V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 1/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 [1]. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"PHÚ QUỐC"

Nru TAL-KE: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem:**

"Phú Quốc"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

Il-Vjetnam

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.7: Ħut, molluski u krostaċji friski, flimkien ma' prodotti derivati minnhom

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li japplika għalih l-isem f'(1):*

Il-"Phú Quốc" huwa estratt tal-ħut li jirriżulta mil-lisi, l-idrolisi u l-awtofermentazzjoni tal-ħut permezz ta' enżimi, li l-biċċa l-kbira minnhom jinsabu fl-organi interni tal-ħut u l-fermentazzjoni twila tal-batterja Clostridium f'kundizzjonijiet eżiġenti u f'temperatura għolja.

Il-karatteristiċi ewlenin tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" huma dawn li ġejjin:

— Kulur: L-estratt tal-ħut "Phú Quốc" għandu kulur skur kannella fl-aħmar.

— Riħa: riħa delikata u speċjali, mhux ta' ħut jew ta' ammonja, minħabba li l-estratt huwa prodott minn ħut frisk u ffermentat b'mod naturali. Il-fermentazzjoni naturali prolongata f'bettija tal-injam għal tul ta' żmien twil tiżgura li ma jkun hemm l-ebda riħa jew toġħma mhux tas-soltu.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

— Toġħma: Mielħa, ħelwa u qawwija b'toġħma ta' xaħam naturali. L-aħħar toġħma hija ħelwa u xaħmija ta' proteina naturali u żejt tal-ħut.

— Valuri tan-nitroġenu:

+ Minimu: 20 gN/litru (għall-estratt aħħari ta' ħut fit-tieni estratt jew dawk konsekuttivi).

+ Massimu: 43 gN/litru (għall-ewwel estratt ta' ħut).

Indikazzjonijiet kimiċi:

— Nitroġenu (100 %) (g/l):

+ Speċjali: 40

+ Super-Duper: 35

+ Standard 1: 30

+ Standard 2: 25

+ Standard 3: 20

— Proporzjoni ta' amminoċidi tan-nitroġenu versus in-nitroġenu (%):

+ Speċjali u Super-Duper: 14

+ Standard 1, 2, 3: 15

— Aċidu aċetiku (%): ≥ 12

— Melħ (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295

— Histamine (mg/l): ≤ 200

— Surplus ta' ċomb (mg/l): ≤ 0,5

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

Il-materja prima użata għall-estratt tal-ħut "Phú Quốc" huwa l-ħut biss (l-inċova). L-inċova użata għall-produzzjoni tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" tinqabad fl-ibħra territorjali tal-provinċja ta' Kien Giang u l-provinċja ta' Ca Mau li jinsabu fil-Golf tat-Tajlandja (fuq il-mappa, jekk nieħdu l-kap ta' Ca Mau bħala għelm, is-sajd isir fil-Punent tal-Vjetnam).

Il-proċedura tradizzjonali tibda billi s-sajjieda jitfgħu x-xibka fil-baħar. Ladarba jinqabad il-ħut u jkun fuq id-dgħajsa, is-sajjieda jisseparaw manwalment l-inċova mill-ispeċijiet l-oħra li jkunu nqabdu. Għal-daqstant, il-proċedura tradizzjonali tas-sajd tiżgura l-integrità tal-ħut u anke li l-ammont totali ta' speċijiet oħra ma jaqbiżx il-15 %. Il-melħ (NaCl) jiżdied mal-inċova.

Sabiex ikunu ssodisfati d-domandi tas-suq, l-ingredjenti tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" jiġi ssupplimentat biż-żokkor fil-proporzjon ta' 0,5 %-1,5 %, li ma jinfluwenzax il-karatteristiċi tal-estratt tal-ħut.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:*

L-ipproċessar tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" għandu jsir fiż-żona ġeografika, inklużi:

— is-sajd u l-preparazzjoni tal-materja prima: is-sajd għall-inċova li għalih is-sajjieda jużaw xibka tradizzjonali tat-tonn b'toqob żgħar. Malli tinqabad, l-inċova titnaddaf bl-ilma baħar sabiex ikunu eliminati l-impuritajiet, u jitneħħa manwalment ħut ieħor u frott tal-baħar ieħor. Jekk ikun hemm bżonn, jiżdied il-melħ mal-inċova friska abbord id-dgħajsa. L-inċova mbagħad tinħażen fl-istiva tad-dgħajsa u titgħatta b'attenzjoni filwaqt li l-ilma li jinġabar fil-qiegħ jitneħħa manwalment;

— il-fermentazzjoni naturali tal-ħut: il-ħut jittieħed fil-bini tal-produttur fuq ix-xatt, jitgħaddas fl-ilma u jinżamm fi btieti. Wara li l-ħut jitpoġġa fi btieti, l-ilma mill-kontenitur ikun estratt wara madwar tlieta jew erbat ijiem. Wara tlieta jew erbat ijiem, jibda l-proċess ta' pressjoni li għalih il-produttur juża stikek li jagħsru lill-ħut. Wara, il-ħut jitgħarraq fil-wiċċ bl-ilma li jkun estratt. Il-proċess ta' fermentazzjoni jkun komplut b'mod naturali wara perjodu ta' bejn 12 u 15-il xahar fil-btieti.

— l-estrazzjoni tal-estratt tal-ħut: ladarba l-proċess tal-fermentazzjoni jitlesta, l-estratt tal-ħut jista' jkun irtirat mill-btieti bħala prodott finali. Ikun possibbli li jinkisbu livelli differenti ta' konċentrazzjoni tal-estratt tal-ħut: l-irtirar tal-ewwel estratt tal-ħut u l-irtirar tal-estratt "twil". Meta l-estratt fil-btieti jsir kannella fl-isfar u minnu toħroġ riħa tajba, il-proċess tal-fermentazzjoni jkun lest u l-estratt ikun jista' jiġi rtirat. Il-produtturi jifthu t-toqba sabiex jinżel l-estratt kollu minn ġol-bettija sakemm titbattal. Wara jżarmaw il-kopertura tal-injam u jaħsluha b'attenzjoni qabel jerġgħu jgħattuha, u l-estratt irtirat jerġa' jintefa lura fil-bettija. L-estratt ikun irtirat u jerġa' jintefa' lura sakemm l-estratt tal-ħut isir isfar fl-aħmar, ċar u viskuż mingħajr turbidità. Meta l-estratt ikollu aroma ħafifa u togħma qawwija ta' proteina tipika, ikun il-mument meta jkun jista' jiġi irtirat l-ewwel estratt u jkun ibbottiljat bħala prodott finali. Sabiex ikun irtirat l-estratt "twil", il-melħ jinħall fl-ilma nadif sakemm ikun saturat. Is-salmura titferra' fi btieti użati (li minnhom ikun irtirat l-ewwel estratt) fl-ordni minn kontenut baxx għal għoli. Il-prodott aħħari miġbur huwa msejjaħ estratt "twil" 1. Il-proċess tal-irtirar ta' estratt "twil" 1 permezz tas-sistema li tikkonsisti f'7 btieti użati huwa magħruf bħala "que long". Il-perjodu ta' żmien għal kull "que long" huwa bejn 7 u 9 ijiem. Dan il-proċess jiġi ripetut sabiex ikun irtirat l-estratti "twal" 2 u 3. Imbagħad dan l-estratt jinħażen fi fliexken.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

Il-prodott finali tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" għandu jkun f'konformità mal-istandards 230:2006 TCN, li jistabbilixxu standards ta' kwalità u s-sikurezza tal-indafa tal-ikel għall-prodott li jġorr id-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Phú Quốc" u finalment jitferra' f'kontenituri li jingħalqu li jistgħu jkunu magħmula mill-ħġieġ jew mill-plastik fil-forom differenti li jistgħu jkunu fornuti lill-konsumaturi. L-estratt tal-ħut fi fliexken għandu jinħażen f'maħżen imsaqqaf f'kundizzjonijiet tat-temp naturali.

L-ibbottiljar tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" jista' jsir biss fuq il-gżira ta' Phú Quốc biex tkun żgurata kwalità stabbli u identika. Ir-raġuni hija li l-kundizzjonijiet klimatiċi tal-gżira ta' Phú Quốc u l-esperjenzi tal-produtturi flimkien mal-inċova maqbuda miż-żona, joħolqu dan l-estratt tal-ħut eċċellenti.

L-ibbottiljar għandu jsir ladarba jkunu nkisbu l-ewwel estratt u l-estratt "twil", li jibda billi l-ewwel estratt jitħallat mal-estratti "twil" 1, 2 u 3 sabiex jinkiseb estratt tal-ħut li jkun fih il-kontenut ta' proteina meħtieġa. Għaldaqstant, sabiex jinkisbu 20 litru ta' 350N ta' estratt tal-ħut minn 400N l-ewwel estratt u 200N estratt "twil", għandhom jitħalltu 15-il litru ta' 400N "l-ewwel estratt" ma' 5 litri ta' 200N estratt "twil".

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

It-tikketta għandha tinkludi mill-anqas it-tagħrif li ġej:

— Isem: "Phú Quốc"

— Tip ta' prodott: Nước mắm, għall-prodott esportat: jiżdied l-estratt tal-ħut.

— Indikazzjoni: Tên gọi xuất xứ, għall-prodott esportat: tiżdied "DPO".

— Isem u indirizz il-kumpanija tal-ippakkjar u isem u indirizz il-kumpanija tal-ipproċessar; oriġini ta' prodott għall-esportazzjoni.

— L-ingredjenti.

— Indikazzjonijiet ta' kwalità (kontenut totali ta' proteina gN/l).

— Kwantità ta' estratt tal-ħut (unità: litru jew millilitru).

— Data tal-ibbottiljar, data ta' skadenza.

— Istruzzjonijiet għall-preservazzjoni u l-użu.

— Kodiċi tal-pakkett.

— Avviż dwar is-sikurezza tal-indafa.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika tal-gżira ta' Phú Quốc, l-ikbar gżira tal-Vjetnam, tinsab fil-Golf tat-Tajlandja fil-lonġitudni tal-Punent 103°29′-104°09′ u fil-latitudni tat-Tramuntana 9°48′-10°26′ u fl-ibħra territorjali tal-provinċji tal-Vjetnam ta' Kien Giang u Ca Mau.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

— Kundizzjonijiet klimatiċi

It-temperatura hija għolja u stabbli s-sena kollha bit-temperatura medja tkun madwar 27,5 °C. Għaldaqstant, kważi ma hemm ebda differenza fit-temperatura bejn l-istaġuni, minħabba li d-differenza medja fit-temperatura bejn l-iktar xahar sħun u l-iktar xahar kiesaħ hija 2 °C. Kull sena jkun hemm madwar 1 445 siegħa ta' xemx, jiġifieri 6 jew 7 sigħat xemx kuljum. Barra minn hekk, hemm konnessjoni mill-qrib bejn it-temperatura tar-reġjun u l-monsun, jiġifieri l-istaġun tax-xita b'temperatura baxxa u riħ qawwi (3,0-5,11 m/s) u l-istaġun niexef b'temperatura għolja u riħ ħafif (2,8-4,0 m/s). Din il-karatteristika speċjali tat-temp tar-reġjun għandha effett deċiżiv fuq il-kwalità tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" minħabba s-sigħat ta' xemx li huma konsiderevoli u stabbli, u li għaldaqstant joħolqu kundizzjonijiet favorevoli għall-fermentazzjoni tal-ħut frisk u jagħtu l-karatteristiċi speċjali għall-produzzjoni tal-estratt tal-ħut.

— Il-kundizzjonijiet tal-baħaṛ

Il-gżira hija mdawra bil-baħar fil-Gulf Rach Gia-Ha Tien (il-Golf tat-Tajlandja) li kif semmejna qabel, hija l-konfluwenza ta' ħafna xmajjar li jgħaddu mid-Delta tal-Mekong u l-lag Tonlé Sap tar-Renju tal-Kambodja li jġorru l-alluvju u taħlitiet organiċi, li huwa t-tajn tal-ilma baħar f'din iż-żona li huwa ħabitat ideali għas-sawrell u l-inċova, li jagħti lil dan il-ħut kwalità aħjar (il-ħut ikun ikbar u eħxen) mill-ħut li jinstab f'żoni oħra tas-sajd.

— Fatturi umani

Kull pass segwit biex isir il-prodott finali jitwettaq manwalment, mill-proċess tas-sajd sal-fermentazzjoni. Sabiex jagħmlu dan l-estratt tradizzjonali tagħhom, in-nies tal-gżira jiffermentaw l-inċova għal madwar sena fi btieti enormi tal-injam fi mħażen mudlama, teknika li hija magħrufa li tħalli likwidu rikk u dehbieni b'aroma u togħma iktar qawwija u ħafna iktar superjuri minn tar-rivali fir-reġjuni tal-Ażja, fejn il-perjodi ta' fermentazzjoni normalment huma iqsar.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

L-estratt tal-ħut "Phú Quốc" għandu karatteristiċi partikolari differenti minn estratti oħra tal-ħut tal-Vjetnam, bħall-estratt tal-ħut Phan Thiet, l-estratt tal-ħut Cat Hai jew estratti tal-ħut oħra tal-Vjetnam, għandu kulur kannella fl-aħmar, riħa delikata speċjali u toġħma li mhijiex ta' ħut jew ta' ammonja, toġħma mielħa, ħelwa ħafna u ta' xaħam naturali, filwaqt li l-aħħar toġħma hija ħelwa u xaħmija minħabba l-proteina naturali u ż-żejt tal-ħut.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika ddefinita u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP):*

L-inċova użata għall-produzzjoni tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc" tinqabad fl-ibħra territorjali tal-provinċja ta' Kien Giang u l-provinċja ta' Ca Mau li jinsabu fil-Golf tat-Tajlandja (fuq il-mappa, jekk nieħdu l-kap ta' Ca Mau bħala għelm, is-sajd isir fil-Punent tal-Vjetnam). Bis-saħħa tal-karatteristiċi ta' dan is-sajd, l-inċova hija ikbar u eħxen mill-inċova maqbuda f'żoni oħra tas-sajd bħall-Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang u l-Golf ta' Tokin. Għaldaqstant, permezz tal-użu tal-inċova maqbuda f'din iż-żona tas-sajd għall-produzzjoni tal-estratt tal-ħut, il-produtturi jkollhom estratt tal-ħut b'valur ta' nitroġenu stabbli ogħla, riħa tipika u toġħma li estratt ieħor tal-ħut ma għandux. Il-baħar f'din iż-żona tas-sajd huwa relattivament kwiet u mhux fond ħafna fil-Golf tat-Tajlandja, u l-baħar mhux mielaħ daqs ibħra oħra. Huwa wkoll ambjent favorevoli għall-ħut minħabba li huwa l-konfluwenza tax-xmajjar mill-Vjetnam u l-Kambodja. Hija żona ideali għall-inċova biex tiskenn u tfittex l-ikel. Il-perjodu tas-sajd huwa l-istaġun tax-xita. F'dan iż-żmien, l-inċova tkun kibret u f'din iż-żona tas-sajd jinġabar ammont kbir ta' inċova għall-kenn u għall-ikel. Għaldaqstant, is-sajjieda jkunu jistgħu jaqbdu ammont kbir ta' inċova kbira u ħoxna.

Il-proċedura tal-produzzjoni tibda bis-sajd għall-inċova li għalih is-sajjieda jużaw xibka tradizzjonali tat-tonn b'toqob żgħar. Malli tinqabad fix-xbieki jew permezz tal-blajnds u titpoġġa fuq il-gverta tad-dgħajsa, l-inċova titnaddaf bl-ilma baħar sabiex ikunu eliminati l-impuritajiet u jitneħħa manwalment kwalunkwe ħut u frott tal-baħar ieħor. Wara, fuq l-istiva tad-dgħajsa, jiżdied il-melħ mal-inċova friska billi jintużaw strumenti tal-injam biex il-melħ jitħallat mal-ħut sabiex tkun evitata kwalunkwe ħsara għall-ħut.

Matul il-proċess tal-input ta' materja prima, il-ħut għandu jinħażen u l-produzzjoni tal-estratt finali tal-ħut għandha tinħażen fi btieti stabbli. Il-bettija għandu jkollha forma ċilindrika u għandha tkun magħmula mill-injam ta' siġar tipiċi li jikbru fuq il-gżira Phú Quốc, magħrufa bħala "ho phat", "chay", "boi loi", "den den", li għandhom mijiet ta' snin u li mhumiex affettwati bl-intrużjoni ta' insetti, termiti u insetti oħra li jieklu l-injam. Għandhom ikunu kapaċi jiġġebbdu, jirreżistu esponiment twil għall-ilma baħar, jinsulaw u jevitaw effetti ħżiena fuq l-estratt tal-ħut.

Il-metodu tradizzjonali lokali tal-produzzjoni huwa l-fattur li joħloq l-ispeċifiċità tal-estratt tal-ħut "Phú Quốc".

Il-kundizzjonijiet klimatiċi tal-gżira Phú Quốc u l-esperjenza tal-produtturi, flimkien mal-inċova maqbuda fiż-żona joħolqu dan l-estratt tal-ħut eċċellenti.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)