

V

(Ogłoszenia)

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

(2012/C 1/05)

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**„PHÚ QUỐC”****NR WE: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Phú Quốc”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Wietnam

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:

Ekstrakt z ryb „Phú Quốc” powstaje w wyniku lizy, hydrolizy i samofermentacji mięsa ryb pod wpływem enzymów, z których większość znajduje się w wewnętrznych organach ryby, jak również w wyniku długotrwałej fermentacji bakterii *Clostridium* w trudnych warunkach w wysokiej temperaturze.

Podstawowe cechy charakterystyczne ekstraktu z ryb „Phú Quốc”:

— Barwa: ekstrakt z ryb „Phú Quốc” ma ciemny kolor czerwono-brunatny.

— Zapach: delikatny charakterystyczny zapach, pozbawiony woni ryb i amoniaku, gdyż ekstrakt wytwarza się ze świeżych ryb i w drodze naturalnej fermentacji. Długotrwała naturalna fermentacja w drewnianej beczce sprawia, że ekstrakt jest pozbawiony dziwnego zapachu i smaku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Smak: słony, mocno słodki z wyczuwalnym naturalnym smakiem tłuszczu. Naturalne białko i tłuszcz ryb dają posmak słodkości i tłuszczu.
- Wartości azotu:
 - + minimalna: 20 gN/litr (gotowego drugiego lub kolejnego ekstraktu z ryb);
 - + maksymalna: 43 gN/litr (w przypadku pierwszego ekstraktu z ryb).

Własności chemiczne:

- azot (100 %) (g/l):
 - + specjalny: 40
 - + super: 35
 - + standard 1: 30
 - + standard 2: 25
 - + standard 3: 20
- stosunek azotu aminokwasowego do azotu (%):
 - + specjalny i super: 14
 - + standard 1, 2, 3: 15
- kwas octowy (%): ≥ 12
- sól (NaCl) (g/l): $250 \leq x \leq 295$
- histamina (mg/l): ≤ 200
- ilość ołowiu (mg/l): $\leq 0,5$

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

Surowcem do wytwarzania ekstraktu z ryb „Phú Quốc” są wyłącznie ryby (sardele). Sardele do wytwarzania ekstraktu z ryb „Phú Quốc” poławia się na wodach terytorialnych prowincji Kien Giang i Ca Mau, które należą do Zatoki Tajlandzkiej (przyjmując za punkt orientacyjny na mapie przylądek Ca Mau, łowisko znajduje się na zachód od Wietnamu).

Tradycyjna procedura zaczyna się zarzuceniem sieci przez rybaków. Po złowieniu ryb i wciągnięciu ich na pokład, rybacy oddzielają ręcznie sardele od innych gatunków, które mogą również znajdować się w sieciach. W ten sposób za sprawą tradycyjnej procedury połowu zapewnia się, że mięso ryb jest spójne, a inne gatunki występują w ilości nie większej niż 15 %. Do sardeli dodaje się sól (NaCl).

Aby zaspokoić wymagania niektórych rynków, składniki ekstraktu z ryb „Phú Quốc” uzupełnia się cukrem w proporcji 0,5–1,5 %, który nie wpływa na cechy charakterystyczne samego ekstraktu z ryb.

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

—

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

Proces przetwarzania ekstraktu z ryb „Phú Quốc” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym i obejmuje:

- połów i przygotowanie surowców: połów sardeli, do którego rybacy używają tradycyjnych sieci do połowu tuńczyka z małymi oczkami. Niezwłocznie po odłowieniu sardele myje się wodą morską w celu wyeliminowania zanieczyszczeń, usuwając ręcznie inne ryby i owoce morza. Na pokładzie statku dodaje się do świeżych sardeli sól. Następnie sardele umieszcza się w przytwierdzonym do statku zbiorniku, ostrożnie je okrywając i usuwając ręcznie wodę, która się gromadzi na dnie,
- naturalna fermentacja ryb: na lądzie ryby przewozi się do zakładu producenta, gdzie są namaczane i przechowywane w beczkach. Po umieszczeniu w beczkach, przez kolejne 3–4 dni odciąga się wodę ze zbiornika. Po upływie 3–4 dni zaczyna się proces obróbki ciśnieniowej, do której producent używa uchwytów zaciskowych. Odcisnięta woda wylewa się na powierzchnię. Cały proces naturalnej fermentacji odbywa się w beczkach i trwa od 12 do 15 miesięcy,
- odciąganie ekstraktu z ryb: po zakończeniu procesu fermentacji gotowy produkt w postaci ekstraktu z ryb można odciągnąć z beczek. Istnieje możliwość uzyskania różnych poziomów stężenia ekstraktu z ryb: odciągając pierwszy ekstrakt z ryb oraz tzw. „długi” ekstrakt. Kiedy ekstrakt w beczce nabierze żółto-brunatnej barwy, a z beczki będzie się wydobywał odpowiedni zapach, oznacza to zakończenie procesu fermentacji i możliwość odciągnięcia ekstraktu. Ekstrakt odprowadza się przez otwór w beczce, opróżniając ją do końca. Następnie odwiązuje się drewnianą pokrywę i ostrożnie się ją myje, po czym ponownie się ją nakłada, nalewając ekstrakt z powrotem do beczki. Ekstrakt odciąga się i nalewa z powrotem do czasu, kiedy nabierze czerwono-brunatnej barwy, stanie się przejrzysty, lepki i pozbawiony zmętnień. Kiedy ekstrakt nabierze lekkiego aromatu i wyrazistego smaku typowego dla białka, można go odciągnąć po raz pierwszy, butelkując jako gotowy produkt. Aby można było odciągnąć „długi” ekstrakt, w czystej wodzie należy rozpuścić sól do czasu jej nasycenia. Solankę wlewa się do używanych beczek (z których odciągnięto pierwszy ekstrakt), stosując kolejność według zasady „od zawartości niskiej do wysokiej”. Otrzymany produkt końcowy nazywa się ekstraktem „długim” nr 1. Proces odciągania „długiego” ekstraktu nr 1 z zastosowaniem systemu składającego się z 7 używanych beczek nazywa się „que long”. Czas trwania każdego „que long” wynosi 7–9 dni. Proces ten kolejno się powtarza w celu uzyskania „długiego” ekstraktu nr 2 i 3. Następnie ekstrakt przechowuje się w pojemnikach.

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

Gotowy produkt w postaci ekstraktu z ryb „Phú Quốc” musi być zgodny z normami TCN 230:2006 dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa żywności pod względem higieny produktu noszącego chronioną nazwę pochodzenia „Phú Quốc”; produkt ostatecznie się butelkuje w zamkniętych naczyniach o różnym kształcie, które mogą być wykonane ze szkła lub plastiku i w których dostarcza się go konsumentom. Butelkowany ekstrakt z ryb należy przechowywać w zadaszonym magazynie, w naturalnych warunkach pogodowych.

Ekstrakt z ryb „Phú Quốc” można butelkować wyłącznie na wyspie „Phú Quốc”, gdyż tylko w ten sposób można zapewnić stabilną i jednakową jakość produktu. Wyborną jakość ekstraktu z ryby zapewniają bowiem warunki klimatyczne na wyspie „Phú Quốc” oraz doświadczenie producentów w połączeniu z sardelami połowanymi na danym obszarze.

Butelkowanie przeprowadza się niezwłocznie po otrzymaniu pierwszego ekstraktu i ekstraktu „długiego”, zaczynając od wymieszania pierwszego ekstraktu z ekstraktem „długim” nr 1, 2 i 3 w celu uzyskania ekstraktu z ryb o wymaganej zawartości białka. W celu otrzymania 20 litrów ekstraktu z ryb 350 N z pierwszego ekstraktu 400 N i „długiego” ekstraktu 200 N, należy odpowiednio zmieszać 15 litrów pierwszego ekstraktu 400 N z 5 litrami „długiego” ekstraktu 200 N.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietce muszą się znajdować co najmniej następujące informacje:

- nazwa: „Phú Quốc”,

- rodzaj produktu: „Nước mắm”, a w przypadku przeznaczenia produktu na wywóz, dodaje się określenie „ekstrakt z ryb” (ang. „extract of fish”),
- oznaczenie: „Tên gọi xuất xứ”, a w przypadku przeznaczenia produktu na wywóz, dodaje się ChNP,
- nazwa i adres zakładu pakowania, nazwa i adres zakładu przetwórczego; pochodzenie produktu przeznaczonego na eksport,
- składniki,
- oznaczenia jakości (całkowita zawartość białka gN/l),
- ilość ekstraktu z ryb (jednostka miary: litr lub mililitr),
- data butelkowania, data ważności,
- wskazówki dotyczące przechowywania i stosowania,
- numer kodowy opakowania,
- ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa pod względem zachowania higieny.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszarem geograficznym jest wyspa Phú Quốc, największa wyspa Wietnamu, zlokalizowana w Zatoce Tajlandzkiej: długość zachodnia 103°29'–104°09' i szerokość północna 9°48'–10°26'; obszar obejmuje wody terytorialne wietnamskich prowincji Kien Giang i Ca Mau.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

— Klimat

Temperatura jest wysoka i stabilna przez cały rok, średnio wynosi około 27,5 °C. Nie ma zatem różnic w temperaturze między poszczególnymi porami roku; średnia różnica między temperaturą w najcieplejszym i najzimniejszym miesiącu wynosi 2 °C. Słońce operuje przez około 1 445 godzin w roku i około 6–7 godzin dziennie. Ponadto temperatura w danym regionie jest ściśle powiązana z okresem monsunowym, tj. okres deszczowy charakteryzuje niska temperatura i silny wiatr (3,0–5,1 m/s), natomiast w porze suchej utrzymuje się wysoka temperatura i wieje lekki wiatr (2,8–4,0 m/s). Ta szczególna cecha pogodowa w regionie ma decydujący wpływ na jakość ekstraktu z ryb „Phú Quốc”, gdyż spora liczba godzin, w których słońce stabilnie operuje, skutkuje warunkami sprzyjającymi fermentacji świeżych ryb, zapewniając tym samym warunki do wytwarzania ekstraktu z ryb o szczególnych cechach.

— Morze

Wyspa jest otoczona morskimi wodami zatoki Rach Gia-Ha Tien (Zatoka Tajlandzka) i jak już wspomniano, jest to miejsce, w którym zlewa się wiele rzek przepływających przez deltę Mekongu i jezioro Tonle Sap w Królestwie Kambodży; rzeki niosą ze sobą osady i związki organiczne, a powstały za ich sprawą w morskiej wodzie muł na tym obszarze jest idealnym środowiskiem dla trzogonów i sardeli, powodując, że ryby te są lepszej jakości (są większe i tłuszcześniejsze) niż ryby w innych łowiskach.

— Czynniki ludzkie

Wszystkie czynności mające na celu powstanie gotowego produktu wykonuje się ręcznie, tak na etapie łowienia, jak i fermentacji. Aby wyprodukować swój tradycyjny ekstrakt, mieszkańcy wyspy fermentują sardele przez około rok w masywnych drewnianych beczkach, umieszczonych w ciemnych magazynach, a stosując tę technikę, otrzymują intensywną, złotą ciecz o wyrazistym zapachu i smaku, której nie dorównują produkty z innych regionów Azji, w których okres fermentacji jest zazwyczaj krótszy.

5.2. Specyfika produktu:

Ekstrakt z ryb „Phú Quốc” ma osobliwe cechy charakterystyczne, które odróżniają go od innych wietnamskich ekstraktów z ryb, takich jak Phan Thiet, Cat Hai czy inne ekstrakty o ciemnym czerwono-brunatnym zabarwieniu, ponieważ ma delikatny szczególny zapach, pozbawiony woni ryb i amoniaku, jest słony, mocno słodki z wyczuwalnym naturalnym smakiem tłuszczu, a naturalne białko i tłuszcz ryb dają posmak słodkości i tłuszczu.

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):

Sardele do wytwarzania ekstraktu z ryb „Phú Quốc” poławia się na wodach terytorialnych prowincji Kien Giang i Ca Mau, które należą do Zatoki Tajlandzkiej (przyjmując za punkt orientacyjny na mapie przylądek Ca Mau, łowisko znajduje się na zachód od Wietnamu). Dzięki charakterystycznym cechom tego łowiska, poławiane w nim sardele są większe i tłuszcjsze niż sardele z innych łowisk, takich jak Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang i Zatoka Tonkińska. Używając sardeli poławianych na tym łowisku do wytwarzania ekstraktu z ryb, producenci otrzymują zatem ekstrakt o wyższej, stabilnej wartości azotu oraz posiadający typowe zabarwienie, zapach i smak, jakich nie można osiągnąć, wytwarzając inne ekstrakty z ryb. Morze w obrębie tego łowiska jest stosunkowo spokojne, niezbyt głębokie w Zatoce Tajlandzkiej, natomiast woda w nim nie jest tak słona jak w innych morzach. Jest to również środowisko sprzyjające rybom z uwagi na zlewające się na tym obszarze rzeki Wietnamu i Kambodży. To idealny obszar dla sardeli, by mogły się schronić i poszukiwać pożywienia. Okres połowowy przypada w porze deszczowej. W tym czasie sardele są dorosłe i gromadzą się tam ich ogromne ilości w poszukiwaniu schronienia i pożywienia. Rybacy mogą wówczas poławiać duże ilości wyrośniętych i tłustych sardeli.

Proces wytwarzania zaczyna się od połowu, do którego rybacy używają tradycyjnych sieci do połowu tuńczyka z małymi oczkami. Niezwłocznie po złapaniu w sieci i wciągnięciu ich na pokład, sardele myje się wodą morską w celu wyeliminowania zanieczyszczeń, usuwając ręcznie inne ryby i owoce morza. Następnie do sardeli dodaje się sól, wykonując tę czynność na pokładzie statku i używając do tego drewnianych przyrządów do mieszania, tak aby nie uszkodzić ryb.

Podczas całego procesu dodawania surowców wytwarzania gotowego ekstraktu z ryb, ryby przechowuje się w stabilnych beczkach. Beczka powinna mieć kształt cylindra, powinna być wykonana z drewna drzew, które rosną na wyspie „Phú Quốc”, zwanych „ho phat”, „chay”, „boi loi”, „den den”, kilkusetletnich i nienaruszonych działaniem żadnych insektów, termitów czy korników. Drewno z tych drzew jest plastyczne, wytrzymałe na długotrwałe działanie słonej wody, ma właściwości izolujące i nie wpływa niekorzystnie na ekstrakt z ryb.

Lokalna tradycyjna metoda wytwarzania to jeden z czynników warunkujących szczególnie charakter ekstraktu z ryb „Phú Quốc”.

Wyborną jakość ekstraktu z ryby zapewniają warunki klimatyczne na wyspie „Phú Quốc” oraz doświadczenie producentów w połączeniu z sardelami poławianymi na omawianym obszarze.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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