

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2011/C 359/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„盐城龙虾” (YANCHENG LONG XIA)

EK-sz.: CN-PGI-0005-0625-16.07.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. Elnevezés:

„盐城龙虾” (Yancheng Long Xia)

## 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Kína

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

## 3.1. A termék típusa:

1.7. kategória: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek.

## 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Yancheng Long Xia” (tudományos nevén „*Procambarus Clarkii*”) a rákfélék *astacura* családjába tartozó rák. A nem tenyésztett folyami rákfélék ezen fajtájának élőhelye a kínai Jancseng város Dafeng körzetében lévő Dulong folyó azon szakasza, ahol az édes és a sós víz találkozik. A „Yancheng Long Xia” kifőzés után csak vákuumcsomagolásban, lefagyasztva értékesíthető. A természetes élőhelyén kifogott élő, friss rákot először megfőzik és műanyag tálcákra helyezik, majd speciális, főképpen sós és édes-köményes szósszal öntik le, végül vákuumozott műanyag tasakokba lezárva, dobozokba csomagolják. Az egyes dobozok nettó tömege 1 000 g (a vevők igényei szerinti levesmennyiség), a standard kiszérelés pedig 8–15 tasak/kg, 16–23 tasak/kg vagy 23–28 tasak/kg. A terméket legfeljebb – 18 °C-os hőmérsékleten lehet tárolni illetve szállítani.

A „Yancheng Long Xia” tápértékének főbb jellemzői: fehérjetartalom  $\geq 18$  %, zsírtartalom  $\leq 3$  %, A-vitamin  $\geq 2$  %. Emberi fogyasztásra alkalmas rész  $\geq 23$  %. A „Yancheng Long Xia” közvetlenül a természetes felengedést vagy a mikrohullámú sütőben történő kiolvasztást követően fogyasztható.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

A „Yancheng Long Xia” alapanyagát képező ráknak a kínai Jancseng városban található Dulong folyó meghatározott szakaszából kell származnia. A folyami szakaszt, ahol édes és sós víz találkozik, a mandzsú daru és a Dávid-szarvas természetes élőhelyeül szolgáló két természetvédelmi terület fogja közre.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A rákot a meghatározott földrajzi területen kell kifogni és feldolgozni. A feldolgozás a rákok válogatását, megtisztítását, áztatását, kifőzését, hűtését, kiválogatását, osztályozását, fűszerezését és fagyasz-  
tását foglalja magában.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Miután a friss, nyers rák meghatározott időben és hőmérsékleten beérkezik a feldolgozó üzembe, ott lemérik, vákuumcsomagolásba helyezik, majd gyorsfagyasztással lehűtik. Amikor a termékek maghő-  
mérséklete már nem több  $-15\text{ °C}$ -nál, meghatározott tömegosztályok szerint gyűjtőkartonokba helyezik, majd maximum  $-18\text{ °C}$  hőmérsékletű hűtőházba szállítják őket. A feldolgozást és a csoma-  
golást az időtartam és a hőmérséklet tudományos ellenőrzése mellett végzik; a személyi és a csoma-  
golástechnológiai higiénának köszönhetően pedig nincs mód a mikrobák elszaporodására, és garantált  
a termékbiztonság.

A „Yancheng Long Xia” belső csomagolásaként többek között az élelmiszerek csomagolására alkalmas műanyag zsugorfóliázott tálcák illetve puha vákuumtasakok használhatók. Az összes csomagoló-  
anyagának minősítéssel rendelkező csomagolóanyag-gyártó üzemekből kell származnia. A „Yancheng  
Long Xia” kizárólag olyan belső csomagolásba helyezhető, amelyet az üzem minőség-ellenőrző osztálya  
bevizsgált, és amely megfelel az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, és ezt vizsgálati jegyzőkönyv  
vagy tanúsítvány is igazolja. A „Yancheng Long Xia” rákot feldolgozó üzem területére minősítéssel nem  
rendelkező tasakok vagy tálcák nem vihetők be.

A „Yancheng Long Xia” külső csomagolását képező gyűjtődoboz papírból készül. A gyűjtődobozoknak  
minősítéssel rendelkező csomagolóanyag-gyártó üzemekből kell származniuk. A „Yancheng Long Xia”  
kizárólag olyan gyűjtődobozba helyezhető, amelyet a rákok feldolgozásával foglalkozó üzem minőség-  
ellenőrző osztálya bevizsgált, és amely megfelel az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, és ezt  
vizsgálati jegyzőkönyv vagy tanúsítvány is igazolja. A „Yancheng Long Xia” rákot feldolgozó üzem  
területére minősítéssel nem rendelkező gyűjtődoboz nem vihető be.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A címkén fel kell tüntetni a termék nevét (Yancheng Long Xia), a GI-jelzést és a gyártó üzem nevét.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A földrajzi terület a kifogás és a feldolgozás helyét egyaránt magában foglalja. A „Yancheng Long Xia”  
rákot a Dulong folyó meghatározott szakaszán, az édes és sós víz találkozásánál fogják ki. A Dulong  
folyó Jancseng-i vízgyűjtő területe alatt az a szakasz értendő, ahol a Dulong folyó átszeli Jancsenget és  
kerületeit. A terület teljes nagysága  $11\,200\text{ km}^2$ . Ezen a területen belül, a Sárga-tenger mentén található  
Dafeng, Kína első ökológiai mintavárosa, és a mandzsú daru és a Dávid-szarvas természetes élőhelyeül  
szolgáló természetvédelmi területek fogják közre. Tengerparti vizes élőhely, ahol édes és sós víz  
találkozik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A Dulong folyó vízgyűjtő területe Jancseng városban a Csendes-óceán mentén elhelyezkedő Csiangszu  
tartományban található, amelynek partvonala több mint  $110\text{ km}$  hosszú. Ezen a területen északról a  
Huajho folyó, délről pedig a Jangce folyó ömlik a tengerbe, a Sárga-tenger árapály-ingadozása miatt a

Dulong folyó vize napról napra, évről évre keveredik annak sós vizével. Évezredek alatt nagy kiterjedésű tengerparti vizes élőhely jött itt létre. Ez a terület termékeny talajáról és változatos, gazdag vízi állat- és növényvilágáról nevezetes. Számos ritka állatfajnak ad otthont, köztük a Dávid-szarvasnak és a mandzsu darunak.

A kiterjedt sík tengerpart valamint a folyók és vizes élőhelyek egyesülése teret ad a rákok szaporodásának és fejlődésének. Az enyhe időjárás, a > 4 mg telítettségű oldott oxigénnel rendelkező tiszta víz és a bőséges szerves anyagok tovább alakítják a természetes környezetet és a Dulong folyó területét paradicsommá változtatják a rákok számára.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Yancheng Long Xia” kételtű, mindenevő víziállat, mely a többi fajtától eltérő sajátosságokkal rendelkezik. Farokhúsának magas a fehérjetartalma és alacsony a zsírtartalma, zsírja pedig éppen olyan ízletes, mint tengeri társáé. Kételtűként húsa kiváló tápértékkel bír (fehérjetartalom:  $\geq 18\%$ , zsírtartalom  $\leq 3\%$ , A-vitamin  $\geq 2\%$ ), egyesítve a szárazföldi állatok és a halak kedvező tulajdonságait. A „Yancheng Long Xia” emberi fogyasztásra alkalmas részei a farokhús, az ollóhús és a fejben található rákzsír.

#### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Dulong folyó vízgyűjtő területe a tengerpart menti vizes élőhelyek közelében található, az édesvíz és a tengervíz találkozásánál. Ezen a területen a fagymentes időszak 240 napig tart. E szakaszon a víz tiszta és friss, az oldott oxigén > 4 mg, a pH-érték 7,8 és 9 között mozog, míg a víz szintje egész évben állandó marad. Rendkívül gazdag víziállat- és növényfajokban, amelyek bőséges szervesanyagforrással szolgálnak a rákok fejlődéséhez.

A fentebb ismertetett összes tényező miatt a „Yancheng Long Xia” rák eltér az egyéb területeken fogható rákoktól. A „Yancheng Long Xia” arányos testalkatú, vékony páncéllal fedett rák. Emberi fogyasztásra alkalmas része:  $\geq 23\%$ . Húsa rugalmasabb és kiadósabb más rákfélék húzához képest. A más területekről származó rákok nagyméretű fejjel és vastag páncéllal rendelkeznek. Emberi fogyasztásra alkalmas részük  $\geq 18\%$ , húruk túl laza konzisztenciájú és rugalmatlan. A víz az édesvíz és tengervíz találkozásánál sóssá és lúgossá válik. A rák sajátos – az édesvízi garnélarákoknál/rákoknál és tengeri víziállatoknál tapasztalható, de más hasonló rákfajoknál szokatlan – tápanyagtartalma és ízvilága a kételtű létformának és a sajátos természeti környezetnek köszönhető.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

---