

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 359/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„盐城龙虾” (YANCHENG LONG XIA)

NR WE: CN-PGI-0005-0625-16.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„盐城龙虾” (Yancheng Long Xia)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Chiny

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.7: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Yancheng Long Xia” (nazwa naukowa *Procambarus Clarkii*) to rak z gatunku *Astacura* zaliczanego do skorupiaków. Jest to rodzaj dzikiego skorupiaka żyjącego na obszarze, na którym zlewają się wody słone i słodkie, czyli w rzece Dulong, w dzielnicy Dafeng miasta Yancheng w Chinach. „Yancheng Long Xia” można sprzedawać wyłącznie w opakowaniu próżniowym, ugotowane i zamrożone. Odłowione z naturalnego środowiska żywe raki gotuje się, a następnie umieszcza się je na plastikowych tackach, pokrywa specjalnym sosem, którego głównymi składnikami są sól i koper włoski, po czym pakuje się próżniowo w szczelne plastikowe torebki, które z kolei umieszcza się w skrzynkach. Waga netto każdej skrzynki wynosi 1 000 g (ilość zupy dostosowana do wymagań konsumentów); standardowe rozmiary to 8–15 sztuk/kg, 16–23 sztuk/kg, 23–28 sztuk/kg. Produkt przechowuje się i przewozi w temperaturze – 18 °C lub niższej.

Podstawowe właściwości odżywcze „Yancheng Long Xia”: zawartość białka $\geq 18\%$, zawartość tłuszczu $\leq 3\%$, witamina A $\geq 2\%$. Część jadalna wynosi $\geq 23\%$. „Yancheng Long Xia” można spożywać bezpośrednio po rozmrożeniu, którego dokonuje się w sposób naturalny lub w kuchence mikrofalowej.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Raki, będące surowcem „Yancheng Long Xia”, muszą pochodzić z odcinka rzeki Dulong w mieście Yancheng w Chinach. Jest to obszar, na którym zlewają się wody słodkie i słone, położony między dwoma rezerwatami przyrody: „Red-Crowned Crane” (żurawia mandżurskiego) i „Milu Deer” (jelenia milu).

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Raki muszą być odławiane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Na proces przetwarzania składa się sortowanie, mycie, namaczanie, gotowanie, chłodzenie, selekcja, ocena, przygotowanie i mrożenie raków.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Przywiezione w określonym czasie i w ustalonej temperaturze świeże raki poddaje się procesowi ważenia, pakowania próżniowego i szybkiego zamrażania. Kiedy produkt osiągnie wewnętrzną temperaturę – 15 °C lub niższą, pakuje się go do kartonu według określonej wagi, po czym umieszcza się w magazynie chłodniczym, w którym panuje temperatura poniżej – 18 °C. Podczas przetwarzania i pakowania kontroluje się czas i temperaturę, natomiast wymogi dotyczące higieny personelu i materiału opakowaniowego uniemożliwiają rozwój drobnoustrojów, zapewniając bezpieczeństwo produktów.

Na wewnętrzne opakowanie „Yancheng Long Xia” składają się dopuszczone do kontaktu z żywnością plastikowe tacki oraz torebki do pakowania próżniowego. Wszystkie materiały opakowaniowe są wytwarzane przez uprawnione zakłady produkcji opakowań. Każda partia wewnętrznych opakowań z przeznaczeniem do „Yancheng Long Xia” musi zostać przebadana przez dział kontroli jakości w zakładzie produkcyjnym, musi spełniać wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności, a jej zatwierdzenie musi zostać poświadczony stosownym raportem lub zaświadczeniem o dopuszczeniu. Wszystkie torebki czy tacki trafiające do zakładu przetwórstwa „Yancheng Long Xia” muszą zostać uprzednio zakwalifikowane.

Opakowanie zewnętrzne (karton) „Yancheng Long Xia” wykonane jest z papieru. Kartony te wytwarzane są przez uprawnione zakłady produkcji opakowań. Każda partia kartonów głównych z przeznaczeniem do „Yancheng Long Xia” musi zostać przebadana przez dział kontroli jakości w zakładzie przetwórstwa raków, musi spełniać wymogi dotyczące bezpieczeństwa żywności i muszą jej towarzyszyć raporty lub zaświadczenia o dopuszczeniu. Wszystkie kartony trafiające do zakładu przetwórstwa „Yancheng Long Xia” muszą zostać uprzednio zakwalifikowane.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie znajduje się nazwa produktu (Yancheng Long Xia), oznaczenie geograficzne oraz nazwa zakładu wytwórczego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny dotyczy zarówno miejsca połowu, jak i przetwarzania. „Yancheng Long Xia” poławia się na obszarze, na którym zlewają się wody słodkie i słone, w rzece Dulong. Obejmuje on miasto Yancheng i jego różne powiaty, przez które przepływa rzeka Dulong. Całkowita powierzchnia tego obszaru liczy 11 200 kilometrów kwadratowych. Na danym obszarze wodnym znajduje się Dafeng – pierwsze miasto w Chinach o prawidłowej równowadze ekologicznej, zlokalizowane u wybrzeży Morza Żółtego, a sam obszar położony jest między dwoma rezerwatami przyrody – „Red-Crowned Crane” (żurawia mandżurskiego) i „Milu Deer” (jelenia milu). Są to nadmorskie mokradła, na których woda słodka zlewa się z morską.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Dany obszar rzeki Dulong znajduje się w mieście Yancheng w prowincji Jiangsu, położonej nad Oceanem Spokojnym i posiadającej linię brzegową o długości ponad 110 kilometrów. Na tym obszarze wpływają do morza rzeka Huai He od północy i rzeka Jangcy od południa, łącząc każdego

roku dzień po dniu pływy Morza Żółtego. Od tysięcy lat powstaje w tym miejscu szeroka podmokła plaża. Obszar ten słynie z żyznej gleby i obfitości różnych gatunków morskich zwierząt i roślin. Zamieszkuje tam wiele rzadkich gatunków zwierząt i ptactwa, takich jak jelenie miłu i żurawie mandżurskie.

Szeroka, płaska plaża oraz zlewające się z mokradłami rzeki tworzą warunki sprzyjające wylęganiu się i dorastaniu raków. Łagodny klimat, czysta woda z zawartością rozpuszczonego tlenu w ilości > 4 mg oraz liczne substancje organiczne kształtują środowisko naturalne, za sprawą którego obszar rzeki Dulong stał się rajem dla raków.

5.2. Specyfika produktu:

„Yancheng Long Xia” to amfibiotyczne wszystkożerne zwierzę wodne, posiadające cechy odróżniające je od innych gatunków. Mięso z ogona charakteryzuje wysoka zawartość białka i niska zawartość tłuszczu, natomiast tłuszcz raka (tłuszcz żółty) przypomina w smaku wyborny tłuszcz kraba. Jego amfibiotyczny charakter powoduje, że cechują go znakomite wartości odżywcze (zawartość białka ≥ 18 %, zawartość tłuszczu ≤ 3 %, witamina A ≥ 2 %), łączące składniki występujące zarówno u zwierząt lądowych, jak i wodnych. Do jadalnych części „Yancheng Long Xia” należy mięso z ogona, odnóży oraz żółty tłuszcz zgromadzony w głowie.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Obszar rzeki Dulong znajduje się nieopodal przybrzeżnych mokradeł, w miejscu, w którym zlewają się wody słone i słodkie. Okres bezprzymrozkowy na tym obszarze trwa aż 240 dni. Woda jest czysta i świeża, z zawartością rozpuszczonego tlenu w ilości > 4 mg i odczynem pH wynoszącym od 7,8 do 9, natomiast poziom wody jest stabilny przez cały rok. Obszar obfituje w różne gatunki zwierząt i roślin wodnych, które dostarczają wielu substancji organicznych, sprzyjających wylęganiu się i dorastaniu raków.

Za sprawą tych wszystkich czynników „Yancheng Long Xia” różni się od raków z innych regionów: „Yancheng Long Xia” ma dobre proporcje, cienką skorupę oraz jadalną część wynoszącą ≥ 23 %. Mięso jest stosunkowo bardziej sprężyste i pełniejsze od mięsa innych raków. Raki z innych regionów mają duże głowy i grubą skorupę; jadalna część wynosi u nich ≥ 18 %, natomiast mięso jest bardziej zwiotczone i pozbawione sprężystości. Woda na obszarze zlewiska słodkich i słonych wód ma odpowiedni stopień zasolenia i zasadowości. Połączenie amfibiotycznego charakteru raków ze szczególnym środowiskiem naturalnym powoduje, że charakteryzują się one niepowtarzalną zawartością substancji odżywczych oraz smakiem i zapachem typowym zarówno dla krewetek i krabów słodkowodnych, jak i dla produktów akwakultury morskiej, rzadko jednak spotykanym u innych gatunków raków.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
