KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 424/2013

2013 m. gegužės 7 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Ptujski lük* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų [1], ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Slovėnijos pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Ptujski lük“, kuri įregistruota Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1362/2011, specifikacijos pakeitimo paraišką [2];

(2) paraiška susijusi su produkto aprašymo ir specialių pakavimo taisyklių pakeitimu;

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalį pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos geografinės nuorodos „Ptujski lük“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Suvestinis bendrasis dokumentas, kuriame nustatyti pagrindiniai specifikacijos duomenys, yra pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. gegužės 7 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOŞ
Komisijos narys

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
[2] OL L 341, 2011 12 22, p. 21.

I PRIEDAS

Patvirtintas šis saugomos geografinės nuorodos „Ptujski lük“ specifikacijos pakeitimas:

— Iš produkto aprašymo išbraukiamas sakinys „Vienas svogūnas sveria mažiausiai 70 g“.

Dabartinis produkto aprašymas yra akivaizdžiai nenuoseklus, nes neįmanoma, kad svogūnai atitiktų du nurodytus kriterijus, t. y. kad pjūvio ties viduriu skersmuo būtų ne mažesnis kaip 40 mm ir kad svogūnas svertų mažiausiai 70 g.

— Iš specialių pakavimo taisyklių išbraukiami žodžiai „ne daugiau kaip 2 kg sveriančias pakuotes“.

Galutinio produkto pakuočių svoris atitinka paklausą, todėl nėra prasmės jo riboti. Pagal vartotojų ir prekiautojų poreikius aišku, kad didesnės nei 2 kg pakuotės yra ekonomiškai naudingesnės.

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1]

„PTUJSKI LÜK“

EB Nr. SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

SGN (X) SKVN ( )

1. **Pavadinimas**

„Ptujski lük“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovėnija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

„Ptujski lük“ (*Allium cepa* L.) yra *Ptujska rdeča* veislės svogūnai. Šie svogūnai yra plokšti, širdies formos; Jo pjūvio ties viduriu skersmuo mažiausiai 40 mm. Turi siaurą, ploną, uždarą viršūnėlę. Svogūno ilgis, skaičiuojant nuo apvaliosios galvos dalies iki uždarosios viršūnėlės, turi būti 10–50 % mažesnis, nei pjūvio ties viduriu vietoje.

Išorinis sausas lukštas gali varijuoti nuo raudonai rudos iki rausvos spalvos. Minkštimas yra baltas su melsvu ar violetiniu atspalviu, kraštas ryškesnis, violetinės spalvos.

Paprastai „Ptujski lük“ yra vidutiniškai aitraus skonio, turi stiprų svogūno kvapą.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Svogūnai, parduodami pavadinimu „Ptujski lük“, turi būti išauginti būtent šioje geografinėje vietovėje.

Svogūnų sėklos ar daigai turi būti išauginti šioje geografinėje vietovėje, arba pirkti iš sėklų augintojų, kurie gali įrodyti, kad siekia išsaugoti *Ptujska rdeča* veislės grynumą.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Ptujski lük“ svogūnai parduodami supinti į tradicines vainiko formos pynes: 6 arba 12 vienodo dydžio ir spalvos svogūnai pinami su rugių šiaudais, nenaudojant nei virvės, nei vielos. Pynės supakuotos į nedideles pakuotes arba nesupakuotos.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Svogūnai, atitinkantys sąlygas, išdėstytas gaminio specifikacijoje yra ženklinami etikete, kurioje nurodoma „Ptujski lük“ pavadinimas, žodžiai: „saugoma geografinė nuoroda“ ir nacionalinis kokybės simbolis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė, kurioje auginami šie svogūnai yra istoriškai nustatyta ir apima *Ptujsko Polje* – lygumą, besiribojančią su Ptujaus miestu, Dravos upe, Slovenskės Goricės kalvų pakraščiais, bei *Mihovci* ir *Velika Nedelja* gyvenvietėmis.

[1] Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Ptujsko Polje yra žemupio regiono dalis, kurios dirvožemio paviršius didžiąja dalimi susiformavo ant smėlio ir žvyro. Vietovės dirva yra negili, joje daug smėlio ir uolienos. Dėl kontinentinio klimato, pasižyminčio dažnais krituliais pavasarį bei karštomis ir palyginti sausomis vasaromis, dažnai dirvožemis čia patiria sausrą. Vietovei būdingi dviejų tipų paviršiai, kurių kiekvienas turi skirtingas dirvožemio sistemas. Ant žvyro ir smėlio pakopinio sluoksnio yra aliuvinės kilmės dirvožemiai ant holoceno pakopinio sluoksnio ir rudžemiai ant pleistoceno pakopinio dirvos sluoksnio, tuo tarpu ant molio ir priemolio yra rudas *pseudogley* ir *anthrosol* tipo dirvožemis.

Aliuvinės kilmės dirvožemis yra jaunas, pedologiškai nesusiformavęs dirvožemis, sudarytas iš smulkaus smėlio ir labai mažo molio dalelių kiekio. Jis yra pralaidus vandeniui ir birus. Smulkus smėlis siekia 100 cm žemės paviršiaus gylį, žvyras retai pasiekia dirvos paviršių. Nusausintose dirbamose žemėse, ypač nuo potvynių apsaugotose vietose, sąlygos labai palankios auginimui.

Rudžemis yra pagrindinis Ptujsko Polje regiono dirvožemio tipas. Dirvožemio pakankamumo požiūriu, toks rudžemis yra strategiškai svarbus maisto gamybai. Tokią galimybę suteikia kokybiška dirva ir plokščias ploto paviršius. Dirvos yra vidutinio gylio, turi nedidelį puvenų kiekį, yra pralaidžios vandeniui, purios. Vietovėje dominuoja ariami žemės plotai.

Rudas, gilus priemolingas dirvos sluoksnis sutinkamas Slovenskės Goricės kalvų ir *Pesnica* slėnio pakraščiuose; jo pagrindinė sudedamoji dalis yra priemolis. Čia dominuoja gilesnė, smulkesnės sandaros ir mažiau vandeniui pralaidi dirva. Šioje vietovės dalyje auginama daug javų, žolės ir apynių.

Anthrosol tipo dirvožemiai driekiasi per Pesnikos upės, įtekančios į *Ptujsko Polje* regioną, slėnį. Didžioji žemės ploto dalis yra melioruota (nusausinta ir pritaikyta žemės ūkio veiklai). Dirvožemio fizinė ir cheminė sandara pakeista: dirvožemis buvo išvėdintas, gilaus arimo dėka tapo vandeniui pralaidus, o dėl naudojamų trąšų padidėjo jo pH, todėl jis jau nebėra rūgštingas. Šiose dirvose dominuoja intensyvi augalininkystė.

Geografiniu požiūriu, *Dravsko-Ptujsko Polje* regionas yra Slovėnijos Panonijos (biogeografinio) regiono dalis. Klimatą šiame regione galima apibūdinti kaip ypatingai kontinentinį: kritulių čia pasitaiko retai, 1961–2000 m. metinė jų norma siekė apie 950 mm. Ptujaus apylinkėse kritulių daugiausiai pasitaiko birželio, liepos ir rugpjūčio mėnesiais (dažniausiai daugiau, nei 100 mm per mėnesį), o sausiausi yra kovas, balandis ir gegužė (tik 60-85 mm kritulių per mėnesį).

Siekiant užtikrinti aukštą produkto kokybę, „Ptujski lük“ turi būti nurenkami rankomis. Dar viena „Ptujski lük“ prekei būdinga savybė yra ta, kad svogūnai yra pinami į tradicines šešių ar dvylikos vienodo dydžio ir spalvos svogūnų pynes.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Ptujski lük“ išsiskiria savo ilgalaike kokybe ir puikiais kulinariniais ypatumais. Verdant jie greitai suyra, tačiau išlaiko jiems charakteringą skonį. Kitos „Ptujski lük“ būdingos savybės yra jo širdies formos plokščia forma, rausvos spalvos lukštas ir minkštimas bei vidutinio aitrumo skonis.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

„Ptujski lük“ ir vietovės ryšys grindžiamas geru vardu, kurį šis produktas įgijo per daugelį metų ir ilgalaikiais tradiciniais gamybos metodais. „Ptujski lük“ yra svogūno, daugiau nei 200 metų auginamo Ptujsko Polje regione, bendrinis pavadinimas. Ši vietovė nuo neatmenamų laikų buvo vadinama svogūnų auginimo šalimi (*lükarija*), nes čia auginami svogūnai (*lüka*). Šioje apylinkėje gyvenęs ir dirbęs Antonas Ingolič rašė, kad svogūnų auginimas prasidėjo Dornavoje, svogūnus auginančios šalies širdyje, o vėliau išplito po visą *Ptujsko Polje* regioną. Visi Dornavos ir *Ptujsko Polje* regiono gamintojai, ypatingai smulkūs ir vidutiniai ūkininkai, yra perėmę šią svogūnų auginimo tradiciją.

Dėl čia būdingo kritulių dažnio sėjomaina buvo pagrindinė (kultivuojama) ūkininkavimo forma, įsitvirtinusi šiame regione. Svogūnų auginimas taip pat idealiai tinka tokiai sėjomainos sistemai, nes svogūnams augti nereikia aukštos temperatūros. Smėlėtai dirvai greitai išdžiūstant ir įšylant, sėklas sėti ar ūglius sodinti galima ir ankstyvą metų laiką, kol dienos dar trumpos. Per trumpojo paros laiko sezoną svogūnų šaknys tampa atsparios, o per pavasarinių kritulių sezoną išbrinksta. Po to seka karšta ir sausa vasara, kuri reikalinga charakteringam svogūnų aromatui (skoniui) išsaugoti, o ypač tinkamai svogūnams išdžiovinti. Dėl šios priežasties iš pradžių svogūnai paliekami džiūti laukuose, vėliau džiovinimas perkeliamas į tam skirtas augintojo patalpas. Dėl nuo senų laikų šioje geografinėje vietovėje plačiai paplitusio grūdinių augalų (taip pat rugių) auginimo vietovėje taip pat išplito garsi svogūnų pynimo į rugių šiaudų vainikus (kasas) tradicija.

Dėl sauso klimato jų brandinimo metu bei negilios smėlėtos dirvos, kurioje nedaug maistingų medžiagų, svogūnams būdingas aitresnis skonis.

Įvairūs svogūnų auginimo etapai ir jų paruošimo metodai šiame regione atsispindi gausybėje praktikų, papročių, posakių, priežodžių ir tradicinių laikui bėgant atsiradusių ir išlikusių patiekalų, taip pat namų architektūrinėse detalėse, pvz., atsikišę namų stogai skirti būtent svogūnams džiovinti. Tokios praktikos iki šiol tebegyvuoja ir yra išlikusios tiek žmonių kasdienybėje, kurioje tebeegzistuoja ypatingi, vis dar populiarūs patiekalai, svogūnų džiovinimas kieme ar atsikišusioje pastogėje, svogūnų pynių darbai, tiek kaip neatsiejama turizmo veiklos dalis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis) ([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]) Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.