32013R0424

9.5.2013. SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 127/7

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 424/2013

od 7. svibnja 2013.

o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Ptujski lük (ZOZP))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode [1], a posebno njezin članak 53., stavak 2., drugi podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 53., stavkom 1., prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Slovenije za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Ptujski lük" registriranu u skladu s Provedbenom uredbom Komisije (EU) br. 1362/2011 [2].

(2) Primjena se odnosi na izmjenu opisa proizvoda i posebnih pravila za pakiranje.

(3) Komisija je ispitala predmetnu izmjenu i zaključila da je ista opravdana. S obzirom da je ovo manja izmjena u smislu članka 53. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je može donijeti bez korištenja postupka utvrđenog u stavcima od 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Ptujski lük" ovim se mijenja u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni jedinstveni dokument kojim se utvrđuju glavne točke specifikacije utvrđen je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 7. svibnja 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

[1] SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
[2] SL L 341, 22.12.2011., str. 21.

PRILOG I.

Odobrene su sljedeće izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Ptujski lük”:

— Sljedeća se rečenica briše iz opisa proizvoda: „Svaki luk teži najmanje 70 g.”

Opis proizvoda trenutačno sadržava očitu neusklađenost jer nije moguće da glavice luka ispune oba navedena kriterija, odnosno da istodobno imaju ekvatorijalni presjek od najmanje 40 mm i minimalnu težinu od najmanje 70 g.

— Sljedeće riječi unutar zagrada brišu se iz posebnih pravila za pakiranje: „(najviše 2 kg)”.

Težina pakiranja konačnog proizvoda prilagođena je potražnji te stoga nema smisla da je se ograničava. Zahtjevi potrošača i trgovaca dokazali su kako pakiranja veća od 2 kg nude bolju vrijednost za novac.

PRILOG II.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1]

„PTUJSKI LÜK"

EZ br.: SI-ZOZP-0105-01033 – 20.08.2008.

ZOZP (X) ZOI ()

1. **Naziv**

„Ptujski lük"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovenija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1 *Vrsta proizvoda:*

Razred 1.6 Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2 *Opis proizvoda na koji se primjenjuju naziv iz točke 1.*

„Ptujski lük" (*Allium cepa L.*) je luk sorte Ptujska rdeča. Plosnatog je srcolikog oblika. Njegov ekvatorijalni presjek ima promjer od najmanje 40 mm. Vrat luka je uzak, tanak i zatvoren. Visina svakog luka, mjereno od okruglog podnožja glavice luka do zatvorenog vrata mora biti 10-50 % manja od promjera luka u najširem dijelu (ekvatorijalni promjer).

Suha vanjska kora crvenkasto je smeđe do svijetlo crvene boje. Meso mu je bijelo s plavkastom ili ljubičastom primjesom i izraženim ljubičastim rubom.

Značajka „Ptujskog lüka" je umjereno oštar okus i jaki miris luka.

3.3 *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode životinjskog porijekla)*

—

3.5 *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području*

Luk koji se stavlja na tržište pod nazivom „Ptujski lük" mora biti proizveden u zadanom zemljopisnom području.

Sjemenke ili lučice luka moraju biti proizvedene u zemljopisnom području ili kupljene od proizvođača sjemena koji mogu dokazati da provode održavanje selekcijske sorte Ptujska rdeča.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

„Ptujski lük" prodaje se u tradicionalnim vijencima (ražena slama, šest ili dvanaest glavica luka iste veličine i boje, bez korištenja konopa, žice ili sličnog), u malim pakiranjima ili u rasutom stanju.

3.7 *Posebna pravila za označivanje*

Glavice luka koje udovoljavaju kriterijima utvrđenim u specifikaciji označuju se nazivom „Ptujski lük", napisom „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla" te nacionalnim znakom kvalitete.

4. **Kratka definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje u kojem se odvija proizvodnja povijesno je određeno te se sastoji od područja Ptujskog polja. To je ravnica koju omeđuje grad Ptuj, rijeka Drava te rubni dijelovi gorja Slovenske Gorice i naselja Mihovci i Velika Nedelja.

[1] Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

5. **Poveznica sa zemljopisnim područjem**

5.1 *Posebnost zemljopisnog područja*

Ptujsko polje je prirodno nizinsko područje gdje se zemlja razvila na pedosekvenci šljunka i pijesku. Tlo je plitko, s velikim sadržajem pijeska i stijena. Uslijed kontinentalne klime s kišnim proljećima i vrućim i relativno suhim ljetima, ova tla su često sklona poplavljivanju. U pogledu nastanka tla, obje pedosekvence imaju dva sustava tla. Na šljunku i pijesku to su aluvijalna tla na holocenskoj terasi i smeđa tla na pleistocenskoj terasi, dok su na glini i ilovači to smeđa pseudooglejena tla i antropogena tla.

Aluvijalna tla su mlada i pedološki nerazvijena. Imaju finu teksturu i sadržavaju vrlo malo glinastih čestica. Tla su propusna i protočna. Fini pijesak dolazi do dubine od 100 cm; šljunak rijetko doseže površinu. Mjesta s kojih je iscijeđena voda su obradive površine koje pružaju pogodne uvjete za uzgoj, posebno one koja su zaštićene od poplava.

Smeđa tla su prevladavajuća vrsta tla u Ptujskom polju. S gledišta samoopskrbe, ona su strateški važna za proizvodnju hrane. Ovo omogućuje kvaliteta tla i ravan reljef. Tlo je srednje dubine, ima srednji sadržaj humusa te je propusno i lagane teksture. Prevladava obradivo tlo.

Smeđa, duboka tla na ilovači leže na rubnim dijelovima gorja Slovenske Gorice i doline Pesnice,a njihov glavni sastojak je ilovača. Ovo su dublja, manje propusna tla finije teksture. Ovo je područje intenzivnog uzgoja usjeva, trave i hmelja.

Meliorirana tla zauzimaju dolinu rijeke Pesnice na mjestu gdje ona ulazi u Ptujsko polje. Većina tla je poboljšana (u smislu odvodnje i uporabe u poljoprivredi). Izmijenjena su fizikalna i kemijska svojstva tla. Dubokim obrađivanjem tla su postala prozračena i propusna, a korištenje gnojiva povećalo je njihovu pH vrijednost te stoga nisu više kisela. Na tim tlima prevladava intenzivni poljoprivredni uzgoj.

U zemljopisnom pogledu, Dravsko-Ptujsko polje čini dio subpanonskog područja Slovenije. Klima u ovom zemljopisnom području može se opisati kao uglavnom sredozemna. Ovo područje nije pretjerano bogato padalinama, godišnji prosjek u razdoblju od 1961.-2000. iznosi oko 950 mm. Oko Ptuja, većina kiše padne u lipnju, srpnju i kolovozu (obično više od 100 mm mjesečno), a najsuši mjeseci su ožujak, travanj i svibanj (samo 60-85 mm mjesečno).

„Ptujski lük" se mora brati ručno. Ovo osigurava visoku kvalitetu proizvoda. Drugo posebno svojstvo „Ptujskog lüka" je to da su pojedinačne glavice luka spletene u tradicionalne vijence koje sadrže šest do dvanaest glavica luka iste veličine i boje.

5.2 *Posebnost proizvoda*

„Ptujski lük" poznat je po svojoj dugotrajnosti i izvrsnim kulinarskim svojstvima. Prilikom priprave brzo se raspadne, a svejedno zadržava svoj poseban okus. Druga svojstva proizvoda „Ptujski lük" je njegov obli do srcoliki oblik, crvenkasta boja njegove kore i mesa te umjereno oštri okus.

5.3 *Uzročna veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)*

Veza između proizvoda „Ptujski lük" i područja temelji se na njegovom ugledu koji je stekao tijekom niza godina i višegodišnjem tradicionalnom načinu proizvodnje. „Ptujski lük" uobičajeno je ime za luk koji se uzgaja u Ptujskom polju već više od 200 godina. Područje uzgoja se oduvijek zove „zemlja proizvodnje luka" (lükarija) jer se u njemu uzgaja luk. Anton Ingolič, koji je živio i radio u ovom području, zapisao je da je uzgoj luka započeo u Dornavi, srcu područja uzgoja luka, te se potom proširio diljem Ptujskog polja. Svi proizvođači, u Dornavi i diljem Ptujskog polja, prihvatili su uzgoj luka, posebno mali i srednji poljoprivrednici.

Zbog režima padalina na Ptujskom polju kao glavni oblik poljodjelstva razvila se i uvriježila izmjena usjeva. Uzgoj luka idealan je za uključivanje u ovaj izmjenični sustav. Razvoj luka ne zahtijeva visoku temperaturu. Kako se pješčana tla brzo zagrijavaju i isušuju, sjeme se može sijati i lučice saditi vrlo rano tijekom godine dok su dani još kratki. Tijekom razdoblja kratkih dana, luk razvija jaki sustav korijenja, koji se tijekom proljetnih kiša podeblja. Nakon navedenog slijede duga i vruća ljeta, što je nužno za razvoj posebne arome (ukusa), te posebno za pravilno sušenje luka. Luk se stoga prvo ostavlja na poljima da bi se sušio, dok se krajnja faza sušenja odvija kod proizvođača. S obzirom da je u predmetnom području uzgoj žitarica (posebno raži) razvijen od drevnih vremena, raširila se također poznata tradicija pletenja luka u vijence (pletenice) od ražene slame.

Zbog suhog vremena tijekom dozrijevanja i plitkog pješčanog tla slabe hranjive vrijednosti, luk razvija svoj oštriji okus.

Različite faze proizvodnje i načini proizvodnje luka odražavaju se lokalno u bogatstvu praksi, običaja, izreka i tradicionalnih jela, koji su se razvili i održali, kao i u gradnji kuća, koje imaju izbačene krovove pogodne za sušenje luka. Ti običaji i dalje žive i održavaju se kao dio svakodnevnog života ljudi (posebno, vrlo popularna jela, sušenje luka u dvorištima ispod izbačenih krovova i pletenje vijenaca luka) kao i u odnosu na turističke događaje.

Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 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] Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.