

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 481/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Rökt Vättersik»

N° UE: PDO-SE-02591 – le 7.11.2019

AOP (x) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Rökt Vättersik»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Rökt Vättersik» est un corégone (*Coregonus sp.*) capturé à l'état sauvage dans le lac Vättern, puis fumé en fumoir.

Le «Rökt Vättersik» est vendu en vrac ou emballé sous vide pour en accroître la durée de conservation.

Il présente les caractéristiques suivantes.

Taille: généralement de 0,3 à 0,6 kg, mais il est possible de trouver des spécimens plus grands.

Teneur en graisse: 0,5 - 2,5 %. La teneur en graisse varie en fonction du lieu de pêche.

Couleur extérieure: les couleurs vont du nougat foncé avec des nuances de violet (dos) et d'un brun café latte tirant sur le jaune cuivré (ventre), à des teintes brillantes de laiton clair.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Couleur de la chair: des nuances variées de caput mortuum, de plus claires à plus foncées, tirant vers le nougat.

Consistance: la chair du poisson offre une sensation de cuisson bien faite, qui lui confère une agréable fermeté sous la dent.

Goût: une saveur salée intense et un arôme de fumé prononcé, associée à une légère note de goudron, aigre-douce.

Arôme: un arôme de fumé profond et bien distinct.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le corégone du lac Vättern se nourrit principalement de petits crustacés relictuels de l'ère glaciaire (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* et *Pontoporeia sp.*), d'œufs de poisson, de gastéropodes, de moules, de crustacés et de petits poissons, qui sont présents à l'état naturel dans le Vättern.

Corégone (*Coregonus ssp.*) du lac Vättern, appelé «Vättersik».

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de production, depuis la capture du Vättersik, présent à l'état naturel dans le lac Vättern, jusqu'à la préparation du «Rökt Vättersik» par fumage des poissons pêchés, doivent avoir lieu dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La zone de production du «Rökt Vättersik» englobe le lac Vättern, ainsi que les terres environnantes sur une distance de 10 km à partir de la ligne d'eau, à des niveaux d'eau normaux.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques du «Rökt Vättersik» provient en partie des conditions naturelles de la région et en partie de facteurs humains.

Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le Vättern, cinquième plus grand lac d'Europe, a été séparé de ce qui est actuellement la mer Baltique il y a environ 8 000 ans. Le plan d'eau du lac se trouve aujourd'hui à 88,5 mètres au-dessus du niveau de la Baltique.

Le lac Vättern ayant été isolé des autres systèmes hydrologiques, sa population de corégones (*Coregonus ssp.*) s'est développée indépendamment des autres, dont il est aujourd'hui génétiquement distinct.

Le Vättern est un lac d'eau froide typique (la température moyenne de l'eau est d'environ 10 °C), pauvre en nutriments, avec une eau claire (la profondeur de visibilité est d'environ 15 m) et un renouvellement lent (environ 60 ans).

L'eau froide offre un habitat propice aux espèces d'eau froide typiques, telles que le corégone du Vättern, et aux crustacés relictuels de l'ère glaciaire, qui constituent la principale nourriture des juvéniles.

Vivant dans les eaux froides et pauvres en nutriments du lac Vättern, le Vättersik est plus maigre (teneur en graisse de 0,5 à 2,5 % en fonction de la saison et du lieu de pêche) et plus petit (généralement entre 0,3 et 0,6 kg) que les corégones provenant d'autres systèmes hydrologiques.

Sa faible teneur en graisse confère au «Rökt Vättersik» une chair nettement plus ferme et de consistance plus agréable sous la dent que celle d'autres poissons fumés habituellement disponibles sur le marché. En raison de sa moindre teneur en graisse, le «Rökt Vättersik» possède également une saveur plus élégante et plus subtile que celle d'autres types de poisson fumé couramment proposés.

Description des facteurs humains contribuant au lien

La production du «Rökt Vättersik» a toujours revêtu une grande importance pour les riverains du Vättern. Traditionnellement, les pêcheurs fumaient et commercialisaient eux-mêmes le «Rökt Vättersik», une tradition qui est encore bien vivante, même si aujourd'hui certains se bornent soit à pêcher, soit à fumer le Vättersik.

La pêche et le fumage du corégone sont une activité artisanale traditionnelle qui repose sur des connaissances ayant trait notamment au comportement du Vättersik et à l'art de fumer du poisson maigre, accumulées sur des générations et souvent transmises au sein de la famille.

Le corégone du Vättern se retrouve en différents endroits du Vättern et à différentes profondeurs, en fonction, entre autres, de la disponibilité de nourriture et de la saison. D'août à novembre, le Vättersik fréquente des eaux peu profondes, à une profondeur maximale de 30 mètres, à proximité des zones de reproduction. À partir de décembre, il commence à se mouvoir dans des eaux de plus en plus profondes, pour se retrouver fin février à une profondeur de 90 à 120 mètres. Au printemps, la nourriture s'y faisant plus abondante, le Vättersik regagne les zones moins profondes du lac.

Pour capturer le Vättersik, en fonction de ses déplacements, le pêcheur doit avoir une bonne connaissance de ses migrations saisonnières, dictées par la recherche de nourriture, et, pour la pêche, il doit choisir les endroits du lac où le corégone est le plus susceptible de se trouver en fonction des circonstances du moment.

Lors du fumage du Vättersik, le processus doit être adapté à un certain nombre de facteurs afin que le produit présente les caractéristiques bien particulières du «Rökt Vättersik». Le processus de fumage doit notamment être adapté à la saison, aux conditions météorologiques et à la pression atmosphérique. Le lieu de pêche et la période de capture - la période de l'année pendant laquelle le corégone est pêché - ont également une incidence sur le processus de fumage car la teneur en graisse du poisson varie.

Il est en outre essentiel de connaître les spécificités de chaque fumoir - la quantité de fumée produite par le four et la façon dont elle est répartie dans celui-ci - afin que le produit final acquière ses propriétés uniques.

Chaque fumoir ayant ses particularités, les fumeurs suivent un processus de fumage adapté au fumoir utilisé. Afin d'obtenir un fumage uniforme, le fumeur devra peut-être déplacer le corégone dans le four pendant le processus de fumage, en fonction des caractéristiques du four. La production de fumée dans le fumoir est contrôlée par l'utilisation, en alternance, de bois séché et trempé ou fraîchement coupé.

Le temps nécessaire au fumage dépend, entre autres, de la température (généralement entre 70 et 80 °C) et de la production de fumée dans le fumoir. Le fumeur détermine le moment auquel le Vättersik est prêt en examinant la consistance du poisson, en le humant et en vérifiant la fixation des nageoires.

Référence à la publication du cahier des charges

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