

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

(2023/C 60/24)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Bohusläns blåmusslor”

Nr UE: PDO-SE-02616 — 17.6.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Bohusläns blåmusslor”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj 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

„Bohusläns blåmusslor” to omułek jadalny (*Mytilus edulis*) hodowany na archipelagu wokół Bohuslän.

„Bohusläns blåmusslor” charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Właściwości fizyczne:

Wygląd: „Bohusläns blåmusslor” ma cienką muszlę, z dwoma podobnymi długimi połówkami muszli, które zwięzają się na jednym końcu. Muszla jest często nieco szersza u podstawy i nieco bardziej płaska niż na innych obszarach wodnych. „Bohusläns blåmusslor” ma brązowo-czarną barwę, z akcentami niebieskiego. Wnętrze muszli jest błyszczące i opalizujące. Jest perłowo-białe z jasnoniebieskimi akcentami. Połówki muszli są wypełnione różną ilością ikry (samice) i mleczka (samce).

Rozmiar: Nie więcej niż 50 omułków na kg.

Długość: Waha się od 4,5 do 10 cm.

Zawartość mięsa omułków: Co najmniej 20 % masy w relacji pełnej stanowi mięso omułków.

Właściwości chemiczne:

Woda: 85 g/100 g części jadalnej

Białko: 10–12 g/100 g części jadalnej

Tłuszcz: 1,4–1,6 g/100 g części jadalnej

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

w tym

Tłuszcze nasycone: 0,25–0,4 g/100 g części jadalnej

Tłuszcze jednonienasycone: 0,3–0,4 g/100 g części jadalnej

Tłuszcze wielonienasycone: 0,4–0,5 g/100 g części jadalnej

w tym

Kwasy tłuszczowe omega-3: 0,30–0,35 g/100 g części jadalnej

Kwasy tłuszczowe omega-6: 0,10–0,15 g/100 g części jadalnej

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: Mięso mięśni jest błyszczące, o odcieniu od żółtego po jasnobrązowy, który w okresie tarła może być zabarwiony na różowo u samic noszących jaja.

Aromat: Świeże, wyraźne wrażenie morza i wodorostów morskich, z nutami orzechów i ziemi.

Smak: Wyraźnie świeży, z nutami umami, orzechów i kraba. Ostatnie z tych smaków są bardziej wyczuwalne w okresie tarła od maja do lipca.

Konsystencja: Gładka, o solidnej strukturze, która jest twarda podczas gryzienia, ale nie sprawia wrażenia trudnej do pogryzienia.

Długość okresu przechowywania: „Bohusläns blåmusslor” zachowuje świeżość przez 7–11 dni pod warunkiem nieprzerwanego łańcucha chłodniczego.

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

„Bohusläns blåmusslor” odżywia się przez filtrowanie fitoplanktonu, który naturalnie występuje w wodzie.

Surowce: Rodzaj omułka hodowanego do produkcji „Bohusläns blåmusslor” to omułek jadalny naturalnie występujący na obszarze produkcji (*Mytilus edulis*). „Bohusläns blåmusslor” hoduje się przez swobodne zawieszenie na linach, bez kontaktu z dnem morskim, na maksymalnej głębokości około 9 metrów.

„Bohusläns blåmusslor”, który osiągnął co najmniej 15 miesięcy, zbiera się przez cały rok.

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

Hodowla i czyszczenie „Bohusläns blåmusslor” musi odbywać się 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 „Bohusläns blåmusslor” obejmuje archipelag wokół Bohuslän, od granicy z Norwegią na północy do rzeki Nordre na południu, jak również część wybrzeża Bohuslän w promieniu 5 km od linii brzegowej przy normalnym poziomie wody w następujących parafiach i okręgach:

parafiach Hodal, Strömstad i Tjörnö w okręgu żegludowym Vätte;

parafiach Lur i Tanum w okręgu żegludowym Tanum;

parafiach Kville, Svenneby i Bottna w okręgu żegludowym Kville;

parafiach Tossene i Askum w okręgu żegludowym Sotenäs;

parafiach Bro, Brasäter i Lyse w okręgu żegludowym Stagenäs;

parafiach Håby i Foss w okręgu żeglugowym Tunge;

parafiach Skredsvik, Herrestad, Högås, Bokenäs, Dragsmark i Bäve w okręgu żeglugowym Lane;

parafiach Forshälla, Resteröd i Ljung w okręgu żeglugowym Fräkne;

parafiach Skaftö, Torp, Myckleby, Långelanda, Stala, Tegneby, Röra i Morlanda w okręgu żeglugowym Ordost;

parafiach Klövedal, Valla i Stenkyrka w okręgu żeglugowym Tjörn;

parafiach Ödsmål, Norum, Jörlanda, Solberg i Håлта w okręgu żeglugowym Inlands Nordre;

parafiach Lycke, Marstrand, Torsby i Harestad w okręgu żeglugi śródlądowej Söndre.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a szczególnymi właściwościami „Bohusläns blåmusslor” wynika zarówno z warunków naturalnych panujących na tym obszarze, jak i z czynnika ludzkiego.

Szczególne właściwości produktu

„Bohusläns blåmusslor” hoduje się na swobodnie zwisających linach, bez kontaktu omułków z dnem morza. W związku z tym „Bohusläns blåmusslor”, w przeciwieństwie do kilku innych rodzajów omułków dostępnych na rynku, nie zawierają piasku ani gliny.

„Bohusläns blåmusslor” mają cienką muszlę i są dobrze odżywione (co najmniej 20 % masy w relacji pełnej stanowi mięso omułków). Połówki muszli są zazwyczaj nieco bardziej płaskie i szersze u podstawy niż połówki muszli omułków jadalnych hodowanych na innych obszarach wodnych.

Mięso omułków „Bohusläns blåmusslor” jest błyszczące. „Bohusläns blåmusslor” mają świeży zapach morza i wodorostów morskich z nutą orzechów oraz świeży smak z wyczuwalnymi nutami umami, orzechów i kraba. Struktura jest twarda, co daje przyjemne odczucia smakowe.

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji „Bohusläns blåmusslor” znajduje się w części Skagerrak, która obejmuje archipelag Bohuslän. Archipelag ten składa się zasadniczo z jednego łańcucha wysp oddzielających część kontynentalną od morza pełnego, którego stan jest często wzburzony i na którym często panują silne wiatry, lub dwóch takich łańcuchów.

Temperatura, zasolenie i wartość odżywcza wody wraz z obecnością pelagicznych larw naturalnie występującego omułka jadalnego (*Mytilus edulis*) tworzą warunki naturalne stanowiące podstawę hodowli „Bohusläns blåmusslor”.

O warunkach naturalnych uprawy decyduje szereg prądów morskich. Najważniejszym z nich jest prąd bałtycki, który przynosi bogatą w składniki pokarmowe wodę z ujścia Bałtyku w Öresund na północ do obszaru produkcji. Gdy prąd bałtycki kieruje się na północ wzdłuż zachodniego wybrzeża Szwecji, gromadzi on w sobie dalsze składniki pokarmowe z rzek, głównie z rzek Göta i Nordre.

Kiedy prąd bałtycki dociera do cieśniny Skagerrak, jego zawartość soli wynosi od 24 do 28 %. Dzięki stosunkowo niskiej zawartości soli prąd tworzy warstwę nad znacznie bardziej zasoloną wodą w cieśninie Skagerrak (35–37 %). Wody powierzchniowe tej warstwy utrzymują średnią temperaturę 10–11 °C. W głębszej części tej warstwy średnia temperatura wody spada do 8–9 °C.

Poziom składników pokarmowych, głównie fosforu i azotu, na obszarze produkcji „Bohusläns blåmusslor” zmienia się w ciągu roku, a w wyniku zwiększonego spływu wody z gruntów jest wyższy zimą niż latem. Zawartość fosforu i azotu waha się zatem odpowiednio od 0,4 do 1,0 µM oraz od 15 do 21 µM.

Temperatura i uwarstwienie pożywnych wód powierzchniowych przepływających powyżej bardziej słonych wód na obszarze produkcji sprzyjają rozwojowi fitoplanktonu, który stanowi główne pożywienie „Bohusläns blåmusslor” (zawartość fitoplanktonu mierzona jako chlorofil A wynosi od 1,2 do 3,0 µg/l). Duża dostępność pokarmu oznacza szybki wzrost „Bohusläns blåmusslor”, co z kolei sprawia, że omułki mają cienką muszlę i są dobrze odżywione, a ich mięso ma charakterystyczny smak i aromat.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Hodowla „Bohusläns blåmusslor” wymaga dopływu pożywej wody o odpowiednim zasoleniu i temperaturze, aby zapewnić omułkom dobry dostęp do pożywienia i naturalne zaopatrzenie hodowli w larwy omułka jadalnego.

Jednocześnie silne wiatry i wzburzone stany morza mają negatywny wpływ na hodowlę omułków jadalnych oraz na możliwość zbierania „Bohusläns blåmusslor” jesienią i zimą, kiedy to na obszarze produkcji często występują sztormy i silne wichry.

Przy wyborze lokalizacji miejsc hodowli „Bohusläns blåmusslor” hodowcy muszą brać pod uwagę powyższe czynniki. Podczas wyboru odpowiedniego miejsca do hodowli „Bohusläns blåmusslor” hodowcy łączą tradycyjną wiedzę o lokalnych warunkach panujących w różnych częściach obszaru produkcji (wiatry, kierunki wiatru i prądy) z informacjami o właściwościach środowiska morskiego (temperatura wody, zasolenie, warunki odżywcze) pochodzącymi z analiz przeprowadzanych regularnie na obszarze produkcji.

Właściwości „Bohusläns blåmusslor” zależą również od sposobu, w jaki traktuje się omułki po zbiorze. Aby zachować właściwości rosnących omułków, hodowcy schładzają świeżo zebrane omułki za pomocą krążącej wody morskiej (5–6 °C) w ciągu pięciu godzin od zbioru. W okresie letnim, między czerwcem a sierpniem, kiedy temperatura powietrza jest stosunkowo wysoka, omułki schładza się bezpośrednio na statku służącym do zbioru. Zebrane omułki schładza się w zbiornikach wodnych lub dużych workach. Świeżo zebrane omułki można przechowywać w wodzie chłodzącej przez okres do siedmiu dni bez wpływu na właściwości tych omułków, pod warunkiem że odpoczywają one podczas przechowywania.

Zanim „Bohusläns blåmusslor” zostaną zapakowane do sprzedaży, oczyszcza się je z wodorostów morskich i innych narośli. Następnie omułki poddaje się ręcznej kontroli w celu zapewnienia, aby sprzedawane omułki spełniały wymogi jakościowe „Bohusläns blåmusslor”.

Hodowla „Bohusläns blåmusslor” opiera się na zrównoważonym zarządzaniu populacją omułka jadalnego i wymaga od hodowców wiedzy na temat cyklu życia omułka jadalnego oraz warunków jego hodowli w naturalnych warunkach obszaru produkcji „Bohusläns blåmusslor”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation_blamusslor_2022_10_12.pdf
