

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 48/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„平谷大桃“ (PINGGU DA TAO)

č. ES: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„平谷大桃“ (Pinggu Da Tao)

2. Členský stát nebo třetí země:

Čína

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:

Tato broskev je známa jako jedlé, šťavnaté ovoce z rodu *Prunus* (slivoň), podčeledi *Prunoideae* (slivoňovitě), čeledi *Rosaceae* (růžovité). Pěstuje se na mírných svazích a ve zvlněné krajině pohoří Yanshan (Jen-šan) v oblasti Pinggu (Pching-ku) městské provincie Peking, s dostatkem slunečního svitu a tepla a písčitou nebo hlinitou půdou. V jedinečných přírodních podmínkách se rodí broskve „Pinggu Da Tao“, které vynikají mimořádnými vlastnostmi a jsou charakteristické svými „velkými plody, jasnou barvou, velkou šťavnatostí, bohatou vůní, střední cukernatostí a vyváženým poměrem kyselosti a sladkosti“. „Pinggu Da Tao“ má deset pěstovaných odrůd, které jsou uvedeny v následující tabulce. Qingfeng (Čching-feng) je jedinou středně velkou odrůdou v tabulce; jeden plod Qingfeng váží nejméně 150 g; jednotlivé plody ostatních devíti velkých odrůd váží nejméně 275 g.

Níže jsou uvedeny fyzikálně-chemické indexy deseti různých odrůd „Pinggu Da Tao“:

Odrůda	Index	
	Rozpuštěné pevné látky (20 °C), (v %)	Celková kyselost (měřeno podle kyseliny jablečné), (v %)
Dajiubao	≥ 12,00	≤ 0,20
Qingfeng (Peking č. 26)	≥ 11,50	≤ 0,42
Jingyan (Peking č. 24)	≥ 12,00	≤ 0,20
Yanhong (Green-making č. 9)	≥ 12,50	≤ 0,18
August Crispy (Peking č. 33)	≥ 11,00	≤ 0,20

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Odrůda	Index	
	Rozpustné pevné látky (20 °C), (v %)	Celková kyselost (měřeno podle kyseliny jablečné), (v %)
Yanfeng č. 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 Suroviny:

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

V označené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit: výběr a plánování sadů, výsadba, využití půdy, hnojiv a zavlažování, tvarování a prořezávání, nakládání s květy a ovocem, sklizeň, ošetření po sklizni a uskladnění.

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

Balení: proces balení probíhá pod dohledem příslušných subjektů kontroly jakosti v podnicích oprávněných používat zeměpisné označení „Pinggu Da Tao“.

1. Obalové materiály: vnější obal tvoří krabice z vlnité lepenky, jejíž tvrdost a pevnost by měla odpovídat konstrukčnímu použití. Krabice by měly obsah chránit před vlhkem, plísní, červy, znečištěním a pachy.
2. Požadavky na balení: plody jsou v krabici úhledně uspořádány. Jednotlivé vrstvy se v krabici prokládají lepenkou.

Př e p r a v a

Při přepravě by měly být plody broskví rozděleny do šarží a uspořádány tak, aby nedošlo k jejich otlacení; kontejnery by měly být čisté a řádně větrané a neměly by být vystavovány slunci ani dešti; rovněž by měla být přijata opatření, která plody ochrání před mrazem či vysokými teplotami.

Vykládce plodů broskví je nutno věnovat patřičnou pozornost; doporučuje se přeprava chladírenskými vozy. Převážné vozidlo musí být udržováno v čistotě, nesmí převážet toxické ani nebezpečné látky a zboží.

S k l a d o v á n í

1. Před uskladněním je nutno plody předchladit na teplotu 4 °C.
2. Skladovací teplota je 0–3 °C.
3. Relativní vlhkost prostředí určeného ke skladování plodů musí být v rozmezí 85–90 %.

4. Jedná-li se o sklad s řízenou atmosférou, měla by tato atmosféra obsahovat 1 % O₂ a 5 % CO₂.
 5. Skladovací místnost by měla být bez zápachu. Společně s plody by se neměly skladovat toxické a nebezpečné látky a zboží; nejsou povoleny žádné toxické ani nebezpečné konzervanty či látky.
- 3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*
- Značky na obalu téže zásilky by měly mít jednotný formát a obsah.

Na každém balení plodů, na zřetelně viditelném místě na vnější straně obalu by kromě zapsané ochranné známky společnosti měl být vytištěn také název produktu s ochranou zeměpisného označení v Číně, „Pinggu Da Tao“, a rovněž zvláštní značka zeměpisného označení a kód sledovatelnosti jakosti. Na obalu plodů by měly být vytištěny i další údaje, jako např. odrůda, třída (specifikace), čistá hmotnost, země původu a výrobce produktu. Znění textu by mělo být čitelné a obtížně odstranitelné. Značení na vnějším obalu musí odpovídat produktu skutečně obsaženému v krabici.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisnou oblast pěstování plodů „Pinggu Da Tao“ tvoří 16 správních okresů a vesnic, které spadají pod pekingskou správní oblast Pinggu: Pinggu (Pching-ku), Jinhaihu (Tin-chaj-chu), Yukou (Jü-kchou), Machangying (Ma-čchang-jing), Mafang (Ma-fang), Donggaocun (Tung-kao-cchun), Xiagezhuang (Sia-ke-čuang), Shandongzhuang (Šan-tung-čuang), Wangxinzhuang (Wang-sin-čuang), Nandulehe (Nan-tu-le-che), Zhengluoying (Čeng-luo-jing), Dahuashan (Ta-chua-šan), Liujiadian (Liou-tia-tien), Daxingzhuang (Ta-sing-čuang), Huangsongyu (Chuang-sung-jü) a okres Xiong'erzhai (Siung'er-čaj).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Oblast Pinggu se rozkládá mezi 40° 02' až 40° 22' severní šířky a 116° 55' až 117° 24' východní délky. Jedná se o malou kotlinu charakteristickou mírným a zvlněným úpatím jižního svahu pohorí Yanshan. Rovinaté údolí lemují hory na východní, jižní a severní straně. Hory porostlé zelení se rozprostírají po celém okrese. Oblastí protékají řeky Ju (Tü) a Ru (Žu).

Půda je hlavně písčité nebo hlinitá, jemná a dobře provzdušněná, bohatá na draslík. Oblast má svůj vlastní nezávislý vodní systém dodávající mimořádně kvalitní vodu. Oblast klimaticky patří do teplého, mírného kontinentálního monzunového pásma, charakteristického velmi rozdílnými denními teplotami a mnoha hodinami slunečního svitu. Teplotní rozdíly mezi jarními a podzimními měsíci jsou značné, na jaře teplota dosahuje přibližně 6,8 až 8,7 °C, na podzim pak přibližně 6,9 až 8,9 °C. Průměrné roční období bez mrazu trvá 191 dní. Oblast se těší vydatnému slunečnímu svitu, slunce zde svítí v průměru 2 555,3 hodin ročně s 58 % průměrné denní hodnoty sluneční expozice.

5.2 *Specifičnost produktu:*

1. Velké plody: jednou z nejdůležitějších vlastností broskví „Pinggu Da Tao“ jsou velké plody. Průměrná hmotnost jednoho plodu „Pinggu Da Tao“ je o 20 % vyšší než hmotnost odpovídající odrůdy, a to díky jedinečným odrůdám ovocných stromů, podnebí a přírodnímu prostředí. Jeden plod středně velké odrůdy váží nejméně 150 g a jeden plod velké odrůdy váží nejméně 275 g.
2. Jasná barva: barva je jednou z nejdůležitějších vlastností, týkajících se vzhledu broskví a jejich obchodní hodnoty. Slupka plodů „Pinggu Da Tao“ je čistá, má jasnou barvu a výrazné zbarvení.
3. Bohaté aroma a chuť: broskve „Pinggu Da Tao“ mají plnou vůni, vyváženou sladkokyselou chuť, lahodnou dužinu a vysokou šťavnatost. Přiměřeně vyvážený obsah a poměr rozpustných pevných látek a celkové kyselosti dodává broskvím „Pinggu Da Tao“ vynikající senzorickou kvalitu.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu:

Jedinečné přírodní podmínky oblasti Pinggu, konkrétně půda, vodní systém, rozdílné denní teploty, sluneční svit a vysoce standardizované hospodaření, spoluvytvářejí vlastnosti a kvalitu broskví Pinggu. Charakteristické přírodní podmínky dokládají tyto faktory:

1. Přírodní podmínky

1. Podnebí

Oblast, v níž se pěstují broskve „Pinggu Da Tao“, se rozkládá v teplé jižní oblasti horského úpatí. Pěstitelská oblast je charakteristická dostatečným slunečním svitem a velkým rozdílem mezi denními a nočními teplotami, což je dobré pro účinné zbarvení a rostoucí produkci sacharidů. Průměrné roční záření v oblasti dosahuje 5,103 joulu na metr čtvereční s průměrnou mírou slunečního záření 58 %.

2. Půda

Pěstitelskou oblast „Pinggu Da Tao“ tvoří naplaveniny na březích řek Ju a Ru. Zemina se skládá z písčité půdy a lehké hlíny. Dobrá propustnost půdy vyhovuje kořenovým systémům broskvoní, které mají vysokou spotřebu kyslíku, a udržuje kořenový systém v aktivním stavu. Díky tomu jsou plody „Pinggu Da Tao“ sladké a aromatické.

3. Voda

Oblast Pinggu se rozkládá v hornaté hydrogeologické kotlině, kterou nezávislý systém spodních vod zásobuje vodou vynikající kvality ve vydatném množství. Do řeky není nijak zasahováno, povrchová voda tedy neobsahuje znečišťující látky. Stromy se zavlažují převážně podzemní vodou dobré jakosti, která dosahuje jakosti první třídy pro pitnou vodu a blíží se dokonce jakosti přírodní minerální vody. Racionální zavlažování z velké části uspokojuje nároky na vodu v době pučení, plného květu i vývoje plodů, což zajišťuje dobrou velikost, barvu i výslednou jakost plodů.

2. Historický původ

Pěstování broskví v oblasti Pinggu má dlouhou historii. Nalezené záznamy sahají až do dynastie Ming. Liu Ai, okresní soudce v Pinggu za vlády císaře Lung-čchin z dynastie Ming, napsal báseň nazvanou „Osm pradávných scén z Pinggu“, v níž velmi opěvuje květy broskvoní z oblasti Pinggu tímto veršem: „Na půli cesty k vrcholu leží sníh po celý rok. V březnu však květy broskvoní již nasazují drobné pupeny. Za jasné oblohy poklidně vzhlíží k obzoru, kde se pod oblaky vznáší měsíc jako zářící nefrit.“ Císař Čchien-lung z dynastie Čchin také napsal báseň, v níž zmiňuje květy broskvoní v Pinggu: „... když se vrba vlní jako lehká kouřová opona a květy broskvoní prší v dešti ...“.

3. Lidský faktor

Pěstování broskví v oblasti Pinggu má dlouhou historii. Záznamy o něm byly nalezeny v dílech, která se datují až do dynastie Ming. Na základě dlouhodobých zkušeností s produkcí byl zaveden celý soubor postupů pro řízené pěstování broskví „Pinggu Da Tao“, např. zavedení formace tvaru Y a přírodního tvaru s otevřeným středem (výhodný pro odvětrávání a průnik světla). V oblasti řízeného pěstování ovoce byly přijaty metody umělého snižování počtu květů a plodů a také postupy pytlování ovoce, které zajišťují stejnoměrnou velikost plodů, stálou produkci i dobré zbarvení.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)
