

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2012/C 1/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## "PHÚ QUỐC"

EY-N:o: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

SMM ( ) SAN ( X )

## 1. Nimi:

"Phú Quốc"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Vietnam

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

## 3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Phú Quốc -kalakastiketta saadaan kalasta liotuksen, hydrolyysin ja käymisen kautta. Tämä tapahtuu pääasiassa kalan sisäelimissä olevien entsyymien ja tietyissä oloissa korkeassa lämpötilassa *Clostridium*-bakteerin aiheuttaman pitkäaikaisen käymisen avulla.

Phú Quốc -kalakastikkeen pääominaisuudet ovat seuraavat:

— Väri: Phú Quốc -kalakastike on tumman punaruskeaa.

— Tuoksu: erityinen, hienovarainen tuoksu, jossa ei tunnu kalan tai ammoniakkin hajua, koska kastike on tehty tuoreista kaloista luonnollisen käymisen avulla. Pitkäkestoisen, puisessa tynnyrissä tapahtuvan luonnollisen käymisen ansiosta kastikkeessa ei ole epämiellyttäviä tuoksuja tai makuja.

(<sup>1</sup>) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Maku: suolainen, vahvan makea ja luonnollisen rasvainen. Jälkimaku on luonnollisten proteiinien ja kalanrasvan ansiosta makea ja rasvainen.
- Typen määrä:
  - + Vähintään: 20 g N/litra (valmiissa toisessa ja sitä seuraavissa liemissä).
  - + Enintään: 43 g N/litra (ensiliemessä).

Kemiallinen koostumus:

- Typeä (100 %) (g/l):
  - + Special: 40
  - + Super-Duper: 35
  - + Standard 1: 30
  - + Standard 2: 25
  - + Standard 3: 20
- Aminohappojen typen suhde typeen (%):
  - + Special ja Super-Duper: 14
  - + Standard 1: 15
- Etikkahappoa (%):  $\geq 12$
- Suolaa (NaCl) (g/l):  $250 \leq x \leq 295$
- Histamiinia (mg/l):  $\leq 200$
- Lyijyä (mg/l):  $\leq 0,5$

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Phú Quốc -kalakastikkeen raaka-aineena käytetään ainoastaan kalaa (anjovis). Kastikkeeseen käytettävät anjovikset pyydetään Siaminlahdella sijaitsevien Kiên Giang- ja Cà Mau -maakuntien aluevesiltä (kalastusalue on Cà Mau niemen länsipuolella Vietnamin rannikolla).

Perinteinen prosessi alkaa, kun kalastajat laskevat verkot veteen. Kun kalat on pyydetty ja nostettu alukseen, kalastajat erottelevat anjovikset käsin muista verkkoon joutuneista kaloista. Perinteinen kalastustapa varmistaa, että kastikkeeseen käytettävät kalat ovat ehjiä ja ettei mukana ole muita lajeja yli 15 %. Anjoviksiin lisätään suolaa (NaCl).

Joidenkin markkinoiden vaatimusten täyttämiseksi Phú Quốc -kalakastikkeen ainesosiin lisätään sokeria 0,5–1,5 %. Tämä ei vaikuta kastikkeen ominaisuuksiin.

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Seuraavien Phú Quốc -kalakastikkeen valmistusvaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella:

- Kalastus ja raaka-aineiden esikäsittely: anjovikset kalastetaan perinteisillä pienisilmäisillä tonnikalarysillä. Anjovikset puhdistetaan epäpuhtauksien poistamiseksi heti pyytämisen jälkeen merivedellä, ja niistä erotellaan muut kalat ja vesieläimet. Tuoreeseen kalaan lisätään suolaa aluksen kannella. Tämän jälkeen anjovikset varastoidaan aluksella oleviin säiliöihin, jotka peitetään huolellisesti, ja pohjalle valuva vesi poistetaan käsin.
- Luonnollinen käyminen: maihin tuonnin jälkeen kalat siirretään tuottajan tiloihin, joissa niitä liotetaan tynnyreissä. Säiliöstä poistetaan vettä 3–4 päivän ajan, minkä jälkeen aloitetaan puristusprosessi, jonka ajaksi tynnyri suljetaan tangoilla. Poistunut vesi kaadetaan takaisin tynnyreihin kalaineksen päälle. Täysin luonnollinen käymisprosessi tynnyreissä kestää 12–15 kuukautta.
- Kalakastikkeen laskeminen: käymisprosessi päätyttyä kalakastike voidaan laskea lopputuotteena pois tynnyreistä. Kastikkeita voidaan valmistaa eri pitoisuuksina, joita ovat ensiliemi ja pitkään maseroitunut liemi. Kun tynnyreissä oleva liemi muuttuu kellertävän ruskeaksi ja alkaa tuoksua hyvältä, käyminen on päätynyt ja liemi on valmis laskettavaksi tynnyristä. Tämä tapahtuu valuttamalla kastikeliemi ulos tynnyrissä olevan aukon kautta. Tämän jälkeen puinen kansi irrotetaan ja pestään huolellisesti ennen kuin tynnyri suljetaan sillä uudelleen ja liemi kaadetaan takaisin tynnyriin. Lientä valutetaan ulos ja kaadetaan takaisin tynnyriin, kunnes se on punertavankeltaista, kirkasta ja viskoosista ilman näkyvää sameutta. Kun ensiliemessä on proteiinin heikko tuoksu ja vahva maku, se voidaan valuttaa ulos ja pullottaa lopputuotteena. Pitkään maseroituneen liemen saamiseksi puhtaaseen veteen liotetaan suolaa, kunnes liuos on kylläistä. Liuos kaadetaan samoihin tynnyreihin, joista ensiliemi on poistettu, alkaen matalimmasta konsentraatiosta ja päätyen korkeimpaan. Lopputuote on pitkään maseroitunut liemi 1. Kun pitkään maseroitunut liemi 1 viedään seitsemän käytetyn tynnyrin läpi, menetelmää kutsutaan nimellä "que long". Kukin "que long" on kestoaltaan 7–9 päivää. Tämän prosessin avulla saadaan aikaan pitkään maseroituneet liemet 2 ja 3, jotka varastoidaan säiliöissä.

### 3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Valmiin Phú Quốc -kastikkeen on oltava suojatun maantieteellisen merkinnän Phú Quốc laatu- ja hygieniavaatimukset varmistavan TCN-standardin 230:2006 mukaista. Kastike voidaan pullottaa erimuotoisiin muov- tai lasipulloihin, joita voidaan toimittaa suoraan kuluttajille. Pullotettu kalakastike tulisi säilyttää luonnollisissa sääolosuhteissa katetuissa varastoissa.

Phú Quốc -kalakastiketta saa tasaisen laadun varmistamiseksi pullottaa vain Phú Quốcin saarella, koska nimenomaan saaren sääolosuhteet ja tuottajien kokemus yhdessä alueelta pyydettyjen anjovisten kanssa saavat aikaan tämän erinomaisen kalakastikkeen.

Pullotus tapahtuu heti, kun sekä ensiliemi että pitkään maseroitunut liemi ovat valmiita. Ensiliemi sekoitetaan pitkään maseroituneisiin liemiin 1, 2 ja 3, jotta valmiiseen kastikkeeseen saadaan vaadittu proteiinipitoisuus. Esimerkiksi valmistettaessa 20 litraa kalakastiketta, jossa on tyypeä 35 g/l, tarvitaan 15 litraa 40 g/l tyypeä sisältävää ensilientä ja 5 litraa 20 g/l tyypeä sisältävää pitkään maseroitunutta lientä.

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Merkinnöissä on oltava vähintään seuraavat tiedot:

- Nimi: Phú Quốc

- Tuotelaji: Nước mắm. Vientiin tarkoitettuun tuotteeseen lisätään merkintä "extract of fish" (kalakastike).
- Merkintä: Tên gọi xuất xứ. Vientiin tarkoitettuun tuotteeseen lisätään merkintä "SAN".
- Pakkausyrityksen nimi ja osoite, jalostusyrityksen nimi ja osoite sekä vientiin tarkoitettun tuotteen alkuperä
- Ainesosat
- Laatumerkinnät (kokonaisproteiinisältö grammaa N/l)
- Kalakastikkeen määrä (l tai ml)
- Pullotuspäivä ja viimeinen käyttöpäivä
- Säilytys- ja käyttöohjeet
- Pakkausnumerokoodi
- Hygieniavaroitukset

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Maantieteellinen alue on Phú Quốcin saari, joka on Vietnamin suurin saari ja sijaitsee Siaminlahdella Kiên Giangin ja Cà Maun maakuntien aluevesillä. Sen pituuspiirin koordinaatit ovat 103°29'–104°09' läntistä pituutta ja leveyspiirin koordinaatit 9°48'–10°26' pohjoista leveyttä.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

##### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

###### — Ilmasto-olosuhteet

Alueen lämpötila on tasainen ja korkea ympäri vuoden. Keskilämpötila on noin 27,5 °C, ja kylmimmän ja lämpimimmän kuukauden lämpötiloilla on ero ainoastaan keskimäärin 2 °C. Aurinkotunteja kertyy vuodessa noin 1 445 ja päivässä noin 6–7. Lisäksi alueella vaikuttaa monsuuni-ilma, eli sadekausi, jolloin on viileää ja tuulista (3,0–5,1 m/s), ja kuiva kausi, jolloin on kuumaa ja vain hieman tuulista (2,8–4,0 m/s). Alueen ilmaston erityispiirteet vaikuttavat vahvasti Phú Quốc -kalakastikkeen laatuun. Koska aurinkoa saadaan tasaisesti tuntikausien ajan, olosuhteet ovat ihanteelliset tuoreen kalan käymiselle ja kastikkeen valmistukselle.

###### — Meriolosuhteet

Saarta ympäröi Rach Gia-Ha Tien (Siaminlahti), joka on monien Mekongin suiston ja Kambodžan kuningaskunnassa sijaitsevan Tonle Sapin järviolueen halki virtaavien jokien yhtymäkohta. Joet tuovat mukanaan lietemaata ja orgaanisia yhdisteitä, mikä tekee mutaisesta merivedestä ihanteellisen elinympäristön piikkimakrilleille ja anjoviksille. Alueella elävät kalat ovat laadukkaampia (suurempia ja rasvaisempia) kuin muista kalastuksista saatavat kalat.

###### — Inhimilliset tekijät

Lopputuote valmistetaan aina kalastuksesta käymiseen asti käsin. Saaren asukkaat valmistavat perinteistä kalakastiketta käyttämällä anjoviksia noin yhden vuoden ajan valtavissa puutynnyreissä, joita pidetään pimeissä varastoissa. Tekniikan sanotaan tuottavan täyteläistä, kultaista nestettä, jonka pistävä tuoksu ja hienovaraisuus ovat täysin omaa luokkaansa verrattuna kilpaileviin aasialaisiin tuotteisiin, joiden käymisaika on yleensä lyhyempi.

### 5.2 Tuotteen erityisyys:

Phú Quốc -kalakastike eroaa selvästi muista vietnamilaisista kalakastikkeista, kuten Phan Thiet- ja Cat Hai -kastikkeista, sillä se on väriltään tumman punaruskeaa, sen tuoksu on hienovarainen ilman kalan tai ammoniakkin hajua ja jälkimaku luonnollisen proteiinin ja kalanrasvan ansiosta makea ja rasvainen.

### 5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Kastikkeeseen käytettävät anjovikset pyydetään Siaminlahdella sijaitsevien Kiên Giang- ja Cà Mau -maakuntien aluevesiltä (kalastusalue on Cà Mauin niemellä Vietnamin rannikolla). Kalastusalueen erityispiirteiden ansiosta anjovikset ovat suurempia ja rasvaisempia kuin muilla kalastusalueilla, kuten Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang ja Tonkininlahti. Kun kalakastike valmistetaan näistä anjoviksista, sen tyyppipitoisuus on korkeampi ja tasainen, väri hyvä ja tasainen, tuoksu tyyppillinen ja maku sellainen, johon muut kalakastikkeet voivat vain pyrkiä. Merialue on melko rauhallinen, se ei ole liian syvä Siaminlahdella eikä vesi ole siellä niin suolaista kuin muilla merialueilla. Vietnamista ja Kambodžasta virtaavat joet tekevät alueesta kaloille suotuisan ympäristön, josta niiden on hyvä etsiä ravintoa ja suojaa. Kalastus tapahtuu sadekauden aikana. Anjovikset ovat tällöin kasvaneet suuriksi ja niitä tulee valtavia määriä tälle kalastusalueelle etsimään suojaa ja ravintoa. Kalastajien onkin helppo pyytää suuria määriä isoja ja rasvaisia anjoviksia.

Kalakastikkeen tuotanto alkaa anjovisten kalastuksella, joka tapahtuu perinteisillä pienisilmäisillä tonnikalarysillä. Epäpuhtaudet huuhdotaan pois anjoviksista merivedellä heti, kun ne on pyydetty verkoilla tai sokkokalastuksella, ja anjovikset erotellaan muista kaloista ja vesieläimistä. Tämän jälkeen niihin lisätään kannella suolaa puisten työkalujen avulla, jotta ne eivät vaurioituisi.

Kalat säilötään koko prosessin eli raaka-aineiden maseroinnin ja lopullisen kastikkeen valmistuksen ajaksi tukeviin tynnyreihin. Tynnyrit ovat sylinterinmuotoisia, ja ne valmistetaan Phú Quốcin saaren tyyppillisistä puulajeista, kuten *ho phat*, *chay*, *boi loi* ja *den den*, jotka ovat satoja vuosia vanhoja ja joita hyönteiset, termitit ja muut puuntuhoajat eivät ole vahingoittaneet. Tynnyrit ovat joustavia, ne kestävät pitkää altistusta suolavedelle ja ne toimivat erinomaisina eristeinä, jotka suojaavat kalakastiketta pilaantumiselta.

Perinteinen paikallinen valmistustapa on yksi niistä seikoista, jotka antavat Phú Quốc -kalakastikkeelle sen erityisluonteen.

Phú Quốc -saaren ilmasto-olosuhteet ja tuottajien kokemus yhdessä alueelta pyydettyjen anjovisten kanssa tekevät tästä kalakastikkeesta erinomaisen.

### Eritelmän julkaisutiedot:

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

---