



Gorišnica 78, 2272 Gorišnica  
tel.: 02 743 04 02, 02 743 04 03  
fax: 02 743 04 06

# **Specifikacija in poročilo o posebnostih kmetijskega pridelka**

**za domačo sorto čebule:**

**Ptujski lük**

**Zaščitena geografska označba (ZGO)**

# 1 OPIS PROIZVODA

## Predlagano ime: PTUJSKI LÜK

To je tradicionalna ime, ki živi v teh krajih in to čebulo tako imenujejo prav vsi od začetkov (glej tudi zgodovinska dejstva) pridelovanja čebule do danes. Na tem območju drugega imena od domačinov ni slišati.

### 1.1 ZGODOVINSKA DEJSTVA

Čebula spada v družino Liliaceae, latinsko ime je *Allium cepa* var. *cepa*. Sama vrsta izhaja iz Azije, od koder se je preko Italije razširila v srednjo Evropo. Cenjena je kot zelenjadnica in zdravilna rastlina.

Ptujski lük je staro ime za čebulo, ki jo na Ptujskem polju pridelujejo že čez 200 let. Po starih legendah, ki krožijo med domačini, naj bi jo na to področje prinesli Turki.

Tržno pridelovanje lüka (čebule) se je na tem področju razširilo v začetku prejšnjega stoletja. Po pisanju Antona Ingoliča, ki je v teh krajih živel in delal, se je pridelovanje pričelo v Dornavi, kot središču lükarije in se od tam razširilo po ptujskem polju, najprej v Mezgovce, nato v Moškanjce. O tem je po pisanju v knjigi pisatelju pripovedoval domačin, lükar. S to panogo so se v Dornavi ukvarjali vsi pridelovalci, na celotnem območju Ptujkega polja pa predvsem mali in srednji kmetje. Po pripovedovanju starejših lükarjev si lahko na 10 arih pridelal dovolj za štipendijo, s katero si lahko zaključil šolanje.

O zgodovini in pridelovanju lüka ni veliko pisnih virov, saj so ga gojili najbolj preprosti ljudje. Največ je o njem napisal Anton Ingolič v nekaterih krajših zgodbicah in v svoji knjigi *Lukarji*.

Največ je o zgodovini pridelovanja čebule napisala Milena Turk v svoji nalogi, ki je bila objavljena v nadaljevanjih v *Tedniku* (danes *Štajerski tednik*) v letih 1990 in 1991, žal zelo slabe fotokopije te raziskave so del priloge št. 10. V ostalih člankih v prilogah smo želeli predstaviti, da vsa leta, ko se Ptujkega lüka na Ptujskem polju ni več pridelovalo, ta čebula ni bila pozabljena in da so se skušali ohraniti stari običaji kljub temu, da to v tistih časih ni bilo najbolj primerno.

Nekaj o zgodovini pridelave, predvsem pa o pomenu, ki ga je ta čebula tukaj nekoč že imela, govorita tudi obe seminarski nalogi, ki sta v Prilogah 7 in 8.

Vendar je Ptujski lük kljub temu, da je iz pridelave skoraj izginil, v slovenski sortni listi vpisan in sicer kot sorta Ptujška rdeča. Vpisan je tudi v katalog sort Evropske unije. V knjigi »Opis priporočenih sort poljščin in vrtnin«, ki jo je izdal Kmetijski inštitut Slovenije v Ljubljani leta 1966, je bila imenovana še kot »Ptujška«.

V sedanji sortni listi, je vpisan tako:

ALC017	Ptujška rdeča	<i>Allium cepa</i> L.	Čebula	Semenarna	Ljubljana	Semenarna	Ljubljana	31.12.	Udomačena
				proizvodnja	in trgovina	proizvodnja	in trgovina	1989	sorta
				d.d.		d.d.			

V zadnjem desetletju se pod imenom Ptujška rdeča prodaja veliko različne čebule, ki jim je skupno samo to, da imajo rdeče luskoliste in rožnato meso. Zato bi želeli domačo obliko čebule zaščititi pod starim imenom, ki se na tem področju uporablja že stoletje. V Sloveniji v pridelavi ni druge sorte ali hibrida, ki bi tako podoben Ptujskemu lüku, da bi ga lahko zamenjali z njim.

## **2 POROČILO O POSEBNOSTIH kmetijskega pridelka oz. živila**

### **2.1 DOLOČITEV OBMOČJA PROIZVODNJE KMETIJSKEGA PRIDELKA OZ. ŽIVILA**

#### **2.1.1 Razmejitev območja**

Območje pridelovanja ptujske čebule je zgodovinsko pogojeno in obsega ravninski del ptujskega polja in sicer ga omejujejo reka Drava, reka Pesnica, mesto Ptuj obronki Slovenskih goric in mesto Ormož. Natančna meja : Ptuj, od Ptuja desno od ceste Ptuj – Rogoznica – Podvinci – Pacinje do Pesnice, nato je meja reka Pesnica do kraja Tivolci, od tu je meja spet cesta Tivolci – Zamušani in naprej Podgorci – Velika Nedelja – Mihovci, od tod pa do umetnega kanala reke Drave in hrvaške meje, nato po hrvaški meji do stičišča meje s starim kanalom reke Drave, nato pa gledano po toku reke Drave levo od Drave do Ptuja.

Tabela 1: Zemljevid razmejenega območja  
pridelovanja Ptujškega lüka

Tabela 2: Lega območja na zemljevidu Slovenije

## 2.1.2 Geografske lastnosti območja

### A Geološke lastnosti

(Vir: KGZS Zavod Maribor, Oddelek za pedologijo in urejanje kmetijskega prostora)

Ptujsko polje pripada ravninski naravni regiji, kjer sta razviti pedosekvenca na produ in pesku, ter pedosekvenca na glini in ilovici. Glede pedogeneze imata obe pedosekvenci po dve združbi tal in sicer:

- A. Pedosekvenca na produ in pesku:
  - a. obrečna tla na holocenski terasi,
  - b. rjava tla na pleistocenski terasi
- B. Pedosekvenca na glini in ilovici
  - a. rjava psevdoglejena tla
  - b. antropogena meliorirana tla

#### ***Obrečna, evtrična tla na holocenski terasi, na peščeno prodnatem podtalju, plitka***

To je 1 – 2 km širok pas zemljišč ob Dravi, ki le pri Veliki Nedelji doseže širino 3 km. To so mlada, pedološko nerazvita tla s nediferenciranim profilom (A/C). Po teksturi so drobno peščena (mivkasta), v katerih je zelo malo glinastih delcev (3-5%). Tla so propustna in sipka. Mivka sega do globine 100 cm, prod redko prihaja na površje.

Odcedna mesta so njive z ugodnimi pridelovalnimi pogoji predvsem tam, kjer so varovana pred poplavamami.

#### ***Obrečna, evtrična, srednje globoka tla na holocenski terasi, v depresijah oglejena***

Je ena izmed manjših enot prve, aluvialne dravske terase med strugo Pesnice in potokom Zvirenčine. Pred regulacijo potokov in izvedbo detajlnih melioracij so bila zemljišča zaradi pogostih poplav slabo izkoriščena – bili so predvsem travniki in logi. Danes prevladujejo njive.

#### ***Rjava, distrična tla, srednje globoka, na diluvialni (pleistocenski) dravski terasi***

Je največja talna enota Ptujskega polja. Gledano z vidika samooskrbe je ta enota strateško področje za pridobivanje hrane. To omogočata kakovost tal in raven relief.

Tla so srednje globoka, srednje humozna, pepustna, lahke teksture, s slabo razvitimi B horizontom, izpod katerega je peščeno podtalje.

Prevladujejo njive z nekoč žitno-koruznim kolobarjem, ki je do nedavnega vseboval tudi sladkorno peso, in nekaj krompirja. Na področjih z urejenim namakalnim sistemom je zelo perspektivno pridelovanje zelenjave.

#### ***Ranker na nekarbonatnem rečnem produ***

Talna enota se razprostira v osredju ptujskega polja, na območju Borovc, Prvenc, Sobetinc. Po pedogenezi je podobna sosednjim, le da je najplitkejša, najbolj izpostavljena izpiranju, najbolj občutljiva na sušo. Peščeno-prodnato podtalje se javlja že na globini ornice ali tik pod njo.

Prevladujejo njive s koruzno-žitnim kolobarjem.

#### ***Rjava, globoka, bolj ali manj oglejena tla na ilovici***

Talna enota leži ob izteku Slovenskih goric in doline Pesnice, kjer so peščeno prodnate nasipine reke Drave prekrile z nasipinami reke Pesnice, matično osnovo pa predstavlja ilovica iz pleistocenske geološke dobe. Tla so globlja, finejše teksture, slabše prepustnosti. Proti obroju Slovenskih goric so v globini psevdoglejena, proti dolini Pesnice pa hipooglejena.

To je področje intenzivne pridelave poljščin, travinja in hmelja.

#### ***Srednje močno oglejena antropogena (meliorirana) tla***

Enota zajema dolino reke Pesnice ob prehodu Pesnice na Ptujsko polje. Večina zemljišč je bila v letih 1978/81 melioriranih (hidro in agro melioracije). Nastale so spremembe v fizikalnih in kemičnih

lastnostih tal. S podrahljavanjem so postala zračna in propustna, z apnenjem se je dvignil pH, tla niso več kislá.

Na teh tleh prevladuje intenzivna poljedelska pridelava.

## **B Podnebje: temperatura, veter, padavine**

Dravsko-Ptujsko polje, ki se razprostira ob Dravi med Falo in Ormožem, sodi v geografskem pogledu v območje subpanonske Slovenije. Tako ga opredeljuje prof. Ivan Gams v svojem delu **Geografija Slovenije** v poglavju Pokrajinsko ekološke makro regije in mezoregije. Lahko ga označimo tudi kot predel z najbolj izrazito celinsko noto. Podnebna raznolikost Slovenije je pestra, saj na izredno majhnem prostoru prevladujejo trije klimatski tipi: celinski, predalpski in mediteranski.

### **- Klimatološki podatki za območje Ptuj**

(Vir: iz arhiva Urada za meteorologijo pri ARSO, Ljubljana)

Podatki o najpomembnejših dejavnikih vremena, temperaturi zraka, padavinah in relativni zračni vlagi za območje Ptujkega polja so sestavni del priloge »Klimatološki podatki«. Izbrane so bile meteorološke postaje Starše, Ptuj in Mestni vrh pri Ptuj. Dolžina merjenih nizov podatkov je različna za različne dejavnike, vendar so primerno primerljivi.

Mesečne vrednosti temperature zraka so tako prikazane za obdobje 1961 – 2000 za postajo Starše, za postajo Mestni vrh pri Ptuj pa so za obdobje 1961 – 1990. Povprečna letna temperatura zraka za Starše je 9,7 °C, za Mestni vrh pri Ptuj pa 10,0 °C.

Najtoplejši mesec v letu je julij s povprečno temperaturo 19,7 °C, najhladnejša meseca pa sta december in januar s temperaturo med -1 in 0 °C.

Relativna vlaga zraka se giblje tekom leta med 73 % in 86 %, poleti pa je 75 %. Njena dolgoletna povprečna letna vrednost je 80 %.

S padavinami območje Ptuj ni pretirano obdarjeno, povprečna letna količina v obdobju 1961 - 2000 v Staršah je 978 mm, na Mestnem vrhu pri Ptuj 928 mm in v Ptuj 993 mm, kjer je postaja delovala do konca leta 1989 in je bila po dejavnosti padavinska postaja, zato podatkov o temperaturi zraka in relativni vlagi ni. Od leta 1990 dalje deluje na Ptuj ob Dravi avtomatska meteorološka postaja, ki meri vse naštetje parametre. Največ dežja v povprečju pade na območju Ptuj junija, julija in avgusta, običajno po več kot 100 mm mesečno, najbolj suhi meseci pa so marec, april in maj, ko pade mesečno le 60 do 85 mm.

Tabele s povprečnimi mesečnimi temperaturami, relativno zračno vlago in padavinami za obdobje 1960 do 2000 z najbližjih vremenskih postaj Starše, Ptuj - Mestni vrh in Ptuj so v Prilogi 6 tega dokumenta.

## **C Vpliv zemljepisnih značilnosti območja na kmetijske in gospodarske dejavnosti**

Zemlja na tem območju se je razvila na pedosekvenci na produ in pesku. Tla so plitva, vsebujejo veliko peščenih delcev in večjega kamenja. Zaradi celinskega podnebja s spomladanskimi padavinami in vročimi ter relativno suhimi poletji se na teh tleh pogosto pojavlja suša. Tako je na teh površinah težava s poletno pridelavo rastlin. Zaradi takega režima padavin se je na Ptujkem polju razvil in uveljavil predvsem žitni kolobar. V tak kolobar se je idealno vklopila tudi čebula. Čebula ima plitve korenine, več vlage potrebuje le v času debeljenja. Za pletenje tradicionalnih vencev pa se potrebuje ržena slama. Tako se je pridelovanje čebule na tem območju hitro razširilo tudi v donosno dejavnost.

Klimatski pogoji so tudi razlog, da se je na tem območju razvil triletni način pridelave čebule: seme, čebulček, čebula. Čebulo se lahko sadi zelo zgodaj, posebej, če sadimo čebulček in ne seme, saj prenaša nizke temperature. Plitva, peščena tla se hitro posušijo in jih je lahko obdelovati. Se tudi hitro segrevajo. Vse to je omogočilo zgodnjo obdelavo tal in hitro sajenje čebulčka. V pozno spomladanskem času je običajno še zadosti padavin, da se čebula odebeli. Kasneje je sušno obdobje celo zaželeno, da čebula dozori in se osuši. Tudi tehnologija pridelave je lažja, saj tako podnebje omogoča prvo sušenje na njivi. Zato niso bili potrebni posebni prostori za sušenje.

Ker je bilo na tem območju v tem času dobro razvito poljedelstvo, predvsem pridelovanje žit, med njimi tudi rži, se je hitro razširilo tudi znamenito pletenje vencev, t.i. »krence«. 12 enako velikih čbul so spletili v kito. Tako se je zelo dobro osušil, na tak način so ga tudi najlažje prevažali in prodajali zelo daleč okoli.

Čebule v tem času niso gojili v bližnji in dalji okolici Lükarije na vrtovih in njivah, tako so jo Lükarji dobro prodajali daleč naokrog do Dunaja na severu, na hrvaškem do Krapine in Varaždina in po Sloveniji.



Podnebje na tem koncu ji je bolj ustrezalo, najbolj ji ustreza ravno razporeditev padavin v celinskem podnebjju in plitva a humozna, hitro ogreta in suha tla, ravno takšna so na tem območju.

Lükarji so čebulo najboljše prodajali pozno v jeseni in čez zimo, zato je morala biti debela, dobro posušena in morala je pozno kaliti – gnati, da je bila dolgo tržna. Ker so jo po večini prodajali za kuhanje, ne svežo uporabo, so v tolikih letih pridelovanja razvili in obdržali tudi lastnost, ki je danes redka pri ostalih sortah: ob kuhanju čebula hitro razpade, vendar obdrži značilen okus. Zaradi pletenja v kite ima več zelenega listja, listje je bolj žilavo in se ne lomi ob puljenju, ta lastnost je pomembna pri ročnem spravilu. Suho podnebje ob dozorevanju in plitva, peščena, s hranili slabše založena tla, so vzrok, da je sorta razvila ostrejši okus.

V skladu z ritmom pridelovanja čebule in načinom pridelovanja, so se v teh krajih razvili in tudi obdržali mnogi običaji, navade, reki in izreki, tradicionalne jedi in tudi arhitektura hiš, ki so morale imeti napušče za sušenje luka (čebule), ter »podstje« okoli hiše, kjer se je lük sušil.

## 2.2 PREDSTAVITEV POSEBNOSTI KMETIJSKEGA PRIDELKA OZ. ŽIVILA

### 2.2.1 Predstavitev posebnosti

- srčasto – ploščata oblika: višina čebule, merjena od čebulnega krožca do zaprtega vratu čebule mora biti vsaj 10% manjša od premera čebule v najširšem delu (ekvatorialni premer) čebule, ne sme pa biti več kot 50% manjša
- ekvatorialni premer čebule najmanj 40 mm
- rdeče-rjava do svetlo rdeča barva zunanjih: suhih luskolistov
- belo meso z vijolično rdečim nadihom in močnejšim vijoličnim robom
- dobro skladiščenje: najmanj do januarja prihodnjega leta
- hitro razpade ob kuhanju

### 2.2.2 Senzorične lastnosti kmetijskega pridelka

- najbolj značilen je zmerno oster okus, ne sme biti sladka, brez ostrine
- močan vonj po čebuli

Od ostalih kultivarjev v pridelavi v Sloveniji se razlikuje:

- po barvi luskolistov in obliki čebule. Njena prednost pa je dolgotrajno skladiščenje, odlične lastnosti pri kuhanju in zmerno oster okus.
- Po načinu spravila: dovoljuje je samo ročno spravilo – puljenje čebule, ne dovoljuje se izkop in čiščenje čebule s kombajni ali podobnimi stroji, dovoljuje pa se strojno podrahlavanje in pridvigovanje rastlin pred puljenjem. S tem je zagotovljena kvaliteta pridelka.

## 2.3 VPLIV LOKALNIH PARAMETROV NA KAKOVOST KMETIJSKEGA PRIDELKA OZ. ŽIVILA

### 2.3.1 Vpliv na pridelavo semena

- **Doma pridelano seme:** topla, peščena zemlja, celinsko podnebje in vreme vplivata na ugodno zdravstveno stanje semenic, pridelano zdravo seme.
- **Kupljeno seme:** DEKLARIRANO SEME sorte, ki je na nacionalni sortni listi vpisana pod sorto »ptujska rdeča«.
- **Klima in zemljišče imata velik vpliv tudi na setev semena:** peščena zemlja, ki se spomladi hitro segreje in osuši vpliva na hitro in enakomerno kaljenje semena. Tako je omogočena dovolj zgodnja pridelava.

### 2.3.2 Vpliv na rast in razvoj rastlin za čebulček in za pridelek čebul

Zaradi kontinentalne klime je spomladi dovolj vlage, temperature pa so tudi dovolj visoke za ukoreninjenje čebulčka in za debeljenje čebule.

### 2.3.3 Vpliv na lastnosti pridelka

Kontinentalna klima pomeni, da je v času dozorevanja čebulčka dovolj suho, da se naravno posuši in ni potrebna desikacija, za čebulo pa tudi dovolj suho, da se enakomerno in počasi suši, zato ima pridelek čebule veliko sušine, ni gnitja in bolezni, dolgo skladiščenje, lepa barva čebule, oster okus čebule

## **2.4 EKONOMSKI POMEN KMETIJSKEGA PRIDELKA OZ. ŽIVILA**

### **2.4.1 Zgodovina proizvodnje kmetijskega pridelka:**

Čebulo so tržno pridelovali le mali in srednje veliki kmetje, zato je pisnih virov izredno malo. Še največ jih najdemo v literaturi, saj je Anton Ingolič svoj roman *Lukarji* napisal po pripovedovanju še tedaj živečih lukarjev. Kako je pridelava čebule vplivala, na nošo, običaje in celo arhitekturo je v svojem prispevku za tedanji *Tednik* opisala Milena Turk, v dveh seminarskih nalogah pa glede na omenjene pisne vire in po pripovedovanju starejših lukarjev na tem območju pa so pridelovanje čebule obdelali tudi učenci osnovne šole Gorišnica in dijakinja Gimnazije Ptuj. Obe seminarski nalogi in fotokopije člankov so v prilogah 7, 8, in 10, v prilogi 9 pa je še nekaj zbranega materiala iz arhive še zelo aktivne lukarice Genovefe Vučjak.

### **2.4.2 Pričakovani ekonomski učinek**

Čebula je na tem področju že nekoč pomenila glavni vir dohodka. Zaradi zgodovinskih dejstev, ki so opisani tudi v seminarskih nalogah v Prilogi 7 in 8 je tržna pridelava skoraj zamrla. Ohranila se je samo skozi šege, običaje, ki jih ohranjata dve aktivni društvi na tem območju. V zadnjih dveh letih se je pridelava čebule na tem območju spet okrepila.

V letu 2003 se je 13 zelenjadarjev povezalo v zadrugo z imenom Podravske vrtnine. Ta si je že za svoj logotip izbrala rdečo čebulo. V svojem strateškem načrtu so si zadali eno izmed glavnih panog pridelovanje čebule, nameravajo pa v kar največji meri pridelovati ravno ptujsko čebulo ali luk, kot jo imenujemo sami. Pridelek ptujskega luka je tako po izkušnjah, kot tudi po rezultatih poskusa, ki smo ga postavili v letu 2003, nižji v primerjavi z novodobnimi hibridi. Posebna oznaka geografskega porekla bi pomenila večjo ceno, možnost izpostavljanja pridelovanja čebule na ptujskem, štajerskem in končno tudi slovenskem območju. Na tak način bi lahko dosegli tudi višjo ceno za pridelek. S tem bi izenačili prednost višjega pridelka hibridov.

Učinek tega ne bi občutili samo kmetje – pridelovalci ampak posredno celotno območje, saj bi se ob promociji pridelka že z imenom promovirala tudi regija. Mnogi običaji, ki jih negujejo na tem območju, bi lahko prerasli v turistične prireditve širšega pomena za to področje.

### **2.4.3 Cilj zaščite**

Cilj zaščite je ohranitev pridelave te tradicionalne sorte, dvig tržne pridelave, obenem s tem pa tudi povečanje konkurenčnosti in možnost dopolnilne dejavnosti na manjših kmetijah na tem področju. Skupaj z ohranitvijo sorte se bodo ohranili tudi običaji, predstavlja pa tudi možnost za popestritev turistične ponudbe podeželja na področju zaščite.

Zaradi ekonomskih razlogov se trenutno tržno prideluje na 10% površin, na katerih se prideluje čebula. V primerjavi s hibridi, ki prevladujejo v tržni pridelavi, je pridelek čebule Ptujski lük veliko nižji (hibridi do 80 t/ha, Ptujski lük do 30 t/ha) in neizenačen. Zato ga je potrebno dodatno prebirati, velik del pridelka (15 – 20%) ostane pri tem netržen. Ravno temu so se s pletenjem v vence pridelovalci na tem področju izognili.

## 3. PROIZVODNA SPECIFIKACIJA

### 3.1 PREDSTAVITEV PRIDELKA:

#### 3.1.1 Opis čebule

- a. Obvezen je certifikat ekološke ali integrirane pridelave, dovoljuje se tudi certifikat GLOBALG.A.P. .
- b. Čebula je ploščato okrogla in premera v najširšem delu nad 40 mm. Čebula je lahko tudi na spodnjem in zgornjem delu rahlo dvignjena: srčasta. Ne sme biti okrogla (premer in višina enaka, visoko okrogla (premer manjši od višine), ploščata (razmerje premer : višina pod 2:1). Višina čebule, merjena od čebulnega krožca do zaprtega vratu čebule mora biti vsaj 10% manjša od premera čebule v najširšem delu (ekvatorialni premer) čebule, ne sme pa biti več kot 50% manjša
- c. Ovojni suhi luski so svetlo rjavi ali rožnato do rdečkasto rjavi do svetlo rdeči. Ne smejo biti temno rdeči, vinsko rdeči, višnjevo rdeči ali temno rjavi.
- d. Meso je belo z modrikastim ali vijoličastim nadihom. Ne sme biti temno rdeče, vijolično ali modrikasto, imeti mora opazne ostanke bele barve.
- e. Vrat čebule je ozek, tanek in zaprt: stisnjen (na otip se ne sme čutiti odpora mesa ampak samo luskoliste), ne sme biti debel in odprt.
- f. Okus poudarja zmerna ostrina. Ne sme biti zelo oster, še manj pa blag, brez ostrine.
- g. Listi rastline na polju so pokončni, sivo zeleni in primerni za vezavo v kite, ne smejo pretirano lomiti in pokati.
- h. Spravilo je obvezno ročno, pri tem se dovoljuje rahljanje tal oziroma strojno privzdigovanje čebule pred puljenjem, ne dovoljuje se spravilo s kombajni za izkop.

#### 3.1.2 Embalaža

- a. V tradicionalnih vencih (12 čebul, žitna slama (brez dodatne pomoči vrvice, žice ali podobno)), oziroma polovičnih vencih (6 čebul in žitna slama (brez dodatne pomoči vrvice, žice ali podobno)).
- b. Čebula v enem vencu mora biti približno enako velika in enake barve, razlika v vencu med ekvatorialnim premerom največje in najmanjše čebule v vencu 20 mm, če je premer najmanjše čebule v vencu čebule 40 – 70 mm, oziroma 30 mm, če je premer najmanjše čebule v vencu nad 70 mm.
- c. V trgovinah v manjših pakiranjih.
- d. Samo v primeru prodaje na turistične kmetije, turistična in druga podjetja, kuhinje kjer bodo uporabo Ptujkega lüka tudi ustrezno predstavili, je dovoljena prodaja v razsutem stanju.
- e. Čebula v prodaji mora ustrezati vsem standardom, določenih v predpisih Skupnosti.

#### 3.1.3 Posebnosti izdelka, ki bodo certificirane in navedene na etiketi

- a. Pridelana na Ptujkem polju, ročno pobrano in očiščeno.

## 3.2 BLOKOVNI DIAGRAM PROIZVODNJE KMETIJSKEGA PRIDELKA OZ. ŽIVILA

Pridelava temelji na treh fazah.

1. **Seme:** pridelano na označenem geografskem področju ali nakup semena po specifikaciji.
2. **Čebulček:** pridelan na označenem geografskem področju ali iz kupljenega semena po

specifikaciji.

### 3. Pridelava čebule:

- direktna setev iz semena,
- sajenje čebulčka,
- vzgoja preko sadik iz semena

## 3.3 PODROBNA SPECIFIKACIJA PRIDELAVE

### 3.3.1 Pridelava semena

- a.** Seme je lahko pridelano doma: na določenem geografskem področju po specifikaciji. Za vzgojo čebulčka uporabimo izvorno seme: to je lastno seme na kmetiji ali s kmetije na tem geografskem področju.

Seme mora biti pridelano iz odbranih semenic. Semenice odbere pridelovalec. Semenice se odberejo v jeseni, biti morajo tipične oblike in barve, po specifikaciji za Ptujski lük. Semenice se skladiščijo v prostorih, v katerih se skladišči tudi tržna čebula. Spomladi (februarja) se še enkrat odberejo tiste, ki so tudi skladiščenje najboljše prestale. Zavržemo vse, ki so pognale listje pred začetkom februarja.

- b.** Ptujski lük je lahko pridelan iz kupljenega semena: kupljeno je lahko samo semenarske hiše, ki lahko dokaže, da vodi vzdrževalno selekcijo sorte Ptujška rdeča: z deklaracijo in posebnim potrdilom, da je bilo pridelano iz osnovnega semena, ki ima svoj izvor v vzdrževalne selekciji na Ptujju.

#### 1. 3.3.2 Pridelava čebulčka

- a. Iz doma pridelanega semena:** na določenem geografskem področju. Izvorno seme je domače seme na kmetiji ali s kmetije, ki ga je pridelala na tem geografskem področju: potrebna prijava pridelave semena.
- b. Iz kupljenega semena:** samo seme semenarske hiše, ki lahko dokaže, da vodi vzdrževalno selekcijo sorte Ptujška rdeča: z deklaracijo in posebnim potrdilom, da je bilo pridelano iz osnovnega semena, ki ima svoj izvor v vzdrževalne selekciji na Ptujju.
- c. Nakup čebulčka:** Čebulček samo iz deklariranega semena sorte, ki je na nacionalni sortni listi vpisan pod sorto »ptujška rdeča«.

#### 2. 3.3.3 Pridelava čebule

- a.** obvezna kontrolirana integrirana ali ekološka pridelava, dovoljuje se tudi certifikat GLOBALG.A.P.
- b.** Gnojenje po gnojilnem načrtu, ki temelji na analizi zemlje in v slovenski strokovni literaturi priporočenih odvzemih čebule.
- c.** Obvezen pet poljinski kolobar: med pridelavo čebule na isti parceli morajo kot glavni posevek (ne prizna se strniščni posevek) rasti vsaj štiri njej nesorodne rastline: plevelne vrste se pri tem ne upoštevajo. (sorodne rastline so vse rastline iz družine Liliaceae: gojene so čebula, por, česen, drobnjak, šopasta čebula, stoletna čebula..), oziroma čebula je lahko na istem zemljišču le vsako peto leto.
- d.** Sajenje čebulčka je obvezno do 20. aprila. (izjeme dovoljene samo z dovoljenjem posebne strokovne skupine za notranjo kontrolo, ki bo ustanovljena pri Zadruhi), direktna setev mora biti izvedena najkasneje do 10. aprila, (izjeme dovoljene samo z dovoljenjem posebne strokovne skupine za notranjo kontrolo, ki bo ustanovljena pri Zadruhi).
- e.** Uporaba herbicidov samo po vzniku, ko lahko določimo vrste plevelov in ustrezno izberemo herbicid.
- f.** V rastni dobi je obvezno vsaj eno okopavanje, ki se izvede v primernem času glede na stanje zemlje, ki mora biti primerno osušena ter velikosti posevka.

**g.** Obvezna uporaba rumenih lepljivih plošč za ugotavljanje naleta čebulne muhe in porove zavrtnalke: v mesecih april, maj, avgust in september, ob morebitni napovedni službi, ustanovljeni s strani države, zaščita po napovedih te službe, nikakor se ne sme uporabljati insekticidov pred napovedjo naleta.

**h. Spravilo pridelka:** OBVEZNO ROČNO SPRAVILO

**i.** Po spravilu pridelka obvezna analiza na ostanek rastlinam dostopnega dušika v tleh (NO<sub>3</sub>-N) za vsak GERK, na katerem se prideluje Ptujski lük. Ostanek N<sub>min</sub> ne sme presegati 70 kg/ha. Čebula, pridelana na GERKu, kjer so ostanki višji od predpisane količine, se ne sme prodajati pod oznako Ptujski lük.

**j. Prodaja, embalaža:** prodaja čebule v tradicionalnih vencih (ržena slama, 6 ali 12 enako velikih čebul), v manjših pakiranjih, maksimalna velikost pakiranja 2 kg ter v razsutem stanju samo pod posebnimi pogoji, glej str. 13.

### 3.4 PRAVILA ZA OZNAČEVANJE

Pridelovalec mora ob prodaji pridelkov, označenih z označbo Ptujski lük te označiti z etiketo, ki mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- Mora biti v kombinaciji naslednjih barv: rjavo-rdeča in bela,
- ustrezne dimenzije etiket, najmanj 7 x 4,90 cm in največ 14 x 10 cm,
- mora vključevati napis: »zaščiten geografska označba Ptujski lük«, za kar se obvezno uporablja pisava Monotype Corsiva, velikost najmanj 8 mm, ustreznih barv (prva alineja tega odstavka),
- embalaža mora vključevati napis: »Pridelano na Ptujskem polju« v skladu s specifikacijo v zgoraj omenjenem fontu, ustreznih barv (prva alineja tega odstavka),
- mora vključevati navedbo certifikacijskega organa, ki bo opravljal kontrolo,
- mora vključevati nacionalne in EU znake za kakovost in
- mora vključevati vsa veljavna zakonska določila glede označevanja čebule v prometu.

### 3.5 UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO ZA PRIDELAVO PTUJSKEGA LÜKA

Vse faze pridelave ptujskega lüka se izvajajo znotraj območja, določenega v specifikaciji. Faze v pridelavi Ptujskega lüka so:

1. SEME
  - a. pridelava semena,
  - b. nakup po specifikaciji.
2. ČEBULČEK
  - a. pridelava,
  - b. nakup po specifikaciji.
3. PRIDELAVA IN EMBALAŽA ČEBULE

Pri pridelavi Ptujskega lüka se spoštujejo:

- ukrepi za zagotavljanje skladnosti s specifikacijo,
- ukrepi, ki jih priporoči notranja kontrola,
- ukrepi, ki jih zahteva s strani MKGP pooblaščen strokovna institucija za kontrolo in certificiranje posebnih kmetijskih pridelkov in izdelkov.







**TABELA 3: UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO ZA PRIDELAVO PTUJSKEGA LÚKA**

Stopnja	Navedba v specifikaciji	Analiza	Zaščitni ukrepi	Evidence	Kontrola
1.a	Pridelava semena	<p>Slab, napake, izbora, seme, nič</p> <p>Slab, napake, izbora, seme, nič</p>	<p>Kontrola GERK-ov, kontrola na kmetiji, prepoved uporabe oznake Ptujski lúk v tekoči sezoni</p> <p>Vizuelna kontrola pridelovalca ob spravilu in naslednjič po skladiščenju konec januarja. Konec januarja oziroma najkasneje do sajenja semen le te obvezno pregleda notranja kontrola</p>	<p>-Evidenčni list IVR ali EKO, GLOBALG.A.P. na kmetiji</p> <p>-prijava KMG MID v kontrolo IVR,EKO,GLOBALG.A.P.</p> <p>Na kmetiji, ki pridelujejo lastno seme, se vodijo posebni evidenčni listi o izvoru semena</p>	<p>Ogled evidenc, +++</p> <p>Ogled zemljišč ++</p> <p>Ogled semen +++</p>
1.a	Pridelava semena	<p>Slab, napake, izbora, seme, nič</p>	<p>Vizuelna kontrola pridelovalca ob spravilu in naslednjič po skladiščenju konec januarja. Konec januarja oziroma najkasneje do sajenja semen le te obvezno pregleda notranja kontrola</p>	<p>Na kmetiji, ki pridelujejo lastno seme, se vodijo posebni evidenčni listi o izvoru semena</p>	<p>Ogled semen +++</p>

komisije.

1.b	Nabava semena	Seme ni ustrezenega izvora (po specifikaciji)	Preverjanje računov o nabavi semena in ali ustreznih evidenčnih listov na kmetiji.	Računi, dobavnice, potrdilo semenske hiše, ki vodi vzdrževalno selekcijo o izvoru semena	+++
2 a	Pridelava čebulčka	Pridelava ni organska zbirana na določeni geografski področju	Kontrola GERKOV-v, kontrola na kmetiji	Evidenčni listi IVR ali EKO ali GLOBALG.A.P. na kmetiji, prijava KMG MID v kontrolo	+++
2 a	Pridelava čebulčka	Seme ni ustrezenega izvora (po specifi	Kontrola računov, evidenčnih listov o pridelovanju semena	Evidenčni listi, računi, dobavnice	+++

2 b	Nakup čebulčka	Kupije n čebul ček ne ustrez a specifi kaciji	Kontrola računov, kontrola posebne izjave	Računi, dobavnice	+++
3	Pridelava čebule	Čebul ček ali seme ni ustrez nega izvora (po specifi kaciji)	Preverjanje računov o nabavi semena in prijavljenih površin, posejanih s čebulčkom, evidenčnih listov o pridelavi semena	Računi, dobavnice, potrdilo Semenarne o izvoru semena, evidenčni listi o pridelavi semena	+++
3	Pridelava čebule	KMG MID nima ustrez nega certifi kata IVR EKO ali GLOB ALG.A .P.	Kontrola izdanih certifikatov ustrezne kontrolne organizacije	Izdan certifikat K.O.	+++

3	Pridelava čebule	Neup oštev anje zadnji ega datu ma setve oziro ma sajenij a čebul čka	Opozorilo pridelovalcu, kontrola kakovosti in zdravstvenega stanja posevka, ob večkratni kršitvi izločitev iz prodaje.	Evidenčni listi IVR, EKO ali GLOBALG.A.P.	+
3	Pridelava čebule	Ni ustrez ne analiz e na ostan ke rastlin am dosto pnega dušika v tleh ali ostan ek rastlin am dosto pnega	Opozorilo pridelovalcu, izločitev iz prodaje pod imenom Ptujski lük	Zapis o analizi	++

dušika  
v tleh  
prese  
ga  
prepis  
ano  
mejo  
(70  
kg/ha  
)

3 Prodaja čebule Čebul Opozorilo pridelovalcu, izločitev iz Zapisi notranje in zunanje +++  
a se prodaje pod imenom Ptujski lük kontrole

proda  
ja pod  
oznaka  
O  
Ptujski  
i lük v  
neustr  
ezni  
(po  
specifi  
kaciji)  
embal  
aži

**Legenda:**

- +++ zelo velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
- ++ srednje velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
- + majhen pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo

### 3.6 ZAHTEVANE EVIDENCE NA KMETIJI

Za pridelavo Ptujkega lük na kmetiji se zahteva skladnost s specifikacijo in kontrolirana ekološka, integrirana pridelava ali GLOBALG.A.P. certifikat.

1. Če kmetija prideluje samo čebulo, so zadostne evidence, ki se vodijo za posamezno pridelavo po navodilih kontrolne organizacije. Zelo pomembna je natančna označitev kolobarja in GERKov, na katerih se prideluje čebula, kakor sledljivost od čebulčka do spravila pridelka in prodaja : količina čebule ob spravilu, količina pod označbo prodanih kosov, kakovost pridelka. Če se bo kmetija odločila za dodatne kakovostne sheme: GLOBALG.A.P. bo komisija za notranji nadzor pregledala zahtevane evidence in jih v posebnem zapisniku odobrila , če so zadostne zahtevam specifikacije oziroma zahtevala vodenje dodatnih evidenc.
2. Če se na kmetiji prideluje lastno seme, so potrebni posebni evidenčni listi o pridelavi semena, iz katerih je za vsako leto pridelave semena razvidno izvor originalnega, prvotnega semena, koliko semen je bilo posejano spomladi, na katerem GERKu ali njivi, če ni GERKov koliko semena je bilo pridelanega iz semen, površina posejanega semena za čebulček in količina pridelanega čebulčka.
3. Če se na kmetiji prideluje samo lastni čebulček, je potrebno za pridelavo čebulčka voditi enake evidence kakor za pridelavo čebule, ločene od pridelave čebule , na katerih pa mora biti razviden še izvor semena s priloženimi dokazili( dobavnice, računi...).

Evidence skupine pridelovalcev za Ptujski lük :

- Specifikacija o geografskem poreklu Ptujski lük
- register pridelovalcev čebule Ptujski lük – število pridelovalcev
- zapisniki notranje kontrole izvedena na kmetijah
- količine prodane čebule v posameznih letih