

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 48/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«平谷大桃» (PINGGU DA TAO)

Αριθ. ΕΚ: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«平谷大桃» (Pinggu Da Tao)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Κίνα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος του προϊόντος:

Κλάση 1.6.: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία της παραγράφου (1):

Αυτό το ροδάκινο είναι γνωστό ως βρώσιμο χυμώδες φρούτο του είδους *Prunus*, της υποοικογένειας *Prunoideae* της οικογένειας *Rosaceae*. Καλλιεργείται στην κυματοειδή λοφώδη περιοχή στους πρόποδες των ορέων Yanshan στο διοικητικό διαμέρισμα του Πεκίνου, η οποία χαρακτηρίζεται από θερμό κλίμα και μεγάλη ηλιοφάνεια και καλύπτεται από αμμώδη ή πηλώδη εδάφη. Χάρη στις μοναδικές φυσικές συνθήκες δημιουργούνται οι ιδιαίτερες ιδιότητες του «Pinggu Da Tao», το οποίο χαρακτηρίζεται από «μεγάλο μέγεθος καρπού, φωτεινό χρώμα, πλούσιο χυμό, πλούσια γένση, μέτρια σακχαρότητα και καλή ισορροπία μεταξύ όξινου και γλυκού». Το προϊόν «Pinggu Da Tao» έχει δέκα καλλιεργημένες ποικιλίες, όπως φαίνεται από τον ακόλουθο πίνακα. Η Qingfeng είναι η μόνη μετρίου μεγέθους ποικιλία στον πίνακα· ένας καρπός Qingfeng ζυγίζει ≥ 150 g· ένας μόνο καρπός από τις άλλες εννέα ποικιλίες μεγάλου μεγέθους ζυγίζει ≥ 275 g.

Οι φυσικο-χημικοί δείκτες των 10 διαφορετικών ποικιλιών του «Pinggu Da Tao» καθορίζονται στη συνέχεια:

Ποικιλία	Δείκτης	
	Διαλυτά στερεά (20 °C), (%)	Ολικά οξέα (μετρούμενα σε μηλικό οξύ), (%)
Dajiubao	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Qingfeng (Peking αριθ. 26)	$\geq 11,50$	$\leq 0,42$
Jingyan Peking αριθ. 24	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Yanhong (Green-making αριθ. 9)	$\geq 12,50$	$\leq 0,18$
August Crispy (Peking αριθ. 33)	$\geq 11,00$	$\leq 0,20$

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Ποικιλία	Δείκτης	
	Διαλυτά στερεά (20 °C), (%)	Ολικά οξέα (μετρούμενα σε μηλικό οξύ), (%)
Yanfeng αριθ. 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. Πρώτες ύλες:

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή:

Οι ακόλουθες εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής: επιλογή και σχεδιασμός σπρωρών, φύτευση, διαχείριση του εδάφους, διαχείριση λιπασμάτων και άρδευσης, διαμόρφωση σχήματος και κλάδεμα, διαχείριση ανθέων και καρπών, συγκομιδή, επεξεργασία μετά τη συγκομιδή και αποθήκευση.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Συσκευασία: η διαδικασία συσκευασίας εκτελείται μόνο από εταιρείες στις οποίες έχει επιτραπεί η χρήση των ετικετών της ονομασίας «Pinggu Da Tao» ΠΓΕ, υπό την επίβλεψη των αρμόδιων φορέων ελέγχου ποιότητας.

- Υλικά συσκευασίας: η εξωτερική συσκευασία αποτελείται από χαρτόκουτα από κυματοειδές χαρτόνι τα οποία πρέπει να είναι σταθερά και αρκετά ανθεκτικά για τη μεταφορά. Πρέπει να προστατεύουν το περιεχόμενο από την υγρασία, τους μύκητες, τους σκώληκες, τη ρύπανση και τις ξένες οσμές.
- Απαιτήσεις συσκευασίας: τα ροδάκινα στο κουτί συσκευασίας αποθηκεύονται με τακτικό τρόπο. Οι διάφορες στιβάδες διαχωρίζονται με χαρτονένια ένθετα στο εσωτερικό της κούτας.

Αποστολή

Κατά τη μεταφορά, τα ροδάκινα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε παρτίδες και τοποθετημένα με τακτικό τρόπο ώστε να προστατεύονται από την πίεση· τα χαρτόκουτα πρέπει να διατηρούνται καθαρά με καλή ροή αέρα και δεν πρέπει να εκτίθενται στο ηλιακό φως ή τη βροχή· πρέπει επίσης να λαμβάνονται μέτρα για την προστασία των καρπών από τον παγετό ή τις υψηλές θερμοκρασίες.

Τα ροδάκινα πρέπει να εκφορτώνονται με προσεκτικούς χειρισμούς· συνιστάται η μεταφορά σε ψυχόμενους θαλάμους. Το όχημα μεταφοράς πρέπει να διατηρείται καθαρό και απαλλαγμένο από τοξικά ή επικίνδυνα υλικά και προϊόντα.

Αποθήκευση

- Πριν την αποθήκευση, τα ροδάκινα πρέπει να υποβάλλονται σε διαδικασία πρόψυξης, σε καθορισμένη θερμοκρασία 4 °C.
- Η θερμοκρασία αποθήκευσης είναι 0 °C-3 °C.
- Η σχετική υγρασία του περιβάλλοντος αποθήκευσης περιλαμβάνεται στο πεδίο τιμών 85 %-90 %.

4. Εάν ο χώρος αποθήκευσης επιτρέπει Ελεγχόμενη Ατμόσφαιρα (CA), οι ατμοσφαιρικές συνθήκες πρέπει να διατηρούνται σε 1 % O₂ και 5 % CO₂.
5. Ο θάλαμος αποθήκευσης πρέπει να είναι άοσμος. Τα ροδάκινα πρέπει να κρατούνται μακριά από τοξικά ή επικίνδυνα υλικά και προϊόντα. Δεν επιτρέπονται τα τοξικά ή επικίνδυνα συντηρητικά ή υλικά.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Τα σήματα συσκευασίας για την ίδια αποστολή πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα και περιεχόμενο.

Επιπλέον του καταχωρισμένου εμπορικού σήματος της εταιρείας, στη συσκευασία πρέπει επίσης να αναγράφεται η ονομασία του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη στην Κίνα γεωγραφική ένδειξη «Pinggu Da Tao», σε σαφώς ορατό σημείο της εξωτερικής επιφάνειας της εξωτερικής συσκευασίας, μαζί με το ειδικό σήμα της ΓΕ και τον κωδικό ιχνηλασιμότητας. Επιπλέον, στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται πληροφορίες όπως η ποικιλία, η κατηγορία (σύμφωνα με τις προδιαγραφές) και το καθαρό βάρος, η χώρα προέλευσης και ο παραγωγός του προϊόντος. Οι χαρακτήρες θα πρέπει να είναι ευανάγνωστοι και να μην αποσπώνται εύκολα. Τα αναγραφόμενα στην εξωτερική συσκευασία πρέπει να συμφωνούν με το πραγματικό περιεχόμενο της συσκευασίας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Pinggu Da Tao» αποτελείται από 16 αστικές περιοχές και χωριά που υπάγονται στο διοικητικό διαμέρισμα Pinggu του Πεκίνου. Πρόκειται για τις εξής διοικητικές ενότητες: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu και Xiong'erzhai.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το διοικητικό διαμέρισμα Pinggu βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 40° 02' - 40° 22' Βόρεια και γεωγραφικό μήκος 116° 55' - 117° 24' Ανατολικά. Αποτελείται από μια μικρή λεκάνη στο κέντρο μιας κυματοειδούς λοφώδους περιοχής στην νότια κλιτύ των ορέων Yanshan. Περιβάλλεται από ορεινούς όγκους στο ανατολικό, νότιο και βόρειο τμήμα, αφήνοντας μια επίπεδη κοιλάδα στο κέντρο. Η περιοχή είναι διάσπαρτη με πράσινα βουνά. Οι ποταμοί Ju και Ru διαρρέουν την περιοχή.

Τα εδάφη είναι κυρίως αμώδη ή πηλώδη, μαλακά, καλά αεριζόμενα και πλούσια σε κάλιο. Η περιοχή διαθέτει ανεξάρτητο σύστημα υδάτων, το οποίο μπορεί να παρέχει νερό εξαιρετικής ποιότητας. Το κλίμα της περιοχής είναι ήπιο θερμό ηπειρωτικό κλίμα μουσώνων, χαρακτηριζόμενο από μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας και μεγάλη ηλιοφάνεια. Η μηνιαία διακύμανση της θερμοκρασίας είναι μεγάλη κατά την άνοιξη, φθάνοντας περίπου τους 6,8 °C-8,7 °C και το φθινόπωρο, 6,9 °C-8,9 °C. Η μέση ετήσια περίοδος χωρίς παγετό διαρκεί 191 ημέρες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από μεγάλη ηλιοφάνεια με μέσο ετήσιο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας ανερχόμενο σε 2 555,3 ώρες και μέσο ημερήσιο ποσοστό έκθεσης στον ήλιο 58 %.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

1. Μεγάλο μέγεθος καρπών: το μεγάλο μέγεθος των καρπών είναι ένα από σημαντικότερα χαρακτηριστικά του «Pinggu Da Tao». Το μέσο βάρος ενός ροδάκινου «Pinggu Da Tao» είναι κατά 20 % μεγαλύτερο από το βάρος της αντίστοιχης ποικιλίας, λόγω των μοναδικών ποικιλιών ροδακινιάς, του κλίματος και του φυσικού περιβάλλοντος. Ένα ροδάκινο της ποικιλίας μεσαίου μεγέθους ζυγίζει ≥ 150 g και ένα ροδάκινο της ποικιλίας μεγάλου μεγέθους ζυγίζει ≥ 275 g.
2. Φωτεινό χρώμα: το χρώμα είναι ένα από τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά της όψης του ροδάκινου και της εμπορικής του αξίας. Η επιδερμίδα των ροδάκινων «Pinggu Da Tao» είναι καθαρή, με φωτεινό χρώμα και υψηλό επίπεδο χρωματισμού.
3. Πλούσια γεύση και άρωμα: το ροδάκινο «Pinggu Da Tao» χαρακτηρίζεται από πλούσιο άρωμα, ισορροπημένη γλυκώδη γεύση, ντελικάτη σάρκα και πλούσιο χυμό. Η καλή ισορροπία της περιεκτικότητας σε διαλυτά στερεά και ολικά οξέα και της αναλογίας μεταξύ τους δίνει στο «Pinggu Da Tao» την εξαιρετική του οργανοληπτική ποιότητα.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος:

Οι μοναδικές φυσικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή Pinggu — ιδίως όσον αφορά το έδαφος, το σύστημα υδάτων, την διακύμανση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας, την ηλιοφάνεια και το εξαιρετικά τυποποιημένο επίπεδο διαχείρισης συμβάλλουν στα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του ροδάκινου Pinggu. Οι ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες αποδεικνύονται ιδίως από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Φυσικές συνθήκες

1. Κλιματικός παράγοντας

Η περιοχή καλλιέργειας του «Pinggu Da Tao» βρίσκεται στο θερμό νότιο τμήμα στους πρόποδες ενός βουνού. Η περιοχή καλλιέργειας χαρακτηρίζεται από καλή ηλιοφάνεια και μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, στοιχείο που ευνοεί τον καλό χρωματισμό και συσσώρευση υδατανθράκων. Στην περιοχή επικρατεί μέση ετήσια ακτινοβολία 5,103 joules ανά τετραγωνικό μέτρο, με μέσο ποσοστό ηλιοφάνειας 58 %.

2. Εδαφικός παράγοντας

Η περιοχή καλλιέργειας του «Pinggu Da Tao» αποτελείται από τις προσχωσιγενείς όχθες των ποταμών Ju και Ru. Το έδαφος είναι αμμώδες και ελαφρώς πηλώδες. Η καλή διαπερατότητα του εδάφους επιτρέπει την μεγάλη κατανάλωση οξυγόνου που απαιτεί το ριζικό σύστημα της ροδακινιάς και του επιτρέπει να διατηρείται ενεργό. Το στοιχείο αυτό εξασφαλίζει τη γλυκιά γεύση και το άρωμα του «Pinggu Da Tao».

3. Υδατικός παράγοντας

Η περιοχή Pinggu βρίσκεται σε μια ορεινή υδρο-γεωλογική λεκάνη, η οποία διαθέτει ένα ανεξάρτητο σύστημα υπόγειων υδάτων με ύδατα εξαιρετικής ποιότητας σε άφθονη ποσότητα. Δεν επιτρέπεται η πρόσβαση στον ποταμό με αποτέλεσμα τα επιφανειακά του ύδατα να είναι απαλλαγμένα από ρύπανση. Τα δέντρα αρδεύονται κυρίως από καλής ποιότητας υπόγεια ύδατα που φθάνει στο επίπεδο του πόσιμου ύδατος πρώτης κατηγορίας και σχεδόν στο επίπεδο του φυσικού μεταλλικού ύδατος. Με τη λελογισμένη άρδευση, οι υδατικές απαιτήσεις των δέντρων ικανοποιούνται σε μεγάλο βαθμό κατά τις περιόδους βλάστησης, ανθοφορίας και ανάπτυξης των καρπών, εξασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό καλό μέγεθος, χρώμα και απόδοση των καρπών.

2. Ιστορική προέλευση

Υπάρχει μακρόχρονη παράδοση ροδακινοκαλλιέργειας στην περιοχή Pinggu. Ιστορικά αρχεία που έχουν ανευρεθεί την ανάγουν στη δυναστεία των Μινγκ. Ο Liu Ai, ο διοικητής της επαρχίας Pinggu κατά την περίοδο Longqing της δυναστείας των Μινγκ έγραψε ένα ποίημα με τίτλο «Τα Οκτώ Παλιά Τοπία του Pinggu», στο οποίο υμνεί τη ροδακινιά ως εξής: «Στα μιά της διαδρομής για την κορυφή για την κορυφή, το χιόνι δεν λιώνει ποτέ. Οι ροδακινιές ανθούν τον Μάρτη, αλλά δεν έχουν ακόμη σχηματίσει τα ντελικάτα μπουμπούκια τους. Όταν ο ουρανός είναι καθαρός, κοίτα ήρεμα τον ορίζοντα, το φεγγάρι, λαμπερό σαν το νεφρίτη, κινείται ανάμεσα στα σύννεφα.» Ο αυτοκράτορας Qianlong της δυναστείας Qianlong έγραψε επίσης ένα ποίημα περιγράφοντας τις ροδακινιές του Pinggu: «... όταν η ιτιά σείεται σαν ένα τοπίο από ελαφρύ καπνό και η ροδακινιά με ραίνει με τις σταγόνες της βροχής ...».

3. Ανθρώπινος παράγοντας

Η ιστορία της ροδακινοκαλλιέργειας στο Pinggu είναι μακρόχρονη. Ιστορικά αρχεία που έχουν ανευρεθεί σε ανασκαφές την ανάγουν στη δυναστεία των Μινγκ. Ως αποτέλεσμα της μακρόχρονης πρακτικής της ροδακινοκαλλιέργειας, διαμορφώθηκε σειρά τεχνικών διαχείρισης της φύτευσης για τις ροδακινιές «Pinggu Da Tao», όπως η εφαρμογή του κλαδέματος σε υοειδές σχήμα και σε φυσικό σχήμα με ανοικτό κέντρο (που ευνοεί τον αερισμό και επιτρέπει να εισχωρεί το φως). Όσον αφορά τη διαχείριση των καρπών, υιοθετήθηκαν τεχνικές αραίωσης των ανθέων και των καρπών, καθώς και τεχνικές συσκευασίας των ροδάκινων ώστε να εξασφαλιστεί η παραγωγή ροδάκινων ίδιου μεγέθους, σταθερής απόδοσης και καλού χρωματισμού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]