

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2022/C 481/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Rökt Vättersik“

EÚ č.: PDO-SE-02591 – 7. 11. 2019

CHOP (x) CHZO ()

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Rökt Vättersik“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Švédsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1„Rökt Vättersik“ je ryba sih (*Coregonus* ssp.) z jazera Vättern, ktorá sa údi v udiarni.

Výrobok „Rökt Vättersik“ sa predáva nebalený alebo vákuovo balený na predĺženie jeho trvanlivosti.

Má tieto vlastnosti:

Veľkosť: zvyčajne od 0,3 do 0,6 kg, ale možné sú aj väčšie jedince.

Tuk: 0,5 – 2,5 %. Obsah tuku sa líši v závislosti od miesta výlovu.

Vonkajšia farba: od tmavého nugátu s fialovým nádychom (na chrbte) a tmavého *café latte* s mosadzným nádychom (na bruchu) až po svetlý mosadzný lesk.

(1) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Farba mäsa: rôznorodé svetlé a tmavšie odtiene *caput mortuum* s nádychom nugátu.

Konzistencia: rybie mäso je pocitovo výrazne prepečené a pri zahryznutí príjemne pevné.

Chuť: hlboká slaná aróma a výrazná údená chuť s jemným sladkokyslým nádychom dechtu.

Vôňa: hlboká, výrazná aróma dymu

3.3. **Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**

Sih sa živí najmä glaciálnymi reliktnými malými kôrovcami (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* a *Pontoporeia sp.*), rybími ikrami a mliečím, ulitníkmi, slávkami, kôrovcami a malými rybami, ktoré sa prirodzene vyskytujú v jazere Vättern.

Sih (*Coregonus ssp.*) z jazera Vättern, známy ako „Vättersik“

3.4. **Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

Všetky kroky výroby, od výlovu rýb, ktoré sa prirodzene vyskytujú v jazere Vättern, až po výrobu výrobku „Rökt Vättersik“ následným údením rýb, sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4.

3.5. **Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov**

–

3.6. **Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov**

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť výrobku „Rökt Vättersik“ zahŕňa jazero Vättern a príslušné územie v okruhu 10 km od brehov jazera pri normálnej hladine vody.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku „Rökt Vättersik“ je založená na prírodných podmienkach v zemepisnej oblasti, ako aj na ľudských faktoroch.

Opis prírodných faktorov, ktoré prispievajú k súvislosti

Jazero Vättern, piate najväčšie jazero v Európe, sa od dnešného Baltského mora oddelilo pred približne 8 000 rokmi. Dnes hladina jazera leží 88,5 m nad hladinou Baltského mora.

Izolácia od iných vodných systémov spôsobila, že sa populácia siha (*Coregonus ssp.*) v jazere Vättern vyvíjala oddelene od ostatných populácií siha a v súčasnosti sa od nich už geneticky odlišuje.

Jazero Vättern je typické studenovodné jazero chudobné na živiny (priemerná teplota vody je približne 10 °C) s čistou vodou (priehľadnosť vody dosahuje približne 15 m) a pomalou výmenou vody (približne 60 rokov).

Chladná voda poskytuje dobré prostredie pre typické studenovodné druhy, akým je napríklad sih z jazera Vättern, ako aj pre ľadovcové reliktné kôrovce, ktoré predstavujú jeho hlavný zdroj potravy.

V dôsledku studenej vody jazera Vättern chudobnej na živiny sú sihy v jazere Vättern chudšie (obsah tuku 0,5 – 2,5 % v závislosti od ročného obdobia a miesta výlovu) a menšie (zvyčajne 0,3 – 0,6 kg) v porovnaní so sihmi ulovenými v iných vodných systémoch.

Nízky obsah tuku znamená, že „Rökt Vättersik“ má výrazne pevnejšie mäso a je príjemne tuhší pri zahryznutí v porovnaní s inými druhmi údených rýb, ktoré sú bežne dostupné na trhu. Vďaka nízkemu obsahu tuku je chuť výrobku „Rökt Vättersik“ takisto jemnejšia a elegantnejšia v porovnaní s inými bežnými druhmi údených rýb.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre zemepisnú súvislosť

Z historického hľadiska mala výroba výrobku „Rökt Vättersik“ veľký význam pre ľudí žijúcich v okolí jazera Vättern. „Rökt Vättersik“ si rybári tradične aj sami údili a predávali. Táto tradícia stále pretrváva, hoci dnes existujú aj takí, ktorí buď len lovia, alebo len údia sihy z jazera Vättern.

Rybolov a údenie sihov je tradičné remeslo založené na znalostiach takých faktorov, ako je napr. správanie sa sihov v jazere Vättern a spôsob údenia chudých rýb, ktoré sa získavali z generácie na generáciu a často sa odovzdávali v rámci jednotlivých rodín.

Siha sa vyskytuje na rôznych miestach jazera Vättern a v rozličných hĺbkach v závislosti od faktorov, ako sú dostupnosť potravy a ročné obdobie. V období od augusta do novembra sa siha zdržiava v plytkých vodách v hĺbke najviac 30 m v blízkosti miest nerisísk. Od decembra sa sihy presúvajú do čoraz väčších hĺbok, takže koncom februára sa lovia v hĺbke 90 – 120 m. Na jar je viac potravy dostupnej v plytších oblastiach jazera Vättern, čo znamená, že sa sihy vracajú do plytších oblastí jazera.

Pri love siha musia rybári poznať jeho sezónne migračné správanie pri hľadaní potravy. Vyberajú si rybolovné oblasti na jazere, kde sa v danom čase s najväčšou pravdepodobnosťou siha vyskytuje.

Pri údení siha sa údenie musí prispôbovať viacerým faktorom, aby výrobok dosiahol vlastnosti typické pre „Rökt Vättersik“. Proces údenia sa musí upraviť na základe faktorov, ako sú ročné obdobie, podnebie a tlak vzduchu. Proces údenia ovplyvňujú aj rybolovné oblasti a obdobie rybolovu – ročné obdobie, v ktorom je siha ulovený, pretože obsah tuku v rybách sa v priebehu roka mení.

Znalosť osobitných vlastností každej udiarne – koľko dymu pec vytvorí a ako je distribuovaný v rámci pece – má takisto rozhodujúci význam pre vlastnosti konečného výrobku.

Keďže každá udiareň má svoje osobitné vlastnosti, údenárski majstri sa pridržiavajú postupu údenia prispôbeného ich vlastnej udiarni. V závislosti od konštrukcie udiarne sa môže stať, že počas procesu údenia bude potrebné siha vo vnútri udiarne premiestniť, aby sa zabezpečilo jeho rovnomerné vyúdenie. Tvorba dymu vo vnútri udiarne sa kontroluje striedavým používaním sušeného a namočeného alebo čerstvo narezaného dreva.

Čas potrebný na údenie sa líši v závislosti od teploty (zvyčajne 70 – 80 °C) a tvorby dymu v udiarni. O tom, kedy je siha hotový, rozhoduje údenársky majster. Robí to tak, že kontroluje jeho štruktúru, ovonia rybu a zisťuje pevnosť plutiev.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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