RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 424/2013 DE LA COMMISSION

du 7 mai 2013

approuvant une modification mineure du cahier de charges d'une dénomination inscrite au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ptujski lük (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [1], et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la Slovénie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Ptujski lük», enregistrée en vertu du règlement d'exécution (UE) nº 1362/2011 de la Commission [2].

(2) La demande concerne la modification de la description du produit et des règles spécifiques en matière de conditionnement.

(3) La Commission a examiné la demande de modification en question et jugé qu'elle était justifiée. Dans la mesure où, conformément à l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012, cette modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Ptujski lük» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé exposant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 mai 2013.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

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

ANNEXE I

Les modifications suivantes du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Ptujski lük» ont été approuvées:

— La phrase suivante est supprimée dans la description du produit: «Son poids minimal est de 70 g».

La description du produit contient actuellement une incohérence apparente, car il n'est pas possible que les oignons remplissent les deux critères spécifiés, à savoir présenter une section équatoriale d'au moins 40 mm et avoir un poids minimal de 70 g.

— La mention entre parenthèses suivante est supprimée dans les règles spécifiques relatives au conditionnement: «(d'une contenance maximale de 2 kg)».

Le poids des emballages du produit final est adapté à la demande et il ne serait donc pas judicieux de le limiter. Les exigences des consommateurs et des opérateurs ont montré que les emballages de plus de 2 kg offrent un meilleur rapport qualité/prix.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1]

«**PTUJSKI LÜK**»

Nº CE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination**

«Ptujski lük»

2. **État Membre ou pays tiers**

Slovénie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

«Ptujski lük» (*Allium cepa* L.) est un oignon cordiforme aplati, de la variété Ptujska rdeča. Le diamètre minimal de la section équatoriale est de 40 mm. Son col est étroit, fin et fermé. La hauteur de l'oignon, mesurée entre la base circulaire du bulbe et la fermeture du col, est de 10 à 50 % inférieure au diamètre de sa partie la plus large (diamètre équatorial).

Les écailles externes sèches sont de couleur rouge-brun à rouge clair. La chair est blanche teintée de nuances bleuâtres ou violettes, avec une touche violette plus prononcée sur le contour.

«Ptujski lük» se caractérise par un goût modérément piquant et une odeur puissante d'oignon.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les oignons commercialisés sous le nom de «Ptujski lük» doivent être produits dans l'aire géographique.

Les semences ou les plants d'oignons doivent être produits dans l'aire géographique ou achetés chez des producteurs de semences pouvant prouver qu'ils effectuent une sélection conservatrice de la variété Ptujska rdeča.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

«Ptujski lük» est vendu en couronne traditionnelle (en paille de seigle, composée de 6 ou 12 pièces de même dimension et de couleur identique et fixées sans ficelle, fil ou autre type de lien), dans des petits emballages et en vrac.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les oignons qui satisfont aux conditions fixées dans le cahier des charges portent la dénomination «Ptujski lük», la mention «Indication géographique protégée» et le label de qualité national.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production est historiquement déterminée et comprend la région de Ptujsko Polje, plaine délimitée par la ville de Ptuj, la rivière Drava, les coteaux des Slovenske Gorice et les villages de Mihovci et Velika Nedelja.

[1] Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Ptujsko Polje fait partie d'une région naturelle de plaine dont le terrain s'est développé sur une pédoséquence de sable et de gravier. Les sols sont peu profonds et contiennent de nombreux grains de sable et de gros cailloux. En raison du climat continental qui se caractérise par des précipitations au printemps et des étés très chauds et relativement secs, ces sols sont souvent touchés par la sécheresse. Du point de vue de la pédogénèse, les deux pédoséquences ont chacune deux systèmes édaphiques. Sur le sable et le gravier, on trouve des sols alluvionnaires sur une terrasse holocène et des sols bruns sur une terrasse pléistocène; tandis que sur l'argile et le limon, on trouve des sols pseudogley bruns et des anthrosols.

Les sols alluvionnaires sont jeunes et ne sont pas développés du point de vue pédologique. Ils présentent une texture de sable fin comprenant une quantité minime de particules d'argile. Ces sols sont perméables et fluides. Le sable fin descend jusqu'à une profondeur de 100 cm, tandis que le gravier remonte rarement à la surface. Les terres arables drainées offrent de bonnes conditions de culture, surtout celles situées aux endroits à l'abri des inondations.

Les sols bruns sont le principal type de sol du Ptujsko Polje. Du point de vue de l'autosuffisance, ce type de sol revêt une importance stratégique pour la production alimentaire, grâce à la qualité du sol et à son relief plat. Les sols, majoritairement arables, sont moyennement profonds, ont une teneur en humus moyenne, sont perméables et présentent une texture légère.

Les sols bruns, profonds, à la base argileuse sont situés en bordure des Slovenske Gorice et de la vallée de la Pesnica et sont principalement constitués d'argile. Ceux-ci sont plus profonds, moins perméables et de texture plus fine. Ici, les terres sont consacrées à la culture intensive, à la production d'herbages et de houblon.

Les anthrosols occupent la vallée de la rivière Pesnica dès son entrée dans le Ptujsko Polje. La plupart des terres ont été amendées par le drainage et l'usage agricole, ce qui a entraîné des changements dans les propriétés physiques et chimiques du sol. Grâce au travail du sol en profondeur, celui-ci s'est aéré, est devenu perméable et son pH a augmenté à la suite du chaulage, lui ôtant toute son acidité. Ces terres sont principalement vouées à la culture intensive.

D'un point de vue géographique, le Dravsko-Ptujsko Polje appartient à la région sub-pannonienne de la Slovénie et est une zone caractérisée par un climat continental très marqué. Cette aire géographique ne bénéficie pas de beaucoup de pluie: les précipitations moyennes annuelles relevées durant la période 1961-2000 étaient de 950 mm. Dans la région de Ptuj, la majorité des pluies tombent en juin, juillet et août, à raison habituellement de plus de 100 mm par mois et les mois les plus secs sont mars, avril et mai, avec seulement de 60 à 85 mm de pluies par mois.

«Ptujski lük» se récolte manuellement, ce qui garantit un produit de haute qualité. Une autre caractéristique de «Ptujski lük» est sa présentation: chaque oignon est tressé dans une couronne traditionnelle comportant six ou douze oignons de même dimension et de couleur identique.

5.2. *Spécificité du produit*

«Ptujski lük» se distingue par sa longue conservation et ses excellentes propriétés en cuisine. Lors de la cuisson, il fond rapidement tout en conservant son goût caractéristique. «Ptujski lük» se caractérise également par sa forme cordiforme à aplatie, ses écailles et sa chair de couleur rougeâtre et son goût modérément piquant.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)*

Le lien entre «Ptujski lük» et l'aire repose sur la réputation qu'il a acquise de longue date grâce à sa méthode de production traditionnelle. «Ptujski lük» est le terme courant utilisé pour désigner l'oignon qui est produit dans le Putjsko Polje depuis plus de deux cents ans. Le nom ancestral de l'aire de production («lükarija») signifie «pays de production des oignons (lüka)». D'après les écrits d'Anton Ingolič qui a vécu et travaillé dans la région, la production d'oignons a débuté à Dornava, située au cœur de la lükarija, et s'est étendue au Ptujsko Polje. Tous les producteurs de Dornava ont adopté cette culture pratiquée par ailleurs sur l'ensemble du territoire du Ptujsko Polje, en particulier par de petites et moyennes exploitations.

En raison du régime des pluies, la rotation des cultures de céréales est le principal modèle de culture qui s'est développé et établi dans le Ptujsko Polje. La culture de l'oignon s'insère également parfaitement dans cette rotation. L'oignon n'a pas besoin de températures élevées pour germer. Les sols sablonneux séchant et se réchauffant rapidement, il est déjà possible aussi bien de semer que de planter des plants d'oignons assez tôt dans l'année, lorsque les journées sont encore brèves. Les oignons développent alors un puissant système racinaire, puis grossissent avec les pluies de printemps qui font ensuite place à la chaleur et la sécheresse de l'été nécessaires au développement de leur arôme caractéristique (goût) et surtout au bon séchage des oignons. La première phase de séchage des oignons a lieu sur les champs et se termine chez l'exploitant. L'aire géographique étant vouée depuis des siècles déjà à la culture, principalement des céréales dont le seigle, elle a vu également se développer une célèbre tradition du tressage des oignons en couronnes utilisant de la paille de seigle.

C'est grâce au climat sec durant le mûrissement et aux sols sablonneux, peu profonds, pauvres en nutriments, que l'oignon a pu développer un goût piquant.

Au rythme de la production et compte tenu de la méthode de production des oignons dans cette région, de nombreuses coutumes, pratiques, maximes, et recettes traditionnelles se sont développées et ont été préservées, sans oublier leur influence sur l'architecture des maisons qui se sont dotées d'un auvent sous lequel on faisait sécher les oignons. Ces coutumes se sont perpétuées jusqu'à nos jours; elles font encore partie du quotidien des habitants (plats spéciaux et toujours très prisés, séchage des oignons dans une cour protégée d'un auvent, tresses d'oignons) et sont associées à des manifestations touristiques.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 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] Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.