

**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 257/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„蠶县麻山药” (LIXIAN MA SHAN YAO)**

**EK-sz.: CN-PDO-0005-0627-16.07.2007**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„蠶县麻山药” (Lixian Ma Shan Yao)

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Kína

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva: jamszgyökér.

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

A jamszgyökér a jamszgyökérfélék (*Dioscoreaceae*) családjába tartozó *Dioscorea batatas* Decne gumója. A Hopej tartomány Li megyéjében (Lihszien) hagyományos technológiával termesztett Lixian Ma Shan Yao (Lihszien Ma Szan Jao) jamszgyökéret a hosszú időn keresztül fennálló erózió és lerakódás formálta laza, folyami-ártéri homokos agyagos talajba ültetik. A friss terméken túl a Lixian Ma Shan Yao elnevezés a szárított termékekre, köztük a szárított jamszgyökér-csíkokra és -szíromra is vonatkozik. A friss jamszgyökéret nyersanyagként átválogatják, majd kézzel vagy géppel meghámozzák és felszeletelik. A szeleteket ezt követően levegőn vagy szárítóberendezésben szárítják.

A friss Lixian Ma Shan Yao esetében három termesztett fajta (kultivár) különíthető el: Bangyao (Pangjao), Ziyao (Cejaio) és Xiaobaizui (Hsziaopajcui). Ezek a fajták (kultivárok) az alábbi jellemzőkkel bírnak:

1. Bangyao: 35–60 cm hosszú, legalább 3,5 cm átmérőjű hengeres gumó; hosszú és sűrű mellégyökérzet; vékony sárgásbarna gumóhéj; ropogós fehér gumóhús, sűrű nedv; különösen édes és lágy, de telt és enyhén csípős íz megfőzött állapotban; 75–85 % víztartalom (a betakarítás után három hónappal).
2. Ziyao: 50–80 cm hosszú, legalább 1,5 cm átmérőjű hengeres gumó; ritkás mellégyökérzet; sötétbarna gumóhéj, lila foltok a világos színű gumóhéjon; rostos gumóhús-textúra, fehér színű keresztmetszet, magas keményítőtartalom; kellemes édes íz megfőzött állapotban; 75–85 % víztartalom (a betakarítás után három hónappal).
3. Xiaobaizui: 40–70 cm hosszú, legalább 1,6 cm átmérőjű hengeres gumó; vékony mellégyökérzet; vékony mogyorószínű gumóhéj; lágy és lisztes gumóhús; kellemesen édes íz megfőzött állapotban; 75–85 % víztartalom (a betakarítás után három hónappal).

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A szárított Lixian Ma Shan Yao termékek közé tartoznak a jamszgyökér-csíkok és -szírom.

1. Jamszgyökér-csíkok: friss, hámozott és szárított jamszgyökérből készül; nagyjából hengeres forma, egyenletes, egységes méret; sárgás-fehér szín, ropogós íz, 6–8 % víztartalom.
2. Jamszgyökér-szírom: jamszgyökér-darabok szeletelésével készül, 0,25–0,4 cm vastagság, íze megegyezik a jamszgyökér-csíkokéval.

### 3.3. Nyersanyagok:

—

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

—

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

—

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

1. A szeletelést, aprítást és csomagolást magukban foglaló műveleteket a származási helyen kell végrehajtani.
2. Csomagolás
  1. A termék csomagolására szolgáló tárolóeszközöket, például műanyag dobozokat, kartondobozokat a termékek méretének megfelelően kell kialakítani és egy adott specifikáció szerint legyártani; azoknak egységes méretűnek, tisztának, száraznak, szilárdnak kell lenniük, lehetővé kell tenniük a termék szellőzését, vonzó kialakításúnak, szennyezőanyagoktól mentesnek, szagmentesnek kell lenniük. A csomagon belül nem lehet éles tárgy, valamint a csomagolásnak rovaroktól, maradványoktól, rothadástól és penésztől stb. mentesnek kell lennie. A kartondobozokat szárazon kell tartani, és azokban nem lehetnek elválasztó rétegek, a műanyag dobozokat pedig a megállapodás szerinti specifikáció alapján kell legyártani.
  2. A termékek csomagolása specifikációk szerint történik, és az azonos specifikációval rendelkező csomagolt termékeket egy tételbe kell rendezni.
  3. Minden egyes tételnek szabványosított tömegű, azonos csomagokból kell állnia.

### 3. Szállítás

Szállítás előtt gondoskodni kell az áru előhűtéséről. Szállítás során a termékeket mérsékelt hőmérsékleten és közepes páratartalommal kell tartani; fagytól, esőtől, közvetlen napfénytől védve; valamint biztosítani kell a megfelelő szellőzést állandó hőmérséklet mellett.

### 4. Tárolás

1. tárolás típusa: fajták (kultivárok) és specifikációk szerint
2. tárolási hőmérséklet: 2–4 °C.
3. tárolási páratartalom: 80–85 %-os relatív levegő páratartalom.
4. szellőzés: a teljesen feltöltött tárolási egységekben biztosítani kell az egységes légáramlást.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Minden csomagon el kell helyezni a termék nevét, osztályát, szabványszámát, márkanévét, a földrajzi jelzéssel ellátott termékek speciális jelöléseit, a gyártó nevét, pontos címét, az előállítás helyét, a nettó tömeget és a csomagolás dátumát stb. feltüntetendő címkét. A címkén szereplő szövegnek világosnak, teljesnek és pontosnak kell lennie, kínai és angol nyelven egyaránt.

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

A földrajzi terület összesen 345 négyzetkilométerre terjed ki, a Csulung folyó mentén található közigazgatási területekre és városokra, nevezetesen a Csüti közigazgatási területre, Liusi városra, Paohszü városra, Nancsuang városra, Livu városra, Kuotan városra és Pajcse városra.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Lixian Ma Shan Yao jamszgyökeret a Li megye alkotta földrajzi területen több mint 2 000 éve termesztik. Ez a terület Kína északi részén, a Pohaj-öböl medencéjében és Hopej tartomány központi részének megsüllyedt nyugati síkságán helyezkedik el. A terület felszíni formáját tekintve síkság, amely a negyedidőszakból származó alluviális és diluviális hordalékból áll. A terület enyhén – jelentős ingadozás nélkül – emelkedik, a tengerszint feletti magasság a délnyugati részen nagyobb, az északkeleti részen pedig kisebb. Az átlagos tengerszint feletti magasság 15,6 m, igen enyhe (0,03–0,01 %) lejtéssel. Li megye meleg keleti monszunos, mérsékelt égövi, szemiárid területen helyezkedik el, és határozott kontinentális monszun éghajlata van. Az évszakok jól elkülöníthetők: a tavasz szeles és száraz, a nyár esős és forró, az ősz derült és csípős, míg a tél hideg és száraz. A területen bőven rendelkezésre áll a fény, a hő és a víz. A jellemző szélirány egész évben a dél-délnyugati. Egyéb földrajzi jellemzők: fagymentes napok évi átlagos száma: 176, átlagos évi talajhőmérséklet: 13,0 °C, átlagos évi levegőhőmérséklet: 12,2 °C (maximális havi középhőmérséklet: 26 °C), napsütéses órák számának éves átlaga: 2 628,7 óra, átlagos éves napsugárzás: 106,9 kcal/cm<sup>2</sup>, hótakaró vastagságának éves maximuma: 23 cm, átlagos évi csapadékmennyiség: 487,2 mm.

##### 5.2. A termék sajátosságai:

A Lixian Ma Shan Yao termékek egyedülálló jellemzőkkel bírnak a jamszgyökér-fajták (kultivarok) között és különösen ismertek enyhe, de telt és csípős ízükről. A friss jamszgyökerek víztartalma (a betakarítás után három hónappal) 75–85 %. A szárított Lixian Ma Shan Yao termékek tömött textúrájúak, víztartalmuk 6–8 %, fehérjetartalmuk legalább 4,5 %, teljes cukortartalmuk pedig nem haladja meg a 15 %-ot.

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

###### 1. Természeti tényezők

1. Talajviszonyok: A Li megyét keresztülszelő Csulung-folyó sajátos geológiai és talajviszonyokat kölcsönöz a térségnek. Li megye Észak-Kína negyedidőszaki üledékes talajban gazdag területén helyezkedik el. A talaj a Csulung-folyó ismétlődő áradásai hatására többségében homokos folyami-ártéri talaj. A megye területén a megművelt területnek körülbelül 37 %-ára a homokos talaj jellemző. A jamszgyökér-termesztő területeken a talajok többségében homokos alluviális folyami-ártéri talajok. A talajréteg mély és laza, jó átteresztőképesség jellemzi, amely kedvező a növénytermesztés számára. A talajok többsége mérsékelt termékeny. A szántott talajréteg tápanyagai többek között: szerves anyag 0,78 %, összes N 0,065 %, összes P 0,076 %, Olsen-P 0,9 mg/kg, felvehető K 91 mg/kg és a talaj pH-ja 7,4–8,9 közötti, ami garantálja a Lixian Ma Shan Yao számos kedvező tulajdonságát, mint például a szimmetrikus forma, a rövid kúpos végek, hosszú gumók, vékony héj, ritkás mellékgyökérzet, egyenletesség és a gumók görcsmentessége. A Lixian Ma Shan Yao fehérjetartalma jellemzően magasabb egyéb jamszgyökér-fajtáknál.

2. Éghajlati viszonyok: Li megye meleg keleti monszunos, mérsékelt égövi, szemiárid területen található. A fagymentes időszak évi 177 nap, az átlagos évi csapadékmennyiség 471 mm, főleg a júniustól augusztusig tartó időszakra koncentrálódva, az átlagos éves párolgás 1 837,4 mm. A megfelelő fény- és hőellátás kifejezetten kedvező a jamszgyökér növekedéséhez. Továbbá, a jó vízminőség és a szükség szerinti öntözés segít a Lixian Ma Shan Yao számos speciális tulajdonságának a kialakításában, mint például a nagyon jó gyógynövényi tulajdonságok és kiváló íz, a magas fehérjetartalom, alacsony cukortartalom, magas nyálkatartalom és alacsony nedvességtartalom.

## 2. Emberi tényezők

A helyi termesztők hagyományos módszereket alkalmaznak, például A-konzolokat, három- és négy lábú támaszokat, biztosítva, hogy minden egyes növény megkapja a kellő fényt és hőt a növekedése során. A talajviszonyoknak, a rugalmas öntözés-szervezésnek és a talaj gyors vízvezetésének köszönhetően a talaj a vegetációs időszak alatt általánosságban nedves és betegségtől mentes.

## 3. Történelmi eredet

Más fajtákkal (kultivárokkal) összevetve a Lixian Ma Shan Yao-nak enyhe, de telt és csípős íze van, amely révén elismertté vált mint kiváló minőségű hagyományos termék. Ez az íz teszi a Lixian Ma Shan Yao terméket – amelyet a híres „Ma Shan Yao” néven emlegetnek – széles körben ismertté.

A Lixian Ma Shan Yao termesztése ezen a területen hosszú időre nyúlik vissza, a jamszgyökér termesztése az antik idők óta széles körben elterjedt volt. Számos a jamszgyökérről kapcsolatos legenda, történet és vers született. Például: „Fanli kereskedő Liusi városában szállt meg és a Hszisi nevű gyönyörű nő megkóstolta a jamszgyökérét”, „A Hu faluban élő Paj Úr beteges és gyenge lánya gyönyörű és egészséges udvarhölgyé változott, miután evett a jamszgyökérből”, „Csienlung császár dél felé utazva áthaladt Li megyén, és hűbérese, Csi Hsziaolan egy közismert verset írt a jamszgyökérről”.

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

— A Mezőgazdasági Főigazgatóság bocsátja rendelkezésre.

---