A BIZOTTSÁG 424/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. május 7.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Ptujski lük (OFJ)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Szlovénia kérelmét, amely az 1362/2011/EU bizottsági rendelet [2] alapján bejegyzett „Ptujski lük" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem a termék leírását és a csomagolással kapcsolatos egyedi szabályokat érinti.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Ptujski lük" oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. május 7-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 341., 2011.12.22., 21. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Ptujski lük” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosítását:

— A termék leírásából törlésre került a következő szövegrész: „A hagyma tömege legalább 70 g”

A jelenlegi termékleírás következetlen, hiszen a hagyma esetében kizárja egymást két megadott kritérium: egyfelől az, hogy a hagyma hossztengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérője legalább 40 mm, másfelől az, hogy a tömege legalább 70 g.

— A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályokból törlésre került a következő zárójeles szövegrész: „(legfeljebb 2 kg-os)”.

A végső termék kiszereléseinek tömege igény szerint alakul, ezért nincs értelme határérték megállapításának. A fogyasztói és kereskedői igények alapján megállapítható, hogy a 2 kg-nál nagyobb tömegű kiszerelések jobb ár-érték arányt képviselnek.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról [1]

„PTUJSKI LÜK"

EK-szám: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Ptujski lük"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Szlovénia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Ptujski lük" (*Allium cepa* L.,) szív alakú, lapított, Ptujska rdeča fajtájú vöröshagyma. A hossztengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérője legalább 40 mm. Nyaka keskeny, elvékonyodó és zárt. A hagyma tönkjétől a zárt nyakig mért hossz 10–50 %-kal rövidebb, mint a hagyma legszélesebb részének az átmérője (a hossztengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő).

A buroklevél színe a vörösesbarna és a halványvörös között lehet. Húsos levelei kékes-lilás árnyalatúak, szélük lila.

A „Ptujski lük" enyhén csípős, jellegzetesen hagymaillatú növény.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Ptujski lük" néven értékesített hagymát az adott földrajzi területen kell termeszteni.

A hagymamagnak vagy dughagymának az adott földrajzi területről kell származnia, illetve azt olyan vetőmag-értékesítőtől kell beszerezni, amelyik igazolni tudja, hogy a növény a Ptujska rdeča fajta fenntartó nemesítéséből származik.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Ptujski lük" értékesítése füzérbe fonva (hat-tizenkét, azonos méretű és színű hagyma, rozsszalmával – zsineg- vagy drótfélék használata nélkül – füzérbe fonva), kis kiszerelésekben, ömlesztve történik.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A termékleírásnak megfelelő hagymák címkéjén feltüntetik a „Ptujski lük" elnevezést, az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés" szöveget és a nemzeti minőségi jelzést.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A hagyma termesztésének földrajzi területe történelmileg meghatározott terület, amely a Maribori-medencét (Ptujsko polje) foglalja magában. A síkságot Ptuj város, a Dráva, a Slovenske Gorice-hegység, valamint Mihovci és Velika Nedelja települések övezik.

[1] A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Maribori-medence homokos és kavicsos talajszekvenciák keveredéséből kialakult, sík terület. Talajrétege vékony, a talajt alkotó homokszemcsék és kőzettörmelék aránya nagy. Az esős tavasszal és a forró, viszonylag száraz nyári időjárással jellemezhető kontinentális éghajlat miatt a talaj gyakran száraz. A talajképződésben szerepet játszó kétféle talajszekvencia két-két típusú talajszerkezetből áll. A kavicsos-homokos talajszekvencia holocén teraszát hordalékos, pleisztocén teraszát barna talajtípusok, az agyagos-iszapos talajszekvenciát pedig barna pszeudoglejesedett és anthrosol talajtípusok alkotják.

A hordalékos talaj földtörténetileg fiatal, talajtani szempontból fejletlen, szövete homokos, nagyon kevés agyagtartalmú részecskét tartalmaz, szerkezete vízáteresztő és laza. A finom, homokos réteg 100 cm vastag takarót képez a talaj felszínén, a kavicsos réteg viszont csak ritkán található meg a felszínen. Ahol a talaj elvezette a vizet, kedvező növénytermesztési feltételekkel rendelkező, kiváló termőföld alakult ki, különösen az árvíz ellen védett részeken.

A Maribori-medence elsősorban barna talajtípusokból áll. Ezek önellátási szempontból stratégiai fontosságú szerepet játszanak az élelmiszer-termelésben. Ez a talaj minőségének és a terület domborzati adottságának köszönhető. A talaj közepes talajvastagságú, közepes humusztartalmú, vízáteresztő, laza szövetű. Elsősorban művelésre használják.

A Slovenske Gorice-hegység és a Pesnica folyó völgyének peremvidékén barna, agyagos talaj található; a talaj fő alkotórésze az agyag. Ez a talajfajta vastagabb, finomabb szövetű és kevésbé vízáteresztő. A vidéken intenzív gabona-, takarmány- és komlótermesztést folytatnak.

A Pesnica folyó Maribori-medencébe vezető szakaszánál anthrosol talajok találhatók. A földterület nagy részén fejlesztések történtek (a vízelvezetés és a mezőgazdasági művelés tekintetében). A talajok fizikai és kémiai tulajdonságait megváltoztatták; a talajok a földmegmunkálás következtében átszellőztek és vízáteresztővé váltak. A trágyázásnak köszönhetően nőtt a pH-értékük, ezért már nem savas kémhatásúak. A talajokon jelenleg intenzív földművelés folyik.

A Maribori-medence földrajzilag a Pannon-medence szlovéniai szakaszának a része. E földrajzi régió éghajlatára leghangsúlyosabban a kontinentális jegyek jellemzőek. A terület nem bővelkedik csapadékban, 1961 és 2000 között évente átlagosan 950 mm csapadék hullott a régióban. Ptuj környékén a legtöbb eső júniusban, júliusban és augusztusban esik (általában több mint 100 mm havonta), a legkevesebb pedig márciusban, áprilisban és májusban (mindössze 60–85 mm havonta).

A „Ptujski lük” hagyma csak kézzel szedhető fel; ezzel biztosítható a termék kiváló minősége. A „Ptujski lük” másik jellegzetessége, hogy a hagymákat hagyományosan hat-tizenkét azonos méretű és színű hagymából álló füzérré fonják össze.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Ptujski lük” hagyma megkülönböztető tulajdonsága, hogy hosszú ideig megőrzi minőségét és kivételes kulináris jellemzőit. Főzés közben gyorsan szétomlik, jellegzetes ízét azonban nem veszíti el. A „Ptujski lük” további jellegzetességei: lapított szív formája, burok- és húsos leveleinek vöröses színe, valamint enyhén csípős íze.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Ptujski lük” és a terület közötti kapcsolat a hagyma több évszázados hírnevének és a régi időkre visszanyúló hagyományos termesztési módszernek köszönhető. „Ptujski lük” névvel illetik általánosan azt a hagymafajtát, amelynek termesztése immár mintegy 200 éve folyik a Maribori-medencében. Ezt a termőterületet a hagymatermesztés miatt (lüka = hagyma) emberemlékezet óta „hagymatermő vidéknek” (lükarija) hívják. Az egykor itt élő és dolgozó Anton Ingolič feljegyzései szerint a hagymatermesztés Dornavából, a „hagymatermő vidék” központjából indult ki és terjedt el a Maribori-medencében. Elsősorban kis- és közepes méretű gazdálkodások kezdtek el hagymatermesztéssel foglalkozni Dornavában és a Maribori-medencében.

A csapadékeloszlás miatt mindenekelőtt vetésforgóban kezdték el művelni a földet, és ez a módszer terjedt el régiószerte. A hagymatermesztés jól beilleszthető ebbe a gazdálkodási rendszerbe. A hagymának nem kell magas hőmérséklet a kifejlődéshez, és mivel a homokos talaj gyorsan kiszárad és felmelegszik, a magokat és a dugványokat év elején is el lehet ültetni, amikor a nappalok még viszonylag rövidek. Ebben az időszakban a hagyma erős gyökérkezdeményt növeszt, amely a tavaszi esőzések során dús gyökérzetté alakul. A forró, száraz nyár ideális időszak ahhoz, hogy a hagyma jellegzetes aromája kialakuljon, és hogy a növény a megfelelő mértékben kiszáradjon. Ezért a szárítási folyamat a hagymaföldön kezdődik és a feldolgozó telephelyén ér véget. Mivel a területen már az ókorban is foglalkoztak földműveléssel, különösen gabonatermesztéssel (többek között rozstermesztéssel), a hagymafélék rozsszalmával (füzérbe) történő összefonásának hagyománya széles körben elterjedt.

Az érési időszakban jellemző száraz időjárásnak és a sík, homokos és tápanyagokban szegény talajnak köszönhetően a hagyma íze rendkívül intenzív.

A hagymafeldolgozási szakaszok és módszerek visszaköszönnek a kialakult és ma is köztudatban lévő helyi praktikákban, szokásokban, közmondásokban, adomákban, tradicionális ételekben és a hagyma szárítására használt kiszögellő tetőkkel rendelkező lakóházak építészeti jellegzetességeiben. Ezek a szokások az itt élők mindennapjainak részévé váltak (például a különleges, ma is népszerű ételek főzése, a kiálló tető alatt száradó hagyma, valamint a hagymafüzérek fűzése), és rendszeres szereplői az idegenforgalmi látványosságoknak és eseményeknek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet [1] 5. cikkének (7) bekezdése)

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] A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.