

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

(2021/C 288/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vänerlöjrom”

Nr UE: PDO-SE-02412 – 6 marca 2018

(X) ChNP () ChOG

1. **Nazwa**

„Vänerlöjrom”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

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

3.1 *Typ produktu*

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*

„Vänerlöjrom” jest produktem naturalnym wytwarzanym wyłącznie z ikry sielawy (*Coregonus albula*) i soli (NaCl). „Vänerlöjrom” sprzedaje się w postaci świeżej, zamrożonej lub rozmrożonej. Właściwości „Vänerlöjrom” są takie same niezależnie od postaci, w jakiej produkt jest sprzedawany.

„Vänerlöjrom” posiada następujące cechy:

Wygląd: naturalny połysk, lśnienie przypominające kamyki. Muszą być widoczne całe jajeczka ikry.

Konsystencja: „Vänerlöjrom” ma postać całych jajeczek, które podczas degustacji wydają wyraźny odgłos „pyknięcia”, gdy zostaną przyciśnięte do sklepienia jamy ustnej.

Rozmiar: jajeczka mają wielkość od 0,8 mm do 2,0 mm, w zależności od tego, w którym momencie okresu połowu i w której części jeziora Wener została złowiona sielawa.

Barwa: klarowna i jasna, zmieniająca się z jasnopomarańczowej na nieco ciemniejszą pomarańczową w trakcie okresu połowu (z S 1060-Y30R na 080-Y40R w Natural Colour System).

Zawartość soli: 4,0–4,5 % NaCl

Zawartość wilgoci: nie może być na tyle duża, aby powodować wypadanie „Vänerlöjrom” z odwróconej łyżki. Jajeczka muszą również zachować swój kształt po umieszczeniu na płaskiej powierzchni.

Smak: łagodny i wyraźny rybny smak łososia i umami z wyważoną słonością. Smak staje się intensywniejszy po roznieceniu małych jajeczek w ustach.

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

Sielawa żywi się wyłącznie planktonem (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) i *Diaptomus* (sp)), który występuje naturalnie w słodkich wodach jeziora Wener.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Surowce:

Surowcem do produkcji „Vänerlöjrom” jest ikra sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w jeziorze Wener.

Inne składniki: Sól niejodowana (NaCl)

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

„Vänerlöjrom” produkuje się z ikry sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w jeziorze Wener. Wszystkie etapy procesu produkcji, od połowu do przygotowania „Vänerlöjrom” (wyciskanie, ubijanie, wstępne płukanie, odcedzanie, dokładne czyszczenie, suszenie i solenie), muszą odbywać się na określonym 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*

Oprócz ogólnych zasad dotyczących etykietowania wszyscy producenci „Vänerlöjrom” muszą umieścić na produkcie poniższe logo.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Vänerlöjrom” obejmuje jezioro Wener i okoliczne parafie:

Väse i Östra Fågelvik w okręgu Väse;

Ölme i Varnum w okręgu Ölme;

Visnum i Visnums Kil w okręgu Visnum;

wiejskie i miejskie parafie Karlstad oraz Hammarö w okręgu Karlstad.

Segerstad, Grums i Ed w okręgu Grums:

Millesvik, Eskilsäter, Ölsäter, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny i Tvetå w okręgu Näs

(wszystkie położone w prowincji Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad i miasto Mariestad w okręgu Vadsbro;

Källby, Skeby, Husaby i Sävere w okręgu Kinnefjärding;

Medelplana, Västerplana, Österplana i Forshem w okręgu Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad i miasto Lidköping w okręgu Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby i Frie w okręgu Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglun i miasto Vänersborg w okręgu Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad i Frändefors w okręgu Sundal;

Skållerud, Holm i Järn w okręgu Nordal;

wiejskie i miejskie parafie Tössö med Tydie i Danisco miasta Åmål w okręgu Tössbo;

(wszystkie położone w regionie Västra Götaland).

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego:

Jeziro Wener jest największym jeziorem w Szwecji i trzecim co do wielkości jeziorem w Europie. Znajduje się w południowo-zachodniej Szwecji, a jego powierzchnia wynosi około 5 650 km². Jego średnia i maksymalna głębokość wynosi odpowiednio 27 i 106 metrów. Ze względu na rozmiar jezioro Wener można porównać do morza śródziemnego z rozległym archipelagiem ponad 12 000 wysp. Pomimo tego rozległego archipelagu jezioro jest przede wszystkim pelagiczne.

W środkowej części jeziora Wener archipelag Lurö na północy rozciąga się w kierunku archipelagu Kålland na południu. Te dwa archipelagi zasadniczo dzielą jezioro na dwa duże akweny, z których południowo-zachodni znany jest jako jezioro Dalbo, a północno-wschodni – jako jezioro Värmland. Jezioro Dalbo jest płytsze i zawiera mniejszą ilość wody niż jezioro Värmland. Oznacza to, że te dwa akweny mają nieco inne roczne cykle temperatur.

Jeziro Wener powstało około 10 000 lat temu, kiedy to zostało stopniowo oddzielone od masy wody, która stała się Morzem Bałtyckim, na skutek wypiętrzenia po ostatniej epoce lodowcowej. Obecnie średni poziom wody w jeziorze wynosi 44,3 metra nad poziomem morza. Ze względu na jego odizolowanie od Morza Bałtyckiego jezioro Wener zamieszkują niektóre skorupiaki będące relikami epoki lodowcowej.

Ma zlewnię o dużej powierzchni, która rozciąga się na obszar Norwegii. Największą rzeką zasilającą jezioro jest Klarälven o powierzchni 11 847,6 km² i średnim przepływie 162,5 m³/s (wysoki przepływ wody wynosi 690 m³/s).

Średnie roczne opady wynoszą około 600 mm nad jeziorem Wener i około 1 000 mm na obszarze położonym wzdłuż granicy z Norwegią na zachodzie i północnym zachodzie. W zimie opady występują głównie w postaci śniegu. Pokrywa śnieżna może być znaczna (60–65 cm), zwłaszcza w północno-zachodnich częściach zlewni. Śnieg zalega zwykle jeszcze w kwietniu i ma swój udział w znacznych wiosennych powodziach w wielu rzekach wpadających do jeziora Wener.

Szwedzka część zlewni obejmuje około 10 % powierzchni państwa i składa się głównie z terenów leśnych, co oznacza, że do jeziora trafia pewna ilość materiału organicznego (całkowita ilość materiału organicznego w jeziorze Wener wynosi około 5–6 mg/l). Temperatura wód powierzchniowych wynosi około -5–0° C od grudnia do lutego i około 10–16° C od maja do września. Gdy powstało jezioro Wener, tamtejsza sielawa została oddzielona od swoich krewnych w Morzu Bałtyckim, co oznacza, że obecnie różni się genetycznie od innych sielaw i jest przystosowana do warunków naturalnych panujących w jeziorze Wener.

Sielawa z jeziora Wener jest rybą pelagiczną, żyjącą w dużych ławicach przemieszczających się między jeziorem Dalbo a jeziorem Värmland, w zależności od czynników takich jak temperatura wody i prądy podwodne. Przebywa najczęściej w chłodniejszych wodach poniżej termokliny.

Sielawa z jeziora Wener jest gatunkiem pospolitym i stanowi około 30 % biomasy w wodach otwartych. Dojrzałość płciową osiąga w wieku około jednego roku. Na jej cykl rozrodczy ma wpływ klimat. Znaczne opady deszczu w zimie, obfite powodzie wiosenne i dobry dopływ materiału organicznego pomagają zapewnić wyższy poziom planktonu, będącego podstawowym źródłem pożywienia sielawy.

Opis czynników ludzkich

„Vänerlöjrom” produkuje się z ikry sielawy (*Coregonus albula*) poławianej w jeziorze Wener.

Właściwości „Vänerlöjrom” uzyskuje się dzięki umiejętnościom i wiedzy fachowej osób zajmujących się połowem dojrzałych ikrzyk sielawy w jeziorze Wener oraz późniejszym procesem przygotowania.

Jakość „Vänerlöjrom” zależy przede wszystkim od etapu tarła sielawy w chwili jej złowienia. Tarło sielawy z jeziora Wener odbywa się między październikiem a grudniem. Na dokładny okres tarła ma wpływ temperatura wody, co oznacza, że czas tarła jest różny w różnych częściach jeziora Wener. W okresie tarła sielawa preferuje obszary, w których wody przydenne są wypychane ku powierzchni przez prądy i ukształtowanie dna jeziora. W związku z tarłem ławice sielawy występują głównie na głębokości 10–20 metrów. Mimo nowoczesnych urządzeń to wiedza rybaków na temat zachowania sielawy w zależności od prądów, ukształtowania dna, pogody i kierunku wiatru ma kluczowe znaczenie przy połowach ikrzyki w odpowiednim momencie tarła, tak aby surowiec – ikra – był jak najwyższej jakości.

Sielawa poławiana jest wyłącznie za pomocą sieci o rozmiarze oczek nie mniejszym niż 16,5 mm. Każdy rybak może użyć maksymalnie 1 400 metrów sieci na jedną operację połowową. Połowy sielawy są regulowane i odbywają się w okresie tarła sielawy późną jesienią. Okres połowu ustala Szwedzka Agencja Gospodarki Morskiej i Wodnej (HaV).

Jakość surowca musi zostać utrzymana podczas procesu przygotowywania, aby zapewnić produktowi „Vänerlöjrom” jego charakterystyczne właściwości. Przygotowanie odbywa się ręcznie, a prace należy wykonywać szybko. Przygotowywanie „Vänerlöjrom” rozpoczyna się natychmiast po wyładunku połowu. Ponieważ szybki proces przygotowania jest konieczny w celu zachowania jakości ikry, produkt przygotowuje się w bezpośrednim sąsiedztwie jeziora (nie dalej niż 5 km od linii wody przy normalnym poziomie wody).

Aby przygotować „Vänerlöjrom”, ikrę wyciska się z ryby ręcznie, a następnie oczyszcza z krwi, błon i nienadających się jajeczek poprzez otrępywanie. U dojrzałej samicy sielawy ikra może stanowić 5–10 % masy ciała (około 30 gramów). Ikrę wyciskają z ikryc wprawni pracownicy posiadający wieloletnie doświadczenie. Podczas tego procesu sprawdza się czystość i jakość surowca w drodze kontroli wzrokowej.

Po otrępaniu ikra jest natychmiast płukana od trzech do pięciu razy w czystej, zimnej wodzie. Usuwa się wszelkie pozostałe zanieczyszczenia, a ikrę zbiera się za pomocą tkaniny filtracyjnej, która jest rozwieszana, aby umożliwić odpływ wody. Aby ikra nie straciła barwy oraz nie spęczniała i nie popękała, czas między pierwszym płukaniem a odcedzeniem musi być jak najkrótszy (około 10 minut).

Po odcedzeniu ikrę poddaje się suszeniu w chłodni w temperaturze 3–6 °C przez około 48 godzin. Proces suszenia powoduje zmniejszenie masy o około 8–10 %. Wysuszoną ikrę soli się solą niejodowaną (NaCl).

Właściwości produktu końcowego ocenia się poprzez pobieranie próbek i losowe testowanie w okresie połowu. Oceny dokonują niezależni oceniający. Tylko ikrę odpowiadającą specyfikacji pakuje się i wprowadza do obrotu jako produkt objęty ochroną nazwą pochodzenia „Vänerlöjrom”.

„Vänerlöjrom” ma silne powiązania lokalne. Co roku różne wydarzenia związane z jeziorem Wener i pozyskiwaniem ikry, w tym Dzień Ikry Sielawy, przyciągają dużą liczbę odwiedzających.

Specyfika produktu

„Vänerlöjrom” produkuje się z ikry sielawy z jeziora Wener, ryby słodkowodnej, która od 8 000–9 000 lat jest genetycznie oddzielona od sielawy występującej w Zatoce Botnickiej.

„Vänerlöjrom” jest produktem naturalnym, bez żadnych dodatków oprócz soli kuchennej (NaCl). To odróżnia go od większości innych dostępnych na rynku produktów wytwarzanych z rybiej ikry.

„Vänerlöjrom” zawdzięcza swoje szczególne właściwości minerałom i składnikom odżywczym zawartym w wodach jeziora Wener. Jajeczka sielawy z wód jeziora Wener są nieco mniejsze niż jajeczka sielawy z Zatoki Botnickiej. Ikra ma jaśniejszą barwę o wyraźnie pomarańczowym odcieniu.

„Vänerlöjrom” charakteryzuje się zrównoważoną słonością, pozwalającą na wydobycie łagodnego, bogatego smaku ikry.

Mały rozmiar jajeczek sprawia, że „Vänerlöjrom” postrzega się jako produkt mniej „ziarnisty”, co w połączeniu ze zrównoważoną słonością i naturalnie eleganckim smakiem zapewnia przyjemne doznania podczas jedzenia.

„Vänerlöjrom” jest produktem dobrze odsączonym (suszonym), który uwalnia mniej wody niż inne podobne produkty dostępne na rynku.

Związek przyczynowy

Jezioro Wener jest bardzo szczególnym środowiskiem. Zostało ono oddzielone od Morza Bałtyckiego około 10 000 lat temu. Od tego czasu jego ekosystem rozwijał się w izolacji od Bałtyku, co oznacza, że obecnie zasoby sielawy różnią się genetycznie od populacji żyjącej w Morzu Bałtyckim. W jeziorze Wener występuje również populacja reliktoowego zooplanktonu z epoki lodowcowej.

Woda w jeziorze Wener pochodzi z szeregu dużych i małych cieków wodnych, które płyną głównie przez zalesione tereny morenowe oraz przez bogatsze w próchnicę bagna i jeziora. Jezioro jest stosunkowo ubogie w składniki odżywcze, dlatego dodatek bogatej w składniki odżywcze wody po obfitych opadach stymuluje wzrost planktonu, który z kolei stanowi pożywienie dla wyjątkowej populacji sielawy w jeziorze, znanej jako sielawa z jeziora Wener.

Jakość wody w jeziorze Wener oraz fakt, że źródłem pożywienia są wyłącznie organizmy słodkowodne, przyczyniają się do szczególnego charakteru ikry sielawy z jeziora Wener. Jajeczka sielawy z wód jeziora Wener są nieco mniejsze niż jajeczka sielawy z Zatoki Botnickiej i mają wyraźnie pomarańczową barwę.

Do produkcji „Vänerlõjrom” sielawę należy poławiać na odpowiednim etapie tarła, aby zapewnić najwyższą jakość surowca. Ze względu na wielkość jeziora Wener panujące w nim warunki są w znacznej mierze zależne od pogody i wiatru. W okresie tarła sielawy jesienią rybacy muszą brać pod uwagę warunki, które mogą stać się bardzo trudne. Na tarło sielawy z jeziora Wener mają wpływ: temperatura wody, prądy i ukształtowanie dna jeziora. Aby złowić ikrzyce w odpowiednim stadium składania ikry, rybak musi znać zachowanie sielawy i na podstawie doświadczenia przewidzieć, gdzie przy panujących warunkach pogodowych sielawa złoży ikrę.

Po złowieniu ikrzyce sielawy, aby uzyskać szczególny charakter „Vänerlõjrom”, jakość ikry musi zostać zachowana podczas procesu przygotowania. Proces przygotowania jest przeprowadzany ręcznie przez osoby, które posiadają wieloletnie doświadczenie w produkcji wysokiej jakości ikry sielawy i prezentują wysoki stopień znajomości tego rzemiosła oraz które opanowały szczególną technikę ręcznego wyciskania ikry z ryb.

Szczególne cechy charakterystyczne „Vänerlõjrom” wynikają całkowicie z warunków naturalnych panujących na danym obszarze geograficznym oraz z umiejętności ludzi w zakresie wykorzystania surowca uzyskiwanego dzięki tym warunkom naturalnym oraz obchodzenia się z nim.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaen-den/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlõjrom_2020_05_11-002.pdf
