REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 424/2013

tas-7 ta' Mejju 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' isem mdaħħal fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Ptujski lük (IĠP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u partikolarment it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tas-Slovenja għall-approvazzjoni tal-emendi fl-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta 'Ptujski lük', irreġistrata skont ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 1362/2011 [2]

(2) L-applikazzjoni tikkonċerna l-emenda għad-deskrizzjoni tal-prodott u għar-regoli speċifiċi dwar l-ippakkjar.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. Peress li skont l-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 din hija emenda minuri, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura stipulata fl-Artikoli 50 sal-52 ta'dak ir-Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta 'Ptujski lük' hija b'dan emendata skont l-Anness I għal dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Il-verżjoni kkonsolidata tad-dokument uniku li fih il-punti prinċipali tal-ispeċifikazzjoni hija stipulata fl-Anness II għal dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, is-7 ta' Mejju 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

[1] ĠU L 343, 14.12 2012, p. 1.
[2] ĠU L 341, 22.12.2011, p. 21.

ANNESS I

L-emenda li ġejja għall-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta “Ptujski lük” ġiet approvata:

— Is-sentenza li ġejja hija mħassra mid-deskriżżjoni tal-prodott: "Kull basla tiżen mill-inqas 70 g".

Fid-deskrizzjoni tal-prodott attwali hemm inkonsistenza apparenti, għax mhux possibbli għal basal li jissodisfaw iż-żewġ kriterji speċifikati, jiġifieri li jkollhom kull qtugħ ekwatorjali ta’mill-inqas 40 mm waqt li jkollhom piż minimu ta’mill-inqas 70 g.

— Il-kliem li ġejjin bejn il-parentesi huma mħassra mir-regoli speċifiċi dwar l-ippakkjar: "(mass. 2 kg)".

Il-piż tal-pakketti tal-prodott finali huwa adattat għad-domanda u għalhekk ma jagħmilx sens tpoġġi limitu fuq dan. Ir-rekwiżiti tal-konsumaturi u l-kummerċjanti wrew li pakketti ta’aktar minn 2 kg joffru valur aħjar għall-flus.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [1]

'PTUJSKI LÜK'

Nru tal-KE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem**

'Ptujski lük'

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Is-Slovenja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6 - Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li japplika għalih l-isem f'(1):*

'Ptujski lük' (*Allium cepa L.*) hija basla tal-varjetà Ptujska rdeča. Għandha l-għamla ta' qalb ċatta. Is-sezzjoni ekwatorjali tagħha għandha dijametru ta' mill-inqas 40mm. L-għonq tagħha dejjaq, irqiq u magħluq. It-tul ta' kull basla, imkejjel mill-bażi cirkolari tal-basla sal-għonq magħluq għandu jkun 10-50% inqas mid-dijametru tal-iktar parti wiesgħa tagħha (id-dijametru ekwatorjali).

Il-qxur niexfa ta' barra għandhom kulur kannella ħamrani għal aħmar pallidu. Il-laħam huwa abjad bi ħjiel li jagħti fil-blu jew fil-vjola u tarf vjola aktar distint.

Tipikament il-basla tat-tip 'Ptujski lük' għandha togħma moderatament qawwija u riħa qawwija ta' basal.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-basal ikkumerċjalizzat bl-isem 'Ptujski lük' għandu jkun prodott fiż-żona ġeografika.

Iż-żerriegħa jew il-qatet tal-basal għandhom ikunu prodotti fiż-żona ġeografika jew jinxtraw mill-produtturi taż-żerriegħa li jkunu jistgħu japprovaw li huma jagħmlu selezzjoni ta' manutenzjoni tal-varjetà Ptujska rdeča.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, il-ħakk, l-ippakkjar, eċċ*

Il-basla tat-tip 'Ptujski lük' tinbiegħ f'girlandi tradizzjonali (tiben tas-segala, sitta jew tnax-il basla tal-istess daqs u kulur, mingħajr l-użu ta' ħajt, wajer jew affarijiet simili), f'pakketti żgħar u bil-waħdiet.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-basal li jissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni huwa ttikkettat bl-isem 'Ptujski lük', u bil-kliem 'indikazzjoni ġeografika protetta' u s-simbolu nazzjonali tal-kwalità.

4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika fejn issir il-produzzjoni hija determinata storikament, u tinkludi fiha l-Ptujsko Polje. Din hija pjanura fil-limiti tal-belt ta' Ptuj, ix-xmara Drava, il-partijiet madwar l-għoljiet Slovenske Gorice u l-irħula ta' Mihovci u Velika Nedelja.

[1] Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-Ptujsko Polje jagħmel parti minn reġjun naturali tal-art ċatta fejn l-art żviluppat f'pedosekwenza ta' ramel u żrar. Il-ħamrija baxxa b'għadd kbir ta' partikoli ta' ramel u blat. Minħabba l-klima kontinentali, bix-xita fir-rebbiegħa u sjuf sħan u relattivament nixfin, din il-ħamrija ta' spiss tkun suxxettibbli għan-nixfa. Fir-rigward tal-pedoġenesi, iż-żewġ pedosekwenzi għandhom żewġ sistemi ta' ħamrija. Fuq iż-żrar u r-ramel, hemm ħamrija alluvjali fuq saff Oloċenu u ħamrija kannella fuq saff Plejstoċenu, filwaqt li fuq it-tafal u l-loam hemm pseudogleys u antrosoli kannella.

Il-ħamrija alluvjali mhijiex antika u pedoloġikament mhux żviluppata. Għandha konsistenza mrammla u fiha ftit li xejn partikoli ta' tafal. Il-ħamrija hija permeabbli u ħafifa. Ir-ramel fin jilħaq sa fond ta' 100 cm; iż-żrar rari jilħaq il-wiċċ. Fejn jgħaddi l-ilma hemm art li tinħadem li toffri kundizzjonijiet favorevoli għat-tkabbir, partikolarment fejn hija mħarsa mill-għargħar.

Il-ħamrija l-kannella hija t-tip ewlieni ta' ħamrija fil-Ptujsko Polje. Mil-lat tal-awtosuffiċjenza, din il-ħamrija strateġikament importanti għall-produzzjoni tal-ikel. Dan possibbli minħabba l-kwalità tal-ħamrija u minħabba l-art ċatta. Il-ħamrija hija ta' fond medju, għandha kontenut medju ta' ħumus u għandha konsistenza permeabbli u ħafifa. L-art li tinħadem tippredomina.

Il-ħamrija kannella, fonda u msejsa fuq il-loam tinsab fit-trufijiet tal-għoljiet tas-Slovenske Gorice u l-wied ta' Pesnica, u l-loam huwa l-kostitwent primarju tagħha. Din il-ħamrija hija iktar fonda, u l-konsistenza tagħha hija iktar fina u inqas permeabbli. Tinsab f'żona ta' produzzjoni intensiva tal-uċuħ tar-raba', il-ħaxix u l-ħops.

L-antrosoli jokkupaw il-wied tax-Xmara Pesnica fejn tidħol fil-Ptujsko Polje. Ħafna mill-artijiet ġew imtejba (f'termini ta' dranaġġ u l-użu tal-art). Il-kwalitajiet fiżiċi u kimiċi tal-ħamrija ġew immodifikati. Il-ħdim tal-art fil-fond għadda l-arja mill-ħamrija u għamilha permeabbli, u l-użu tal-fertilizzanti żied il-pH tagħha tant li m'għadhiex aċiduża. Il-koltivazzjoni intensiva tippredomina fuq din il-ħamrija.

Ġeografikament, id-Dravsko-Ptujsko Polje tifforma parti mir-reġjun Sub-Pannoniku tas-Slovenja. Il-klima f'dan ir-reġjun ġeografiku tista' tiġi deskritta bħala l-iktar waħda notevolment kontinentali. Mhijiex mogħnija żżejjed bix-xita, u l-medja annwali fil-perjodu bejn l-1961 u l-2000 hija madwar 950mm. Fl-inħawi ta' Ptuj, ix-xita tagħmel l-aktar f'Ġunju, f'Lulju u f'Awwissu (normalment iktar minn 100mm fix-xahar), u l-iktar xhur nixfin huma f'Marzu, f'April u f'Mejju (60-85mm biss fix-xahar).

Il-basal tat-tip 'Ptujski lük' għandu jinħasad manwalment. Dan jiżgura l-kwalità għolja tal-prodott. Karatteristika speċifika oħra tal-'Ptujski lük' hija li l-basal individwali jintiseġ f'girlandi tradizzjonali li jkun fihom sitta jew tnax-il basla tal-istess daqs u kulur.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-basal tat-tip 'Ptujski lük' jingħaraf mill-fatt li jżomm għal żmien twil u mill-proprjetajiet kulinarji eċċellenti tiegħu. Idub minnufih malli jissajjar, iżda xorta jżomm it-togħma karatteristika tiegħu. Karatteristiċi oħra tal-basal tat-tip 'Ptujski lük' huma l-forma tiegħu ta' qalb, il-kulur ħamrani tal-qoxra u l-laħam tiegħu u t-togħma moderatament qawwija tiegħu.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IĠP).*

Ir-rabta bejn il-basal tat-tip 'Ptujski lük' u ż-żona hija msejsa fuq ir-reputazzjoni li kiseb tul ħafna snin u l-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni li ilu jeżisti ħafna. 'Ptujski lük' huwa l-isem komuni għal basla li ilha titkabbar fil-Ptujsko Polje għal iktar minn 200 sena. Sa minn ħafna żmien ilu, iż-żona tat-tkabbir kienet tissejjaħ "il-pajjiż tat-tkabbir tal-basal" (*lükarija*), għax il-basal (*lük*) jitkabbar hemmhekk. Anton Ingolič, li għex u ħadem fl-inħawi, kiteb li t-tkabbir tal-basal beda f'Dornava, iċ-ċentru tal-pajjiż tat-tkabbir tal-basal, u minn hemm inxtered mal-Ptujsko Polje. Il-produtturi kollha f'Dornava, u madwar il-Ptujsko Polje, ħadu l-opportunità li jkabbru l-basal, partikolarment l-intrapriżi tal-biedja żgħar u ta' daqs medju.

Minħabba x-xejriet ta' nżul ix-xita, ir-rotazzjoni taċ-ċereali kienet il-forma ewlenija ta' biedja li żviluppat u ġiet stabbilita fil-Ptujsko Polje. It-tkabbir tal-basal huwa ideali wkoll għall-inkorporazzjoni f'din is-sistema ta' rotazzjoni. Il-basal m'għandux bżonn temperaturi għoljin biex jiżviluppa. Minħabba li l-ħamrija mrammla tinxef u tisħon malajr, iż-żerriegħa għalhekk tkun tista' tinżera' u l-qatet jitħawlu kmieni ħafna fis-sena, meta l-ġranet ikunu għadhom qosra. Matul l-istaġun tal-ġranet qosra, il-basal jiżviluppa sistema tal-għeruq b'saħħitha, li mbagħad tintefaħ meta tagħmel ix-xita. Dan jiġi segwit b'sajf sħun u niexef, li huwa meħtieġ biex tiġi żviluppata l-aroma (togħma) karatteristika, b'mod partikolari, biex il-basal jitnixxef sewwa. Għalhekk, inizjalment il-basal jitħalla jinxef fl-għelieqi, l-istadju finali tat-tnixxif isir fil-post tal-produtturi. Minħabba li l-agrikoltura, speċjalment it-tkabbir taċ-ċereali (inklużi s-segala), ġiet żviluppata sewwa fiż-żona ġeografika sa minn żminijiet antiki, it-tradizzjoni magħrufa tal-insiġ tal-basal f'girlandi tat-tiben tas-segala (spag) inxterdet ukoll.

Huma minħabba t-temp niexef waqt li l-basla tkun qed issir u minħabba l-ħamrija baxxa mramml a u nieqsa minnutrijenti li l-basal żviluppaw togħma iktar qawwija.

L-istadji varji fil-produzzjoni u l-metodu tal-produzzjoni tal-basal huma riflessi lokalment f'diversi prattiki, drawwiet, proverbji, għidut u ikel tradizzjonali li evolvew u baqgħu tul iż-żminijiet, kif ukoll fil-karatteristiċi tal-arkitettura taddjar, li kellu jkollhom bjut bi parti tisporġi għat-tnixxif tal-basal. Dawn il-prattiki jibqgħu permezz ta' u jinżammu kemm bħala parti mill-ħajja ta' kuljum tan-nies (ikel speċjali u li għadu popolari ħafna, it-tnixxif tal-basal fil-bteiħi taħt tinda u l-insiġ tal-basal f'girlandi) kif ukoll b'konnessjoni ma' avvenimenti turistiċi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 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]) Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel