

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 359/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„盐城龙虾“ (YANCHENG LONG XIA)

ES č.: CN-PGI-0005-0625-16.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„盐城龙虾“ (Yancheng Long Xia)

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Čína

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.7.: Čerstvé ryby, mäkkýše, kôrovce a výrobky z nich

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Yancheng Long Xia“ (vedecký názov *Procambarus clarkii*) je rak zaradený do kategórie kôrovcov ako rak z čeľade *Astacura*. Ide o druh voľne žijúceho kôrovca, ktorý žije v oblastiach, kde sa mieša sladká a slaná voda, konkrétne v oblasti rieky Doulong, v okrese Dafeng, v meste Jan-čcheng v Číne. Rak „Yancheng Long Xia“ sa môže predávať len uvarený a následne zmrazený vo vákuovom balení. Keď sa živé, čerstvé raky ulovené vo voľnej prírode uvaria, umiestnia sa do plastového obalu, pokryjú špeciálnou omáčkou obsahujúcou najmä soľ a fenikel a potom sa vzduchotesne uzavru do plastových vreciek, ktoré sa balia do škatúl. Čistá hmotnosť každej škatule je 1 000 g (množstvo omáčky podľa požiadaviek zákazníka); zvyčajná veľkosť je 8 – 15 ks/kg, 16 – 23 ks/kg, 23 – 28 ks/kg. Výrobok sa musí uchovávať a prepravovať pri teplote minimálne – 18 °C.

Hlavné nutričné vlastnosti raka „Yancheng Long Xia“ sú: obsah bielkovín ≥ 18 %, obsah tukov ≤ 3 %, vitamín A ≥ 2 %. Jedlý podiel tvorí ≥ 23 %. „Yancheng Long Xia“ sa môže konzumovať priamo po voľnom rozmrazení alebo rozmrazení v mikrovlnnej rúre.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Rak, ktorý predstavuje surovinu výrobku „Yancheng Long Xia“, musí pochádzať z oblasti rieky Doulong v meste Jan-čcheng v Číne. Je to oblasť, v ktorej sa zlieva sladká a slaná voda a ktorá sa nachádza medzi dvoma štátnymi prírodnými rezerváciami: „žeriav čierno-biely“ a „jelen milu“.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výlov a spracovanie rakov sa musí uskutočniť v ohraničenej zemepisnej oblasti. Spracovanie zahŕňa preberanie, umývanie, namáčanie, varenie, chladenie, výber, triedenie, pridanie korenín a zmrazenie rakov.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Po dodaní čerstvých surových rakov v dohodnutom čase a pri dohodnutej teplote nasleduje váženie, vákuové balenie a rýchle zmrazenie. Keď teplota vnútri výrobku dosiahne minimálne -15°C , výrobok sa podľa určitej hmotnosti zabalí do hlavných kartónových škatúl a presunie do priestorov na skladovanie pri teplote nižšej ako -18°C . Počas spracovania a balenia sa presne kontroluje čas a teplota. Hygiena personálu a obalového materiálu bráni rozmnožovaniu mikróbov a zaručuje bezpečnosť výrobku.

Vnútorne balenie výrobku „Yancheng Long Xia“ zahŕňa pružné plastové podnosy určené na použitie s potravinami a mäkké vákuové vrecká na použitie s potravinami. Všetky obalové materiály vyrábajú špecializované závody na výrobu obalov. Vnútorne balenie jednotlivých šarží, ktoré sa má používať s výrobkom „Yancheng Long Xia“, musí skontrolovať oddelenie pre kontrolu kvality príslušného závodu. Toto balenie musí spĺňať požiadavky na bezpečnosť potravín a túto skutočnosť musí doložiť potvrdenie o vhodnosti alebo osvedčenie. Závod na spracovanie výrobku „Yancheng Long Xia“ nesmie používať nevhodné vrecká alebo podnosy.

Vonkajšie balenie (hlavná škatuľa) výrobku „Yancheng Long Xia“ je vyrobené z papiera. Hlavné škatule vyrábajú špecializované závody na výrobu obalov. Hlavné škatule jednotlivých šarží, ktoré sa budú používať s výrobkom „Yancheng Long Xia“, musí skontrolovať oddelenie pre kontrolu kvality závodu na spracovanie rakov. Škatule musia spĺňať požiadavky na bezpečnosť potravín a túto skutočnosť musí doložiť potvrdenie o vhodnosti alebo osvedčenie. Závod na spracovanie výrobku „Yancheng Long Xia“ nesmie používať nevhodné hlavné škatule.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Etiketa obsahuje názov výrobku (Yancheng Long Xia), symbol zemepisného označenia a názov závodu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť zahŕňa oblasť výlovu a spracovania. Rak „Yancheng Long Xia“ sa loví na miestach miešania sladkej a slanej vody v oblasti rieky Doulong. Oblasť Jan-čcheng v okolí rieky Doulong je oblasť, v ktorej rieka Doulong preteká cez mesto Jan-čcheng a jednotlivé obvody. Celková rozloha oblasti dosahuje 11 200 kilometrov štvorcových. V tejto vodnej oblasti na pobreží Žltého mora sa nachádza prvé ekologicky vyvážené čínske mesto Dafeng. Uvedená zemepisná oblasť sa rozprestiera medzi dvoma štátnymi prírodnými rezerváciami s výskytom žeriava čierno-bieleho a jeleňa milu. Ide o mokrade na morském pobreží, v ktorých sa stretáva sladká a slaná voda.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť rieky Doulong sa rozprestiera v okolí mesta Jan-čcheng v provincii Ťiang-su na ploche takmer 110 kilometrov na pobreží Tichého oceánu. V tejto oblasti ústia do mora rieky Chuai-che (na severe) a Jang-c'-ťiang (na juhu) a deň čo deň sa celé roky zlievajú s prílivom Žltého mora. Za tisícročia v tejto

oblasti vznikli rozsiahle pobrežné mokrade. Oblasť je známa úrodnou pôdou a bohatstvom rozmanitých foriem vodných živočíchov a rastlín. Obývajú ju mnohé vzácne živočíchy a vtáky, napríklad jeleň milu a žeriav čierno-biely.

Široké rovinaté pobrežie a mokrade prepletené s riekami poskytujú vhodné prostredie na chov rakov. Vďaka miernemu podnebiu, čistej vode s obsahom rozpusteného kyslíka presahujúcim 4 mg a bohatému obsahu organických látok sa oblasť rieky Doulong stala rajom pre raky.

5.2. Špecifickosť výrobku:

„Yancheng Long Xia“ je obojživelný polyfágny vodný živočích, ktorý sa svojimi vlastnosťami odlišuje od ostatných druhov. Mäso z chvosta sa vyznačuje vysokým obsahom bielkovín a nízkym obsahom tuku. Račí tuk (žltý tuk) má podobnú chuť ako jemný krabí tuk. Keďže ide o obojživelníka, ktorý spája výhody suchozemských živočíchov aj rýb, má výborné nutričné vlastnosti (obsah bielkovín $\geq 18\%$, obsah tuku $\leq 3\%$, vitamín A $\geq 2\%$). Jedlé časti raka „Yancheng Long Xia“ zahŕňajú mäso z chvosta, mäso z klepiet a žltý tuk z hlavy.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Oblasť rieky Doulong sa nachádza v blízkosti pobrežných mokradí a na mieste, kde sa stretáva sladká a slaná voda. V tejto oblasti nemrzne 240 dní. Oblasť sa vyznačuje čistou a čerstvou vodou s obsahom rozpusteného kyslíka väčším ako 4 mg, pH sa udržiava v rozsahu 7,8 a 9 a hladina vody je po celý rok ustálená. Oblasť je bohatá na rôzne formy vodných živočíchov a rastlín, ktoré poskytujú bohatú organickú hmotu pre rast rakov.

Vďaka uvedeným skutočnostiam sa rak „Yancheng Long Xia“ líši od rakov z ostatných regiónov: rak „Yancheng Long Xia“ má vyváženú stavbu tela, tenký pancier a konzumovateľný podiel tvorí $\geq 23\%$. Mäso je pomerne pružné a plné. Raky z ostatných regiónov majú veľkú hlavu a hrubý pancier; konzumovateľný podiel tvorí $\geq 18\%$, mäso je tučnejšie a menej pružné. Voda v oblasti, v ktorej sa mieša sladká a slaná morská voda, poskytuje určitú mieru slanosti a zásaditosti. Obojživelná povaha raka prispieva v spojení s konkrétnym prírodným prostredím k jedinečnému nutričnému obsahu a chuti typickým pre sladkovodné krevety/kraby a plody mora, ktoré sa však zriedkavo vyskytujú pri ostatných druhoch rakov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]
