

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2022/C 481/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Rökt Vättersik»

N. UE: PDO-SE-02591 – 7.11.2019

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Rökt Vättersik»

**2. Stato membro o paese terzo**

Svezia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il «Rökt Vättersik» è un coregone (*Coregonus ssp.*) originario del lago Vättern che viene affumicato in un affumicatoio.

Il «Rökt Vättersik» viene venduto senza imballaggio o in un imballaggio sottovuoto per aumentarne la durata di conservazione.

Il prodotto presenta le caratteristiche elencate di seguito.

Dimensioni: peso generalmente compreso tra 0,3 e 0,6 kg, ma esistono anche esemplari più grandi.

Grassi: 0,5 - 2,5 %. Il tenore di grassi varia a seconda del luogo di cattura.

Colore esterno: dal color torrione scuro con una sfumatura di violetto (dorso) e color caffelatte scuro con una sfumatura di color ottone (ventre) fino a una leggera lucentezza di color ottone.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Colore delle carni: varie tonalità chiare e più scure di caput mortuum con una sfumatura di color torrone.

Consistenza: le carni del pesce hanno una consistenza decisamente cotta e sono gradevolmente sode al morso.

Sapore: intenso sapore salato e aroma affumicato nettamente percepibile, con una leggera nota agrodolce di catrame.

Odore: odore di fumo intenso e deciso.

### 3.3. **Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Il coregone si nutre principalmente di piccoli crostacei appartenenti a specie relitte glaciali (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* e *Pontoporeia sp.*), uova di pesce, gasteropodi, mitili, crostacei e piccoli pesci naturalmente presenti nel lago Vättern.

Coregone (*Coregonus ssp.*) del lago Vättern, noto come «Vättersik».

### 3.4. **Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione, dalla cattura del pesce, naturalmente presente nel lago Vättern, alla produzione del «Rökt Vättersik» mediante affumicatura, devono avere luogo nella zona geografica descritta al punto 4.

### 3.5. **Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

### 3.6. **Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Rökt Vättersik» è costituita dal lago Vättern e dal territorio circostante entro un raggio di 10 km dalle sponde del lago a livelli idrometrici normali.

## 5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche del «Rökt Vättersik» si basa sia sulle condizioni naturali della zona geografica sia su fattori umani.

### *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

Il lago Vättern, il quinto lago più grande d'Europa, si è separato da quello che oggi è il Mar Baltico circa 8 000 anni fa. Attualmente la superficie del lago si trova a 88,5 m sul livello del Mar Baltico.

Poiché il lago è separato dagli altri sistemi idrici, la popolazione dei coregoni (*Coregonus ssp.*) del lago Vättern si è sviluppata in condizioni di isolamento rispetto alle altre popolazioni di coregoni e oggi è geneticamente distinta da esse.

Le acque del lago Vättern sono tipicamente fredde (temperatura media di circa 10 °C), limpide (limite di visibilità pari a circa 15 m), povere di nutrienti e soggette a un ricambio lento (circa 60 anni).

Le fredde acque del lago forniscono un buon habitat alle tipiche specie d'acqua fredda come il coregone del lago Vättern e ai crostacei appartenenti alle specie relitte glaciali che ne costituiscono la principale fonte di alimentazione.

Data la scarsità di nutrienti che caratterizza le fredde acque del lago, i coregoni del lago Vättern sono più magri (tenore di grassi compreso tra lo 0,5 e il 2,5 %, a seconda del periodo dell'anno e del luogo di cattura) e di dimensioni inferiori (peso generalmente compreso tra 0,3 e 0,6 kg) rispetto ai coregoni catturati in altri sistemi idrici.

Il basso tenore di grassi rende le carni del «Rökt Vättersik» decisamente più compatte e gradevolmente sode al morso rispetto ad altri tipi di pesce affumicato comunemente disponibili sul mercato. Il basso tenore di grassi contribuisce inoltre a rendere il sapore del «Rökt Vättersik» più delicato e raffinato rispetto ad altri tipi comuni di pesce affumicato.

*Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Da un punto di vista storico, la produzione del «Rökt Vättersik» è di grande importanza per le persone che abitano nei pressi del lago Vättern. Tradizionalmente erano i pescatori stessi ad affumicare e vendere il «Rökt Vättersik». Questa tradizione si è preservata, sebbene oggi ci siano anche persone si occupano solo di pescare o di affumicare il coregone del lago Vättern.

La pesca e l'affumicatura del coregone rappresentano un'attività tradizionale basata sulla conoscenza di fattori quali il comportamento del coregone del lago Vättern e le tecniche per affumicare il pesce magro, competenze maturate nel corso di generazioni e spesso tramandate all'interno delle famiglie.

Il coregone è presente in diversi punti del lago Vättern e a profondità differenti, in funzione di fattori quali la disponibilità di cibo e il periodo dell'anno. Nel periodo tra agosto e novembre vive in acque poco profonde, a non più di 30 metri dalla superficie, in prossimità delle zone di riproduzione. A partire da dicembre si sposta in acque sempre più profonde ed entro febbraio può essere pescato a una profondità compresa tra 90 e 120 metri. In primavera vi è maggiore disponibilità di cibo nelle zone meno profonde del lago Vättern e il coregone vi fa pertanto ritorno.

Quando pescano il coregone, i pescatori devono conoscere gli itinerari migratori stagionali che esso segue alla ricerca di cibo. I pescatori scelgono di volta in volta le zone di pesca del lago in cui è più probabile che il coregone si trovi in un dato momento.

Quando il coregone viene affumicato, affinché il prodotto acquisisca le caratteristiche tipiche del «Rökt Vättersik» il processo di affumicatura deve essere adattato a una serie di fattori, quali la stagione, il clima e la pressione atmosferica. Anche le zone di pesca e il periodo dell'anno in cui il coregone viene catturato incidono sul processo di affumicatura, poiché determinano una variazione del tenore di grassi.

La conoscenza delle caratteristiche specifiche di ciascun affumicatoio (la quantità di fumo prodotta dal forno e il modo in cui si distribuisce all'interno dello stesso) riveste altresì un'importanza determinante per le caratteristiche del prodotto finito.

Poiché ciascun affumicatoio presenta caratteristiche proprie, gli affumicatori seguono una procedura di affumicatura adeguata al loro affumicatoio. A seconda delle caratteristiche di quest'ultimo, è possibile che durante il processo di affumicatura il coregone debba essere spostato in diversi punti dell'affumicatoio per garantire un risultato uniforme. La produzione di fumo all'interno dell'affumicatoio viene controllata utilizzando in maniera alternata legna essiccata e legna lasciata in ammollo o appena tagliata.

Il tempo necessario per l'affumicatura varia a seconda della temperatura (generalmente 70-80 °C) e dalla quantità di fumo prodotta nell'affumicatoio. L'affumicatore stabilisce quando il coregone è pronto in base alla sua consistenza, all'odore e al grado di tensione delle pinne.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan\\_vattersik\\_2022\\_07\\_07.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_vattersik_2022_07_07.pdf)

---