

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 424/2013**ze dne 7. května 2013,****kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení [Ptujski lük (CHZO)]**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Slovinska o schválení změny specifikace chráněného zeměpisného označení „Ptujski lük“ zapsaného do rejstříku podle prováděcího nařízení Komise (EU) č. 1362/2011 ⁽²⁾.
- (2) Žádost se týká změny popisu produktu a zvláštních pravidel pro balení.

- (3) Komise přezkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v člancích 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Ptujski lük“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

*Článek 3*Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 7. května 2013.

*Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise*

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 341, 22.12.2011, s. 21.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Ptujski luk“ se schvaluje tato změna:

- Zrušuje se tato věta v popisu výrobku: „Každá cibule váží alespoň 70 g“.

Popis produktu v současnosti obsahuje zjevný nesoulad vzhledem k tomu, že není možné, aby cibule splňovaly obě uvedená kritéria, tj. aby průměr příčného řezu cibulí činil alespoň 40 mm a současně byla minimální hmotnost alespoň 70 g.

- Ve zvláštních pravidlech pro balení se zrušují tato slova v závorkách: „(max. 2 kg)“.

Hmotnost balení konečného produktu se přizpůsobuje poptávce, a nemá proto smysl ji omezovat. Požadavky spotřebitelů a obchodníků ukázaly, že balení o hmotnosti vyšší než 2 kg je ekonomicky výhodnější.

—

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾

„PTUJSKI LÜK“

č. ES: SI-PGI-0105-01033 – 20. 8. 2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Ptujski lük“

2. Členský stát nebo třetí země

Slovinsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Ptujski lük“ (*Allium cepa* L.) je cibule odrůdy Ptujška rdeča. Má srdcovitě zploštělý tvar. Průměr příčného řezu cibulí v nejširším místě činí alespoň 40 mm. Její krček je úzký, tenký a uzavřený. Výška každé cibule měřená od jejího kruhového základu k uzavřenému krčku musí být o 10–50 % menší než průměr její nejširší části.

Suchá vnější slupka je červenohnědá až světlečervená. Dužnina je bílá s namodralým nebo fialovým odstínem a výrazněji fialovým okrajem.

„Ptujski lük“ má obvykle mírně štiplavou chuť a vydává silný cibulový pach.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Cibule uvedené na trh pod názvem „Ptujski lük“ musí být vypěstovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

Semena nebo sazenice této cibule musí být vyprodukovány ve vymezené zeměpisné oblasti nebo být zakoupeny od pěstitelů semen, kteří mohou prokázat, že provádí udržovací šlechtění odrůdy Ptujška rdeča.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

„Ptujski lük“ se prodává v tradičních věncích (žitná sláma, šest nebo dvanáct cibulí stejné velikosti a barvy, bez použití provázku, drátu nebo podobného materiálu) v malých baleních a samostatně.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Cibule, které vyhovují podmínkám stanoveným ve specifikaci, nesou označení „Ptujski lük“ a jsou na nich uvedena slova „chráněné zeměpisné označení“ a vnitrostátní symbol jakosti.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, kde se cibule pěstuje, je historicky určena a zahrnuje Ptujsko Polje. Je to planina ohraničená městem Ptuj, řekou Drávou, předhůřím Slovenske Gorice a osadami Mihovci a Velika Nedelja.

⁽¹⁾ Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Ptujsko Polje je součástí rovinatého přírodního regionu, v němž se půda vyvíjela na střídajícím se vrstvení písku a štěrku. Půda je mělká s vysokým obsahem písčitých částic a kamenů. Vzhledem ke kontinentálnímu podnebí s jarními srážkami a horkým a poměrně suchým létem mají tyto půdy často tendenci vysušovat se. Pokud jde o genezi půdy, každá z dvou půdních vrstev má dva půdní systémy. Na štěrku a písku je aluviální půda na holocenní terase a hnědozemě na pleistocenní terase, zatímco na jílovité a písčitojílovité vrstvě jsou hnědé pseudogleje a antrosoly.

Aluviální půdy jsou mladé a pedologicky nevyvinuté. Mají jemnou písčitou strukturu a obsahují velmi málo jílovitých částic. Jsou propustné a rozplývavé. Jemný písek dosahuje do hloubky 100 cm; štěrk pouze zřídka dosahuje na povrch. V místech odtoku vody se nachází orná půda, která poskytuje příznivé podmínky k pěstování, především tam, kde je chráněna před povodněmi.

Hlavním druhem půdy na planině Ptujsko Polje je hnědozemě. Z hlediska soběstačnosti je strategicky významná pro produkci potravin. To umožňují kvalita půdy a rovnost terénu. Půdy mají střední hloubku, střední obsah humusu, jsou propustné a mají lehkou strukturu. Převládá orná půda.

Hnědozemní půdy s hlubokými jílovitopísčitými vrstvami se nacházejí v předhůří Slovenske Gorice a v údolí Pesnica a jejich hlavní složkou je jíl. Jsou hlubší, mají jemnější strukturu a jsou méně propustné. Je to oblast s intenzivním pěstováním polních plodin, trávy a chmelu.

Antrosoly se nacházejí v údolí řeky Pesnica, v místě, kde vtéká do Ptujsko Polje. U většiny půdy proběhla meliorace (pokud jde o odvodnění a zemědělské využití). Fyzické a chemické vlastnosti půd se změnily. Díky hloubkové orbě se půdy provzdušnily a zpropustnily a používání hnojiv přispělo ke zvýšení jejich pH a tím k odstranění jejich kyselosti. Na těchto půdách převládá intenzivní pěstování plodin.

Ze zeměpisného hlediska Dravsko-Ptujsko Polje tvoří část dolnopanonského regionu Slovinska. Podnebí v této zeměpisné oblasti lze popsat jako velmi výrazně kontinentální. Srážky nejsou na tomto území příliš vydatné, jejich roční průměr v období 1961–2000 činil přibližně 950 mm. Nejvíce dešťových srážek (obvykle více než 100 mm za měsíc) spadne v okolí Ptuj v červnu, červenci a srpnu a nejsuššími měsíci jsou březen, duben a květen (pouze 60–85 mm za měsíc).

„Ptujski luk“ se musí sklízet ručně. Tím se zajišťuje jeho vysoká jakost. Další zvláštností produktu „Ptujski luk“ je to, že jednotlivé cibule se splétají do tradičních věnců, které tvoří šest nebo dvanáct cibulí stejné velikosti a barvy.

5.2. Specifičnost produktu

Cibule „Ptujski luk“ se vyznačuje svojí trvanlivostí a vynikajícími vlastnostmi při vaření, kdy se rychle rozpadává, ale přesto si zachovává svou charakteristickou chuť. Mezi další charakteristické rysy cibule „Ptujski luk“ patří její srdcovitý až zploštělý tvar, načervenalá barva slupky a dužniny a její mírně štiplavá chuť.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Souvislost mezi produktem „Ptujski luk“ a oblastí je založena na pověsti, kterou získal v průběhu mnoha let, a na dlouhodobém tradičním způsobu pěstování. „Ptujski luk“ je místní název pro cibuli, která se pěstuje na planině Ptujsko Polje více než 200 let. Oblast pěstování cibule (*luka*) se už od nepaměti nazývá „zemí pěstování cibule“ (*lukarija*). Anton Ingolič, který žil a pracoval v okolí, napsal, že pěstování cibule začalo v Dornavě, v srdci země pěstování cibule, a rozšířilo se z tohoto místa po celé oblasti Ptujsko Polje. Všichni pěstitelé, zejména malí a střední zemědělci, v Dornavě a v celé oblasti Ptujsko Polje se věnují pěstování cibule.

Kvůli množství srážek se střídání obilovin stalo v oblasti Ptujsko Polje hlavní formou zemědělské činnosti. Pěstování cibule je ideální i pro začlenění do tohoto systému střídání plodin. Cibule nepotřebuje k růstu vysokou teplotu. Jelikož písčité půdy se rychle vysušují a zahřívají, mohou se semena a sazenice vysadit velmi brzy, v období, kdy dny jsou ještě krátké. Během tohoto období se vyvíjí silný kořenový systém cibule a poté během jarního deště nabere cibule na objemu. Následuje horké a suché léto, které je nezbytné pro rozvinutí charakteristického aromatu (chutě), a zejména pro důkladné sušení cibule. Cibule se proto na začátku nechává sušit na poli. Poslední fáze sušení probíhá v zařízení pěstitelů. Vzhledem k tomu, že zemědělství, zejména pěstování obilovin (včetně žita), se v této zeměpisné oblasti dobře rozvíjí už odedávna, rozšířila se i známá tradice splétání cibulí do věnců z žitné slámy (copy).

Suché počasí během dozrávání a mělké písčité půdy chudé na živiny jsou příčinou toho, že cibule mají akcentovanější štiplavou chuť.

Různá stádia a způsob pěstování cibule se odrážejí v lokálním bohatství postupů, zvyků, přísloví, pořekadel a tradičních jídel, které se v průběhu let rozvíjelo a přetrvalo dodnes, ale i v architektonických znacích domů, které musely mít přístřešky na sušení cibule. Tyto postupy se nadále používají a udržují jako součást každodenního života lidí (především stále velmi oblíbená jídla, sušení cibule ve dvorech pod přístřešky a splétání cibulí do věnců) i v souvislosti s turistickými akcemi.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 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⁾ Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.