REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 424/2013 DA COMISSÃO

de 7 de maio de 2013

que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Ptujski lük (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos sistemas de qualidade aplicáveis aos produtos agrícolas e aos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo.

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Eslovénia, de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da indicação geográfica protegida «Ptujski lük», registada nos termos do Regulamento de Execução (UE) n.º 1362/2011 da Comissão [2].

(2) O pedido diz respeito à alteração da descrição do produto e às regras específicas sobre acondicionamento.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Uma vez que se trata de uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento definido nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da indicação geográfica protegida «Ptujski lük» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado que define os principais elementos do Caderno de Especificações consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de maio de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 341 de 22.12.2011, p. 21.

ANEXO I

Foi aprovada a seguinte alteração às especificações da indicação geográfica protegida «Ptujski lük»:

— Na descrição do produto, suprime-se a seguinte frase:: «Uma cebola pesa 70 g, no mínimo».

Na sua forma atual, a descrição do produto inclui aparentemente uma incoerência, pois a cebola não pode possuir os dois critérios especificados, ou seja, possuir uma secção equatorial de 40 mm de diâmetro, no mínimo, e simultaneamente pesar 70 g, no mínimo.

— Suprime-se a indicação entre parêntesis *infra* das regras específicas relativas ao acondicionamento: «(máx. 2 kg)».

Adapta-se o peso das embalagens de produto final à procura, pelo que não tem sentido limitá-lo. As exigências de consumidores e comerciantes revelam que as embalagens com mais de 2 kg são mais económicas.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1]

«**PTUJSKI LÜK**»

N.º CE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Ptujski lük»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Eslovénia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Por «Ptujski lük» (*Allium cepa* L.) entende-se a cebola da cultivar *Ptujska rdeča*. A cebola apresenta forma oblongo-cordiforme. Possui secção equatorial de 40 mm de diâmetro, no mínimo. O colo é estreito, fino e fechado. A altura, medida da base circular do bolbo até ao colo, tem de ser 10-50 % inferior ao diâmetro equatorial.

A cor das escamas secas exteriores varia entre castanho-avermelhado e vermelho-claro. As túnicas são brancas com matizes azulados ou arroxeados, de roxo mais distinto na orla.

A «Ptujski lük» possui sabor moderadamente pungente e cheiro forte a cebola.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A cebola portadora da designação «Ptujski lük» tem de ser produzida na área geográfica identificada.

A semente ou o cebolo para transplante têm de ser produzidos na área geográfica identificada ou provenientes de produtores que comprovem cultivar a variedade *Ptujska rdeča*.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

A «Ptujski lük» é vendida em réstias tradicionais (palha de centeio, seis ou doze cebolas de tamanho e cor idênticos, sem recurso a cordas, arame ou similares), em embalagens pequenas (máx. 2 kg) e a granel.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A cebola que preenche as condições definidas no caderno de especificações é rotulada com a designação «Ptujski lük», a menção «Indicação Geográfica Protegida» e o símbolo nacional de qualidade.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção é determinada historicamente e compreende a planície de Ptujsko Polje, delimitada pela cidade de Ptuj, o rio Drava, o sopé de Slovenske Gorice e as povoações de Mihovci e Velika Nedelja.

[1] Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A planície de Ptujsko Polje está inserida numa região plana natural onde os terrenos evoluíram numa sequência edáfica de areia e seixos. Os solos são superficiais, de elevado teor de partículas de areia e rochas. Devido ao clima continental, de precipitações primaveris e verões quentes e relativamente secos, os solos são propícios a seca. No que respeita à pedogénese, cada uma das duas sequências apresenta dois sistemas edáficos. Nos terrenos de seixo e areia os solos são aluviais do período Halocénico e castanhos de terraço Pleistocénico e nos de argila e limo de Pseudogleys castanhos e Antrossolos.

Os solos aluviais são jovens e edaficamente não desenvolvidos. Apresentam estrutura arenosa fina, com muito poucas partículas argilosas. São permeáveis e porosos. A areia fina atinge uma profundidade de 100 cm; os seixos raramente atingem a superfície. Nos locais em que a água penetrou, os terrenos são aráveis e oferecem condições propícias de cultura, em especial nos locais protegidos das inundações.

Em Ptujsko Polje predominam os solos castanhos. De um ponto de vista de autossuficiência, são estrategicamente importantes para a produção alimentar. Contribuem para tal a qualidade dos solos e a planura dos terrenos. Os solos apresentam profundidade média, teor médio de húmus, porosidade e textura leve. Predominam os terrenos aráveis.

Os solos castanhos sobre limo profundo situam-se na orla dos montes Slovenske Gorice e no vale de Pesnica, sendo o limo o seu principal constituinte. Este tipo de solo é mais profundo, de estrutura mais fina e menos permeável. A área é de cultura intensiva, prado e produção de lúpulo.

Os Antrossolos ocupam o vale do rio Pesnica, no ponto de entrada na Ptujsko Polje. A maioria dos terrenos é melhorada (em termos de drenagem e utilização agrícola). As propriedades físicas e químicas dos solos foram modificadas. Procedeu-se a arejamento e permeabilização através de lavoura profunda, aumentando-lhes o pH com fertilizantes, de modo a reduzir-lhes a acidez. Predomina a cultura intensiva.

Geograficamente, a Dravsko-Ptujsko Polje faz parte da região eslovena da sub-Panónia, de clima acentuadamente continental. A precipitação não é especialmente abundante (média anual no período 1961-2000: cerca de 950 mm). Em Ptuj, a precipitação concentra-se em junho, julho e agosto (habitualmente, mais de 100 mm por mês), sendo março, abril e maio os meses mais secos (apenas 60-85 mm por mês).

A «Ptujski lük» é apanhada à mão. Garante-se assim a elevada qualidade do produto. É igualmente característico da «Ptujski lük» a sua apresentação em réstias de seis ou doze cebolas do mesmo tamanho e cor.

5.2. *Especificidade do produto*

A «Ptujski lük» distingue-se pelas suas qualidades de longa conservação e excelentes propriedades culinárias. Desfaz-se rapidamente quando cozinhada, mantendo o seu sabor característico. Distingue-se ainda pela sua forma oblongo--cordiforme, cor avermelhada das escamas secas e das túnicas e sabor moderadamente pungente.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A relação entre a «Ptujski lük» e a área identificada baseia-se na reputação que adquiriu ao longo dos anos e no método tradicional de produção. «Ptujski lük» é a designação comum da cebola cultivada na Ptujsko Polje há mais de 200 anos. A área de cultivo é conhecida por «terra da cebola» (*lükarija*) desde tempos imemoriais, pelo facto de aí se cultivar a cebola (*lük*). Segundo Anton Ingolič, que viveu e trabalhou na região, o cultivo da cebola iniciou-se em Dornava, no coração da terra da cebola, tendo-se alargado daí a toda a Ptujsko Polje. Todos os produtores de Dornava (e de Ptujsko Polje) se dedicam ao cultivo da cebola, sobretudo os pequenos e médios agricultores.

Devido ao padrão da precipitação, a rotação dos cereais foi a principal forma de cultura a desenvolver-se e estabelecer-se na Ptujsko Polje. O cultivo da cebola é igualmente ideal para incorporação neste sistema de rotação. A cebola não requer altas temperaturas para se desenvolver. Dado que os solos arenosos secam e aquecem rapidamente, a semente pode ser lançada e o cebolinho plantado muito cedo, quando os dias ainda são muito curtos. Enquanto os dias são pequenos, a cebola desenvolve um sistema radicular forte, engrossando com as chuvas de primavera. Segue-se um verão quente e seco, necessário ao desenvolvimento das características aromáticas (sabor) e, em especial, à secagem adequada da cebola. Assim sendo, a cebola começa por ser deixada a secar nos campos, sendo esta fase acabada nas instalações do produtor. Dado que a agricultura, em especial o cultivo de cereais (incluindo centeio), se desenvolveu na área geográfica desde tempos imemoriais, a tradição conhecida de entrançar a cebola com palha de centeio (réstias) espalhou-se igualmente.

O sabor mais pungente da cebola deve-se ao clima seco durante a época da colheita e aos solos superficiais arenosos, pobres em nutrientes.

As várias etapas e o método de produção da cebola refletem-se localmente numa variedade de atividades, costumes, ditos, ditados e pratos tradicionais que evoluíram e sobreviveram, bem como nas características arquitetónicas das casas, que tinham de ter telhados salientes para a secagem da cebola. Estas práticas sobrevivem e fazem parte integrante do quotidiano dos habitantes (pratos especiais ainda muito populares, a secagem da cebola em quintais, ao abrigo de alpendres, e o entrelaçamento das réstias) e estão associadas a acontecimentos turísticos.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 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] Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.