

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 481/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Rökt Vättersik“

EU č. PDO-SE-02591 – 7.11.2019

CHOP (x) CHZO ()

1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]

„Rökt Vättersik“

2. Členský stát nebo třetí země

Švédsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Rökt Vättersik“ je síh (*Coregonus ssp.*) z jezera Vättern, který se udí v udírně.

„Rökt Vättersik“ se prodává nebalený, nebo, pro delší trvanlivost, vakuově balený.

Má tyto vlastnosti:

Velikost: obvykle 0,3 až 0,6 kg, ale jsou možné i větší exempláře.

Tuk: 0,5–2,5 %. Obsah tuku se liší podle místa rybolovu.

Vnější barva: od tmavě nugátové s fialovým nádechem (záda) a barvy tmavého *café latte* s mosazným nádechem (břicho) až po světlý mosazný lesk.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Barva masa: různé světlé a tmavší odstíny hnědi *caput mortuum* s nádechem nugátově hnědé.

Konzistence: rybí maso má výraznou chuť po propečení a na skus je příjemně pevné.

Chuť: intenzivní slaná chuť a výrazná kouřová příchut s lehkým sladkokyselým tónem dehtu.

Vůně: hluboká a výrazná vůně kouře

3.3. **Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)**

Síh se živí především glaciálními relikty v podobě drobných korýšů (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* a *Pontoporeia sp.*), rybími jikrami, plži, mušlemi, korýši a malými rybami, které se přirozeně vyskytují v jezeře Vättern.

Síh (*Coregonus ssp.*) z jezera Vättern je známý jako „Vättersik“.

3.4. **Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti**

Všechny kroky procesu produkce, od výlovu ryb, které se přirozeně vyskytují v jezeře Vättern, až po produkci „Rökt Vättersik“ prostřednictvím následného uzení ryb, musí probíhat v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

3.5. **Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

—

3.6. **Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce „Rökt Vättersik“ tvoří jezero Vättern a okolní pozemky v okruhu 10 km od linie vody při normálním stavu vody.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a charakteristikami „Rökt Vättersik“ je založena jak na přírodních podmínkách v zeměpisné oblasti, tak na lidských faktorech.

Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Jezero Vättern, páté největší jezero v Evropě, se od dnešního Baltského moře oddělilo přibližně před 8 000 lety. Dnes je hladina jezera 88,5 m nad hladinou Baltského moře.

Izolace od ostatních vodních systémů způsobila, že se populace síha (*Coregonus ssp.*) v jezeře Vättern vyvíjela odděleně od ostatních populací bílých ryb a nyní je od nich geneticky odlišná.

Jezero Vättern je typické studenododní jezero chudé na živiny (průměrná teplota vody se pohybuje okolo 10 °C) s čistou vodou (průhlednost vody je kolem 15 m) a pomalou výměnou vody (přibližně 60 let).

Chladná voda je vhodným prostředím pro typické studenododní druhy, jako je například síh z jezera Vättern, a pro glaciální relikty v podobě korýšů, kteří jsou jeho hlavním zdrojem potravy.

V důsledku studené vody jezera Vättern, která je chudá na živiny, je síh z jezera Vättern štíhlejší (obsah tuku je 0,5–2,5 % v závislosti na ročním období a místě odlovu) a menší (obvykle 0,3–0,6 kg) než síh ulovený v jiných vodních systémech.

Díky nízkému obsahu tuku má „Rökt Vättersik“ výrazně pevnější maso a vyznačuje se na skus příjemnější tuhostí než jiné, na trhu běžně dostupné, druhy uzených ryb. Nízký obsah tuku přispívá také k tomu, že chuť „Rökt Vättersik“ je jemnější a vybranější než u jiných běžných druhů uzených ryb.

Popis lidských faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Z historického hlediska měla produkce „Rökt Vättersik“ pro obyvatele žijící u jezera Vättern velký význam. Rybáři si „Rökt Vättersik“ tradičně udíli a prodávali sami. Tato tradice je stále živá, ačkoliv dnes existují i lidé, kteří síhu pocházejícího z jezera Vättern buď jenom loví, nebo pouze udí.

Lovení a uzení síhy je tradičním řemeslem založeným na takových znalostech, jako je například chování síhy v jezeře Vättern, nebo způsob uzení libové ryby, které se získávají po generace a často v rodinách předávají.

Síh se vyskytuje na různých místech a v různých hloubkách jezera Vättern v závislosti na faktorech, jako je dostupnost potravy a roční období. V období od srpna do listopadu žije síh v mělkých vodách v hloubce do 30 metrů poblíž míst tření. Od prosince se síh pohybuje ve stále větších hloubkách, takže koncem února se loví v hloubce 90–120 metrů. V mělkých oblastech jezera Vättern bývá na jaře potrava lépe dostupná, což znamená, že se síh vrací do mělkých míst jezera.

Při lovu síhy musí rybáři vědět, jakým způsobem sezónně migruje za účelem vyhledání potravy. Na jezeře si vybírají taková místa k lovu, kde se síh v danou dobu s největší pravděpodobností vyskytne.

Při uzení síhy je třeba proces uzení přizpůsobit řadě faktorů, aby produkt získal vlastnosti „Rökt Vättersik“. Proces uzení musí být přizpůsoben ročnímu období, podnebí a tlaku vzduchu. Na proces uzení má vliv také místo a roční období, kdy se ryby loví, neboť obsah tuku v nich se liší v návaznosti na tyto faktory.

Obeznamenost se specifickými vlastnostmi každé udírny – kolik kouře pec produkuje a jak je v ní rozváděn – má pro vlastnosti konečného produktu rovněž rozhodující význam.

Vzhledem k tomu, že každá udírna má svá specifika, dodržují uzenáři postup uzení s tím, že jej přizpůsobí své vlastní udírně. V závislosti na konstrukci udírny se může stát, že během procesu uzení v udírně je nutné ryby (síhy) přemísťovat tak, aby bylo zajištěno jejich rovnoměrné využití. Vyvíjení kouře v udírně se řídí střídavým používáním sušeného a vlhkost nasáklého, popřípadě čerstvě nařezaného dřeva.

Doba uzení se liší v závislosti na teplotě (obvykle 70–80 °C) a způsobu vyvíjení kouře v udírně. O tom, kdy je ryba hotová, rozhoduje uzenář podle konzistence masa, vůně a pevnosti ploutví.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_vattersik_2022_07_07.pdf
