

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2022/C 481/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Rökt Vättersik”****Nr. UE: PDO-SE-02591 – 7.11.2019****DOP (x) IGP ( )****1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Rökt Vättersik”

**2. Statul membru sau țara terță**

Suedia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.7. Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**„Rökt Vättersik” este un tip de coregon (*Coregonus ssp.*) din lacul Vättern, care este afumat într-o afumătoare.

Produsul „Rökt Vättersik” se comercializează neambalat sau, pentru o perioadă de valabilitate mai lungă, ambalat în vid.

Produsul prezintă următoarele caracteristici:

Dimensiune: de obicei, între 0,3 și 0,6 kg, dar este posibil să existe exemplare mai mari.

Grăsimi: 0,5-2,5 %. Conținutul de grăsimi variază în funcție de zona de capturare.

Culoare exterioară: de la maroniu-închis cu tentă violet (pe spate) și cafeniu-închis cu tentă alămie (pe burtă) până la un luciu alămiu-deschis.

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Culoarea cărnii: nuanțe variate, deschise și mai închise, de *caput mortuum*, cu o tentă maronie.

Consistență: carnea are o textură deosebită de pește gătit, precum și o fermitate plăcută la mestecare.

Aromă: aromă sărată intensă și gust specific de afumătură, cu o ușoară notă dulce-acrișoară de gudron.

Miros: un miros profund și specific de fum.

**3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

Coregonul se hrănește în principal cu crustacee mici care sunt relicve glaciare (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* și *Pontoporeia sp.*), icre de pește, gasteropode, midii, crustacee și pești mici care se găsesc în mod natural în lacul Vättern.

Coregonul (*Coregonus ssp.*) din lacul Vättern, cunoscut sub denumirea de „Vättersik”

**3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Toate etapele producției, de la capturarea peștelui prezent în mod natural în lacul Vättern până la producerea „Rökt Vättersik” prin afumarea ulterioară a acestuia, trebuie să se desfășoare în aria geografică descrisă la punctul 4.

**3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

**3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

**4. Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a „Rökt Vättersik” este formată din lacul Vättern și terenurile care îl înconjoară pe o rază de 10 km de la linia de plutire, la niveluri normale ale apei.

**5. Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre aria geografică și caracteristicile produsului „Rökt Vättersik” se bazează atât pe condițiile naturale din aria geografică, cât și pe factorii umani.

*Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură*

Lacul Vättern, al cincilea lac ca mărime din Europa, s-a separat de masa de apă care este în prezent Marea Baltică în urmă cu aproximativ 8 000 de ani. În prezent, suprafața lacului este la 88,5 m deasupra nivelului Mării Baltice.

Ca urmare a izolării față de alte sisteme de apă, populația de coregon (*Coregonus ssp.*) din lacul Vättern s-a dezvoltat separat de alte populații de coregon, fiind în prezent diferită din punct de vedere genetic de acestea.

Lacul Vättern este un lac tipic cu apă rece (temperatura medie a apei este de aproximativ 10 °C), sărac în substanțe nutritive, cu apă limpede (transparența apei este de aproximativ 15 m) și cu un proces lent de schimb al apei (de aproximativ 60 de ani).

Apa rece oferă un habitat bun pentru speciile tipice de apă rece, precum specia de coregon întâlnită în lacul Vättern, precum și pentru crustaceele care sunt relicve glaciare, acestea constituind principala sursă de hrană a speciei în cauză.

Drept consecință a apei reci și sărace în substanțe nutritive din lacul Vättern, coregonul din acest lac este mai sărac în grăsime (conținut de grăsime de 0,5-2,5 %, în funcție de perioada anului și de zona din care a fost capturat) și are o dimensiune mai mică (având de obicei o greutate de 0,3-0,6 kg) decât coregonul capturat din alte sisteme de apă.

Datorită conținutului scăzut de grăsime, „Rökt Vättersik” are o carne cu o fermitate care este în mod perceptibil mai mare și care este mai plăcută la mestecare, comparativ cu alte tipuri de pește afumat disponibile de obicei pe piață. Conținutul scăzut de grăsime contribuie, de asemenea, la gustul mai subtil și mai elegant al produsului „Rökt Vättersik” în comparație cu alte tipuri comune de pește afumat.

*Descrierea factorilor umani care contribuie la legătura geografică*

Din punct de vedere istoric, producția de „Rökt Vättersik” a fost și este în continuare deosebit de importantă pentru localnicii din apropierea lacului Vättern. Conform tradiției, pescarii afumau și vindeau ei înșiși produsul „Rökt Vättersik”. Această tradiție continuă, chiar dacă, în prezent, există și persoane care fie doar pescuiesc, fie doar afumă coregon din lacul Vättern.

Pescuitul și afumarea coregonului reprezintă un meșteșug tradițional, bazat pe cunoștințe legate de factori precum comportamentul coregonilor din lacul Vättern și modul de afumare a peștelui cu un conținut scăzut de grăsime, dobândite de-a lungul mai multor generații și adesea transmise în cadrul familiei.

Coregonul este prezent în diferite puncte ale lacului Vättern și la diferite adâncimi, în funcție de factori precum disponibilitatea hranei și perioada anului. În perioada august-noiembrie, coregonii trăiesc în ape cu o adâncime mică, la cel mult 30 de metri adâncime, în apropierea zonelor de depunere a icrelor. Începând din luna decembrie, coregonii migrează în ape din ce în ce mai adânci, ajungând până la sfârșitul lunii februarie să fie pescuiți de la o adâncime de 90-120 de metri. Disponibilitatea hranei este mai ridicată în părțile mai puțin adânci ale lacului Vättern primăvara, motiv pentru care coregonii se întorc în zonele respective.

Atunci când pescuiesc coregoni, pescarii trebuie să cunoască modelele de migrație sezonieră pe care peștii le urmează în căutarea hranei. Pescarii selectează locurile de pescuit de pe lac în care este cel mai probabil să fie prezenți coregoni la momentul respectiv.

Atunci când coregonul este afumat, procesul de afumare trebuie adaptat la o serie de factori pentru a obține caracteristicile produsului „Rökt Vättersik”. Procesul de afumare trebuie adaptat la factori precum anotimpul, clima și presiunea aerului. Locurile de pescuit și sezonul de pescuit – perioada anului în care este capturat coregonul – afectează, de asemenea, procesul de afumare, deoarece conținutul de grăsime al peștelui variază.

Cunoașterea caracteristicilor specifice ale fiecărei afumători – cantitatea de fum produsă de cuptor și modul în care fumul este distribuit în cuptor – are, de asemenea, o importanță decisivă pentru caracteristicile produsului finit.

Întrucât fiecare afumătoare are propriile caracteristici speciale, specialiștii în afumarea produsului urmează o procedură de afumare adaptată la propria afumătoare. În funcție de modul în care este concepută afumătoarea, este posibil să fie necesară mutarea coregonului dintr-un loc în altul în interiorul afumătorii în timpul procesului de afumare, pentru a se asigura faptul că produsul este afumat uniform. Producerea fumului în interiorul afumătorii este controlată prin utilizarea alternativă a lemnului uscat și umed sau proaspăt tăiat.

Timpul necesar pentru afumare variază în funcție de temperatură (de obicei 70-80 °C) și de producerea fumului în afumătoare. Specialistul în afumare hotărăște când este gata coregonul verificând textura peștelui, mirosindu-l și examinând prin atingere cât de strânse sunt înotătoarele.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[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)

---