V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 1/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PHÚ QUỐC“

ES č.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov:**

„Phú Quốc“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Vietnam

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Rybí extrakt „Phú Quốc“ je výsledkom lýzy, hydrolýzy a samofermentácie rybieho mäsa pôsobením enzýmov, ktorých väčšina je obsiahnutá vo vlastných vnútorných orgánoch, a dlhodobej fermentácie prostredníctvom Clostridium bacterium v kontrolovaných podmienkach pri vysokej teplote.

Hlavné vlastnosti rybieho extraktu „Phú Quốc“ sú tieto:

— Farba: Rybí extrakt „Phú Quốc“ je tmavej červenohnedej farby.

— Vôňa: výnimočná osobitná vôňa bez rybieho a amoniakového zápachu, pretože sa vyrába z čerstvých rýb, ktoré sú prírodne fermentované. Predĺžený proces prírodnej fermentácie v drevenom sude počas dlhšieho obdobia zaručí, že nevznikne neprirodzená vôňa ani chuť.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

— Chuť: slaná, výrazne sladká, prírodne mastná. Chuť doznieva pocitom sladkej a mastnej prírodnej bielkoviny a rybieho tuku.

— Hodnoty dusíka:

+ minimálne: 20 g N/liter (v hotovom rybom extrakte – v druhom alebo v následnom extrakte).

+ maximálne: 43 g N/liter (v prvom rybom extrakte).

Chemické vlastnosti:

— dusík (100 %) (g/l):

+ špeciálny: 40

+ výnimočný: 35

+ štandard 1: 30

+ štandard 2: 25

+ štandard 3: 20

— Podiel dusíka v aminokyselinách k celkovému dusíku (%):

+ špeciálny a výnimočný: 14

+ štandard 1, 2, 3: 15

— kyselina octová (%): ≥ 12

— soľ (NaCl) (g/l): 250 ≤ × ≤ 295

— histamín (mg/l): ≤ 200

— nadbytok olova (mg/l): ≤ 0,5

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Pri výrobe rybieho extraktu „Phú Quốc“ sa ako suroviny používajú iba ryby (sardely). Sardely používané pri výroby rybieho extraktu „Phú Quốc“ sa lovia v teritoriálnych vodách provincie Kien Giang a provincie Ca Mau, ktoré patria k thajskému zálivu (ak je na mape orientačný bod Ca Mau, rybolovná zóna sa nachádza západne od Vietnamu).

Tradičný postup sa začína nastražením sietí rybármi. Rybári úlovok na palube ručne triedia, oddeľujú sardely od ostatných druhov rýb, ktoré ulovili. Tradičným rybárskym postupom sa preto zaručí celistvosť rýb a súčasne sa tým zaistí, aby celkový úlovok ostatných druhov nepresiahol 15 %. K sardelám sa pridá soľ (NaCl).

Aby sa vyhovelo dopytu niektorých trhov, prísady rybieho extraktu „Phú Quốc“ sa dopĺňajú 0,5 % – 1,5 % cukru, čo neovplyvňuje vlastnosti rybieho extraktu.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Výroba rybieho extraktu „Phú Quốc“ sa musí uskutočňovať v príslušnej zemepisnej oblasti, spracovateľský postup zahŕňa:

— rybolov a prípravu surovín: lov sardel, pri ktorom rybári používajú tradičné siete s malými okami na tuniaky. Hneď po ulovení sa sardely čistia morskou vodou, aby sa zbavili nečistoty, a ručne sa odstránia ostatné ryby a plody mora. Potom sa na palube k čerstvým sardelám pridáva soľ, sardely sa následne uložia do skladovacieho priestoru, obozretne sa zakryjú a ručne sa odstráni voda stečená na podlahu.

— Prirodzená fermentácia rýb: ryby sa premiestnia do výrobných priestorov po vykládke, kde sa namáčajú a uskladnia v sudoch. Po uložení rýb do sudov sa z nich počas 3 – 4 dní extrahuje voda. Po 3 až 4 dňoch sa začína postup spracúvania tlakom, pri ktorom výrobca používa tyče na priťahovanie. Potom sa extrahovanou vodou poleje povrch tak, aby sa ňou úplne zalial. Postup fermentácie v sudoch trvá prirodzene 12 až 15 mesiacov.

— Získavanie rybieho extraktu: po skončení postupu fermentácie sa rybí extrakt odoberie zo sudov ako hotový výrobok. Rybí extrakt možno získať v rozličných stupňoch koncentrácie: odobratím prvého rybieho extraktu a tzv. dlho lúhovaného extraktu. Keď extrakt v sude získa žltohnedú farbu a správnu vôňu, fermentácia sa skončila a extrakt možno odobrať. Na tento účel sa v sude spraví otvor, aby mohol extrakt vytiecť, kým sa sud nevyprázdni. Potom sa drevený kryt uvoľní a dôsledne sa umyje predtým, ako sa znovu zakryje a vypustený extrakt sa opäť naleje do suda. Extrakt sa vypúšťa zo suda a nalieva späť do suda, pokým nenadobudne červenožltú farbu, stane sa jasným, hustým a neskaleným. Keď extrakt získa miernu arómu a silnú typickú proteínovú chuť, možno vypustiť prvý extrakt do fliaš ako konečný výrobok. Pri príprave tzv. dlho lúhovaného extraktu sa soľ rozpúšťa v pitnej vode, kým nevznikne nasýtený roztok. Slaný nálev sa naleje do použitých sudov (z ktorých sa prvý extrakt vypustil) postupne od najslabšej po najsilnejšiu koncentráciu. Získaný konečný výrobok sa nazýva prvý dlho lúhovaný extrakt. Postup vypustenia prvého dlho lúhovaného extraktu cez systém 7 použitých sudov sa nazýva „que long“. Každý „que long“ trvá 7 až 9 dní. Tento postup sa opakuje so zámerom získať druhý a tretí dlho lúhovaný extrakt. Následne, tento extrakt sa uskladňuje v zásobných nádobách.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Konečný výrobok rybí extrakt „Phú Quốc“ je v súlade s normou TCN 230:2006, ktorá ustanovuje normu kvality a bezpečnosti a hygieny potravín pre výrobok s názvom chráneného označenia pôvodu „Phú Quốc“. Tento výrobok sa napokon plní do uzatvárateľných fliaš, ktoré môžu byť zo skla alebo plastu v rozličných formách a ktoré možno priamo dodávať spotrebiteľom. Rybí extrakt vo fľašiach by sa mal uskladňovať v zastrešených skladiskách v prirodzených klimatických podmienkach.

Plnenie rybieho extraktu „Phú Quốc“ do fliaš sa povoľuje iba na ostrove Phú Quốc, aby sa zaručila stabilná a identická kvalita. Dôvodom je skutočnosť, že práve klimatické podmienky ostrova Phú Quốc a skúsenosti výrobcov v spojení so sardelami ulovenými v tejto oblasti prispievajú k vytvoreniu takéhoto vynikajúceho rybieho extraktu.

Do fliaš sa plní ihneď potom, ako sa vyrobí prvý extrakt a dlho lúhovaný extrakt, začínajúc od miešania prvého extraktu s prvým, druhým a tretím dlho lúhovaným extraktom, aby sa získal rybí extrakt s požadovaným obsahom proteínov. Aby sa takto vyrobilo 20 litrov rybieho extraktu 350 N z prvého extraktu 400 N a dlho lúhovaného extraktu 200 N, zmieša sa 15 litrov prvého extraktu 400 N s 5 litrami dlho lúhovaného extraktu 200 N.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na označení by sa mali uviesť minimálne tieto informácie:

— Názov: „Phú Quốc“

— Druh výrobku: „Nước mắm“, pri vyvážaných výrobkoch sa k tomu doplní: „rybí extrakt“.

— Označenie: „Tên gọi xuất xứ“, pri vyvážaných výrobkoch sa doplní: „CHOP“.

— Názov a adresa baliarenského podniku, názov a adresa spracovateľského podniku, Pôvod výrobku na vývoz.

— Prísady.

— Značka kvality (celkový obsah proteínov g N/l).

— Množstvo rybieho extraktu (jednotka: liter alebo mililiter).

— Dátum naplnenia do fľaše, dátum spotreby.

— Usmernenia o uchovávaní a používaní výrobku.

— Číselný kód obalu.

— Upozornenie z hľadiska hygienickej bezpečnosti.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť je ostrov Phú Quốc, najväčší vietnamský ostrov, ktorý sa nachádza v thajskom zálive a ktorého súradnice sú 103°29′ – 104°09′ západnej dĺžky a 9°48′ – 10°26′ severnej šírky, a teritoriálne vody vietnamských provincií Kien Giang a Ca Mau.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

— Klimatické podmienky

Teplota je vysoká a stabilná po celý rok s priemernou teplotou 27,5 °C. Medzi obdobiami preto nie sú takmer žiadne teplotné rozdiely, priemerný rozdiel v teplote medzi najteplejším a najchladnejším mesiacom je 2 °C. Počet slnečných hodín je 1 445 ročne, čo je približne 6 – 7 slnečných hodín denne. Okrem toho jestvuje úzka súvislosť medzi teplotou regiónu a monzúnovým režimom, t. j. obdobie dažďov s nízkymi teplotami a silným vetrom (3,0 – 5,1 m/s) a obdobie sucha s vysokými teplotami a miernym vetrom (2,8 – 4,0 m/s). Tieto osobitné vlastnosti podnebia regiónu majú rozhodujúci vplyv na kvalitu rybieho extraktu „Phú Quốc“, keďže počet slnečných hodín je pomerne vysoký a stabilný, čím sa vytvárajú vhodné podmienky pre fermentáciu čerstvých rýb. Výroba rybieho extraktu tým získava špecifické vlastnosti.

— Morské podmienky

Ostrov obklopuje more v zálive Rach Gia-Ha Tien (Thajský záliv), ktorý vzniká, ako je už uvedené, sútokom mnohých riek vytvárajúcich deltu Mekongu a vytekajúcich z Veľkého jazera (Tonle Sap) v Kambodžskom kráľovstve, ktoré priplavujú naplaveniny a organické zlúčeniny. Bahno morskej vody v tejto oblasti tvorí ideálny biotop pre stavridy a sardely a vďaka nemu sú tieto druhy kvalitnejšie (sú väčšie a tučnejšie) ako tie, ktoré sa nachádzajú v iných rybolovných oblastiach.

— Ľudské faktory

Každý krok k výrobe konečného produktu – od rybolovu až k fermentácii – sa uskutočňuje manuálne. Aby ostrovania vyrobili svoj tradičný rybí extrakt, fermentujú sardely asi rok v masívnych drevených sudoch v tmavých skladiskách. Ide o techniku, ktorej výsledkom je hodnotná, zlatistá tekutina s výraznou arómou a chuťovými variantmi, čo vo výraznej miere prekonáva porovnateľné výrobky z iných ázijských regiónov, kde sú obdobia fermentácie zvyčajne kratšie.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Rybí extrakt „Phú Quốc“ má svojrázne vlastnosti, ktorými sa líši od ostatných rybích extraktov z Vietnamu, napr. od rybích extraktov „Phan Thiet“, „Cat Hai“ alebo od ďalších vietnamských rybích extraktov svojou tmavočervenohnedou farbou, jemnou osobitnou vôňou bez zápachu po rybách a amoniaku, slanou, výrazne sladkou a prirodzene mastnou chuťou, ktorá vďaka prírodným proteínom a rybiemu tuku doznieva ako sladko-mastná chuť.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Sardely používané pri výrobe rybieho extraktu „Phú Quốc“ sa lovia v teritoriálnych vodách provincie Kien Giang a provincie Ca Mau, ktoré patria k thajskému zálivu (ak je na mape orientačný bod Ca Mau, rybolovná zóna sa nachádza západne od Vietnamu). Vďaka osobitným vlastnostiam tejto rybolovnej oblasti sú sardely väčšie a tlstejšie ako sardely ulovené v iných rybolovných oblastiach ako Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang a záliv Tokin. Použitím sardel ulovených v uvedenej rybolovnej oblasti pri výrobe rybieho extraktu dosiahnu výrobcovia rybí extrakt, ktorého hodnota dusíka je vyššia a stabilná a ktorého farbu, typickú vôňu a chuť nemôžu mať iné rybie extrakty. Táto morská rybolovná oblasť je pomerne tichá, neleží príliš hlboko v Thajskom zálive a jej vody nie sú až také slané ako vody iných morských oblastí. Zároveň je to vhodné prostredie pre ryby, pretože ide o záliv riek z Vietnamu a Kambodže. Je to ideálne miesto poskytujúce sardelám úkryt aj potravu. Rybolovné obdobie je v období dažďov. Vtedy už sardely vyrástli a veľké húfy sardel sa zhromažďujú v tejto rybárskej oblasti, aby tu našli úkryt a potravu. Rybári tak môžu uloviť značné množstvo veľkých sardel.

Výrobný postup sa začína rybolovom sardel, pri ktorom rybári používajú tradičnú sieť s malými okami na tuniaky. Hneď po ulovení do rybárskych sietí alebo do rybolovných debien sa sardely čistia morskou vodou, aby sa odstránili nečistoty a ručne oddelili iné ryby a morské plody. Potom sa k čerstvým sardelám na palube pridáva soľ a mieša sa s rybami prostredníctvom nástrojov z dreva, aby sa ryby nepoškodili.

Ryby sa uskladňujú v pevných sudoch počas celého procesu fermentácie a výroby konečného rybieho extraktu. Sudy majú valcovitý tvar, vyrobené sú z dreva typických stromov ostrova „Phú Quốc“, ktoré sa nazývajú „ho phat“, „chay“, „boi loi“, „den den“, a ktoré sú stovky rokov staré a nie sú napadnuté hmyzom, termitmi ani červotočou. Drevo je odolné voči dlhotrvajúcemu vystaveniu slanej vode, má izolačné vlastnosti a nemá nepriaznivý vplyv na rybí extrakt.

Miestna tradičná metóda výroby je jedným z faktorov, ktoré prispievajú k osobitosti rybieho extraktu „Phú Quốc“.

Tento vynikajúci rybí extrakt vzniká spolupôsobením klimatických podmienok ostrova „Phú Quốc“ a skúseností výrobcov v spojení so sardelami ulovenými v danej oblasti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]