

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 48/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„平谷大桃” (PINGGU DA TAO)

EÜ nr: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

KGT () KPN (X)

1. Nimetus:

„平谷大桃” (Pinggu Da Tao)

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hiina

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.6.: Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Kõnealune virsik on roosõieliste (*Rosaceae*) sugukonna toompuu (*Prunus*) perekonna virsikupuu (*Prunoidae*) alam perekonda kuuluv söödav mahlane vili. Virsikupuu kasvab Beijingi Pinggu linnaosa Yanshani mägede madalamatel nõlvadel ja laugjas ümbruses, kus on palju päikesepaistet ja soojust ning kerged liiv- või savimullad. Ainulaadsetest looduslikest tingimustest on tingitud toote „Pinggu Da Tao” sellised erilised omadused nagu vilja suurus, hele värvus, mahlasus, tugev maitse, mõõdukas magusus ning hästi tasakaalustatud hapu ja magus maitse. Allpool esitatud tabelis on esitatud toote „Pinggu Da Tao” toorainena kasutava virsiku kümme sorti. Qingfeng on tabelis üksnes keskmise suurusega sort; Qingfengi üksikvilja kaal on ≥ 150 g; ülejäänud üheksa suureviljalise sordi üksikvilja kaal on ≥ 275 g.

Toote „Pinggu Da Tao” toorainena kasutatava kümne eri virsikusordi füüsikalise-keemilised indeksid on esitatud alljärgnevas tabelis.

Sort	Indeks	
	Lahustuvad kuivained (20 °C), (%)	Üldine happesisaldus (mõõdetud õunhappe sisalduse alusel) (%)
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⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Sort	Indeks	
	Lahustuvad kuivained (20 °C), (%)	Üldine happesisaldus (möödetud õunhappe sisalduse alusel) (%)
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. Tooraine:

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Määratletud geograafilises piirkonnas peab toimuma puuviljaia valik ja plaani koostamine, istutamine, mullatööd, väetamine, kastmine, viljapuude võra kujundamine ja kärpimine, vastavad tööd puude õitsemise ja viljumise ajal, viljade koristamine ja puude koristusjärgne hooldus ning viljade ladustamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Pakendamine: pakendada tohivad pädeva kvaliteedikontrolli asutuse järelevalve all üksnes sellised ettevõtjad, kel on lubatud kasutada toote „Pinggu Da Tao” kaitstud päritolunimetuse märgist.

1. Pakendamismaterjalid: välispakend koosneb surumustriga kartongkastist, mis peaks olema tihe ja piisavalt tugev kandva kasutamise jaoks. Sellistes kastides peaks sisu jääma kuivaks ning olema ilma hallituse, kahjurite, saaste ja võõrlõhnadeta.
2. Pakendamismaterjalid: viljad on pakendamiskastidesse pandud korrapäraselt. Kasti sees on eri kihid üksteisest eraldatud kartongitükkidega.

V e d u l a e v a g a

Veo ajal peaksid virsiku viljad olema muljumise vältimiseks paigutatud korrapärase partiidena; konteinerid peavad olema puhtad, hea ventilatsiooniga ning sellises kohas, et need ei oleks päikese ega vihma käes; tuleks võtta meetmed, et viljad oleksid kaitstud pakase või kõrge temperatuuri eest.

Virsiku vilju tuleks ettevaatlikult laadida; soovitatav on külmaahelat säilitav vedu. Transpordivahend peab olema puhas; selles ei tohi olla mürgiseid või ohtlikke materjale või kaupu.

L a d u s t a m i n e

1. Enne ladustamist tuleb vilju töödelda eeljahutusmenetlusega temperatuuril 4 °C.
2. Ladustamistemperatuur on 0–3 °C.
3. Ladustuskeskkonna suhteline niiskus on 85–90 %.

4. Kui ladustamine on võimalik kontrollitud keskkonnaga hoones, peaksid keskkonningimused olema 1 % O₂ ja 5 % CO₂.

5. Ladustusruum peaks olema lõhnatu. Viljade läheduses ei ole lubatud hoida mürgiseid või kahjulikke materjale või kaupu; ei ole lubatud kasutada mürgiseid või kahjulikke säilitusaineid või materjale.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Sama lasti pakendamistähised peaksid olema ühesuguse vormi ja sisuga.

Puuviljapakendi välispinnal peaks nähtaval kohal olema selgelt trükitud ettevõtja registreeritud kaubamärk, Hiinas kaitstud geograafilise päritolunimetusega toote nimetus „Pinggu Da Tao” koos spetsiaalse kaitstud päritolunimetuse märgise ja kvaliteedi jälgitavuse koodiga. Lisaks sellele peaks pakendil olema trükitud selline teave nagu toote toorainena kasutatava virsikusordi nimi, netokaal, päritoluriik ja tootja nimi. Sõnastus peaks olema selgesti loetav ning märgis ei tohiks olla kergesti eemaldatav. Välispakendi tähistused peavad vastama kasti pakendatud asjaomasele tootele.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Toote „Pinggu Da Tao” toorainena kasutatava virsiku geograafiline kasvuala hõlmab Beijingi Pinggu linnaosa 16 eeslinna ja küla: need on Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu ja Xiong'erzhai maakond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Pinggu linnaosa asukoht on 40° 02'–40° 22' põhjalaiust ja 116° 55'–117° 24' idapikkust. See on väike tasandik Yanshani mägede lõunanõlval, mida iseloomustavad madalad ja laugjad alamid. Kõnealune koht on ida, lõuna ja põhja poolt mägedest ümbritsetud, moodustades keskel tasandikulise oru. Kogu maakonnas leidub mägesid, mille nõlvad on roheline kaetud. Ju ja Ru jõgi voolavad läbi kõnealuse piirkonna.

Kerge, hästiõhutatud ja kaaliumirikas pinnas on peamiselt liiv- või savimuld. Piirkonnas on sõltumatu veesüsteem, mis tagab esmaklassilise kvaliteediga veega varustatuse. Piirkonnale on iseloomulik suure ööpäevase temperatuurikõikumisega soe päikeserohke kontinentaalne mussoonkliima. Kevadeti ja sügiseti esinevad suured temperatuurikõikumised, ulatudes vastavalt 6,8 °C–8,7 °C ja ligikaudu 6,9 °C–8,9 °C. Peamine külmavaba periood aastas kestab 191 päeva. Selles päikeserohkes piirkonnas on aastas päikesepaistet 2 555,3 tundi, päevane päikesepaiste määr on 58 %.

5.2. Toote eripära:

1. Suur vili: toote „Pinggu Da Tao” kõige iseloomulik tunnus on selle suurus. Toote „Pinggu Da Tao” toorainena kasutatava virsiku üksikvili kaalub tänu viljapuu sortide eripärale, kliima tingimustele ja looduslikule keskkonnale keskmiselt 20 % rohkem kui muude võrreldavate sortide viljad. Keskmise suurusega sordi üksikvilja kaal on ≥ 150 g ja suureviljalise sordi vilja kaal on ≥ 275 g.
2. Hele värvus: värvus on virsiku välimuse ja kaubandusliku väärtuse üks olulisemaid näitajaid. Toote „Pinggu Da Tao” toorainena kasutatava virsiku kest on puhas ja intensiivse heleda värvusega.
4. Tugev lõhn ja maitse: toode „Pinggu Da Tao” on tugeva lõhna ning magushapuka maitse ning hõrgu mahlase viljalihaga. Lahustuvate kuivainete ja happe üldsisalduse tasakaalustatud määra tõttu on toode „Pinggu Da Tao” suurepärase organoleptiliste omadustega.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Pinggu virsiku iseloomulike tunnuste ja kvaliteedi kujunemisele aitavad kaasa piirkonna ainulaadsed looduslikud tingimused – nimelt muld, veestik, ööpäevase temperatuuri suur erinevus, rikkalik päikesepaiste – ning tootmise kõrgel tasemel juhtimine. Piirkonna looduslikele tingimustele on iseloomulikud järgmised tunnused:

1. Looduslikud tingimused

1. Kliimaatiline aspekt

Toote „Pinggu Da Tao” toorainena kasutatava virsiku viljelusala asub mäejalami soojal lõunanõlval. Haritav maa asub piirkonnas, kus on piisavalt päikesepaistet ning suur erinevus päevaste ja öiste temperatuuride vahel, mis tuleb kasuks vilja tegeliku värvuse ja süsivesikute moodustumisele. Piirkonna aastane keskmine soojuskiirus on 5,103 džauli ruutmeetri kohta ning keskmine päikesekiirguse suhtarv 58 %.

2. Mullatingimused

„Pinggu Da Tao” virsiku viljelusala on kujunenud Ju ja Ru jõgede alluviaalsetel kallastel. Pinnas koosneb liivmullast ja kergest liivsavimullast. Mulla suur läbilaskvus tagab virsikupuu juurestiku varustatuse vajaliku hapnikuga ning hoiab puu juured tigusad. Sellega tagatakse „Pinggu Da Tao” virsiku magus maitse.

3. Veetingimused

Pinggu asub mäestiku hüdrokeoloogilisel tasandikul, mille sõltumatus põhjaveesüsteemis on rohkelt esmaklassilise kvaliteediga vett. Piirkonna jõed ei ole laevatatavad, seega ei ole jõe pinnavesi saastunud. Virsikupuud on varustatud põhjaveega, mille hea kvaliteet vastab joogivee esimesele kvaliteediklassile ning on peaaegu samaväärne loodusliku mineraalveega. Viljapuude pungade moodustamise, täieliku õitsemise ja viljumise perioodil on nutika kastmisega tagatud nende veega varustatus, mis aitab kaasa vilja hea suuruse, värvuse ja saagikuse kujunemisele.

2. Ajalooline taust

Pinggu piirkonna virsikukasvatuse on pikaajalise traditsiooniga. Leitud ürikutest nähtub, et virsikukasvatuse algas Mingi dünastia algusajal. Longqini ajastu Mingi dünastia Pinggu maakonna kõrge ametnik Liu Ai on kirjutanud luuletuse pealkirjaga „Pinggu maakonna kaheksa iidset maastikupilti”, milles ülistatakse virsikupuu õite ilu: „Poolel teel mäetipule jääb lumi aasta otsa sulamata. Kuid virsikupuu õiepungad moodustuvad alles märtsikuus. Kui taevas on selge, vaata rahulikult silmapiiri suunas, kus kollakasroheline kuu nagu nefriit ripub pilvede all.” Qini dünastia keiser Qianlong on samuti kirjutanud luuletuse, milles kirjeldatakse Pinggu virsikuõisi: „... kui paju hõljub nagu kerge suitsuvine ning virsikupuu on vihma käes ...”.

3. Inimõde

Pinggu piirkonna virsikukasvatuse on pikaajalise traditsiooniga. Leitud ürikutest nähtub, et virsikukasvatuse töö algas Mingi dünastia algusajal. Pikaajalise kasvatuse kogemuste põhjal on välja töötatud „Pinggu Da Tao” virsikupuude viljelustehnika, mis hõlmab Y-kujulise istutuskorra kohandamist ning viljapuuvõra kärpimist keskosas, mis tagab hea õhu juurdevoolu ja päikesevalguse. Hea saagi saamiseks on välja töötatud kunstlik õite ja viljade harvendamine ning viljade katmistehnikad, et tagada vilja suurus, hea saagikus ning iseloomulik värvus.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)