V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 1/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio [1]. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PHÚ QUỐC»

N. CE: VN-DOP-0005-0788-26.08.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome:**

«Phú Quốc»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Vietnam

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.7: pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

La salsa (estratto) di pesce Phú Quốc è il risultato della lisi, idrolisi e autofermentazione della polpa del pesce tramite enzimi, la maggior parte dei quali sono presenti negli organi interni del pesce, e della fermentazione per lungo tempo del batterio appartenente al genere Clostridium in una condizione particolare ad alte temperature.

Le caratteristiche principali della salsa di pesce Phú Quốc sono le seguenti:

— colore: la salsa di pesce Phú Quốc ha un colore rosso mattone scuro,

— odore: sensazione olfattiva speciale e delicata, senza odore di pesce e di ammoniaca dato che è prodotta con pesci freschi e fermentata naturalmente. La fermentazione naturale prolungata all'interno di botti di legno per un lungo periodo garantisce l'assenza di odori e sapori poco piacevoli.

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

— gusto: salato, molto dolce con sapore naturale di grasso. Il retrogusto è dolce e grasso a causa delle proteine naturali e degli oli di pesce,

— valori di azoto:

+ Minimo: 20 gN/litro (per la salsa di pesce finita di «seconda estrazione» o successiva).

+ Massimo: 43 gN/litro (per la salsa di pesce di «prima estrazione»).

Proprietà chimiche:

— azoto (100 %) (g/l):

+ speciale: 40

+ super-Duper: 35

+ standard 1: 30

+ standard 2: 25

+ standard 3: 20,

— proporzione tra la parte azotata degli amminoacidi e l'azoto (%):

+ speciale e Super-Duper: 14

+ standard 1, 2, 3: 15,

— acido acetico (%): ≥ 12,

— sale (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295,

— istamina (mg/l): ≤ 200,

— eccedenza di piombo (mg/l): ≤ 0,5.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Tra le materie prime usate per la produzione della salsa di pesce Phú Quốc figura solo il pesce (acciughe). Le acciughe utilizzate per la produzione della salsa di pesce Phú Quốc vengono catturate nelle acque territoriali delle provincie di Kien Giang e di Ca Mau situate all'interno del Golfo di Thailandia (sulla cartina, prendendo come punto di riferimento Capo Ca Mau, le attività di pesca si svolgono a ovest del Vietnam).

Tradizionalmente, il processo di cattura inizia con il gettare le reti da parte dei pescatori. Una volta catturato il pesce e deposto nell'imbarcazione, i pescatori effettuano una separazione manuale tra le acciughe e le altre specie che potrebbero essere state pescate. Pertanto, il processo di cattura tradizionale garantisce l'integrità della polpa dell'acciuga e assicura che la quantità totale di altre specie non superi il 15 %. Alle acciughe viene aggiunto sale (NaCl).

Per soddisfare le richieste di alcuni mercati viene aggiunto zucchero (percentuale: da 0,5 % a 1,5 %) agli ingredienti della salsa di pesce Phú Quốc, non alterando in alcun modo le caratteristiche della salsa stessa.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata:*

Il processo di lavorazione della salsa di pesce Phú Quốc deve aver luogo nella zona geografica e prevede:

— pesca e preparazione delle materie prime: per la pesca delle acciughe i pescatori usano una tonnara tradizionale con maglie piccole. Subito dopo essere state catturate, le acciughe vengono lavate con acqua di mare per eliminare le impurità e rimuovere manualmente qualsiasi altro pesce o frutto di mare. In seguito, le acciughe fresche, riposte sul tetto dell'imbarcazione, vengono cosparse di sale; poi vengono trasferite nella stiva e coperte con cura. L'acqua depositatasi sul fondo viene rimossa manualmente,

— fermentazione naturale del pesce: dopo l'attracco dell'imbarcazione, il pesce viene trasportato negli impianti di lavorazione del produttore per poi essere messo a macerare in botti di legno. Dopo aver riposto il pesce nelle botti, l'acqua che si forma all'interno viene estratta per circa 3-4 giorni. Dopo questo periodo il produttore dà inizio al processo di pressatura con l'aiuto di assicelle. Alla fine di questo processo, l'acqua estratta viene versata sulle acciughe in modo da ricoprirle completamente. Il processo di fermentazione procede naturalmente fino al suo compimento all'interno delle botti per un periodo che varia dai 12 ai 15 mesi,

— estrazione della salsa di pesce: una volta completato il processo di fermentazione, la salsa di pesce può essere estratta dalle botti come prodotto finito. È possibile ottenere diversi livelli di concentrazione della salsa: estrazione della salsa di pesce di «prima estrazione» e successivamente della salsa formatasi da «fermentazione prolungata». Quando la salsa nelle botti diventa marrone-gialla e emana un buon profumo vuol dire che la fermentazione si è conclusa e la salsa può essere estratta. I produttori aprono il tappo della botte per fare scolare la salsa fino allo svuotamento completo. Dopodiché rimuovono il coperchio in legno e lavano la botte con cura prima di richiuderla e versare nuovamente la salsa al suo interno. La salsa viene estratta e riversata nelle botti fino a quando non diventa di un colore tra il rosso e il giallo, chiara e viscosa ma senza torbidità. La salsa di «prima estrazione» può essere estratta ed imbottigliata come prodotto finito quando essa acquisisce un leggero aroma e un sapore pronunciato tipico delle proteine. Per estrarre la salsa di «fermentazione prolungata», è necessario disciogliere il sale in acqua pulita fino alla sua saturazione. La salamoia viene versata nelle botti utilizzate in precedenza (da dove è stata presa la salsa di «prima estrazione») seguendo l'ordine dal contenuto più basso a quello più elevato. Al prodotto finale estratto viene dato il nome di: salsa 1 di «fermentazione prolungata». Il processo di estrazione della salsa 1 di «fermentazione prolungata» attraverso un sistema di 7 botti utilizzate in precedenza si chiama «que long». Ogni «que long» ha la durata di 7-9 giorni. Questo processo viene ripetuto per ottenere salsa 2 e 3 di «fermentazione prolungata». Infine questi tipi di salsa vengono conservati in contenitori.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Il prodotto finito della salsa di pesce Phú Quốc deve rispettare la norma TCN 230:2006 che fissa i livelli qualitativi e di igiene e sicurezza alimentare per i prodotti recanti la denominazione di origine protetta «Phú Quốc»; al termine del processo viene versato in bottiglie sigillate di vetro o di plastica, in forme diverse che possono essere vendute direttamente ai consumatori. La salsa di pesce in bottiglia deve essere conservata in un magazzino coperto in condizioni meteorologiche naturali.

L'imbottigliamento della salsa di pesce Phú Quốc è consentito solamente nell'isola di Phú Quốc per assicurare una qualità stabile ed uniforme del prodotto. Il motivo risiede nel fatto che le condizioni meteorologiche dell'isola di Phú Quốc, l'esperienza dei produttori e la zona geografica di cattura delle acciughe danno come risultato un'eccellente salsa di pesce.

L'imbottigliamento deve essere fatto una volta ottenute le salse di «prima estrazione» e di «fermentazione prolungata» iniziando a mischiare la salsa di «prima estrazione» con la salsa 1, 2 e 3 di «fermentazione prolungata» per ottenere la salsa di pesce contenente il tenore di materia proteica richiesto. Di conseguenza, è necessario mischiare 15 litri di salsa di «prima estrazione» a 40 gradi di azoto con 5 litri di salsa di «fermentazione prolungata» a 20 gradi di azoto al fine di ottenere 20 litri di salsa di pesce a 35 gradi di azoto da salsa di pesce di «prima estrazione» a 40 gradi di azoto e da salsa di «fermentazione prolungata» a 20 gradi di azoto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

L'etichetta reca almeno le seguenti informazioni:

— nome: «Phú Quốc»,

— tipo di prodotto: Nước mắm, per i prodotti esportati: si aggiunge «salsa di pesce»,

— indicazione: Tên gọi xuất xứ, per i prodotti esportati: si aggiunge «DOP»,

— nome e indirizzo dello stabilimento di condizionamento e di quello di produzione; origine di un prodotto per l'esportazione,

— ingredienti,

— indicazioni di qualità (tenore di materia proteica gN/l),

— quantità della salsa di pesce (unità: litri o millilitri),

— data di imbottigliamento e di scadenza,

— indicazioni per la conservazione e l'uso,

— codice dell'imballaggio,

— avviso di sicurezza alimentare.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica comprende l'isola di Phú Quốc, l'isola più grande del Vietnam, situata nel Golfo di Thailandia a una longitudine 103°29′-104°09′ a ovest e a una latitudine 9°48′-10°26′ a nord, e le acque territoriali delle province vietnamite di Kien Giang e di Ca Mau.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

— condizioni climatiche

La temperatura è elevata e stabile tutto l'anno con temperature medie di circa 27,5 °C il che comporta una quasi omogeneità di temperature tra le diverse stagioni dato che la differenza tra il mese più caldo e quello più freddo è di 2 °C. Il sole è presente circa 1 445 ore all'anno con una media giornaliera di circa 6-7 ore. Inoltre, esiste una stretta relazione tra le temperature della regione e il regime monsonico, ovvero la stagione delle piogge con basse temperature e venti forti (3,0-5,1m/s) e la stagione secca con temperature elevate e venti deboli (2,8-4,0m/s). Le speciali condizioni meteorologiche della regione hanno ripercussioni determinanti sulla qualità della salsa di pesce Phú Quốc a causa delle ore di sole che sono abbastanza numerose e stabili creando così condizioni favorevoli per la fermentazione del pesce fresco e fornendo anche speciali caratteristiche per la produzione della salsa di pesce,

— condizioni del mare

L'isola è circondata dal mare nel Golfo Rach Gia-Ha Tien (Golfo di Thailandia) che, come già anticipato, forma un bacino di confluenza di molti fiumi che scorrono attraverso il Delta del Mekong e il fiume Tonle Sap del Regno di Cambogia. Questi fiumi trasportano limo e composti organici, elementi base della fanghiglia delle acque marine di questa zona nonché habitat ideale per sugarotti e acciughe, conferendo maggiori qualità a questi pesci (più grandi e più grassi) rispetto a quelli che possono essere catturati di altre zone di pesca,

— fattori umani

Ogni tappa necessaria alla lavorazione del prodotto finito è effettuata manualmente, dalla cattura del pesce alla sua fermentazione. Gli abitanti dell'isola di Phú Quốc fanno fermentare le acciughe per circa un anno in enormi botti di legno collocate in magazzini bui per preparare la loro salsa tradizionale. Si afferma che questa tecnica produce un liquido ricco e dorato con un sapore forte e sfumature di gran lunga superiori alle salse di pesce provenienti da altre regioni asiatiche dove i periodi di fermentazione sono solitamente più brevi.

5.2. *Specificità del prodotto:*

La salsa di pesce Phú Quốc ha delle caratteristiche peculiari che la differenziano da altre salse di pesce del Vietnam, come la salsa di pesce Phan Thiet e Cat Hai o altre ancora, con colorazione rosso mattone scuro, odore delicato e speciale, senza elementi di pesce ed ammoniaca, salata, molto dolce con sapore naturale di grasso, retrogusto dolce e grasso come nelle proteine naturali e nell'olio di pesce.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Le acciughe utilizzate per la produzione della salsa di pesce Phú Quốc vengono catturate nelle acque territoriali delle province di Kien Giang e di Ca Mau situate all'interno del Golfo di Thailandia (sulla cartina, prendendo come punto di riferimento Capo Ca Mau, le attività di pesca si svolgono a ovest del Vietnam). Grazie alle caratteristiche di questa zona di pesca, le acciughe sono più grandi e più grasse rispetto a quelle catturate in altre zone come Ba Ria-Vung Tau, Nha Trang e il Golfo di Tokin. Pertanto, l'utilizzo delle acciughe catturate in questa zona di pesca consente ai produttori di ottenere un estratto di pesce con un valore e colore di azoto più alto e stabile, odore e sapore tipici non riscontrabili in altre salse di pesce. La zona marina di pesca è relativamente calma, non troppo profonda nel Golfo di Thailandia e le sue acque non sono così salate come quelle delle altre zone marine. Inoltre, quest'ambiente costituisce un habitat ideale per i pesci grazie alla confluenza di fiumi dal Vietnam e dalla Cambogia, in particolare per le acciughe che qui trovano rifugio e cibo. Il periodo di pesca coincide con la stagione delle piogge, quando le acciughe già cresciute si riuniscono in gruppi enormi in questa zona di pesca per cercare rifugio e cibo. I pescatori possono così catturare una grande quantità di acciughe grandi e grasse.

Il processo di lavorazione inizia con la pesca delle acciughe per la quale i pescatori usano una tonnara tradizionale con maglie piccole. Subito dopo esser state catturate con reti da pesca o attraverso la pesca alla cieca e riposte sul tetto dell'imbarcazione, le acciughe vengono lavate con acqua di mare per eliminare le impurità e rimuovere manualmente qualsiasi altro pesce o frutto di mare. Successivamente, le acciughe fresche riposte sul tetto dell'imbarcazione, vengono cosparse di sale con l'aiuto di strumenti di legno al fine di evitare qualsiasi danno alle stesse.

Il pesce viene conservato in botti stabili durante tutto il processo di introduzione della materia prima e di produzione della salsa di pesce finita. La botte deve essere di forma cilindrica, fatta di legno proveniente dagli alberi secolari tipici dell'isola di Phú Quốc chiamati «ho phat», «chay», «boi loi» e «den den» che non siano stati danneggiati dall'intrusione di insetti, termiti e insetti xilofagi. Questo legno è flessibile, capace di sopportare a lungo l'acqua salata, di impermeabilizzarsi e di evitare danneggiamenti alla salsa di pesce.

Questo metodo locale tradizionale di produzione è un elemento che sta all'origine della specificità della salsa di pesce Phú Quốc.

Le condizioni meteorologiche dell'isola di Phú Quốc, l'esperienza dei produttori e le acciughe catturate in questa zona geografica contribuiscono alla produzione di un'eccellente salsa di pesce.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].