

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 60/24)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (1), entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Bohusläns blåmusslor»

N. UE: PDO-SE-02616 — 17.6.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Bohusläns blåmusslor»

2. Stato membro o paese terzo

Svezia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

I «Bohusläns blåmusslor» sono i mitili (*Mytilus edulis*) allevati nell'arcipelago intorno al Bohuslän.

I «Bohusläns blåmusslor» presentano le caratteristiche seguenti.

Proprietà fisiche

Aspetto: I «Bohusläns blåmusslor» presentano una conchiglia poco spessa con valve di lunghezza simile che si assottigliano a un'estremità.

La conchiglia è spesso più larga alla base e un po' più piatta di quella di mitili di altre zone. Sono di colore marrone-nero con sfumature blu. L'interno della conchiglia è lucente e iridescente, di colore bianco perlaceo con sfumature azzurre. Le valve contengono quantità variabili di uova e lattimi (femmine) e lattimi (maschi).

Dimensioni: non più di 50 mitili per kg.

Lunghezza: varia tra 4,5 e 10 cm.

Contenuto di carne dei mitili: almeno il 20 % del peso vivo dei mitili è costituito da carne.

Caratteristiche chimiche:

acqua: 85 g/100 g parte commestibile;

proteine: 10-12 g/100 g parte commestibile;

grassi: 1,4-1,6 g/100 g parte commestibile;

di cui:

acidi grassi saturi: 0,25-0,4 g/100 g parte commestibile;

acidi grassi monoinsaturi; 0,3-0,4 g/100 g parte commestibile;

acidi grassi polinsaturi; 0,4-0,5 g/100 g parte commestibile;

di cui:

acidi grassi omega-3: 0,30-0,35 g/100 g parte commestibile;

acidi grassi omega-6: 0,10-0,15 g/100 g parte commestibile.

Caratteristiche organolettiche

Colore: la carne del muscolo è lucente, con una tonalità che va dal giallo al marrone chiaro, che nelle femmine mature può acquisire una sfumatura rosa durante la stagione riproduttiva.

Odore: è chiaramente percepibile un fresco sentore di mare e alga marina con note di frutta secca e terrose.

Sapore: marcatamente fresco, con note di umami, frutta secca e granchio. Questi ultimi aromi diventano più intensi durante la stagione riproduttiva, tra maggio e luglio.

Consistenza: morbida, con una struttura compatta al morso senza risultare gommosa.

Durata di conservazione: i «Bohusläns blåmusslor» rimangono freschi per 7-11 giorni, a condizione che la catena del freddo non sia interrotta.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I «Bohusläns blåmusslor» si nutrono filtrando il fitoplancton presente naturalmente nell'acqua.

Materie prime: il tipo di mitili allevato per produrre i «Bohusläns blåmusslor» è quello naturalmente presente nella zona di produzione (*Mytilus edulis*). I mitili crescono liberamente sospesi su funi, senza entrare in contatto con il fondale marino, a una profondità massima di circa 9 metri.

La loro raccolta avviene tutto l'anno, una volta raggiunta un'età pari ad almeno 15 mesi.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'allevamento e la pulitura delle «Bohusläns blåmusslor» devono avere luogo nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dei «Bohusläns blåmusslor» è costituita dall'arcipelago intorno al Bohuslän ed è delimitata a nord dal confine con la Norvegia e a sud dal fiume Nordre, nonché dalla parte di costa del Bohuslän entro 5 km dalla linea costiera a livello di invaso nelle località rurali e nei distretti seguenti:

località di Hodal, Strömstad e Tjärnö nel distretto marittimo di Vätte;

località di Lur e Tanum nel distretto marittimo di Tanum;

località di Kville, Svenneby e Bottna nel distretto marittimo di Kville;

località di Tossene e Askum nel distretto marittimo di Sotenäs;

località di Bro, Brasäter e Lyse nel distretto marittimo di Stagenäs;

località di Håby e Foss nel distretto marittimo di Tunge;

località di Skredsvik, Herrestad, Högås, Bokenäs, Dragsmark e Bäve nel distretto marittimo di Lane;

località di Forshälla, Resteröd e Ljung nel distretto marittimo di Fräkne;

località di Skaftö, Torp, Myckleby, Långelanda, Stala, Tegneby, Röra e Morlanda nel distretto marittimo di Ordost;

località di Klövedal, Valla e Stenkyrka nel distretto marittimo di Tjörn;

località di Ödsmål, Norum, Jörlanda, Solberg e Hålda nel distretto marittimo di Inlands Nordre;

località di Lycke, Marstrand, Torsby e Harestad nel distretto marittimo di Inlands Söndre.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche specifiche dei «Bohusläns blåmusslor» si basa sia sulle condizioni naturali della zona che su fattori umani.

Specificità del prodotto

I «Bohusläns blåmusslor» sono allevati su funi sospese senza entrare in contatto con il fondale marino. Diversamente da vari altri tipi di mitili presenti sul mercato, sono quindi privi di sabbia e argilla.

I «Bohusläns blåmusslor» presentano una conchiglia sottile e sono ben nutriti (la carne rappresenta almeno il 20 % del peso in vivo). Le valve sono normalmente leggermente più piatte e larghe alla base rispetto a quelle di mitili che crescono in altre zone.

La carne dei «Bohusläns blåmusslor» è lucente. Presentano un fresco sentore di mare e alga marina, con note di frutta secca e un gusto fresco con note percepibili di umami, frutta secca e granchio. Hanno inoltre una consistenza compatta, che conferisce una piacevole sensazione in bocca.

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione dei «Bohusläns blåmusslor» consiste nella parte dello Skagerrak costituito dall'arcipelago del Bohuslän. L'arcipelago è essenzialmente formato da una o due catene di isole che separano la terraferma dall'alto mare, caratterizzato da stato del mare e venti forti.

La temperatura, la salinità e le condizioni dell'acqua relativamente alle sostanze nutritive, insieme alla presenza di larve pelagiche di mitilo (*Mytilus edulis*) naturalmente presenti nell'acqua, creano le condizioni naturali su cui si basa l'allevamento dei «Bohusläns blåmusslor».

Le condizioni naturali di allevamento sono definite da una serie di correnti marine, la più importante delle quali è quella baltica, che trasporta acqua ricca di sostanze nutritive dallo stretto del Baltico Öresund verso nord e poi alla zona di produzione. Muovendosi verso nord lungo la costa occidentale della Svezia, la corrente baltica acquisisce ulteriori sostanze nutritive dai fiumi, in particolare il Göta e il Nordre.

Quando raggiunge lo Skagerrak, il suo contenuto di sale è compreso tra il 24 e il 28 %; si tratta di una percentuale relativamente bassa che porta la corrente a formare uno strato al di sopra della corrente dello Skagerrak, molto più salata (35-37 %). La temperatura media dell'acqua superficiale di questo strato si mantiene sui 10-11 °C e diminuisce a 8-9 °C più in profondità.

Il tenore di sostanze nutritive, costituite principalmente da fosforo e azoto, nella zona di produzione dei «Bohusläns blåmusslor» varia nel corso dell'anno ed è più elevato in inverno che in estate a seguito di un maggiore passaggio dal terreno. Il tenore di fosforo e azoto varia perciò rispettivamente tra 0,4 e 1,0 µM e tra 15 e 21 µM.

La temperatura e la stratificazione dell'acqua ricca di sostanze nutritive che fluisce al di sopra di quella più salata favorisce la crescita nella zona del fitoplancton, l'alimento principale dei «Bohusläns blåmusslor» (il contenuto di fitoplancton misurato come clorofilla a varia da 1,2 a 3,0 µg/litro). La grande disponibilità di cibo comporta una rapida crescita dei «Bohusläns blåmusslor», che di conseguenza sono ben nutriti e presentano una conchiglia sottile e una carne con gusto e aroma caratteristici.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

L'allevamento dei «Bohusläns blåmusslor» richiede un flusso di acqua ricca di sostanze nutritive e con la salinità e la temperatura giuste per assicurare ai mitili un buon accesso al cibo e agli allevamenti una disponibilità naturale di larve di mitilo.

Allo stesso tempo, i venti forti e le maree hanno un effetto negativo sull'allevamento e sulla possibilità di raccogliere i «Bohusläns blåmusslor» in autunno e inverno, quando le condizioni della zona di produzione sono spesso influenzate da tempeste e forti burrasche.

Gli allevatori devono tenere conto dei fattori summenzionati al momento di scegliere il sito di allevamento dei «Bohusläns blåmusslor». Per selezionare i luoghi idonei essi uniscono la tradizionale conoscenza delle condizioni locali in parti diverse della zona di produzione (venti, direzione dei venti e correnti) a informazioni sulle caratteristiche dell'ambiente marino (temperatura dell'acqua, salinità, condizioni relative alle sostanze nutritive) ricavate dalle analisi svolte periodicamente nella zona stessa.

Le caratteristiche dei «Bohusläns blåmusslor» dipendono inoltre dalle modalità di trattamento dopo la raccolta. Per preservarne le caratteristiche, gli allevatori refrigerano i mitili appena raccolti con acqua marina circolante (a una temperatura di 5-6 °C) entro cinque ore dalla raccolta. In estate, tra giugno e agosto, quando la temperatura è relativamente elevata, i mitili sono refrigerati direttamente a bordo delle imbarcazioni usate per la raccolta; a questo scopo si utilizzano serbatoi d'acqua o grandi sacche. I mitili appena raccolti possono essere conservati nell'acqua di refrigerazione per un periodo massimo di sette giorni senza che ne siano alterate le caratteristiche, purché durante la conservazione siano lasciati riposare.

Prima di essere confezionati per la vendita, i «Bohusläns blåmusslor» sono spazzolati per rimuovere alghe marine e altri residui. I mitili sono quindi ispezionati manualmente per assicurarsi che quelli venduti rispettino i requisiti in materia di qualità.

L'allevamento dei «Bohusläns blåmusslor» si fonda sulla gestione sostenibile della popolazione di mitili e richiede agli allevatori la conoscenza del loro ciclo vitale e delle condizioni di crescita nell'ambiente naturale della relativa zona di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

(¹) [GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.](#)
