KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 424/2013

af 7. maj 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er optaget i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Ptujski lük (BGB)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions Funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Sloveniens ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse "Ptujski lük", der er registreret i henhold til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 1362/2011 ([2]).

(2) Ansøgningen vedrører ændringen af beskrivelsen af produktet og de særlige regler vedrørende emballering.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 53 i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 og 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse "Ptujski lük" ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. maj 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

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

BILAG I

Der er blevet godkendt følgende ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Ptujski lük«:

— Følgende sætning er slettet fra beskrivelsen af produktet: »Løget skal veje mindst 70 g«.

Beskrivelsen af produktet indeholder på nuværende tidspunkt en tydelig uoverensstemmelse, idet løgene umuligt kan opfylde de beskrevne kriterier på samme tid, dvs. have en diameter på det tykkeste sted på mindst 40 mm, samtidig med at det vejer mindst 70 g.

— Følgende ord mellem anførselstegn er slettet fra de særlige regler vedrørende emballering: »(højst 2 kg)«.

Vægten af pakningerne af slutproduktet tilpasses efterspørgslen, og det giver derfor ingen mening at sætte en begrænsning herpå. Det har vist sig, at pakninger på mere end 2 kg udgør en større værdi for pengene i henhold til krav fra forbrugerne og forhandlerne.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1]

"PTUJSKI LÜK"

EF-Nr.: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

"Ptujski lük"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Slovenien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

"Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) er et løg af sorten Ptujska rdeča. Formen er fladtrykt og hjerteformet. På sit tykkeste sted har løget en diameter på mindst 40 mm. Stænglen er tynd og lukket. Løgets højde, målt fra den cirkelformede bund til den lukkede stængel, skal være 10-50 % mindre end løgets diameter på det tykkeste sted.

De tørre yderblade er rødbrune til lys-røde. Kødet er hvidt med blålige eller violette toner, mens kanten er stærkere violet.

"Ptujski lük" er kendetegnet ved en moderat skarp smag og en kraftig løgduft.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Løg, der sælges under navnet "Ptujski lük", skal være produceret i det afgrænsede geografiske område.

Frøene eller stikløgene skal være produceret i det afgrænsede geografiske område eller købt af frøhandlere, som kan påvise, at de dyrker sorten Ptujska rdeča.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

"Ptujski lük" sælges i traditionelle kranse (rugstrå, 6 eller 12 løg af samme størrelse og farve, uden anvendelse af garn, tråd eller lignende), i mindre pakninger og i løs vægt.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Løg, der opfylder kravene i varespecifikationen, mærkes med betegnelsen "Ptujski lük", ordene "beskyttet geografisk betegnelse" og det nationale kvalitetssymbol.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske produktionsområde har historiske rødder og omfatter området Ptujsko polje, som er et sletteområde, der er afgrænset af byen Ptuj, floden Drava, udkanterne af bjergene Slovenske gorice og landsbyerne Mihovci og Velika Nedelja.

[1] Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Ptujsko polje ligger i et naturligt sletteområde, hvor jorden består af sand og grus. Jordlaget er tyndt med et stort indhold af sandpartikler og sten. Som følge af det kontinentale klima med regnfulde forårsmåneder og varme og relativt tørre somre rammes jorden ofte af tørke. Jordbunden består af to former for jord, som hver består af to jordsystemer. Hvor jordbunden består af sand og grus, er der tale om alluvialjorde på holocæne terrasser og brunjord på pleistocæne terrasser, mens der på lerede jorde er tale om brun pseudogley og anthrosol.

Alluvialjordene er unge og pedologisk uudviklede. Teksturen er finkornet og sandet med meget få lerpartikler. Jorden er permeabel og løs. Den finkornede sandjord når en dybde på 100 cm, mens gruset sjældent når op til overfladen. Hvor jorden er drænet, er dyrkningsbetingelserne gode, især hvor den er beskyttet mod oversvømmelser.

Brunjord er den vigtigste jordtype i Ptujsko polje. Set ud fra en selvforsyningsvinkel er disse jorde strategisk vigtige for fødevareproduktionen. Dette skyldes jordens kvalitet og det flade terræn. Jorden har middelstor dybde, et middelstort indhold af humus og en permeabel og løs tekstur. Størstedelen af jorden er dyrket.

De brune, dybe lerbaserede jorde er beliggende ved kanten af Slovenske gorice og Pesnica-dalen. Disse jorde er dybe, har en finere tekstur og er mindre permeable. Dette er et område med intensiv produktion af markafgrøder, græs og humle.

Pesnica-floddalen er dækket af anthrosol, der hvor floden møder Ptujsko polje. Størstedelen af jorderne er blevet forbedret (dræning og dyrkning). Der er således sket ændringer i jordens fysiske og kemiske egenskaber. Jorden er blevet luftet og permeabel som følge af dybdepløjning, og brugen af gødning har hævet pH-værdien, så jorden ikke længere er syrlig. Disse jorde dyrkes intensivt.

Dravsko-Ptujsko polje udgør en del af det Nedre Pannonien i Slovenien. Klimaet i dette område kan beskrives som udpræget kontinentalt. Nedbøren er moderat. Det årlige gennemsnit i perioden 1961-2000 lå på omkring 950 mm. I Ptuj-området regner det mest i juni, juli og august (oftest over 100 mm om måneden), mens de tørreste måneder er marts, april og maj med en månedlig nedbør på kun 60-85 mm.

"Ptujski lük" skal høstes med hånden. Dette sikrer produktets høje kvalitet. Et andet kendetegn ved "Ptujski lük" er, at løgene flettes sammen i traditionelle ranker med 6 eller 12 løg af samme størrelse og farve.

5.2. *Produktets egenart*

"Ptujski lük" udmærker sig ved lang holdbarhed og fremragende kulinariske egenskaber. Ved tilberedning løsnes løgets form hurtigt, men det beholder sin karakteristiske smag. "Ptujski lük" er hjerteformet til fladrundt, skallen og kødet er rødligt, og smagen er moderat stærk.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Forbindelsen mellem "Ptujski lük" og området bunder i det omdømme, produktet har fået takket være den mangeårige dyrkning. "Ptujski lük" er det almindelige navn på løget, som de har dyrket i Ptujsko polje i over 200 år. Produktionsområdet har i lange tider været kaldt "løgområdet" (*lükarija*), fordi der dyrkes løg (*lük*) der. Anton Ingolič, som levede og arbejdede i dette område, har skrevet, at løgdyrkningen startede i Dornava, som var centrum for løgdyrkningen, hvorefter den bredte sig over hele Ptujsko polje. I Dornava og i hele Ptujsko polje har producenterne, og især de små og mellemstore bedrifter, taget løgdyrkning op.

Som følge af nedbørsforholdene har man i Ptujsko polje især dyrket korn i vekseldrift. Løgdyrkning kan fint indpasses i denne vekseldrift. Hertil behøves ikke høje temperaturer. Da sandede jorde hurtigt tørrer ud og bliver varme, kan frøene sås og stikløgene plantes meget tidligt på året, når dagene endnu er korte. I de korte dage udvikler løget et kraftigt rodnet og vokser sig store, når forårsregnen kommer. Derefter følger den varme og tørre sommer, som er nødvendig for, at løgets særlige aroma (smag) kan udvikles, og især for at det kan tørre. Den første tørring af løgene finder derfor sted på marken og først efterfølgende på bedriften. Da der allerede fra gammel tid har været landbrug i dette område, navnlig korndyrkning, bl.a. rug, har også den kendte tradition med fletning af løgene i kranse af rugstrå kunnet sprede sig.

Det er det tørre klima under modningen og den sandede, næringsfattige jord, der er årsag til, at løget udvikler en skarpere smag.

De forskellige stadier i produktionsprocessen og dyrkningsmetoden afspejler sig lokalt i den lange række af sædvaner, ordsprog og traditionelle retter, der har udviklet sig, og som stadig overlever, såvel som i husenes arkitektur (fortag til tørring af løgene). Disse sædvaner lever stadig og videreføres både som led i befolkningens dagligdag (specielle og stadig meget populære retter, tørring af løg på gårdspladsen under fortaget, fletning af løgene) og som en turistattraktion.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) 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] Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.