

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2011/C 359/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”盐城龙虾” (YANCHENG LONG XIA)****EG-nr: CN-PGI-0005-0625-16.07.2007****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”盐城龙虾” (Yancheng Long Xia)

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Kina

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Kategori 1.7: Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav.

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

”Yancheng Long Xia” (vetenskapligt namn: *Procambarus clarkii*), är en kräfta som tillhör kategorin *clarkii* bland kräftdjur i gruppen *astacura*. Det är ett naturligt vilt skaldjur som lever i områden där sött och salt vatten flyter samman, nämligen i Doulongs flodområde i distriktet Dafeng i stadsprefekturen Yancheng i Kina. ”Yancheng Long Xia” får endast säljas fryst och vakuumpförpackad efter tillagning. När de levande, färska, viltfångade kräftorna tillagats läggs de på plastbrickor och täcks därefter med en särskild sås som huvudsakligen består av salt och fänkål. De placeras sedan i plastpåsar som vakuumpförseglas och packas i lådor. Varje lådas nettovikt är 1 000 g (kvantitet som motsvarar kundefterfrågan). Storlekskategorierna är 8–15 st/kg, 16–23 st/kg och 23–28 st/kg. Produkten ska lagras och transporteras vid högst – 18 °C.

De huvudsakliga näringsämnen i ”Yancheng Long Xia” är protein ( $\geq 18$  %), fett ( $\leq 3$  %) och vitamin A ( $\geq 2$  %). Den ätliga delen utgör  $\geq 23$  %. ”Yancheng Long Xia” kan ätas direkt efter naturlig upptining eller upptining i mikrovågsugn.

(<sup>1</sup>) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Kräftorna, som utgör råvaran i "Yancheng Long Xia", ska komma från Doulongs flodområde i stadsprefekturen Yancheng i Kina. I detta område flyter sött och salt vatten samman, och det ligger mellan två nationella naturreservat: *Red-Crowned Crane* och *Milu Deer*.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Fångsten och bearbetningen av kräftorna måste äga rum i det avgränsade geografiska området. Bearbetningen innefattar sortering, sköljning, blötläggning, tillagning, nedkylning, urval, klassificering, kryddning och nedfrysning av kräftorna.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

När de färska, råa kräftorna anländer, på avtalad tid och vid bestämd temperatur, genomgår de en process som innefattar vägning, vakuumpackning och snabbfrysning. När innertemperaturen når  $-15\text{ °C}$  eller lägre förpackas kräftorna i en huvudkartong med utgångspunkt i vikt och flyttas därefter till kallagring vid högst  $-18\text{ °C}$ . Under bearbetning och förpackning kontrolleras tid och temperatur vetenskapligt. Personalens och förpackningsmaterialets hygien förhindrar mikrotillväxt och garanterar att produkten är säker.

"Yancheng Long Xia" förpackas i inre förpackningar bestående av elastiska plastbrickor av livsmedelskvalitet och mjuka vakuumpåsar av livsmedelskvalitet. Allt förpackningsmaterial tillverkas av kvalificerade förpackningsföretag. Den inre förpackningen för varje parti "Yancheng Long Xia" ska testas av anläggningens avdelning för kvalitetskontroll. Den ska uppfylla livsmedelssäkerhetskrav och valideras med hjälp av rapporter eller intyg. Inga påsar eller brickor som inte uppfyller kraven är tillåtna på bearbetningsanläggningen för "Yancheng Long Xia".

Den yttre förpackningen (huvudkartongen) för "Yancheng Long Xia" består av pappersmaterial. Huvudkartongen tillverkas av kvalificerade förpackningsföretag. Huvudkartongerna för varje parti "Yancheng Long Xia" ska genomgå de tester som utförs av kräftanläggningens avdelning för kvalitetskontroll. De ska uppfylla livsmedelssäkerhetskrav, vilket ska framgå av rapporter eller intyg. Inga huvudkartonger som inte uppfyller kraven är tillåtna på bearbetningsanläggningen för "Yancheng Long Xia".

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Etiketten ska innehålla produktnamnet ("Yancheng Long Xia"), symbolen GI och fabrikenas namn.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området innefattar både fångst- och bearbetningsområdet. "Yancheng Long Xia" fångas där sött och salt vatten flyter samman, i Doulongs flodområde. Doulongs flodområde i Yancheng är det område där floden Doulong flyter genom Yancheng och dess olika län. Den totala arean är 11 200 kvadratkilometer. Dafeng, Kinas första ekologiskt balanserade stad, ligger i detta vattenområde, vid Gula havet. Staden ligger mellan de två nationella naturreservaten "Red-Crowned Crane" och "Milu Deer". Det rör sig om strandvåtmark där sötvatten och havsvatten blandas.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Doulongs flodområde ligger i stadsprefekturen Yancheng i provinsen Jiangsu, som har över 110 km kust mot Stilla havet. I detta område rinner floderna Huaihe i norr och Yangtze i söder ut i havet, där flodvattnet blandas med Gula havets tidvatten, dag för dag och år för år. Under årtusendena har ett

brett område med strandvåtmark uppstått här. Området är känt för sin bördiga jord och mångfalden av vattenlevande djur och växter. Här finns många sällsynta djur och fåglar, t.ex. davidshjort och rödhövad trana.

På den breda, plana stranden där floder och våtmarker alternerar lever och fortplantar sig kräftor. Det milda vädret och det rena vattnet med  $> 4$  mg löst syre och rikligt med organiskt material ger naturmiljön dess karaktär och bidrar till att göra Doulongs flodområde idealiskt för kräftor.

#### 5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

"Yancheng Long Xia" är ett amfibiskt, polyfagt vattenlevande djur med egenskaper som skiljer det från andra arter. Köttet i stjärten har hög proteinhalt och låg fetthalt. Smaken hos kräftans fett (gult fett) liknar den utsökta smaken hos krabbans fett. Eftersom det rör sig om ett amfibiskt djur har det utmärkta näringsmässiga egenskaper (proteinhalt  $\geq 18$  %, fetthalt  $\leq 3$  %, vitamin A  $\geq 2$  %) med fördelarna hos både landlevande djur och fiskdjur. De ätliga delarna av "Yancheng Long Xia" är köttet i stjärt och klor och det gula fettet i huvudet.

#### 5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Doulongs flodområde ligger nära kustvåtmarkerna där sötvatten och havsvatten flyter samman. Den frostfria perioden i området är så lång som 240 dagar. Vattnet här är rent och friskt med  $> 4$  mg löst syre och ett pH-värde mellan 7,8 och 9. Vattennivån är stabil över hela året. I området finns en mängd olika slags vattenlevande djur och växter som genererar ett rikt organiskt material som bidrar till kräftornas tillväxt.

Alla dessa faktorer gör att "Yancheng Long Xia" skiljer sig från kräftor från andra regioner. "Yancheng Long Xia" är välproportionerad, har tunt skal och en ätlig del som utgör  $\geq 23$  %. Köttet är jämförelsevis spänstigare och fylligare. Kräftor från andra regioner har stora huvuden och tjockt skal. Den ätliga delen utgör  $\geq 18$  % och köttet är lösare och saknar elasticitet. Vattnet i området där sötvatten och havsvatten blandas ger en viss salta och alkalitet. Kräftornas amfibiska karaktär och den särpräglade naturmiljön ger det unika näringsinnehållet och den smak som finns både hos räkor och krabbor i sötvatten och hos akvatiska havsprodukter, men som sällan förekommer hos andra kräftarter.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

---