

## UREDBE

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 501/2012

z dne 13. junija 2012

## o vpisu imena v register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila<sup>(1)</sup>, zlasti tretjega pododstavka člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Vloga Kitajske za registracijo imena 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) kot zaščitene geografske označbe z dne 16. julija 2007 je bila v skladu s členom 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 objavljena v *Uradnem listu Evropske unije*<sup>(2)</sup>.
- (2) Nemčija je v skladu s členom 7(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 registraciji ugovarjala. Ugovor je veljal za dopustnega na podlagi točke (c) prvega pododstavka člena 7(3) Uredbe.
- (3) Komisija je z dopisom z dne 2. avgusta 2011 zadevni strani pozvala, naj se sporazumeta.
- (4) Ker Nemčija in Kitajska v predvidenem roku in z uporabo določenih obrazcev nista dosegli formalnega soglasja, bi morala Komisija sprejeti sklep v skladu s postopkom iz člena 15(2) Uredbe (ES) št. 510/2006.
- (5) V izjavi o ugovoru je bilo navedeno, da bi registracija 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) ogrozila obstoj imen, blagovnih znamk ali proizvodov, kot je določeno v točki (c) prvega pododstavka člena 7(3) Uredbe (ES) št. 510/2006, zaradi nižje najmanjše skupne vsebnosti kislin kisa (4,5 grama), kot je določena v nemški zakonodaji (5,0 grama) in evropskem standardu EN 13188. Ob upoštevanju vsebnosti oetne kisline kot odločilnega merila kakovosti za kis, Nemčija meni, da bi bilo trženje takšnega kisa v Evropski uniji za potrošnike zavajajoče, saj bi povzročilo izkrivljanje konkurence.

- (6) Brez posebne zakonodaje Evropske unije se lahko kis nižje kislosti zakonito proizvaja in trži v Evropski uniji ter se vanjo lahko tudi uvaža. Poleg tega je 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) rižev kis z značilnimi lastnostmi in se povezuje s kitajsko kuhinjo. Zato pri dejstvu, da se 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) v EU trži z najmanjšo skupno vsebnostjo kislin 4,5 grama na 100 ml, ni bilo mogoče ugotoviti niti tveganja zamenjave pri potrošnikih niti ogrožitve pravične in tradicionalne uporabe.
- (7) Kitajska bi po razumevanju Komisije sprejela najmanjšo vsebnost kislin kisa 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) 5,0 grama na 100 ml, s čimer bi bila izpolnjena zahteva nemških organov kot tudi evropski standard EN 13188. Nemčija je potrdila, da bi bili s tem njeni pomisleki odpravljeni.
- (8) Da bi dosegli največje soglasje, bi bilo treba najmanjšo skupno vsebnost kislin kisa 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) določiti na 5,00 grama na 100 ml.
- (9) Na podlagi navedenega bi bilo zato treba ime 镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) vnesti v Register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb.
- (10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zaščitene geografske označbe in zaščitene označbe porekla –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

## Člen 1

Ime iz Priloge k tej uredbi se vpiše v register.

## Člen 2

Posodobljena različica enotnega dokumenta je vključena v Prilogo II k tej uredbi.

## Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.<sup>(2)</sup> UL C 254, 22.9.2010, str. 10.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 13. junija 2012

*Za Komisijo*  
*Predsednik*  
José Manuel BARROSO

---

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, naštetih v Prilogi I k Pogodbi:

**Skupina 1.8: ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)**

KITAJSKA

镇江香醋 (Zhenjiang Xiang Cu) (ZGO)

---

## PRILOGA II

## ENOTNI DOKUMENT

## UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

## „镇江香醋“ (ZHENJIANG XIANG CU)

št. ES: CN-PGI-0005-0630-16.07.2007

ZGO ( X ) ZOP ( )

## 1. Ime

„镇江香醋“ (Zhenjiang Xiang Cu)

## 2. Država članica ali tretja država

Ljudska republika Kitajska

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.8: ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

## 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Zhenjiang Xiang Cu je vrsta fermentiranega riževega kisa, glavna surovina za njegovo izdelavo je lepljiv riž. Ima značilen vonj in prefinjen okus. Barva je izrazita bleščeča rdeče rjava z umbro. Ima močan vonj po ocvrtem rižu in fermentiranih proizvodih. Okus je intenziven in mil, fin in svež, kisel, vendar ne oster, slasten in rahlo sladek. Odvisno od specifikacij znaša skupna kislost (na podlagi očetne kisline) 5,00 g–6,00 g na 100 ml (največ 15,50 g), fiksna vsebnost kislín (na podlagi mlečne kisline) 1,20 g–1,60 g na 100 ml, vsebnost dušika aminokislín (na podlagi dušika) 0,12 g–0,18 g na 100 ml in redukcijskega sladkorja (na podlagi glukoze) nad 2,20 g na 100 ml.

Odvisno od trajanja skladiščenja se Zhenjiang Xiang Cu deli na dve kategoriji, tj. „dišeči kis“, ki je običajna različica s trajanjem skladiščenja nad 180 dni, in „zrelí kis“, ki je „dišeči kis Zhenjiang“ s trajanjem skladiščenja nad 365 dni.

## 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

1. Lepljivi riž: iz regije Zhenjiang. Ima stabilno dobro kakovost z močno lepljivostjo in ustrezno vsebnostjo preprostih beljakovin. Vsebnost amilopektina lahko doseže 100°.
2. Pšenični otrobi: iz predelane lokalne pšenice vrhunske kakovosti, bogate s prehranskimi elementi, potrebnimi za fermentacijo očetnokislinskih bakterij.
3. Riževe luščine: pridobljene ob predelavi lokalnega riža; imajo vlogo nosilca in ustvarjajo posebno plinasto okolje za rast očetnokislinskih bakterij pri fermentaciji.
4. Daqu: povzroča rast sevov, ki proizvajajo saharozo in se fermentirajo s tradicionalnimi metodami na podlagi lokalnih vrhunskih surovin, kot so pšenica, ječmen in grah.
5. Ocvrti riž: lepljiva mehka ožgana riževa kaša iz lokalnega vrhunškega riža; to je glavna sestavina značilnega vonja in barve dišečega kisa Zhenjiang.
6. Voda: čista voda, ki se zbira v posebnih geomorfoloških strukturah regije Zhenjiang, bogata z različnimi mineralnimi substancami. Ima rahlo sladek okus, ustrezno trdoto in vrednost pH, primerno za fermentiranje kisa.

## 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

## 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja Zhenjiang Xiang Cu, vključno s pripravo Daquja in juhe iz riževega vina, fermentacijo fermentirajoče mase, ekstrakcijo kisa, parjenjem in skladiščenjem/zorenjem surovega kisa, mora potekati na opredeljenem geografskem območju.

## 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Steklenice, ki ustrezajo higienskimi zahtevam za hrano; zunanja embalaža so lahko kartonske škatle.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Nalepka Zhenjiang Xiang Cu je natisnjena in trajno pritrjena na steklenico. Glavne podrobnosti na nalepki so ime proizvoda (Zhenjiang Xiang Cu), proizvodne metode (trdna fermentacija), kategorija kisa (fermentiran kis), glavne sestavine, neto teža, ime in naslov proizvajalca, datum proizvodnje in standardna koda proizvoda.

### 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Regija Zhenjiang je na jugovzhodu Kitajske in na južnem bregu reke Jangce. Leži med 31° 37' in 32° 19' severne zemljepisne širine ter med 118° 58' in 119° 58' vzhodne zemljepisne dolžine. Regija obsega mesta Jurong, Danyang in Yangzhong, okrožja Dantu, Jingkou in Runzhou ter razvojno cono Zhenjiang.

### 5. Povezanost z geografskim območjem

#### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Zhenjiang je na jugovzhodu Kitajske, na sotočju reke Jangce in Velikega kanala. Ima tipično vlažno monsunsko podnebje s prehodom iz toplega zmernege pasu v subtropski pas. Povprečno letno trajanje osončenosti je 2 050,7 ur, stopnja osončenosti je 46,8 %, povprečna letna temperatura je 15,4 °C, povprečna vlažnost 77 % in povprečna letna količina padavin nad 1 000 mm. Regija Zhenjiang je sestavljena iz razraščajočih se nizkih gričev, rodovitne kmetijske zemlje, zapletenega omrežja rek in velikega števila majhnih otokov in pristanišč vzdolž reke; območje je zeleno, podnebje pa prijetno, svetlo in vlažno.

#### 5.2 Posebnosti proizvoda

Barva Zhenjiang Xiang Cu je izrazita bleščeča rdeče rjava z umbro. Kis ima močan vonj po ocvrtem rižu in fermentiranih proizvodih. Okus je intenziven, mil in nekoliko kisel zaradi prisotnosti očetne, mlečne, jabolčne, jantarne, citronove in glukonske kisline, vendar ni pretirano oster. Okus je fin in svež, slasten in rahlo sladek.

#### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda

Zhenjiang leži na jugovzhodu Kitajske in ima tipično vlažno monsunsko podnebje s prehodom iz toplega zmernege pasu v subtropski pas. Leži ob sotočju reke Jangce in Velikega kanala v pokrajini z nizkimi zelenimi griči, rodovitno kmetijsko zemljo, zapletenim omrežjem rek in velikim številom majhnih otokov in pristanišč vzdolž reke. Med poljščinami se tu goji veliko riža, pšenice, ječmena in graha, pri njihovi predelavi pa nastaja veliko stranskih proizvodov, kot so pšenični otrobi in riževe luščine. Dejstvo, da je Zhenjiang vlažen in zelen, spodbuja nastanek in rast očetnokislinskih bakterij. Voda iz hribov in potokov se zbira v rekah, jezerih in močvirjih, potem ko teče prek kamenja in skalovja, zaradi česar je bogata z mineralnimi snovmi ter ima močan in rahlo sladek okus, ki je zelo primeren za fermentiranje kisa.

Mesto Zhenjiang je bilo dolgo znano kot „mesto v gorskem gozdu in domovina kisa“. Ljudje v Zhenjangu so začeli proizvajati kis pred 1 400 leti. Zhenjiang Xiang Cu se je začel uporabljati v dinastiji Liang; v zgodnji kitajski medicini je veljal za najboljši rižev kis in je v dinastiji Qing prejel mednarodno zlato medaljo. Zhenjiang Xiang Cu je postal vizitka mesta. V tem mestu, v katerem v zraku plava vonj po kisu, je skoraj 100 tovarn, ki proizvajajo kis, in povsod je mogoče videti prehranjevalne navade in kulturo hrane, povezane s kisom.

### Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)