

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/C 48/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„平谷大桃“ (PINGGU DA TAO)

ЕО №: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„平谷大桃“ (Pinggu Da Tao)

2. Държава-членка или трета държава:

Китай

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.6.: Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Тези праскови са известни като годни за консумация сочни плодове, принадлежащи към вида *Prunus*, подсемейство *Prunoideae* от семейство *Rosaceae*. Те се отглеждат по ниските хълмове и хълмистите околности на планината Яншан в район Pinggu на Пекин, които се характеризират с изобилие на слънчева светлина и топлина и са покрити с пясъчливи или глинести почви. Уникалните природни условия формират специфичните качества на „Pinggu Da Tao“, които се отличават с „голям размер на плода, светъл цвят, обилен сок, богат аромат, умерена захарност и добро съотношение между киселина и сладост“. „Pinggu Da Tao“ има десет култивирани сорта, както е показано в следващата таблица. Единственият сорт със средна големина в таблицата е Qingfeng; един плод от сорта Qingfeng тежи ≥ 150 g; един плод от останалите девет сорта с големи размери тежи ≥ 275 g.

Физикохимичните показатели на десетте различни сорта „Pinggu Da Tao“ са представени по-долу:

Сорт	Показател	
	Разтворими твърди вещества (20 °C) (%)	Общо киселини (измерени чрез ябълчена киселина) (%)
Dajiubao	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Qingfeng (Peking № 26)	$\geq 11,50$	$\leq 0,42$
Jingyan (Peking № 24)	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Yanhong (Green-making № 9)	$\geq 12,50$	$\leq 0,18$
August Crispy (Peking № 33)	$\geq 11,00$	$\leq 0,20$

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Сорт	Показател	
	Разтворими твърди вещества (20 °C) (%)	Общо киселини (измерени чрез ябълчена киселина) (%)
Yanfeng № 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. Суровини:

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Следните дейности трябва да бъдат извършени в определения географски район: подбор и планиране на овощни градини, засаждане, управление на почвите, употреба на торове и напояване, оформяне и кастрене, обработка на цветовете и плодовете, беритба, обработка и съхранение след беритба.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Пакетиране: процесът на пакетиране се извършва само от предприятия, които са оправомощени да използват етикети с географско указание „Pinggu Da Tao“, под надзора на компетентните органи за контрол на качеството.

1. Опаковъчни материали: външните опаковки се състоят от кашони от гофриран картон, които трябва да са достатъчно твърди и здрави за конструктивно приложение. Те трябва да запазват съдържанието сухо, без плесени, паразити, замърсяване или неприятна миризма.
2. Изисквания към опаковката: плодовете в опаковъчния кашон се съхраняват подредени. Отделните пластове са разделени с картонени вложки във вътрешността на кашона.

Превоз

По време на транспортиране прасковите трябва да са групирани в партии и да са разположени подредени, така че да бъдат защитени от натиск; контейнерите трябва да се поддържат чисти и с добра проветривост и не трябва да са изложени на слънчево греене или дъжд; трябва да се вземат също мерки за предпазване на плодовете от замръзване и високи температури.

При разтоварване с прасковите трябва да се борава внимателно; препоръчва се транспорт с хладилна верига. Транспортното превозно средство трябва да се поддържа чисто и без токсични или опасни материали или стоки.

Съхранение

1. Преди съхранение плодовете трябва да се обработят чрез процедура за предварително охлаждане, при която температурата е 4 °C.
2. Температурата на съхранение е 0 °C—3 °C.
3. Относителната влажност на средата на съхранение се определя в диапазона 85 %—90 %.

4. Ако складът за съхранение предоставя възможност за контролирана атмосфера (СА), атмосферните условия се поддържат при 1 % O₂ и 5 % CO₂.
5. Помещението за съхранение трябва да е обезмирисено. Плодовете трябва да нямат досег с токсични или опасни материали или стоки; не се допускат токсични или опасни консерванти или материали.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Маркировката върху опаковката на една пратка трябва да бъде с едни и същи формат и съдържание.

Освен регистрираната търговска марка на предприятието името на продукта със защита на географското указание в Китай, „Pinggu Da Tao“, трябва да бъде изписано върху опаковката на плодовете, както и върху добре видима част от външната повърхност на опаковъчния сандък, заедно със специалното обозначение за географско указание и кода за проследимост на качеството. Освен това върху опаковката на плодовете трябва да бъде изписана също информация като сорт, вид (спецификация) и нетно тегло, страна на произход и производител на продукта. Формулировките трябва да са четливи и да не се отстраняват лесно. Обозначенията върху външната опаковка трябва да съответстват на действителния продукт в сандъка.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район за „Pinggu Da Tao“ обхваща 16 общини и села, които понастоящем са под администрацията на район Pinggu, Пекин: това са Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu и окръг Xiong'erzhai.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът Pinggu е разположен на 40° 02'—40° 22' с.ш. и на 116° 55'—117° 24' и.д. Това е малък район, който се характеризира с ниски и хълмисти предпланински части по южните склонове на планината Яншан. На изток, на юг и на север той е заобиколен от планини, като по средата се оформя равна долина. През територията се простират зелени планини. През този район протичат реките Ju и Ru.

Почвите са предимно пясъчливи или глинести, меки и добре вентилирани и богати на калий. Районът е с независима водна система, която осигурява вода с отлично качество. Местният климат принадлежи към топлия умереноконтинентален мусонен климат, който се характеризира с широки амплитуди на дневните температури и дълги часове слънчево греење. Месечната температурна амплитуда през пролетта е голяма, като достига до около 6,8 °C—8,7 °C, а през есента тя достига около 6,9 °C—8,9 °C. Средната продължителност на периода без слани е 191 дни. За региона е характерно обилно слънчево греење със среден брой часове слънчево време годишно до 2 555,3 часа, а средният процент слънчево греење на ден е 58 %.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

1. Голям размер на плода: големият размер на плода е една от най-важните характеристики на „Pinggu Da Tao“. Средното тегло на един плод „Pinggu Da Tao“ надвишава с 20 % теглото на съответстващия му сорт, което се дължи на уникалните сортове овощни дървета, на климата и на природната среда. Един плод от сорт със средни размери тежи ≥ 150 g, а един плод от сорт с големи размери тежи ≥ 275 g.
2. Светъл цвят: цветът е една от най-важните характеристики на външния вид на прасковата и на нейната търговска стойност. Обвивката на плода от сорта „Pinggu Da Tao“ е чиста, със светъл цвят и висока степен на оцветяване.
3. Богат аромат и вкус: „Pinggu Da Tao“ е с наситен мирис, балансиран сладко-кисел вкус, крехка месеста част и обилен сок. Добрият баланс на съдържанието и съотношението между разтворими твърди вещества и общото количество на киселините придават на „Pinggu Da Tao“ нейните отлични вкусови качества.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или други особености на продукта:*

Уникалните природни условия на Pinggu, а именно почви, водна система, дневна температурна амплитуда, слънчево греене, както и високо стандартизираното равнище на управлението допринасят за характеристиките и качеството на прасковата Pinggu. Специфичните природни условия се проявяват чрез следните характеристики:

1. Природни условия

1. Климатичен фактор

Обработваемите площи за производство на „Pinggu Da Tao“ се намират в топлата южна част на планинското подножие. Обработваемите площи се огряват от слънцето в достатъчна степен и има голяма разлика между дневните и нощните температури, което благоприятства ефективното оцветяване и натрупването на въглехидрати. Районът получава средногодишно облъчване от 5,103 джаула на квадратен метър, като средният коефициент на слънчево греене е 58 %.

2. Фактор на почвите

Обработваемите площи на „Pinggu Da Tao“ обхващат алувиалните брегове на реките Ju и Ru. Почвите са съставени от пясъчливи и леко глинести почви. Добрата пропускливост на почвите задоволжава високата консумация на кислород от кореновите системи на прасковените дървета и поддържа тези системи в активно състояние. Така се осигуряват сладостта и ароматът на „Pinggu Da Tao“.

3. Воден фактор

Pinggu е разположен в планински хидрогеоложки басейн, притежаващ независима система от подпочвени води с вода с превъзходно качество и в обилно количество. Границите на реката не са нарушени, така че повърхностните води не са замърсени. Дърветата се напояват предимно с подпочвени води с добро качество, които достигат нивото на питейна вода от първо качество и дори са по-близки до естествената минерална вода. Чрез рационално напояване потребностите от вода в голяма степен са задоволени през периода на покълване, през периода на пълния цъфтеж и развитие на плода, с което се осигурява добър размер, цвят и добив на плодове.

2. Исторически произход

В Pinggu има дълга традиция на култивиране на праскови. Намерени са сведения, които датират още от династията Мин. Liu Ai, магистрат на провинцията Pinggu през периода Longqin на династията Мин, пише поема, озаглавена „Осемте древни природни гледки на Pinggu“, в която прасковеният цвят на Pinggu се възхвалява със следните думи: „На половината път до върха на хребета снегът се запазва през цялата година. При все това, през март прасковените цветове все още не са оформили своите нежни пъпки. Когато небето е ясно, погледни спокойно към хоризонта: луната, сияйна като нефрит, се рее под облаците.“ Император Qianlong от династията Цин също е писал стихове, описващи прасковените цветове в Pinggu: „... когато върбата се полюшва като картина от лек дим, а цветовете на прасковата се сипят под дъжда ...“.

3. Човешко измерение

В Pinggu има дълга традиция на култивиране на праскови. Открити са сведения в произведения, които датират още от династията Мин. След дълъг период на производствена практика е приложен цялостен набор от техники за управление на насажденията на „Pinggu Da Tao“, като например възприемане на Y-образна структура и оформяне с естествен отворен център (които са добри за вентилацията и проникването на светлина). По отношение на управлението на плодовете са възприети техники за изкуствено разреждане на цветовете и плодове, както и техники за предпазно покриване на плодовете, за да се осигури равномерен размер на плодовете, устойчиви добиви и добро оцветяване.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)