

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 501/2012 AL COMISIEI

din 13 iunie 2012

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 7 alineatul (5) al treilea paragraf,

întrucât:

- (1) În temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, cererea depusă de China la 16 iulie 2007 de înregistrare a denumirii 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) ca indicație geografică protejată (IGP) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) Germania a prezentat o declarație de opoziție cu privire la înregistrare în temeiul articolului 7 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Declarația de opoziție a fost considerată admisibilă în temeiul articolului 7 alineatul (3) primul paragraf litera (c) din regulamentul respectiv.
- (3) Prin scrisoarea din data de 2 august 2011, Comisia a invitat părțile în cauză să încerce să ajungă la un acord.
- (4) Dat fiind că nu s-a ajuns la niciun acord oficial între Germania și China în conformitate cu termenul și formele prevăzute, Comisia trebuie să adopte o decizie în conformitate cu procedura menționată la articolul 15 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.
- (5) În declarația de opoziție s-a susținut că înregistrarea denumirii 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) ar prejudicia existența unor denumiri, mărci sau produse astfel cum se menționează la articolul 7 alineatul (3) primul paragraf litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, din cauza conținutului minim total de acid al oțetului (4,5 grame), mai mic decât cel specificat în legislația germană (5,0 grame) și în standardul european EN 13188. Având în vedere că conținutul de acid acetic este un criteriu de calitate decisiv pentru oțet, reclamantul consideră că comercializarea unui astfel de oțet în Uniunea Europeană ar fi înșelătoare pentru consumatori, deoarece acest lucru ar duce la denaturarea concurenței.

- (6) În absența unei legislații specifice a Uniunii Europene, oțetul cu o aciditate mai scăzută poate fi fabricat și comercializat în mod legal în UE, precum și importat în Uniunea Europeană. În plus, 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) este un oțet din orez, prezintă caracteristicile distinctive ale acestuia și este legat de bucătăria chineză. Prin urmare, nu au putut fi identificate nici un risc de confuzie pentru consumatori, nici o atingere adusă utilizării corecte și tradiționale în faptul că 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) este comercializat în UE cu un conținut minim total de acid de 4,5 grame/100 ml.
- (7) Comisia înțelege că China ar accepta un nivel minim de aciditate al 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) de 5,0 grame/100 ml, ceea ce ar satisface în mod corespunzător solicitarea autorităților germane și standardul european EN 13188 menționat anterior. Germania a confirmat că această soluție ar rezolva problema.
- (8) Pentru a obține cel mai larg consens, conținutul total minim de acid al 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) trebuie, așadar, stabilit la 5,00 grame/100 ml.
- (9) În lumina celor de mai sus, denumirea 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) trebuie înregistrată în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate.
- (10) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru indicațiile geografice și denumirile de origine protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea care figurează în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Versiunea actualizată a documentului unic este stabilită în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO C 254, 22.9.2010, p. 10.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 13 iunie 2012.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.8: Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

CHINA

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (IGP)

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„镇江香醋” (ZHENJIANG XIANG CU)

NR. CE: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„镇江香醋” (Zhenjiang Xiang Cu)

2. Statul membru sau țara terță

Republica Populară Chineză

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.8: Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1

Zhenjiang Xiang Cu este un tip de oțet de orez fermentat, fabricat din orez lipicios ca principală materie primă. Are o aromă deosebită și o savoare delicată. Este de culoare cafenie-roșcată intensă, lucioasă, cu nuanțe de ocru. Are o aromă puternică de orez prăjit și de produse fermentate. Gustul este dens, necondimentat, fin, proaspăt, acru, dar nu astringent, delicios și ușor dulceag. În funcție de specificații, aciditatea totală (pe bază de acid acetic) este de 5,00 g-6,00 g/100 ml (maximum 15,50 g), acidul fix (pe bază de acid lactic) de 1,20 g-1,60 g/100 ml, azotul din acidul aminic (pe bază de azot) de 0,12 g-0,18 g/100 ml și zahărul reducător (pe bază de dextroză) de peste 2,20 g/100 ml.

În funcția de durată de depozitare, Zhenjiang Xiang Cu se împarte în două categorii: „oțet aromat”, care este forma obișnuită, obținută după o perioadă de depozitare de peste 180 de zile, și „oțet matur”, obținut din oțetul aromat Zhenjiang după o perioadă de depozitare de peste 365 de zile.

3.3. Materii prime

1. Orez lipicios: provine din regiunea Zhenjiang. Este în mod constant de bună calitate, cu conținut ridicat de gluten și o cantitate corespunzătoare de proteine brute. Conținutul de amilopectină poate atinge 100°.
2. Tărâțe de grâu: provin din prelucrarea grâului local de cea mai bună calitate, bogat în elementele nutritive necesare pentru bacteriile de fermentație care produc acidul acetic.
3. Coji de orez: provin din prelucrarea orezului local; servesc ca purtătoare și formează mediul gazos în care se dezvoltă bacteriile acetice în procesul de fermentație.
4. Daqu: este purtătorul unor agenți de zaharificare, fermentat pe baza tehnicilor tradiționale din materiale locale de cea mai bună calitate ca grâul, orzul și mazărea.
5. Orez de prăjit: congee din orez perpelit, moale și lipicios, preparat din orez local de cea mai bună calitate; este principalul ingredient care dă oțetului aromat Zhenjiang aroma și culoarea caracteristice.
6. Apă: apă pură, acumulată în formele de relief și formațiunile geologice specifice regiunii Zhenjiang, bogată în diferite substanțe minerale. Are un gust ușor dulceag și totodată duritatea și pH-ul adecvate pentru fermentarea oțetului.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Fabricarea oțetului Zhenjiang Xiang Cu, inclusiv prepararea Daqu și a vinului de orez, fermentația mustului, extracția oțetului, decantarea și depozitarea/maturarea oțetului brut, trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Se comercializează în sticle din sticlă, conform normelor de igienă alimentară; sticlele pot fi ambalate în cutii de carton.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Etichetele produsului Zhenjiang Xiang Cu sunt imprimate și aplicate pe sticle, astfel încât să nu poată fi dezlipite. Principalele elemente care figurează pe etichetă sunt: denumirea (Zhenjiang Xiang Cu), tehnicile de producție (fermentație solidă), categoria oțetului (oțet de fermentație), ingredientele principale, greutatea netă, numele și adresa producătorului, data producției și codul standard al produsului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Regiunea Zhenjiang este situată în sud-estul Chinei, pe malul sudic al fluviului Yangtze, și se întinde între 31°37'-32°19' latitudine nordică și 118°58'-119°58' longitudine estică. Regiunea cuprinde orașele Jurong, Danyang și Yangzhong, districtele Dantu, Jingkou și Runzhou și zona de dezvoltare Zhenjiang.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Zhenjiang este o zonă situată în sud-estul Chinei la confluența fluviului Yangtze cu Marele Canal. Clima are toate caracteristicile climei musonice umede, de trecere de la zona temperată caldă la zona subtropicală. Zona beneficiază de vreme însorită 2 050,7 ore în medie pe an, adică 46,8 % din timp; temperatura anuală medie este de 15,4 °C, umiditatea medie de 77 %, iar cantitatea medie anuală de precipitații depășește 1 000 mm. Regiunea Zhenjiang este alcătuită din dealuri domoale, terenuri agricole fertile, o rețea hidrografică complexă și numeroase mici insule și porturi de-a lungul fluviului. Zona este plină de verdeață și beneficiază de o climă umedă, însorită și plăcută.

5.2. Specificitatea produsului

Zhenjiang Xiang Cu este de culoare cafenie-roșcată intensă, lucioasă, cu nuanțe de ocru. Are o aromă puternică de orez prăjit și de produse fermentate. Gustul este dens și necondimentat, cu un iz de acru, dar nu deosebit de astringent, datorat acizilor acetic, lactic, malic, succinic, citric și gluconic. Este un oțet fin, proaspăt, delicios și ușor dulceag.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului

Situat în sud-estul Chinei, Zhenjiang beneficiază de o climă musonică umedă caracteristică, de trecere de la zona temperată caldă la zona subtropicală. Așezată la confluența fluviului Yangtze cu Marele Canal, regiunea este alcătuită din dealuri domoale, terenuri agricole fertile, o rețea hidrografică complexă și numeroase mici insule și porturi de-a lungul fluviului. Este o zonă bogată în culturi agricole ca orezul, grâul, orzul și mazărea, cu numeroase produse secundare ca tărațele de grâu și cojile de orez. Umezeala și verdeața din Zhenjiang pot favoriza formarea și reproducerea bacteriilor acetice. Apele de pe dealuri și izvoarele se adună în râuri, lacuri și zone mlăștinoase. Curgând peste pietre și stânci, ele acumulează un conținut bogat de minerale și totodată o savoare puternică, ușor dulceagă, foarte propice fermentației oțetului.

Orașul Zhenjiang este de multă vreme cunoscut sub denumiri ca „Orașul din pădurea de pe munte” și „Casa oțetului”. Oamenii din Zhenjiang au început să fabrice oțet acum 1 400 de ani. Zhenjiang Xiang Cu a intrat în uzul curent în timpul dinastiei Liang, fiind considerat de primii clasici ai medicinei chineze cel mai bun oțet de orez și primind o medalie de aur la un concurs internațional din timpul dinastiei Qing. Zhenjiang Xiang Cu a devenit cartea de vizită a orașului. Sunt circa 100 de fabrici de oțet în localitate. Aici aroma oțetului plutește în aer, iar cultura și obiceiurile gastronomice legate de oțet sunt pretutindeni.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
