**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2012/C 48/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 [1] 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**"平谷大桃" (*PINGGU DA TAO*)**

**EK Nr.: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007**

**AĢIN ( ) ACVN ( X )**

1. **Nosaukums:**

"平谷大桃" (*Pinggu Da Tao*)

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Ķīna

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

3.1. *Produkta veids:*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Šis persiks ir ēdams, sulīgs auglis, kas pieder pie rožu dzimtas *Rosaceae* kauleņaugu apakšdzimtas *Prunoideae* sugas *Prunus*. To audzē Pekinas *Pinggu* rajona Jaņšaņa kalnu lēzenajos pakalnos un pauguraināajās lauku teritorijās, kurās laiks ir karsts un saulains, bet augsne smilšaina vai mālaina. Unikālie dabas apstākļi veicina "Pinggu Da Tao" specifisko īpašību veidošanos, kas izpaužas kā liels augļa izmērs, koša krāsa, izteikts sulīgums, bagātīga garša, mērens salkanums un labs skābuma un salduma līdzsvars. "Pinggu Da Tao" ir desmit audzētas šķirnes, kā parādīts tabulā zemāk. *Qingfeng* ir vienīgā no tabulā minētajām šķirnēm, kuras auglis ir vidēji liels; viens *Qingfeng* auglis sver ≥ 150 g; viens pārējo deviņu lielo šķirņu auglis sver ≥ 275 g.

Fizikāli ķīmiskās 10 dažādo "Pinggu Da Tao" šķirņu īpašības ir izklāstītas zemāk.

| Šķirne | Rādītājs | |
|---|---|---|
| | Šķīstošā sausna (20 °C), (%) | Kopējais skābes daudzums (mēra pēc ābolskābes daudzuma), (%) |
| "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] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

| Šķirne | Rādītājs | |
|---|---|---|
| | Šķīstošā sausna (20 °C), (%) | Kopējais skābes daudzums (mēra pēc ābolskābes daudzuma), (%) |
| "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. *Izejvielas:*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādi darbi: augļu dārza vietas izvēle un plānošana, stādīšana, augsnes apstrāde, mēslošana un apūdeņošana, vainaga veidošana un apgriešana, ziedu un augļu kontrole, ražas novākšana, apstrāde pēc ražas novākšanas un uzglabāšana.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai, u. c.:*

Iepakošana: iepakošanas procesu kompetentu kvalitātes pārbaudes iestāžu uzraudzībā veic tikai tie uzņēmumi, kuri ir pilnvaroti lietot "Pinggu Da Tao" ģeogrāfiskās izcelsmes norādes marķējumu.

1. Iepakojuma materiāls: ārējais iepakojums sastāv no gofrēta kartona kastēm, kurām jābūt pietiekami stingrām un stiprām, lai tās varētu kraut vienu uz otras. Tām jābūt tādām, lai nodrošinātu, ka to saturs ir sauss, bez pelējuma, tārpiem, piesārņojuma un smaržas.

2. Iepakojuma prasības: augļus iepakojuma kastē uzglabā rūpīgi sakārtotus. Dažādos slāņus kastē atdala ar kartona starplikām.

Transportēšana

Transportēšanas laikā persika augļus transportē pa partijām un novieto kārtīgi, lai pasargātu no spiediena; konteineriem jābūt tīriem, ar labu gaisa plūsmu, augļus nedrīkst pakļaut tiešai saules staru vai lietus iedarbībai; jāveic arī pasākumi, lai augļus pasargātu no salnām vai augstām temperatūrām.

Persika augļi ir jāizkrauj ļoti rūpīgi un uzmanīgi; ieteicams tos pārvadāt ar dzesināmo iekārtu aprīkotos transportlīdzekļos. Turklāt transportlīdzeklim jābūt tīram un bez toksiskiem vai bīstamiem materiāliem un produktiem.

Glabāšana

1. Pirms novietošanas glabāšanai augļi ir jāapstrādā, izmantojot atdzesēšanas procedūru ar uzstādīto temperatūru 4 °C.

2. Glabāšanas temperatūra ir 0 °C–3 °C.

3. Glabāšanas vides relatīvo mitrumu uzstāda diapazonā 85 %–90 %.

4. Ja noliktavā ir iespējams nodrošināt kontrolēto atmosfēru, atmosfēras apstākļiem būtu jābūt šādiem: 1 % $O_2$ un 5 % $CO_2$.

5. Glabāšanas telpai jābūt bez smaržas. Augļi ir jāsargā no saskarsmes ar toksiskiem vai bīstamiem materiāliem vai produktiem; noliktavas telpās nedrīkst atrasties toksiski vai bīstami konservanti vai materiāli.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Vienas transportējamās partijas iepakojuma marķējumam jābūt vienādam pēc formāta un satura.

Uz augļu iepakojuma un labi redzamā vietā uz iepakojuma kastes ārējās virsmas jānorāda šādi dati: uzņēmuma reģistrētā preču zīme, produkta nosaukums ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi Ķīna – "Pinggu Da Tao", īpašā ģeogrāfiskās izcelsmes norādes zīme un kvalitātes izsekojamības kods. Turklāt uz augļu iepakojuma ir jābūt uzdrukātai informācijai par šķirni, šķiru (specifikācija), tīrsvaru, izcelsmes valsti un produkta ražotāju. Tekstam jābūt salasāmam un neizdzēšamam. Informācijai uz ārējā iepakojuma etiķetes jāatbilst faktiskajam produktam, kas atrodas kastē.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

"Pinggu Da Tao" ģeogrāfiskais apgabals sastāv no 16 pašvaldībām un ciematiem, kas ietilpst Pekinas *Pinggu* rajonā: tās ir *Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu* un *Xiong'erzhai* teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

*Pinggu* rajons atrodas 40° 02′–40° 22′ ziemeļu platuma un 116° 55′–117° 24′ austrumu garuma grādos. Tā ir neliela ieplaka ar lēzenu un paugurainu kalnu pakāji Jaņšaņa kalnu dienvidu nogāzē. No austrumu, dienvidu un ziemeļu puses to aptver kalni, centrā atstājot līdzenu ieleju. Pār visu teritoriju plešas zaļi kalni. Caur apgabalu tek *Ju* un *Ru* upes.

Augsnes tips pamatā ir smilts un smilšmāls, tā ir irdena, ar labu gaisa apmaiņu un bagātīga ar kāliju. Apgabalam ir neatkarīga ūdens sistēma, kas nodrošina augstākās kvalitātes ūdeni. Vietējais klimats ir siltās temperatūras kontinentālais musonu klimats, ko raksturo lielas diennakts temperatūras svārstības un ilgstoša saules gaisma. Mēneša temperatūras svārstības ir augstas pavasarī, sasniedzot apmēram 6,8 °C–8,7 °C, bet rudenī temperatūra ir apmēram 6,9 °C–8,9 °C. Vidēji gadā salnu nav 191 dienu. Reģionam saules ir pārpilnam, gadā vidēji ir 2 555,3 saules gaismas stundas, bet vidējais dienas saules spīduma ilgums ir 58 %.

5.2. *Produkta specifika:*

1. Liela izmēra auglis: "Pinggu Da Tao" viena no vissvarīgākajām īpašībām ir liela izmēra augļi. Pateicoties unikālajām augļu koka šķirnēm, klimatam un dabiskajai videi, viena "Pinggu Da Tao" augļa vidējais svars ir par 20 % lielāks nekā citas atbilstošas šķirnes svars. Viens vidēja izmēra šķirnes auglis sver ≥ 150 g, un viens liela izmēra šķirnes auglis sver ≥ 275 g.

2. Koša krāsa: viens no svarīgākajiem persika izskata un komerciālās vērtības faktoriem ir tā krāsa. "Pinggu Da Tao" augļa miza ir tīra, ar košu krāsu un augstu krāsas intensitātes pakāpi.

3. Bagātīgs aromāts un garša: "Pinggu Da Tao" ir bagātīgs aromāts, līdzsvarots salduma un skābuma līmenis, maigs mīkstums un daudz sulas. Sabalansēts saturs un šķīstošās sausnas un kopējā skābes daudzuma attiecība piešķir "Pinggu Da Tao" tā izcilo organoleptisko kvalitāti.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):*

Unikālie *Pinggu* dabas apstākļi, proti, augsne, ūdens sistēma, diennakts temperatūras svārstības, saules gaisma un augsti standartizēta apsaimniekošana, sekmē *Pinggu* persika īpašības un kvalitāti. Atšķirīgos dabas apstākļus raksturo šādas iezīmes:

1. Dabas apstākļi

1. Klimata faktors

"Pinggu Da Tao" lauksaimniecībā izmantojamā platība atrodas kalnu pakājes siltajā dienvidu zonā. Lauksaimniecībā izmantojamajai platībai ir pietiekama saules gaisma un lielas temperatūras atšķirības dienā un naktī, kas veicina krāsas intensitāti un ogļhidrātu uzkrāšanos. Reģionā gada vidējais saules starojuma līmenis ir 5,103 džouli uz kvadrātmetru, bet vidējais saules gaismas koeficients ir 58 %.

2. Augsnes faktors

"Pinggu Da Tao" lauksaimniecībā izmantojamo platību veido *Ju* un *Ru* upju aluviālie krasti ar smilšainu un viegla smilšmāla augsni. Labā augsnes caurlaidība nodrošina persiku koka sakņu sistēmai nepieciešamo lielo skābekļa daudzumu un uztur sakņu sistēmu aktīvu. Tas nodrošina "Pinggu Da Tao" saldo garšu un aromātu.

3. Ūdens faktors

*Pinggu* atrodas kalnainā hidroģeoloģiskā ieplakā ar neatkarīgu pazemes ūdens sistēmu ar visaugstākās kvalitātes un bagātīga daudzuma ūdeni. Piekļuve upei ir ierobežota, tāpēc tās ūdeņi ir tīri. Kokus pamatā apūdeņo labas kvalitātes pazemes ūdeņi, kas sasniedz 1. klases dzeramā ūdens līmeni un pat pēc kvalitātes ir tuvi dabīgajam minerālūdenim. Ar apūdeņošanas sistēmu gan pumpuru veidošanās periodā, gan ziedēšanas un augļu attīstīšanās periodā persiku koki ir pietiekami apgādāti ar tiem nepieciešamo ūdens daudzumu, un tas nodrošina labu augļu lielumu, krāsu un ražu.

2. Vēsturiskā izcelsme

*Pinggu* ir ilga persiku audzēšanas vēsture. Ir atrasti ieraksti pat no tik agrīna perioda, kā Minu dinastija. Liu Ai, *Pinggu* apgabala valdnieks Minu dinastijas *Longqin* periodā, ir uzrakstījis dzejoli ar nosaukumu "Senās astoņas *Pinggu* dabas ainavas", kurā šādā veidā ir ļoti slavināts *Pinggu* persika zieds: "Pusceļā uz kalna virsotni sniegs nenokūst visu gadu. Tomēr martā persiku ziedi tikai sāk veidot savus maigos pumpurus. Kad debesis ir skaidras, paveries mierīgi uz horizontu, tur mēness spožs kā nefrīts lidinās zem mākoņiem." *Qin* dinastijas imperators *Qianlong* arī ir uzrakstījis dzejoli, kurā apraksta *Pinggu* persika ziedus: "(..) kad vītols ar saviem zariem mājā kā viegls dūms un persiki mazgājas lietū (..)".

3. Cilvēka faktors

*Pinggu* apgabalā ir ilga persiku audzēšanas vēsture. Ir atrasti ieraksti darbos pat no tik agrīna perioda kā Minu dinastija. Ilgtermiņa audzēšanas pieredzes gaitā ir izkopts "Pinggu Da Tao" stādījumu pārvaldības metožu kopums, piemēram, tika izvelēta Y veida vainaga forma un dabiska apgriešana, vainaga vidu atstājot tukšu, jo tas nodrošina labu ventilāciju un vieglu gaisa iekļūšanu. Augļu ražas kopšanā tiek izmantota lieko ziedu un augļaizmetņu izplūkšana/izgriešana, kā arī augļu ievietošana maisiņos, lai nodrošinātu vienādu augļu izmēru, stabilu ražu un labu krāsas intensitāti.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)