ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 424/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Μαΐου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Ptujski lük (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Σλοβενίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Ptujski lük», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1362/2011 ([2]) της Επιτροπής.

(2) Η αίτηση αφορά την τροποποίηση της περιγραφής του προϊόντος και τους ειδικούς κανόνες για τη συσκευασία.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Ptujski lük» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο που παρουσιάζει τα βασικά στοιχεία των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Μαΐου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOŞ
Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 341 της 22.12.2011, σ. 21.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίθηκε η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Ptujski lük»:

— Η ακόλουθη πρόταση διαγράφεται από την περιγραφή του προϊόντος: «Κάθε κρεμμύδι έχει βάρος τουλάχιστον 70 g».

Η σημερινή περιγραφή του προϊόντος παρουσιάζει μια πρόδηλη αντίφαση, δεδομένου ότι δεν είναι δυνατόν να πληρούνται στην περίπτωση των κρεμμυδιών τα δυο καθορισμένα κριτήρια, δηλαδή ισημερινή τομή με διάμετρο τουλάχιστον 40 mm και ελάχιστο βάρος τουλάχιστον 70 g.

— Η ακόλουθη φράση που βρίσκεται εντός εισαγωγικών διαγράφεται από τους ειδικούς κανόνες για τη συσκευασία: «(μέγιστης χωρητικότητας 2 kg)».

Το βάρος της συσκευασίας του τελικού προϊόντος προσαρμόζεται ανάλογα με τη ζήτηση και, επομένως, δεν έχει νόημα να τεθούν όρια σε αυτό. Οι απαιτήσεις καταναλωτών και εμπόρων έχουν καταδείξει ότι συσκευασίες χωρητικότητας άνω των 2 kg είναι περισσότερο συμφέρουσες.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«**PTUJSKI LÜK**»

Αριθ. ΕΚ: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

«Ptujski lük»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σλοβενία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6 Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1*

Το προϊόν «Ptujski lük» (*Allium cepa* L.) είναι κρεμμύδι της ποικιλίας Ptujska rdeča. Το σχήμα του είναι καρδιοειδές — πεπλατυσμένο. Η ισημερινή του τομή έχει διάμετρο τουλάχιστον 40 mm. Ο λαιμός του είναι στενός, λεπτός και κλειστός. Το ύψος κάθε κρεμμυδιού, μετρούμενο από την κυκλική βάση του βολβού έως τον κλειστό λαιμό πρέπει να είναι κατά 10-50 % μικρότερο από τη διάμετρο του πλατύτερου σημείου (την ισημερινή διάμετρο).

Οι ξηροί εξωτερικοί χιτώνες έχουν ερυθροκάστανο έως απαλό ερυθρό χρώμα. Η σάρκα είναι λευκή με κυανωπή ή σχεδόν ιώδη απόχρωση και πιο διακριτό ιώδες άκρο.

Το προϊόν «Ptujski lük» τυπικά έχει μετρίως διαπεραστική γεύση και έντονη οσμή κρεμμυδιού.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα κρεμμύδια που διατίθενται στην αγορά με την ονομασία «Ptujski lük» πρέπει να έχουν παραχθεί στη γεωγραφική περιοχή.

Οι σπόροι ή τα φυτάρια κρεμμυδιού πρέπει να έχουν παραχθεί στη γεωγραφική περιοχή ή να έχουν αγοραστεί από παραγωγούς σπόρων προς σπορά οι οποίοι είναι σε θέση να αποδείξουν ότι διενεργούν επιλογή διατηρητέων ποικιλιών για την ποικιλία Ptujska rdeča.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Το προϊόν «Ptujski lük» πωλείται σε παραδοσιακές πλεξούδες (φτιαγμένες από άχυρο σίκαλης, με έξι ή δώδεκα βολβούς ίδιου μεγέθους και χρώματος, χωρίς χρήση σπάγκου, σύρματος ή παρεμφερούς υλικού), σε μικρές συσκευασίες και χύμα.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Τα κρεμμύδια που πληρούν τους όρους των προδιαγραφών φέρουν την ονομασία «Ptujski lük», την ένδειξη «zaščitena geografska označba» («προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη») και το εθνικό σύμβολο ποιότητας.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή όπου λαμβάνει χώρα η παραγωγή είναι ιστορικά καθορισμένη και περιλαμβάνει την πεδινή περιοχή Ptujsko Polje, η οποία οριοθετείται από την πόλη Ptuj, τον ποταμό Drava, τις κλιτύες των λόφων Slovenske Gorice και τα χωριά Mihovci και Velika Nedelja.

[1] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή Ptujsko Polje αποτελεί τμήμα μιας πεδινής φυσικής περιοχής, της οποίας το έδαφος έχει εξελιχθεί σε πεδοσειρά άμμου και χαλικιού. Τα εδάφη είναι αβαθή, με υψηλή περιεκτικότητα σε κόκκους άμμου και χονδρό χαλίκι. Λόγω του ηπειρωτικού κλίματος, με τις εαρινές βροχοπτώσεις και τα θερμά και σχετικά ξηρά καλοκαίρια, αυτά τα εδάφη συχνά πλήττονται από ξηρασία. Όσον αφορά την εδαφογένεση, οι δύο πεδοσειρές διαθέτουν, η κάθε μία, δύο εδαφικά συστήματα. Πάνω στην άμμο και στο χαλίκι απαντούν προσχωσιγενή εδάφη σε αναβαθμίδα της Ολοκαίνου και καστανόχωμα σε αναβαθμίδα της Πλειστοκαίνου, ενώ στην άργιλο και στον πηλό απαντούν καστανόχωμα τύπου pseudogley και εδάφη τύπου anthrosol.

Τα προσχωσιγενή εδάφη είναι νεαρά και δεν είναι αναπτυγμένα από εδαφολογική άποψη. Διαθέτουν λεπτή αμμώδη υφή και περιέχουν πολύ λίγα πηλώδη σωματίδια. Είναι διαπερατά και ρευστά. Η λεπτή άμμος φθάνει σε βάθος 100 cm· το χαλίκι σπανίως φθάνει στην επιφάνεια. Τα αρόσιμα αυτά εδάφη μετά την στράγγιση των υδάτων προσφέρουν καλές συνθήκες καλλιέργειας, ιδίως στα τμήματα που είναι προστατευμένα από τις πλημμύρες.

Ο κύριος τύπος εδάφους στην περιοχή Ptujsko Polje είναι το καστανόχωμα. Από άποψη αυτάρκειας, αυτός ο τύπος εδάφους είναι στρατηγικής σημασίας για την παραγωγή τροφίμων, η οποία καθίσταται δυνατή λόγω της ποιότητας και του επίπεδου ανάγλυφου του εδάφους. Τα εδάφη έχουν μέτριο βάθος, μέτρια περιεκτικότητα σε χούμο και είναι διαπερατά, με ελαφριά υφή. Επικρατούν τα αρόσιμα εδάφη.

Τα αργιλώδη εδάφη είναι καστανόχρωμα και βαθιά· βρίσκονται στα άκρα των λόφων Slovenske Gorice και στην κοιλάδα Pesnica, και το βασικό συστατικό τους είναι η άργιλος. Είναι εδάφη βαθύτερα, με λεπτότερη υφή και λιγότερο διαπερατά. Στην εν λόγω περιοχή εφαρμόζονται μέθοδοι εντατικής καλλιέργειας για την παραγωγή χορτονομής και λυκίσκου.

Τα εδάφη τύπου anthrosol καλύπτουν την κοιλάδα του ποταμού Pesnica στο σημείο που εισρέει στην περιοχή Ptujsko Polje. Το μεγαλύτερο τμήμα του εδάφους έχει υποστεί βελτίωση (με αποστραγγιστικά έργα και χρήση για γεωργικούς σκοπούς). Αποτέλεσμα ήταν να μεταβληθούν οι φυσικοχημικές ιδιότητές του. Χάρη στη βαθιά άροση, το έδαφος αερίστηκε και έγινε διαπερατό ενώ χάρη στη χρήση λιπασμάτων αυξήθηκε το pH του, με αποτέλεσμα να μην είναι πλέον όξινο. Στα εδάφη αυτά επικρατεί η εντατική καλλιέργεια.

Από γεωγραφική άποψη, η περιοχή Dravsko-Ptujsko Polje υπάγεται στην επιμέρους σλοβενική περιοχή της Παννωνίας. Το κλίμα σε αυτή τη γεωγραφική περιοχή μπορεί να χαρακτηρισθεί ως το πλέον έντονα ηπειρωτικό. Το ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή δεν είναι ιδιαίτερα υψηλό, καθώς ο ετήσιος μέσος όρος κατά την περίοδο 1961-2000 ανήλθε σε 950 mm περίπου. Στην περιοχή του Ptuj το μεγαλύτερο τμήμα των βροχοπτώσεων σημειώνεται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο (συνήθως περισσότερο από 100 mm μηνιαίως) και οι ξηρότεροι μήνες είναι ο Μάρτιος, ο Απρίλιος και ο Μάιος (μόνον 60-85 mm μηνιαίως).

Τα κρεμμύδια «Ptujski lük» πρέπει να συγκομίζονται χειρωνακτικά. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα του προϊόντος. Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος «Ptujski lük» είναι ότι τα κρεμμύδια πλέκονται σε παραδοσιακές πλεξούδες που περιλαμβάνουν έξι ή δώδεκα κρεμμύδια ίδιου μεγέθους και χρώματος.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Ptujski lük» χαρακτηρίζεται από την ιδιότητά του να διατηρείται επί μεγάλο χρονικό διάστημα και από τις εξαιρετικές μαγειρικές του ιδιότητες. Όταν μαγειρεύεται αποσυντίθεται γρήγορα, διατηρεί όμως την χαρακτηριστική του γεύση. Άλλα χαρακτηριστικά στοιχεία του «Ptujski lük» είναι το καρδιοειδές πεπλατυσμένο σχήμα του, το ερυθρωπό χρώμα των χιτώνων και της σάρκας του και η μετρίως διαπεραστική γεύση του.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Ptujski lük» και της περιοχής βασίζεται στη φήμη που έχει αποκτήσει το προϊόν με την πάροδο των ετών και την μακρόχρονη παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής. Το προϊόν «Ptujski lük» είναι η κοινή ονομασία για ένα κρεμμύδι που καλλιεργείται στην περιοχή Ptujsko Polje επί περισσότερα από 200 έτη. Η περιοχή καλλιέργειας καλείται, από αμνημονεύτων ετών, «*lükarija*» (κρεμμυδότοπος), επειδή σε αυτήν καλλιεργούνται κρεμμύδια (*lük*). Ο Anton Ingolič, που έζησε και εργάστηκε στην περιοχή, έγραψε ότι η κρεμμυδοκαλλιέργεια ξεκίνησε στην Dornava, την καρδιά της lükarija, και διαδόθηκε σε όλη την Ptujsko Polje. Όλοι οι παραγωγοί στην Dornava –και στο σύνολο της Ptujsko Polje– υιοθέτησαν αυτό το είδος καλλιέργειας, ιδίως οι μικρομεσαίες γεωργικές εκμεταλλεύσεις.

Λόγω του τύπου των βροχοπτώσεων, η εναλλαγή της καλλιέργειας σιτηρών ήταν ο κυριότερος τρόπος καλλιέργειας που αναπτύχθηκε και εδραιώθηκε στην περιοχή Ptujsko Polje. Η κρεμμυδοκαλλιέργεια είναι επίσης ιδανική για ενσωμάτωση σε αυτό το σύστημα εναλλαγής. Τα κρεμμύδια δεν χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες για να αναπτυχθούν. Καθώς τα αμμώδη εδάφη σύντομα ξηραίνονται και θερμαίνονται, είναι δυνατή η σπορά σπόρων ή η φύτευση φυταρίων αρκετά νωρίς στη διάρκεια του έτους, όταν οι ημέρες είναι ακόμη σύντομες. Κατά την εποχή αυτή των μικρών ημερών, τα κρεμμύδια αναπτύσσουν ισχυρό ριζικό σύστημα και στη συνέχεια, την περίοδο των εαρινών βροχοπτώσεων, αυξάνουν το μέγεθός τους. Στη συνέχεια ακολουθεί το θερμό και ξηρό καλοκαίρι, το οποίο είναι απαραίτητο για να αναπτυχθεί το χαρακτηριστικό άρωμα (γεύση) και, ιδίως, για να ξηρανθούν τα κρεμμύδια με τον κατάλληλο τρόπο. Τα κρεμμύδια επομένως αφήνονται αρχικά να ξηρανθούν στον αγρό, ενώ η τελική φάση ξήρανσης εκτελείται στις εγκαταστάσεις του παραγωγού. Καθώς η γεωργία, ιδίως η καλλιέργεια σιτηρών (συμπεριλαμβανόμενης της σίκαλης), σημείωσε σημαντική ανάπτυξη στην περιοχή ήδη από την αρχαιότητα, ταυτόχρονα διαδόθηκε η πασίγνωστη παράδοση του πλεξίματος των κρεμμυδιών σε στεφάνες (πλεξούδες) χρησιμοποιώντας άχυρο σίκαλης.

Χάρη στο ξηρό κλίμα κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και στα αμμώδη, αβαθή εδάφη, που ήταν φτωχά σε θρεπτικά στοιχεία, τα κρεμμύδια ανέπτυξαν μια πιο διαπεραστική γεύση.

Τα διάφορα στάδια της παραγωγής και η μέθοδος παραγωγής των κρεμμυδιών αντανακλώνται τοπικά σε έναν πλούτο πρακτικών, συνηθειών, ρητών, εκφράσεων και παραδοσιακών εδεσμάτων που αναπτύχθηκαν και διατηρήθηκαν, καθώς και στα αρχιτεκτονικά στοιχεία των σπιτιών, που διέθεταν στέγες με προεξοχή κατάλληλη για την προστασία των κρεμμυδιών κατά την ξήρανση. Αυτές οι πρακτικές διατηρούνται ζωντανές ως τμήμα της καθημερινής ζωής των κατοίκων (ειδικά εδέσματα που εξακολουθούν να προτιμώνται ιδιαιτέρως, ξήρανση των κρεμμυδιών σε αυλές προστατευόμενες με εξώστη και πλέξη των κρεμμυδιών σε πλεξούδες) και σε συνδυασμό με εκδηλώσεις απευθυνόμενες στους επισκέπτες της περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.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] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.