

**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 254/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„镇江香醋” (ZHENJIANG XIANG CU)**

**NR WE: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„镇江香醋” (Zhenjiang Xiang Cu)

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Chińska Republika Ludowa

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Zhenjiang Xiang Cu” jest rodzajem octu ze sfermentowanego ryżu; głównym surowcem używanym do jego produkcji jest ryż kleisty. Ma charakterystyczny zapach i delikatny smak. Jego barwa jest czerwawobrązowa, intensywna, połyskliwa, z odcieniem umbry. Ma silny zapach smażonego ryżu i produktów fermentacji. Jego smak jest treściwy i łagodny, delikatny i świeży, kwaśny, ale nie cierpki, wyborny i lekko słodki. W zależności od specyfikacji całkowita kwasowość (w gramach kwasu octowego) mieści się w przedziale 4,50 g–6,00 g na 100 ml, kwasowość stała (w gramach kwasu mlekowego) 1,00 g–1,60 g na 100 ml, zawartość azotu aminokwasowego (w gramach azotu) 0,10 g–0,18 g na 100 ml oraz zawartość cukru redukującego (w gramach glukozy) powyżej 1,00 g na 100 ml.

W zależności od długości okresu przechowywania „Zhenjiang Xiang Cu” dzieli się na dwie kategorie, tzn. „ocet wonny”, który jest zwykłą postacią octu o okresie przechowywania powyżej 180 dni; oraz „ocet dojrzały”, który odnosi się do octu wonnego Zhenjiang o okresie przechowywania powyżej 365 dni.

**3.3. Surowce:**

1. Ryż kleisty: z regionu Zhenjiang. Charakteryzuje się niezmiennie dobrą jakością, jest mocno kleisty i zawiera odpowiednie surowe białko. Zawartość amylopektyny może wynosić nawet 100.
2. Otręby pszenne: z przetworzonej lokalnej pszenicy najwyższej jakości, bogatej w składniki odżywcze potrzebne bakteriom octowym w procesie fermentacji.
3. Łuska ryżowa: pochodząca z przetwarzania lokalnego ryżu; służy jako nośnik i wytwarza specjalne środowisko gazowe dla rozwoju bakterii octowych w procesie fermentacji.
4. Daqu: nośnik wzrostu zapewniający rozwój szczepów scukrzających w procesie fermentacji prowadzonym zgodnie z tradycyjnymi technikami, uzyskany z takich lokalnych surowców najwyższej jakości jak pszenica, jęczmień i zielony groszek.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

5. Ryż smażony: gęsty, miękki kleik z prażonego lokalnego ryżu najwyższej jakości; stanowi główny składnik nadający charakterystyczny zapach i barwę octowi wonnemu Zhenjiang.
  6. Woda: czysta woda nagromadzona w formacjach terenu i skałach charakterystycznych dla regionu Zhenjiang, bogata w różne składniki mineralne. Ma lekko słodki smak, właściwą twardość i wartość pH, które są odpowiednie do produkcji octu w procesie fermentacji.
- 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*
- 
- 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*
- Produkcja „Zhenjiang Xiang Cu”, w tym przygotowanie mieszaniny Daqu i wina ryżowego, fermentacja masy, ekstrakcja octu, parowanie i przechowywanie/dojrzewanie surowego octu muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*
- Szklane butelki zgodne z wymogami w zakresie higieny żywności; opakowanie zewnętrzne mogą stanowić pudełka kartonowe.
- 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*
- Etykieta „Zhenjiang Xiang Cu” jest drukowana i trwale umieszczana na butelce. Podstawowe szczegółowe informacje na etykiecie obejmują nazwę produktu („Zhenjiang Xiang Cu”), techniki produkcji (fermentacja w stanie stałym), kategorię octu (ocet ze sfermentowanego ryżu), główne składniki, masę netto, nazwę i adres producenta, datę produkcji oraz standardowy kod produktu.
4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**
- Region Zhenjiang jest położony w południowo-wschodnich Chinach na południowym brzegu rzeki Jangcy. Leży między 31° 37' a 32° 19' szerokości geograficznej północnej i między 118° 58' a 119° 58' długości geograficznej wschodniej. Region obejmuje miasta Jurong, Danyang, Yangzhong, rejonu Dantu, Jingkou, Runzhou i strefę rozwoju Zhenjiang.
5. **Związek z obszarem geograficznym:**
- 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*
- Region Zhenjiang jest położony w południowo-wschodnich Chinach, u zbiegu rzeki Jangcy i Wielkiego Kanału. Ma typowy wilgotny klimat monsunowy z przejściem od strefy ciepłej i umiarkowanej do strefy podzwrotnikowej. Roczne średnie nasłonecznienie wynosi 2 050,7 godzin, współczynnik nasłonecznienia wynosi 46,8 %, roczna średnia temperatura wynosi 15,4 °C, średnia wilgotność wynosi 77 %, a roczne średnie opady wynoszą powyżej 1 000 mm. W regionie Zhenjiang występują rozległe niskie wzgórza, żyzne tereny rolnicze, gęsta sieć rzeczna oraz liczne wysepki i porty wzdłuż rzeki; jest to zielony obszar o przyjemnym, słonecznym i wilgotnym klimacie.
- 5.2. *Specyfika produktu:*
- Barwa „Zhenjiang Xiang Cu” jest czerwonawobrazowa, intensywna, z odcieniem umbrzy. Ma silny zapach smażonego ryżu i produktów fermentacji. Smak ten jest treściwy i łagodny i choć posiada kwaśny akcent ze względu na obecność kwasu octowego, kwasu mlekowego, kwasu jabłkowego, kwasu bursztynowego, kwasu cytrynowego i kwasu glukonowego, to nie jest on szczególnie cierpki. Jest delikatny i świeży, wyborny i lekko słodki.
- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:*
- Region Zhenjiang jest położony w południowo-wschodnich Chinach i ma typowy wilgotny klimat monsunowy z przejściem od strefy ciepłej i umiarkowanej do strefy podzwrotnikowej. Leży u zbiegu rzeki Jangcy i Wielkiego Kanału, w wiejskim krajobrazie niskich zielonych wzgórz, żyznych terenów rolniczych, z gęstą siecią rzeczna oraz licznymi wysepkami i portami wzdłuż rzeki. Obfituje w takie uprawy rolne jak pszenica, jęczmień i zielony groszek, z których powstają duże ilości produktów ubocznych, takich jak otręby pszenne i łuska ryżowa. Fakt, że region Zhenjiang jest wilgotny i pokryty roślinnością, może sprzyjać uzyskiwaniu i rozmnażaniu bakterii kwasu octowego. Woda ze wzgórz i źródeł przepływa najpierw przez kamienie i skały, a następnie gromadzi się w rzekach, w jeziorach i na terenach podmokłych, dzięki czemu zawiera dużo składników mineralnych i ma intensywny, lekko słodki smak, który najlepiej nadaje się do produkcji octu słodowego.

Miasto Zhenjiang od dawna jest znane jako „miasto górskiego lasu i ojczyzna octu”. Mieszkańcy Zhenjiang zaczęli produkować ocet 1 400 lat temu. Stosowanie „Zhenjiang Xiang Cu” utrwaliło się za dynastii Liang; ocet ten był uznawany za najlepszy ocet ryżowy we wczesnych klasycznych dziełach chińskiej medycyny i zdobył międzynarodową złotą nagrodę w czasach dynastii Qing. „Zhenjiang Xiang Cu” stał się wizytówką miasta. Istnieje około 100 zakładów produkcyjnych, wytwarzających „Zhenjiang Xiang Cu” w mieście, w którym zapach octu unosi się w powietrzu, a związane z octem nawyki żywieniowe i kultura żywienia są wszechobecne.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

---