

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 48/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»平谷大桃« (PINGGU DA TAO)

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

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»平谷大桃« (Pinggu Da Tao)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Kina

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.6.: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Denne fersken er en spiselig, saftig frugt, der tilhører arten *Prunus* i Rosaceae-familien og Prunoideae-undergruppen. Den dyrkes i de bølgede bakkedale i Yanshan-bjergene i Beijings Pinggu-distrikt, hvor der er masser af sollys og varme, og jorden er sandet eller leret. De unikke naturforhold medfører »Pinggu Da Taos« særlige kvaliteter, der kendetegnes ved »store frugter, der har en klar farve, er meget saftige, har en fyldig smag og moderat sødme samt en god sursød balance«. »Pinggu Da Tao« findes i ti dyrkningsvarianter, som beskrives i nedenstående tabel: Qingfeng er den eneste art af mellemstørrelsen i tabellen. Én Qingfeng-frugt vejer ≥ 150 g, hvorimod de ni andre arter vejer ≥ 275 g.

De fysisk-kemiske indekstal for de 10 sorter af »Pinggu Da Tao« er:

Sort	Indeks	
	Opløselige tørstoffer (ved 20 °C i procent)	Totalt syreindhold (målt i æblesyre i procent)
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⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Sort	Indeks	
	Opløselige tørstoffer (ved 20 °C i procent)	Totalt syreindhold (målt i æblesyre i procent)
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. Råvarer:

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Følgende etaper skal finde sted i det afgrænsede geografiske område: Valg og planlægning af plantagen, beplantning, jordbund, gødning og vanding, formning og beskæring, blomster- og frugthåndtering, høst, behandling efter høsten samt oplagring.

3.6. Særlige regler vedrørende udsæring, rivning eller emballering osv.:

Emballering: Emballeringen må kun foretages af de virksomheder, der har tilladelse til at anvende etiketter med den geografiske betegnelse »Pinggu Da Tao« under det kompetente kvalitetsorgans tilsyn.

1. Emballeringsmaterialer: Den ydre emballage består af kasser af bølgepap, der skal være faste og stærke nok til at bære frugten. De skal kunne holde indholdet tørt og fri for mug, orm, forurening og lugt.
2. Emballeringskrav: Frugten skal pakkes forsvarligt i kasserne. De forskellige lag skal adskilles med pap.

Transport

Fersknerne skal transporteres i partier og pakkes, så de ikke trykkes. Beholderen skal holdes ren og have god luftgennemstrømning, og fersknerne må hverken udsættes for sollys eller regn. Det skal også træffes foranstaltninger til at beskytte frugten mod frost og høje temperaturer.

Fersknerne skal håndteres forsigtigt ved aflæsning. Kølekæden bør sikres under transporten. Transportmidlet skal holdes rent og frit for giftige eller farlige materialer og varer.

Opbevaring

1. Forud for opbevaringen skal frugten forkøles ved en temperatur på 4 °C.
2. Opbevaringstemperaturen er 0-3 °C.
3. Den relative luftfugtighed i opbevaringsmiljøet skal være mellem 85 % og 90 %.

4. Hvis fersknerne opbevares under kontrolleret atmosfære, skal denne være på 1 % O₂ og 5 % CO₂.

5. Opbevaringsrummet skal være lugtfrit. Frugten må ikke komme i kontakt med giftige eller farlige materialer og varer, og det er heller ikke tilladt at bruge giftige eller farlige konserveringsmidler eller -materialer.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Emballeringsmærkatet på hver enkelt sending bør have ensartet form og indhold.

Foruden virksomhedens registrerede varemærke bør hver kasse på ydersiden være tydeligt forsynet med den i Kina beskyttede geografiske betegnelse »Pinggu Da Tao« sammen med det særlige logo for geografisk beskyttelse og en kode til kvalitetssporing. Derudover skal frugtemballagen forsynes med oplysninger om sort, klasse (specifikation) og nettovægt, oprindelsesland og producent. Teksten skal være letlæselig og svær at fjerne. Oplysningerne på kassens yderside skal svare til produkterne indeni.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografisk afgrænsede område for dyrkning af »Pinggu Da Tao« består af 16 kommuner og landsbyer i Beijings Pinggu-distrikt: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu og Xiong'erzhai Amt.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Pinggu-distriktet ligger ved breddegrad 40° 02'-40° 22' og breddegrad 116° 55'-117° 24' øst. Det er et lille område med flade og bløde bakker på Yanshan-bjergenes sydskråning. Det er omgivet af bjerge mod øst, syd og nord med en slettedal i midten. Hele amtet kendetegnes af grønne bjerge. Floderne Ju og Ru flyder gennem området.

Jorden er hovedsagelig sandet eller leret, blød og veldrænet med et højt kaliumindhold. Området har sit eget vandingsystem, der giver vand af højeste kvalitet. Det lokale klima er varmt til tempereret kontinentalt monsunklima, der kendetegnes ved store forskelle mellem dag- og nattemperaturer og mange solskinstimer. De månedlige temperaturudsving er store om foråret på op mod 6,8 °C-8,7 °C, og om efteråret omkring 6,9 °C og 8,9 °C. Der er gennemsnitligt 191 frostfri dage om året. Området nyder godt af masser solskin med et gennemsnit på 2 555,3 timer om året, og det gennemsnitlige daglige solskin er på 58 %.

5.2. Produktets egenart:

1. Store frugter: Et af »Pinggu Da Taos« vigtigste kendetegn er de store frugter. I gennemsnit vejer en enkelt »Pinggu Da Tao«-frugt 20 % mere end en tilsvarende sort, hvilket skyldes de særlige sorter af frugttræer, klimaet og naturforholdene. En enkelt frugt i mellemstørrelsen vejer mindst 150 g, og en stor frugt vejer mindst 275 g.
2. Klare farver: Farven er en af de vigtigste egenskaber, hvad angår fersknens udseende og handelsværdi. Skindet er glat, klart i farven og med mange pletter.
3. Intens duft og smag: »Pinggu Da Tao« har en intens duft, en afbalanceret sursød smag, fint kød og er meget saftig. Det afbalancerede indhold og forholdet mellem de opløselige tørstoffer og det samlede syreindhold gør »Pinggu Da Tao« til en fortræffelig smagsoplevelse.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn:*

De særlige naturforhold i Pinggu-området — især jorden, vandingssystemet, døgntemperaturudsvingene, solskinnet og den højt standardiserede drift — bidrager til Pinggu-fersknens kendetegn og kvalitet. De særegne naturforhold kommer til udtryk ved følgende:

1. Naturforholdene

1. Klimaet

Dyrkningen af »Pinggu Da Tao« finder sted i den varme sydlige del af et bjergrigt område. Dyrkningsområdet har tilpas med solskin, og der er en stor forskel mellem dag- og nattemperaturen, hvilket bidrager til farve- og kulhydratdannelsen. Området har en årlig indstråling på 5,103 joule pr. kvadratmeter med en gennemsnitlig antal soltimer på 58 %.

2. Jorden

Dyrkningsområdet for »Pinggu Da Tao« ligger på flodlejerne ved Ju- og Ru-floden. Jorden består af sandet og let leret jord. Den veldræned jord opfylder træroddernes store iltbehov og holder rodsystemet aktivt. Dette sikrer »Pinggu Da Taos« sødme og smag.

3. Vandet

Pinggu ligger i et bjergrigt hydrogeologisk bassin med et underjordisk uberørt vandsystem, der leverer vand af enestående kvalitet i rigelige mængder. Det er forbudt at færdes i floden, så overfladevandet er fri for forurening. Træerne vandes hovedsagelig med grundvand af god kvalitet, der svarer til drikkevand af højeste kvalitet, der tilmed er tæt naturligt mineralvand. Som følge af rationel kunstvanding er der som regel tilstrækkeligt vand til både knopskydnings-, blomstrings- og frugtudviklingsperioden, og dermed sikres en god størrelse og farve og et godt udbytte.

2. Historisk oprindelse

Pinggu har en lang tradition for ferskendyrkning. Det viser optegnelser helt tilbage fra Ming-dynastiet. Liu Ai, som var tjenestemand i Pinggu under Ming-dynastiets Longqin-periode, skrev et digt med titlen »De otte landskaber i det gamle Pinggu«, hvori Pinggu-ferskentræets blomster prises: »Halvvejs oppe ad bjerget ligger der sne året rundt. Ferskentræet blomstrer i marts, men har endnu ikke sat sine fine knopper. Når himlen er klar, skuer du roligt mod horisonten, hvor månen, der lyser som jade, svæver under skyerne.« Qin-dynastiets kejser Qianlong skrev ligeledes et digt om ferskenblomsterne i Pinggu: »... når piletræet svajer i vinden som en røgfane, og ferskentræet overbruses af en blid regn ...«.

3. Den menneskelige dimension

Pinggu har en lang tradition for ferskendyrkning. Der er fundet optegnelser i værker helt tilbage fra Ming-dynastiet. En række dyrkningsmetoder er indført med henblik på at sikre en langsigtet produktion. Fx beskæres træerne i en Y-form med et naturligt åbent midterparti (der lader både luft og lys trænge igennem). Mht. frugthåndteringen anvendes kunstige teknikker til udtynding af blomster og frugt samt teknikker, hvor frugterne pakkes ind, så der sikres en ensartet frugtstørrelse, stabilt udbytte og god farvefordeling.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)
