

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 481/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Rökt Vättersik”**

Nr UE: PDO-SE-02591 – 7.11.2019

ChNP (x) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Rökt Vättersik”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**„Rökt Vättersik” to sieja (*Coregonus ssp.*) z jeziora Wetter wędzona w wędzarni.

Sieja „Rökt Vättersik” jest sprzedawana bez opakowania lub w celu przedłużenia trwałości w opakowaniu próżniowym.

Cechy produktu:

Rozmiary: zazwyczaj 0,3–0,6 kg, ale spotyka się również większe okazy.

Zawartość tłuszczu: 0,5–2,5 proc. Zawartość tłuszczu może zależeć od miejsca połowu.

Kolor skóry: od brązowego z odcieniem fioletowym (na grzbiecie) i beżowego z odcieniem miedzianym (na brzuchu) po jasno miedziany.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Kolor mięsa: różne odcienie ciemnej czerwieni z domieszką brązu.

Konsystencja: mięso w dotyku sprawia wrażenie ugotowanego a w badaniu doustnym jest jędrne.

Smak: głęboko słony z wyraźnie odczuwalnym posmakiem dymu, z lekką słodko-kwaśną nutą smoły.

Aromat: głęboki, wyraźny aromat dymu.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Sieja żywi się głównie małymi skorupiakami będącymi relikdami epoki lodowcowej (*Mysis* sp., *Pallasea* sp. i *Pontoporeia* sp.), rybią ikrą, ślimakami, małżami, skorupiakami i małymi rybami występującymi w jeziorze Wetter.

Sieja (*Coregonus* ssp.) z jeziora Wetter, znana pod nazwą „Vättersik”

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy procesu produkcji „Rökt Vättersik”, od połowu ryb występujących w stanie naturalnym w jeziorze Wetter po uwędzenie tych ryb, muszą zostać przeprowadzone na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Rökt Vättersik” obejmuje jezioro Wetter oraz otaczające je tereny w promieniu 10 km od linii brzegowej przy normalnym poziomie wody.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

Związek między obszarem geograficznym a cechami charakterystycznymi produktu „Rökt Vättersik” wynika zarówno z warunków przyrodniczych panujących na tym obszarze geograficznym, jak i z czynnika ludzkiego.

*Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Jezioro Wetter to piąte co do wielkości jezioro w Europie. Przed około 8 tys. lat zostało oddzielone od Morza Bałtyckiego. Obecnie powierzchnia jeziora znajduje się na wysokości 88,5 m powyżej poziomu Morza Bałtyckiego.

Jezioro Wetter jest odgródzone od innych dorzeczy, przez co populacja siei (*Coregonus* ssp.) w tym jeziorze rozwijała się oddzielnie od innych populacji tego gatunku i obecnie jest od nich odrębna genetycznie.

Jezioro Wetter jest typowym jeziorem subpolarnym (średnia temperatura wody wynosi około 10 °C) ubogim w składniki odżywcze. Jego wody są przejrzyste (o widoczności około 15 m) a wymiana wody przebiega powoli (około 60 lat).

Zimna woda jest dobrym siedliskiem dla typowych gatunków zimnowodnych, takich jak sieja z jeziora Wetter, oraz dla małych skorupiaków będących relikdami epoki lodowcowej, które stanowią jej główne źródło pożywienia.

Ponieważ woda w jeziorze Wetter jest zimna i uboga w składniki odżywcze sieja z tego jeziora jest chudsza (zawartość tłuszczu 0,5–2,5 proc. w zależności od pory roku i miejsca połowu) i mniejsza (zazwyczaj 0,3–0,6 kg) od siei poławianej w innych dorzeczach.

Z uwagi na niską zawartość tłuszczu „Rökt Vättersik” ma mięso zdecydowanie jędrniejsze i twardsze niż inne rodzaje wędzonych ryb powszechnie dostępnych na rynku. Niska zawartość tłuszczu sprawia również, że smak „Rökt Vättersik” jest bardziej subtelny i elegancki niż smak innych rodzajów popularnych wędzonych ryb.

#### *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Z perspektywy historycznej produkcja „Rökt Vättersik” ma ogromne znaczenie dla mieszkańców okolic jeziora Wetter. W dawnych czasach rybacy sami wędzili i sprzedawali „Rökt Vättersik”. Ta tradycja jest wciąż żywa, choć obecnie nie brakuje ludzi, którzy zajmują się wyłącznie połowem siei z jeziora Wetter lub wyłącznie jej wędzeniem.

Połów i wędzenie siei to tradycyjne zajęcie wymagające wiedzy na temat takich czynników jak zwyczaje migracyjne siei z jeziora Wetter oraz metody wędzenia chudych ryb. Ta wiedza jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, często w tej samej rodzinie.

Sieja występuje w jeziorze Wetter w różnych miejscach i na różnej głębokości. Zależy to od takich czynników jak dostępność pożywienia i pora roku. Od sierpnia do listopada sieja żyje w płytkich wodach, na głębokości nieprzekraczającej 30 m, w pobliżu tarlisk. Od grudnia ryby przenoszą się do coraz głębszych stref, w efekcie czego z końcem lutego łowi się je na głębokości 90–120 m. Dostęp do pożywienia na płytszych obszarach jeziora Wetter jest łatwiejszy wiosną, co oznacza, że wtedy sieja powraca na płycizny.

Rybacy zajmujący się połowem siei muszą dobrze wiedzieć, jakimi szlakami i w jakim okresie poruszają się ryby w poszukiwaniu żywności. Wybierają oni łowiska, w których obecność siei w danym momencie jest najbardziej prawdopodobna.

Proces wędzenia siei musi uwzględniać szereg czynników niezbędnych do tego, by produkt uzyskał właściwości typowe dla „Rökt Vättersik”. W tym procesie trzeba wziąć pod uwagę takie zmienne jak pora roku, klimat i ciśnienie powietrza. Miejsce i czas połowu (pora roku, w której złowiono sieję) również wpływają na zawartość tłuszczu w rybach, a tym samym na proces wędzenia.

Dla właściwości gotowego produktu decydujące znaczenie ma również wiedza na temat szczególnych cech każdej wędzarni – takich jak ilość dymu wytwarzanego w piecu i sposobu jego rozprowadzania.

Ponieważ każda wędzarnia ma swoje szczególne cechy, wędzarze stosują metody wędzenia dostosowane do swoich wędzarni. W zależności od konstrukcji wędzarni może być konieczne przemieszczanie ryb w jej obrębie podczas wędzenia, aby zagwarantować równomierne uwędzenie. Produkcję dymu w wędzarni kontroluje się, stosując drewno suszone i nasączone na przemian ze świeżo ściętym.

Czas potrzebny do uwędzenia ryb zależy od temperatury (zazwyczaj 70–80 °C) i sposobu rozprowadzania dymu w wędzarni. Wędzarz stwierdza, czy sieja jest gotowa, po jej konsystencji, zapachu i twardości płetw.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[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)

---