

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 481/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pateikti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾ per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Rökt Vättersik“

ES Nr.: PDO-SE-02591 – 7.11.2019

SKVN (x) SGN ()

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)

„Rökt Vättersik“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Švedija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. **Produkto rūšis**

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

3.2. **Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**SKVN „Rökt Vättersik“ žymimas produktas – Vaterno ežero sykas (*Coregonus ssp.*), kuris yra išrūkytas rūkykloje.

SKVN „Rökt Vättersik“ žymimas sykas parduodamas nesupakuotas arba, siekiant ilgesnio galiojimo laiko, supakuotas vakuume.

Jam būdingos šios savybės:

Dydis: paprastai 0,3–0,6 kg, bet galimi ir didesni egzemplioriai.

Riebumas: 0,5–2,5 proc. Riebalų kiekis skiriasi priklausomai nuo sugavimo vietos.

Išorės spalva: nuo tamsios nugos spalvos su violetiniu atspalviu (nugara) ir tamsios kavos su pienu spalvos su žalvariniu atspalviu (pilvas) iki šviesaus žalvarinio blizgesio.

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

Žuvies mėsos spalva: įvairūs šviesūs ir tamsesni rausvai rudi atspalviai su nugos atspalviu.

Konsistencija: aiškiai juntamas iškeptos žuvies skonis, valgant žuvį maloniai juntamas jos tvirtumas.

Skonis: gana sūri, ryškaus dūmo skonio su švelniu saldžiarūgščiu dervos poskoniu.

Kvapas: stiprus, ryškus dūmų aromatas

3.3. **Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

Sykai daugiausia minta nuo ledynmečio išlikusiais smulkiais vėžiagyviais (*Mysis* sp., *Pallasea* sp. ir *Pontoporeia* sp.), žuvų ikrais, pilvakojais, midijomis, vėžiagyviais ir smulkiomis žuvimis, kurie natūraliai veisiasi Veterno ežere.

Veterno ežero sykas (*Coregonus* ssp.) žinomas kaip „Vättersik“.

3.4. **Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje**

Visi gamybos etapai – nuo žuvies, kuri natūraliai veisiasi Veterno ežere, sugavimo iki SKVN „Rökt Vättersik“ žymimo produkto pagaminimo rūkant žuvį, turi būti atliekami 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

3.5. **Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės**

—

3.6. **Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės**

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Rökt Vättersik“ žymimo syko gamybos zoną sudaro Veterno ežeras ir aplinkinė žemė, plytinti 10 km spinduliu nuo vandens linijos esant įprastam vandens lygiui.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys tarp geografinės vietovės ir SKVN „Rökt Vättersik“ žymimo produkto savybių yra pagrįstas tiek gamtinėmis geografinės vietovės sąlygomis, tiek žmogiškaisiais veiksniais.

Gamtinių veiksmių, turinčių įtaką ryšiui, aprašymas

Veterno ežeras, penktas pagal dydį ežeras Europoje, nuo dabartinės Baltijos jūros buvo atskirtas maždaug prieš 8 000 metų. Dabar ežero paviršius yra 88,5 m virš Baltijos jūros lygio.

Izoliavimas nuo kitų vandens sistemų lėmė tai, kad Veterno ežero sykų (*Coregonus* ssp.) populiacija išsivystė atskirai nuo kitų sykų populiacijų ir dabar genetiškai nuo jų skiriasi.

Veterno ežeras yra tipiškas mažai maistinių medžiagų turintis šalto vandens telkinys (vidutinė vandens temperatūra yra apie 10°C), kuriam būdingas skaidrus vanduo (vandens skaidrumas apie 15 m) ir lėta vandens kaita (apie 60 m.).

Šaltas vanduo yra puiki buveinė tipiškomis šalto vandens rūšims, tokioms kaip Veterno ežero sykai ir nuo ledynmečio išlikę vėžiagyviai, kurie yra pagrindinis sykų maisto šaltinis.

Dėl šalto Veterno ežero vandens, kuriame yra mažai maistinių medžiagų, Veterno ežero sykai yra liesesni (riebalų kiekis 0,5–2,5 proc., priklausomai nuo metų laiko ir sugavimo vietos) ir mažesnio dydžio (dažniausiai 0,3–0,6 kg) nei kitose vandens sistemose sugauti sykai.

Dėl mažo riebalų kiekio SKVN „Rökt Vättersik“ žymimo syko mėsa yra akivaizdžiai stangresnė, o kramtant maloniai tvirtesnė nei kitų rinkoje paplitusių rūšių rūkytos žuvies. Mažas riebalų kiekis lemia subtilesnę ir išraiškingesnę SKVN „Rökt Vättersik“ žymimo syko skonį, palyginti su kitų įprastų rūšių rūkytos žuvies skoniu.

Žmogiškųjų veiksnių, susijusių su geografiniu ryšiu, aprašymas

Žvelgiant iš istorinės perspektyvos, SKVN „Rökt Vättersik“ žymimo produkto gamyba buvo labai svarbi prie Veterno ežero gyvenantiems žmonėms. Tradiciškai žvejai Veterno ežero syką rūkydavo ir parduodavo patys. Ši tradicija tebėra gyva, net jei šiais laikais kai kurie žmonės arba tik žvejoja, arba tik rūko Veterno ežero syką.

Syką žvejyba ir rūkymas yra tradicinis amatas, pagrįstas iš kartos į kartą (dažnai – šeimose) įgytomis ir perduodamomis žiniomis apie tokius aspektus kaip Veterno ežero syką elgsena ir liesos žuvies rūkymas.

Syškai telkiasi skirtingose Veterno ežero vietose ir skirtingame gylyje, priklausomai nuo tokių veiksnių kaip maistinės medžiagos ir metų laikas. Rūgpiūčio–lapkričio mėnesiais syškai gyvena sekliuose vandenyse, ne didesniame kaip 30 m gylyje, šalia nerštaviečių. Nuo gruodžio mėnesio syškai persikelia į vis gilesnius vandenį, todėl iki vasario pabaigos jie gaudomi 90–120 m gylyje. Pavasarį seklesnėse Veterno ežero vietose maistinių medžiagų būna daugiau, todėl syškai grįžta į seklesnes ežero vietas.

Žvejodami sykus, žvejai turi žinoti jų sezoninės migracijos dėsningumus, kai syškai ieško maisto. Jie ežere pasirenka žvejybos vietas, kuriose tuo metu labiausiai tikėtina, kad bus syškai.

Kad sykas įgytų SKVN „Rökt Vättersik“ žymimam produktui būdingas savybes, jį rūkant reikia atsižvelgti į daugelį aspektų. Rūkymo procesas turi būti pritaikytas prie tokių veiksnių kaip metų laikas, klimatas ir oro slėgis. Žvejybos vietos ir žvejybos laikotarpis, t. y. metų laikas, kuriuo gaudomi syškai, taip pat turi įtakos rūkymo procesui, nes skiriasi žuvies riebumas.

Žinios apie ypatingas kiekvienos rūkyklos savybes – kiek dūmų susidaro krosnyje ir kaip jie pasiskirsto krosnyje – taip pat yra labai svarbios galutinio produkto kokybei.

Kadangi kiekviena rūkykla pasižymi savitomis ypatybėmis, rūkytojai laikosi savo rūkyklai tinkamos rūkymo tvarkos. Atsižvelgiant į rūkyklos konstrukciją, rūkymo metu sykus gali tekti perkelti rūkyklos viduje, kad būtų užtikrintas tolygus išrūkymas. Dūmų susidarymas rūkykloje kontroliuojamas pakaitomis naudojant išdžiovintą ir mirkytą vandenį arba tik ką supjaustytą medieną.

Išrūkymui reikalingas laikas skiriasi priklausomai nuo temperatūros (dažniausiai 70–80°C) ir dūmų susidarymo rūkykloje. Tai, ar sykas jau išrūkytas, rūkantysis sprendžia pagal šios žuvies tekstūrą, kvapą ir pelekų tvirtumą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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