipolla devono essere prodotte nella zona geografica o acquistate da produttori di sementi che possano dimostrare di svolgere la selezione conservatrice della varietà Ptujska rdeča.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

La "Ptujski lük" viene venduta in serti tradizionali (in paglia di segale, composta da sei o dodici cipolle delle stesse dimensioni e colore, senza usare spago, filo metallico o simili), in piccole confezioni o alla rinfusa.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le cipolle che rispondono alle condizioni stabilite nel disciplinare sono etichettate con la denominazione "Ptujski lük", la menzione "indicazione geografica protetta" e il simbolo di qualità nazionale.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione è storicamente determinata e comprende il Ptujsko polje. Si tratta di una pianura delimitata dalla città di Ptuj, dal fiume Drava, dalle colline di Slovenske Gorice e dai villaggi di Mihovci e Velika Nedelja.

[1] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona del Ptujsko polje fa parte di una regione naturale pianeggiante dove il suolo si è sviluppato con una sequenza di terreni sabbiosi e ghiaiosi. Si tratta di terreni poco profondi e contenenti molta sabbia e materiale roccioso, spesso aridi a causa del clima continentale, caratterizzato da precipitazioni in primavera ed estati calde e relativamente asciutte. Per quanto riguarda la pedogenesi, le due sequenze hanno ciascuna due sistemi di terreni. Sulla sabbia e sulla ghiaia si trovano terreni alluvionali su una terrazza risalente all'Olocene e terreni bruni risalenti al Pleistocene, mentre sull'argilla e sul limo si trovano terreni bruni a pseudogley e antrosuoli.

I terreni alluvionali sono giovani e non sono sviluppati dal punto di vista pedologico. Presentano una tessitura di sabbia fine che contiene un quantitativo minimo di particelle di argilla. Si tratta di terreni permeabili e fluidi. La sabbia fine si trova fino a una profondità di 100 cm, mentre la ghiaia affiora raramente in superficie. I terreni seminativi drenati offrono buone condizioni di coltura, soprattutto quelli che si trovano al riparo da inondazioni.

I terreni bruni rappresentano il suolo principale del Ptujsko polje. Dal punto di vista dell'autosufficienza, questo tipo di terreno riveste un'importanza strategica per la produzione alimentare, grazie alla qualità del terreno e alla sua struttura pianeggiante. I terreni, in gran parte coltivabili, sono moderatamente profondi, hanno un contenuto medio di humus, sono permeabili e presentano una tessitura leggera.

I terreni bruni, profondi, sono situati sul bordo delle colline di Slovenske Gorice e della valle della Pesnica e sono costituiti principalmente da limo. Questi ultimi sono più profondi, meno permeabili e di tessitura più fine. Si tratta di una zona di coltura intensiva, con produzioni erbacee e di luppolo.

Gli antrosuoli occupano la valle del fiume Pesnica da dove esso entra nel Ptujsko polje. La maggior parte dei terreni è stata migliorata (in termini di drenaggio e di uso agricolo). Le proprietà fisiche e chimiche dei terreni sono state modificate. I terreni sono stati aerati e resi permeabili da un'aratura profonda; l'uso di fertilizzanti ne ha aumentato il pH neutralizzandone l'acidità. Su questi terreni predominano le colture intensive.

Da un punto di vista geografico il Dravsko-Ptujsko polje appartiene alla regione sub-pannonica della Slovenia ed è una zona caratterizzata da un clima continentale molto marcato. Le piogge non sono molto abbondanti (le precipitazioni medie annue rilevate nel periodo 1961-2000 erano di circa 950 mm). Nella zona di Ptuj piove soprattutto in giugno, luglio e agosto, di solito per più di 100 mm al mese, e i mesi più asciutti sono marzo, aprile e maggio con piogge che arrivano soltanto a 60-85 mm al mese.

La "Ptujski lük" si raccoglie manualmente, il che garantisce un prodotto di alta qualità. Un'altra caratteristica specifica della "Ptujski lük" è rappresentata dal fatto che le singole cipolle sono intrecciate in serti tradizionali contenenti sei o dodici cipolle delle stesse dimensioni e dello stesso colore.

5.2. *Specificità del prodotto*

La "Ptujski lük" si caratterizza per la capacità di conservarsi a lungo e per le sue eccellenti proprietà culinarie. Si scioglie velocemente durante la cottura, mantenendo però il suo caratteristico sapore. Caratterizzano questa cipolla anche la forma cordata e appiattita, il colore rossastro delle tuniche e della polpa e il sapore moderatamente piccante.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il legame tra la "Ptujski lük" e la zona geografica si basa sulla reputazione che questo prodotto ha acquisito da molto tempo, grazie al metodo di produzione tradizionale. "Ptujski lük" è l'espressione comunemente utilizzata per designare la cipolla prodotta nel Ptujsko polje da oltre 200 anni. Il nome antico della zona di produzione (*lükarija*) significa "paese di produzione delle cipolle" (*lük*). Secondo quanto ha scritto Anton Ingolič, che ha vissuto e lavorato nella regione, la produzione di cipolle è iniziata a Dornava, nel cuore della *lükarija*, e si è poi estesa all'intero Ptujsko polje. Tutti i produttori di Dornava hanno adottato tale coltura, praticata peraltro su tutto il territorio del Ptujsko polje, in particolare in aziende piccole e medie.

Per la distribuzione delle piogge, la rotazione delle colture di cereali è il modello principale di coltura che si è sviluppato e affermato nel Ptujsko polje. Anche la coltura della cipolla si inserisce perfettamente in questa rotazione. La cipolla non ha bisogno di temperature elevate per germinare. Sui terreni sabbiosi che si seccano e si riscaldano rapidamente è già possibile seminare e piantare piante di cipolle all'inizio dell'anno, quando le giornate sono ancora brevi. Le cipolle sviluppano allora un robusto sistema radicale e successivamente crescono con le piogge primaverili, cui fanno seguito, in estate, il caldo e la siccità necessari allo sviluppo del caratteristico aroma e soprattutto alla buona essiccazione delle cipolle. La prima fase dell'essiccazione delle cipolle ha luogo nei campi e prosegue nell'azienda. Essendo dedita già da diversi secoli all'attività agricola, e in particolare alla coltura dei cereali, tra i quali la segale, la zona geografica ha visto altresì svilupparsi la celebre tradizione dell'intrecciatura delle cipolle in corone di paglia di segale.

Grazie al clima secco durante la maturazione e ai terreni sabbiosi e poco profondi, poveri di nutrienti, la cipolla ha sviluppato un sapore piccante.

In base alle fasi e al metodo di produzione delle cipolle, in questa regione si sono sviluppati vari costumi, pratiche, massime e ricette tradizionali che si sono conservati fino a oggi, senza dimenticare l'influenza sull'architettura delle case, dotate di una pensilina dove si fanno seccare le cipolle. Questi usi sono proseguiti fino ai giorni nostri: essi fanno ancora parte della vita di tutti i giorni degli abitanti (piatti speciali e sempre molto pregiati, essiccazione delle cipolle in cortili protetti da una pensilina, trecce di cipolle) e sono associati a manifestazioni turistiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 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] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.