KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 424/2013

(2013. gada 7. maijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [Ptujski lük (AĢIN)]

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija izvērtēja Slovēnijas pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi „Ptujski lük", kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) Nr. 1362/2011 [2].

(2) Pieteikums attiecas uz grozījumiem produkta aprakstā un īpašajos iepakošanas noteikumos.

(3) Komisija ir izskatījusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Tā kā saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punktu šis grozījums ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā noteikto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes „Ptujski lük" specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Vienotā dokumenta konsolidētā redakcija, kurā izklāstīti specifikācijas galvenie elementi, ir pievienota šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 7. maijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOŞ

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 341, 22.12.2011., 21. lpp.

I PIELIKUMS

Ar šo apstiprina šādus specifikācijas grozījumus attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi „Ptujski lük”:

— produkta aprakstā svītro vārdus „katrs sīpols sver vismaz 70 g”.

Patlaban produkta apraksts ir pretrunīgs, jo sīpoliem nav iespējams vienlaikus atbilst abiem norādītajiem kritērijiem (šķērsgriezuma diametrs platākajā vietā vismaz 40 mm un minimālais svars 70 g);

— no īpašajiem noteikumiem iepakošanai svītro šādus vārdus, kas norādīti iekavās: „(maksimums 2 kg)”.

Galaprodukta iepakojumu svars ir atkarīgs no pieprasījuma, un tāpēc nav nozīmes to īpaši reglamentēt. Patērētāju un tirgotāju prasības apliecina, ka iepakojumi, kuru svars pārsniedz 2 kg, nodrošina labāku kvalitātes un cenas samēru.

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

„PTUJSKI LÜK"

EK Nr.: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums**

„Ptujski lük"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovēnija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)*

„Ptujski lük" (*Allium cepa* L.) ir '*Ptujska rdeča*' šķirnes sīpols. Tam ir saplacinātas sirds forma, un tā šķērsgriezuma diametrs platākajā vietā ir vismaz 40 mm. Tā kātiņš ir šaurs, tievs un slēgts. Katra sīpola augstumam, ja to mēra no sīpola apļveida pamatnes līdz slēgtajam kātiņam, ir jābūt par 10–50 % mazākam nekā tā platākās daļas diametram (vidusdaļas šķērsgriezuma diametram).

Sausās ārējās mizas krāsa ir no sarkani brūnas līdz bāli sarkanai. Sīpola iekšiene ir balta ar zilganu vai purpursārtu nokrāsu un izteiktāki sārtu maliņu.

„Ptujski lük" parasti ir mēreni sīva garša un spēcīga sīpolu smarža.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Sīpoliem, ko pārdod ar nosaukumu „Ptujski lük", ir jābūt audzētiem noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Sīpola sēklām vai stādiem ir jābūt audzētiem ģeogrāfiskajā apgabalā vai iegādātiem no sēklaudzētājiem, kas var pierādīt, ka tie veic selekciju šķirnes '*Ptujska rdeča*' saglabāšanai.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

„Ptujski lük" pārdod tradicionālajās vītnēs (seši vai 12 viena izmēra un krāsas sīpoli, savīti ar rudzu salmiem, neizmantojot auklas, stieples vai līdzīgus materiālus), mazos iepakojumos un vaļējus.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Sīpolus, kas atbilst specifikācijās noteiktajām prasībām, marķē ar nosaukumu „Ptujski lük", vārdiem „aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" un valsts kvalitātes simbolu.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, kur audzē šos sīpolus, ir vēsturiski noteikts, tajā ietilpst *Ptujsko Polje*. Tas ir līdzenums, ko ieskauj *Ptuj* pilsēta, *Dravas* upe, *Slovenske Gorice* pakalnu robežas un *Mihovci* un *Velika Nedelja* ciemats.

[1] Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ptujsko Polje ietilpst dabisku līdzenumu reģionā, kur izveidojušās smilšu un grants augsnes. Tās ir seklas, to sastāvā ir daudz smilts un oļu. Tā kā reģionā ir kontinentāls klimats, pavasaros bieži līst un ir karstas un relatīvi sausas vasaras, apvidu bieži piemeklē sausums. Ņemot vērā augsnes veidošanos, ir radušās divu atšķirīgu tipu augsnes. Uz grants un smilts ir sanesu augsnes uz holocēna laikmeta terases un brūnās augsnes uz pleistocēna terases, bet uz māla un smilšmāla ir brūnās pseidogleja augsnes un cilvēka darbības rezultātā veidojušās augsnes.

Sanesu augsnes ir jaunas un vēl neizveidojušās. Pēc mehāniskā sastāva tās ir smalkas smilts augsnes, un tajās ir ļoti maz māla daļiņu. Tās ir caurlaidīgas un plūstošas. Smalkā smilts sasniedz apmēram 100 cm dziļumu; grants reti kad ir redzama virspusē. Vietās, kur ūdens ir aizplūdis, ir aramzeme ar labvēlīgiem augšanas apstākļiem, jo īpaši vietās, kas pasargātas no applūšanas.

Ptujsko Polje galvenais augšņu tips ir brūnzemes. Pārtikas pašapgādes ziņā tās ir stratēģiski svarīgas. Pārtikas ražošana ir iespējama augšņu kvalitātes un līdzenā reljefa dēļ. Augsnes ir vidēja dziļuma, ar vidēju humusa saturu un ir caurlaidīgas un vieglas. Apgabalā pārsvarā ir aramzemes.

Brūnās, dziļās smilšmāla augsnes atrodas *Slovenske Gorice* pakalnu malās un *Pesnicas* ielejā, un to galvenā sastāvdaļa ir smilšmāls. Tās ir dziļākas, smalkākas un mazāk caurlaidīgas augsnes. Apgabalā intensīvi audzē laukaugus, zāli un apiņus.

Cilvēka darbības rezultātā veidojušās augsnes aizņem *Pesnicas* upes ieleju, kur tā ieplūst *Ptujsko Polje*. Lielākā daļa zemes ir uzlabota (ar meliorāciju un lauksaimniecisko izmantošanu). Augsnes fizikālās un ķīmiskās īpašības ir mainītas. Augsnes ir aerētas un padarītas caurlaidīgas, veicot dziļo augsnes apstrādi, un mēslojuma izmantošana ir paaugstinājusi augšņu pH, līdz ar to tās vairs nav skābas. Šajās augsnēs dominē intensīva zemkopība.

Ģeogrāfiski *Dravsko-Ptujsko Polje* ir daļa no Slovēnijas subpanoniskā reģiona. Klimatu šajā ģeogrāfiskajā reģionā var raksturot kā izteikti kontinentālu. Tajā nav stipru lietusgāžu, gada vidējais nokrišņu daudzums laikposmā no 1961. līdz 2000. gadam bija apmēram 950 mm. *Ptuj* pilsētā un apkaimē visvairāk līst jūnijā, jūlijā un augustā (parasti vairāk nekā 100 mm nokrišņu mēnesī), un sausākie mēneši ir marts, aprīlis un maijs (tikai 60–85 mm nokrišņu mēnesī).

„Ptujski lük" ir jānovāc ar rokām. Tas nodrošina produkta augsto kvalitāti. Vēl viena „Ptujski lük" raksturīga īpašība ir tā, ka atsevišķus sīpolus savij tradicionālās vītnēs pa sešiem vai 12 viena izmēra un krāsas sīpoliem.

5.2. *Produkta specifika*

„Ptujski lük" ir ievērojams ar to, ka to var ilgstoši uzglabāt, nezaudējot sīpolu kvalitāti, un saglabājas tā izcilās kulinārās īpašības. Gatavojot tas ātri izjūk, tomēr saglabā raksturīgo garšu. „Ptujski lük" sīpoli izceļas arī ar raksturīgo formu, kas var būt sirdsveidīga vai saplacināta, sarkanīgo mizu un paša sīpola krāsu un mēreni sīvo garšu.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Saikne starp „Ptujski lük" un apgabalu ir balstīta uz reputāciju, ko sīpoli ir ieguvuši daudzu gadu laikā, un seno tradicionālo audzēšanas metodi. „Ptujski lük" ir kopīgs nosaukums sīpoliem, kas tiek audzēti *Ptujsko Polje* vairāk nekā 200 gadu. Jau no neatminamiem laikiem šo audzēšanas apgabalu dēvē par „sīpolu audzēšanas zemi" (*lükarija*), jo šeit audzē sīpolus (*lüka*). Antons Ingoličs, kas apgabalā dzīvoja un strādāja, rakstīja, ka sīpolu audzēšana aizsākusies Dornavā, sīpolu audzēšanas zemes pašā centrā, un no turienes izplatījusies pa visu *Ptujsko Polje*. Visi ražotāji Dornavā un visā *Ptujsko Polje*, jo īpaši mazo un vidējo saimniecību īpašnieki, nodarbojas ar sīpolu audzēšanu.

Ņemot vērā nokrišņu režīmu, galvenais zemkopības paņēmiens, kas izveidojās un kļuva ierasts *Ptujsko Polje*, ir augseka. Tajā lieliski iederas arī sīpoli. Sīpoliem augšanai nav nepieciešamas augstas temperatūras. Tā kā smilšainās augsnes ātri izžūst un uzsilst, sēklas var sēt un stādus stādīt ļoti agri gada sākumā, kad dienas vēl ir īsas. Laikā, kad dienas ir īsas, sīpoliem izveidojas spēcīga sakņu sistēma, un tad pavasara lietus laikā tie nobriest. Pavasarim seko karsta un sausa vasara, kas ir nepieciešama, lai izveidotos raksturīgā smarža (garša) un, jo īpaši, lai sīpoli pienācīgi izžūtu. Tāpēc sīpolus sākotnēji atstāj žūt uz lauka, bet žūšanu pabeidz ražotāja telpās. Tā kā kopš seniem laikiem lauksaimniecība, jo īpaši labības (tostarp, rudzu) audzēšana, šajā ģeogrāfiskajā apgabalā bijusi labi attīstīta, ir izplatīta arī populārā tradīcija vīt sīpolus rudzu salmu vītnēs (virtenēs).

Tā kā nobriešanas laikā valda sausums un seklās, smilšainās augsnes ir nabadzīgas ar barības vielām, sīpolu garša ir sīvāka.

Dažādi sīpolu audzēšanas posmi un to audzēšanas metode vietējā mērogā atspoguļojas praktiskajā dzīvē, tradīcijās, teicienos, parunās un tradicionālajos ēdienos, kas ir attīstījušies un saglabājušies, un arī tādās ēku arhitektūras īpatnībās kā, piemēram, izvirzīti jumti sīpolu žāvēšanai. Šī prakse turpinās gan ikdienā (jo īpaši, gatavojot joprojām ļoti populāros ēdienus, žāvējot sīpolus pagalmos zem izvirzītajiem jumtiem un vijot sīpolu virtenes), gan saistībā ar tūrisma pasākumiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts) ([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]) Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.