

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 44/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«龙口粉丝» (LONGKOU FEN SI)**

**N° CE: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«龙口粉丝» (Longkou Fen Si)

**2. Estado miembro o tercer país:**

República Popular de China

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 2.7. Pasta

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

Los «Longkou Fen Si» son un producto filiforme de almidón seco elaborado a partir de judías verdes y guisantes.

Los «Longkou Fen Si» tienen un aspecto blanco y translúcido; todas las piezas tienen el mismo grosor (sin piezas dobles o rotas); son suaves y elásticos; su sabor es puro, sin aromas extraños y no tienen ninguna impureza aparente a simple vista. Su característica más típica es su capacidad de aguantar temperaturas de ebullición sin ninguna gelatinización. Incluso después de estar en ebullición durante una hora, las piezas no se pegarán entre sí y no habrá ninguna gelatinización y prácticamente ninguna pieza rota.

Los «Longkou Fen Si» se caracterizan por un elevado contenido de almidón, superior al 75 %, un contenido de agua inferior al 15 %, un diámetro de hilo inferior a 0,7 mm, una proporción de fideos rotos inferior al 10 % cuando hierven en agua durante 45 minutos, y un contenido de cenizas inferior al 0,5 %.

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):**

Los «Longkou Fen Si» se obtienen a partir de judías verdes o guisantes.

No hay restricción alguna en cuanto al lugar de origen de las materias primas; también pueden emplearse productos importados.

No pueden utilizarse abonos ni sustancias químicas para el cultivo de las judías verdes y los guisantes. Se da preferencia a la producción cosechada en el mismo año. El período máximo de almacenamiento de las materias primas no debe ser superar un año; deben respetarse otras condiciones como las siguientes:

- deben utilizarse semillas turgentes e intactas,
- el contenido de impurezas o semillas de colores diferentes no debe ser superior al 1 %,

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

y

— el contenido de humedad debe ser inferior al 13,5 %.

El agua debe proceder de manantiales situados en la zona geográfica.

3.4. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

La puesta en remojo de las judías verdes o guisantes, la precipitación y la separación de la pasta de almidón, el batido de la pasta, la extrusión y el secado (al sol o al aire caliente) deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales para el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Los «Longkou Fen Si» secos se envasan de acuerdo con las peticiones de los clientes.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La etiqueta del producto «Longkou Fen Si» debe incluir la información siguiente: la denominación del producto, el nombre y la dirección del fabricante, la marca comercial, las especificaciones de envasado, la fecha de producción y el período de conservación, los ingredientes y el número de lote.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona está ubicada al norte de la Península de Shandong e incluye las ciudades de Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang y Laizhou, dentro de la región administrativa de Yantai, en la provincia china de Shandong. Atraviesan esa zona los ríos Amarillo y Jie.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Atraviesan esa zona los ríos Amarillo y Jie, la calidad de cuya agua es buena. Se trata de una región típicamente monzónica, continental, templada, con un clima semi-húmedo. Presenta cuatro estaciones bien diferenciadas, vientos moderados, temperaturas adecuadas, escasa humedad del aire, largas horas de luz diurna y un sistema microbiano único.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los «Longkou Fen Si» se caracterizan por un elevado contenido de almidón, gran flexibilidad y ausencia de impurezas. Tras su cocción en agua hirviendo durante 45 minutos, la proporción de fideos rotos es inferior al 10 %.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de la IGP):*

**Factores naturales**

Calidad del agua. El control de la calidad del almidón reviste una importancia primordial en el proceso de producción. El método primario de producción del almidón es el siguiente: tras convertir en pulpa las judías verdes o los guisantes (una vez puestos en remojo), se eliminan los residuos de vainas y hollejos; el almidón se condensa bajo el efecto del *Streptococcus lactis*; a continuación se extrae el almidón mediante desecado. Esta técnica se conoce como fermentación del agua de remojo ácida. En ese proceso, el *Streptococcus lactis* desempeña un papel esencial y la calidad del agua es, a su vez, un elemento clave para el crecimiento y la reproducción de esa bacteria. Un agua libre de contaminación y de olores, con un sabor fresco, no amargo, y rica en minerales suele denominarse comúnmente agua dulce. La presencia de partículas de metal y de sales inorgánicas en el agua dulce tiene fuertes repercusiones en el crecimiento y la reproducción de los microorganismos beneficiosos y las enzimas que éstos producen. Esto, a su vez, influirá en la condensación y la retención del almidón y en su calidad. Un agua contaminada, con un pH excesivamente elevado o bajo, o demasiados iones de cloro o de sulfato, inhibiría continuamente el crecimiento y la reproducción de los microorganismos y podría

provocar la producción de clusterina por parte de estos últimos, provocando de este modo una incapacidad de condensar el almidón. De todo ello se deduce que la calidad del agua tiene una enorme repercusión en el índice de producción de almidón y en la calidad de los Longkou Fen Si. Suele decirse que la elaboración de los fideos es como extraer plata del agua. Unos mismos artesanos, con esas mismas técnicas, pueden producir fideos de alta calidad en la zona geográfica de los Longkou Fen Si, pero en otras zonas no podrán elaborar fideos de calidad similar y ni siquiera extraer el almidón. Ello refleja claramente la influencia de la calidad del agua en los Longkou Fen Si. La región de Yantai es montañosa; el agua de sus ríos procede de manantiales de montaña, libres de contaminación, con un pH comprendido entre 6,9 y 7,4 y un bajo contenido de iones de cloro y de sulfato. Se trata de un agua que, además de ser adecuada para extraer el almidón de las judías verdes y los guisantes con el método de fermentación del agua de remojo ácida, es propicia para generar el elevado contenido de almidón de los Longkou Fen Si.

Condiciones climáticas y geográficas. Otro factor clave en la calidad de los Longkou Fen Si es el proceso de secado. La producción de los Longkou Fen Si se reparte en dos períodos: primavera y otoño. El período primaveral se extiende desde el equinoccio de primavera hasta el solsticio de verano y el otoñal desde el inicio de la estación llamada «Rocío blanco» hasta la estación de la «Gran nieve», es decir, un total de seis meses. Los mejores fideos son los producidos durante los períodos comprendidos entre el inicio de la estación «Lluvia de cereal» y el comienzo del verano y entre el equinoccio de otoño y el comienzo del invierno. La calidad de los fideos producidos en otros momentos del año es inferior a la de los producidos durante la primavera y el otoño, fenómeno que se debe esencialmente a las bajas temperaturas del invierno, que dificultan la reproducción del *Streptococcus lactis* en la fermentación. Los fideos que se secan muy despacio o que incluso pueden congelarse son de calidad inferior. Durante el verano, por el contrario, la temperatura es excesivamente elevada, lo que dificulta el control de las demás bacterias durante la fermentación. Otros problemas pueden ser las lluvias demasiado intensas, los vientos demasiado débiles y la luz del sol demasiado fuerte durante la fase de secado. Todos estos factores, combinados, disminuyen la calidad de los fideos. Las temperaturas en la zona de producción de los Longkou Fen Si son favorables para la reproducción del *Streptococcus lactis*. Y la adecuada fuerza del viento y la humedad contribuyen al proceso de secado.

Gracias a las mejoras tecnológicas, el secado al aire caliente está sustituyendo gradualmente al proceso tradicional de secado al sol. Se trata de un proceso modificado que imita las condiciones básicas de este último. Actualmente, la producción de los «Longkou Fen Si» se efectúa con ambos métodos.

#### Factores humanos

Se ha demostrado que, en épocas tan remotas como el período de la dinastía Wei del Norte, los habitantes de Zhaoyuan habían dominado la técnica de producción del almidón; durante la dinastía Song, empezaron a producir fideos normales.

En el siglo XIX se establecieron en la ciudad de Zhaoyuan y, más concretamente, en el actual pueblo de Beilizhuang, en Zhangxing, los primeros talleres de fabricación de fideos elaborados a partir de judías verdes (los talleres más antiguos que han pervivido hasta la fecha).

En 1860 se estableció en Hong Kong la tienda Hongtai Vermicelli Shop, que compraba los fideos producidos en Zhaoyuan y los mandaba transportar desde Longkou. Los caracteres «Longkou Fen Si» estaban impresos en los embalajes externos, y desde entonces el producto ha sido conocido por el nombre de Longkou Fen Si.

En 1862, el Gobierno Qing estableció la aduana oriental en Yantai, con una suboficina en Longkou, que fomentaba muy activamente el transporte y la venta de los «Longkou Fen Si». El puerto de Longkou se abrió al comercio exterior en enero de 1914. Un número creciente de personas en Zhaoyuan comenzaron a abrir tiendas de fideos en Longkou, lo que estimuló la exportación de los «Longkou Fen Si». Como resultado de todo ello, los «Longkou Fen Si» gozan ahora de una elevada reputación tanto en su país de origen como en el extranjero.

Debido a su arraigada reputación, la denominación «Longkou Fen Si» ha sido empleada por el departamento de comercio exterior de la provincia de Shandong para estimular la exportación.

#### Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]