Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 48/11)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 [1]. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"平谷大桃" (PINGGU DA TAO)

Nru KE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem:**

"平谷大桃" (Pinggu Da Tao)

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

Iċ-Ċina

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.6.: Frott, ħaxix u ċereali friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li japplika għalih l-isem f'(1):*

Din il-ħawħa hija magħrufa bħala frotta mmerrqa li tittiekel li tagħmel parti mill-ispeċi ta' *Prunus*, is-subfamilja *Prunoideae* tal-familja *Rosaceae*. Din tikber fl-għoljiet baxxi u fil-kampanja madwar il-Muntanji Yanshan fid-distrett ta' Pinggu f'Beijing, li jgawdu ħafna mid-dawl tax-xemx u s-sħana, u li jinfirxu malħamrija mrammla u għanja li fiha t-tafal. Il-kundizzjonijiet naturali uniċi jagħtu spinta lill-kwalitajiet speċjali tal-"Pinggu Da Tao", ikkaratterizzati mid-"daqs kbir tal-frotta, il-kulur qawwi, ħafna sugu, it-togħma rikka, zokkor moderat u mill-bilanċ tajjeb ta' aċidu u ħlewwa" tiegħu. "Pinggu Da Tao" għandu għaxar varjetajiet ta' kultivazzjoni, kif turi t-tabella li ġejja. Il-Qingfeng huwa l-unika varjetà ta' daqs medju f'din it-tabella; Qingfeng waħda tiżen ≥ 150 g; frotta waħda tad-disa' varjetajiet l-oħra tiżen ≥ 275 g.

L-indiċi psikokimiċi tal-10 varjetajiet differenti tal-"Pinggu Da Tao" huma stipulati hawn taħt:

Varjetà	Indiċi	
	Solidi li jinħallu (20 °C), (%)	Aċidu totali (imkejjel permezz ta' aċidu maliku), (%)
Dajiubao	≥ 12,00	≤ 0,20
Qingfeng (Peking Nru 26)	≥ 11,50	≤ 0,42
Jingyan (Peking Nru 24)	≥ 12,00	≤ 0,20
Yanhong (Green-making Nru 9)	≥ 12,50	≤ 0,18
August Crispy (Peking Nru 33)	≥ 11,00	≤ 0,20

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Varjetà	Indiċi	
	Solidi li jinħallu (20 °C), (%)	Aċidu totali (imkejjel permezz ta' aċidu maliku), (%)
Yanfeng Nru 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. *Materja prima:*

—

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:*

Il-passi li ġejjin għandhom iseħħu fiż-żona ġeografika identifikata: l-għażla u l-ippjanar tal-ġnien tassiġar tal-frott, it-tħawwil, il-ħamrija, il-ġestjoni tal-fertilizzant u l-irrigazzjoni, l-iffurmar u ż-żbir, il-ġestjoni tal-fjuri u l-frott, il-ħsad, it-trattament ta' wara l-ħsad u l-ħżin.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

L-ippakkjar: il-proċess tal-ippakkjar jitwettaq biss minn kumpaniji li huma awtorizzati jużaw it-tikketti tal-IĠ tal-"Pinggu Da Tao", taħt is-sorveljanza ta' entitajiet kompetenti għall-ispezzjoni tal-kwalità.

1. Materjal għall-ippakkjar: l-ippakkjar estern jikkonsisti f'kaxxi tal-kartun immewġin li għandhom ikunu sodi u b'saħħithom biżżejjed għal użu strutturali. Il-kaxxi għandhom iżommu l-kontenut niexef, ħieles mill-moffa, mid-dud, mit-tniġġis u mill-irwejjaħ.

2. Rekwiżiti għall-ippakkjar: il-frott fil-kaxxa tal-ippakkjar għandu jinħażen bil-galbu. Is-saffi differenti għandhom jiġu separati b'biċċiet tal-kartun fil-kaxxa.

Trasportazzjoni bil-baħar

Matul it-trasportazzjoni, il-ħawħ għandu jasal f'lottijiet u jitqiegħed bil-galbu biex jiġi protett mill-pressjoni; il-kontenituri għandhom jinżammu nodfa bi fluss ta' arja tajba, u ma għandhomx ikunu esposti għad-dawl tax-xemx jew għax-xita. Għandhom jittieħdu miżuri biex il-frott jiġi protett mill-ġlata jew minn temperaturi għoljin.

Il-ħawħ għandu jinħatt b'attenzjoni kbira; huwa rakkomandat li t-trasportazzjoni ssir b'temperatura kkontrollata (cold-chain). Il-vettura tat-trasport għandha tinżamm nadifa u ħielsa minn materjali u oġġetti tossiċi jew perikoluża.

Ħżin

1. Qabel ma l-frott jinħażen, dan għandu jiġi ttrattat billi tintuża proċedura ta' qabel it-tkessiħ, fejn it-temperatura tiġi stabbilita għal 4 °C.

2. It-temperatura għall-ħżin tkun ta' bejn iż- 0 °C u t-3 °C.

3. L-umdità relattiva tal-ambjent tal-ħżin tiġi stabbilita bejn il-85 % u d-90 %.

4. Jekk il-lok tal-ħżin jippermetti Atmosfera Kontrollata (CA), il-kundizzjonijiet atmosferiċi għandhom jinżammu bejn il-1 % O_2 u l-5 % CO_2.

5. Il-kamra fejn jinħażen il-frott ma għandux ikollha riħa. Il-frott għandu jinżamm 'il bogħod minn materjali u oġġetti tossiċi jew perikolużi. L-ebda preservattiv jew materjal tossiku ma huwa permess.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Il-marki tal-ippakkjar għall-istess kunsinna bil-baħar għandu jkollhom format u kontenut uniformi.

Minbarra l-marka kummerċjali rreġistrata tal-kumpanija, l-isem tal-prodott bl-indikazzjoni ġeografika protetta fiċ-Ċina – "Pinggu Da Tao" – għandu jkun stampat fuq l-ippakkjar tal-frott u f'post li jkun jidher sewwa fuq il-wiċċ ta' barra tal-kaxxa tal-ippakkjar, flimkien mal-marka speċjali tal-IĠ u l-kodiċi tat-traċċabbiltà tal-kwalità. Barra minn hekk, fuq l-ippakkjar tal-frott għandha tkun stampata wkoll informazzjoni bħall-varjetà, il-grad (l-speċifikazzjoni) u l-piż nett, il-pajjiż tal-oriġini u l-produttur tal-prodott. Il-kliem għandu jkun jinqara u ma jkunx jista' jitneħħa faċilment. Il-marki tal-ippakkjar estern għandhom jikkonformaw mal-prodott proprju li jkun hemm ġol-kaxxa.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika tal-"Pinggu Da Tao" tikkonsisti f'16-il belt u raħal li attwalment huma taħt l-amministrazzjoni tad-Distrett ta' Pinggu, f'Beijing: dawn huma Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu u l-Muniċipalità ta' Xiong'erzhai.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Id-distrett ta' Pinggu jinsab f'latitudni ta' 40° 02′-40° 22′ fit-Tamuntana u f'lonġitudni ta' 116° 55′-117° 24′ fil-Lvant. Dan huwa baċir żgħir li fih għoljiet baxxi li jduru fuq in-naħa tat-Tramuntana tal-Muntanji Yanshan. Huwa mdawwar bil-muntanji fil-Lvant, in-Nofsinhar u naħat tat-Tramuntana, li jħallu wied ċatt fiċ-ċentru. Il-muntanji mħaddra huma mifruxa madwar il-muniċipalità. Ix-xmajjar Ju u Ru jgħaddu tul ir-reġjun.

It-tip tal-ħamrija huwa primarjament ħamrija mrammla u għanja li fiha t-tafal, ratba u b'ventilazzjoni tajba u rikka fil-potassju. Iż-żona għandha sistema indipendenti ta' ilma li tista' tipprovdi ilma ta' kwalità mill-aqwa. Il-klima lokali hija dovuta għall-klima tal-monsun kontinentali b'temperatura sħuna, ikkaratterizzata b'differenzi kbar fit-temperatura ta' kuljum u s-sigħat twal ta' xemx. Id-differenza fit-temperatura kull xahar hija kbira fir-rebbiegħa, meta tilħaq madwar 6,8 °C sa 8,7 °C, u fil-ħarifa tkun madwar 6,9 °C sa 8,9 °C. Il-medja tal-perjodu annwali mingħajr ġlata hija ta' 191 jum. Ir-reġjun igawdi minn dawl tax-xemx abbundanti b'medja ta' 2 555,3 siegħa ta' dawl tax-xemx kull sena, u l-medja tar-rata ta' esponiment tad-dawl tax-xemx kuljum hija ta' 58 %.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

1. Id-daqs kbir tal-frotta: id-daqs kbir tal-frotta huwa wieħed mill-aktar karatteristiċi importanti tal-"Pinggu Da Tao". Il-piż medju ta' frotta waħda "Pinggu Da Tao" huwa 20 % aktar mill-piż ta' varjetà korrispondenti, minħabba l-varjetajiet uniċi tas-siġra tal-frott, il-klima u l-ambjent naturali. Frotta waħda tal-varjetà ta' daqs medju tiżen ≥ 150 g u frotta waħda tal-varjetà ta' daqs kbir tiżen ≥ 275 g.

2. Kulur qawwi: Il-kulur huwa wieħed mill-fatturi l-iżjed importanti tal-apparenza u l-valur kummerċjali tal-ħawħ. Il-qoxra tal-frotta "Pinggu Da Tao" hija nadifa, b'kulur qawwi, u grad għoli ta' tbajja'.

3. Palat u togħma rikki: Il-"Pinggu Da Tao" għandu riħa rikka, togħma bilanċjata ta' ħlewwa u qrusa, laħam delikat u ħafna sugu. Il-bilanċ raġonevoli tal-kontenut u l-proporzjon bejn is-solidi li jinħallu u l-aċidu totali jagħtu lill-"Pinggu Da Tao" il-kwalità tas-sensi tiegħu.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott:*

Il-kundizzjonijiet naturali uniċi tal-Pinggu, speċjalment il-ħamrija, is-sistema tal-ilma, id-differenza fit-temperatura ta' kuljum, id-dawl tax-xemx, u l-livell għoli ta' ġestjoni ta' standardizzazzjoni, jikkontribwixxu għall-karatteristiċi u l-kwalità tal-ħawħa tal-Pinggu. Il-kundizzjonijiet naturali distinti huma spjegati bil-karatteristiċi li ġejjin:

1. Il-kundizzjonijiet naturali

1. Il-Fattur klimatiku

Iż-żona kkultivata ta' "Pinggu Da Tao" tinsab fiż-żona sħuna tan-Nofsinhar ta' niżla minn dejl ta' muntanja għal medda art ċatta. Iż-żona kkultivata għandha biżżejjed dawl tax-xemx u teżisti differenza kbira bejn it-temperatura ta' matul il-jum u dik ta' bil-lejl, li tagħmel tajjeb għal kulur effettiv u l-akkumalazzjoni tal-karboidrati. Ir-reġjun igawdi minn medja ta' radjazzjoni annwali ta' 5,103 ġul għal kull metru kwadru, b'medja ta' temperatura ta' 58 %.

2. Il-fattur tal-ħamrija

Iż-żona kkultivata ta' "Pinggu Da Tao" hija ffurmata mix-xtut alluvjali tax-xmajjar Ju u Ru. L-art hija magħmula minn ħamrija mrammla u lom ħafif. Il-permeabbiltà tajba tal-ħamrija tissodisfa l-konsum għoli tal-ossiġenu tas-sistemi tal-għeruq tas-siġar tal-ħawħ u żżommhom fi stat attiv. Dan jiżgura l-ħlewwa u t-togħma tal-"Pinggu Da Tao".

3. Il-fattur tal-ilma

Pinggu jinsab f'baċin idroġeoloġiku muntanjuż, li fih sistema indipendenti ta' ilma taħt l-art b'ilma ta' kwalità eċellenti u fi kwantitajiet kbar. Ma jista' jgħaddi ħadd minn fuq ix-xmara u b'hekk l-ilma huwa ħieles minn kull tniġġis. Is-siġar jissaqqew l-aktar b'ilma li jgħaddi minn taħt l-art ta' kwalità tajba li jilħaq il-livell tal-ilma tax-xorb tal-ewwel grad, u anke jqarreb lejn l-ilma minerali naturali. Permezz ta' irrigazzjoni razzjonali, ir-rekwiżiti tal-ilma jiġu ssodisfati sewwa matul il-perjodu ta' ġerminazzjoni, il-perjodu li fih joħorġu l-fjuri u dak tal-iżvilupp tal-frott, b'hekk jiġi żgurat li l-frotta jkollha daqs, kulur u produzzjoni tajbin.

2. Oriġini storika

Teżisti storja twila tal-kultivazzjoni tal-ħawħ f'Pinggu. Instabu reġistri li jmorru lura saħansitra sal-Dinastija ta' Ming. Liu Ai, il-Maġistrat muniċipali ta' Pinggu matul il-perjodu ta' Longquin tad-Dinastija ta' Ming, kiteb poeżija bit-titlu 'It-Tmien Xenarji Antiki ta' Pinggu', li fiha l-fjura tal-frotta tal-ħawħ ta' Pinggu tingħata tifħir kbir kif ġej: "Nofs triq lejn il-quċċata tal-għolja, matul is-sena kollha, il-borra qatt ma tinħall. Il-ħawħa tiftaħ il-fjuri f'Marzu, madanakollu, il-blanzuni delikati tagħha jkunu għad iridu jiffurmaw. Meta s-sema tkun ċara, ħares bil-kalma kollha lejn l-orizzont, il-qamar jiddi bħal ġada, qed jittajjar taħt is-sħab." L-Imperatur Qianlong tad-Dinastija ta' Qin ukoll kiteb poeżija li tiddeskrivi l-blanżuni tal-ħawħa f'Pinggu: "… meta ż-żafżafa xxejjer bħal xena ta' duħħan ħafif, u l-ħawħa tixxarrab fix-xita …".

3. Id-Dimensjoni umana

Teżisti storja twila tal-kultivazzjoni tal-ħawħ f'Pinggu. Instabu reġistri f'xogħlijiet li jmorru lura sad-Dinastija ta' Ming. Wara prassi ta' produzzjoni fuq medda twila ta' snin, ġiet implimentata sensiela sħiħa ta' tekniki għall-ġestjoni tat-tħawwil tal-"Pinggu Da Tao", bħall-adozzjoni ta' formazzjoni bil-forma Y u bil-forma ta' ċentru naturali miftuħ (tajba għall-ventilazzjoni u biex jippenetra d-dawl). Fir-rigward tal-ġestjoni tal-frott, jiġu adottati tekniki ta' fjuri artifiċjali u biex jitraqqaq il-frott, kif ukoll tekniki biex jintrafa' l-frott biex jiġi żgurat li d-daqs, il-produzzjoni u l-kulur tal-frott ikunu stabbli.

Referenza Għall-Pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni:

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)