V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 1/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ([1]). Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„PHÚ QUỐC"

NR. CE: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumire:**

„Phú Quốc"

2. **Statul membru sau țara terță:**

Vietnam

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.7. Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:*

Extractul de pește „Phú Quốc" este rezultatul autofermentării, hidrolizei și lizei cărnii de pește prin intermediul unor enzime, dintre care cele mai multe se găsesc în organele interne ale peștelui, și al fermentației de lungă durată a bacteriei *Clostridium* în condiții dificile, la temperaturi ridicate.

Principalele caracteristici ale extractului de pește „Phú Quốc" sunt următoarele:

— Culoare: extractul de pește „Phú Quốc" are o culoare roșie-brună închisă.

— Miros: are un miros special, delicat, fără miros tipic de pește sau de amoniac deoarece extractul este obținut din pește proaspăt, fermentat natural. Datorită fermentației naturale îndelungate în butoaie de lemn se elimină orice gust sau miros neobișnuit.

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

— Gust: sărat, cu o savoare dulce, puternică și onctuoasă. Gustul rezidual este dulce și onctuos datorită proteinelor naturale și grăsimii de pește.

— Valorile de azot:

+ Minimă: 20 g N/litru (pentru extractul de pește finit după cea de-a doua extragere sau după extragerea consecutivă);

+ Maximă: 43 g N/litru (pentru primul extract de pește obținut).

Compoziție chimică:

— Azot (100 %) (g/l):

+ Special: 40

+ Remarcabil: 35

+ Standard 1: 30

+ Standard 2: 25

+ Standard 3: 20

— Proporția de azot din aminoacizi față de azot (%):

+ Special și remarcabil: 14

+ Standard 1, 2, 3: 15

— Acid acetic (%): ≥ 12

— Sare (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295

— Histamină (mg/l): ≤ 200

— Surplus de plumb (mg/l): ≤ 0,5

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Materia primă utilizată pentru producția de extract de pește „Phú Quốc" este numai pește (hamsii). Hamsiile utilizate pentru producția de extract de pește „Phú Quốc" sunt capturate în apele teritoriale din provinciile Kien Giang și Ca Mau, situate în Golful Thailandei (pe hartă, luând ca punct de reper capul Ca Mau, zona de pescuit se află în vestul Vietnamului).

Procedura tradițională începe cu aruncarea năvodului de către pescari. Odată ce peștele a fost capturat și adus pe vas, pescarii separă manual hamsiile de alte specii prinse eventual în năvod. Prin urmare, procedura de pescuit tradițională asigură integritatea cărnii și, de asemenea, faptul că totalul cantității celorlalte specii capturate nu depășește 15 %. Se adaugă sare (NaCl) la hamsii.

Pentru a îndeplini cerințele anumitor piețe, se adaugă zahăr, în proporție de 0,5 %-1,5 %, la ingredientele extractului de pește „Phú Quốc", lucru care nu influențează însă caracteristicile extractului de pește.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Prelucrarea extractului de pește „Phú Quốc" trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată și să cuprindă:

— pescuitul și pregătirea materiilor prime: pentru pescuitul de hamsii, pescarii utilizează o plasă pentru ton tradițională cu ochiuri mici. Imediat după ce au fost capturate, hamsiile sunt curățate cu apă de mare pentru a îndepărta impuritățile și a elimina manual celelalte specii de pește și fructe de mare. Pe urmă, pe puntea navei se adaugă sare hamsiilor proaspete. Apoi, hamsiile sunt depozitate în recipientul de pe vas și sunt atent acoperite, iar apa colectată dedesubt este îndepărtată manual;

— fermentația naturală a peștelui: după ce ambarcațiunea acostează, peștele este transportat la sediile producătorului, fiind apoi lăsat la macerat și păstrat în butoaie. După ce peștele este pus în butoaie, apa din recipiente va fi extrasă timp de aproximativ 3-4 zile. După 3-4 zile, începe procesul de presurizare pentru care producătorul utilizează tije de fixare. După aceea, apa extrasă este turnată înăuntru până la acoperirea completă a suprafeței recipientului. Procesul de fermentație în butoaie va fi în întregime natural, și va dura 12-15 luni;

— scoaterea extractului de pește: când procesul de fermentație este complet, extractul de pește poate fi scos din butoaie ca produs finit. Se pot obține diferite niveluri de concentrație pentru extractul de pește: de exemplu, primul extract de pește și extractul rezultat în urma unei „macerări îndelungate" (*long*). Când extractul din butoi capătă o culoare galben-maronie și un miros plăcut, procesul de fermentație este complet, iar extractul poate fi scos. Orificiul de scurgere este deschis, iar extractul se scurge până când butoiul rămâne gol. Apoi se desface capacul de lemn și se spală bine înainte ca extractul scos să fie turnat înapoi în butoi, iar butoiul să fie acoperit din nou cu capacul. Extractul de pește este scos și turnat înapoi până când capătă o culoare roșu-gălbuie și devine limpede, vâscos și fără turbiditate. Când extractul capătă o aromă ușoară și un gust puternic, tipic de proteine, atunci poate fi scos primul extract și îmbuteliat ca produs finit. Pentru a obține extractul în urma unei „macerări îndelungate", se dizolvă sare în apă curată până la saturație. Saramura se toarnă în butoaiele utilizate anterior (din care a fost scos primul extract), pornind de la concentrația cea mai scăzută la concentrația cea mai ridicată. Produsul finit colectat se numește extract 1 obținut prin „macerare îndelungată". Procesul de obținere a extractului 1 prin „macerare îndelungată" printr-un sistem constituit din 7 butoaie reutilizate se numește „que long". Perioada pentru fiecare proces „que long" este de 7-9 zile. Acest proces se repetă pentru a obține extractele 2 și 3 prin „macerare îndelungată". Apoi aceste extracte sunt depozitate în recipiente.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Produsul finit reprezentat de extractul de pește „Phú Quốc" trebuie să fie în conformitate cu Standardele TCN 230:2006 care stabilesc standardele de calitate și de siguranță privind igiena alimentară pentru produsul care poartă denumirea de origine protejată „Phú Quốc", iar acest produs va fi în cele din urmă îmbuteliat în recipiente închise din sticlă sau din plastic, de diferite forme care pot fi furnizate direct consumatorilor. Extractul de pește îmbuteliat trebuie depozitat într-un antrepozit acoperit, în condiții atmosferice naturale.

Îmbutelierea extractului de pește „Phú Quốc" este permisă numai pe insula „Phú Quốc" pentru garantarea calității stabile și identice a produsului. Motivul este reprezentat de condițiile climatice de pe insula Phú Quốc și experiența producătorilor, care, în combinație cu calitatea hamsiilor capturate în zonă, creează un extract de pește de o calitate excelentă.

Îmbutelierea se face când primul extract și extractul prin „macerare îndelungată" au fost obținute și începe cu amestecarea primului extract cu extractele 1, 2 și 3 obținute prin „macerare îndelungată" pentru a obține extractul de pește cu cantitatea de proteine necesară. Prin urmare, pentru a obține 20 l de extract de pește de 350 N din primul extract de 400 N și extractul prin „macerare îndelungată" de 200 N, se amestecă 15 litri din „primul extract" de 400 N cu 5 litri de extract prin „macerare îndelungată" de 200 N.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Eticheta trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

— denumirea: „Phú Quốc";

— tip de produs: „Nước mắm”, iar pentru produsul destinat exportului se adaugă: „extract de pește”;

— indicații: „Tên gọi xuất xứ”, iar pentru produsul destinat exportului se adaugă: DOP;

— denumirea și adresa societății de ambalare, denumirea și adresa societății de prelucrare; originea produsului destinat exportului;

— ingredientele;

— indicațiile de calitate (conținut total de proteine gN/l);

— extract din cantitatea de pește (unitate: litru sau mililitru);

— data îmbutelierii, data expirării;

— modul de păstrare și utilizare;

— codul numeric al ambalajului;

— avertizarea cu privire la igienă.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică este reprezentată de insula Phú Quốc, cea mai mare insulă din Vietnam, situată în Golful Thailandei la 103°29′-104°09′ longitudine vestică și 9°48′-10°26′ latitudine nordică, și de apele teritoriale ale provinciilor vietnameze Kien Giang și Ca Mau.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

— Condițiile climatice

Temperatura este ridicată și stabilă tot anul, cu o temperatură medie de aproximativ 27,5 °C. Prin urmare, nu există practic nicio diferență de temperatură între sezoane, diferența medie de temperatură dintre cele mai calde luni și cele mai reci luni fiind de 2 °C. Orele însorite sunt aproximativ 1 445 pe an, cu aproximativ 6-7 ore însorite pe zi. Mai mult decât atât, există o strânsă legătură între temperatura din regiune și regimul musonic, și anume, sezonul ploios cu temperaturi scăzute și vânturi puternice (3,0-5,1 m/s), și sezonul uscat cu temperaturi ridicate și vânt slab (2,8-4,0 m/s). Această caracteristică specială a climei din regiune are un efect hotărâtor asupra calității extractului de pește „Phú Quốc” datorită orelor însorite, care sunt foarte numeroase și stabile, creându-se astfel condiții favorabile pentru fermentația peștelui proaspăt și dând elementele specifice necesare producției de extract de pește.

— Condițiile de pe mare

Insula este înconjurată de marea din Golful Rach Gia-Ha Tien (Golful Thailandei) care, așa cum s-a menționat anterior, se află la confluența numeroaselor râuri care traversează delta fluviului Mekong și Marele Lac (Tonle Sap) din Regatul Cambodgiei și care transportă aluviuni și compuși organici, iar mâlul din apa de mare din această regiune constituie un habitat ideal pentru stavrizi și hamsii, făcând carnea acestor pești de mai bună calitate (sunt mai mari și mai grași) decât în cazul peștilor din alte zone de pescuit.

— Factori umani

Fiecare pas de urmat pentru obținerea produsului finit se face manual, de la etapa pescuitului până la procesul de fermentare. Pentru a obține extractul lor tradițional, locuitorii insulei lasă hamsiile la fermentat timp de aproximativ un an în cuve din lemn masive, depozitate în locuri întunecoase, o tehnică despre care se spune că permite producerea unui lichid auriu, concentrat, cu o aromă înțepătoare și nuanțe de departe superioare produselor concurente din alte regiuni din Asia, unde perioadele de fermentație sunt, în general, mai scurte.

5.2. *Specificitatea produsului:*

Extractul de pește „Phú Quốc” are caracteristici specifice care îl diferențiază de alte extracte de pește din Vietnam, cum ar fi extractul de pește *Phan Thiet*, extractul de pește *Cat Hai* sau alte extracte de pește din Vietnam; aceste caracteristici sunt: culoarea roșie-brună închisă, mirosul special, delicat, fără miros tipic de pește sau de amoniac, gustul puternic sărat și dulce, cu o savoare naturală onctuoasă, gustul rezidual dulce și onctuos datorită proteinelor naturale și grăsimii de pește.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Hamsiile utilizate pentru producția de extract de pește „Phú Quốc” sunt capturate în apele teritoriale din provinciile Kien Giang și Ca Mau, situate în Golful Thailandei (pe hartă, luând ca punct de reper capul Ca Mau, zona de pescuit din vestul Vietnamului). Datorită caracteristicilor acestei zone de pescuit, hamsiile sunt mai mari și au mai multă grăsime decât hamsiile capturate în alte zone de pescuit, precum Ba Rai – Vung Tau, Nha Trang și Golful Tokin. Astfel, prin utilizarea hamsiilor capturate în această zonă de pescuit pentru producția de extract de pește, producătorii vor obține extract de pește cu valori de azot mai mari și mai stabile și cu mirosul, culoarea și gustul tipice pe care alte extracte de pește nu le pot avea. Regiunea maritimă din această zonă de pescuit este relativ calmă, nu se află prea mult în interiorul Golfului Thailandei și apa nu este la fel de sărată ca apa din alte zone maritime. Este, de asemenea, un mediu favorabil pentru pești, deoarece se află la confluența râurilor din Vietnam și Cambodgia. Este un spațiu ideal unde hamsiile caută adăpost și hrană. Sezonul de pescuit coincide cu sezonul ploios, când hamsiile au crescut și se strâng în număr foarte mare în această zonă de pescuit pentru a se adăposti și a căuta hrană. Prin urmare, pescarii au posibilitatea de a captura o cantitate considerabilă de hamsii mari și cu mai multă grăsime.

Procesul de producție începe cu pescuitul de hamsii pentru care pescarii utilizează o plasă pentru ton tradițională cu ochiuri mici. Imediat ce au fost capturate cu plasele de pescuit sau cu alte instrumente și aduse pe puntea ambarcațiunii, hamsiile sunt curățate cu apă de mare pentru a elimina impuritățile și pentru a înlătura manual eventuale alte specii de pește și fructe de mare. Apoi, se adaugă sare hamsiilor proaspete pe puntea ambarcațiunii prin utilizarea unor instrumente de amestecat din lemn în scopul evitării deteriorării peștilor.

Pe parcursul procesului de prelucrare a materiilor prime si de producție a extractului de pește finit, peștele va fi depozitat în butoaie stabile. Butoaiele au formă cilindrică și sunt fabricate din lemn provenind de la arbori tipici de pe insula „Phú Quốc”, denumiți „ho phat”, „chay”, „boi loi”, „den den”, care sunt vechi de sute de ani și care nu sunt afectați de intruziunea insectelor, a termitelor și a insectelor xilofage. Acest lemn este flexibil, rezistă la expunerea de lungă durată la apă sărată, este izolant și împiedică efectele nefavorabile asupra extractului de pește.

Metoda tradițională locală de producție este factorul care creează specificitatea extractului de pește „Phú Quốc”.

Condițiile climatice de pe insula „Phú Quốc” și experiența producătorilor, în combinație cu calitatea hamsiilor capturate în zonă, duc la producerea unui extract de pește de o calitate excelentă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]