

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2021/C 288/05)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Vänerlövrom»

N.º UE: PDO-SE-02412 – 6 de março de 2018

PDO PGI

1. Nome

«Vänerlövrom»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Suécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1 Tipo de produto

1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.2 Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O «Vänerlövrom» é um produto natural produzido apenas a partir de ovos de corégono-branco (*Coregonus albula*) e sal (NaCl), que é vendido fresco, congelado ou descongelado e cujas características são as mesmas independentemente da forma sob a qual é vendido.

O «Vänerlövrom» tem as características seguintes:

Aspeto: coloração natural, brilho cristalino. Devem estar visíveis ovos inteiros.

Consistência: o «Vänerlövrom» caracteriza-se pelos seus ovos inteiros que, na degustação, estalam de forma distinta quando apertados contra o céu da boca.

Dimensão: os ovos medem entre 0,8 mm a 2,00 mm, dependendo da altura da campanha de pesca e da parte do lago Vänern onde foi capturado o corégono-branco.

Cor: clara e brilhante, variando de laranja claro a um laranja ligeiramente mais escuro durante a campanha de pesca (S1060-Y30R a 080-Y40R no «Natural Colour System»).

Teor de sal: 4,0–4,5 % de NaCl.

Teor de humidade: não deve ser tão alto que o «Vänerlövrom» caia de uma colher virada ao contrário. As ovos devem manter a sua forma quando colocadas numa superfície plana.

Sabor: gosto a salmão e *umami* suave e límpido com salinidade equilibrada. O sabor intensifica-se quando os pequenos ovos se abrem na boca.

3.3 Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

O corégono-branco alimenta-se exclusivamente de plâncton (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) e *Diaptomus* (sp)) naturalmente presente na água doce do lago Vänern.

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

Matérias-primas:

A matéria-prima do «Vänerlöjrom» são as ovas de corégono-branco (*Coregonus albula*) capturado no lago Vänern.

Outros ingredientes: Sal não iodado (NaCl).

3.4 Etapas específicas da produção que devem decorrer na área geográfica delimitada

O «Vänerlöjrom» é produzido a partir de ovas de corégono-branco (*Coregonus albula*) capturado no lago Vänern. Todas as etapas do processo de produção, da pesca à preparação do «Vänerlöjrom» (extrusão, agitação, lavagem preliminar, escorrimento, limpeza cuidada, secagem e salga) realizam-se obrigatoriamente na área geográfica delimitada descrita no ponto 4.

3.5 Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

3.6 Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Para além das regras gerais relativas à rotulagem, todos os produtores de «Vänerlöjrom» devem rotular o produto com o logótipo *infra*.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do «Vänerlöjrom» abrange o lago Vänern e as freguesias circundantes:

Väse e Östra Fågelvik no distrito de Väse;

Ölme e Varnum no distrito de Ölme;

Visnum e Visnums Kil no distrito de Visnum;

freguesias rurais e urbanas de Karlstad e Hammarö no distrito de Karlstad;

Segerstad, Grums e Ed no distrito de Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny e Tveta no distrito de Näs (todas localizadas no condado de Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad e a cidade de Mariestad no distrito de Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby e Sävare no distrito de Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana e Forshem no distrito de Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad e a cidade de Lidköping no distrito de Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby e Frie no distrito de Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum e a cidade de Vänersborg no distrito de Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad e Frändefors no distrito de Sundal;

Skållerud, Holm e Järn no distrito de Nordal;

Freguesias rurais e urbanas de Åmål, Tössö med Tydie e Danisco no distrito de Tössbo; (todas localizadas no condado de Västra Götaland).

5. Relação com a área geográfica

Características específicas da área geográfica

O lago Vänern é o maior lago da Suécia e o terceiro maior da Europa. Está localizado no sudoeste da Suécia e tem uma superfície de aproximadamente 5 650 km². A sua profundidade média é de 27 metros e a máxima de 106 metros. Devido à sua dimensão, o lago Vänern pode ser equiparado a um mar interior com um extenso arquipélago de mais de 12 000 ilhas. Contudo, o lago tem maioritariamente espécies pelágicas.

No centro do lago Vänern, o arquipélago de Lurö, no norte, estende-se até ao arquipélago de Källand, no sul. Estes dois arquipélagos separam, grosso modo, o lago em duas grandes bacias, a saber, o lago Dalbo, a sudoeste, e o lago Värmland, a nordeste. O lago Dalbo é menos profundo e tem um volume de água inferior ao do lago Värmland, pelo que o ciclo anual das temperaturas nas duas bacias é ligeiramente diferente.

O lago Vänern formou-se há cerca de 10 000 anos, quando se separou gradualmente da massa de água que se tornou no mar Báltico em consequência da elevação ocorrida após a última era glacial. Atualmente, o nível médio da água do lago é de 44,3 metros acima do nível do mar. Devido ao seu isolamento em relação ao mar Báltico, o lago Vänern alberga alguns crustáceos sobreviventes da era glacial.

O lago é constituído por uma vasta bacia hidrográfica que se estende até à Noruega. O rio Klarälven, com uma bacia de 11 847,6 km² e um fluxo médio de 162,5 m³/s (o fluxo de água máximo é de 690 m³/s), forma o afluente dominante.

No lago Vänern, as precipitações médias anuais são de aproximadamente 600 mm e, ao longo da fronteira norueguesa para oeste e noroeste, de aproximadamente 1 000 mm. No inverno, as precipitações são principalmente constituídas por neve. A camada de neve pode ser significativa (60–65 cm), principalmente nas partes noroeste da bacia hidrográfica. Habitualmente, ainda há neve em abril, contribuindo assim para as grandes cheias da primavera de muitos dos rios que desaguam no lago Vänern.

A parte sueca da bacia hidrográfica abrange aproximadamente 10 % do território do país e é principalmente constituída por superfícies florestais, pelo que são depositadas no lago matérias orgânicas (matéria orgânica total no lago Vänern (COT) é de aproximadamente 5–6 mg/l). A temperatura das águas de superfície varia, aproximadamente, entre -5 e 0 °C de dezembro a fevereiro e de, aproximadamente, 10 a 16 °C entre maio e setembro. Aquando da formação do lago Vänern, o corégono-branco de Vänern foi separado dos seus semelhantes no mar Báltico, o que significa que hoje em dia é geneticamente diferente de outros corégonos-brancos e que se adaptou às condições naturais desse mesmo lago.

O corégono-branco de Vänern é um peixe pelágico que vive em grandes cardumes, que se deslocam entre o lago Dalbo e o lago Värmland, consoante, entre outros, a temperatura da água e as correntes subaquáticas, e que permanece sobretudo nas águas mais frias abaixo do termoclina.

O corégono-branco de Vänern é comum e representa aproximadamente 30 % da biomassa presente nas águas abertas. Considera-se que é adulto quanto tem, aproximadamente, um ano de idade, e o clima influencia o seu ciclo reprodutivo. As precipitações abundantes no inverno, as grandes cheias de primavera e um bom influxo de matérias orgânicas ajudam a assegurar um elevado nível de plâncton, que constitui a principal fonte de alimento do corégono-branco.

Descrição dos fatores humanos

O «Vänerlöjrom» é produzido a partir de ovas de corégono-branco (*Coregonus albula*) capturado no lago Vänern.

As propriedades do «Vänerlöjrom» resultam da competência e perícia das pessoas envolvidas na pesca do corégono-branco de Vänern ovado adulto e do processo de preparação subsequente.

A qualidade do «Vänerlöjrom» depende, essencialmente, da fase do período de desova em que se encontra o corégono-branco no momento da captura. O corégono-branco de Vänern desova entre outubro e dezembro. O período exato de desova é influenciado pela temperatura da água, o que significa que varia entre as diferentes partes do lago Vänern. Durante esse período, o corégono-branco prefere as zonas em que as águas de profundidade são levadas para a superfície pelas correntes e pela topografia do fundo do lago. Nessa fase, os cardumes encontram-se principalmente a uma profundidade de 10–20 metros. Apesar dos auxílios modernos, é fundamental o conhecimento dos pescadores sobre o comportamento do corégono-branco face às correntes, à topografia do leito do lago, às condições meteorológicas e à direção do vento, a fim de capturar os peixes ovados na fase certa do período de desova para que a matéria-prima, isto é, as ovas, sejam da mais elevada qualidade.

O corégon-branco é capturado exclusivamente com redes de malhagem não inferiores a 16,5 mm. Cada pescador pode utilizar um máximo de 1 400 metros de rede por cada operação de pesca. A pesca do corégon-branco é regulamentada e exercida durante o período de desova, no final do outono. O período de pesca é fixado pela agência sueca para a gestão dos recursos marinhos e hídricos.

A qualidade da matéria-prima deve ser preservada durante o processo de preparação, a fim de assegurar que o «Vänerljörom» conserva as suas propriedades características. O «Vänerljörom» é preparado manualmente e o trabalho, que começa logo que sejam desembarcadas as capturas, deve ser realizado rapidamente. Uma vez que é necessária uma rápida preparação para preservar a qualidade das ovas, o produto é preparado na proximidade imediata do lago (a não mais de 5 km da linha de água com níveis da água normais).

Para preparar o «Vänerljörom», as ovas são extraídas do peixe à mão e, de seguida, são agitadas para limpar o sangue, as membranas e ovos inutilizáveis. As ovas de uma fêmea corégon-branco adulta podem representar 5–10 % do peso corporal (cerca de 30 gramas). São pessoas com uma longa experiência que extraem, de uma mão hábil, as ovas do peixe. Durante o processo, a limpeza e a qualidade da matéria-prima são verificadas por inspeção visual.

Após a agitação, as ovas são imediatamente lavadas três a cinco vezes em água limpa e fria. Em seguida, removem-se todas as impurezas restantes e as ovas são colocadas em panos finos, que são pendurados para que a água esorra. O tempo entre a lavagem inicial e o escorrimento deve ser o mais curto possível (cerca de 10 minutos) para que as ovas não percam a sua cor nem inchem até se romperem.

Após o escorrimento, secam-se as ovas numa câmara frigorífica a 3–6 °C durante cerca de 48 horas. O processo de secagem reduz o seu peso de 8 a 10 %. Salgam-se as ovas secas com sal não iodado (NaCl).

As propriedades do produto acabado são controladas por meio de amostragem e de um ensaio cego, durante a campanha de pesca e os controlos são feitos por avaliadores independentes. Apenas são acondicionadas e comercializadas como «Vänerljörom» as ovas que satisfazem os requisitos.

O «Vänerljörom» está fortemente ligado ao território local. Todos os anos, diversos eventos relacionados com o lago Vänern e a recolha das ovas, nomeadamente o «Dia das Ovas de Corégon-branco», atraem um grande número de visitantes.

Especificidades do produto

O «Vänerljörom» é produzido a partir de ovas de corégon-branco de Vänern, um peixe de água doce geneticamente separado do corégon-branco do golfo de Bótnia há 8 000–9 000 anos.

O «Vänerljörom» é um produto natural que não contém outros aditivos a não ser o sal alimentar (NaCl), o que o diferencia da maioria dos outros produtos à base de ovas disponíveis no mercado.

O «Vänerljörom» retira as suas propriedades específicas dos minerais e nutrientes presentes nas águas do lago Vänern. Os ovos são ligeiramente mais pequenos do que os do corégon-branco do golfo de Bótnia. As ovas têm uma cor mais pálida com uma límpida tonalidade alaranjada.

O «Vänerljörom» possui uma salinidade equilibrada, que confere às ovas um sabor suave e arredondado.

A pequena dimensão dos ovos torna o «Vänerljörom» menos granuloso, o que, combinado com a salinidade equilibrada e um sabor naturalmente elegante, contribui para uma agradável experiência gustativa.

O «Vänerljörom» é um produto bem escorrido (seco), que liberta menos água do que outros produtos semelhantes no mercado.

Nexo de causalidade

O lago Vänern constitui um ambiente muito especial: separado do mar Báltico há cerca de 10 000 anos, o seu ecossistema desenvolveu-se desde então sem contacto com o Báltico, o que significa que as suas populações de corégon-branco são, hoje, geneticamente diferentes das populações que vivem no mar Báltico. Este lago também conta com uma população de zooplâncton sobrevivente da era glacial.

A água do lago Vänern provém de uma série de grandes e pequenos cursos de água que atravessam principalmente terrenos silvícolas morénicos, e turfeiras e lagos mais ricos em húmus. O lago é relativamente pobre em nutrientes, pelo que a adição de águas ricas em nutrientes causada por fortes precipitações estimula o crescimento de plâncton que, por sua vez, proporciona alimentos à população única de corégon-branco do lago, conhecida por corégon-branco de Vänern.

A qualidade da água do lago Vänern e o facto de as fontes de alimentos conterem unicamente organismos de água doce contribuem para o carácter especial das ovas do corégono-branco de Vänern. Os ovos são ligeiramente mais pequenos do que os do corégono-branco do golfo de Bótnia e a sua cor laranja também é distinta.

Para a produção do «Vänerlöjrom», o corégono-branco deve ser capturado na fase certa do período de desova, de modo a que a matéria-prima seja da mais elevada qualidade. O clima e o vento influenciam facilmente as condições do lago Vänern, devido à sua dimensão. No outono, durante o período de desova do corégono-branco, as condições podem tornar-se muito difíceis, fator que os pescadores devem ter em consideração. A temperatura da água, as correntes e a topografia do fundo do lago afetam o comportamento de desova do corégono-branco de Vänern. A fim de capturar as fêmeas ovadas na fase certa, os pescadores devem conhecer o comportamento do corégono-branco e prever, por experiência, o local em que desovará tendo em conta as condições meteorológicas predominantes.

Uma vez capturado o corégono-branco ovado, a qualidade das ovas deve ser preservada durante o processo de preparação, com o objetivo de obter o carácter especial do «Vänerlöjrom». A preparação é efetuada manualmente por pessoas com uma longa experiência e a perícia necessária para a produção de ovas de corégono-branco de elevada qualidade, que dominam a técnica específica exigida para extrair manualmente as ovas do peixe.

As características específicas do «Vänerlöjrom» devem-se inteiramente às condições naturais da área geográfica e à capacidade das pessoas para utilizar e tratar a matéria-prima que resulta dessas condições.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlojrom_2020_05_11-002.pdf
