KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 424/2013,

7. mai 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Ptujski lük (KGT)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Sloveenia taotluse saada heakskiit komisjoni määruse (EL) nr 1362/2011 [2] alusel registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Ptujski lük" spetsifikaadi muudatusele.

(2) Taotlus hõlmab toote kirjelduse ning pakendamise erieeskirjade muutmist.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kohaselt väike, võib komisjon selle heaks kiita ilma nimetatud määruse artiklites 50–52 sätestatud menetluskorda järgimata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Ptujski lük" spetsifikaati muudetakse käesoleva määruse I lisa kohaselt.

Artikkel 2

Konsolideeritud koonddokument, millega on ette nähtud spetsifikaadi üksikasjad, on sätestatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 7. mai 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOŞ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 341, 22.12.2011, lk 21.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Ptujski lük” spetsifikaadi järgmine muudatus on heaks kiidetud.

— Toote kirjeldusest on välja jäetud järgmine lause: „Iga sibulamugula kaal on vähemalt 70 g.”

Toote praeguses kirjelduses on vastuolu, sest sibulad ei saa korraga vastata kahele ettenähtud kriteeriumile – olla ristlõike läbimõõduga vähemalt 40 mm ja samas kaaluda vähemalt 70 grammi.

— Pakendamise erieeskirjadest on välja jäetud järgmised sulgudes olevad sõnad: „(kuni 2 kg)”.

Pakendatud lõpptoote kaal määratakse vastavalt nõudlusele ja seepärast ei ole mõttekas seda kaalu piirata. Tarbijate ja kauplejate eelistused on näidanud, et üle 2-kilogrammistes pakendites saab toodet osta soodsamalt.

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ([1])

„PTUJSKI LÜK"

EÜ nr: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

KGT (X) KPN ( )

1. **Nimetus**

„Ptujski lük"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Sloveenia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Ptujski lük" (*Allium cepa L.*) on 'Ptujska rdeča' sordi sibul. Sibul on lapik, südamekujuline. Iga sibulamugula ristlõike läbimõõt on vähemalt 40 mm. Sibula kael on kitsas, õhuke ja suletud. Sibulamugula tallast kuni suletud kaelatipuni mõõdetud kõrgus peab olema 10–50 % võrra väiksem sibula laiema koha ristlõikest.

Väliste lihavsoomuste värv varieerub punakaspruunist kahvatupunaseni. Sibula sisu on sinaka või lillaka tooniga valget värvi; sisu servad on selgesti eristatavalt lillad.

Sibul „Ptujski lük" on mõõdukalt kibeda maitse ja tugeva lõhnaga.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Nimetusega „Ptujski lük" turustatav sibul peab olema toodetud määratletud geograafilises piirkonnas.

Sibulaseemned või mugulad peavad olema geograafilises piirkonnas selliste sibulaseemnetootjate toodetud, kes tõendavad, et täidavad sordi 'Ptujska rdeča' säilimiseks vajaliku aretuse nõuet.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Sibulat „Ptujski lük" müüakse traditsiooniliste vanikutena (rukkipõhk, kuus või kaksteist ühesuguse suuruse ja värviga sibulamugulat, ilma sidumisnööri, traadi või muu taoliseta), väikepakendites ja lahtiselt.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Spetsifikaadis kehtestatud tingimustele vastavad sibulad on märgistatud nimetusega „Ptujski lük", sõnadega „kaitstud päritolunimetus" ja riikliku kvaliteedisümboliga.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmine toimub ajalooliselt määratletud Ptujsko Polje geograafilises piirkonnas. Kõnealune piirkond on tasandik, mille piirideks on Ptuj linn, Drava jõgi, Slovenske Gorice küngaste servad ning Mihovci ja Velika Nedelja asulad.

([1]) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Ptujsko Polje on lauskmaa looduspiirkond, mille muldade rida on kujunenud liival ja kruusal. Suure liivasisalduse ja kivisusega mullakiht on õhuke. Kõnealuses kontinentaalse kliimavööndi piirkonnas, kus kevad on vihmane ning suvi soe ja suhteliselt kuiv, on ka mullad kuivad. Mullatekkeliselt on piirkonna mulla kummagi muldade rea kohta kaks jaotust. Holotseeni ajastu astangu kruusal ja liival on kujunenud settelised lammimullad, pleistotseeni astangul pruunmullad ning savil ja liivsavil on pruunid ülagleistunud ja inimtekkelised mullad.

Lammimullad on noored ja mullatekkeliselt vähe arenenud. Lammimullad on peenliivaka lõimisega, sisaldades vaid üksikuid saviosakesi. Need mullad on hea läbilaskvusega. Peenliivaka kihi tüsedus on kuni 100 cm, kruusatükid ulatuvad harva pealispinnani. Suurepäraste kasvutingimustega põllumaa on kujunenud eelkõige üleujutuse eest kaitstud kohtades, kust vesi on ära imbunud.

Pruunmuld on Ptujsko Polje piirkonna peamine mullatüüp. Isemajandamise seisukohast on pruunmullad toidu toorainete tootmise jaoks strateegilise tähtsusega. Toorainet on võimalik saada tänu kvaliteetsetele muldadele ja tasandikulisele maa-alale. Mullad on keskmise tüseduse ja keskmise huumusesisaldusega, läbilaskvad ja kerge lõimisega. Ülekaalus on põllumaa.

Slovenske Gorice küngaste servadel ja Pesnica orus on pruunid tüsedad, peamiselt savist koosnevad mullad. Need on tüsedamad, veelgi kergema lõimise ja väiksema läbilaskvusega mullad. Selles piirkonnas tegeletakse intensiivse põllu- ja rohukultuuride ning humalakasvatusega.

Ptujsko Poljesse voolava Pesnica jõe orus on inimtekkelised mullad. Suurem osa maapinnast on kuivendatud ja kasutusel põllumaana. Muldade füüsikalis-keemilisi omadusi on muudetud. Muldi on õhutatud ja sügavkünniga läbilaskvaks muudetud, väetistega on tõstetud muldade pH-taset, nii et need ei ole enam happelised. Eelkõige tegeletakse nendel muldadel intensiivse taimekasvatusega.

Geograafilises mõttes on Dravsko-Ptujsko Polje üks osa Sloveenia Alam-Pannoonia piirkonnast. Selle geograafilise piirkonna kliima on eriti kontinentaalne. Vihma ei saja seal ülemäära palju; ajavahemikul 1961–2000 oli keskmine sademete hulk ligikaudu 950 mm. Ptuj ümbruskonnas sajab vihma peamiselt juunis, juulis ja augustis (tavaliselt rohkem kui 100 mm kuus); kõige kuivemad kuud on märts, aprill ja mai (ainult 60–85 mm kuus).

Sibulat „Ptujski lük” koristatakse käsitsi. Sellega tagatakse toote kõrge kvaliteet. Toote „Ptujski lük” teine eriomadus on ühesuguse suuruse ja värviga 6–12 mugula eraldi vanikuteks punumine.

5.2. *Toote eripära*

Sibulat „Ptujski lük” eristab teistest sibulatest selle pikaaegne säilivus ja suurepärased kulinaarsed omadused. Keetmisel lagunevad sibulatükid kiiresti, kuid säilitavad oma iseloomuliku maitse. Sibula „Ptujski lük” muud iseloomulikud tunnused on lapik südajas kuju, väliste lihavsoomuste ja sisu punakas värv ning mõõdukalt kibe maitse.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Sibula „Ptujski lük” ja piirkonna vaheline seos põhineb aastate jooksul saavutatud mainel ja pikaajalisel traditsioonilisel tootmismeetodil. „Ptujski lük” on sellise sibula üldnimetus, mida Ptujsko Polje piirkonnas on kasvatatud rohkem kui 200 aastat. Sibula kasvupiirkond on juba ammusest ajast tuntud kui sibula (*lüka*) kasvatuse maa (*lükarija*). Seal ümbruses elanud ja töötanud Anton Ingolič on kirjutanud, et sibulakasvatus sai alguse sibulakasvatusmaa keskuses Dornavas ning levis sealt kogu Ptujsko Polje piirkonda. Kõik Dornava ja kogu Ptujsko Polje põllumajandustootjad, eelkõige väikesed ja keskmise suurusega tootjad, tegelevad sibulakasvatusega.

Tänu sademete jaotumisele oli teraviljakasvatus Ptujsko Poljes peamine põllundusviis, mis seal levis ja end ära tasus. Sibulakasvatus sobis ideaalselt sellesse rotatsioonisüsteemi liitmiseks. Sibulad ei vaja kasvamiseks kõrgeid temperatuure. Kuna liivmullad kuivavad ja soojenevad kiiresti, saab sibulaseemned ja mugulad põllule külvata varakevadel, kui päevad on ikka veel lühikesed. Lühikeste päevade perioodil areneb sibula tugev juurestik, seejärel paisub sibul kevadvihmade käes. Siis järgneb lühike ja kuiv suvi, mis on oluline sibula iseloomuliku maitse ja lõhna kujunemisel ja mugulate korralikuks kuivamiseks. Seepärast jäetakse sibulad esialgu põllule kuivama; lõplik kuivatamine toimub tootmisruumides. Kuna määratletud geograafilises piirkonnas on põllumajandus, eriti teraviljakasvatus (sh rukkikasvatus) ammusest ajast hästi arenenud, on levinud ka sibulate rukkipõhust vanikute külge punumise üldtuntud traditsioon.

Küpsemise ajal valitseva kuiva ilma ja õhukese väheviljaka liivmulla tõttu on sibulad kibedama maitsega.

Sibulatootmise eri etapid ja tootmismeetod kajastuvad rohketes pika aja jooksul kujunenud ja seni säilinud kohalikes tegevustes, kommetes, ütlustes, kõnekäändudes ja traditsioonilistes toitudes. Aga ka sealsete majade arhitektuur on sibulakasvatusega tihedalt seotud – eenduvad katused sobivad sibulate kuivatamiseks. Need tegevused on säilinud inimeste igapäevaelu osana (eelkõige veel praegugi väga populaarsed toidud, eenduvate katuste all aias sibulate kuivatamine ja sibulavanikute punumine) ning turistide tõmbenumbrina.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7) ([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]) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.