

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 254/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

„**镇江香醋**“ (ZHENJIANG XIANG CU)

ES č.: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

**1. Názov:**

„**镇江香醋**“ (Zhenjiang Xiang Cu)

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Čínska ľudová republika

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.8: iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:**

Zhenjiang Xiang Cu je druhom kvaseného ryžového octu, ktorý sa vyrába z lepkavej ryže ako hlavnej suroviny. Má charakteristickú vôňu, jemnú chuť a výraznú lesklú červeno-hnedú farbu s nádychom do okrova. Vyznačuje sa výraznou vôňou praženej ryže a kvasených výrobkov. Jeho chuť je intenzívna a jemná, príjemná a svieža, kyslá, ale nie trpká, lahodná a sladkastá. V závislosti od špecifikácií sa celková kyslosť (na základe kyseliny octovej) pohybuje v rozmedzí 4,50 g – 6,00 g na 100 ml, obsah viazanej kyseliny (na základe kyseliny mliečnej) v rozmedzí 1,00 g – 1,60 g na 100 ml, obsah dusíka z aminokyselín (na dusíkovom základe) v rozmedzí 0,10 g – 0,18 g na 100 ml a obsah redukujúceho cukru (na glukózovom základe) presahuje 1,00 g na 100 ml.

V závislosti od dĺžky skladovania sa Zhenjiang Xiang Cu rozdeľuje do dvoch kategórií: „voňavý ocot“, čo je bežný typ octu s dobou skladovania presahujúcou 180 dní a „zrelý ocot“, čo je voňavý ocot Zhenjiang s dobou skladovania presahujúcou 365 dní.

**3.3. Suroviny:**

1. Lepkáva ryža z regiónu Zhenjiang. Má trvale dobrú kvalitu, vykazuje vysokú mieru lepkavosti a primeraný obsah hrubej bielkoviny. Obsah amylopektínu môže dosahovať až hodnotu 100 %.
2. Pšeničné otruby z miestnej spracovanej pšenice najvyššej kvality, bohatej na výživové prvky potrebné na fermentáciu baktérií kyseliny octovej.
3. Ryžové plevy zo spracovania miestnej ryže. Slúžia ako prenášač a vytvárajú zvláštne plynné prostredie vhodné na rast baktérií pri fermentácii kyseliny octovej.
4. Daqu: rastový prenášač cukornatejších kmeňov fermentovaný tradičnými technikami z miestnych surovín najvyššej kvality, ako napr. pšenice, jačmeňa a zeleného hrášku.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

5. Ryža určená na praženie: lepkavá, mäkká, opražená ryžová kaša (congee) vyrobená z miestnej ryže najvyššej kvality. Predstavuje hlavnú zložku, ktorá dodáva voňavému octu Zhenjiang jeho charakteristickú vôňu a farbu.
6. Voda: čistá voda nahromadená v teréne a podloží typických pre región Zhenjiang, ktorá je bohatá na rôzne minerálne látky. Má sladkastú chuť a primeranú tvrdosť a hodnotu pH, vďaka čomu je vhodná na výrobu octu.
- 3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*  
—
- 3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*  
Výroba Zhenjiang Xiang Cu vrátane prípravy Daqu a ryžového vína na octenie, fermentácie kvasného základu, extrakcie octu, sparenia a uskladnenia/zretia surového octu sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.
- 3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*  
Sklené fľaše v súlade s požiadavkami potravinovej hygieny, vonkajší obal môže tvoriť kartonáž.
- 3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*  
Etiketa s označením Zhenjiang Xiang Cu má tlačенú podobu a je na fľaši trvale prilepená. Hlavné údaje na etikete zahŕňajú názov výrobku (Zhenjiang Xiang Cu), výrobné techniky (fermentácia pevnej fázy), kategóriu octu (kvasený ocot), hlavné suroviny, čistú hmotnosť, názov a adresu výrobcu, dátum výroby a štandardný kód výrobku.
4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**  
Región Zhenjiang sa nachádza v juhovýchodnej Číne na južnom brehu rieky Jang-c'-ťiang. Nachádza sa medzi 31° 37' – 32° 19' severnej šírky a 118° 58' – 119° 58' východnej dĺžky. Región pozostáva zo správnej oblasti miest Jurong, Danyang a Yangzhong, okresov Dantu, Jingkou a Runzhou a rozvojovej zóny Zhenjiang.
5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**
- 5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*  
Región Zhenjiang sa nachádza v juhovýchodnej Číne, v oblasti, kde sa rieka Jang-c'-ťiang vlieva do Veľkého (čínskeho) kanála. Vyznačuje sa typickým vlhkým monzúnovým podnebím, ktoré tvorí prechod od teplej miernej zóny k subtropickej zóne. Priemerná doba trvania slnečného svitu dosahuje 2 050,7 hodín ročne, miera slnečného svitu dosahuje 46,8 %, priemerná ročná teplota dosahuje 15,4 °C, priemerná vlhkosť vzduchu dosahuje 77 % a priemerný ročný úhrn zrážok presahuje 1 000 mm. Kraju Zhenjiang jeho typický ráz dodávajú nízke kopce tiahnuce sa celým regiónom, úrodná poľnohospodárska pôda a spleť riečna sieť s veľkým množstvom ostrovčekov a prístavov. Táto zelená oblasť sa vyznačuje príjemným, jasným a vlhkým podnebím.
- 5.2. *Špecifickosť výrobku:*  
Ocot Zhenjiang Xiang Cu má výraznú lesklú červeno-hnedú farbu s nádychom do okrova. Vyznačuje sa výraznou vôňou praženej ryže a kvasených výrobkov. Jeho chuť je intenzívna a jemná, hoci s kyslou príchuťou spôsobenou obsahom kyseliny octovej, kyseliny mliečnej, kyseliny jablčnej, kyseliny jantárovej, kyseliny citrónovej a kyseliny glukónovej, ktorá však nie je veľmi trpká; je príjemná a svieža, lahodná a sladkastá.
- 5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku:*  
Región Zhenjiang sa nachádza v juhovýchodnej Číne a vyznačuje sa typickým vlhkým monzúnovým podnebím, ktoré tvorí prechod od teplej miernej zóny k subtropickej zóne. Nachádza sa v oblasti, kde sa rieka Jang-c'-ťiang vlieva do Veľkého (čínskeho) kanála, v kraji nízkych zelených kopcov, úrodnej poľnohospodárskej pôdy a spletitej riečnej siete s veľkým počtom ostrovčekov a prístavov. Oplýva hojnosťou takých poľnohospodárskych plodín akými sú ryža, pšenica, jačmeň a zelený hrášok, z ktorých vzniká veľké množstvo vedľajších produktov, ako napr. pšeničných otrúb a ryžových pliev. Vlhkosť a zelené prostredie regiónu Zhenjiang môžu podporiť vznik a rozmnožovanie baktérií kyseliny octovej. Voda z kopcov a prameňov sa zhromažďuje v riekach, jazerách a mokradiach, kam sa dostáva cez kamene a skaly, vďaka čomu je bohatá na minerálne látky a má výraznú a sladkastú chuť, ktorá je na výrobu octu najvhodnejšia.

Mesto Zhenjiang je už dlhý čas známe ako „mesto v horských lesoch a domov octu“. Obyvatelia regiónu Zhenjiang sa začali výrobe octu venovať už pred 1 400 rokmi. Používanie Zhenjiang Xiang Cu sa v plnej miere presadilo počas vlády dynastie Liang. V raných klasických dielach čínskej medicíny sa považoval za najlepší ryžový ocot a počas vlády dynastie Qing získal medzinárodné zlaté ocenenie. Zhenjiang Xiang Cu sa stal poznávacím znamením mesta, keďže sa v ňom nachádza takmer 100 závodov na výrobu octu, ovzduším sa vznáša vôňa octu a kulinárske zvyklosti a kultúra prípravy jedál spojené s použitím octu sú badateľné na každom kroku.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

---