Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 48/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo [1]. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«平谷大桃» (PINGGU DA TAO)

Nº CE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación:**

«平谷大桃» (Pinggu Da Tao)

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

China

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.6.: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Este melocotón es una fruta jugosa comestible perteneciente a una especie de Prunus, familia Rosaceae, subfamilia Prunoideae. Se cultiva en las suaves colinas y en el ondulado paisaje de las montañas Yanshan, en el distrito Pinggu de Pekín, región luminosa y cálida, con suelos arenosos o limosos. Estas excelentes condiciones naturales confieren sus cualidades particulares al «Pinggu Da Tao», caracterizado por «su gran tamaño, su color brillante, su abundancia de jugo, su aroma intenso, su contenido moderado de azúcar y un buen equilibrio ácido/dulce». Se cultivan diez variedades de «Pinggu Da Tao», tal como se muestra en el siguiente cuadro. La variedad «Qingfeng» es la única de tamaño medio mencionada en el cuadro; una pieza de Qingfeng tiene un peso igual o superior a 150 g; una pieza de las otras nueve variedades de gran tamaño tiene un peso igual o superior a 275 g.

A continuación se indican los índices fisicoquímicos de las diez diferentes variedades de «Pinggu Da Tao»:

Variedad	Índice	
	Sólidos solubles (20 °C), (%)	Ácido total (medido en ácido málico), (%)
Dajiubao	≥ 12,00	≤ 0,20
Qingfeng (Peking nº 26)	≥ 11,50	≤ 0,42
Jingyan (Peking nº 24)	≥ 12,00	≤ 0,20
Yanhong (Green-making nº 9)	≥ 12,50	≤ 0,18
August Crispy (Peking nº 33)	≥ 11,00	≤ 0,20

[1] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Variedad	Índice	
	Sólidos solubles (20 °C), (%)	Ácido total (medido en ácido málico), (%)
Yanfeng nº 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. *Materias primas:*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: selección y planificación de los huertos frutales, plantación, gestión del suelo, de los abonos y del riego, poda de formación, gestión de la floración y de los frutos, recolección, tratamiento tras la recolección y almacenamiento.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Embalaje: únicamente las empresas autorizadas para utilizar la etiqueta de la indicación geográfica «Pinggu Da Tao» pueden llevar a cabo el embalaje, bajo la supervisión de organismos competentes de inspección de la calidad.

1) Materiales de embalaje: el embalaje exterior se compone de cajas de cartón ondulado, que deberán ser suficientemente resistentes y sólidas para un uso estructural. Las cajas deben mantener el contenido seco, exento de moho, plagas, contaminación y olores.

2) Requisitos de embalaje: la fruta embalada en cajas se almacena de manera ordenada. Las diferentes capas están separadas en el interior de la caja por hojas de cartón.

Expedición

Durante el transporte, los melocotones deben estar reagrupados en lotes y colocados de manera ordenada para estar protegidos contra la presión; los contenedores deben mantenerse limpios con una buena aireación y no estar expuestos al sol ni a la lluvia; también deben tomarse medidas para proteger los frutos de las heladas o de las altas temperaturas.

En el momento de la descarga, los melocotones deben ser manipulados con cuidado; se recomienda el transporte refrigerado. El vehículo de transporte debe mantenerse limpio y exento de mercancías y materiales tóxicos o peligrosos.

Almacenamiento

1) Antes del almacenamiento, los melocotones deben ser tratados utilizando un proceso de preenfriamiento en el que la temperatura se fija en 4 °C.

2) La temperatura de almacenamiento oscila entre 0 °C y 3 °C.

3) La humedad relativa del medio donde se efectúa el almacenamiento se fija entre el 85 % y el 90 %.

4) Si la cámara de almacenamiento permite una atmósfera controlada, las condiciones atmosféricas deben mantenerse en 1 % de O_2 y 5 % de CO_2.

5) El almacén debe estar exento de olores. La fruta debe mantenerse alejada de mercancías y materiales tóxicos o peligrosos; no se permite la utilización de conservantes o materiales tóxicos o peligrosos.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El formato y el contenido de las marcas de embalaje de un mismo envío deben ser idénticos.

Aparte de la marca registrada de la empresa, el nombre del producto con la indicación geográfica protegida en China —«Pinggu Da Tao»— también debe aparecer impreso en el embalaje de las frutas, así como en un lugar claramente visible de la superficie exterior de la caja de embalaje, junto con la marca especial de la indicación geográfica y el código de trazabilidad de la calidad. Además, informaciones como la variedad, la categoría (especificación), el peso neto, el país de origen y el nombre del productor también deben estar impresos en el embalaje de las frutas. Estas inscripciones deben ser legibles y difíciles de quitar. Las marcas del embalaje exterior deberán corresponder al producto real que se encuentra en el interior de la caja.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica del «Pinggu Da Tao» la componen 16 municipios y pueblos pertenecientes actualmente al territorio administrativo del distrito de Pinggu, Pekín: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu y Xiong'erzhai.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El distrito de Pinggu está situado entre 40° 02′ y 40° 22′ de latitud norte y entre 116° 55′ y 117° 24′ de longitud este. Es una cuenca pequeña con estribaciones poco profundas y onduladas en la pendiente sur de las Montañas Yanshan. Está rodeado por montañas al este, al sur y al norte, dejando en el centro un valle llano. Por toda la región se extienden montañas verdes. Los ríos Ju y Ru atraviesan la región.

El suelo es esencialmente arenoso o limoso, blando y bien ventilado, y rico en potasio. La región tiene un sistema hídrico independiente que puede proporcionar agua de calidad excepcional. El clima local es un clima monzónico continental cálido temperado caracterizado por grandes diferencias de temperatura diurna y un elevado número de horas de sol. La diferencia de temperatura mensual es grande en primavera (entre 6,8 °C y 8,7 °C) y en otoño (entre 6,9 °C y 8,9 °C). La media anual del periodo sin escarcha es de 191 días. Esta región goza de abundante sol con un número medio de horas de insolación anual de 2 555,3 horas y un porcentaje medio diario de exposición al sol del 58 %.

5.2. *Carácter específico del producto:*

1) Fruta de gran tamaño: una de las características más importantes del «Pinggu Da Tao» es el gran tamaño de las piezas. El peso medio de un solo fruto es un 20 % mayor que el peso de una variedad similar, debido a las variedades únicas de árboles frutales, el clima y el entorno natural. Una sola pieza de una variedad de tamaño medio tiene un peso igual o superior a 150 g y una sola pieza de una variedad de gran tamaño tiene un peso igual o superior a 275 g.

2) Color brillante: el color es una de las características más importantes del aspecto y el valor comercial del melocotón. La piel del «Pinggu Da Tao» es nítida, con un color brillante y un grado de coloración elevado.

3) Aroma y sabor pronunciados: el «Pinggu Da Tao» tiene un aroma pronunciado, un buen equilibrio dulce/amargo, una pulpa delicada y gran cantidad de jugo. El equilibrio razonable de su contenido y la relación entre sólidos solubles y ácidos totales confieren al «Pinggu Da Tao» sus excelentes cualidades organolépticas.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto:*

Las condiciones naturales únicas del Pinggu —a saber, suelo, sistema hídrico, diferencia de temperatura diurna, insolación y nivel de gestión altamente normalizado— contribuyen a las características y a la calidad de los melocotones Pinggu. Las siguientes características demuestran las particulares condiciones naturales:

1. Condiciones naturales

1. Clima

La superficie cultivada de «Pinggu Da Tao» está situada en la cálida zona meridional de una llanura aluvial, goza de una insolación adecuada y de una gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, lo que propicia una eficaz coloración y la acumulación de hidratos de carbono. Esta región disfruta de una media anual de radiación de 5,103 julios/m^2, con un índice medio de insolación del 58 %.

2. Suelo

La superficie cultivada de «Pinggu Da Tao» está formada por los márgenes aluviales de los ríos Ju y Ru. La tierra se compone de suelo arenoso y limoso ligero. La buena permeabilidad del suelo satisface el elevado consumo de oxígeno de los sistemas radiculares del melocotonero y los mantiene en estado activo. Esta circunstancia garantiza el dulzor y el sabor del «Pinggu Da Tao».

3. Agua

El distrito de Pinggu está situado en una cuenca hidrogeológica montañosa, que posee un sistema subacuático independiente con agua abundante de calidad excepcional. El acceso al río está prohibido de modo que las aguas superficiales están libres de contaminación. Los árboles se riegan principalmente con agua subterránea de buena calidad que alcanza el nivel de grado uno del agua potable, e incluso se acerca al nivel del agua mineral natural. Gracias a un riego racional, las necesidades de agua están satisfechas en gran medida durante los periodos de germinación, plena floración y crecimiento de los frutos, lo que garantiza el buen tamaño, el color y la abundancia de frutos.

2. Orígenes históricos

El cultivo del melocotón en el distrito de Pinggu cuenta con una larga historia. Se han encontrado testimonios escritos que se remontan a la dinastía Ming. Liu Ai, el magistrado principal del distrito de Pinggu en el periodo Longqin de la dinastía Ming, escribió un poema titulado «Los ocho paisajes antiguos de Pinggu», en el que hace un elogio de la flor del melocotonero de Pinggu en los siguientes términos: «a mitad de camino hacia la colina, la nieve perdura durante todo el año. En marzo, sin embargo, las flores de los melocotoneros aún deben formar sus delicadas yemas. Cuando el cielo esté despejado, mira tranquilamente el horizonte, la luna, brillante como el jade, se mantiene inmóvil debajo de las nubes». El Emperador Qianlong de la dinastía Qin también escribió un poema en el que se describen las flores de los melocotoneros en Pinggu: «… cuando el sauce se agita como el humo ligero, y el melocotonero chorrea bajo la lluvia …».

3. Dimensiones humanas

El cultivo del melocotón en el distrito de Pinggu cuenta con una larga historia. Se han encontrado registros en obras que se remontan a la dinastía Ming. Gracias a una larga experiencia de la producción, se ha aplicado un conjunto de técnicas de gestión para la plantación del «Pinggu Da Tao», como la adopción de una estructura en forma de Y y de una abertura central natural (que favorece la ventilación y la penetración de la luz). Por lo que se refiere a la gestión de los frutos, se han adoptado técnicas artificiales de floración y clareo, así como técnicas de envasado, para garantizar la homogeneidad del tamaño, una producción estable y una buena coloración.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]