РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 424/2013 НА КОМИСИЯТА

от 7 май 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Ptujski lük (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Словения за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Ptujski lük“, регистрирано съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) № 1362/2011 на Комисията ([2]).

(2) Заявлението се отнася до изменение на описанието на продукта и на специфичните правила за опаковането.

(3) Комисията разгледа въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като в съответствие с член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 става дума за несъществено изменение, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, определена в членове 50—52 от посочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Ptujski lük“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, съдържащ основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 7 май 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 341, 22.12.2011 г., стр. 21.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Ptujski lük“:

— От описанието на продукта се заличава следното изречение: „Всяка глава лук тежи най-малко 70 g“.

Сегашното описание на продукта съдържа очевидно несъответствие, тъй като не е възможно главите лук да отговарят на двата посочени критерия, т.е. сечението в най-широката му част да е с диаметър най-малко 40 mm, като в същото време минималното тегло е 70 g.

— Следните думи в скоби се заличават от специфични правила за опаковането: „(макс. 2 kg)“.

Теглото на опаковките на готовия продукт е адаптирано спрямо търсенето и следователно няма смисъл да се поставя ограничение върху него. Изискванията на потребителите и търговците са показали, че е по-изгодно да се купуват опаковки от над 2 kg.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1])

„PTUJSKI LÜK“

ЕО №: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование**

„Ptujski lük“

2. **Държава членка или трета държава**

Словения

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Ptujski lük“ (*Allium cepa* L.) е лук от сорта *Ptujska rdeča*. Неговата форма е сърцевидна и сплескана. Сечението в най-широката му част е с диаметър от най-малко 40 mm. Шийката му е тясна, тънка и затворена. Височината на всеки лук, измерена от кръглата основа на главата до затворената шийка, трябва да бъде 10—50 % по-малка от диаметъра в най-широката му част.

Сухите обвивни люспи на цвят са червеникаво-кафяви до бледочервени. Месестите люспи са бели със синкави или лилавеещи оттенъци и по-изразен лилав край.

Вкусът на „Ptujski lük“ обикновено е умерено лют, със силен аромат на лук.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Лукът, който се предлага на пазара под наименованието „Ptujski lük“, трябва да е произведен в географския район.

Семената на лука или арпаджикът трябва да са произведени в географския район или да са закупени от семепроизводители, които могат да докажат, че извършват селекция и поддържане на сорта *Ptujska rdeča*.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

„Ptujski lük“ се продава на традиционни сплитове (ръжена слама, шест или дванадесет глави лук с еднакъв размер и цвят, без да се използва връв, тел или други подобни), в малки пакети и в насипно състояние.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Главите лук, които отговарят на условията, посочени в спецификацията, се обозначават с наименованието „Ptujski lük“, с израза „защитено географско указание“ и с националния знак за качество.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, в който се осъществява производството, е исторически обусловен и обхваща *Ptujsko Polje*. Това е равнина, която се простира между град *Ptuj*, река *Drava*, полите на хълмовете *Slovenske Gorice* и селищата *Mihovci* и *Velika Nedelja*.

([1]) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Ptujsko Polje е част от равнинен природен район, в който земята се е развила върху последователност от почвени хоризонти пясък и чакъл. Почвите са плитки, с високо съдържание на пясъчни и скални частици. Благодарение на континенталния климат — с пролетни валежи и горещи и относително сухи лета — често тези почви биват засегнати от суши. По отношение на почвообразуването всяка от двете последователности от почвени хоризонти има две почвени системи. Върху чакъла и пясъка има алувиални почви върху холоценна тераса и кафяви почви върху плейстоценна тераса, докато върху глинестите и песъчливо-глинестите почви има кафяви псевдоглееви и антропогенни почви.

Алувиалните почви са млади и неразвити в педологично отношение. Те се характеризират с фина пясъчна консистенция и съдържат много малко глинести частици. Те са пропускливи и течливи. Финият пясък достига до дълбочина 100 cm; чакълът рядко достига до повърхността. На местата, където водата се е отцедила, има обработваема земя, която предлага благоприятни условия за отглеждане, особено където почвата е защитена от наводняване.

Кафявите почви са основният почвен вид в Ptujsko Polje. От гледна точка на самозадоволяването те имат стратегическо значение за производството на храна. Това се дължи на качеството на почвите и на равнинния характер на терена. Почвите са със средна дълбочина, имат средно съдържание на хумус и са пропускливи и с лека консистенция. Преобладава обработваемата земя.

Кафявите почви върху дълбока песъчливо-глинеста основа са разположени в полите на хълмовете *Slovenske Gorice* и в долина *Pesnica*, а песъчливо-глинестата почва е основният им съставен елемент. Те са по-дълбоки почви, с по-фина консистенция и по-слабо пропускливи. В областта се развива интензивно производство на полски култури, трева и хмел.

Антропогенните почви се срещат в долината на река *Pesnica*, където тя навлиза в *Ptujsko Polje*. По-голямата част от земята е била подобрена (от гледна точка на дрениране и земеделско ползване). Физичните и химичните свойства на почвите са изменени. Почвите са аерирани и пропускливостта им е подобрена благодарение на дълбоката оран, а използването на торове е повишило тяхното pH, така че те вече не са киселинни. Върху тези почви преобладава интензивното отглеждане на култури.

От географска гледна точка *Dravsko-Ptujsko Polje* е част от Субпанонския район на Словения. Климатът в този географски район може да се опише като най-силно изразено континентален. Той не се характеризира с голямо количество валежи — средногодишното количество през периода 1961—2000 г. е около 950 mm. В района на *Ptuj* по-голямата част от валежите падат през юни, юли и август (обикновено повече от 100 mm месечно), а най-сухите месеци са март, април и май (едва 60—85 mm месечно).

Реколтата на „Ptujski lük“ трябва да се събира на ръка. Това гарантира високото качество на продукта. Друга характерна черта на „Ptujski lük“ е, че отделните глави се сплитат в традиционни сплитове от шест или дванадесет глави лук с един и същ размер и цвят.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Ptujski lük“ се отличава със своята дълготрайност и отлични кулинарни свойства. При готвене лесно се разварява, като същевременно запазва своя характерен вкус. Други характерни черти на „Ptujski lük“ са неговата сърцевидна до сплескана форма, червеникавият цвят на обвивните и месестите люспи, както и умерено лютият му вкус.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Връзката между „Ptujski lük“ и района се основава на репутацията, която е придобивал в продължение на много години, както и на дългогодишния традиционен метод на производство. „Ptujski lük“ е общоприетото наименование за лука, отглеждан в *Ptujsko Polje* в продължение на повече от 200 години. От незапомнени времена районът на отглеждане се нарича „лукопроизводствената област“ (*lükarija*) именно защото в него се отглежда лук (*lüka*). *Anton Ingolič*, който е живял и работил в този район, пише, че отглеждането на лук е започнало в *Dornava* — сърцето на лукопроизводствената област — и оттам се е разпространило в цялото *Ptujsko Polje*. Всички производители в *Dornava* — а и в целия район на *Ptujsko Polje* — се занимават с отглеждане на лук, но най-вече малките и средните земеделски производители.

Благодарение на валежния профил редуването на зърнените култури е основната форма на земеделие, която се е развила и е установена в *Ptujsko Polje*. Отглеждането на лук може да бъде напълно интегрирано в тази система на редуване. Лукът няма нужда от високи температури, за да се развие. Песъчливите почви бързо изсъхват и се нагряват и по тази причина семената могат да бъдат засети и арпаджикът може да бъде засаден много рано през годината, докато дните са все още къси. През периода с къси дни лукът развива здрава коренна система и след това наедрява по време на пролетните дъждове. Те са последвани от горещо и сухо лято, което е необходимо за развитието на характерния аромат (вкус) и особено за правилното сушене на лука. По тази причина главите лук първоначално се оставят да съхнат на полето, а последният етап от сушенето се осъществява в помещенията на производителя. Поради факта, че земеделието и особено отглеждането на зърнени култури (включително ръж) е добре развито в географския район, от древни времена, се е разпространила и добре познатата традиция на сплитане на главите лук в сплитове от ръжена слама.

Поради сухото време през периода на узряване и плитките песъчливи почви, които са бедни на хранителни вещества, лукът придобива по-лют вкус.

Различните етапи от производството и метода на производство на лука са отразени на местно равнище в редица практики, обичаи, поговорки, пословици и традиционни храни, които са се развили и са съхранени, както и в архитектурните характеристики на къщите, които е трябвало да имат издадени стрехи за сушене на лука. Тези практики са запазени и се поддържат както в ежедневието на хората (типичните и все още много популярни храни, сушенето на лука под издадените стрехи в дворовете и оформянето на сплитове), така и във връзка с туристически събития.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 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]) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.