

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 44/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„龙口粉丝” (LONGKOU FEN SI)

EK-sz.: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„龙口粉丝” (Longkou Fen Si)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Kínai Népköztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

2.7. osztály: Tészta

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Longkou Fen Si” zöldbabból és borsóból előállított, cérnyszerű, száraz, keményítőalapú termék.

A Longkou Fen Si fehér színű, áttetsző, szálai azonos vastagságúak (nem tapadnak össze, illetve nem töredezettek), a termék puha és rugalmas, íze tiszta, nem erőteljes, és nincs rajta szabad szemmel látható szennyeződés. A termék legjellegzetesebb tulajdonsága az, hogy forrásban lévő vízben sem válik zseléssé. A szálak akár egy órán át tartó forralás után sem tapadnak össze, nem válnak zseléssé, és a szálak nem, vagy csak kismértékben töredeznek össze.

A Longkou Fen Si keményítőtartalma magas (75 %), nedvességtartalma 15 %-nál alacsonyabb, a szálak átmérője legfeljebb 0,7 mm, a töredezett tésztaaszálak aránya – 45 percnyi forralást követően – kevesebb mint 10 %, hamutartalma pedig kevesebb mint 0,5 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén):

A Longkou Fen Si üvegtésztát zöldbabból vagy borsóból készítik.

A nyersanyagok származási helyére nem vonatkozik korlátozás, importált anyagok is felhasználhatók.

A zöldbab és a borsó termesztése során műtrágya, illetve vegyi anyagok használata tilos. Lehetőleg az előállítás évében termesztett alapanyagokat kell felhasználni. A nyersanyagok maximális tárolási ideje nem haladhatja meg az egy évet. Emellett az alábbi feltételeket kell betartani:

— kifejlett, ép szemeket kell felhasználni,

— a szennyeződések vagy az eltérő színű szemek mennyisége nem haladhatja meg az 1 %-ot,

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

és

— a nedvességtartalomnak alacsonyabbnak kell lennie 13,5 %-nál.

A víznek a szóban forgó földrajzi területen található vízforrásokból kell származnia.

3.4. *Takarmány (csak állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A zöldbab vagy a borsó áztatását, a keményítőmassza kicsapódásának elősegítését, majd annak különválasztását, a szűrést és a (napon vagy forró levegővel) végzett szárítást a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani.

3.6. *A szeletelésre, reszelésre, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A szárított Longkou Fen Si terméket a fogyasztók igényeinek megfelelő módon csomagolják.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A Longkou Fen Si termék címkéjén az alábbi információknak kell szerepelniük: a termék neve, a gyártó neve és címe, a márkajelzés, a csomagolás megnevezése, az előállítás dátuma és a lejárat, az összetevők megnevezése és a tételszám.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Az érintett földrajzi terület a Santung-félsziget északi részén, Kína Santung tartománya Jantaj városának közigazgatási régiójában található Longkou várost, Csaojüan várost, Penglaj várost, Lajiang várost és Laicsou várost foglalja magában. A területet a Sárga-folyó és a Jie folyó szeli át.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A területet többek között a Sárga-folyó és a Jie folyó szeli át, a vízminőség jó. A régió jellemzően meleg kontinentális monszun régió, félnedves éghajlattal. Négy különböző évszak, közepes szél, megfelelő hőmérséklet, alacsony páratartalom, sok napsütéses óra és egyedülálló mikrobiális rendszer jellemzi.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A Longkou Fen Si üvegtészta jellegzetes tulajdonsága a magas keményítőtartalom, a nagyfokú rugalmasság és a szennyeződések hiánya. Ha a Longkou Fen Si üvegtésztát 45 percen át forró vízben főzik, a töredezett térszálak aránya kevesebb mint 10 %.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

Természeti tényezők

Vízminőség: A keményítő minőségének ellenőrzése kiemelt fontosságú az üvegtészta előállítása során. A keményítő előállításának elsődleges módja a következő: a zöldbabot vagy a borsót az áztatást követően pépesítik, majd a héjmaradékot eltávolítják. A *Streptococcus lactis* baktérium hatására a keményítő kiválik, amelyet azután szárítással vonnak ki. Ezt a technikát nevezik savas pácoló folyadék alapoló erjesztési eljárásnak. E folyamat során a *Streptococcus lactis* alapvető fontosságú szerepet tölt be, míg a vízminőség a *Streptococcus lactis* növekedése és szaporodása terén kulcsfontosságú tényező. A szennyeződéstől és szagtól mentes, friss ízű, nem keserű, ásványi anyagokban gazdag vizet köznapi néven édesvíznek nevezik. A fémrészecskék és szervesetlen sók jelenléte az édesvízben nagy hatással van a hasznos mikroorganizmusok növekedésére és szaporodására, illetve az általuk előállított enzimekre, ez utóbbi pedig a keményítő kiválását, kinyerését és minőségét befolyásolja. A szennyezett víz, a túl magas vagy túl alacsony pH-értékű víz, illetve a túl sok kloridiont vagy szulfátiót tartalmazó víz folyamatosan gátolja a mikroorganizmusok növekedését és szaporodását, ami azt okozhatja, hogy a mikroorganizmusok kluszerint állítanak elő, így elveszítik a keményítő kiválásában betöltött funkciójukat. Ebből következik, hogy a vízminőség nagy hatással van a képződő keményítő mennyiségére és a Longkou Fen Si minőségére. Ismert mondás, hogy az üvegtészta előállítása olyan,

mint ezüstöt kinyerni a vízből. Ugyanaz a szakember, ugyanazzal a technikával a Longkou Fen Si készítésére szolgáló földrajzi területen kiváló minőségű üvegtésztát tud előállítani, de más területeken nem tud hasonló minőségű üvegtésztát készíteni, néhány területen pedig még a keményítőt sem tudja kivonni. Ez világosan mutatja, milyen hatást gyakorol a víz minősége a Longkou üvegtésztaára. A Jantaj régió hegyes-dombos vidék. A terület folyóinak vize hegyi patakokból ered, amelyek szennyezéstől mentesek, pH-értékük 6,9–7,4 közötti, kloridion- és szulfátion-tartalmuk alacsony. A helyi víz alkalmas arra, hogy a zöldbabból és a borsóból a savas pácoló folyadékkal végzett erjesztés módszerével kivonják a keményítőt, és ez eredményezi a Longkou Fen Si magas keményítőtartalmát.

Éghajlat és földrajzi környezet: A szárítás szintén kulcsfontosságú tényező, amely nagymértékben befolyásolja a Longkou Fen Si minőségét. A Longkou Fen Si üvegtészta előállítása két időszakra osztható: tavaszra és ősze. A tavaszi időszak a tavaszi napéjegyenlőségtől a nyári napfordulóig, az őszi pedig a „fehér harmat” holdhónaptól a „nagy hó” holdhónapig tart, ami összesen 6 hónapot jelent. A „gabonaeső” holdhónap időszakától a nyár kezdetéig, valamint az őszi napéjegyenlőségtől a tél kezdetéig tartó időszakban készített üvegtészta a legjobb. Az ettől eltérő időszakokban előállított üvegtészta minősége elmarad a tavasszal és ősszel készített üvegtésztaétól. Ennek oka elsősorban az, hogy télen túl alacsony a hőmérséklet, ezért a *Streptococcus lactis* nehezen tud erjedő környezetben szaporodni. Az üvegtészta minőségét rontja, ha túl lassan szárad vagy esetleg megfagy, míg nyáron túl magas a hőmérséklet, így nehéz megakadályozni, hogy az erjedési folyamat más baktériumokkal szennyeződjön. Szintén problémát jelent, ha a szárítás során túl sok az eső, túl enyhe a szél és túl erős a napsütés. Mindezek a tényezők együttesen az üvegtészta minőségének romlásához vezetnek. A Longkou Fen Si előállítására szolgáló terület megfelelő hőmérséklete kedvez a *Streptococcus lactis* szaporodásának, a megfelelő szélerevesség és páratartalom pedig segíti a szárítási folyamatot.

A technikák tökéletesítése révén a forró levegővel végzett szárítás fokozatosan a hagyományos, napon történő szárítási eljárás helyébe lép. Ez egy módosított eljárás, amely a napon szárítás alapvető körülményeit utánozza. Jelenleg a napon történő szárítást és a forró levegővel végzett szárítást egyaránt alkalmazzák a Longkou Fen Si előállításában.

Emberi tényezők

Bizonyított tény, hogy Csaojüan lakossága már az Északi Wei időszakban ismerte a keményítő előállításának technikáit, és már a Szung dinasztia idején elkezdte a hagyományos üvegtészta készítését.

A 19. században a csaojüani Csanghszing városhoz tartozó mai Bejlicsuang faluban olyan műhelyek jöttek létre, amelyek zöldbabból állítottak elő üvegtésztát; ezek a legrégebbi, ma is működő üvegtészta-műhelyek.

1860-ban Hongkongban megalapították a Hongtaj üvegtésztaüzletet azzal a céllal, hogy lehetővé váljon a Csaojüanban előállított üvegtészta beszerzése, és annak Longkouból való szállítása. A „Longkou Fen Si” elnevezés már ekkor szerepelt a külső csomagolás címkéjén, és a termék azóta viseli a Longkou Fen Si nevet.

1862-ben a Csing kormány Jantajban létrehozta a keleti vámhivatalt, amelynek Longkouban működő alárendelt vámhivatala nagyban fellendítette a Longkou üvegtészta szállítását és értékesítését. A longkoui kikötőt 1914 januárjában nyitották meg a külkereskedelem előtt. Csaojüan lakossága ettől fogva egymás után nyitott Longkouban üvegtésztaüzleteket, ezzel ösztönözve a Longkou Fen Si kivitelét. Mindennek eredményeképpen a Longkou üvegtészta hazájában és külföldön egyaránt nagy hírnévnek örvend.

Régóta fennálló hírnevének köszönhetően Santung tartomány külkereskedelmi szervezeti egységei az export előmozdítása érdekében ma is a „Longkou Fen Si” nevet használják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)