IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 424/2013

z dne 7. maja 2013

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Ptujski lük (ZGO)]

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]), zlasti člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (ES) št. 1151/2012 preučila vlogo Slovenije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo Ptujski lük, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1362/2011 ([2]).

(2) Vloga zadeva spremembo opisa proizvoda in posebnih pravil o embalaži.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in odločila, da je utemeljena. Ker gre za manjšo spremembo v skladu s členom 53(2) Uredbe (ES) št. 1151/2012, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija za zaščiteno geografsko označbo „Ptujski lük“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument z glavnimi točkami specifikacije je vključen v Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati na dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je zavezujoča v celoti in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 7. maja 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL L 341, 22.12.2011, str. 21.

PRILOGA I

Odobrita se naslednji spremembi specifikacije za zaščiteno geografsko označbo Ptujski lük:

— V opisu proizvoda se črta stavek: „Teža čebule je najmanj 70 g.“

V opisu proizvoda sedaj namreč obstaja očitno neskladje, saj je nemogoče izpolniti oba kriterija – da ima čebula ekvatorialni premer najmanj 40 mm ter ob tem tehta najmanj 70 g.

— V oklepaju se črta posebno pravilo o pakiranju: „(največ 2 kg)“.

Teža pakiranja končnega proizvoda se prilagaja povpraševanju, zato jo je nesmiselno omejiti. Potrebe kupcev in trgovcev so pokazale, da so pakiranja nad 2 kg cenovno ugodnejša.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila [1]

„**PTUJSKI LÜK**“

št. ES: SI-ZGO-0105-01033- 20.08.2008

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Ptujski lük“

2. **Država članica ali tretja država**

Slovenija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke*

Ptujski lük (*Allium cepa* L.) je čebula, sorte Ptujska rdeča. Je srčasto ploščate oblike. Ekvatorialni premer čebule je najmanj 40 mm. Vrat čebule je ozek, tanek in zaprt. Višina čebule, merjena od čebulnega krožca do zaprtega vratu čebule, mora biti 10–50 % manjša od premera čebule v najširšem delu (ekvatorialni premer čebule).

Ovojni suhi luski so rdeče-rjave do svetlo rdeče barve. Meso je belo z modrikastim ali vijoličastim nadihom in močnejšim vijoličnim robom.

Za Ptujski lük je značilen zmerno oster okus in močan vonj po čebuli.

3.3. *Surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Čebula, ki se trži pod imenom Ptujski lük, mora biti obvezno pridelana na geografskem območju.

Seme ali čebulček morata biti pridelana na geografskem območju ali kupljena pri semenarski hiši, ki lahko dokaže, da vodi vzdrževalno selekcijo sorte Ptujska rdeča.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Ptujski lük se prodaja v tradicionalnih vencih (ržena slama, 6 ali 12 čebul, enake velikosti in barve, brez dodatne pomoči vrvice, žice ali podobno), v manjših pakiranjih ter v razsutem stanju.

3.7. *Posebna pravila za označevanje*

Čebula, ki izpolnjuje pogoje iz specifikacije, se označi z imenom Ptujski lük, napisom »zaščitena geografska označba« in nacionalnim znakom kakovosti.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje pridelave je zgodovinsko pogojeno in obsega območje Ptujskega polja. To je ravninsko območje, ki ga omejujejo mesto Ptuj, reka Drava, obronki Slovenskih goric in naselji Mihovci in Velika Nedelja.

[1] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1. *Posebnosti geografskega območja*

Ptujsko polje pripada ravninski naravni regiji, kjer se je zemlja razvila na pedosekvenci na produ in pesku. Tla so plitva, vsebujejo veliko peščenih delcev in večjega kamenja. Zaradi celinskega podnebja s spomladanskimi padavinami in vročimi ter relativno suhimi poletji se na teh tleh pogosto pojavlja suša. Glede pedogeneze imata obe pedosekvenci po dve združbi tal. Na produ in pesku so to obrečna tla na holocenski terasi in rjava tla na pleistocenski terasi, na glini in ilovici pa rjava psevdooglejena tla in antropogena meliorirana tla.

Obrečna tla so mlada, pedološko nerazvita. Po teksturi so drobno peščena (mivkasta), v katerih je zelo malo glinastih delcev. Tla so propustna in sipka. Mivka sega do globine 100 cm, prod redko prihaja na površje. Odcedna mesta so njive z ugodnimi pridelovalnimi pogoji predvsem tam, kjer so varovana pred poplavami.

Rjava tla so največja talna enota Ptujskega polja. Z vidika samooskrbe je ta enota strateško področje za pridobivanje hrane. To omogočata kakovost tal in raven relief. Tla so srednje globoka, srednje humozna, prepustna, lahke teksture. Prevladujejo njive.

Rjava, globoka tla na ilovici ležijo ob izteku Slovenskih goric in doline Pesnice, matično osnovo pa predstavlja ilovica. Tla so globlja, finejše teksture, slabše prepustnosti. To je področje intenzivne pridelave poljščin, travinja in hmelja.

Meliorirana tla zajemajo dolino reke Pesnice ob prehodu Pesnice na Ptujsko polje. Večina zemljišč je bila meliorirana (hidro in agro melioracije). Nastale so spremembe v fizikalnih in kemičnih lastnostih tal. S podrahljavanjem so tla postala zračna in propustna, z apnenjem se je dvignil pH, niso več kisla. Na teh tleh prevladuje intenzivna poljedelska pridelava.

Dravsko-Ptujsko polje sodi v geografskem pogledu v območje subpanonske Slovenije. Podnebje na geografskem območju se lahko označi kot predel z najbolj izrazito celinsko noto. S padavinami geografsko območje ni pretirano obdarjeno, povprečna letna količina v obdobju 1961–2000 je okrog 950 mm. Največ dežja v povprečju pade na območju Ptuja junija, julija in avgusta, običajno po več kot 100 mm mesečno, najbolj suhi meseci pa so marec, april in maj, ko pade mesečno le 60 do 85 mm.

Ptujski lük se mora pobirati ročno. To zagotavlja visoko kakovost izdelka. Posebna značilnost Ptujskega lüka je tudi, da so posamezne čebule spletene v tradicionalne vence, ki vsebujejo šest ali dvanajst čebul enake velikosti in barve.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Ptujski lük se odlikuje po dolgotrajnem skladiščenju in odličnih lastnostih pri kuhanju. Ob kuhanju hitro razpade, vendar kljub temu obdrži značilen okus. Za Ptujski lük so značilni tudi njegova srčasta do ploščata oblika, rdečkasta barva luskolistov in mesa ter zmerno oster okus.

5.3. *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Povezava med Ptujskim lükom in območjem temelji na slovesu, ki ga je le-ta pridobil z dolgoletno, tradicionalno pridelavo. Ptujski lük je domače ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že več kot 200 let. Območje pridelave se že od nekdaj imenuje po pridelovanju lüka (čebule) – lükarija. Po pisanju Antona Ingoliča, ki je v teh krajih živel in delal, se je pridelovanje čebule pričelo v Dornavi, kot središču lükarije in se od tam razširilo po Ptujskem polju. S to panogo so se v Dornavi ukvarjali vsi pridelovalci, na celotnem območju Ptujskega polja pa predvsem mali in srednji kmetje.

Zaradi režima padavin se je na Ptujskem polju razvil in uveljavil predvsem žitni kolobar. V tak kolobar se idealno vklaplja tudi čebula. Za vznik ne potrebuje visokih temperatur. Ker se peščena tla hitro osušijo in ogrejejo, se lahko tako poseje seme kakor posadi čebulček že zelo zgodaj, ko je dan še kratek. V kratkem dnevu čebula razvije močan koreninski sistem, v času pomladanskih padavin pa se tudi odebeli. Kasneje nastopi poletna vročina in suša, ki je potrebna za nastanek posebne arome (okusa), predvsem pa za dobro sušenje čebul. Prvo sušenje čebule je zato opravljeno na njivi, dokončno pa se čebula posuši pri pridelovalcih. Ker je bilo na geografskem območju že od nekdaj dobro razvito poljedelstvo, predvsem pridelovanje žit, med njimi tudi rži, se je razširilo tudi znamenito pletenje čebul v vence (kite) iz ržene slame.

Suho podnebje ob dozorevanju in plitva, peščena, s hranili slabše založena tla, so vzrok, da je čebula razvila ostrejši okus.

V skladu z ritmom pridelovanja in načinom pridelovanja čebule so se v teh krajih razvili in tudi obdržali mnogi običaji, navade, reki in izreki, tradicionalne jedi in tudi arhitektura hiš, ki so morale imeti napušče za sušenje čebule. Ti običaji so še danes živi in se ohranjajo tako v vsakdanjem življenju ljudi (posebne, še vedno zelo priljubljene jedi, sušenje čebule na dvorišču pod napuščem, pletenje čebule), kakor tudi s turističnimi prireditvami.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 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] Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.