

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 501/2012

af 13. juni 2012

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer⁽¹⁾, særlig artikel 7, stk. 5, tredje afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Den 16. juli 2007 blev Kinas ansøgning om at få betegnelsen 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) registreret som en beskyttet geografisk betegnelse (BGB) offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽²⁾, jf. artikel 6, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006.
- (2) Tyskland gjorde indsigelse mod registreringen i medfør af artikel 7, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelsen blev fundet antagelig efter artikel 7, stk. 3, første afsnit, litra c), i nævnte forordning.
- (3) Ved brev af 2. august 2011 opfordrede Kommissionen de berørte parter til at nå til enighed.
- (4) Da der ikke er opnået formel enighed mellem Tyskland og Kina inden for den fastsatte frist og på den indikerede måde, bør Kommissionen træffe afgørelse efter proceduren i artikel 15, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006.
- (5) I indsigelsen blev det fremført, at en registrering af 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) er til fare for eksisterende betegnelser, varemærker eller produkter som anført i artikel 7, stk. 3, første afsnit, litra c), i forordning (EF) nr. 510/2006, idet eddiken har et lavere minimumsindhold af syre (4,5 g) end det minimumsindhold, der er fastsat i tysk lov (5,0 g), såvel som i europæisk standard EN 13188. Den indsigende part betragter eddikesyreindholdet som et vigtigt kvalitetskriterium for eddike og fremfører derfor, at markedsføringen af en sådan eddike i Den Europæiske Union vil være vildledende for forbrugeren, idet det vil føre til konkurrenceforvriddning.

(6) I mangel af særlig EU-lovgivning på området kan eddike med et lavere indhold af syre lovligt fremstilles og markedsføres inden for EU såvel som importeres til Den Europæiske Union. Ydermere er 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) en riseddike med dertilhørende særlige karakteristika og en særlig tilknytning til det kinesiske køkken. Således er der ikke konstateret nogen fare for, at der opstår forvirring hos forbrugerne, eller fare for et angreb på traditionel skik og sædvane, ved at 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) markedsføres i EU med et minimumsindhold af syre på 4,5 g/100 ml.

(7) Kommissionen erfarer imidlertid, at Kina er villig til at acceptere et minimumsindhold af syre på 5,0 g pr. 100 ml i 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu), hvilket ville imødekomme de tyske myndigheders anmodning og være i overensstemmelse med førnævnte europæiske standard EN 13188. Tyskland har bekræftet, at dette vil løse problemet.

(8) Med henblik på at opnå størst mulig konsensus fastsættes minimumsindholdet af syre i 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) derfor til 5,00 g/100 ml.

(9) På baggrund af ovenstående bør navnet 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) indføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.

(10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Beskyttede Geografiske Betegnelser og Beskyttede Oprindelsesbetegnelser —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilaget til denne forordning registreres hermed.

Artikel 2

Den ajourførte version af enhedsdokumentet er anført i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUT C 254 af 22.9.2010, s. 10.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 13. juni 2012.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG I

Landbrugsprodukter til konsum, som er opført i traktatens bilag I:

Kategori 1.8: Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

KINA

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (BGB)

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

镇江香醋 (ZHENJIANG XIANG CU)

EF-nr.: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu)

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Folkerepublikken Kina

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8: Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Zhenjiang Xiang Cu er en brygget riseddike fremstillet af klæbrig ris, der er det vigtigste råmateriale. Den har en særegen duft og en fin smag. Farven er stærkt skinnende rødbrun med skær af umbra. Den dufter stærkt af ristet ris og bryggeriprodukter. Smagen er gennemtrængende og mild, raffineret og frisk uden at være bitter, delikat og let sødlig. Afhængig af specifikationerne er det samlede indhold af syrer (baseret på indholdet af eddikesyre) på mellem 5,00 g og 6,00 g pr. 100 ml (ikke mere end 15,50 g), det samlede indhold af bunden syre (baseret på mælkesyreindholdet) er på mellem 1,20 g og 1,60 g pr. 100 ml, indholdet af aminosyrekvælstof (baseret på kvælstofindholdet) på mellem 0,12 g og 0,18 g pr. 100 ml og mængden af reducerende sukkerarter (baseret på glukoseindholdet) på over 2,20 g pr. 100 ml.

Alt efter hvor lang tid riseddiken Zhenjiang Xiang Cu lagres, indeles den i to kategorier af riseddike. Eddike, der har været lagret i mere end 180 dage, betegnes som en duftende eddike («Fragrant Vinegar»), og en duftende eddike fra Zhenjiang, der har været lagret i mere end 365 dage, betegnes som en moden eddike («Mature Vinegar»).

3.3. *Råvarer*

1. Klæbrig ris: fra Zhenjiang-området. Den er af god kvalitet, har stærk klæbekraft og et passende proteinindhold. Indholdet af amylopectin kan være op til 100°.
2. Hvedeklid: fra lokal hvede af bedste kvalitet. Det er rigt på de næringsstoffer, der er nødvendige, for at eddikesyrebakterierne gærer.
3. Risskal: fra fremstillingen af den lokale ris. Det tjener som bæremiddel og skaber den særlige gasholdige atmosfære for gæringen af eddikesyrebakterierne.
4. Daqu: der er bærer af forsukrende stammer og er fremavlet fra lokale råvarer som hvede, byg og grønne ærter med brug af traditionelle teknikker.
5. Ristet ris: der er klæbrig, blød, brændte ris fra lokal ris af bedste kvalitet. Dette er hovedingrediensen, der giver duften og farve til den særlige duftende eddike fra Zhenjiang.
6. Vand: der er rent og stammer fra Zhenjiang-området, og derfor er rig på forskellige mineralske stoffer. Vandet har en svag smag, en passende hårdhedsgrad og en surhedsgrad, der gør det velegnet til fremstilling af eddike.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingen af Zhenjiang Xiang Cu, herunder fremstillingen af Daqu og risvin, gæring af massen, udtrækning af eddiken, dampning og lagring/modning af den rå eddike skal finde sted inden for det begrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Glasflasker i henhold til fødevarerhygiejniske standarder. Den ydre pakning kan være papkasser.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Zhenjiang Xiang Cu-mærket trykkes og sættes fast på flasken. Hovedoplysningerne på mærket omfatter produktnavn (Zhenjiang Xiang Cu), fremstillingsteknikker (gæring), eddikens natur (brygget eddike), hovedingredienserne, nettovægt, producentens navn og adresse, fremstillingsdato og produktets standardkode.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Zhenjiang-området er beliggende i den sydøstlige del af Kina og på den sydlige bred af floden Yangtze. Det er beliggende mellem 31°37'-32°19' nordlig breddegrad og 118°58'-119°58' østlig længdegrad. Regionen omfatter Jurong City, Danyang City, Yangzhong City, Dantu District, Jingkou District, Runzhou District og Zhenjiang Development Zone.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Zhenjiang er beliggende i den sydøstlige del af Kina, hvor floden Yangtze og Kejserkanalen løber sammen. Klimaet er et typisk fugtigt monsunklima med en overgang fra et varmt tempereret område til en subtropisk zone. Solen skinner i gennemsnit 2 050,7 timer om året, der er solskin 46,8 % af tiden i dagtimerne, gennemsnitstemperaturen er på 15,4 °C, den gennemsnitlige luftfugtighed er på 77 % og den gennemsnitlige nedbørmængde over 1 000 mm. Zhenjiang-området består af lave bakker, der spreder sig i landskabet, frugtbare marker, kringlede flodløb og et stort antal små øer og havne langs floden. Området er grønt og klimaet lyst, fugtigt og behageligt.

5.2. Produktets egenart

Zhenjiang Xiang Cu's farve er stærkt skinnende rødbrun med skær af umbra. Den dufter stærkt af ristet ris og bryggeriprodukter. Smagen er gennemtrængende og mild med en sur tone, der er præget af eddikesyre, mælkesyre, æblesyre, ravsyre, citronsyre og gluconsyre, men den er ikke udpræget bitter. Smagen er raffineret, frisk og let sødlig.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn

Zhenjiang er beliggende i den sydøstlige del af Kina, og klimaet er et typisk fugtigt monsunklima med en overgang fra et varmt tempereret område til en subtropisk zone. Det ligger, hvor floden Yangtze og Kejserkanalen løber sammen i et landligt område med lave grønne bakker, frugtbare marker, kringlede flodløb og et stort antal små øer og havne langs floden. Området er rigt på afgrøder som ris, hvede, byg og grønne bønner og biprodukter af ris som hvedeklid og risskaller. Zhenjiang er et fugtigt og grønt område, hvilket fremmer eddikesyrebakterierne. Vand fra bjergene og vandløb samles i floder, søer og vådområder efter, at det har flydt igennem sten og bjerge, hvilket bibringer vandet et rigt indhold af mineralske stoffer og giver det en stærk og let sødlig smag, der er velegnet til fremstillingen af eddike.

Zhenjiang City har længe været kendt som »Byen i bjergskoven og hjemsted for eddiken«. Folket i Zhenjiang-området startede med at fremstille eddike for 1 400 år siden. Brugen af Zhenjiang Xiang Cu blev fastlagt under Liang-dynastiet. Den blev betragtet som den bedste eddike i tidlig kinesisk traditionel lægevidenskab og vandt en international guldmedalje under Qing-dynastiet. Zhenjiang Xiang Cu er blevet byens vartegn. I byen er der er næsten 100 fabrikker, der fremstiller eddike, duften af eddike er overalt i luften og fødevarerkulturen er stærkt præget af eddike.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)
