V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 1/05)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ([1]). Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«PHÚ QUỐC»

Nº CE: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación:**

«Phú Quốc»

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Vietnam

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

La salsa de pescado «Phú Quốc» es el resultado de la lisis, la hidrólisis y la autofermentación de carne de pescado por enzimas, la mayoría de los cuales están presentes en los órganos internos del pescado, y de la larga fermentación de la bacteria *Clostridium* en unas condiciones exigentes a alta temperatura.

Las principales características de la salsa de pescado «Phú Quốc» son las siguientes:

— Color: la salsa de pescado «Phú Quốc» tiene un color entre rojo oscuro y marrón.

— Olor: olor especial y delicado, sin nota de pescado o de amoníaco ya que la salsa se elabora a partir de carne de pescado fresca y fermenta de forma natural. La prolongada fermentación natural en un barril de madera durante un largo período garantiza que no haya olores inusuales ni sabores extraños.

([1]) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

— Gusto: salado, con un sabor fuertemente azucarado y naturalmente graso. El regusto es dulce y graso debido a las proteínas naturales y a la grasa de pescado.

— Valores de nitrógeno:

+ Mínimo: 20 g N/litro (salsa de pescado final en segunda extracción o siguiente).

+ Máxima: 43 g N/l (primera extracción de pescado).

Indicaciones químicas:

— Nitrógeno (100 %) (g/l):

+ Especial: 40

+ Espléndido: 35

+ Normal 1: 30

+ Normal 2: 25

+ Normal 3: 20

— Proporción de aminoácidos de nitrógeno *versus* nitrógeno (%):

+ Especial y Espléndido: 14

+ Normal 1, 2, 3: 15

— Ácido acético (%): ≥ 12

— Sal (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295

— Histamina (mg/l): ≤ 200

— Exceso de plomo (mg/l): ≤ 0,5

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Para la producción de la salsa de pescado «Phú Quốc» únicamente se utiliza pescado (anchoas) como materia prima. Las anchoas utilizadas para elaborar la salsa de pescado «Phú Quốc» se capturan en las aguas territoriales de las provincias de Kien Giang y Ca Mau, que pertenecen al Golfo de Tailandia (en el mapa, tomando como referencia el cabo de Ca Mau, la pesquería se sitúa al oeste de Vietnam).

El procedimiento tradicional comienza cuando los pescadores lanzan la red al mar. Una vez que el pescado ha sido capturado e izado al barco, los pescadores separan manualmente las anchoas de las demás especies que hayan podido capturar. Por lo tanto, la técnica de la pesca tradicional garantiza la integridad de la carne y que la cantidad total de otras especies no sea superior al 15 %. Después se añade sal (NaCl) a las anchoas.

Para satisfacer las demandas de algunos mercados, a los ingredientes de la salsa de pescado «Phú Quốc» se añade azúcar, en la proporción 0,5 %-1,5 %, cantidad que no influye en las características del producto.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

El proceso de elaboración de la salsa de pescado «Phú Quốc» debe llevarse a cabo en la zona geográfica, incluidas las siguientes actividades:

— Pesca y preparación de materias primas: para la pesca de la anchoa, los pescadores utilizan una almadraba tradicional con pequeñas mallas. Inmediatamente después de haber sido capturadas, las anchoas se limpian con agua de mar para eliminar las impurezas y se retira manualmente cualquier otro pescado o marisco. Posteriormente, en la cubierta del barco, se añade sal a las anchoas frescas. Luego, las anchoas se almacenan en la bodega del barco y se cubren cuidadosamente. El agua que se acumula en el fondo se retira manualmente.

— Fermentación natural del pescado: el pescado se traslada a los locales del productor después del atraque, se pone en remojo y se mantiene en barriles. Una vez colocado el pescado en los barriles, el agua del recipiente se extrae durante unos 3-4 días. Pasado este tiempo, el productor procede al prensado para lo cual utiliza unas barras de sujeción. Después de este proceso, el agua extraída se vuelve a echar en el barril hasta recubrir la superficie. El proceso de fermentación finaliza naturalmente tras 12 a 15 meses de maceración en los barriles.

— Extracción de la salsa de pescado: una vez finalizado el proceso de fermentación, la salsa de pescado puede extraerse de los barriles como producto final. Es posible obtener diferentes niveles de concentración de la salsa en función del momento de la extracción: primera extracción o extracción posterior. Cuando la salsa en el barril se vuelve amarilla parda y desprende un buen olor, finaliza la fermentación y puede procederse a la extracción. El productor abre un orificio para dejar correr la salsa hasta que el barril quede vacío, después retira la tapadera de madera y la lava cuidadosamente antes de volverla a poner en el barril y volver a verter la salsa. Esta operación se repite hasta que la salsa adquiere un color rojo-amarillento, traslúcido y viscoso, sin turbiedad. Cuando la salsa adquiere un ligero aroma y un sabor muy pronunciado de proteína está lista para ser embotellada como producto final. La salsa «largamente macerada» se obtiene disolviendo sal en agua limpia hasta la saturación. Esta salmuera se vierte después en los barriles previamente utilizados (los que contenían el primer extracto) partiendo de la concentración más baja a la concentración más elevada. El producto final obtenido se denomina salsa 1 «largamente macerada». El proceso de obtención de la salsa 1 «largamente macerada» a través de un sistema constituido por siete barricas previamente utilizadas se denomina «que long». El tiempo necesario para cada «que long» es de 7 a 9 días. Este proceso se repite para obtener salsas 2 y 3 «largamente maceradas». Luego, estas salsas se almacenan en recipientes.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El producto acabado de la salsa de pescado «Phú Quốc» debe ser conforme a la norma TCN 230:2006, que establece las normas de calidad y de seguridad en materia de higiene alimentaria para los productos con la denominación de origen protegida «Phú Quốc». Por último, el producto se embotella en recipientes cerrados de vidrio o plástico en las distintas formas que pueden ser vendidas directamente a los consumidores. La salsa de pescado embotellada debe conservarse en almacenes cubiertos en condiciones meteorológicas naturales.

El embotellado de la salsa de pescado «Phú Quốc» solo puede efectuarse en la isla de Phú Quốc para garantizar un calidad estable e idéntica. Las condiciones climáticas de la isla de Phú Quốc y la experiencia de los productores, en combinación con la calidad de las anchoas capturadas en la zona geográfica, dan como resultado esta excelente salsa de pescado.

El embotellado se efectúa una vez obtenidas la primera salsa y la salsa «largamente macerada», comenzando por mezclar la primera salsa con las salsas 1, 2 y 3 «largamente maceradas», para obtener la salsa de pescado con el contenido de proteínas exigido. Por consiguiente, para obtener 20 litros de salsa de pescado 350 N a partir de una primera salsa 400 N y una salsa largamente macerada 200 N, es necesario mezclar 15 litros de la primera salsa 400 N con 5 litros de salsa «largamente macerada» 200 N.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En la etiqueta debe figurar, como mínimo, la siguiente información:

— Nombre: «Phú Quốc»

— Tipo de producto: Nước mắm, para los productos exportados: se añade la mención «salsa de pescado».

— Indicación: Tên gọi xuất xứ, para los productos exportados: se añade la mención «DOP».

— Nombre y dirección de la empresa de envasado, nombre y dirección de la empresa de transformación; origen de un producto destinado a la exportación.

— Ingredientes.

— Indicaciones sobre la calidad (contenido total de proteínas g N/l).

— Cantidad de salsa de pescado (unidad: litro o mililitro).

— Fecha de embotellado, fecha de caducidad.

— Instrucciones para su conservación y utilización.

— Código numérico del paquete.

— Advertencia de seguridad en materia de higiene.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica es la isla de Phú Quốc, la más grande de Vietnam, situada en el Golfo de Tailandia a 103°29′-104°09′ de longitud oeste y 9°48′-10°26′ de latitud norte y las aguas territoriales de las provincias vietnamitas de Kien Giang y Ca Mau.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

— Condiciones climáticas

La temperatura es elevada y estable durante todo el año con una media de alrededor de 27,5 °C. Por lo tanto, prácticamente no existe ninguna diferencia de temperatura entre las estaciones, ya que la diferencia media entre el mes más caluroso y el mes más frío es de 2 °C. La región disfruta de alrededor de 1 445 horas de sol al año, con unas 6-7 horas de sol al día. Además, existe una estrecha conexión entre la temperatura de la región y el monzón, es decir, la estación de lluvias caracterizada por bajas temperaturas y vientos fuertes (entre 3,0 y 5,1 m/s), y la estación seca caracterizada por altas temperaturas y vientos moderados (entre 2,8 y 4,0 m/s). Estas características especiales del clima de la región tienen una incidencia decisiva en la calidad de la salsa de pescado «Phú Quốc», ya que las horas de sol son bastante numerosas y estables, lo que crea condiciones favorables para la fermentación del pescado fresco y da las características especiales para la elaboración de la salsa de pescado.

— Condiciones del mar

La isla está rodeada por el mar en el Golfo de Rach Gia y Ha Tien (Golfo de Tailandia) que, como ya se ha mencionado anteriormente, es la confluencia de muchos ríos que discurren a través del Delta del Mekong y el lago Tonlé Sap del Reino de Camboya y transportan aluviones y compuestos orgánicos, siendo el lodo del agua del mar en esta zona un hábitat ideal para los jureles y las anchoas, confiriendo a estos peces una mejor calidad (más grandes y más grasos) que a los que pueden encontrarse en otras pesquerías.

— Factores humanos

Cada paso seguido para elaborar el producto final se realiza manualmente, desde la captura a la fermentación. Para elaborar su salsa tradicional, los isleños hacen fermentar las anchoas alrededor de un año en enormes barriles de madera almacenados en depósitos en la oscuridad, una técnica que, según se dice, produce un líquido rico y dorado con sabor picante y matices muy superiores a los de las salsas competidoras elaboradas en otras regiones asiáticas, donde los plazos de fermentación son generalmente más cortos.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La salsa de pescado «Phú Quốc» tiene características peculiares que la diferencian de otras salsas de pescado de Vietnam, como las salsas de pescado Phan Thiet y Cat Hai u otras salsas de pescado de Vietnam de color entre rojo y marrón oscuro, un olor especial y delicado, sin nota de pescado ni de amoníaco, un gusto salado, con un sabor fuertemente azucarado y naturalmente graso y un regusto dulce y graso debido a las proteínas naturales y a la grasa de pescado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Las anchoas utilizadas para elaborar la salsa de pescado «Phú Quốc» se capturan en las aguas territoriales de las provincias de Kiên Giang y Cà Mau, que pertenecen al Golfo de Tailandia (en el mapa, tomando como referencia el cabo de Ca Mau, la pesquería se sitúa al oeste de Vietnam). Gracias a las características de esta pesquería, las anchoas son más grandes y más grasas que las anchoas capturadas en otras pesquerías, como las de Bà Rịa-Vũng Tàu, Nha Trang y el golfo de Tonkin. Así pues, utilizando las anchoas capturadas en la pesquería para elaborar la salsa de pescado, los productores obtienen una salsa de pescado con un color y un valor de nitrógeno superior y estable, un olor y un sabor típicos que las otras salsas de pescado no tienen. La zona marítima de esta pesquería es relativamente tranquila, no demasiada profunda en el Golfo de Tailandia y su agua no es tan salada como la de otras zonas marítimas. Se trata asimismo de un entorno favorable para los peces porque se sitúa en la confluencia de los ríos vietnamitas y camboyanos. Es una zona ideal para que las anchoas encuentren refugio y busquen alimento. El periodo de pesca coincide con la estación de lluvias. En este momento, las anchoas han crecido y se reagrupan masivamente en esta zona de pesca para encontrar refugios y buscar alimento. De este modo, los pescadores puedan capturar enormes cantidades de anchoas grandes y grasas.

La producción comienza con la pesca de la anchoa para la cual los pescadores utilizan una almadraba tradicional con pequeñas mallas. Inmediatamente después de haber sido capturadas con las redes de pesca y trasladadas a la cubierta del barco, las anchoas se limpian con agua de mar para eliminar las impurezas y se retira manualmente cualquier otro pescado o marisco. Posteriormente, en la cubierta del barco, se añade sal a las anchoas frescas con la ayuda de instrumentos para mezclar de madera a fin de evitar cualquier daño a los peces.

Durante todo el proceso de maceración de las materias primas y durante la elaboración de la salsa de pescado final, el pescado se almacena en barriles estables. Dichos barriles son cilíndricos, hechos con madera de árboles típicos de la isla de Phú Quốc denominados «ho phat», «chay», «boi loi», «den den» de cientos de años y exentos de cualquier intrusión de insectos, termitas o insectos xilófagos. La madera de estos árboles es extensible y capaz de resistir una exposición prolongada a la salmuera, lo que permite aislar y evitar cualquier alteración de la salsa de pescado.

El método tradicional local de elaboración es uno de los factores que crea el carácter específico de la salsa de pescado «Phú Quốc».

Las condiciones climáticas de la isla de Phú Quốc y la experiencia de los productores, combinadas con las anchoas capturadas en la zona, dan lugar a esta excelente salsa de pescado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]