

**Code der Ausschreibung:
AOV/SUA-SF 005/2020****AOV-RAHMENVEREINBARUNG
„LIEFERUNG VON FRISCHFISCH UND
ERBRINGUNG DER DAZUGEHÖRIGEN
LEISTUNGEN”****Erkennungskode CIG: 8201353299****Codice gara:
AOV/SUA-SF 005/2020****CONVENZIONE QUADRO ACP
“PER LA FORNITURA PESCE FRESCO E
DEI SERVIZI CONNESSI”****Codice CIG: 8201353299****Klarstellung Nr. 1****Chiarimento n. 1****Frage Nr. 1)**

1) betreffend das Viktoria Barschfilet, „Fanggebiet Viktoria See TANZANIA FAO 51“ im Indischen Ozean...der Viktoria See liegt eigentlich im FAO 00.001 Gebiet und ist in 3 Fischfangbecken unterteilt: Tansania, Uganda und Kenia; handelt es sich hierbei um einen Fehler?

2) Für das Produkt Stockfisch wird in Klammer „gewässerter Stockfisch“ angeführt; Stockfisch und gewässerter Stockfisch sind jedoch zwei unterschiedliche Produkte.

- der gesalzene Stockfisch ist in Salz eingelegter Kabeljau (er kommt sowohl in der Art Gadus macrocephalus als auch Gadus morhua vor), welcher mit Flüssigkeit versetzt und dann eingefroren wird.

- der gewässerte Stockfisch hingegen ist gefischter Kabeljau der Art Gadus morhua, der getrocknet und anschließend mit Flüssigkeit versetzt wird.

Es handelt sich dabei um zwei komplett verschiedene Produkte. In unserer Region wird normalerweise der gewässerte Stockfisch (ohne Salz) verwendet.

Es wird angefragt, welches Produkt gewünscht wird;

Antwort Nr. 1

1) Es handelt sich um einen Schreibfehler. Der Artikel 5 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr.

Quesito n. 1)

1) per il Filetto Persico Africano riportato "pescato Lago Vittoria TANZANIA zona Fao 51" che corrisponde all'Oceano Indiano...in realtà il Lago Vittoria si trova nella zona Fao 00.001 ed è suddiviso in 3 bacini di pesca quali: Tanzania, Uganda e Kenia; si tratta di un errore?

2) Per l'articolo baccalà richiedete Baccalà e tra parentesi scrivete "Stoccafisso bagnato", non si tratta però dello stesso prodotto.

- Il Baccalà salato è Merluzzo, messo sotto sale, e successivamente bagnato (si trova sia nella specie Gadus macrocephalus che Gadus morhua) subisce anche congelazione.

- Lo Stoccafisso bagnato invece è rappresentato solo da Merluzzo della specie Gadus morhua pescato, essiccato e successivamente bagnato.

Sono due articoli completamente diversi. Nella nostra regione è comunemente utilizzato lo Stoccafisso bagnato (quindi non salato). Chiediamo quale prodotto volete;

Risposta n. 1

1) Si tratta di mero errore materiale. Il Regolamento CEE/UE n. 2065/2001 infatti,



2065/2001, der in der Anlage 10 des technischen Leistungsverzeichnisses angeführt ist, gibt an, dass „bei Fisch, der in Süßwasser gefangen wird“, „die Angabe des Mitgliedstaats oder des Drittlands, aus dem das Produkt stammt“, ausreicht.

2) Es wird klargestellt, dass der Satzteil in der Anlage 2 - technisches Leistungsverzeichnis „Gewässerter Stockfisch Die Fischart ist GADUS MACROCEPHALUS“ falsch ist.

Es handelt sich um einen Schreibfehler; aufgrund dessen wird der Absatz wie folgt abgeändert:

„STOCKFISCH

Gewässerter Stockfisch (FAO-Fanggebiet 27 Nordostatlantik): nach der Konservierung in Salz wird er einem Entsalzungsprozess unterzogen, der ihn für den Verbrauch und die Verwendung bereit macht und ihn vollständig entsalzt. Die Fischart ist **GADUS MORHUA** ~~GADUS MACROCEPHALUS~~, weiß und mit dem typischen Geruch von nassem Kabeljau. Der Kabeljau hat eine dreieckige Form, ist etwa 40 cm lang und am Bauch 3 cm dick. Der Kabeljau wird mit Haut, Gräte und Rückgrat und wie ein Buch geöffnet geliefert.“

riportato nell'Allegato 10 - al Capitolato Tecnico, all'articolo 5 lettera b indica che "per i prodotti pescati in acque dolci" è sufficiente "la menzione dello Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto."

2) Si precisa che l'indicazione nell'allegato 2 – al Capitolato tecnico: "Baccalà (stoccafisso bagnato) La varietà del pesce è il GADUS MACROCEPHALUS." è errata. Si tratta di mero errore materiale e di conseguenza il paragrafo viene così modificato:

"BACCALÀ

Baccalà (stoccafisso bagnato) intero (zona FAO 27 Atlantico Nord-Orientale): dopo essere stato conservato sotto sale, viene sottoposto ad un processo di dissalatura che lo rende pronto al consumo e all'utilizzo e totalmente dissalato. La varietà del pesce è il **GADUS MORHUA** ~~GADUS MACROCEPHALUS~~, colore bianco ed odore tipico del baccalà bagnato. Di forma triangolare, lungo circa 40 cm e spesso 3cm all'altezza del ventre, il baccalà viene fornito con la pelle, la lisca e le spine, aperto a libro."