

**Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2012/C 48/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

«平谷大桃» (PINGGU DA TAO)

N° CE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination:**

«平谷大桃» (Pinggu Da Tao)

**2. État membre ou pays tiers:**

Chine

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6.: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

Cette pêche est un fruit juteux comestible appartenant à une espèce de Prunus, de la famille des Rosaceae, sous-famille des Prunoideae. Elle est cultivée dans les douces collines et la campagne vallonnée des montagnes Yanshan dans le district Pinggu de Pékin, région au climat chaud et ensoleillé, dont les sols sont sablonneux ou limoneux. Ces conditions naturelles exceptionnelles confèrent ses qualités particulières à la «Pinggu Da Tao», caractérisée par «sa grosse taille, sa couleur brillante, son abondance en jus, son arôme intense, sa teneur modérée en sucre et un bon équilibre sucré/acide». Dix variétés de «Pinggu Da Tao» sont cultivées, comme l'indique le tableau ci-dessous. La variété «Qingfeng» est la seule variété de taille moyenne mentionnée dans le tableau; le poids d'un fruit de cette variété est égal ou supérieur à 150 g tandis qu'un fruit des neuf autres variétés de grosse taille a un poids égal ou supérieur à 275 g.

Les indices physico-chimiques des 10 différentes variétés de «Pinggu Da Tao» figurent ci-dessous:

Variété	Indice	
	Solides solubles (20 °C), (%)	Acidité totale (mesurée par l'acide malique), (%)
Dajiubao	≥ 12,00	≤ 0,20
Qingfeng (Peking n° 26)	≥ 11,50	≤ 0,42
Jingyan (Peking n° 24)	≥ 12,00	≤ 0,20
Yanhong (Green-making n° 9)	≥ 12,50	≤ 0,18
August Crispy (Peking n° 33)	≥ 11,00	≤ 0,20

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Variété	Indice	
	Solides solubles (20 °C), (%)	Acidité totale (mesurée par l'acide malique), (%)
Yanfeng n° 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. *Matières premières:*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les étapes suivantes doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: sélection et planification des vergers, plantation, gestion des sol, des engrais et de l'irrigation, taille et élagage, gestion des fleurs et des fruits, récolte, traitement après la récolte et entreposage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Conditionnement: le conditionnement est exclusivement effectué par des entreprises autorisées à utiliser l'étiquette de l'indication géographique «Pinggu Da Tao», sous le contrôle des organismes compétents chargés du contrôle de la qualité.

1. Matériel d'emballage: l'emballage extérieur se compose de boîtes en carton ondulé, suffisamment solides et résistantes en vue d'une utilisation structurelle. Ces boîtes doivent protéger le contenu de l'humidité, de la moisissure, des vers, de la pollution et des odeurs.
2. Exigences relatives au conditionnement: les fruits sont rangés dans les boîtes d'emballage de manière ordonnée. Les différentes couches sont séparées les unes des autres par des feuilles en carton.

#### Expédition

Lors du transport, les pêches doivent être regroupées en lots et rangées de manière ordonnée afin d'être protégées contre les chocs. Les conteneurs doivent être propres, bien aérés et ne pas être exposés à la lumière du soleil ni à la pluie. Des mesures doivent également être prises pour protéger les fruits du gel et des températures élevées.

Lors du déchargement, les pêches doivent être manipulées avec précaution. Le transport réfrigéré est recommandé. Le moyen de transport doit être propre et ne pas contenir de marchandises ou de matières toxiques ou dangereuses.

#### Entreposage

1. Avant l'entreposage, les fruits doivent être soumis à un processus de prérefroidissement, à une température de 4 °C.
2. La température d'entreposage doit être comprise entre 0 °C et 3 °C.
3. L'humidité relative du lieu d'entreposage doit être comprise entre 85 % et 90 %.

4. Si l'entrepôt est sous atmosphère contrôlée (AC), les conditions atmosphériques doivent être maintenues à 1 % O<sub>2</sub> et 5 % CO<sub>2</sub>.
5. Le lieu d'entreposage doit être inodore. Les fruits doivent être conservés à l'écart de marchandises ou de matières toxiques ou dangereuses; la présence de conservateurs ou autres substances toxiques ou dangereuses n'est pas autorisée dans ce lieu.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Pour une même cargaison, les étiquettes doivent être de format et de contenu identiques sur tous les emballages.

Outre la marque déposée de l'entreprise, le nom du produit portant l'indication géographique protégée en Chine («Pinggu Da Tao») doit également être imprimé sur l'emballage des fruits ainsi que sur une partie nettement visible de la surface extérieure de la boîte d'emballage. Le label de l'indication géographique et le code de traçabilité de la qualité doivent également y figurer. En outre, des informations comme la variété, la classe (spécification) et le poids net, le pays d'origine et le nom du producteur du produit doivent également être imprimées sur l'emballage des fruits. Ces inscriptions doivent être lisibles et difficiles à retirer. Les informations mentionnées sur l'emballage extérieur doivent correspondre aux produits effectivement contenus dans la boîte.

### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de la «Pinggu Da Tao» est composée de 16 communes et villages relevant actuellement du territoire administratif du district Pinggu de Pékin: Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu et Xiong'erzhai.

### 5. Lien avec l'aire géographique:

#### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le district Pinggu est situé entre 40° 02' et 40° 22' de latitude Nord et entre 116° 55' et 117° 24' de longitude Est. Il est situé dans une petite cuvette, caractérisée par des contreforts peu élevés et vallonnés, sur le versant sud des montagnes Yanshan. Il est entouré par des montagnes à l'Est, au Sud et au Nord, laissant la place à une vallée plate au centre. Des montagnes verdoyantes s'étendent sur l'ensemble du district, qui est traversé par les rivières Ju et Ru.

Le sol est essentiellement sablonneux ou limoneux, tendre et bien aéré et riche en potassium. La région est dotée d'un système hydrique indépendant en mesure de fournir une eau d'une qualité exceptionnelle. Le climat local est un climat de moussons, chaud, tempéré et continental, caractérisé par de fortes fluctuations de la température diurne et de longues heures d'ensoleillement. L'amplitude thermique mensuelle est importante au printemps, atteignant environ 6,8 °C-8,7 °C, et en automne, d'environ 6,9 °C-8,9 °C. La période sans gel dure en moyenne 191 jours par an. La région bénéficie d'un ensoleillement abondant: le nombre moyen d'heures d'ensoleillement s'élève à 2 555,3 heures par an et le taux d'exposition moyen journalier à l'ensoleillement est de 58 %.

#### 5.2. Spécificité du produit:

1. Fruit de grosse taille: la taille des fruits est l'une des caractéristiques essentielles de la «Pinggu Da Tao». Le poids moyen d'une «Pinggu Da Tao» est de 20 % supérieur à celui d'un fruit d'une variété similaire, et ce en raison du caractère exceptionnel des variétés des arbres fruitiers, du climat et de l'environnement naturel. Un fruit d'une variété de taille moyenne a un poids égal ou supérieur à 150 g et un fruit d'une variété de grande taille a un poids égal ou supérieur à 275 g.
2. Couleur brillante: la couleur est l'un des éléments les plus importants de l'aspect et de la valeur commerciale de la pêche. La peau de la «Pinggu Da Tao» est uniforme et d'une couleur brillante et présente un niveau de coloration élevé.
3. Richesse de l'arôme et du goût: la «Pinggu Da Tao» est caractérisée par un arôme riche, un goût équilibré entre le sucré et l'acide, une pulpe délicate et un jus abondant. L'équilibre raisonnable de la composition et la proportion entre les solides solubles et l'acidité totale confèrent à la «Pinggu Da Tao» son excellente qualité organoleptique.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:*

Les conditions naturelles exceptionnelles dont le district Pinggu bénéficie (à savoir les sols, le régime hydrique, la fluctuation de la température diurne, l'ensoleillement et un niveau élevé de standardisation de la culture) contribuent aux caractéristiques et à la qualité de la pêche Pinggu. Les éléments suivants démontrent le caractère distinctif des conditions naturelles:

1. Conditions naturelles

1. Climat

L'aire de culture de la «Pinggu Da Tao» est située dans la zone méridionale chaude d'un contrefort. Elle jouit d'un ensoleillement adéquat et la différence de température y est très prononcée entre le jour et la nuit, ce qui est favorable à une bonne coloration et à l'accumulation des glucides. La région bénéficie d'un rayonnement moyen annuel de 5,103 joules par mètre carré et d'un taux d'ensoleillement moyen de 58 %.

2. Sol

L'aire de culture de la «Pinggu Da Tao» est formée par les berges alluviales des rivières Ju et Ru. Le sol est composé de terre sablonneuse et de limon léger. La bonne perméabilité du sol satisfait la consommation élevée d'oxygène du système racinaire des pêcheurs et permet de le maintenir actif. Cela garantit la douceur et la saveur de la «Pinggu Da Tao».

3. Eau

Le district Pinggu est situé dans un bassin hydrogéologique montagneux, doté d'un système d'eaux souterraines indépendant fournissant en abondance une eau d'une qualité exceptionnelle. L'accès au fleuve n'étant pas autorisé, l'eau de surface n'est pas polluée. Les arbres sont principalement irrigués par de l'eau souterraine de bonne qualité correspondant au niveau 1 de l'eau potable, et dont la qualité est même proche de celle de l'eau minérale naturelle. Grâce à une irrigation rationnelle, les besoins en eau sont largement satisfaits pendant la période de germination, la période de pleine floraison et de croissance des fruits, ce qui donne des fruits de bonne taille, de belle couleur et abondants.

2. Origines historiques

La culture de la pêche possède une longue histoire dans le district Pinggu. Des témoignages écrits remontant à la dynastie Ming ont été retrouvés. Liu Ai, le principal magistrat du district Pinggu sous le règne de l'empereur Longqing de la dynastie Ming, a écrit un poème intitulé «Les huit anciens paysages de Pinggu», dans lequel il fait l'éloge de la fleur du pêcher de Pinggu: «À mi-hauteur avant le sommet, la neige ne fond jamais. En mars, cependant, les fleurs des pêcheurs doivent encore former leurs délicats bourgeons. Lorsque le ciel est dégagé, regarde calmement l'horizon, la lune, brillante comme le jade, plane en dessous des nuages». L'empereur Qianlong de la dynastie Qing a également écrit un poème décrivant la floraison des pêcheurs dans le district Pinggu: «... lorsque le saule flotte au vent comme une fumée légère, et le pêcher dégouline sous la pluie ...».

3. Dimension humaine

La culture de la pêche possède une longue histoire dans le district Pinggu. Des témoignages écrits remontant à la dynastie Ming ont été retrouvés. Grâce à une longue expérience de la production, tout un ensemble de techniques de gestion de la plantation a été mis en œuvre pour la «Pinggu Da Tao», comme l'adoption d'une structure en Y et d'une taille naturelle en centre ouvert (qui favorise l'aération et la pénétration de la lumière). En ce qui concerne la gestion des fruits, des techniques artificielles d'éclaircissage des fleurs et des fruits, ainsi que des techniques de conditionnement des fruits, sont utilisées pour garantir la production stable de fruits d'une taille régulière et d'une belle coloration.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

---