UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 424/2013 VAN DE COMMISSIE

van 7 mei 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen [Ptujski lük (BGA)]

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over een door Slovenië ingediende aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Ptujski lük", die bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1362/2011 van de Commissie [2] is geregistreerd.

(2) De aanvraag heeft betrekking op een wijziging van de productbeschrijving en van de specifieke verpakkingsregels.

(3) De Commissie heeft de wijziging in kwestie onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het om een minimale wijziging in de zin van artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 gaat, kan de Commissie deze goedkeuren zonder de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening beschreven procedure te volgen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Ptujski lük" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 7 mei 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz.1.
[2] PB L 341 van 22.12.2011, blz. 21.

BIJLAGE I

De volgende wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding "Ptujski lük" is goedgekeurd:

— de volgende zin in de beschrijving van het product wordt geschrapt: "Elke ui weegt minstens 70 g".

De beschrijving van het product bevat thans een duidelijke inconsistentie aangezien de uien niet aan de twee genoemde criteria kunnen voldoen, met andere woorden ze kunnen op het breedste punt geen dwarsdoorsnede van ten minste 40 mm en tegelijk een minimumgewicht van ten minste 70 g hebben;

— de volgende woorden tussen haakjes onder de specifieke verpakkingsregels worden geschrapt: "(max. 2 kg)".

Omdat het gewicht van de verpakking van het eindproduct wordt afgestemd op de vraag, heeft het geen zin om daaraan een bovengrens te stellen. Bij zowel de consumenten als de handelaren blijkt er vraag te bestaan naar verpakkingen van meer dan 2 kg omdat dat voordeliger is.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

"PTUJSKI LÜK"

EG-nummer: SI-PGI-0105-01033 – 20.8.2008

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam**

"Ptujski lük"

2. **Lidstaat of derde land**

Slovenië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6 Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) is een ui van de Ptujska rdeča variëteit. Hij is hartvormig/afgeplat bolvormig. Het breedste gedeelte van een ui heeft een diameter van ten minste 40 mm. De nek is smal, dun en gesloten. De hoogte van iedere ui, gemeten vanuit de ronde basis van de bol tot aan de gesloten nek, moet 10 % tot 50 % minder bedragen dan de diameter van het breedste gedeelte ervan.

De droge buitenste rokken zijn roodachtig bruin tot zachtrood van kleur. Het vlees is wit met een zweempje blauw of purper en met een uitgesprokener purperen rand.

Kenmerkend voor "Ptujski lük" is zijn gematigd pikante smaak en zijn sterke uiengeur.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Uien die onder de benaming "Ptujski lük" worden verkocht, moeten in het afgebakende geografische gebied worden geteeld.

Het uienzaad of de plantuien moeten van oorsprong uit het afgebakende geografische gebied zijn of aangekocht worden bij zaadproducenten die kunnen aantonen dat zij belast zijn met de instandhouding van de Ptujska rdeča variëteit.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

"Ptujski lük" wordt in traditionele strengen (roggestro, zes of twaalf uien van dezelfde grootte en kleur en zonder gebruikmaking van twijn, draad of iets soortgelijks), in kleine verpakkingen en ook los verkocht.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Uien die beantwoorden aan de voorschriften in het productdossier, worden voorzien van een etiket waarop de benaming "Ptujski lük", de vermelding "zaščitena geografska označba" (beschermde geografische aanduiding) en het nationale kwaliteitssymbool worden aangebracht.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het geografische gebied waar de productie plaatsvindt, is een historisch afgebakend gebied dat de Ptujsko Polje omvat. Dit is een vlakte die wordt begrensd door de stad Ptuj, de rivier de Drava, de randen van de Slovenske Gorice-heuvels en de gemeenten Mihovci en Velika Nedelja.

[1] Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De Ptujsko Polje maakt deel uit van een vlakke, natuurlijke regio waar het land zich heeft gevormd op een bodemsequens van zand en kiezel. De gronden zijn ondiep en bevatten veel zand en rotsdeeltjes. Het continentale klimaat met zijn voorjaarsregens en zijn hete en vrij droge zomers leidt ertoe dat deze gronden vaak uitdrogen. Wat de bodemvorming betreft, is elk van de twee bodemsequenties goed voor twee grondsoorten. Op kiezel en zand bevinden zich alluviale gronden op een holoceen terras en bruine gronden op een pleistoceen terras, terwijl zich op klei en leem bruine pseudogleybodems en anthrosolen hebben ontwikkeld.

De alluviale gronden zijn jong en vanuit pedologisch oogpunt nog onontwikkeld. Ze hebben een fijne zanderige structuur en bevatten weinig kleiige partikels. Ze zijn permeabel en vloeibaar. Het fijne zand reikt tot een diepte van 100 cm; de kiezel komt zelden aan de oppervlakte. Waar het water is weggesijpeld, is er landbouwgrond en zijn er goede teeltomstandigheden, met name op de plekken waar de grond tegen overstromingen is beschermd.

Bruine gronden als grondsoort komen in de Ptujsko Polje het meest voor. Vanuit het oogpunt van zelfvoorziening zijn ze van strategisch belang voor de voedselproductie. Deze is mogelijk dankzij de kwaliteit van de gronden en de vlakheid van het terrein. De gronden zijn middelmatig diep, hebben een doorsnee humusgehalte, zijn permeabel en licht van textuur. Landbouwgronden overheersen.

De bruine, diepe, lemige gronden bevinden zich aan de rand van de Slovenske Gorice-heuvels en de Pesnicavallei en hebben leem als hoofdbestanddeel. Het zijn diepere, minder permeabele gronden met een fijnere textuur. In dit gebied worden op intensieve wijze veldgewassen, grassen en hop geteeld.

Anthrosolen worden aangetroffen in de vallei van de Pesnica, op de plek waar deze rivier de Ptujsko Polje binnengaat. De meeste gronden hier werden verbeterd (gedraineerd en aangepast met het oog op landbouwgebruik). De fysische en chemische kenmerken van de gronden werden gewijzigd. Dankzij diepploegen werden de gronden belucht en permeabel gemaakt; dankzij het gebruik van meststoffen kon hun pH worden verhoogd zodat het niet langer zure gronden zijn. Op deze gronden wordt hoofdzakelijk aan intensieve cultuur gedaan.

Vanuit geografisch oogpunt maakt de Dravsko-Ptujsko Polje deel uit van de Sloveense Sub-Pannonische regio. Het klimaat in deze geografische regio kan als uitgesproken continentaal worden aangemerkt. De neerslag is er niet overvloedig. Het jaargemiddelde in de periode 1961-2000 bedroeg ongeveer 950 mm. Rond Ptuj valt de meeste regen in juni, juli en augustus (gewoonlijk meer dan 100 mm per maand) en de droogste maanden zijn maart, april en mei (slechts 60-85 mm per maand).

"Ptujski lük" moeten met de hand worden geoogst. Dat waarborgt de uitstekende kwaliteit van het product. Een ander specifiek kenmerk van "Ptujski lük" is dat zes of twaalf losse uien van dezelfde grootte en kleur tot traditionele strengen worden verweven.

5.2. *Specificiteit van het product*

"Ptujski lük" onderscheiden zich door hun lange houdbaarheid en uitstekende culinaire kwaliteiten. Zij desintegreren vlug tijdens de bereiding maar behouden hun karakteristieke smaak. Andere karakteristieke kenmerken van "Ptujski lük" zijn de hartvorm/afgeplatte bolvorm, de roodachtige kleur van de rokken en van het vlees en de gematigd pikante smaak.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA).*

"Ptujski lük" wordt met het gebied in verband gebracht op basis van de faam die de ui in de loop der jaren heeft verworven en op basis van de gevestigde traditionele productiemethode. "Ptujski lük" is de gebruikelijke naam voor een ui die al 200 jaar op de Ptujsko Polje wordt geteeld. Het teeltgebied wordt al sinds mensenheugenis lükarija (uienteeltgebied) genoemd omdat dat de plek is waar lüka (uien) worden geteeld. Anton Ingolič die in dit gebied woonde en werkte, schreef dat de uienteelt in Dornava, in het hartje van het uienteeltgebied, van start ging en zich van hieruit over de gehele Ptujsko Polje verspreidde. Alle producenten in Dornova - en in de gehele Ptujsko Polje - met name kleine en middelgrote landbouwbedrijven, hebben zich op de uienteelt toegelegd.

Als gevolg van het neerslagpatroon ontwikkelde de wisselbouw (granen) zich als de belangrijkste landbouwactiviteit in de Ptujsko Polje en groeide hij uit tot een gevestigde landbouwvorm. De uienteelt laat zich ook perfect in deze wisselbouw integreren. Uien hebben geen hoge temperaturen nodig om zich te ontwikkelen. Omdat de zandgronden vlug uitdrogen en opwarmen, kunnen het zaad en de plantuien zeer vroeg worden gezaaid/geplant, wanneer de dagen nog kort zijn. In de periode dat het kort dag is, ontwikkelen de uien een stevig wortelgestel om vervolgens tijdens het voorjaar met de regens te zwellen. Nadien volgt een hete, droge zomer en deze is nodig opdat het karakteristieke aroma (de smaak) zich zou kunnen ontwikkelen en vooral opdat de uien goed zouden kunnen drogen. Derhalve drogen de uien eerst op het veld en nadien, tijdens de laatste fase, op een plek op het landbouwbedrijf. Doordat de landbouw, en met name de teelt van granen (met inbegrip van rogge) in het geografische gebied van oudsher sterk ontwikkeld was, was ook het zeer bekende gebruik waarbij uien met roggestro tot strengen worden verweven zeer verspreid.

Het is aan het droge weer tijdens de rijpingstijd en aan de ondiepe, zanderige, voedingsarme gronden dat de uien hun pikantere smaak te danken hebben.

De diverse productiestadia en de wijze waarop de uien worden geteeld, hebben hun weerslag gehad op een overvloed aan gewoonten, gebruiken, spreuken, gezegden en traditionele gerechten die langzaam ontstonden en bewaard bleven, en ook op de architecturale kenmerken van de huizen die uitstekende daken moesten hebben zodat de uien daaronder konden drogen. Deze praktijken zijn nog niet verdwenen en worden gehandhaafd in het dagelijkse leven van de bevolking (speciale, nog steeds zeer populaire gerechten, het drogen van de uien op het erf onder de uitstekende daken, en het verweven van de uien tot strengen) en in voor de toeristen georganiseerde evenementen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (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]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.