

# REGLAMENTOS

## REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 501/2012 DE LA COMISIÓN

de 13 de junio de 2012

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo tercero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro como indicación geográfica protegida de la denominación 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) presentada por China el 16 de julio de 2007 ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) En virtud del artículo 7, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, Alemania presentó una declaración de oposición a dicho registro. La declaración de oposición se consideró admisible con arreglo al artículo 7, apartado 3, letra c), párrafo primero, de dicho Reglamento.
- (3) Mediante carta de 2 de agosto de 2011, la Comisión invitó a las partes interesadas a llegar a un acuerdo entre ellas.
- (4) Dado que Alemania y China no han alcanzado ningún acuerdo formal en los plazos y formas previstos, la Comisión debe adoptar una decisión de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006.
- (5) Según la declaración de oposición, el registro de la denominación 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) pondría en peligro la existencia de denominaciones, marcas o productos conforme a lo previsto en el artículo 7, apartado 3, letra c), párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, debido a que el contenido mínimo total de ácido del vinagre (4,5 g) es inferior al especificado (5,0 g) en el Derecho alemán y en la norma europea EN 13188. Considerando el contenido de ácido acético como criterio de calidad decisivo para el vinagre, el objeto considera que la comercialización de este vinagre en la Unión Europea podría inducir a error al consumidor, ya que daría lugar a una distorsión de la competencia.

(6) A falta de una legislación específica de la Unión Europea, el vinagre con una acidez inferior puede ser legalmente fabricado y comercializado en la UE e importado en la Unión Europea. Además, el 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) es un vinagre de arroz con sus características distintivas y está vinculado a la gastronomía china. Por lo tanto, no puede considerarse que la comercialización del vinagre 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) en la UE, con un contenido mínimo total de ácido de 4,5 g/100 ml, represente un riesgo de confusión para los consumidores ni atente contra una utilización legal y tradicional.

(7) La Comisión entiende que China podría aceptar una acidez mínima del 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) no inferior a 5,0 g/100 ml, que satisfaría consecuentemente la solicitud de las autoridades alemanas y lo dispuesto en la citada norma europea EN 13188. Alemania ha confirmado que esto resolvería sus problemas.

(8) Con el fin de alcanzar el mayor consenso, el contenido mínimo total de ácido del vinagre 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) debe, por lo tanto, fijarse en 5,00 g/100 ml.

(9) A la luz de lo que precede, la denominación 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) debe inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

(10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento.

### Artículo 2

La versión actualizada del documento único figura en el anexo II del presente Reglamento.

### Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

<sup>(2)</sup> DO C 254 de 22.9.2010, p. 10.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 13 de junio de 2012.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

**Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)**

CHINA

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (IGP)

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO

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

## «镇江香醋» (ZHENJIANG XIANG CU)

N° CE: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Denominación

«镇江香醋» (Zhenjiang Xiang Cu)

## 2. Estado miembro o tercer país

República Popular China

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

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

El Zhenjiang Xiang Cu es un tipo de vinagre de arroz fermentado cuya principal materia prima es el arroz glutinoso. Posee un aroma peculiar y un sabor delicado. Presenta un vivo color marrón rojizo con manchas ocre. Tiene un fuerte olor a arroz frito y productos fermentados. El sabor es denso y suave, delicado y fresco, ácido sin ser astringente, delicioso y ligeramente dulce. En función de las especificaciones, la acidez total (expresada en ácido acético) oscila entre 5,00 g – 6,00 g por 100 ml (no más de 15,50 g), el ácido fijo (expresado en ácido láctico) entre 1,20 g – 1,60 g por 100 ml, el nitrógeno de los aminoácidos (expresado en nitrógeno) entre 0,12 g – 0,18 g por 100 ml, y los azúcares reductores (expresados en dextrosa) son superiores a 2,30 g por 100 ml.

En función de la duración del almacenamiento, el Zhenjiang Xiang Cu se divide en dos categorías: «Fragrant Vinegar», que es la forma habitual con un período de almacenamiento superior a 180 días, y «Mature Vinegar», que se refiere al Zhenjiang Fragrant Vinegar con un período de almacenamiento superior a 365 días.

## 3.3. Materias primas

1. Arroz glutinoso: procedente de la región de Zhenjiang, de buena calidad, elevada glutinosidad y buen nivel de proteína bruta. El contenido de amilopectina puede alcanzar 100.
2. Salvado de trigo: procedente de la transformación del trigo local de primera calidad, rico en nutrientes necesarios para la fermentación de las bacterias del ácido acético.
3. Salvado de arroz: procedente de la transformación del arroz local, sirve como vehículo y forma el ambiente gaseoso especial para el crecimiento de las bacterias del ácido acético durante la fermentación.
4. Daqu: potenciador del crecimiento de las cepas sacarificantes fermentadas mediante técnicas tradicionales a partir de dichas materias primas locales, como el trigo, la cebada y los guisantes.
5. Arroz frito: arroz glutinoso ligeramente quemado elaborado a base de arroz local de calidad; este es el ingrediente principal que confiere el olor y el color característicos al Zhenjiang Fragrant Vinegar.
6. Agua: agua pura acumulada en la peculiar geomorfología y geología de la región de Zhenjiang, rica en sustancias minerales diversas. Su sabor es ligeramente dulce; su dureza y su pH son adecuados para la fermentación del vinagre.

## 3.4. Piensos (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 producción del Zhenjiang Xiang Cu, incluida la preparación del Daqu y del vino de arroz, la fermentación del mosto, la extracción del vinagre, el tratamiento por calor y el almacenamiento y la maduración del vinagre bruto, deben tener lugar en la zona geográfica delimitada.

## 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Botellas de vidrio en cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene alimentaria; el embalaje exterior pueden ser cajas de cartón.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La etiqueta del *Zhenjiang Xiang Cu* se imprime y se fija de modo permanente en la botella. La información principal de la etiqueta debe incluir: la denominación del producto (*Zhenjiang Xiang Cu*), las técnicas de producción (fermentación sólida), la categoría del vinagre (vinagre fermentado), los principales ingredientes, el peso neto, el nombre y la dirección del fabricante, la fecha de producción y el código normalizado del producto.

### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región de Zhenjiang está situada en el sureste de China, en la orilla sur del río Yangtze. Se encuentra entre los 31°37'-32°19' de latitud norte y los 118°58'-119°58' de longitud este. En la región se encuentran las ciudades de Jurong, Danyang, Yangzhong, los distritos de Dantu, Jinkou, Runzhou y la zona de desarrollo de Zhenjiang.

### 5. Vínculo con la zona geográfica

#### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Zhenjiang está situada en el sureste de China, en la confluencia del río Yangtze con el Gran Canal. Tiene un clima húmedo típico de monzón, con transición de zona templada cálida a zona subtropical. La media anual de horas de sol es de 2 050,7 horas, con una tasa del 46,8 %, la temperatura media anual es de 15,4 °C, la humedad media del 77 % y la precipitación media anual es superior a 1 000 mm. La región de Zhenjiang está compuesta de extensas colinas bajas, tierras fértiles, una intrincada red fluvial y un gran número de pequeñas islas y puertos a lo largo del río; la zona es verde y goza de un clima agradable, luminoso y húmedo.

#### 5.2. Carácter específico del producto

El *Zhenjiang Xiang Cu* presenta un color vivo, marrón rojizo con manchas ocre. Posee un fuerte aroma de arroz frito y productos fermentados. El sabor es denso y suave, aunque con un toque de acidez que incluye ácido acético, ácido láctico, ácido málico, ácido succínico, ácido cítrico y ácido glucónico, pero no es especialmente astringente. Es delicado y fresco, delicioso y ligeramente dulce.

#### 5.3. Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto

Zhenjiang está situada en el sureste de China. Tiene un clima húmedo típico de monzón, con transición de zona templada cálida a zona subtropical. Se encuentra en la confluencia del río Yangtze con el Gran Canal, en un paisaje de verdes colinas bajas, tierras fértiles, una intrincada red fluvial y un gran número de pequeñas islas y puertos a lo largo del río. En la región abundan los cultivos agrícolas tales como arroz, trigo, cebada y guisantes, con abundantes subproductos como el salvado de trigo y el salvado de arroz. Al tratarse de una región húmeda y verde favorece la aparición y la reproducción de bacterias de ácido acético. El agua de las colinas y de los manantiales confluye en los ríos, lagos y humedales tras atravesar piedras y rocas. De este modo, se enriquece en minerales y adquiere un sabor fuerte y ligeramente dulce, que es el más conveniente para la fermentación del vinagre.

La ciudad de Zhenjiang ha sido durante mucho tiempo conocida como la «Ciudad en el bosque de montaña y Casa del vinagre». Los habitantes de Zhenjiang comenzaron a elaborar vinagre hace 1 400 años. Durante la dinastía Liang se instituyó el uso del *Zhenjiang Xiang Cu* que fue considerado por los clásicos de la medicina china como el mejor vinagre de arroz y obtuvo una medalla de oro en un concurso internacional en el período de la Dinastía Qing. El *Zhenjiang Cu Xiang* se ha convertido en la tarjeta de visita de la ciudad. Esta alberga cerca de 100 fábricas productoras de vinagre, cuyo olor impregna el aire. Los hábitos alimentarios y la gastronomía relacionados con el vinagre están presentes por todas partes.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

---