V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 1/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ([1]). Eventuelle indsigelser skal være Europa-Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»PHÚ QUỐC«

EF-Nr.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

BGB ( ) BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Phú Quốc«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Vietnam

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**

3.1. *Produkttype;*

Kategori 1.7. — Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Phú Quốc-fiskesovs er resultatet af lysis, hydrolyse og selvgæring af fiskekød gennem enzymer, der overvejende befinder sig i fiskens indre organer, og den langvarige gæring af Clostridium-bakterier under særlige betingelser ved høje temperaturer.

Phú Quốc-fiskesovs er kendetegnet ved følgende egenskaber:

— Farve: Phú Quốc-fiskesovs har en mørk, rødbrun farve.

— Lugt: mild speciel lugt uden lugt af fisk eller ammoniak, eftersom den er fremstillet af ferske fisk og ved naturlig gæring. Den naturlige gæring på fade over et langt tidsrum sikrer, at der ikke forekommer nogen fremmed lugt eller smag.

([1]) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

— Smag: salt, stærk, sødlig med smag af naturligt fedt. Sovsen har en naturlig sød og fed eftersmag, som skyldes det naturlige protein.

— Kvælstofindhold:

+ Minimum: 20 g N/l (for det færdige ekstrakt i anden og efterfølgende fortynding).

+ Maximum: 43 g N/l (for den første, rene ekstrakt).

Kemiske angivelser:

— Kvælstof (100 %) (g/l):

+ Special: 40

+ Super-Duper: 35

+ Standard 1: 30

+ Standard 2: 25

+ Standard 3: 20

— Forhold mellem kvælstof-aminosyre og kvælstof (%):

+ Special og Super-Duper: 14

+ Standard 1, 2, 3: 15

— Eddikesyre (%): ≥ 12

— Salt (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295

— Histamin (mg/l): ≤ 200

— Bly (mg/l): ≤ 0,5

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Som råvare til fremstilling af Phú Quốc-fiskesovs anvendes udelukkende fisk (ansjosarter). De ansjosarter, der anvendes til fremstilling af Phú Quốc-fiskesovs, fanges i Kien Giang-provinsens og Ca Mau-provinsens søterritorier, som er en del af den Thailandske Bugt (på et landkort ligger fangstområdet uden for Ca Mau i det vestlige Vietnam).

Den traditionelle fremstillingsproces begynder med at fiskerne kaster nettet ud. Når fisken er fanget og kommet om bord på båden, sorterer fiskerne ansjoserne fra andre arter, der måtte være fanget. Den traditionelle fangstmetode sikrer, at kødet ikke beskadiges, og at andelen af andre arter ikke overstiger 15 %. Derefter tilsættes salt (NaCl) til ansjoserne.

For at imødekomme efterspørgslen fra visse markeder tilsættes sukker til Phú Quốc-fiskesovs i størrelsesordenen 0,5 %-1,5 %. Dette påvirker ikke fiskesovsens egenskaber.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område:*

Fremstillingen af Phú Quốc-fiskesovs skal finde sted inden for det geografiske område og omfatter følgende trin:

— Fangst og forberedelse af råvarer: Fiskerne anvender traditionelle, fintmaskede tunfiskenet til fangst af ansjoser. Umiddelbart efter fangsten renses ansjoserne med havvand for at fjerne urenheder, og samtidig frasorteres andre fiskearter og skaldyr ved håndkraft. Dernæst saltes de friske ansjoser på dækket. Fiskene lagres efterfølgende overdækket i bådens lastrum, og det vand, der har samlet sig på bunden, fjernes ved håndkraft.

— Fiskens naturlige gæring: fisken flyttes til producentens virksomhed efter landing, hvor den lægges i blød på fade. Efter tre-fire dage bliver vandet i de fade, hvor fisken befinder sig, lukket ud. Derefter sættes fisken under pres ved hjælp af stave som fæstningsanordning. Det udtrukne vand ledes derefter tilbage til karret, så overfladen kommer til at stå under vand. Gæringsprocessen sker helt naturligt i fadene og varer 12 til 15 måneder.

— Fiskeekstraktet tappes af: når gæringsprocessen er ophørt, tappes fiskeekstraktet af fadene som et færdigt produkt. Det er muligt at fremstille fiskesovs med forskellig koncentrationer: Der kan tappes den første, rene ekstrakt eller en fortyndet (»lang«) ekstrakt. Når ekstrakten i fadet har opnået en gulbrun farven og en behagelig luft strømmer ude, er gæringen ophørt og ekstrakten kan tappes af. Man åbner et hul i fadet og lader ekstraktet løbe ud til fadet er tomt. Dernæst fjernes trælåget og fadet rengøres omhyggeligt, låget lægges på igen og fadet før igen og ekstraktet hældes tilbage på fadet. Ekstrakten tappes ud og hældes tilbage indtil den har fået en rødgul farve, er klar og tyktflydende og fri for uklarheder. Når ekstrakten har en svag aroma og den typiske kraftige smag af protein, kan den første, rene ekstrakt tappes af og hældes på flaske som det endelige produkt. Til fremstilling af en fortyndet (»long«) ekstrakt, opløses salt til mætningspunktet i drikkevand. Saltvandsopløsningen hældes i stigende mængdekoncentration over på de brugte fade (fra hvilke den første, rene ekstrakt blev udtaget). Slutproduktet betegnes som »long extract 1« (ekstrakt fra første fortyndingsgrad). Processen med udtagning af »long extract 1«, dvs. den første fortyndede ekstrakt fra systemet (syv anvendte tønder med restmængde) betegnes som »que long«. Gæringsperioden for hver »que long« er syv til ni dage. Denne proces gentages for anden og tredje fortyndingsgrad (»long extract« 2 og 3). Disse ekstrakter lagres herefter i beholdere.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Det færdige produkt Phú Quốc-fiskesovs skal overholde norm TCN 230:2006, der fastsætter kvalitets- og levnedsmiddelsikkerhedsstandarder for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Phú Quốc, og fyldes på lukkede beholdere af forskellige former af glas eller plast, der er bestemt til direkte salg til forbrugeren. Påfyldt fiskesovs skal opbevares under naturlige vejrbetingelser i overdækkede lagerbygninger.

Fyldning på flasker af Phú Quốc-fiskeekstrakt må kun finde sted på øen Phú Quốc, for at sikre en ens kvalitet. De klimatiske betingelser på øen Phú Quốc og producenternes erfaring kombineret med, at ansjoserne er fanget i området, er forudsætningen for at fiskesovs af en sådan fortrinlig kvalitet kan frembringes.

Påfyldningen skal være foretaget, så snart den første (rene) ekstrakt og den færdige fortyndede (»long«). Dernæst bliver den første ekstrakt blandet med første, anden og tredje fortyndingsgrad for at opnå en fiskesovs, der indeholder det foreskrevne proteinindhold. For at opnå 20 liter af 350 N-fiskeekstrakt fra første ekstrakt af 400 N og fortyndet ekstrakt med 200 N, blandes 15 liter af første ekstrakt (400 N) og 5 liter af det fortyndede ekstrakt (200 N).

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Etiketten skal som minimum indeholde følgende oplysninger:

— Betegnelse: »Phú Quốc«

— Produktets art: Nước mắm, for produkter, der er bestemt til eksport, tilføjes »fiskesovs«.

— Beskyttet oprindelsesbetegnelse: Tên gọi xuất xứ, for produkter, der er bestemt til eksport, tilføjes »BOB«

— Pakkevirksomhedens navn og adresse, forarbejdningsvirksomhedens navn og adresse, oprindelse for produkter, der er bestemt til eksport.

— Bestanddele

— Kvalitetsangivelser (samlet indhold af protein g N/l)

— Mængde fiskesovs (i liter eller ml)

— Påfyldningsdato, udløbsdato

— Anvisning om opbevaring og anvendelse

— Pakkekode

— Anvisning vedrørende levnedsmiddelhygiejne/-sikkerhed.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Produktets geografiske område består af øen Phú Quốc, Vietnams største ø, der ligger i den Thailandske Bugt, befinder sig 103°29′ til 104°09′ vestlig længde og 9°48′ til 10°26′ nordlig bredde i de vietnamesiske provinser Kien Giang's og Ca Mau's søterritorier.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

— Klimatiske betingelser

Temperaturerne hele året rundt er høje og stabile. Gennemsnitstemperaturen er ca. 27,5 °C. Der er næsten ingen temperaturforskelle mellem de forskellige årstider, og den gennemsnitlige temperaturforskel mellem den varmeste og koldeste måned er 2 °C. Der årligt ca. 1 445 solskinstimer og dagligt ca. seks til syv solskinstimer. Derudover er der en tæt sammenhæng mellem temperaturerne i regionen og monsunklimaet, dvs. en regntid med lave temperaturer og stærk vind (3,0-5,1 m/s) og en tørkeperiode med høje temperaturer og let vind (2,8-4,0 m/s). De særlige kendetegn ved vejret i regionen spiller en afgørende rolle for kvaliteten af Phú Quốc-fiskesovs, fordi de mange og stabile solskinstimer skaber gunstige betingelser for fiskeekstraktets gæring og giver produkter dets særlige egenskaber.

— Søforhold

Øen ligger omgivet af havet i Rach Gia-Ha Tien-bugten (den Thailandske Bugt) hvori som allerede nævnt talrige floder løber sammen og flyder gennem Mekong-deltaget og Tonlé Sap-søen i Kongeriget Cambodja og fører aflejringer og organiske forbindelser med sig. Havvandets slam i dette område er et ideelt levested for hestemakrel- og ansjosarter og giver til sammenligning med anden fiskeri disse fisk en bedre kvalitet (de er større og federe).

— Menneskelige faktorer

Hvert trin i fremstillingen af det endelige produkt udføres ved håndkraft. Til produktionen af den traditionelle fiskesovs lader øens indbyggere ansjoserne gære i ca. et år i massive store trækar i mørke lagerbygninger. Denne teknik anses for at give en kraftig, gylden væske med en stærk smag og nuancer, der langt overgår lignende produkter fra regioner i Asien, hvor gæringsperioden normalt er kortere.

5.2. *Produktets egenart:*

Phú Quốc-fiskesovs har særlige egenskaber, der adskiller sig fra andre vietnamesiske produkter som Phan Thiet- og Cat Hai-fiskesovs eller andre fiskesovse. Produktets særlige egenskaber består af den mørke, rødbrune farve, den fine duft uden fiskelugt og ammoniak, saltindholdet og den kraftige sødlige smag af naturligt fedt. Eftersmagen er på grund af det naturlige protein og fiskefedt sødlig og fed.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

De ansjoser, der anvendes til produktion af Phú Quốc-fiskesovs, fanges i Kien Giang-provinsens og Ca Mau-provinsens søterritorier, som er en del af den Thailandske Bugt (på et landkort ligger fangstområdet uden for Ca Mau i det vestlige Vietnam). På grund af fangstområdets særlige egenskaber er ansjoserne større og federe end ansjoser, der fanges andre i andre områder som f.eks. Ba Ria — Vung Tau, Nha Trang og Tokin-bugten. Ved at anvende ansjoser, der er fanget i dette område, til fremstilling af fiskesovs, opnås et produkt med højere, stabil kvælstofindhold, bedre farve, karakteristisk duft og smag, som ikke kan opnås i andre fiskesovse. Fangstområdet i havet er relativt roligt. Det ligger ikke for alt dybt i den Thailandske Bugt, og saltindholdet er ikke så højt som i andre havområder. Det giver også et gunstigt klima for fisk takket være indvirkningen fra tilstrømningen af floder fra Vietnam og Cambodja. Det er et ideelt levested for ansjoser, hvor de kan finde beskyttelse og føde. Fangstperioden ligger i regntiden. På dette tidspunkt er ansjoserne fuldvoksne og samler sig i enorme stimer i området for at lede efter beskyttelse og føde. Fiskerne kan derfor fange meget store mængder af store, fede ansjoser.

Fremstillingsprocessen indledes med fangst af ansjoserne, hvortil fiskerne anvender traditionelle, fintmaskede tunfiskenet. Umiddelbart efter at ansjoserne med net eller andre midler er fanget og bragt om bord på dækket, renses de med havvand for at fjerne urenheder, og samtidig frasorteres ved håndkraft andre fiskearter og skaldyr. Dernæst saltes de friske ansjoser på bådens dæk under anvendelse af træredskaber for ikke at beskadige fiskene.

Under hele fremstillingsprocessen — fra tilførsel af råvare til slutprodukt — lagres fisken i stabile fade. Fadene skal være cylinderformede og fremstilles af træ fra sorter, der er typiske for Phú Quốc (»ho phat«, »chay«, »boi loi« og »den den«), som er århundredgamle og fri for angreb af insekter, termitter og andre træædende skadegørere. Træet er blødt og i stand til at modstå langvarig udsættelse for saltvand, det har isolerende egenskaber og beskytter fiskeekstraktet mod skadelige påvirkninger.

Den lokale traditionelle fremstillingsmetode er et af de elementer, som bidrager til at opnå Phú Quốc-fiskesovsens særlige egenskaber.

De klimatiske betingelser på Phú Quốc og producenternes erfaring i kombination med, at ansjoserne fanges i området, skaber en sådan fremragende fiskesovs.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)