VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 424/2013

zo 7. mája 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Ptujski lük (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Slovinska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Ptujski lük“ zapísaného do registra podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (ES) č. 1362/2011 ([2]).

(2) Žiadosť sa týka zmeny opisu výrobku a špecifických pravidiel balenia.

(3) Komisia preskúmala predmetnú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že v zmysle článku 53 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1151/2012 ide o nepodstatnú zmenu, Komisia ju môže prijať bez použitia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Ptujski lük“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Konsolidovaný jednotný dokument, v ktorom sú uvedené hlavné body špecifikácie, je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. mája 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 341, 22.12.2011, s. 21.

PRÍLOHA I

Boli schválené tieto zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Ptujski lük“:

— Zo špecifikácie sa vypúšťa táto veta: „Každá cibuľa váži minimálne 70 g.“

V pôvodnom opise výrobku bol zjavný rozpor, keďže cibuľa nemôže spĺňať obe uvedené kritériá, teda mať ekvatoriálny priemer minimálne 40 mm a zároveň vážiť minimálne 70 g.

— Z oddielu o špecifických pravidlách balenia sa vypúšťajú tieto slová v zátvorkách: „(max. 2 kg)“

Hmotnosť balenia finálneho výrobku sa prispôsobuje dopytu, a preto nemá význam ju obmedzovať. Požiadavky spotrebiteľov a obchodníkov ukázali, že balenia s hmotnosťou vyššou než 2 kg ponúkajú výhodnejší pomer medzi kvalitou a cenou.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1])

„PTUJSKI LÜK“

ES č.: SI-PGI-0105-01033 – 20. 8. 2008

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov**

„Ptujski lük“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovinsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Ptujski lük“ (*Allium cepa* L.) je cibuľa odrody *Ptujska rdeča*. Má srdcovito sploštený tvar. Jej ekvatoriálny priemer je minimálne 40 mm. Jej hrdlo je úzke, tenké a uzavreté. Výška každej cibule meraná od kruhového základu cibule k uzavretému hrdlu musí byť o 10 – 50 % menšia ako priemer jej najširšej časti (ekvatoriálny priemer).

Suchá vonkajšia šupka je červenohnedá až svetločervená. Dužina je biela s modrastým alebo fialkastým odtieňom a výraznejším fialovým okrajom.

„Ptujski lük“ má typicky mierne štipľavú chuť a silný cibuľový pach.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Cibuľa predávaná pod názvom „Ptujski lük“ sa musí vypestovať v danej zemepisnej oblasti.

Semená alebo sadenice tejto cibule sa musia vypestovať v danej zemepisnej oblasti alebo priviezť od pestovateľov semien, ktorí môžu preukázať, že vykonávajú udržiavacie šľachtenie odrody *Ptujska rdeča*.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

„Ptujski lük“ sa predáva v tradičných vencoch (z ražnej slamy a šiestich alebo dvanástich cibúľ rovnakej veľkosti a farby, bez použitia motúza, drôtu alebo podobného materiálu), v malých baleniach a voľne.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Cibuľa, ktorá spĺňa podmienky stanovené v špecifikácii, sa označuje názvom „Ptujski lük“, slovami „chránené zemepisné označenie“ a vnútroštátnym symbolom kvality.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa výroba uskutočňuje, je historicky stanovená a zahŕňa Ptujsko Polje. Je to rovina oddelená mestom Ptuj, riekou Drava, okrajmi pohoria Slovenske Gorice a osadami Mihovci a Velika Nedelja.

([1]) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Ptujsko Polje je časťou rovinatého prírodného regiónu, v ktorom sa krajina rozvíjala na striedajúcich sa pôdnych horizontoch piesku a štrku. Pôda je plytká s vysokým obsahom pieskových častíc a kameňov. Vďaka kontinentálnej klíme s jarnými zrážkami a horúcim a pomerne suchým letám majú tieto pôdy často tendenciu sa vysušovať. Pokiaľ ide o genézu pôdy, každý z dvoch pôdnych horizontov má dva pôdne systémy. Na štrku a piesku je aluviálna pôda na holocénnej terase a hnedozeme na pleistocénnej terase, zatiaľ čo na ílovitej a piesčito-ílovitej vrstve sú hnedé pseudogleje a antrosoly.

Aluviálne pôdy sú mladé a pedologicky nerozvinuté. Majú jemnú pieskovú textúru a obsahujú veľmi málo ílovitých častíc. Sú priepustné a rozplývavé. Jemný piesok zasahuje až do hĺbky 100 cm; štrk iba zriedkavo zasahuje na povrch. V miestach odfiltrovania vody sa nachádza orná pôda, ktorá poskytuje priaznivé podmienky na pestovanie, najmä tam, kde je chránená pred povodňami.

Hlavným druhom pôdy na rovine Ptujsko Polje sú hnedozeme. Z hľadiska sebestačnosti sú strategicky dôležité pre výrobu potravín. To je možné vďaka kvalite pôdy a rovnosti terénu. Pôdy majú strednú hĺbku, stredný obsah humusu, sú priepustné a majú ľahkú textúru. Prevláda orná pôda.

Hnedozemné pôdy s hlbokými piesčito-hlinitými vrstvami sa nachádzajú na okraji pohoria Slovenske Gorice a údolia Pesnica a ich hlavnou zložkou je íl. Sú hlbšie, majú jemnejšiu textúru a sú menej priepustné. Je to oblasť s intenzívnym pestovaním poľných plodín, trávy a chmeľu.

Antrosoly sa rozkladajú v údolí rieky Pesnica, v mieste jej vstupu do Ptujsko Polje. Väčšina pôd sa meliorovala (hydro a agro meliorácie). Fyzikálne a chemické vlastnosti pôd boli upravené. Pôdy boli prevzdušnené a ich priepustnosť bola zabezpečená pomocou hlbokej orby a používanie hnojív prispelo k zvýšeniu ich pH tak, že už nie sú kyslé. Na týchto pôdach prevláda intenzívne hospodárenie.

Zo zemepisného hľadiska Dravsko-Ptujsko Polje tvorí časť sub-panónskeho regiónu Slovinska. Klímu v tejto zemepisnej oblasti možno opísať ako veľmi výrazne kontinentálnu. Nie je príliš obdarená zrážkami, ročný priemer v období rokov 1961 – 2000 je približne 950 mm. Okolo Ptuje väčšina dažďových zrážok padne v júni, júli a auguste (obvykle viac ako 100 mm za mesiac) a najsuchšími mesiacmi sú marec, apríl a máj (iba 60 – 85 mm za mesiac).

„Ptujski lük“ sa musí zbierať ručne. Tým sa zabezpečuje vysoká kvalita výrobku. Ďalšou špecifickou vlastnosťou cibule „Ptujski lük“ je to, že jednotlivé cibule sa spletajú do tradičných vencov, ktoré obsahujú šesť alebo dvanásť cibúľ rovnakej veľkosti a farby.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Ptujski lük“ sa vyznačuje svojou dlhodobo zachovávanou kvalitou a výbornými kuchárskymi vlastnosťami. Pri varení sa rýchlo rozpadáva, ale napriek tomu si zachováva svoju charakteristickú chuť. Medzi ďalšie charakteristické vlastnosti cibule „Ptujski lük“ patrí jej srdcovitý až sploštený tvar, červenkastá farba jej šupky a dužiny a jej mierne štipľavá chuť.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Súvislosť medzi cibuľou „Ptujski lük“ a danou oblasťou je založená na povesti, ktorú získala počas mnohých rokov a dlhodobému tradičnému spôsobu pestovania. „Ptujski lük“ je bežný názov pre cibuľu, ktorá sa pestuje na rovine Ptujsko Polje viac ako 200 rokov. Oblasť pestovania sa už od nepamäti nazýva „krajinou pestovania cibule“ (*lükarija*), pretože sa tam pestuje cibuľa (*lük*). Anton Ingolič, ktorí žil a pracoval v okolí, napísal, že pestovanie cibule sa začalo v Dornave, v srdci krajiny pestovania cibule, a rozšírilo sa z tohto miesta po celej oblasti Ptujsko Polje. Všetci pestovatelia v Dornave a celej oblasti Ptujsko Polje sa venujú pestovaniu cibule, najmä malí a strední poľnohospodári.

Vďaka zrážkovému režimu bolo striedanie obilnín hlavnou formou poľnohospodárskej činnosti s cieľom rozvíjať sa a usadiť sa v oblasti Ptujsko Polje. Pestovanie cibule je ideálne aj pre začlenenie do tohto systému striedania plodín. Cibuľa nepotrebuje na rast vysokú teplotu. Keďže piesčité pôdy sa rýchlo vysušia a zahrejú, semená a sadba sa preto môžu sadiť veľmi skoro na jar, keď sú dni ešte krátke. Počas krátkych dní sa rozvíja silný koreňový systém cibule a potom počas jarného dažďa cibuľa naberá na objeme. Potom nasleduje horúce a suché leto, ktoré je potrebné na rozvinutie charakteristickej arómy (chute), a najmä na dôkladné vysušenie cibule. Cibuľa sa preto spočiatku necháva vysušiť na poli, pričom konečné štádium sušenia prebieha v priestoroch pestovateľov. Keďže poľnohospodárstvo, najmä pestovanie obilnín (vrátane raže), sa v tejto zemepisnej oblasti dobre rozvíja už oddávna, rozšírila sa aj známa tradícia spletania cibúľ do vencov z ražnej slamy (motúzov).

Suché počasie počas dozrievania a plytké piesčité pôdy chudobné na živiny sú práve tými činiteľmi, ktoré prispievajú k rozvinutiu štipľavejšej chute.

Rôzne štádiá a spôsob pestovania cibule sa miestne odrážajú v bohatstve postupov, zvykov, prísloví, porekadiel a tradičných potravín, ktoré sa rozvinuli a pretrvali, ako aj v architektonických znakoch domov, ktoré museli mať ochranné strechy na sušenie cibule. Tieto postupy ďalej prežívajú a udržiavajú sa ako súčasť každodenného života ľudí (špeciálne, stále veľmi obľúbené potraviny, sušenie cibule v dvoroch pod ochrannými strechami a spletanie vencov z cibule), aj v súvislosti s turistickými akciami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 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] Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.