

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

(2010/C 44/07)

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

„龙口粉丝” (LONGKOU FEN SI)

NR WE: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„龙口粉丝” (Longkou Fen Si)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Chińska Republika Ludowa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 2.7: Makarony

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Longkou Fen Si to suchy nitkowaty produkt skrobiowy, wytwarzany z fasoli szparagowej i grochu.

Z wyglądu Longkou Fen Si jest biały i półprzezroczysty; każda nitka jest tej samej grubości (bez sklejonnych lub połamanych nitek); makaron jest miękki i elastyczny; cechuje go wyraźny smak, brak obcej woni i brak widocznych gołym okiem zanieczyszczeń. Najbardziej charakterystyczną cechą tego makaronu jest odporność na temperaturę wrzenia, dzięki której nie ulega on żelatynizacji. Nawet po godzinnym gotowaniu poszczególne nitki nie będą się do siebie kleić, nie dojdzie do żelatynizacji, a liczba połamanych nitek będzie zerowa lub niewielka.

Longkou Fen Si charakteryzuje wysoka zawartość skrobi wynosząca ponad 75 %, zawartość wody poniżej 15 %, średnica nitki poniżej 0,7 mm oraz ilość połamanych nitek poniżej 10 % przy gotowaniu przez 45 minut, a pozostałość po spopieleniu to 0,5 %.

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

Longkou Fen Si wytwarza się z fasoli szparagowej lub groszku.

Nie ma ograniczeń w odniesieniu do miejsca pochodzenia surowców; dopuszcza się wykorzystanie produktów importowanych.

Nie dopuszcza się fasoli szparagowej i groszku, przy uprawie których stosowano nawozy lub chemikalia. Pierwszeństwo przyznaje się produktom pochodzącym z danego roku. Maksymalny okres przechowywania surowców nie powinien przekroczyć jednego roku. Inne obowiązujące warunki:

- wykorzystanie dorodnych, niepękniętych nasion,
- ilość zanieczyszczeń lub nasion innego koloru nie może przekroczyć 1 %,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

oraz

— wilgotność poniżej 13,5 %.

Woda powinna pochodzić z zasobów wodnych zlokalizowanych w danym obszarze geograficznym.

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

—

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

Etapy takie jak: namaczanie fasoli szparagowej lub groszku, wytrącanie i oddzielanie pasty skrobiowej, ubijanie pasty, filtrowanie i suszenie (na słońcu lub gorącym powietrzem) muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Wysuszony Longkou Fen Si jest pakowany stosownie do wymogów klienta.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykieta Longkou Fen Si powinna zawierać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak towarowy, specyfikację opakowania, datę produkcji i datę przydatności do spożycia, składniki i numer partii.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar ten znajduje się na północy półwyspu Shandong i obejmuje miasta: Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang i Laizhou położone w granicach regionu administracyjnego miasta Yantai w prowincji Shandong w Chinach. Obszar ten przecinają: rzeka Żółta i rzeka Jie.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Przez wymieniony obszar przepływają takie rzeki jak rzeka Żółta i Jie, a jakość wody jest dobra. W regionie tym panuje zazwyczaj ciepły kontynentalny klimat monsunowy z porą deszczową i suchą. Występują tu cztery pory roku, umiarkowane wiatry, odpowiednie temperatury, niska wilgotność powietrza, długie dni i unikalne środowiska drobnoustrojów.

5.2. *Specyfika produktu:*

Longkou Fen Si charakteryzuje wysoka zawartość skrobi, duża elastyczność i brak zanieczyszczeń. Po 45-minutowym gotowaniu Longkou Fen Si we wrzątku liczba połamanych nitek nie przekracza 10 %.

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

Czynniki naturalne

Jakość wody. W trakcie procesu produkcji kluczową rolę odgrywa kontrola jakości skrobi. Podstawowa metoda wytwarzania skrobi jest następująca: po rozdrobnieniu namoczonej fasoli szparagowej lub groszku należy usunąć resztki skórek; skrobię zagęszcza się przy pomocy bakterii *Streptococcus lactis*; następnie jest ona ekstrahowana poprzez suszenie. Technika ta znana jest jako fermentacja kwasowa filtratu. W tym procesie podstawową rolę odgrywa *Streptococcus lactis*, a jakość wody to kluczowy czynnik dla wzrostu i rozmnażania tego szczepu bakterii. Wodę, która jest wolna od zanieczyszczeń i bezwonna, ma świeży smak, wolny od goryczy, i jest bogata w minerały, nazywa się powszechnie słodką. Obecność cząsteczek metali i soli nieorganicznych w słodkiej wodzie ma bardzo istotny wpływ na rozwój i rozmnażanie pożytecznych mikroorganizmów i na enzymy przez nie wytwarzane. To z kolei ma wpływ na zagęszczanie i trwałość skrobi oraz na jej jakość. Woda zanieczyszczona, woda o zbyt wysokim lub niskim wskaźniku pH lub zawierająca zbyt wiele jonów chlorkowych lub siarczanowych powoduje ograniczenie wzrostu i reprodukcji mikroorganizmów; może również sprawić, że wytworzą one klusterynę, przez co utracą swoją zdolność do zagęszczania skrobi. Tym samym jakość wody ma zasadniczy wpływ na ilość uzyskanej skrobi i jakość Longkou Fen Si. Mówi się, że przetwarzanie wermiszelu jest jak wydobywanie srebra z wody. Ten sam rzemieślnik, stosując te same metody,

może wytworzyć wysokiej jakości wermiszela na obszarze geograficznym Longkou Fen Si, ale nie jest w stanie uzyskać wermiszela o podobnej jakości na innych obszarach, a na niektórych – nawet ekstrahować skrobi. To wyraźnie wskazuje na wpływ jakości wody na Longkou Fen Si. W regionie Yantai jest wiele gór i wzgórz. Woda w rzekach pochodzi ze źródeł górskich. Są one wolne od zanieczyszczeń, charakteryzują się niską zawartością jonów chlorkowych i siarczanowych, a ich wskaźnik pH mieści się w granicach 6,9–7,4. Woda na tym terenie pozwala na pozyskiwanie skrobi z fasoli szparagowej i grochu metodą fermentacji kwasowej filtratu i sprzyja wysokiej zawartości skrobi w Longkou Fen Si.

Klimat i środowisko geograficzne. Kolejnym kluczowym czynnikiem wpływającym na jakość Longkou Fen Si jest suszenie. Produkcję Longkou Fen Si można podzielić na dwa okresy: wiosenny i jesienny. Wiosenny okres produkcji zaczyna się w dniu równonocy wiosennej i trwa do przesilenia letniego, zaś jesienny okres produkcji zaczyna się od początku okresu ba ilu („białej rosy” – ok. 7 września) i trwa do początku okresu da xue („dużego śniegu” – ok. 7 grudnia) – łącznie sześć miesięcy. Najlepszy wermiszela wytwarza się między początkiem okresu gu yu („zbożowych deszczów” – ok. 20 kwietnia) a początkiem lata oraz między równonocą jesienną a początkiem zimy. Jakość wermiszela wyprodukowanego w innych okresach jest niższa od produkcji wiosennej i jesiennej. Wynika to głównie z faktu, że zimą temperatura jest zbyt niska, więc *Streptococcus lactis* o wiele gorzej namnaża się w procesie fermentacji. Wermiszela schnący zbyt wolno lub zmrożony traci na jakości; podczas gdy w lecie temperatury są zbyt wysokie i trudno jest zapobiec zanieczyszczeniu przez inne bakterie w trakcie procesu fermentacji. Inne problemy mogące wystąpić podczas suszenia to zbyt intensywne opady, zbyt słaby wiatr i nadmierne naświetlenie światłem słonecznym. Wszystkie te czynniki łącznie powodują, że jakość wermiszela wytwarzanego w tym okresie jest gorsza. Temperatura w obszarze produkcji Longkou Fen Si jest korzystna dla namnażania szczepu *Streptococcus lactis*. Odpowiednia siła wiatru i wilgotność sprzyjają procesowi suszenia.

Na skutek postępu technologicznego tradycyjny proces suszenia na słońcu jest stopniowo wypierany przez technologię suszenia gorącym powietrzem. Jest to proces zmodyfikowany, naśladujący podstawowe warunki występujące podczas suszenia na słońcu. Obecnie w procesie wytwarzania Longkou Fen Si stosuje się zarówno suszenie na słońcu, jak i suszenie gorącym powietrzem.

Czynnik ludzki

Mieszkańcy Zhaoyuan już w epoce północnej dynastii Wei opanowali techniki pozyskiwania skrobi, a wermiszela zaczęli wytwarzać w epoce dynastii Song.

W XIX wieku we wsi Beilizhuang należącej do Zhangxing w regionie miasta Zhaoyuan powstały zakłady wytwarzające wermiszela z fasoli szparagowej. Są to najstarsze zachowane do dnia dzisiejszego zakłady tego typu.

W 1860 r. w Hongkongu powstała firma Hongtai Vermicelli Shop, zajmująca się skupem wermiszela produkowanego w Zhaoyuan i jego przywozem z Longkou. Na zewnętrznym opakowaniu umieszczono znaki „Longkou Fen Si” i od tego czasu produkt ten znany jest pod nazwą Longkou Fen Si.

W 1862 r. rząd Qing ustanowił Wschodni Urząd Celny w Yantai z oddziałem w Longkou, który bardzo aktywnie promował transport i sprzedaż Longkou Fen Si. W styczniu 1914 r. port w Longkou otworzył się na handel zagraniczny. Coraz większa liczba mieszkańców Zhaoyuan otwierała w Longkou sklepy sprzedające wermiszela, co przyczyniło się do wzrostu eksportu Longkou Fen Si. Dzięki temu Longkou Fen Si cieszy się obecnie uznaniem zarówno w kraju jak i za granicą.

Ze względu na swoją renomę nazwa Longkou Fen Si została wykorzystana przez działy handlu zagranicznego w prowincji Shandong do promocji eksportu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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