

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 254/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„镇江香醋” (ZHENJIANG XIANG CU)

EK-sz.: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„镇江香醋” (Zhenjiang Xiang Cu)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Kínai Népköztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

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

A Zhenjiang Xiang Cu egy olyan ecetfajta, amelyet főtt rizsből készítenek erjesztéssel. Fő alapanyaga a ragadós rizs. Illata jellegzetes, íze kellemes. Színe élénken csillogó, vöröses umbrabarna. A termék a sült rizs és az erjesztett termékek illatát idézi. Íze erőteljes, egyben lágy, kellemesen friss, savanykás, de nem túlzottan fanyar, zamatos és kissé édes. Specifikációjától függően összes savtartalma (az ecetsavat tekintve) 4,50 g–6,00 g/100 ml, kötőssavtartalma (a tejsavat tekintve) 1,00 g–1,60 g/100 ml, az aminosav nitrogéntartalma (a nitrogént tekintve) 0,10–0,18 g/100 ml között változik. Redukálós-cukor-tartalma (a glükózt tekintve) több, mint 1,00 g/100 ml.

A tárolási idő hosszától függően a Zhenjiang Xiang Cu ecet a két következő kategóriába sorolható: a „Fragrant Vinegar” (aromás ecet) és a „Mature Vinegar” (érelt ecet). A „Fragrant Vinegar” az alaptípus, érlelési ideje több mint 180 nap. A „Mature Vinegar” a több mint 365 napig érlelt Zhenjiang Fragrant Vinegar.

3.3. Nyersanyagok:

1. Ragadós rizs: Csencsiang régióból származik. Kiegyenlítően jó minőségű termék, erőteljes ragacssóság és megfelelő nyersfehérje-tartalom jellemzi. Amilopektin-tartalma akár 100 % is lehet.
2. Búzakorpa: helyben termesztett, kiváló minőségű feldolgozott búzából készül, az ecetsavat előállító erjesztőbaktériumok tápanyagellátásához szükséges anyagokban gazdag.
3. Rizsháncs: helyben termesztett rizs feldolgozásából nyerik, vivőanyagként szolgál, a fermentáció során biztosítja az ecetsavat előállító baktérium növekedéséhez szükséges speciális gáznemű környezetet.
4. Daqu: a cukrosítást elősegítő baktériumtörzsek növekedését támogató vivőanyag, melyet helyben termesztett, kiváló minőségű búzából, árpából és zöldborsóból, hagyományos fermentációs eljárásokkal állítanak elő.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

5. Pörkölt rizs: pörkölt rizsből készült, ragadós, lágy állagú rizslé, melyhez helyben termesztett, kiváló minőségű rizst használnak. A „Zhenjiang Fragrant Vinegar” karakteres ízét és színét kölcsönző fő összetevő.
6. Víz: a Csencsiang régióra jellemző geológiai képződményekben felgyülemlett tiszta, ásványi anyagokban gazdag víz. Íze kissé édeskés, keménysége és pH-értéke megfelel az ecet erjesztéséhez.

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

—

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

A Zhenjiang Xiang Cu előállítását, beleértve a Daqu és a rizsbor elkészítését, az erjesztett pép fermentációját, az ecet előállítását, a nyers ecet párolását, tárolását/érlelését a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

Az ecetet az élelmiszer-higiéniai előírásoknak megfelelő üvegekbe palackozzák, külső csomagolásként kartondobozok használhatók.

3.7. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:**

A Zhenjiang Xiang Cu címkéje legyen nyomtatott formátumú és el nem távolítható. A címke az alábbi főbb információkat tartalmazza: a termék neve (Zhenjiang Xiang Cu), az előállítási technikák (szilárd fázisú fermentáció), az ecet típusa (erjesztett ecet), a főbb összetevők, a nettó súly, a gyártó neve és címe, a gyártás dátuma és a termék szabványkódja.

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

Csencsiang régió Kína délkeleti részén, a Jangce folyó déli partján terül el. Az északi szélesség $31^{\circ} 37' - 32^{\circ} 19'$ és a keleti hosszúság $118^{\circ} 58' - 119^{\circ} 58'$ által körülhatárolt területen fekszik. A régióban található Jurong város, Danyang város, Yangzhong város, Dantu övezet, Jingkou övezet, Runzhou övezet és Csencsiang fejlesztési zóna.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. **A földrajzi terület sajátosságai:**

Csencsiang Kína délkeleti részén terül el, a Jangce folyó és a Nagy-csatorna összefolyásánál. Éghajlata jellegzetesen nedves monszun éghajlat, a terület részben a meleg-mérsékelt öv, részben a szubtrópusi öv területén fekszik. A napsütéses órák száma évente átlagosan 2 050,7 óra, az év mintegy 46,8 %-ban süt a nap, az évi átlagos hőmérséklet $15,4^{\circ}\text{C}$, az átlagos nedvességtartalom 77 % és az évi csapadékmennyiség meghaladja az 1 000 mm-t. Csencsiang régiót nagy területen elnyúló, alacsony dombok szabdalják, termékeny földterületek borítják, szerteágazó folyóhálózat, továbbá számos kis sziget és folyami kikötő tarkítja. A térség jellemzően zöldterület, éghajlata kellemes, napsütéses és csapadékban gazdag.

5.2. **A termék sajátosságai:**

A Zhenjiang Xiang Cu színe élénken csillogó, vöröses umbrabarna. Az ecet a sült rizs és az erjesztett termékek illatát idézi. Íze erőteljes, egyben lágy. Kissé savanykás, de mégsem túl fanyar ízét az ecet-savnak, a tejsavnak, az almasavnak, a szukcinilsavnak, a citromsavnak és a glükonsavnak köszönheti. Kellemesen friss, zamatos és kissé édes.

5.3. **A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:**

Csencsiang Kína délkeleti részén terül el, éghajlata jellegzetesen nedves monszun éghajlat, a terület részben a meleg-mérsékelt öv, részben a szubtrópusi öv területén fekszik. A Jangce folyó és a Nagy-csatorna összefolyásánál helyezkedik el, a régiót nagy területen elnyúló, alacsony, zöldellő dombok szabdalják, termékeny földterületek borítják, szerteágazó folyóhálózat, továbbá számos kis sziget és folyami kikötő tarkítja. Gazdag olyan mezőgazdasági terményekben, mint a rizs, a búza, az árpa, a zöldborsó, továbbá olyan melléktermékekben, mint a búzakarpa vagy a rizsháncs. Csencsiang csapadékos éghajlata és zöldellő tájai kedvező közeget teremtenek az ecetsavat erjesztő baktérium előfordulásához és szaporodásához. A dombokról lezúduló víz a patakok vizével együtt sziklákon, kavicson mosódik át, majd folyókban, tavakban, vízgyűjtőkben gyűlik össze. A víznek ennek következtében magas az ásványianyag-tartalma, íze erőteljes és kissé édes, kiválóan alkalmas az ecet erjesztéséhez.

Csencsiang városa hosszú idők óta úgy ismert, mint a „hegyvidéki erdők városa és az ecet hazája”. Lakói 1 400 éve kezdtek először ecetet készíteni. A Zhenjian Xiang Cu használata a Liang-dinasztia uralkodása alatt terjedt el, a kínai orvoslásról írott korai klasszikus művek ezt az ecetet tartották a legjobb rizsecetnek. A Qing-dinasztia uralkodása alatt nemzetközi aranyérmet is nyert. A Zhenjiang Yiang Cu hamarosan a város névjegyévé vált. Közel 100 ecetelőállító üzem működik a városban. Az utcákat belengi az ecet illata, az ecettel kapcsolatos étkezési szokások és étkezési kultúra mindenütt jelen van.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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