

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 48/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„平谷大桃“ (PINGGU DA TAO)

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

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

„平谷大桃“ (Pinggu Da Tao)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Kinija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.6. klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Šie persikai žinomi kaip valgomieji sultingi vaisiai, priskiriami erškėtinių (lot. *Rosaceae*) šeimos slyvinių (lot. *Prunoideae*) pošeimio slyvų (lot. *Prunus*) genčiai. Jie auginami Pekino savivaldybės Pinggu rajone, kalvotose Janšanio kalnų kaimo vietovėse, kur daug saulės ir šilumos, o dirvožemis smėlingas arba priemolingas. Unikalios gamtinės sąlygos lemia ypatingas „Pinggu Da Tao“ savybes – didelius vaisius, ryškią spalvą, didelį sultingumą, stiprų skonį, vidutinį cukringumą ir gerą rūgštumo bei saldumo santykį. Kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje, auginami dešimties veislių „Pinggu Da Tao“ persikai. *Qingfeng* yra vienintelė lentelėje nurodyta vidutinio dydžio persikų veislė; vienas *Qingfeng* veislės vaisius sveria ≥ 150 g; vienas kitų devynių (didelius vaisius vedančių) veislių vaisius sveria ≥ 275 g.

Lentelėje nurodyti 10 skirtingų „Pinggu Da Tao“ veislių fiziniai ir cheminiai rodikliai:

Veislė	Rodiklis	
	Tirpių kietųjų medžiagų kiekis (20 °C), (%)	Bendras rūgščių kiekis (matuojamas pagal obuolių rūgštį), (%)
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⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Veislė	Rodiklis	
	Tirpių kietųjų medžiagų kiekis (20 °C), (%)	Bendras rūgščių kiekis (matuojamas pagal obuolių rūgštį), (%)
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. Žaliavos:

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Nustatytoje geografinėje vietovėje atliktini šie veiksmai: sodo parinkimas ir planavimas, sodinimas, tręšimas, drėkinimas, formavimas, genėjimas, žiedų bei vaisių priežiūra, derliaus nuėmimas, (vaisių) apdorojimas nuėmus derlių ir sandėliavimas.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Pakavimas: pakavimo procedūrą atlieka tik tos įmonės, kurioms leidžiama naudoti geografinės nuorodos „Pinggu Da Tao“ etiketes, prižiūrint kompetentingoms kokybės tikrinimo įstaigoms.

1. Pakuočių medžiagos: išorinę pakuotę sudaro gofruotos kartoninės dėžės, kurios turi būti pakankamai tvirtos ir kietos, kad galėtų būti kraunamos viena ant kitos. Tokių dėžių turinys turėtų išlikti sausas, nepelyti, būti apsaugotas nuo kirminų, taršos ir kvapų.
2. Pakavimo reikalavimai: vaisiai pakavimo dėžėje laikomi tvarkingai sudėti. Dėžės viduje sluoksniai atskiriami kartoniniais tarpais.

Vežimas

Persikų vaisiai turėtų būti vežami partijomis, tvarkingai sudėti, kad nesusispaustų. Turėtų būti užtikrinta dėžių švara ir vėdinimas, apsauga nuo saulės ir lietaus. Be to, reikėtų imtis priemonių, apsaugančių vaisius nuo šalčio arba karščio.

Persikų vaisiai turėtų būti iškraunami atsargiai. Rekomenduojama vežant visą laiką palaikyti vėsią temperatūrą. Transporto priemonė turėtų būti švari; joje negali būti nuodingų ar pavojingų medžiagų ir prekių.

Sandėliavimas

1. Prieš atiduodant sandėliuoti vaisiai turi būti atšaldyti 4 °C temperatūroje.
2. Sandėliavimo temperatūra yra 0–3 °C.
3. Nustatytasis sandėliavimo aplinkos santykinis drėgnis 85–90 %.

4. Sandėliuose su reguliuojama atmosfera turėtų būti 1 % O₂ ir 5 % CO₂.
5. Sandėliuose neturėtų būti kvapų. Šalia vaisių neturėtų būti nuodingų ar pavojingų medžiagų ir prekių. Neleidžiama kartu laikyti nuodingų ar pavojingų apsaugos priemonių (konservantų) ar medžiagų.
- 3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*
- Tos pačios siuntos pakuočių ženklai turi būti vienodo formato ir turinio.

Ant vaisių pakuotės nurodomas įmonės registruotasis prekės ženklas; be to, ant pakavimo dėžės, aiškiai matomoje vietoje, turėtų būti išspausdintas produkto, kurio geografinė nuoroda saugoma Kinijoje, pavadinimas („Pinggu Da Tao“), specialus geografinės nuorodos ženklas ir kokybės atsekamumo kodas. Ant vaisių pakuotės nurodoma ir ši informacija: veislė, klasė (specifikacija), grynas svoris, kilmės vieta ir gamintojas. Formuliuotės turėtų būti įskaitomos ir sunkiai pašalinamos. Ženkilai ant išorinės pakuotės turi atitikti dėžėje esantį produktą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

„Pinggu Da Tao“ geografinę vietovę sudaro 16 miesto tipo gyvenviečių ir kaimų, kurie šiuo metu priskiriami Pinggu rajonui (Pekino savivaldybė): tai Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhengluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu ir Xiong'erzhai sritis.

5. **Ryšys su geografinė vietovė:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Pinggu rajono koordinatės yra 40° 02'–40° 22' šiaurės platumos ir 116° 55'–117° 24' rytų ilgumos. Tai nedidelis hidrogeologinis baseinas, kurį sudaro retos ir kalvotos Janšanio kalnų prieškalnės pietiniame šlaite. Iš rytinės, pietinės ir šiaurinės pusės jį supa kalnai, o viduryje – atviras slėnis. Per visą sritį nusidriekę žaliuojantys kalnai. Per šį rajoną teka Ju ir Ru upės.

Dirvožemis daugiausia smėlingas ir priemolingas, minkštas ir pralaidus orui, jame daug kalio. Toje vietovėje yra savarankiška vandens sistema – ji aprūpina dirvą aukštos kokybės vandeniu. Vietos klimatas – šiltas, vidutinis, žemyninis, musoninis; jam būdingas didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas ir didelis saulėtumas. Svarbu, kad vidutinė mėnesio temperatūra pavasarį yra maždaug 6,8–8,7 °C, rudenį – maždaug 6,9–8,9 °C. Vidutiniškai 191 dieną per metus nebūna šalčio. Aptariamame rajone daug saulės: per metus ji šviečia vidutiniškai 2 555,3 val., o per dieną saulėtos valandos sudaro vidutiniškai 58 %.

5.2. *Produkto ypatumai:*

1. Dideli vaisiai. Vaisių didumas yra viena iš svarbiausių „Pinggu Da Tao“ savybių. Dėl unikalių šių vaisių medžių veislių, klimato ir natūralios aplinkos vidutinis vieno „Pinggu Da Tao“ vaisiaus svoris 20 % didesnis už panašios veislės vaisiaus svorį. Vienas vidutinio dydžio vaisius vedančios veislės vaisius sveria ≥ 150 g, o didelius vaisius vedančių veislių – ≥ 275 g.
2. Ryški spalva. Spalva yra viena iš svarbiausių persiko išvaizdos savybių ir prekinę vertę nulemiančių požymių. „Pinggu Da Tao“ vaisiaus odelė lygi, ryškios spalvos ir labai dėmėta.
3. Stiprus kvapas ir skonis. „Pinggu Da Tao“ yra stipraus kvapo, subalansuoto saldžiarūgščio skonio, švelnaus minkštimo ir labai sultingas. Puikias „Pinggu Da Tao“ juslines savybes lemia tinkama turinio ir tirpių kietųjų medžiagų bei bendrųjų rūgščių santykio pusiausvyra.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Unikalios *Pinggu* gamtinės sąlygos, būtent – dirvožemis, vandens sistema, dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, saulėtumas ir aukšto lygio standartizuotas valdymas, prisideda prie *Pinggu* persikų savybių bei kokybės. Išskirtinės gamtinės sąlygos yra šios:

1. Gamtinės sąlygos

1. Klimato veiksnys

Plotai, kuriuose auginami „*Pinggu Da Tao*“, yra šiltoje pietinėje kalnų papėdės zonoje. Auginimo vietoje yra pakankamai saulės, didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, o tai padeda susidaryti odelės dėmėms bei kauptis angliavandeniams. Vidutinis metinis spinduliavimo lygis tame rajone 5,103 džauliai į kvadratinį metrą, vidutinis saulėtumas – 58 %.

2. Dirvožemio veiksnys

Plotų, kuriuose auginami „*Pinggu Da Tao*“, dirvožemį sudaro *Ju* ir *Ru* upių sąnašos. Dirva smėlinga ir lengvo priemolio. Dėl gero dirvos pralaidumo persikų medžių šaknų sistema aprūpinama dideliu deguonies kiekiu, o tai palaiko aktyvią šaknų būklę. Todėl „*Pinggu Da Tao*“ vaisiai yra saldūs ir kvapnūs.

3. Vandens veiksnys

Pinggu išsidėstęs kalnų hidrogeologiniame baseine, turinčiame savarankišką požeminio vandens sistemą; šis vanduo puikios kokybės ir jo gausu. Upėje nėra transporto, taigi paviršiaus vanduo neužterštas. Daugiausia medžius drėkina geros kokybės požeminis vanduo, kuris prilygsta 1 kategorijos geriamajam vandeniui ir yra netgi labai artimas natūraliam mineraliniam vandeniui. Sumaniai taikant drėkinimą didžia dalimi tenkinamas vandens poreikis augimo (dygimo), žydėjimo ir vaisių mezgimosi laikotarpiu ir taip užtikrinamas vaisių didumas, spalva ir derlius.

2. Istorinė kilmė

Persikai *Pinggu* vietovėje auginami labai seniai. Rasta įrašų net iš Mingų dinastijos valdymo laikų. Liu Ai, *Pinggu* apygardos teismo pareigūnas, Mingų dinastijos *Longqin* laikotarpiu parašė eilėraštį „Aštuoni senovinio *Pinggu* peizažai“, kuriame šitaip išaukštinamas *Pinggu* persiko žiedas: „Pusiaukelėje į kalvos viršūnę sniegas neištirpsta ištisus metus. Tačiau persikai kovą vis tiek krauna gležnus žiedus. Pažvelk ramiai į horizontą, kai dangus šviesus: po debesimis kybo mėnulis, ryškus kaip nefritas“. Čingų (*Qin*) dinastijos imperatorius Cianlunas taip pat parašė eilėraštį, kuriame taip apibūdino *Pinggu* persikų žiedus: „... kai karklas supasi kaip lengvas dūmas, o persikas prausiasi Lietuvoje ...“.

3. Žmogiškasis aspektas

Persikų auginimo *Pinggu* vietovėje istorija ilga. Apie juos rasti įrašai siekia netgi Mingų dinastijos laikus. Per ilgalaikę „*Pinggu Da Tao*“ auginimo praktiką įdiegta daugybė sodinukų formavimo technologijų, pavyzdžiui, Y formos ir natūralaus atviro centro formavimas (siekiama sukurti gerą vėdinimą ir tam, kad prasiskverbtų šviesa). Kalbant apie vaisių formavimą, norint, kad jie būtų vienodo dydžio, pakankamai dėmėti, o derlius pastovus, įdiegtos dirbtinio žiedų ir vaisių retinimo bei vaisių pakavimo technologijos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)