

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 501/2012

z dnia 13 czerwca 2012 r.

rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (ChOG)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek o rejestrację nazwy „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” jako chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG), otrzymany od Chin w dniu 16 lipca 2007 r., został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* (2).
- (2) Niemcy zgłosiły sprzeciw wobec tej rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciw ten uznano za dopuszczalny zgodnie z art. 7 ust. 3 lit. c) akapit pierwszy tego rozporządzenia.
- (3) Pismem z dnia 2 sierpnia 2011 r. Komisja wezwała strony do podjęcia starań w celu osiągnięcia porozumienia.
- (4) Biorąc pod uwagę, że w wyznaczonym terminie i w ramach przewidzianych procedur Niemcy i Chiny nie osiągnęły formalnego porozumienia, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą określoną w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (5) W oświadczeniu o sprzeciwie stwierdzono, że rejestracja nazwy „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” zagroziłaby istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów, jak określono w art. 7 ust. 3 lit. c) akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006, z powodu niższej (4,5 g) minimalnej całkowitej kwasowości octu niż minimalna kwasowość (5,0 g) określona w przepisach niemieckich oraz w normie europejskiej EN 13188. Zważywszy że zawartość kwasu octowego jest decydującym kryterium jakościowym dla octu, zgłaszający sprzeciw sądzi, że wprowadzenie takiego octu do obrotu w Unii Europejskiej wprowadziłoby konsumenta w błąd, ponieważ prowadziłoby ono do zakłócenia konkurencji.

(6) Ze względu na brak przepisów szczegółowych Unii Europejskiej ocet o niższej kwasowości może być zgodnie z prawem wytwarzany i wprowadzany do obrotu w UE, a także przywożony do UE. Ponadto „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” jest octem ryżowym posiadającym szczególne cechy charakterystyczne oraz związanym z kuchnią chińską. Dlatego też nie istnieje ryzyko wprowadzenia konsumenta w błąd ani też nie można by stwierdzić naruszenia uczciwie i tradycyjnie praktykowanych zastosowań poprzez wprowadzenie do obrotu w UE „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” o minimalnej całkowitej kwasowości wynoszącej 4,5 g/100 ml.

(7) Komisja przyjmuje, że Chiny zgodziłyby się na minimalny poziom kwasowości „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” wynoszący co najmniej 5,0 g na 100 ml, co spełniłoby wymagania zawarte we wniosku władz niemieckich oraz w wyżej wymienionej normie europejskiej EN 13188. Niemcy potwierdziły, że takie rozwiązanie rozwiązałoby wątpliwości strony niemieckiej.

(8) W celu osiągnięcia jak najszerszego konsensusu minimalną całkowitą kwasowość „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” należy zatem ustalić na poziomie 5,00 g/100 ml.

(9) W związku z powyższym nazwę „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” należy wpisać do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.

(10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Zmieniona wersja jednolitego dokumentu znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

(2) Dz.U. C 254 z 22.9.2010, s. 10.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 13 czerwca 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

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

CHINY

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

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 państwo trzecie

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

„镇江香醋 (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 czerwonawobrązowa, intensywna, połyskliwa, z odcieniem umbrzy. 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 5,00 g — 6,00 g na 100 ml (nie więcej niż 15,50 g), kwasowość stała (w gramach kwasu mlekowego) 1,20 g — 1,60 g na 100 ml, zawartość azotu aminokwasowego (w gramach azotu) 0,12 g — 0,18 g na 100 ml oraz zawartość cukru redukującego (w gramach dekstrozy) powyżej 2,20 g na 100 ml.

W zależności od długości okresu przechowywania „镇江香醋 (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.
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 „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)”, w tym przygotowanie mieszaniny Daqu i wina ryżowego, fermentacja masy, ekstrakcja octu, parowanie i przechowywanie/dojrzwianie 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 „镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)” jest drukowana i trwale umieszczana na butelce. Podstawowe szczegółowe informacje na etykiecie obejmują nazwę produktu („镇江香醋 (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. Związek 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, rejony Dantu, Jingkou, Runzhou i specjalną strefę ekonomiczną 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 „镇江香醋 (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 rzeczną 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 „镇江香醋 (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 „镇江香醋 (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)