V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 1/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„PHÚ QUỐC“

č. ES: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Název:**

„Phú Quốc“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Vietnam

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**

3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.7. Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Rybí extrakt „Phú Quốc“ je výsledkem rozkladu, hydrolýzy a samovolné fermentace rybího masa působením enzymů, z nichž většina je obsažena ve vnitřních orgánech ryb, a dlouhodobé fermentace pomocí bakterie *Clostridium* v přesně nastavených podmínkách při vysoké teplotě.

Hlavní vlastnosti rybího extraktu „Phú Quốc“ jsou následující:

— barva: rybí extrakt „Phú Quốc“ má tmavou červenohnědou barvu,

— vůně: jemná zvláštní vůně bez rybího nebo amonného zápachu, neboť se vyrábí přirozenou fermentací z čerstvých ryb. Dlouhá přirozená fermentace v dřevěném sudu dlouhodobě zajišťuje nepřítomnost neobvyklého zápachu a chuti,

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

— chuť: slaná, silně sladká, přirozeně mastná chuť. Dochuť je sladká a mastná po přírodních bílkovinách a rybím tuku,

— hodnoty dusíku:

+ minimum: 20 g N/litr (pro konečný rybí extrakt z druhé nebo následné extrakce),

+ maximum: 43 g N/litr (pro první rybí extrakt).

Chemické ukazatele:

— dusík (100 %) (g/l):

+ Special: 40,

+ Super-Duper: 35,

+ Standard 1: 30,

+ Standard 2: 25,

+ Standard 3: 20,

— poměr dusíkatých aminokyselin k dusíku (%):

+ Special a Super-Duper: 14,

+ Standard 1, 2, 3: 15,

— kyselina octová (%): ≥ 12,

— sůl (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295,

— histamin (mg/l): ≤ 200,

— přebytek olova (mg/l): ≤ 0,5.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

Suroviny používané pro výrobu rybího extraktu „Phú Quốc“ tvoří pouze ryby (sardele). Sardele používané pro výrobu rybího extraktu „Phú Quốc“ se loví ve výsostných vodách provincie Kien Giang a provincie Ca Mau, které jsou součástí Thajského zálivu (najdeme-li na mapě jako orientační bod mys Ca Mau, rybolovná oblast se nachází na západní straně Vietnamu).

Tradiční postup začíná rozhozením sítí rybáři. Jakmile jsou ryby uloveny a vytaženy do člunu, rybáři ručně oddělí sardele od ostatních druhů ryb, které byly vyloveny. Tradiční postup rybolovu tedy zajišťuje jednotnost rybího masa a také to, že celkové množství jiných druhů nepřesáhne 15 %. K sardelím se přidává sůl (NaCl).

Za účelem splnění požadavků některých trhů se složení rybího extraktu „Phú Quốc“ doplňuje o cukr v poměru 0,5 %–1,5 %, což neovlivňuje vlastnosti rybího extraktu.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Zpracování rybího extraktu „Phú Quốc“, které se musí uskutečnit v dané zeměpisné oblasti, zahrnuje:

— rybolov a přípravu surovin: lov sardelí, k němuž rybáři používají tradiční tuňákovou síť s malými oky. Ihned po odchycení jsou sardele očištěny mořskou vodou, aby se odstranily nečistoty, a ručně se vytřídí ostatní rybí druhy a mořské organismy. K čerstvým sardelím se na palubě člunu přidá sůl. Poté se sardele uloží do zásobníku ve člunu a pečlivě zakryjí a voda shromážděná na dně se ručně odstraní,

— přirozenou fermentaci ryb: po přistání se ryby převezou do areálu výrobce a tam se namočí a uloží do sudů. Poté, co se ryby uloží do sudů, se voda z kontejneru vyextrahuje během zhruba 3–4 dnů. Po 3 až 4 dnech začne lisování, k němuž výrobce používá upevňovací tyče. Následně se přidá extrahovaná voda tak, že se rozlije po povrchu. Fermentace je zcela přirozená a probíhá v sudech po dobu 12 až 15 měsíců,

— stáčení rybího extraktu: jakmile je fermentace skončena, rybí extrakt se může stáčet ze sudů jako konečný produkt. Je možné získat rybí extrakty o různé koncentraci: stáčením prvního rybího extraktu a stáčením extraktu „long“. Když extrakt v sudu změní barvu na žlutohnědou a vydává příjemnou vůni, fermentace je dokončena a extrakt se může stáčet. Otevře se otvor pro stáčení extraktu a sud se vyprázdní. Poté se uvolní dřevěné víko a důkladně se omyje, než se znovu uzavře, a odčerpaný extrakt se přelije zpět do sudu. Rybí extrakt se přelévá ze sudu a zpět, dokud není červenožlutý, čirý, viskózní a bez zákalu. Jakmile má extrakt slabou vůni a silnou chuť typické bílkoviny, lze stáčet první extrakt a plnit do lahví jako konečný produkt. Pro stáčení extraktu „long“ se sůl rozpustí v čisté vodě na nasycený roztok. Roztok se přelije do použitých sudů (z nichž byl odčerpán první extrakt), a to od nejslabší po nejsilnější koncentraci. Získaný výsledný produkt se nazývá „long extrakt 1“. Postup stáčení „long extraktu 1“ systémem skládajícím se ze 7 použitých sudů se nazývá „Que Long“. Doba každého cyklu „Que Long“ je 7–9 dnů. Tento postup se opakuje, a tím se připraví „long extrakty“ 2 a 3. Tyto extrakty se poté uloží do zásobníků.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:*

Konečný rybí extrakt „Phú Quốc“ je v souladu s normou TCN 230:2006, která stanoví normy jakosti, hygieny a bezpečnosti potravin pro produkt „Phú Quốc“ s chráněným označením původu, a nakonec se plní do uzavřených lahví, které mohou být vyrobeny v různých tvarech ze skla nebo z plastu a mohou se přímo dodávat spotřebitelům. Lahve s rybím extraktem se musí skladovat v zastřešených skladech v přirozených klimatických podmínkách.

Plnění rybího extraktu „Phú Quốc“ do lahví se smí provádět pouze na ostrově Phú Quốc, aby se zajistila stabilní a stále stejná jakost. Důvodem je, že vynikající kvalita rybího extraktu vzniká díky klimatickým podmínkám ostrova Phú Quốc a zkušenostem výrobců ve spojení s kvalitou sardelí lovených v této oblasti.

Lahve se plní teprve poté, co se získá první extrakt a „long extrakt“ a následně po smíchání prvního extraktu s „long extrakty“ 1, 2 a 3 tak, aby výsledný rybí extrakt měl požadovaný obsah bílkovin. Podle tohoto pravidla, pokud chceme získat 20 litrů s obsahem 350 N rybího extraktu z prvního extraktu s 400 N a „long extraktu“ s 200 N, smíchá se 15 litrů „prvního extraktu“ s 400 N s 5 litry „long extraktu“ s 200 N.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Na obalu musí být uvedeny alespoň tyto informace:

— název: „Phú Quốc“,

— druh produktu: „Nước mắm“, u vývozního produktu se dodává „rybí extrakt“,

— označení: „Tên gọi xuất xứ“, u vývozního produktu se dodává „CHOP“,

— název a adresa plnicí firmy, název a adresa zpracující firmy, původ produktu určeného na vývoz,

— složky,

— ukazatele jakosti (celkový obsah bílkovin v g N/l),

— množství rybího extraktu (jednotka: litr nebo mililitr),

— datum plnění do lahví, datum doporučené spotřeby,

— pokyny pro uchovávání a použití,

— číselný kód balení,

— upozornění ohledně hygienické nezávadnosti.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Zeměpisnou oblastí je ostrov Phú Quốc, největší vietnamský ostrov nacházející se v Thajském zálivu na 103°29′–104°09′ západní délky a 9°48′–10°26′ severní šířky a v teritoriálních vodách vietnamské provincie Kien Giang a Ca Mau.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

— Klimatické podmínky

Teplota je po celý rok vysoká a stabilní, s průměrnou hodnotou okolo 27,5 °C. Proto zde není téměř žádný rozdíl v teplotách mezi jednotlivými ročními obdobími, průměrný teplotní rozdíl mezi nejteplejším a nejchladnějším měsícem je 2 °C. Sluneční svit trvá zhruba 1 445 hodin v roce, to je okolo 6–7 hodin slunečního svitu denně. Dále je zde úzká souvislost mezi teplotou v oblasti a monzunovým režimem, tj. střídáním období dešťů s nízkými teplotami a silným větrem (3,0–5,1 m/s) a suchých období s vysokou teplotou a slabým větrem (2,8–4,0 m/s). Tato zvláštní charakteristika počasí v oblasti má rozhodující vliv na kvalitu rybího extraktu „Phốc“ díky poměrně početným a stálým hodinám slunečního svitu, které vytvářejí příznivé podmínky pro fermentaci čerstvých ryb a dodávají produkci rybího extraktu zvláštní vlastnosti.

— Mořské podmínky

Ostrov obklopený mořem se nachází v zálivu Rach Gia-Ha Tien (Thajském zálivu), do něhož se, jak už bylo dříve zmíněno, stéká mnoho řek protékajících deltou řeky Mekong a oblastí Lake Sea v Kambodžském království. Řeky přinášejí naplaveniny a organické látky, a takto vznikající kal mořské vody v této oblasti vytváří ideální biotop pro kranasy a sardele. Zdejší ryby jsou proto kvalitnější (větší a tučnější) než ryby z jiných rybolovných oblastí.

— Lidské faktory

Všechny jednotlivé kroky při výrobě konečného produktu se provádí ručně, od lovu ryb po fermentaci. Při výrobě tradičního extraktu nechávají ostrované fermentovat sardele přibližně rok v masivních dřevěných kádích v tmavých skladech a uvedenou technikou se získává bohatá zlatavá kapalina ostré vůně a chuťových vlastností, které v mnohém předčí konkurenční výrobky z jiných oblastí Asie, kde bývá doba fermentace kratší.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Rybí extrakt „Phú Quốc“ má zvláštní vlastnosti, kterými se odlišuje od ostatních vietnamských rybích extraktů, jako je rybí extrakt Phan Thiet, rybí extrakt Cat Hai a další rybí extrakty z Vietnamu, a sice tmavě červenohnědou barvu, jemnou zvláštní vůni bez rybího nebo amonného zápachu, slanou, silně sladkou a přirozeně mastnou chuť a sladkou a mastnou dochuť po přírodních bílkovinách a rybím tuku.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Sardele používané pro výrobu rybího extraktu „Phú Quốc“ se loví ve výsostných vodách provincie Kien Giang a provincie Ca Mau, které jsou součástí Thajského zálivu (najdeme-li na mapě jako orientační bod mys Ca Mau, rybolovná oblast se nachází na západní straně Vietnamu). Díky charakteru této rybolovné oblasti jsou sardele větší a tučnější než sardele lovené v jiných oblastech, např. Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang a v zálivu Tokin. Proto při použití sardelí lovených v této rybolovné oblasti pro výrobu rybího extraktu výrobci získávají rybí extrakt s vyšší a stabilní hodnotou dusíku a barvou, typickou vůní a chutí, kterých jiné rybí extrakty nemohou dosáhnout. Moře v této rybolovné oblasti v Thajském zálivu je poměrně klidné, nepříliš hluboké a voda zde není tak slaná jako v jiných mořských oblastech. Zároveň je to příznivé prostředí pro ryby, neboť se zde stékají řeky z Vietnamu a Kambodže. Je to ideální oblast, kde se mohou sardele ukrývat a hledat potravu. Doba rybolovu nastává v období dešťů. V té době jsou již sardele dorostlé a shromažďují se v této rybolovné oblasti ve velkých počtech, aby se zde ukrývaly a hledaly potravu. Proto zde mohou rybáři nalovit velké množství velkých a tučných sardelí.

Výrobní postup začíná lovem sardelí, k němuž rybáři používají tradiční tuňákovou síť s malými oky. Ihned po odchycení do rybářských sítí nebo klecí a přesunu na palubu člunu jsou sardele očištěny mořskou vodou, aby se odstranily nečistoty, a ručně se vytřídí jiné rybí druhy a plody moře. Poté se k čerstvým sardelím na palubě člunu přidá sůl. Aby nedošlo k poškození ryb, použijí se k tomu míchací nástroje ze dřeva.

Během dávkování surovin a výroby konečného rybího extraktu jsou ryby uloženy ve stabilních sudech. Sudy jsou válcového tvaru, vyrobené ze dřeva stromů typických pro ostrov Phú Quốc nazývaných „ho phat“, „chay“, „boi loi“, „den den“, které jsou stovky let staré a nejsou napadené hmyzem, termity ani jinými živočichy živícími se dřevem. Dřevo je ohebné, vydrží dlouhodobé působení slané vody, izolují a na rybí extrakt nemá nepříznivý vliv.

Místní tradiční způsob výroby je jedním z faktorů, které vytvářejí specifičnost rybího extraktu „Phú Quốc“.

Vynikající vlastnosti rybího extraktu podmiňují i klimatické podmínky ostrova Phú Quốc a zkušenosti výrobců ve spojení s kvalitou sardelí lovených v této oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)