

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 99/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„**东山白芦笋**” (DONGSHAN BAI LU SUN)

NR WE: CN-PGI-0005-0624-16.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**„**东山白芦笋**” (Dongshan Bai Lu Sun)2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Chiny

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Dongshan Bai Lu Sun” to puszkowany szparag uprawiany w tradycyjny sposób w powiecie Dongshan prefektury miejskiej Zhangzhou leżącej w prowincji Fujian. Jest on ugotowany i obrany.

Wygląd

Pędy puszkowanego szparagu są grube, mają zaokrągloną końcówkę i pokryte są gęsto łuskowatymi liśćmi. Wysokość szparagu wynosi od 10 do 17 cm. Długość zielonej końcówki pędu nie przekracza 1 cm. Miąższ jest delikatny i ma przyjemny aromat. Szparag puszkowany jest śnieżnobiałej barwy. Płyn, w którym znajdują się pędy, ma jednorodny kolor.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Średnica pędu: 0,4–2,6 cm, zawartość błonnika ≤ 1,0 %, zawartość cukrów rozpuszczalnych w wodzie ≥ 4,70 %. Roztwór: zalewa solna z dodatkiem 0,03 % kwasu cytrynowego.

Dane techniczne dotyczące opakowania

Produkt pakowany jest w szklane słoje lub metalowe puszki. Główne dane techniczne dotyczące opakowania:

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

a) szklane słoje

Wielkość szklanego pojemnika	Długość szparagów
212 ml	7 cm
212 ml	11 cm
370 ml	16 cm
370 ml	17 cm
580 ml	16 cm
580 ml	17 cm
314 ml	10 cm
1 700 ml	17 cm
720 ml	17 cm

b) metalowe puszki

Wielkość metalowej puszki	Długość szparagów
200 g	10 cm
250 g	13 cm
430 g	11 cm
800 g	16 cm
2 500 g	15 cm
2 950 g	17 cm

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Świeże szparagi odmiany Gi jnlm i Thielim.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie poszczególne etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Produkt powinien znajdować się w szklanych słojach lub metalowych puszkach. Aby zapewnić świeżość produktu, jego przetworzenie i zakonserwowanie powinno nastąpić w ciągu 12 godzin od zbioru.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Dongshan Bai Lu Sun” obejmuje siedem miast powiatu Dongshan w prowincji Fujian, tj.: Kangmei, Chencheng, Qianlou, Xipu, Zhangtang, Xingchen oraz Tongling.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Powiat Dongshan leży pomiędzy 23° 34' a 23° 47' szerokości północnej oraz 117° 18' i 117° 35' długości wschodniej. Otoczony jest przez morze. Ma tropikalny klimat morski Azji południowej charakteryzujący się ciepłą zimą i chłodnym latem. Jest to powiat wyspiarski zajmujący najbardziej wysuniętą na południe część prowincji Fujian. Całkowita powierzchnia powiatu wynosi 248 km², zaś powierzchnia gruntów ornych wynosi 70 000 mu (1 mu ≈ 0,07 ha). Liczba ludności powiatu wynosi 213 000, z czego 137 000 to ludność zamieszkująca obszary wiejskie. Do powiatu należy siedem

miast, w tym 61 gmin wiejskich i 16 komitetów obywatelskich. Jest to powiat rolniczy, zajmujący się głównie uprawą szparagów. Wyspa obfituje w zasoby rolne. Grunty rolne to w przeważającej części gleby piaskowe bogate w srebrzysty piasek morski, błoto morskie i podziemne zasoby wodne. Warunki te są bardzo korzystne dla uprawy białych szparagów.

5.2. Specyfika produktu:

„Dongshan Bai Lu Sun” to produkt bardzo wysokiej jakości. Ma atrakcyjny wygląd, przyjemny aromat, świeży smak i jest bogaty w składniki odżywcze. Szparagi puszkowane cenione są zarówno przez klientów krajowych, jak i zagranicznych.

Swój wyjątkowy charakter produkt zawdzięcza szczególnym cechom świeżych szparagów, które kształtują się na skutek położenia geograficznego, warunków naturalnych oraz umiejętności i wiedzy rolników z powiatu Dongshan.

Świeże szparagi uprawiane są w wyjątkowych warunkach naturalnych charakteryzujących powiat Dongshan. Pędy szparagów są grube, mają zaokrągloną końcówkę i pokryte są gęsto łuskowatymi liśćmi. Długość zielonej końcówki pędu nie przekracza 1 cm. Miąższ jest delikatny i ma przyjemny aromat. Delikatne pędy konserwowane w puszkach lub słojach mają śnieżnobiałą barwę. Barwa płynu, w którym znajdują się pędy, jest jednorodna. Produkt puszkowany ma długi okres przechowywania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

1. Związek między temperaturą a jakością produktu

Szparagi uprawiane są w tropikalnym klimacie morskim południowej Azji, charakteryzującym się ciepłą zimą i chłodnym latem. Średnia temperatura roczna wynosi 20,8 °C. Najwyższe temperatury występują w czerwcu i sierpniu, a ich średnia sięga wówczas 27 °C; najniższe temperatury odnotowuje się w lutym, a ich średnia wynosi 12,8 °C. Ten rodzaj klimatu zapewnia szybki wzrost rośliny, wysokie plony i dobrą jakość.

2. Związek między rodzajem gleby a jakością produktu

Gleby powiatu Dongshan to przede wszystkim gleby piaskowe: miękkie, dobrze wentylowane i umożliwiające wzrost korzeni szparagów. Uprawiane na tego rodzaju podłożu rośliny mocno się ukorzeniają, ich liście szybko się zawiązują i są liczne. Dzięki temu magazynują więcej produktów fotosyntezy, zapewniających wzrost młodych pędów.

3. Związek między wodą a jakością produktu

Chociaż roczne opady na wyspie, na której położony jest powiat Dongshan, wynoszą 1 095 mm, nie rozkładają się one równomiernie w ciągu roku. Woda wykorzystywana do nawadniania upraw „Bai Lu Sun” pochodzi z głęboko położonych źródeł. Jest pozbawiona zanieczyszczeń, a jej jakość jest dobra. Zapewnia ona szparagom świeży smak.

4. Związek między nasłonecznieniem a jakością produktu

Nasłonecznienie w powiecie Dongshan jest duże, a średnia roczna liczba godzin, kiedy występuje światło dzienne, wynosi 2 386,8. Nasłonecznienie jest szczególnie wysokie jesienią i zimą. Duża ilość światła słonecznego prowadzi do fotosyntezy w pędach i liściach. Im więcej fotosyntezy, tym więcej dostępnych jest substancji odżywczych stymulujących wzrost pędów, co przyczynia się do wysokich plonów i decyduje o jakości „Dongshan Bai Lu Sun”.

5. Związek między środowiskiem atmosferycznym a jakością produktu

Powiat Dongshan jest otoczony przez morze i charakteryzuje się morskim klimatem o świeżym powietrzu. Liczba zakładów przemysłowych zlokalizowanych na wyspie jest niewielka, nie ma też przemysłu ciężkiego, dlatego powietrze jest czyste. Inspekcja przeprowadzona przez Instytut Środowiska w Zhangzhou pokazała, że poziom SO₂, tlenków azotu i fluoru w powietrzu jest bardzo niski.

Powiat Dongshan położony jest na obszarze, gdzie środowisko naturalne jest w dobrym stanie. 34,1 % jego powierzchni zajmują lasy i uznaje się go za „oazę Morza Wschodniocchińskiego”. W 1998 r. powiat Dongshan przeszedł pomyślnie kontrolę obejmującą pierwszą część chińskich powiatów wyspiarskich o ekologicznej gospodarce rolnej. Opisane warunki środowiskowe są w znacznym stopniu odpowiedzialne za znakomitą jakość „Dongshan Bai Lu Sun”.

6. Związek między sposobem produkcji a jakością produktu

1. Łagodniejszy sposób uprawy z wykorzystaniem piasku

Powiat Dongshan obfituje w zasoby piasku morskiego. Piasek ten, o drobnych srebrno-białych ziarnach, wykorzystuje się do przykrywania białych szparagów. Dzięki temu powierzchnia pędów jest śnieżnobiała, delikatna i gładka. Pokrywają ją gęsto łuskowate liście.

2. Nawóz organiczny z błota morskiego

Zasadniczo do upraw wykorzystuje się nawóz organiczny. Powiat Dongshan ma duże zasoby błota morskiego, które stanowią obfite źródło naturalnego nawozu organicznego do uprawy szparagów. Dzięki temu jakość „Dongshan Bai Lu Sun” jest jeszcze wyższa.

3. Zbiory i uprawa na bazie karp

Do produkcji białych szparagów w powiecie Dongshan wykorzystuje się karp. Pozwala to zażegnać konflikt pomiędzy wzrostem szparagów i akumulacją środków odżywczych przy wykorzystaniu naturalnych zasobów klimatycznych. Stosowana metoda zapewnia wysokie plony, dużą wydajność i dobrą jakość.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
