

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 48/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„平谷大桃” (PINGGU DA TAO)

NR WE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„平谷大桃” (Pinggu Da Tao)

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Chiny

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. **Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. **Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Brzoskwinia ta znana jest jako jadalny, soczysty owoc z gatunku *Prunus*, z podrodziny *Prunoideae* (śliwowych) należącej do rodziny *Rosaceae* (rózowatych). Rośnie na niskich wzgórzach i zboczach gór Yan Shan w dzielnicy Pinggu należącej do miasta wydzielonego Pekin, charakteryzującej się dużą ilością światła słonecznego i ciepła oraz piaszczysto-gliniastymi glebami. Wyjątkowe warunki naturalne nadają szczególną jakość „Pinggu Da Tao”, który jest charakterystyczny z uwagi na „duży owoc, jasne ubarwienie, soczystość, bogaty smak i zapach, umiarkowaną słodycz oraz odpowiednie zbilansowanie kwasowości i słodyczy”. Jak pokazano w zamieszczonej niżej tabeli, uprawia się dziesięć odmian „Pinggu Da Tao”. Jedyną wymienioną w tabeli odmianą o owocach średniej wielkości jest Qingfeng; owoc Qingfeng waży ≥ 150 g; owoc każdej z pozostałych odmian waży ≥ 275 g.

Wskaźniki fizyczno-chemiczne 10 różnych odmian „Pinggu Da Tao”:

Odmiana	Wskaźnik	
	Rozpuszczalne substancje stałe (20 °C), (%)	Kwas łącznie (na podstawie zawartości kwasu jabłkowego), (%)
Dajiubao	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Qingfeng (Peking nr 26)	$\geq 11,50$	$\leq 0,42$
Jingyan (Peking nr 24)	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Yanhong (Green-making nr 9)	$\geq 12,50$	$\leq 0,18$
August Crispy (Peking nr 33)	$\geq 11,00$	$\leq 0,20$

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Odmiana	Wskaźnik	
	Rozpuszczalne substancje stałe (20 °C), (%)	Kwas łącznie (na podstawie zawartości kwasu jabłkowego), (%)
Yanfeng nr 1	≥ 12,00	≤ 0,20
Luwangxian	≥ 11,50	≤ 0,28
Huayu	≥ 12,00	≤ 0,20
Big Red Peach	≥ 12,00	≤ 0,20
Century 21st	≥ 12,00	≤ 0,18

3.3. Surowce:

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy: wybór i planowanie sadu, sadzenie, pielęgnacja, nawożenie i nawadnianie gleby, kształtowanie drzew i przycinanie gałęzi, działania związane z kwiatami i owocami, zbiory, czynności pielęgnacyjne po zbiorach i przechowywanie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie: pakowanie odbywa się wyłącznie w przedsiębiorstwach upoważnionych do stosowania etykiet „Pinggu Da Tao” GI, pod nadzorem właściwych organów ds. kontrolowania jakości.

1. Materiały opakowaniowe: opakowanie zewnętrzne stanowią kartony z falistej tektury, które powinny być na tyle solidne i mocne, aby można było je ustawiać w formie konstrukcji. Powinny gwarantować, aby znajdująca się w nich zawartość pozostawała sucha, była pozbawiona pleśni, robactwa, zanieczyszczeń i zapachu.
2. Wymogi dotyczące pakowania: owoce w kartonie muszą być ułożone w uporządkowany sposób. Poszczególne warstwy owoców oddziela się wewnątrz kartonu tekturowymi wkładkami.

Transport

Owoce brzoskwini przewozi się partiami, układając je tak, aby zapobiec ich zgniataniu; kontenery należy utrzymywać w czystości, zapewniając dobry przepływ powietrza i zapobiegając wystawianiu ich na działanie promieni słonecznych oraz deszczu; należy również podjąć środki chroniące owoce przed mrozem i wysokimi temperaturami.

Z owocami brzoskwini należy się ostrożnie obchodzić podczas rozładunku; zaleca się transport w formie łańcucha chłodniczego. Pojazd do transportu powinien być czysty oraz pozbawiony toksycznych czy niebezpiecznych materiałów i towarów.

Przechowywanie

1. Przed umieszczeniem owoców w magazynie należy je poddać procedurze wstępnego chłodzenia w temperaturze 4 °C.
2. Temperatura przechowywania wynosi 0–3 °C.
3. Wilgotność względna w pomieszczeniu magazynowym powinna wynosić 85–90 %.

4. Jeżeli w magazynie jest atmosfera kontrolowana (CA), powietrze atmosferyczne powinno zawierać 1 % O₂ oraz 5 % CO₂.

5. Magazyn powinien być pozbawiony jakichkolwiek zapachów. Owoce należy przechowywać z dala od materiałów i towarów toksycznych czy niebezpiecznych; nie wolno stosować żadnych toksycznych czy niebezpiecznych konserwantów lub materiałów.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Znaki na opakowaniach jednej przesyłki muszą być jednolite pod względem formatu i treści.

Oprócz zastrzeżonego znaku towarowego przedsiębiorstwa, na opakowaniu owoców należy umieścić również nazwę produktu z chińskim chronionym oznaczeniem geograficznym – „Pinggu Da Tao”, które powinno być wydrukowane na opakowaniu owoców oraz w wyraźnie widocznym miejscu na zewnętrznej powierzchni kartonu, wraz ze specjalnym znakiem GI oraz kodem na potrzeby kontroli jakości produktu. Ponadto na opakowaniu z owocami powinny być też wydrukowane takie informacje jak odmiana, gatunek (specyfikacja) i waga netto, kraj pochodzenia oraz producent. Napisy powinny być czytelne i nie powinny dawać się łatwo usunąć. Oznaczenia na opakowaniu zewnętrznym muszą odpowiadać produktowi, który znajduje się w kartonie.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny upraw „Pinggu Da Tao” obejmuje 16 miasteczek i wiosek, które obecnie znajdują się pod zarządem dzielnicy Pinggu, należącej do miasta wydzielonego Pekin; są to: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandu-lehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu i okręg Xiong'erzhai.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Położenie dzielnicy Pinggu wyznacza szerokość geograficzna 40° 02'–40° 22' na północy i 116° 55'–117° 24' długość geograficzna na wschodzie. Jest to niewielka kotlina z niskimi i falistymi pagórkami na południowym zboczu gór Yan Shan. Jest ona otoczona górami od wschodu, południa i północy, natomiast w jej środku znajduje się równinna dolina. Na obszarze całego okręgu znajduje się wiele pokrytych zielenią gór. Przez region przepływają rzeki Ju i Ru.

Gleba jest przede wszystkim piaszczysta lub gliniasta, miękka i dobrze przewietrzona oraz bogata w potas. Obszar ma własny system wodny, który dostarcza doskonałej jakości wodę. Klimat panujący na wspomnianym obszarze to klimat kontynentalny monsunowy, charakteryzujący się wysoką temperaturą i dużymi rozbieżnościami dobowej temperatury oraz dużą liczbą godzin słonecznych. Miesięczne różnice temperatury są duże – wiosną wynoszą około 6,8–8,7 °C, natomiast jesienią wahają się w granicach 6,9–8,9 °C. Okres bezmroźny trwa średnio 191 dni w roku. Region cieszy się dużym nasłonecznieniem, a liczba godzin słonecznych w roku wynosi średnio 2 555,3, przy czym wskaźnik dziennej ekspozycji na słońce wynosi średnio 58 %.

5.2. Specyfika produktu:

- 1) Owoc dużych rozmiarów: duży rozmiar to jedna z najważniejszych cech charakterystycznych „Pinggu Da Tao”. Jeden owoc „Pinggu Da Tao” waży średnio 20 % więcej od owocu odpowiadającej mu odmiany, a to za sprawą niepowtarzalnych odmian drzewa owocowego, klimatu i środowiska naturalnego. Owoc odmiany średniej wielkości waży ≥ 150 g, natomiast owoc odmiany dużej wielkości ≥ 275 g.
- 2) Jasna barwa: barwa to jedna z najważniejszych cech wyglądu brzoskwini, warunkująca jej wartość handlową. Skórka owocu „Pinggu Da Tao” jest czysta, jasna i dobrze zabarwiona.
- 3) Bogaty smak i zapach: „Pinggu Da Tao” to owoc o bogatym zapachu, słodko-kwaśnym smaku oraz delikatnym i soczystym miąższu. Wyjątkową jakość smakową nadaje owocowi „Pinggu Da Tao” odpowiednia równowaga między zawartością rozpuszczalnych substancji stałych i całkowitej zawartości kwasów oraz stosunkiem jednych do drugich.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością produktu, jego renomą lub innymi właściwościami:*

Wyjątkowe warunki naturalne Pinggu – a mianowicie gleba, system wodny, dobowe różnice temperatur, nasłonecznienie oraz wysoce ustandaryzowany poziom zarządzania – to czynniki warunkujące cechy charakterystyczne oraz jakość brzoskwini Pinggu. Wyróżniające się warunki naturalne to zasługa następujących czynników:

1) **Warunki naturalne**

1. **Klimat**

Obszar upraw „Pinggu Da Tao” leży w ciepłej południowej strefie pogórza. Obszar upraw cieszy się odpowiednim nasłonecznieniem i dużą różnicą temperatur panujących za dnia i nocą, sprzyjających odpowiedniemu zabarwieniu owoców i akumulacji węglowodanów. Średnie promieniowanie słoneczne w regionie w skali roku wynosi 5,103 dzule na metr kwadratowy, natomiast wskaźnik dziennej ekspozycji na słońce wynosi średnio 58 %.

2. **Gleba**

Obszar upraw „Pinggu Da Tao” tworzą napiływowe brzegi rzek Ju i Ru. Ziemia składa się z piaszczystej gleby i lekkiej gliny. Dobra przepuszczalność gleby pozwala zaspokoić wysokie zapotrzebowanie korzeni drzew na tlen, utrzymując cały system korzeniowy w stanie aktywności. To zapewnia słodycz oraz smak i zapach „Pinggu Da Tao”.

3. **Woda**

Obszar Pinggu jest położony w hydrogeologicznej kotlinie górskiej z niezależnym systemem wód podziemnych obfitującym w doskonałej jakości wodę. Wchodzenie do rzeki jest zabronione, zatem wody powierzchniowe są pobawione zanieczyszczeń. Drzewa nawadnia się ręcznie dobrej jakości wodą podziemną, która osiąga pierwszą klasę czystości wody pitnej i jakością niewiele odbiega od naturalnej wody mineralnej. Racjonalne nawadnianie pozwala w dużym stopniu zaspokoić zapotrzebowanie na wodę w okresie kiełkowania, pełnego rozkwitu oraz wzrostu owoców, zapewniając tym samym odpowiedni rozmiar i barwę owoców, jak również bogate zbiory.

2) **Uwarunkowania historyczne**

Uprawa brzoskwiń w Pinggu ma długą historię. Zapiski sięgają czasów panowania dynastii Ming. Liu Ai, wysoki urzędnik w Pinggu za czasów Longqina z dynastii Ming, napisał poemat zatytułowany „Osiem dawnych pejzaży Pinggu”, w którym wysławia kwiat brzoskwini Pinggu, pisząc: „W połowie drogi na szczyt śnieg zalega cały rok. W marcu z delikatnych pączków rozkwitają jednak kwiaty brzoskwini. Gdy niebo jest czyste, spójrz spokojnie po sam horyzont, księżyc jasny niczym nefryt unosi się pod chmurami.” Cesarz Qianlong z dynastii Qin również napisał poemat, w którym opisał okres rozkwitu brzoskwini w Pinggu: „... kiedy wierzba faluje niczym delikatny dym, a brzoskwinia kąpie się w deszczu ...”.

3) **Czynnik ludzki**

Uprawa brzoskwiń w Pinggu ma długą historię. Znalezione zapiski, które sięgają czasów panowania dynastii Ming. Wskutek długotrwałej uprawy opracowano cały zestaw technik sadzenia drzewek „Pinggu Da Tao”, takich jak ich kształtowanie na wzór litery „Y” i naturalnie otwarty środek (sprzyjający przewietrzaniu i penetracji światła). W kwestii zarządzania owocami przyjęto techniki sztucznego przerzedzania kwiatostanów i zawiązków owoców oraz techniki zbierania owoców, zapewniające jednolity rozmiar owoców, stałe zbiory i dobre zabarwienie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
