Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 48/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1]. Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„平谷大桃“ (PINGGU DA TAO)

EG-Nr.: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

g. g. A. ( ) g. U. (X)

1. **Name:**

„平谷大桃“ (Pinggu Da Tao)

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

China

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 angeführte Name gilt:*

Bei diesem Pfirsich handelt es sich um eine saftige Speisefrucht der Gattung Prunus der Unterfamilie der Prunoideae der Familie der Rosaceae. Der „Pinggu Da Tao“-Pfirsich wird in der leicht hügeligen Landschaft der Yanshan-Berge im Stadtbezirk Pinggu von Peking angebaut, wo das Klima sonnig und warm ist und die Böden sandig oder lehmig sind. Auf diese einzigartigen natürlichen Bedingungen sind die besonderen Eigenschaften des „Pinggu Da Tao“-Pfirsichs zurückzuführen, der sich durch seine Größe, leuchtende Farbe, Saftigkeit, Geschmacksintensität, mäßige Süße und ein ausgewogenes Süß-Sauer-Verhältnis auszeichnet. Es werden zehn „Pinggu Da Tao“-Sorten kultiviert (siehe nachstehende Tabelle). Qingfeng ist die einzige in der Tabelle angeführte mittelgroße Sorte. Eine Qingfeng-Frucht ist ≥ 150 g schwer, während eine Frucht der neun anderen, großen Sorten ≥ 275 g wiegt.

Die physikalisch-chemischen Merkmale der zehn verschiedenen „Pinggu Da Tao“-Sorten sind nachstehend angeführt:

Sorte	Merkmal	
	Lösliche Feststoffe (20 °C), (%)	Gesamtsäure (gemessen anhand des Äpfelsäuregehalts), (%)
Dajiubao	≥ 12,00	≤ 0,20
Qingfeng (Peking Nr. 26)	≥ 11,50	≤ 0,42
Jingyan (Peking Nr. 24)	≥ 12,00	≤ 0,20
Yanhong (Green-making Nr. 9)	≥ 12,50	≤ 0,18
August Crispy (Peking Nr. 33)	≥ 11,00	≤ 0,20

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Sorte	Merkmal	
	Lösliche Feststoffe (20 °C), (%)	Gesamtsäure (gemessen anhand des Äpfelsäuregehalts), (%)
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 *Rohstoffe:*

—

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Die folgenden Erzeugungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden: Standortwahl und Planung der Obstanlage, Pflanzung, Boden-, Düngungs- und Bewässerungsmanagement, Auslichten und Schneiden, Blüten- und Fruchtmanagement, Ernte, Behandlung nach der Ernte und Lagerung.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Verpackung: Der Verpackungsvorgang wird ausschließlich von Unternehmen durchgeführt, die zur Führung der geografischen Angabe „Pinggu Da Tao“ berechtigt sind, und erfolgt unter der Aufsicht der zuständigen Qualitätskontrollstellen.

1. Verpackungsmaterial: Bei der äußeren Verpackung handelt es sich um Kartons aus Wellpappe, die fest und stark genug sein müssen, um gestapelt werden zu können. Sie sollten den Inhalt trocken, frei von Schimmel und Wurmbefall sowie schmutz- und geruchsfrei halten.

2. Verpackungsvorschriften: Die Früchte sind geordnet in die Kartons zu legen. Die verschiedenen Lagen werden durch Pappeinlagen in den Kartons getrennt.

Versand

Die Pfirsiche sind in Chargen zu versenden und so zu platzieren, dass sie nicht zerdrückt werden. Die Behälter sind sauber zu halten und müssen gut durchlüftet sein. Sie sollten weder Sonne noch Regen ausgesetzt werden. Zudem sind Maßnahmen zu treffen, um die Früchte vor Frost oder hohen Temperaturen zu schützen.

Die Pfirsiche sollten vorsichtig entladen werden. Der Transport unter Einhaltung der Kühlkette wird empfohlen. Das Transportfahrzeug ist sauber und frei von giftigen oder gefährlichen Stoffen bzw. Waren zu halten.

Lagerung

1. Vor der Lagerung sind die Früchte einem Vorkühlverfahren bei einer Temperatur von 4 °C zu unterziehen.

2. Die Lagertemperatur beträgt 0-3 °C.

3. Die relative Luftfeuchtigkeit in der Lagerumgebung liegt im Bereich 85 %-90 %.

4. Ist die Lagerung in kontrollierter Atmosphäre möglich, sollten die atmosphärischen Bedingungen bei 1 % O_2 und 5 % CO_2 gehalten werden.

5. Der Lagerraum sollte frei von Gerüchen sein. Die Früchte sind von giftigen oder gefährlichen Stoffen bzw. Waren fernzuhalten. Giftige oder gefährliche Konservierungs- oder sonstige Stoffe sind nicht zulässig.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Jede Sendung muss mit einer nach Form und Inhalt einheitlichen Verpackungskennzeichnung versehen werden.

Neben dem eingetragenen Markenzeichen des Unternehmens sollten an gut sichtbarer Stelle auf der Außenseite der Verpackung der Früchte auch der Name der in China geografisch geschützten Angabe — „Pinggu Da Tao“ — sowie das spezielle g.g.A.-Kennzeichen und der Referenzcode für die Rückverfolgbarkeit aufgedruckt sein. Die Verpackung sollte darüber hinaus Angaben über die Sorte, die Handelsklasse (Spezifikation), das Nettogewicht, das Ursprungsland und den Hersteller des Produkts enthalten. Die Kennzeichnung muss lesbar sein und darf nicht leicht entfernt werden können. Die Angaben auf der äußeren Verpackung müssen mit den Produkten im Inneren des Kartons übereinstimmen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das geografische Erzeugungsgebiet des „Pinggu Da Tao“ umfasst 16 Gemeinden und Dörfer, die der Verwaltung des Stadtbezirks Pinggu, Peking, unterstehen: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu und den Kreis Xiong'erzhai.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Der Stadtbezirk Pinggu liegt auf 40° 02′-40° 22′ nördlicher Breite und 116° 55′-117° 24′ östlicher Länge. Es handelt sich um ein kleines Becken mit sanften Hügeln am Südhang der Yanshan-Berge, das im Osten, Süden und Norden von Bergen umgeben ist, die eine flache Talsohle umschließen. Der gesamte Kreis ist durch grünes Bergland gekennzeichnet. Die Flüsse Ju und Ru durchfließen die Region.

Die Böden sind vorwiegend sandig oder lehmig, weich und gut durchlüftet sowie reich an Kalium. Die Region verfügt über ein unabhängiges Grundwassersystem mit Wasser von hervorragender Qualität. Das örtliche Klima ist dem warmgemäßigten kontinentalen Monsunklima zuzuordnen, das sich durch sehr unterschiedliche Tagestemperaturen und eine hohe Zahl an Sonnenstunden auszeichnet. Die monatliche Temperaturdifferenz im Frühling ist hoch und liegt bei ca. 6,8 bis 8,7 °C, im Herbst bei ca. 6,9 bis 8,9 °C. Die mittlere frostfreie Zeit pro Jahr beträgt 191 Tage. Mit einem Jahresschnitt von 2 555,3 Sonnenstunden ist die Region durch reichlich Sonnenschein gekennzeichnet. Die mittlere tägliche Sonneneinstrahlung entspricht 58 %.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

1. Große Frucht: Die besondere Größe ist eines der wichtigsten Merkmale des „Pinggu Da Tao“. Im Schnitt wiegt ein typischer „Pinggu Da Tao“-Pfirsich aufgrund der einzigartigen Baumzüchtungen, des Klimas und des natürlichen Umfelds 20 % mehr als ein Pfirsich vergleichbarer Sorten. Eine Frucht der mittelgroßen Sorte wiegt ≥ 150 g, eine Frucht einer großen Sorte ≥ 275 g.

2. Leuchtende Farbe: Die Farbe ist von großer Bedeutung für das Aussehen und den Marktwert des Pfirsichs. Die Haut des „Pinggu Da Tao“ ist gleichmäßig, weist eine leuchtende Farbe und eine starke Färbung auf.

3. Aromatischer Duft und Geschmacksintensität: Der „Pinggu Da Tao“ besitzt einen aromatischen Duft, einen ausgeglichenen, süß-sauren Geschmack, zartes Fleisch und viel Saft. Das ausgewogene inhaltliche Gleichgewicht und das Verhältnis zwischen löslichen Feststoffen und Gesamtsäure verleihen dem „Pinggu Da Tao“ seine vorzügliche sensorische Qualität.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:*

Die speziellen Umweltbedingungen in Pinggu — Boden, Wasser, Tagestemperaturunterschiede, Sonne und die stark standardisierte Bewirtschaftung — tragen zu den Eigenschaften und der Qualität des „Pinggu Da Tao"-Pfirsichs bei. Die besonderen Umweltbedingungen sind auf die nachstehenden Faktoren zurückzuführen:

1. Umweltbedingungen

1. Der Faktor Klima

Der „Pinggu Da Tao" wird in der warmen, südlichen Zone einer Piedmontfläche angebaut. Das Anbaugebiet verfügt über ausreichend Sonnenschein und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was sich vorteilhaft auf die Färbung und die Bildung von Saccharide auswirkt. Die Region weist eine mittlere jährliche Sonneneinstrahlung von 5,103 Joule pro Quadratmeter und einen mittleren Sonnenanteil von 58 % auf.

2. Der Faktor Boden

Die Schwemmufer der Flüsse Ju und Ru bilden das Anbaugebiet des „Pinggu Da Tao". Der Boden besteht aus Sand und leichtem Lehm. Die gute Durchlässigkeit des Bodens deckt den hohen Sauerstoffbedarf der Wurzelsysteme der Pfirsichbäume und hält diese aktiv. Dadurch werden die Süße und der Geschmack des „Pinggu Da Tao" gewährleistet.

3. Der Faktor Wasser

Pinggu liegt in einem bergigen hydrogeologischen Becken und verfügt über ein unabhängiges Grundwassersystem mit einer mehr als ausreichenden Wassermenge von herausragender Qualität. Der Fluss darf nicht befahren werden, sodass das Oberflächengewässer frei von Verschmutzungen ist. Die Bäume werden hauptsächlich mit Grundwasser guter Qualität versorgt, das Trinkwasser der Güteklasse 1 entspricht und sogar natürlichem Mineralwasser nahekommt. Durch geschickte Bewässerung kann der Wasserbedarf während der Keimung, der vollen Blüte und der Fruchtentwicklung weitgehend abgedeckt werden. Dies gewährleistet die gewünschte Größe, Farbe und Produktionsmenge der Früchte.

2. Geschichtlicher Ursprung

Pinggu blickt auf eine lange Pfirsichanbautradition zurück. Erste Aufzeichnungen reichen zurück bis in die Ming-Dynastie. Liu Ai, ein hoher Beamter in Pinggu in der Longqin-Periode der Ming-Dynastie, verfasste ein Gedicht mit dem Titel „Die acht alten Landschaften von Pinggu", in der er die Blüte des Pinggu-Pfirsichs folgendermaßen preist: „Auf dem halben Weg zur Hügelspitze schmilzt der Schnee das ganze Jahr nicht. Doch die Pfirsichblüten im März werden ihre zarten Blätter erst bilden. Sieh bei klarem Himmel ruhig an den Horizont, der Mond, hell wie Jade, schwebt unter den Wolken." Auch Kaiser Qianlong aus der Qin-Dynastie verfasste ein Gedicht, in dem er die Pfirsichblüte in Pinggu beschrieb: „… wenn die Weide wie eine Szenerie aus leichtem Rauche wogt und die Pfirsiche vom Regen benetzt werden …".

3. Menschliche Dimension

Pinggu blickt auf eine lange Pfirsichanbautradition zurück. Erste Aufzeichnungen wurden in Werken gefunden, die bis in die Ming-Dynastie zurückreichen. Im Zuge der langjährigen Anbauerfahrung wurde eine ganze Reihe von Anbautechniken für den „Pinggu Da Tao" entwickelt, wie die Y-förmige Anordnung und der natürliche Schnitt mit offener Mitte (günstig für Durchlüftung und Lichteinfall). Beim Fruchtmanagement kommen künstliche Verfahren zur Blüten-/Fruchtausdünnung und Fruchtumhüllung zum Einsatz, die eine einheitliche Fruchtgröße, einen gleichbleibenden Ertrag und eine schöne Färbung gewährleisten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)