

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 1/05)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„PHÚ QUỐC“****ES št.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Phú Quốc“

2. Država članica ali tretja država:

Vietnam

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Ribji ekstrakt „Phú Quốc“ nastane s postopkom lize, hidrolize in samodejne fermentacije ribjega mesa z encimi, ki so večinoma v notranjih organih rib, ter z dolgoročno fermentacijo bakterije *Clostridium* pod občutljivimi pogoji pri visoki temperaturi.

Glavne značilnosti ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ so:

— barva: ribji ekstrakt „Phú Quốc“ je temno rdečerrjave barve.

— vonj: nežen poseben vonj, brez vonja po ribah in amoniaku, ker je izdelan iz svežih rib in naravno fermentiran. Podaljšana dolgotrajna naravna fermentacija v lesenih sodih preprečuje nastanek neobičajnega vonja in okusa.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- Okus: slan, zelo sladek z naravnim okusom po maščobi. Pookus je sladek in masten zaradi naravnih beljakovin in ribje masti.
- Vrednosti dušika:
 - + najmanj: 20 g N/liter (pri ribjih ekstraktih, ki so pripravljene v drugem ekstraktu ali zaporednih ekstraktih);
 - + največ: 43 g N/liter (pri prvem ribjem ekstraktu).

Kemijske indikacije:

- Dušik (100 %) (g/l):
 - + Special: 40;
 - + Super-Duper: 35;
 - + Standard 1: 30;
 - + Standard 2: 25;
 - + Standard 3: 20.
- Delež dušikovih aminokislin v primerjavi z dušikom (%):
 - + Special in Super-Duper: 14;
 - + Standard 1, 2, 3: 15.
- Ocetna kislina (%): ≥ 12 ;
- Sol (NaCl) (g/l): $250 \leq x \leq 295$.
- Histamin (mg/l): ≤ 200 .
- Presežek svinca (mg/l): $\leq 0,5$

3.3. Surovine (samo za predelane proizvode):

Edina surovina, ki se uporablja za proizvodnjo ribjega ekstrakta „Phú Quốc“, so ribe (sardoni). Sardoni za proizvodnjo ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ se lovijo v teritorialnih vodah provinc Kien Giang in Ca Mau, ki ležita ob obalah Tajskega zaliva (če se za mejnik upošteva poldnevnik, ki teče skozi rt Ca Mau, se ribolovno območje na zemljevidu nahaja zahodno od Vietnama).

Tradicionalni postopek se začne, ko ribiči vržejo mreže. Ko so ribe ujete in naložene na plovilo, ribiči ročno ločijo sardone od drugih vrst, ki so se morda ujele. Tradicionalni postopek ribolova tako zagotavlja, da je meso nepoškodovano in da količina drugih vrst ne presega 15 %. Sardonom se doda sol (NaCl).

Za izpolnitev zahtev nekaterih trgov se sestavinam ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ doda sladkor, pri čemer njegov delež ne presega 0,5 %–1,5 %, kar ne vpliva na značilnosti ribjega ekstrakta.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Predelava ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ se mora izvajati na geografskem območju in vključuje:

- ribolov in pripravo surovin: za ulov sardonov uporabljajo ribiči tradicionalne mreže za tuno z majhnimi mrežnimi očesi. Takoj po ulovu se sardoni očistijo z morsko vodo, da se izločijo nečistoče, ter ročno odstranijo vse druge vrste rib in morski sadeži. Na krovu plovila se svežim sardonom doda sol. Nato se sardoni shranijo v posodah na čolnu in se previdno pokrijejo, pri čemer se ročno odstrani voda, ki se nabere na dnu,
- naravno fermentacijo rib: po iztovarjanju se ribe shranijo v prostorih proizvajalca, in sicer v sodih z vodo. V naslednji fazi iz posode, v kateri so shranjene ribe, približno 3–4 dni odteka voda. Po treh do štirih dneh se začne postopek stiskanja, pri katerem uporablja proizvajalec pritrdilne palice. Potem se dotoči izločena voda, ki prekrije površino. Postopek fermentacije je popolnoma naraven in v sodih traja od 12 do 15 mesecev,
- pridobivanje ribjega ekstrakta: ko se postopek fermentacije konča, se iz sodov kot končni izdelek pridobi ribji ekstrakt. Pridobijo se lahko različne stopnje koncentracije ribjega ekstrakta: prvi ribji ekstrakt in „dolgi“ ekstrakt. Ko se ekstrakt v sodu obarva rumenorjavo in začne oddajati dober vonj, je fermentacija končana, tako da se lahko začne faza izločanja ekstrakta. Predelovalci odprejo luknjo, skozi katero izteka ekstrakt, dokler sod ni prazen. Potem odstranijo leseni pokrov in ga temeljito umijejo, preden v sod ponovno natočijo ekstrakt in s pokrovom pokrijejo sod. Potem ko se ekstrakt izloči, se ponovno pretoči v sod in v njem pusti, dokler ne postane rdečrumen, čist in viskozen ter dokler ne izgine motnost. Ko ekstrakt pridobi blag vonj in močan okus, ki je značilen za beljakovine, se lahko izloči prvi ekstrakt in ustekleniči kot končni izdelek. Za pridobivanje „dolgega“ ekstrakta se v čisti vodi raztaplja sol, dokler voda ne postane nasičena. V rabljene sode (iz katerih se je izločil prvi ekstrakt) se natoči magnezijev klorid v vrstnem redu od nizke do visoke vsebnosti. Pridobljeni končni izdelek se imenuje „dolgi“ ekstrakt 1. Postopek pridobivanja „dolgega“ ekstrakta 1 s sistemom iz sedmih rabljenih sodov se imenuje „que long“. Vsak postopek „que long“ traja 7–9 dni. Za pridobivanje „dolgih“ ekstraktov 2 in 3 se postopek ponovi. Potem se ekstrakti shranijo v vsebnikih.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Potem ko se ugotovi, da je končni proizvod „Phú Quốc“ skladen s standardom TCN 230:2006, ki določa standarde za kakovost ter varnost in higieno hrane za proizvod z zaščiteno označbo porekla „Phú Quốc“, se ustekleniči v zaprtih vsebnikih, ki so lahko stekleni ali plastični in imajo različne oblike, ter pošlje neposredno kupcem. Ustekleničen ribji ekstrakt je treba hraniti v pokritih skladiščih ob naravnih vremenskih pogojih.

Ribji ekstrakt „Phú Quốc“ se lahko stekleniči le na otoku Phú Quốc, da se zagotovi trajna in skladna kakovost proizvoda. Razlog za to so podnebne razmere na otoku Phú Quốc in izkušnje proizvajalcev, ki v kombinaciji s sardonimi, ulovljenimi na tem območju, zagotavljajo tako izvrsten ribji ekstrakt.

Stekleničenje se opravi, ko se končata fazi pridobivanja prvega ekstrakta in „dolgega“ ekstrakta, pri čemer je treba pred ustekleničenjem prvi ekstrakt zmešati z „dolгим“ ekstraktom 1, 2 in 3, da se zagotovi zelena vsebnost beljakovin v ribjem ekstraktu. Da se v skladu s tem pridobi 20 litrov ribjega ekstrakta z gostoto 350 N, pri čemer se uporabi prvi ekstrakt z gostoto 400 N in „dolgi“ ekstrakt z gostoto 200 N, je treba zmešati 15 litrov prvega ekstrakta z gostoto 400 N s 5 litri „dolgega“ ekstrakta z gostoto 200 N.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Oznaka vsebuje vsaj naslednje informacije:

- ime: „Phú Quốc“,

- vrsta proizvoda: „Nước mắm“, za izvožene izdelke je dodan izraz „ribji ekstrakt“,
- označba: „Tên gọi xuất xứ“, za izvožene izdelke je dodan izraz „ZOP“,
- ime in naslov pakirnega podjetja, ime in naslov predelovalnega podjetja. Poreklo izdelka za izvoz,
- sestavine,
- označbe kakovosti (skupna vsebnost beljakovin gN/l),
- količina ribjega ekstrakta (enota: litri ali mililitri),
- datum stekleničenja, rok uporabe,
- navodila za shranjevanje in uporabo,
- številčna oznaka embalaže,
- varnostno opozorilo v zvezi s higieno,

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje je otok Phú Quốc, ki je največji otok v Vietnamu in ki se nahaja v Tajskem zalivu v pasu zemljepisne dolžine 103°29'–104°09' zahodno in zemljepisni širini 9°48'–10°26' severno v teritorialnih vodah vietnamskih provinc Kien Giang in Ca Mau.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

— Podnebne razmere

Temperature so visoke in stabilne skozi vse leto, pri čemer je povprečna temperatura 27,5 °C. To pomeni, da med letnimi časi skoraj ni temperaturnih razlik, saj je povprečna razlika v temperaturi med najtoplejším in najhladnejšim mesecem 2 °C. Osončenost traja okrog 1 445 ur na leto, pri čemer je povprečno 6–7 sončnih ur na dan. Poleg tega je temperatura v regiji tesno povezana z monsunskim režimom: v deževnem obdobju so nizke temperature in močan veter (3,0–5,1 m/s), medtem ko so v suhem obdobju visoke temperature in šibek veter (2,8–4,0 m/s). Posebne značilnosti vremena v regiji odločilno vplivajo na kakovost ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ zaradi velikega in stalnega števila sončnih ur, ki ustvarjajo ugodne razmere za fermentacijo svežih rib in zaradi česar je proizvodnja ribjega ekstrakta posebna.

— Morske razmere

Otok je obkrožen z morjem v zalivu med mestoma Rach Gia in Ha Tien (Tajski zaliv), v katerega se stekajo številne reke, ki tečejo skozi delto reke Mekong in jezero Tonle Sap v Kambodži ter s seboj prinašajo naplavine in organske snovi, ki ustvarjajo blato, zaradi katerega je morska voda na tem območju idealen habitat za skuše in sardone, pri čemer so te ribe bolj kakovostne (večje in debelejše) kot ribe, ki živijo na drugih ribolovnih območjih.

— Človeški dejavniki

Vsaka od navedenih faz pri pridobivanju končnega proizvoda, tj. od ulova do fermentacije, se izvede ročno. Za proizvodnjo tradicionalnega ekstrakta otočani fermentirajo sardone približno eno leto v masivnih lesenih sodih v temnih skladiščih; tako naj bi se pridobila bogata tekočina zlate barve z ostrim okusom ter znatno boljšimi niansami okusa, kot pri ekstraktih, ki jih pridelujejo v drugih azijskih regijah, v katerih je fermentacija običajno krajša.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Ribji ekstrakt „Phú Quốc“ ima posebne značilnosti, zaradi katerih se razlikuje od drugih ribjih ekstraktov iz Vietnama, npr. ribjega ekstrakta „Phan Thiet“, ribjega ekstrakta „Cat Hai“ ali drugih vietnamskih ribjih ekstraktov temno rdečerrjave barve; te značilnosti so nežen posebni vonj brez vonja po ribah in amoniaku, slan, zelo slađek okus z naravnim okusom po maščobi, slađek in masten pookus zaradi naravnih beljakovin in ribje masti.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Sardoni za proizvodnjo ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ se lovijo v teritorialnih vodah provinc Kien Giang in Ca Mau, ki ležita vzdolž obale Tajskega zaliva (če se za mejnik upošteva poldnevnik, ki teče skozi rt Ca Mau, se ribolovno območje na zemljevidu nahaja zahodno od Vietnama). Zaradi značilnosti tega ribolovnega območja so sardoni večji in debelejši od sardonov, ki se lovijo na drugih ribolovnih območjih, npr. na območjih Ba Ria–Vung Tau, Nha Trang in v Tonkinškem zalivu. Zato proizvajalci, ki pri proizvodnji ribjega ekstrakta uporabljajo sardone iz tega ribolovnega območja, pridelajo ribji ekstrakt z višjimi, bolj stabilnimi vrednostmi dušika ter z barvo in značilnim vonjem, ki jih drugi ribji ekstrakti nimajo. Morje je na tem ribolovnem območju sorazmerno mirno, ribolovno območje ne sega pregloboko v Tajski zaliv, voda pa ni tako slana kot v drugih morskih območjih. Okolje je ugodno tudi za ribe, saj se v ta zaliv stekajo reke iz Vietnama in Kambodže. Območje je idealno za sardone, ki tukaj najdejo zavetje in hrano. Ribolov poteka v deževnem obdobju. V tem času sardoni odrastejo, pri čemer se številne jate zbirajo na ribolovnem območju ter iščejo zavetje in hrano. Tako lahko ribiči ujamejo znatne količine velikih in debelih sardonov.

Proizvodni postopek se začne z ulovom sardonov, pri katerem uporabljajo ribiči tradicionalne mreže za tuno z majhnimi mrežnimi očesi. Sardoni se takoj po ulovu z mrežami ali zaporami in njihovem natovarjanju na čoln očistijo z morskó vodo, da se izločijo nečistoče, hkrati pa se ročno odstranijo vse druge vrste rib in morski sadeži. Potem ko se svežim sardonom na krovu plovila doda sol, se premešajo, pri čemer se uporabi leseno orodje, da se preprečijo poškodbe rib.

Ribe so med postopkom vnosa surovin in proizvodnje končnega ribjega ekstrakta shranjene v stabilnih sodih. Sodi so v obliki valja in so izdelani iz lesa dreves, značilnih za otok Phú Quốc, in sicer drevesnih vrst „ho fat“, „chay“, „boi loi“, „den den“; ta drevesa so stara več sto let, pri čemer jih insekti, termi in lesni črvi ne napadajo. Les se razteza in je lahko dolgotrajno izpostavljen slani vodi, pri čemer izolira ribji ekstrakt in preprečuje negativne učinke nanj.

Lokalni tradicionalni način proizvodnje je eden od dejavnikov, zaradi katerih je ribji ekstrakt „Phú Quốc“ poseben.

Podnebne razmere na otoku Phú Quốc, izkušnje proizvajalcev in sardoni, ujeti na tem območju, so razlog, da je ta ribji ekstrakt posebej izvrsten.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)
