

NAŘÍZENÍ

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 501/2012

ze dne 13. června 2012

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 7 odst. 5 třetí pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 byla žádost Číny o zápis názvu 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) jako chráněného zeměpisného označení (CHZO) doručená dne 16. července 2007 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽²⁾.
- (2) Německo podalo v souladu s čl. 7 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 proti tomuto zápisu námitku. Tato námitka byla na základě čl. 7 odst. 3 prvního pododstavce písm. c) uvedeného nařízení shledána přípustnou.
- (3) Dopisem ze dne 2. srpna 2011 požádala Komise zúčastněné strany, aby se pokusily o dohodu.
- (4) Vzhledem k tomu, že Německo a Čína ve stanovené lhůtě a stanoveným způsobem formální dohody nedosáhly, měla by Komise postupem podle čl. 15 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 přijmout rozhodnutí.
- (5) V námitce bylo uvedeno, že navrhovaný zápis názvu 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) do rejstříku by ohrozil existenci názvu, ochranné známky nebo produktů uvedených v čl. 7 odst. 3 písm. c) nařízení (ES) č. 510/2006 proto, že minimální celkový obsah kyselin (4,5 gramu) v tomto octě je nižší, než jaký stanoví německé právo (5,0 g) a evropská norma EN 13188. Strana podávající námitky považuje obsah kyseliny octové za rozhodující kritérium kvality octa a má za to, že uvádění navrhovaného octa na trh v Evropské unii by bylo pro spotřebitele zavádějící a vedlo by k narušení hospodářské soutěže.

- (6) V Evropské unii neexistují v této oblasti zvláštní právní předpisy a ocet s nižší kyselostí může být zákonně vyráběn a uváděn na trh v EU a stejně tak do EU dovážen. 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) je kromě toho rýžový ocet s typickými vlastnostmi, který je spojován s čínskou kuchyní. Nebylo proto možné určit, že by skutečnost, že 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) bude uváděn na trh v EU s minimálním celkovým obsahem kyseliny 4,5 g/100 ml, představovala riziko zmatení spotřebitelů nebo hrozbu pro spravedlivé a tradiční používání.
- (7) Pokud je Komisi známo, Čína by byla ochotna přistoupit na to, že minimální celkový obsah kyseliny v 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) nebude nižší než 5,0 g na 100 ml, což by splňovalo požadavek německých orgánů a výše zmíněnou evropskou normu EN 13188. Německo potvrdilo, že tímto by se jeho obavy vyřešily.
- (8) V zájmu co nejširšího konsensu by proto minimální celkový obsah kyseliny v 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) měl být stanoven na 5,00 g/100 ml.
- (9) Ve světle výše uvedených skutečností by název 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) měl být do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení zapsán.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Označení uvedené v příloze tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. C 254, 22.9.2010, s. 10.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 13. června 2012.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.8: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

ČÍNA

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (CHZO)

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

镇江香醋 (ZHENJIANG XIANG CU)

č. ES: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)

2. Členský stát nebo třetí země

Čínská lidová republika

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.8: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Zhenjiang Xiang Cu“ je druh kvasného rýžového octa. Hlavní surovinou pro jeho výrobu je lepkavá rýže. Vyznačuje se výraznou vůní a jemnou chutí. Má velmi lesklou červenohnědou barvu s jantarovými odlesky a výraznou vůni po smažené rýži a lihovarnických výrobcích. Jeho chuť je plná a jemná, vybraná a svěží, kyselá, ale ne trpká, lahodná a mírně sladká. V závislosti na jednotlivých variantách se celková kyselost (vyjádřená jako kyselina octová) pohybuje v rozmezí 5,00–6,00 g na 100 ml (nejvýše 15,50 g), vázané kyseliny (vyjádřené jako kyselina mléčná) 1,20–1,60 g na 100 ml, aminokyseliny (vyjádřené jako amoniakální dusík) 0,12–0,18 g na 100 ml a redukující cukry (vyjádřené jako dextróza) nad 2,20 g na 100 ml.

Podle délky skladování se „Zhenjiang Xiang Cu“ dělí do dvou kategorií: „vonný ocet“, který je obvyklým typem s dobou skladování nad 180 dnů, a „vyrážený ocet“, což je označení pro vonný ocet „Zhenjiang“ skladovaný déle než 365 dnů.

3.3 Suroviny

1. Lepkává rýže: pochází z regionu Zhenjiang. Je to rýže dlouhodobě dobré kvality, se silnou lepkavostí a patřičným obsahem hrubých bílkovin. Obsah amylopektinu může dosahovat až 100°.
2. Pšeničné otruby: z místní zpracované pšenice prvotřídní kvality, bohaté na nutriční prvky nezbytné pro bakterie kyseliny octové při kvašení.
3. Rýžové slupky: pochází ze zpracování místní rýže. Slouží jako substrát a vytváří zvláštní plynné prostředí pro růst bakterií kyseliny octové při kvašení.
4. Daqu: vyrábí se tradičními metodami za pomoci bakteriálních kmenů kvašením zcukřených surovin, jejichž základem jsou prvotřídní místní plodiny, jako například pšenice, ječmen a hrách.
5. Smažená rýže: kaše (congee) vyrobená z lepkavé a jemně opražené místní rýže prvotřídní kvality. Je hlavním původcem charakteristické vůně a barvy vonného octu „Zhenjiang“.
6. Voda: čistá voda nahromaděná v charakteristické krajině a půdě regionu Zhenjiang, bohatá na různé minerální látky. Má jemně nasládlou chuť, přiměřenou tvrdost a hodnotu pH, které jsou vhodné pro výrobu octa.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Výroba octa „Zhenjiang Xiang Cu“, zahrnující přípravu Daqu a zákvasu rýžového vína, kvašení, extrakci octa, paření a skladování/zrání surového octa, se musí odehrát ve stanovené zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Skleněné láhve, které splňují hygienické požadavky pro balení potravin. Jako vnější obaly se mohou použít lepenkové krabice.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Štítek s označením „Zhenjiang Xiang Cu“ je vytištěn a trvale připevněn na láhev. Hlavní údaje na štítku zahrnují název výrobku („Zhenjiang Xiang Cu“), způsob výroby (kvašení), kategorii octa (kvasný ocet), hlavní přísady, čistou hmotnost, jméno a adresu výrobce, datum výroby a standardní kód výrobku.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Region Zhenjiang se nachází v jihovýchodní Číně na jižním břehu řeky Jang-c'-ťiang. Rozprostírá se mezi 31°37'–32°19' severní šířky a 118°58'–119°58' východní délky. Do regionu spadají města Ťü-žung, Tan-jiang a Jang-čung, oblasti Tan-tchu, Ťing-kchou, Žun-čou a rozvojová zóna Čen-ťiang.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Region Zhenjiang se nachází v jihovýchodní Číně, na soutoku řeky Jang-c'-ťiang a Velkého kanálu. Podnebí je zde typicky vlhké monzunové s přechodem od teplého mírného do subtropického pásma. Průměrná roční délka slunečního svitu je 2 050,7 hodin, míra slunečního svitu je 46,8 %, průměrná roční teplota je 15,4 °C, průměrná vlhkost 77 % a průměrné roční srážky nad 1 000 mm. Krajina regionu je tvořena rozlehlými nízkými kopci, úrodnou zemědělskou půdou, spletitou říční sítí a velkým množstvím malých říčních ostrůvků a přístavů. Oblast leží v příjemném, jasném a vlhkém podnebí, plném zeleně.

5.2 Specifičnost produktu

Ocet „Zhenjiang Xiang Cu“ má velmi lesklou červenohnědou barvu s jantarovými odlesky. Má silnou vůni po smaženém rýži a lihovarnických výrobcích. Jeho chuť je plná a jemná, třebaže s kyselým nádechem, způsobeným kyselinou octovou, mléčnou, jablečnou, jantarovou, citrónovou a glukonovou, ale není výrazně trpká. Je vybraná a svěží, lahodná a jemně sladká.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Region Zhenjiang leží v jihovýchodní Číně, kde je typicky vlhké monzunové podnebí s přechodem od teplého mírného do subtropického pásma. Leží na soutoku řeky Jang-c'-ťiang a Velkého kanálu, v krajině s nízkými zelenými kopci, úrodnou zemědělskou půdou, spletitou říční sítí a velkým množstvím malých říčních ostrůvků a přístavů. Pěstuje se zde velké množství zemědělských plodin jako rýže, ječmen a hrách, které dávají vznik mnohým vedlejším produktům, jako jsou pšeničné otruby a rýžové slupky. Vlhké a zelené prostředí regionu Zhenjiang může napomáhat vzniku a rozmnožování bakterií kyseliny octové. Voda z kopců a pramenů, která se shromažďuje v řekách, jezerech a mokřinách, protéká skrze kamenitou a skalnatou půdu a díky tomu je bohatá na minerální látky a má výraznou a jemně nasládlou chuť, která je pro výrobu octa nejhodnější.

Město Zhenjiang je již dlouho známé jako „Město v horských lesích a Domov octa“. Výroba octa v Zhenjiang začala již před 1 400 lety. Používání „Zhenjiang Xiang Cu“ se zvláště prosadilo za dynastie Liang. Byl považován za nejlepší rýžový ocet u raných klasiků čínské medicíny a za dynastie Čching vyhrál mezinárodní zlaté ocenění. „Zhenjiang Xiang Cu“ se stal hlavním atributem města. Existuje zde skoro 100 průmyslových závodů na výrobu octa, vzduch je proniknutý octovou vůní a všude je možné pozorovat tradiční jídla a kulturu stolování spojené s octem.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)