

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

(2011/C 37/11)

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

„金乡大蒜” (JINXIANG DA SUAN)

NR WE: CN-PGI-0005-0622-16.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„金乡大蒜” (Jinxiang Da Suan)
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:*
Jinxiang Da Suan to jedna z odmian białego czosnku uprawianego w okręgu Jinxing. Charakteryzuje się czystą białą skórką oraz regularnym kształtem spłaszczonej kuli. W warstwie zewnętrznej kryje od 8 do 11 ząbków. Ma od 5 do 7 cm średnicy i waży 40–80 g. Odnacza się lekko ostrym smakiem.
 - 3.3. *Surowce:*
—
 - 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*
—
 - 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*
 - 3.5.1. *Przygotowanie gleby*
Najpierw należy zorać glebę na głębokość 20–25 cm dla zapewnienia odpowiedniej głębokości sadzenia oraz by gleba była odpowiednio spulchniona, przepuszczalna, spoista i płaska. Następnie należy przygotować bruzdę o szerokości 150–400 cm, której brzeg powinien mieć 10–30 cm wysokości i 25–40 cm szerokości.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.5.2. Wybór i przygotowanie cebulek

Do sadzenia wybierane są wyłącznie cebulki o czystym kolorze, ważące nie mniej niż 5 g, bez zachodzących na siebie ząbków oraz wolne od oznak gnicia, pasożytów, pęknięć, chorób i kielków. Cebulki wystawiane są na działanie słońca na 2–3 dni przed zasadzeniem.

3.5.3. Sadzenie cebulek

Okres sadzenia trwa od dnia 8 do 15 października. Na jednym hektarze można posadzić nie więcej niż 350 000 cebulek. Po umieszczeniu cebulki w ziemi należy ją przykryć warstwą gleby o grubości 1–1,5 cm.

3.5.4. Dbanie o uprawę

3.5.4.1. Nawożenie

Ilość nawozu organicznego powinna wynosić co najmniej 67 500 kg na hektar pola.

3.5.4.2. Okrywanie plastikową folią

Po zasadzeniu cebulek bruzdy okrywa się folią plastikową, którą rolnik następnie zdejmuje, gdy kielki osiągną wysokość 1–2 cm.

3.5.4.3. Nawadnianie

W kolejnym roku w okresie wzrostu cebulki można podlewać o określonych porach, w tym w drugiej połowie marca, gdy na nowo wypuszczają kielki, w drugiej połowie kwietnia, kiedy zaczynają rosnąć pędy kwiatostanowe oraz na początku maja, gdy po zebraniu pędów kwiatostanowych zaczynają się formować główki czosnku.

3.5.5. Zbiór i składowanie

Czosnek zbiera się w połowie maja, gdy dolna część łodygi usycha, zielonych pozostaje tylko od 2 do 4 liści w jej górnej części, a sama łodyga staje się miękka. Między dniem 10 a 30 lipca zebrany czosnek przechowuje się w warunkach chłodniczych, w temperaturze $-2\text{ }^{\circ}\text{C} \sim -4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Całkowity okres składowania nie powinien przekroczyć 300 dni.

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

Sortowanie – Usuwanie wierzchołków pędów – Obieranie – Usuwanie pędów – Kontrola jakości półproduktu – Ważenie – Pakowanie – Drukowanie kodu roboczego – Kontrola jakości produktu końcowego powinny odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Czosnek Jinxiang pakowany jest w bezpieczne i degradowalne tekturowe pudełka lub bezpieczne, degradowalne siatki umieszczane w tekturowych pudełkach. Na potrzeby pakowania dobiera się główki o rozmiarze od 4,5–5 cm, 5–5,5 cm, 6–6,5 cm do 6,5 cm lub większe; waga opakowania czosnku waha się od 5 kg, 10 kg, 13 kg do 20 kg.

Czosnek przeznaczony na eksport pakowany jest w pudełka z tektury falistej o rozmiarach $40 \times 30 \times 20$ cm lub $38 \times 27 \times 21$ cm wraz z dołączoną specyfikacją.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz właściwej etykiety ChOG na opakowaniu przeznaczonym do sprzedaży powinny widnieć również: nazwa regionów, w których produkt jest uprawiany (okręg Jinxiang, prowincja Szantung), nazwa produktu (czosnek Jinxiang), informacje dotyczące opakowania i jego rozmiaru, numer pozwolenia producenta, znak towarowy firmy, masa brutto, masa netto, data produkcji i okres przydatności do spożycia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Miejsce pochodzenia Jinxiang Da Suan obejmuje zasadniczo następujące miejscowości: Jinxiang, Gaohe, Puji, Huji, Yangshan, Yushan, Mamiao, Jishu, Xinglong, Wangpi, Huayu, Sima oraz Xiaoyun, które łącznie zajmują obszar o powierzchni 885 km².

Podany obszar został wyznaczony na podstawie występujących na nim warunków glebowych. Warunki glebowe miejsca pochodzenia są następujące:

- 1) górna warstwa gleby to gleba rzeczna lekko i średnio gliniasta;
- 2) wartość pH gleby, której grubość to 0–20 cm gruntów ornych, wynosi 7,0–8,0;
- 3) zawartość materii organicznej w glebie wynosi co najmniej 1,2 %.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

W miejscu pochodzenia czosnku Jinxiang występują głównie dwie formy ukształtowania terenu – nieznacznie nachylony i łagodnie pofałdowany oraz miejscami teren nizinny. Gleby na tym obszarze to gleby rzeczne stanowiące część równiny aluwialnej powstałej w wyniku działalności Rzeki Żółtej. Okręg Jinxiang może pochwalić się dobrymi warunkami dla produkcji rolnej, a jakość powietrza, gleby i wody jest zgodna z normą NY/T744-2003 dotyczącą wymagań w zakresie produkcji niezanieczyszczającej środowiska.

5.2. *Specyfika produktu:*

Główka czosnku Jinxiang Da Suan jest duża, tzn. ma średnicę od 5–7 cm, waży 40–80 g i w warstwie zewnętrznej ma od 8 do 11 ząbków. Czosnek ma regularny, spłaszczony kształt, jest w kolorze czystej bieli i ma lekko ostry smak. Zawartość celulozy nie przekracza 0,7 %, całkowita zawartość siarki wynosi co najmniej 0,9 %, a wody – nie mniej niż 60 %.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:*

5.3.1. *Warunki glebowe*

Grunty orne w okręgu Jinxiang to przede wszystkim gleby rzeczne. Górna warstwa gleby ma lekko lub średnio gliniastą konsystencję, która charakteryzuje się niską zwięzłością, dobrą przepuszczalnością, znakomitą zdolnością zatrzymywania wody i nawozu oraz wysoką zawartością materii organicznej. Dzięki wymienionym cechom ziemia ta jest odpowiednia dla upraw o płytkim systemie korzeniowym, w tym dla czosnku, który w tego rodzaju glebie może się dobrze rozwijać i osiągać regularny kształt.

5.3.2. *Charakterystyka klimatu*

Okręg Jinxiang znajduje się na obszarze o umiarkowanym, kontynentalno-monsunowym klimacie, który waha się od półwilgotnego do półsuchego. Charakteryzuje się występowaniem czterech pór roku oraz wystarczającym nasłonecznieniem, przy czym zimy są suche i mroźne, lato gorące i deszczowe, jesień jest sucha i chłodna, a wiosna – wietrzna. Krytycznym czasem dla upraw czosnku jest okres między marcem a majem, kiedy dzienna amplituda temperatur osiąga nawet 11–15 °C. Szczególnie ważny jest maj, w którym średnia temperatura przekracza 20 °C, dzień trwa średnio 8,4 godzin, a poziom nasłonecznienia sięga 60 %. Ponadto natężenie promieniowania słonecznego w momencie szczytowym potrafi osiągnąć średnio 14,88 kcal/cm².

Od dnia 10 grudnia do dnia 10 lutego następnego roku średnia temperatura wynosi ok. 0,4 °C, a minimalna temperatura nie spada poniżej –7 °C, dzięki czemu czosnek może bezpiecznie przetrwać zimę. Ponadto dłuższy okres jarowizacji sprzyja rozwojowi większej liczby ząbków w główce czosnku.

5.3.3. *Czynnik ludzki*

Uprawa czosnku w okręgu Jinxiang ma długą historię. Kroniki okręgu odnotowują, że biały czosnek Jinxiang uprawiany jest od czasów Wschodniej Dynastii Han, tj. od 2000 lat. Na początku ubiegłego wieku obszar, na którym sadzono czosnek, liczył 200 hektarów, w jego połowie – od 330 do 700 hektarów, a w tym wieku – 40 000 hektarów.

W oparciu o bogate doświadczenia w zakresie sadzenia, suszenia i przetwarzania czosnku, zdobyte na przestrzeni lat, opracowano zaawansowaną metodę sadzenia czosnku, która polega na wybieraniu cebulek jedynie najwyższej jakości, sadzeniu ich płytko w glebie, nawożeniu gleby nawozem organicznym przed nasadzeniem, częstym podlewaniu i wczesnym zbiorze, uzależnionym od pogody. W celu zachowania oryginalnego, czysto białego koloru czosnku, do jego suszenia używa się bambusowych tac, które pozwalają na pełne i równomierne suszenie czosnku. Ponadto, aby podnieść jakość czosnku w trakcie jego przetwarzania, wynaleziono nóż z zakrzywionym ostrzem.

5.3.4. Reputacja produktu

Jinxiang Da Suan zdobył srebrny medal na pierwszych chińskich targach rolniczych „China Agricultural Expo” w 1992 r., co stanowi najwyższą nagrodę przyznaną kiedykolwiek chińskiemu białemu czosnkowi. W październiku 1996 r. otrzymał także certyfikat klasy „A”, przyznawany żywności ekologicznej przez Ministerstwo Rolnictwa. Baza produkcyjna czosnku w okręgu Jinxiang, licząca 20 000 hektarów, w 2006 r. została określona przez Ministerstwo Rolnictwa mianem „bazy produkcyjnej dla żywności ekologicznej spełniającej normy krajowe” (National Standard Production Base for origins of green food), a rynek handlu czosnkiem Jinxiang otrzymał miano „centralnego rynku hurtowego świeżych produktów rolnych zatwierdzonego przez Ministerstwo Rolnictwa” (Central Wholesale Market of Fresh Agricultural Products designated by Ministry of Agricultural). Bazy produkcyjne 20 okręgowych korporacji importujących i eksportujących czosnek, obejmujące 700 hektarów, otrzymały certyfikaty Eurepgap i Globalgap. Roczna produkcja czosnku z 40 000 hektarów, która wynosi 700 000 ton, stanowi ok. ¼ całkowitej produkcji czosnku w Chinach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

—
