

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

(2010/C 257/04)

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

„蠶县麻山药” (LIXIAN MA SHAN YAO)

WE NR: CN-PDO-0005-0627-16.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„蠶县麻山药” (Lixian Ma Shan Yao)

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Chiny

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże i przetworzone: ignamy

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ignamy (pochrzyny) to bulwy *Dioscorea batatas Decne* należącego do rodziny pochrzynowatych (*Dioscoreaceae*). Ignamy „Lixian Ma Shan Yao” z regionu okręgu Li (Lixian), prowincji Hebei, są uprawiane tradycyjnymi metodami w luźnej, piaszczysto-gliniastej glebie rzecznej (gleba *chao*) uformowanej przez długotrwałą erozję i osadzanie się. Nazwa „Lixian Ma Shan Yao” odnosi się nie tylko do towarów świeżych, ale również do wyrobów suszonych, w tym suszonych pasków i chipsów z ignamu. Świeże ignamy są selekcionowane w postaci surowej, następnie obierane i krojone w plastry ręcznie lub mechanicznie. Plastry są następnie albo suszone na powietrzu, albo odwadniane w suszarce.

W przypadku świeżych „Lixian Ma Shan Yao” istnieją trzy odmiany uprawne: Bangyao, Ziyao i Xiaobaizui. Poszczególne odmiany charakteryzują się następującymi cechami:

- 1) Bangyao: cylindryczna bulwa o długości 35–60 cm i średnicy nie mniejszej niż 3,5 cm; długie, gęste, włókniste korzenie; cienka, płowa skórka; kruchy, biały miąższ i gęsty śluz; słodkawy i łagodny, ale wyraźny, szczypiący w język smak po ugotowaniu; zawartość wody 75–85 % (trzy miesiące po zbiorach).
- 2) Ziyao: cylindryczna bulwa o długości 50–80 cm i średnicy nie mniejszej niż 1,5 cm; rzadkie, włókniste korzenie; ciemnobrązowa skórka, purpurowe plamki na jaśniejszej skórcie; włóknista struktura miąższu, biały przekrój poprzeczny, duża zawartość skrobi; doskonały słodki smak po ugotowaniu; zawartość wody 75–85 % (trzy miesiące po zbiorach).
- 3) Xiaobaizui: cylindryczna bulwa o długości 40–70 cm i średnicy nie mniejszej niż 1,6 cm; cienkie, włókniste korzenie; cienka, orzechowa skórka; miękki, mączysty miąższ; doskonały słodki smak po ugotowaniu; zawartość wody 75–85 % (trzy miesiące po zbiorach).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Suszone „Lixian Ma Shan Yao” obejmują paski i chipsy z ignamu.

- 1) Paski ignamu: wytworzone ze świeżych, obranych i odwodnionych ignamów; kształt w przybliżeniu cylindryczny, gładkie, jednolitej wielkości; żółto-białe, chrupiące w smaku, o zawartość wody 6–8 %.
- 2) Chipsy z ignamu: produkowane z pasków ignamu, krojone w plasterki, grubości 0,25–0,4 cm, o takim samym charakterystycznym smaku jak paski.

3.3. Surowce:

—

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

—

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

—

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

1. Czynności obejmujące krojenie w plastry, tarcie i pakowanie są prowadzone w miejscu pochodzenia.

2. Pakowanie

1) Pojemniki do pakowania produktów, na przykład pudełka plastikowe, pudełka kartonowe, muszą być zaprojektowane odpowiednio do rozmiarów produktów i wytworzone według jednej specyfikacji; muszą być jednolitych rozmiarów, czyste, suche, trwałe, umożliwiać wentylację, być atrakcyjne, pozbawione substancji zanieczyszczających, bezwonne, pozbawione ostrych przedmiotów wewnątrz opakowania, wolne od insektów lub resztek, zgnilizny lub pleśni itp. Pudełka kartonowe powinny być przechowywane w stanie suchym bez warstw rozdzielających, a pudełka plastikowe powinny być wykonane zgodnie z ustaloną specyfikacją.

2) Produkty są pakowane według specyfikacji, a produkty zapakowane mające te same specyfikacje powinny być umieszczane w tych samych partiach.

3) Każda partia powinna składać się z identycznych opakowań o znormalizowanej wadze.

3. Transport

Przed transportem towary powinny być schłodzone. Powinny być przechowywane w umiarkowanej temperaturze i przy umiarkowanych poziomach wilgotności, chronione przed mrozem, deszczem i nasłonecznieniem oraz dobrze wentylowane w stabilnej temperaturze w trakcie transportu.

4. Magazynowanie

1) Rodzaj magazynowania: w zależności od odmiany uprawnej i specyfikacji.

2) Temperatura magazynowania: 2–4 °C.

3) Wilgotność magazynowania: względna wilgotność powietrza atmosferycznego 80–85 %.

4) Wentylacja: w wypełnionych jednostkach magazynowych należy utrzymywać jednostajny przepływ powietrza.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykiety na wszystkich paczkach muszą zawierać nazwę produktu, gatunek produktu, standardowy numer, znak towarowy, specjalne znaki odnoszące się do produktów z oznaczeniem geograficznym, nazwę producenta, jego dokładny adres, miejsce produkcji, wagę netto i datę pakowania itp. Tekst na etykietach powinien być jasny, kompletny i dokładny, w języku chińskim i angielskim.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, o łącznej powierzchni 345 km², obejmuje okręgi miejskie i miasta wzdłuż rzeki Zhulong, mianowicie okręg miejski Qudi, miasta Liushi, miasto Liushi, miasto Baoxu, miasto Nanzhuang, miasto Liwu, miasto Guodan i miasto Baichi.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Ignamy „Lixian Ma Shan Yao” są uprawiane od ponad 2 000 lat na obszarze geograficznym okręgu Li. Jest on położony w zlewni zatoki Bohai i na depresyjnej zachodniej równinie w środkowym Hebei, w północnych Chinach. Formacja terenu to równina składająca się z aluwialnych i dyluwialnych osadów z czwartorzędu. Teren delikatnie opada, bez znaczących zmienności, i jest wyższy na południowym zachodzie, a niższy na północnym wschodzie. Średnia wysokość terenu nad poziomem morza wynosi 15,6 m przy niewielkim nachyleniu (0,03–0,01 %). Okręg Li zlokalizowany jest we wschodnim półsuchym regionie monsunowym o ciepłych temperaturach, który ma wyraźny klimat kontynentalno-monsunowy. Występują wyraźne pory roku: wiosna jest wietrzna i sucha, lato jest deszczowe i gorące, jesień pogodna i chłodna, a zima jest zimna i sucha. Teren ma duże zasoby światła, ciepła i wody. Przeważający kierunek wiatrów w ciągu całego roku: południowy-południowo-zachodni. Inne charakterystyczne cechy geograficzne to: średnioroczny okres bez mrozu: 176 dni; średnioroczna temperatura gruntu: 13 °C; średnioroczna temperatura powietrza: 12,2 °C (miesięczna maksymalna temperatura: 26 °C); średnioroczny okres nasłonecznienia: 2 628,7 h; średnioroczne całkowite promieniowanie słoneczne: 106,9 kcal/cm²; średnioroczna maksymalna grubość pokrywy śnieżnej: 23 cm; średnioroczne opady atmosferyczne: 487,2 mm.

5.2. Specyfika produktu:

Produkty „Lixian Ma Shan Yao” mają cechy niepowtarzalne wśród uprawnych odmian ignam i są szczególnie dobrze znane ze względu na łagodny, ale wyraźny, szczypiący smak. Zawartość wody w świeżym ignamie (trzy miesiące po zbiorach) wynosi 75–85 %. Suszone „Lixian Ma Shan Yao” mają zwartą strukturę, zawartość wody wynosi 6–8 %, zawartość protein jest nie mniejsza niż 4,5 %, a całkowita zawartość cukru nie większa niż 15 %.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu:

1. Czynniki naturalne

- 1) Warunki glebowe: rzeka Zhulong płynie przez okręg Li, nadając okolicy szczególne cechy geologiczne i glebowe. Okręg Li jest zlokalizowany w strefie osadzania w północnych Chinach, gdzie występuje mnóstwo osadów glebowych z czwartorzędu. Większość gleb to piaszczyste gleby rzeczne pochodzące z kolejnych wylewów rzeki Zhulong. Około 37 % gruntów uprawnych w okręgu to gleby piaszczyste. Większość gleb na terenach produkcji ignamów to piaszczyste, rzeczne gleby aluwialne. Warstwa gleby jest głęboka i luźna z dobrą przepuszczalnością, co sprzyja uprawie. Większość gleb jest umiarkowanie urodzajna. Składniki odżywcze gleby w warstwie ornej obejmują: materia organiczna 0,78 %, N – zawartość całkowita 0,065 %, P – zawartość całkowita 0,076 %, P – metodą Olsena 0,9 mg/kg, dostępny K 91 mg/kg i pH gleby 7,4–8,9, które to czynniki zapewniają wiele korzystnych cech „Lixian Ma Shan Yao”, takich jak: symetryczny kształt, krótkie, zwężające się końce, długie bulwy, cienka skórka, rzadkie, włókniste korzenie, gładkość i brak narośli na bulwie. Zawartość protein w „Lixian Ma Shan Yao” jest zwykle wyższa niż w innych typach ignamów.
- 2) Warunki klimatyczne: okręg Li jest położony we wschodnim półsuchym regionie monsunowym o ciepłych temperaturach. Roczny okres bez mrozu wynosi 177 dni, średnioroczne opady deszczu 471 mm, głównie występujące w okresie od czerwca do sierpnia, średnioroczne parowanie 1 837,4 mm. Odpowiednie zasoby światła, ciepła i wody są szczególnie korzystne dla rozwoju ignamu. Dodatkowo dobra woda i łatwe nawadnianie pomagają osiągnąć wiele szczególnych cech „Lixian Ma Shan Yao”, takich jak dobre właściwości lecznicze i smak, wysoka zawartość protein, niska zawartość cukru, duża ilość śluzu i niewielka wilgotność.

2. Czynniki ludzkie

Lokalni producenci wykorzystują metody tradycyjne, na przykład wsporniki w kształcie litery A, trójnogi i czworonożne wsporniki zapewniające każdej roślinie wystarczającą ilość światła i ciepła podczas wzrostu. Ze względu na warunki glebowe, elastyczne nawadnianie i szybkie osuszanie gleba pozostaje na ogół wilgotna i wolna od chorób w okresie wzrostu.

3. Historyczne pochodzenie

W porównaniu z innymi odmianami uprawnymi ignamów „Lixian Ma Shan Yao” ma łagodny, ale wyraźny, szczypiący smak, dzięki któremu zdobył renomę tradycyjnego produktu o wysokiej jakości. Dzięki temu „Lixian Ma Shan Yao” jest dobrze znany i określany mianem słynnego „Ma Shan Yao”.

Uprawa „Lixian Ma Shan Yao” ma długą historię, a ignam sadzony jest od czasów starożytnych. Znane są liczne legendy, podania i poematy o ignamach. Na przykład „O kupcu Fanli, który zatrzymał się w mieście Liushi, i pięknej Xishi, która skosztowała ignamu”, „O chorej i słabej córce pana Bai z wioski Hu, która zmieniła się w piękną i zdrową damę dworu po spożyciu ignamu”, „O cesarzu Qianlong, który w drodze na południe przejeżdżał przez okręg Li, a jego wasal, pan Ji Xiaolan, napisał znany poemat o ignamie”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

— Przedstawi DG Agri.
