

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 424/2013 DE LA COMISIÓN**de 7 de mayo de 2013****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Ptujski lük (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Eslovenia de aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Ptujski lük», registrada en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n° 1362/2011 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud se refiere a la modificación de la descripción del producto y a las normas específicas aplicables al envasado.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Dado que, de conformidad con el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 se trata de una modificación de menor importancia, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Ptujski lük» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de mayo de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente**Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 341 de 22.12.2011, p. 21.

ANEXO I

Se aprueba la modificación siguiente del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Ptujski luk»:

- En la descripción del producto, se suprime la frase siguiente: «Cada cebolla pesa aproximadamente 70 g».

La descripción del producto contiene actualmente una incoherencia aparente, ya que las cebollas no pueden cumplir los dos criterios especificados, es decir, tener en su sección ecuatorial un diámetro mínimo de 40 mm y al mismo tiempo un peso mínimo de 70 g.

- Las siguientes palabras entre paréntesis se suprimen de las normas especiales sobre el envasado: «(con un contenido máximo de 2 kg)».

El peso de los envases del producto final se adapta a la demanda y, por lo tanto, no tiene sentido establecer un límite. Las exigencias de consumidores y comerciantes han demostrado que los envases de más de 2 kg ofrecen una mejor relación calidad-precio.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«PTUJSKI LÜK»

N° CE: SI-PGI-0105-01033 – 20.08.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Ptujski lük»

2. Estado Miembro o tercer país

Eslovenia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La «Ptujski lük» (*Allium cepa* L.) es una cebolla de la variedad *Ptujaska rdeča*. Presenta una forma que puede ser de acorazonada a achatada. En su sección ecuatorial tiene un diámetro mínimo de 40 mm. El cuello es estrecho, fino y cerrado. La altura de cada cebolla, medida desde la base circular del bulbo hasta el cuello cerrado, debe ser un 10-50 % inferior al diámetro de su parte más ancha (diámetro ecuatorial).

El color de las túnicas exteriores oscila del marrón rojizo al rojo pálido. La pulpa es blanca con matices azules o purpúreos, mientras que el borde presenta un color púrpura más marcado.

La «Ptujski lük» tiene, típicamente, un sabor moderadamente picante y un fuerte olor a cebolla.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las cebollas comercializadas con la denominación «Ptujski lük» tienen que haberse producido en la zona geográfica.

Las semillas o las plantas de cebolla deben haberse producido en la zona geográfica o haber sido adquiridas a productores de semillas que puedan demostrar que realizan una selección conservadora de la variedad *Ptujaska rdeča*.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

La «Ptujski lük» se presenta a la venta con la forma tradicional de corona (de paja de centeno, compuesta por seis o doce bulbos de la misma dimensión e idéntico color, sin utilizar cordel, hilo, ni otro tipo de atadura), en pequeños envases y a granel.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Las cebollas que cumplen las condiciones establecidas en el pliego de condiciones se etiquetan con la denominación «Ptujski lük», la mención «zaščitena geografska označba» (indicación geográfica protegida) y el símbolo nacional de calidad.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción está determinada históricamente y abarca la zona de Ptujsko Polje, que es una llanura delimitada por la ciudad de Ptuj, el río Drava, los extremos de la zona montañosa de Slovenske Gorice y las poblaciones de Mihovci y Velika Nedelja.

⁽¹⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Ptujsko Polje forma parte de una llanura natural en la que el terreno ha evolucionado hacia una secuencia de suelos de arena y grava. Los suelos son poco profundos y están compuestos por abundantes partículas de arena y grava gruesa. Debido al clima continental, que se caracteriza por las precipitaciones de primavera y por unos veranos cálidos y relativamente secos, estos suelos se ven afectados con frecuencia por la sequía. En lo que concierne a la edafogénesis, hay dos sistemas de suelo en cada una de las secuencias. Sobre la arena y grava, se encuentran suelos aluviales sobre una terraza holocénica y suelos pardos sobre una terraza pleistocénica, mientras que sobre la arcilla y el limo se encuentran suelos pardos pseudogley y antrosuelos.

Los suelos aluviales son jóvenes y no están desarrollados desde el punto de vista edafológico. Presentan una textura de arena fina que incluye una cantidad mínima de partículas de arcilla. Son suelos permeables y friables. La arena fina desciende hasta una profundidad de 100 cm, mientras que la grava raramente alcanza la superficie. Las tierras de labor drenadas ofrecen buenas condiciones de cultivo, sobre todo las situadas en lugares que están al abrigo de las inundaciones.

Los suelos pardos son el principal tipo de suelo en Ptujsko Polje. Desde el punto de vista del autoabastecimiento, este tipo de suelo reviste una importancia estratégica para la producción de alimentos. En efecto, ello es posible gracias a la calidad de los suelos y a que los terrenos son llanos. Los suelos presentan una profundidad media, un contenido medio en humus y son permeables y de textura ligera. Predominan las tierras de cultivo.

Los suelos pardos, cuya base es arcillosa en los niveles profundos, están situados en las zonas que bordean las colinas Slovenske Gorice y el valle de Pesnica, y están constituidos principalmente de arcilla. Son suelos más profundos, de textura más fina y menos permeables. Aquí las tierras se dedican al cultivo intensivo, a la explotación de prados y pastizales y a la producción de lúpulo.

Los antrosuelos ocupan el valle del río Pesnica cuando entra en Ptujsko Polje. La mayor parte de las tierras han sido objeto de mejora, en lo que concierne al drenaje y a los usos agrícolas. Las propiedades físicas y químicas de los suelos se han modificado. Gracias al profundo laboreo, los suelos se han aireado y se han vuelto permeables, y el empleo de fertilizantes ha hecho aumentar su pH, de manera que ya no son ácidos. En estas superficies predominan los cultivos intensivos.

Desde el punto de vista geográfico, la zona de Dravsko-Ptujsko Polje forma parte de la región subpanonia de Eslovenia. El clima de esta región geográfica es acusadamente continental. No recibe un nivel excesivo de precipitaciones, y la media anual en el periodo de 1961-2000 se situó en torno a 950 mm. En la zona de Ptuj, las precipitaciones se concentran en los meses de junio, julio y agosto (por lo general, más de 100 mm al mes), siendo marzo, abril y mayo los meses más secos (únicamente 60-85 mm al mes).

La «Ptujski luk» debe cosecharse manualmente, lo que garantiza la elevada calidad del producto. Otra característica específica de la «Ptujski luk» es que las cebollas se presentan trenzadas en coronas tradicionales que contienen seis o doce bulbos de idéntico tamaño y color.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Ptujski luk» se distingue por su larga conservación y sus excelentes propiedades culinarias. Durante la cocción, se desintegra rápidamente, pero conserva su sabor peculiar. Otros rasgos característicos de la «Ptujski luk» son su forma, de acorazonada a achatada, el color rojizo de sus túnicas y pulpa y su sabor, moderadamente picante.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo entre la «Ptujski luk» y la zona está basado en la reputación que ha adquirido a lo largo de muchos años y en su ancestral método de producción. La «Ptujski luk» es el nombre utilizado corrientemente para una cebolla que se cultiva en Ptujsko Polje desde hace más de 200 años. La zona de cultivo ha recibido desde tiempos inmemoriales el nombre de *lukarija* (cebollar), por cultivarse allí cebollas (*luka*). Anton Ingolič, que residió y trabajó en la zona, explicaba en sus escritos que el cultivo de la cebolla se inició en Dornava, que se sitúa en el corazón de la comarca donde se realiza este cultivo, y se extendió desde allí a toda la zona de Ptujsko Polje. Todos los productores de Dornava – y en toda la zona de Ptujsko Polje – se dedican al cultivo de la cebolla, en especial los agricultores de pequeñas y medianas explotaciones.

Debido al régimen de precipitaciones, la rotación de los cultivos de cereales es el principal modo de cultivo que se desarrolló y se asentó en Ptujsko Polje. El cultivo de la cebolla resulta idóneo para su incorporación a este sistema de rotación. Las cebollas no requieren temperaturas elevadas para poderse desarrollar. Dado que los suelos arenosos se desecan y se calientan con facilidad, resulta posible sembrar y plantar desde comienzos del año, cuando los días son todavía cortos. Durante ese período, las cebollas desarrollan un fuerte sistema radicular y los bulbos se desarrollan con las lluvias de primavera. Los veranos cálidos y secos permiten, a continuación, que se desarrolle su aroma (sabor) característico y, en particular, que las cebollas se sequen adecuadamente. Inicialmente, las cebollas se dejan secar en los campos, mientras que la fase final del secado tiene lugar en las explotaciones. Dado que la actividad agrícola, especialmente el cultivo de cereales (incluido el centeno), ha estado bien desarrollada en la zona geográfica desde hace siglos, también se ha difundido la conocida tradición de trenzar las cebollas en coronas confeccionadas con paja de centeno.

La sequedad del clima durante la fase de maduración y los suelos arenosos, poco profundos y pobres en nutrientes, explican que las cebollas presenten un sabor más picante.

El método de producción de las cebollas y las distintas fases que la componen se reflejan a nivel local en un sinnúmero de prácticas, costumbres, refranes, dichos y platos tradicionales que han evolucionado y se han conservado hasta nosotros, y han influido asimismo en las características arquitectónicas de las viviendas, que cuentan con porches donde se efectúa el secado de las cebollas. Estas prácticas se han perpetuado y forman parte de la vida diaria de la población (platos especiales y que siguen siendo muy populares, secado de las cebollas debajo de porches y trenzado de los bulbos), además de haberse integrado en manifestaciones turísticas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (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⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.