

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 359/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«盐城龙虾» (YANCHENG LONG XIA)

Αριθ. ΕΚ: CN-PGI-0005-0625-16.07.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«盐城龙虾» (Yancheng Long Xia)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Κίνα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.7: Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Η ονομασία «Yancheng Long Xia» (επιστημονική ονομασία «*Procambarus Clarkii*»), είναι μια ποταμοκαραβίδα της κατηγορίας μαλακόστρακων «αστάκουρων». Είναι ένας τύπος άγριου μαλακόστρακου που απαντά στη φύση, σε περιοχές συμβολής γλυκών και θαλάσσιων υδάτων, ιδίως στην περιοχή του δέλτα του ποταμού Doulong εντός του διοικητικού διαμερίσματος Dafeng της κινεζικής πόλης Yancheng. Το προϊόν «Yancheng Long Xia» μπορεί να πωλείται μόνον κατεψυγμένο και συσκευασμένο υπό κενό μετά το μαγείρεμα. Μόλις οι ζωντανές, νωπές ποταμοκαραβίδες που έχουν αλιευθεί στο φυσικό τους ενδιαίτημα μαγειρευτούν, τοποθετούνται σε πλαστικούς δίσκους και καλύπτονται με ειδική σάλτσα αποτελούμενη κυρίως από αλάτι και μάραθο. Στη συνέχεια οι δίσκοι σφραγίζονται υπό κενό σε πλαστικές σακούλες και συσκευάζονται σε κουτιά. Το καθαρό βάρος κάθε κουτιού είναι 1 000 g (η ποσότητα υγρού εξαρτάται από τις επιθυμίες των πελατών). Τυπικά μεγέθη είναι: 8-15 τεμάχια/kg, 16-23 τεμάχια/kg, 23/28 τεμάχια/kg. Το προϊόν πρέπει να αποξηραίνεται και να μεταφέρεται σε θερμοκρασία - 18 °C ή μικρότερη.

Τα κύρια διατροφικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Yancheng Long Xia» είναι: περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες ≥ 18 %, περιεκτικότητα σε λίπος ≤ 3 %, βιταμίνη Α ≥ 2 %. Η αναλογία του βρώσιμου τμήματος είναι ≥ 23 %. Το προϊόν «Yancheng Long Xia» μπορεί να καταναλωθεί απευθείας μετά από φυσική απόψυξη ή απόψυξη σε φούρνο μικροκυμάτων.

(¹) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Η ποταμοκαραβίδα που αποτελεί την πρώτη ύλη του προϊόντος «Yancheng Long Xia» πρέπει να προέρχεται από την περιοχή του δέλτα του ποταμού Doulong που διαρρέει την κινεζική πόλη Yancheng. Η εν λόγω περιοχή αποτελεί το σημείο συμβολής των γλυκών και των αλμυρών υδάτων και εκτείνεται μεταξύ δύο εθνικών φυσικών περιοχών προστασίας των ιαπωνικών γερανών *Grus japonensis* και των ελαφιών *Elaphus davidianus*.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Η αλίευση και μεταποίηση των ποταμοκαραβίδων πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η μεταποίηση περιλαμβάνει διαλογή, έκπλυση, διαβροχή, μαγείρεμα, ψύξη, επιλογή, κατάταξη, καρύκευση και κατάψυξη της ποταμοκαραβίδας.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Όταν φθάνουν οι ωπές ωμές καραβίδες, σε συμφωνημένο χρόνο και θερμοκρασία, ζυγίζονται, συσκευάζονται υπό κενό και υποβάλλονται σε ταχεία κατάψυξη. Όταν η εσωτερική θερμοκρασία τους φθάνει τους $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ή λιγότερο, συσκευάζονται σε χαρτόκουτα εξωτερικής συσκευασίας συγκεκριμένου βάρους και κατόπιν μεταφέρονται σε ψυχρές αποθήκες θερμοκρασίας $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Κατά τη μεταποίηση και τη συσκευασία, η διάρκεια των εργασιών και η θερμοκρασία περιβάλλοντος ελέγχονται αυστηρά, ενώ η εφαρμογή των κανόνων υγιεινής όσον αφορά το προσωπικό και τα υλικά συσκευασίας περιορίζει την ανάπτυξη μικροβίων και εξασφαλίζει την ασφάλεια των προϊόντων.

Η εσωτερική συσκευασία του προϊόντος «Yancheng Long Xia» περιλαμβάνει εύκαμπτους πλαστικούς δίσκους κατάλληλους για τρόφιμα και μαλακούς σάκους συσκευασίας υπό κενό κατάλληλους για τρόφιμα. Όλα τα υλικά συσκευασίας παράγονται από εξειδικευμένα εργοστάσια συσκευασίας. Η εσωτερική συσκευασία κάθε παρτίδας που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για το προϊόν «Yancheng Long Xia» πρέπει να υποβάλλεται σε δοκιμές από το τμήμα ποιοτικού ελέγχου της μονάδας παραγωγής και να πληροί τις απαιτήσεις ασφαλείας των τροφίμων, συνοδευόμενο από σχετικές εκθέσεις ή πιστοποιητικά επικύρωσης. Δεν επιτρέπεται η είσοδος στην μονάδα μεταποίησης του «Yancheng Long Xia» σάκων ή δίσκων που δεν πληρούν τις προδιαγραφές.

Η εξωτερική συσκευασία του προϊόντος «Yancheng Long Xia» είναι χαρτόκουτο. Τα χαρτόκουτα αυτά παράγονται από ειδικευμένα εργοστάσια συσκευασίας. Τα χαρτόκουτα εξωτερικής συσκευασίας κάθε παρτίδας που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για το προϊόν «Yancheng Long Xia» πρέπει να υποβάλλονται σε δοκιμές από το τμήμα ποιοτικού ελέγχου της μονάδας παραγωγής του προϊόντος και να πληρούν τις απαιτήσεις ασφαλείας των τροφίμων, συνοδευόμενα από τις σχετικές εκθέσεις ή πιστοποιητικά επικύρωσης. Δεν επιτρέπεται η είσοδος στην μονάδα μεταποίησης του «Yancheng Long Xia» χαρτόκουτων εξωτερικής συσκευασίας που δεν πληρούν τις προδιαγραφές.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Η ετικέτα περιλαμβάνει την ονομασία του προϊόντος (Yancheng Long Xia), το σύμβολο της γεωγραφικής ένδειξης και το όνομα του εργοστασίου.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει την περιοχή αλίευσης και μεταποίησης. Το προϊόν «Yancheng Long Xia» αλιεύεται σε μια περιοχή συμβολής γλυκών και αλμυρών υδάτων, την περιοχή του δέλτα του ποταμού Doulong. Η περιοχή του ποταμού Doulong στην πόλη Yancheng είναι εκεί όπου ο ποταμός Doulong διαρρέει την Yancheng και τα διοικητικά της διαμερίσματα. Η συνολική έκταση ανέρχεται σε 11 200 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Η Dafeng, η πρώτη πόλη στην Κίνα με θετικό οικολογικό ισοζύγιο, βρίσκεται εντός της εν λόγω ποτάμιας περιοχής, κατά μήκος της Κίτρινης Θάλασσας και μεταξύ δύο εθνικών φυσικών περιοχών προστασίας των ιαπωνικών γερανών *Grus japonensis* και των ελαφιών του Δαβίδ *Elaphus davidianus*. Είναι μια περιοχή παράκτιων υγροτόπων όπου συναντούνται τα γλυκά και τα αλμυρά ύδατα.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή του δέλτα του ποταμού Doulong βρίσκεται στην πόλη Yancheng, της επαρχίας Jiangsu, η οποία εκτείνεται κατά μήκος του Ειρηνικού Ωκεανού, με ακτογραμμή μήκους μεγαλύτερου των 110 χιλιομέτρων. Σε αυτήν την περιοχή, ο ποταμός Huaihe στο Βορρά και ο ποταμός Yangtze στο Νότο αντιστοίχως εκβάλλουν στη θάλασσα, εισχωρώντας στα παλιρροϊκά κύματα της Κίτρινης Θάλασσας κάθε στιγμή της

ημέρας και του έτους. Στην περιοχή έχει σχηματιστεί, με την πάροδο χιλιάδων ετών, ένας εκτεταμένος παράκτιος υγρότοπος, γνωστός για το γόνιμο έδαφός του και την αφθονία διαφόρων μορφών υδρόβιων ζώων και φυτών. Φιλοξενεί πολλά σπάνια ζώα και πτηνά, όπως ο ιαπωνικός γερανός (*Grus japonensis*) και το ελάφι του Δαβίδ (*Elaphus davidianus*).

Η μεγάλου πλάτους επίπεδη ακτή και η μείξη ποταμών και υγροτόπων στην περιοχή δημιουργεί ένα ενδιάστημα για την αναπαραγωγή και ανάπτυξη των καραβίδων. Το φυσικό περιβάλλον χαρακτηρίζεται από το ήπιο κλίμα, τα καθαρά νερά με περιεκτικότητα σε διαλυμένο οξυγόνο $> 4 \text{ mg}$ και την αφθονη οργανική ύλη, χαρακτηριστικά των οποίων ο συνδυασμός καθιστά την περιοχή του ποταμού Doulong παράδεισο για τις ποταμοκαραβίδες.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «Yancheng Long Xia» είναι αμφίβιο πολυφάγο υδρόβιο ζώο που διαθέτει χαρακτηριστικά τα οποία διαφέρουν από αυτά άλλων ειδών. Το κρέας της ουράς έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και μικρή σε λίπος, ενώ το λίπος των καραβίδων (κίτρινο λίπος) έχει παρόμοια γεύση με αυτήν του εξαιρετικά εύγευστου λίπους των καβουριών. Λόγω του ότι η ποταμοκαραβίδα είναι αμφίβιο, τα διατροφικά χαρακτηριστικά της είναι εξαιρετικά (περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες $\geq 18 \%$, λίπος $\leq 3 \%$, βιταμίνη Α $\geq 2 \%$), καθώς διαθέτει τα πλεονεκτήματα και των χερσαίων ζώων και των ψαριών. Στα βρώσιμα τμήματα του προϊόντος «Yancheng Long Xia» περιλαμβάνονται το κρέας της ουράς, το κρέας των σιαγόνων και το κίτρινο λίπος της κεφαλής.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η περιοχή του δέλτα του ποταμού Doulong βρίσκεται κοντά στους παράκτιους υγρότοπους και στο σημείο συμβολής των γλυκών και των αλμυρών υδάτων. Η περίοδος χωρίς παγετό στην περιοχή διαρκεί 240 ημέρες. Από πλευράς ποιότητας, τα ύδατα είναι καθαρά και γλυκά, περιέχουν διαλυμένο οξυγόνο σε ποσότητα $> 4 \text{ mg}$, το pH διατηρείται μεταξύ 7,8 και 9, ενώ η στάθμη τους παραμένει σταθερή καθ'όλη τη διάρκεια του έτους. Η περιοχή διαθέτει αφθονία διαφόρων μορφών υδρόβιων ζώων και φυτών που παρέχουν πλούσια οργανική ύλη για την ανάπτυξη των ποταμοκαραβίδων.

Όλοι οι προαναφερόμενοι παράγοντες διαφοροποιούν το προϊόν «Yancheng Long Xia» από τις ποταμοκαραβίδες άλλων περιοχών. Το προϊόν «Yancheng Long Xia» διαθέτει καλές αναλογίες, λεπτό κέλυφος και βρώσιμο ποσοστό $\geq 23 \%$. Το κρέας είναι, σε σύγκριση με αυτό άλλων ειδών, ελαστικότερο και πληρέστερο. Οι ποταμοκαραβίδες άλλων περιοχών έχουν μεγάλα κεφάλια και παχύ κέλυφος, το βρώσιμο ποσοστό είναι $\geq 18 \%$ και το κρέας είναι άτονο και λιγότερο ελαστικό. Το νερό στην περιοχή συμβολής των γλυκών και αλμυρών υδάτων εμφανίζει συγκεκριμένο βαθμό αλατότητας και αλκαλικότητας. Χάρη στον αμφίβιο χαρακτήρα των ποταμοκαραβίδων, σε συνδυασμό με το ιδιαίτερο φυσικό περιβάλλον, δημιουργούνται τα μοναδικά διατροφικά χαρακτηριστικά και η γεύση που απαντώνται τόσο στις γαρίδες/καβούρια των γλυκών υδάτων όσο και στα προϊόντα των θαλάσσιων υδάτων, αλλά σπάνια σε άλλα είδη ποταμοκαραβίδων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]