



C/2024/1465

9.2.2024

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

(C/2024/1465)

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

„Lappländsk Fjällröding”

Nr UE: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChOG]

„Lappländsk Fjällröding”

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

Chronione oznaczenie „Lappländsk Fjällröding” odnosi się do całych lub filetowanych ryb utrzymywanych w gospodarstwie rybackim z gatunku golec zwyczajny (*Salvelinus alpinus*) pochodzących ze specjalnej populacji występującej naturalnie w jeziorze Hornavan.

Najważniejsze cechy charakterystyczne „Lappländsk Fjällröding” są następujące:

Ryby całe:

Ciało:

zwarte i jędrne, nieco elastyczne.

Wielkość:

0,2–2 kg

Oko:

blyszczące, żywe, świecące, wypukłe, przezroczysta rogówka z czarną źrenicą i żółtą gałką oczną.

Skrzela:

czerwone i wilgotne, bez śluzu, mułu lub pasożytów

Skóra:

łuski są drobne i mocno przytwierdzone. Skóra jest lśniąca i połyskująca. Drobne łuski nadają skórze metaliczny połysk.

Ubarwienie:

W okresie tarła:

ciemny srebrnoszary/zielony grzbiet, który blaknie do jaśniejszych odcieni po bokach, na których również widoczne są czerwone/bladoróżowe/bladożółte plamki. Brzuch jest jaskrawoczerwony. Płetwy brzuszne, piersiowe i odbytowe są czerwone z białym zabarwieniem z przodu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

W pozostałej części roku:

jak wyżej, ale z jaśniejszymi akcentami (jasny srebrnoszary/zielony grzbiet i blade koralowoczerwony/różowy brzuch).

Śluz skórny:

przezroczysty i ściśle przylegający do skóry, wyczuwalny w dotyku.

Trzewia:

łśniące i gładkie z perłowymi odcieniami, elastyczne i o świeżym zapachu.

Otrzewna:

przezroczysta, błyszcząca, bez zapachu i przylegająca do mięsa.

W przypadku zarówno całych, jak i filetowanych ryb „Lappländsk Fjällröding”:

Mięso ryb:

Tekstura:

sprężysta i jędrna, z drobnymi włóknami mięśniowymi.

Barwa:

pomarańczowoczerwona (NCS[1] S2050-2060Y50R). Barwa zależy od pory roku i zależy również od tego, czy ryba jest w trakcie tarła. W okresie tarła umięśnienie jest blade, pomarańczowoczerwone. W pozostałej części roku umięśnienie ma jaśniejszą pomarańczowoczerwoną barwę.

Zapach:

Skóra: delikatny zapach świeżej wody z jeziora.

Mięso: bardzo delikatny aromat migdałów i świeżej wiecznej zielonej roślinności.

Smak:

pełny smak ikry i umami. Lekka słodycz. Nieco mniej intensywny po obróbce cieplej.

Konsystencja:

mięso jest przyjemnie jędrne, a jednocześnie ma delikatny i niemal kremowy smak.

Odczucia smakowe:

mięso jest wilgotne, ale nie tłuste. Na odczucia smakowe wpływa tekstura i zawartość tłuszczu. „Lappländsk Fjällröding” ma mniej zwartą teksturę i mniej tłuszczu między grupami mięśni niż na przykład łosoś. Oznacza to, że mięso to charakteryzuje się bardziej jednorodnymi odczuciami smakowymi i jest mniej tłuste niż mięso łososia.

Zawartość składników odżywczych:

Tłuszcz: 7,5–8,5 %

w tym:

nasycone kwasy tłuszczowe: 1,4–1,6 %

jednonienasycone kwasy tłuszczowe: 2,9–3,1 %

wielonienasycone kwasy tłuszczowe: 2,4–2,6 %

białko: 18–22 %

witamina D: 5,6–6,0 µg/100 g ryby

foliany: 22–28 µg/100 g ryby

żelazo: 0,1–0,3 mg/100 g ryby

sól: 0,08–0,12 %

[1] Natural Colour System.

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

Pasza dla ryb składa się z dostępnej komercyjnie paszy dostosowanej do potrzeb tego gatunku na różnych etapach rozwoju. Składa się w co najmniej 50 % z materiału roślinnego (głównie roślin strączkowych, pszenicy, słonecznika, rzepaku) i w około 40 % z materiału zwierzęcego (głównie mączki rybnej i oleju z ryb). Pasza zawiera około 1 % fosforu i około 6–8 % azotu. Każda partia paszy jest identyfikowalna.

Pasza jest produkowana głównie poza określonym obszarem geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Produkcja „Lappländsk Fjällröding” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 i obejmuje następujące etapy: produkcję ikry i mleczu, zapładnianie ikry, wylęg ikry, hodowlę narybku odżywiającego się zawartością woreczka żółtkowego, hodowlę ryb przeznaczonych do zarybiania, hodowlę ryb towarowych, odłów, patroszenie i sortowanie.

- 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. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Lappländsk Fjällröding” obejmuje historyczne okręgi Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina i Åsele oraz parafię Malå w szwedzkiej Laponii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między cechami „Lappländsk Fjällröding” a obszarem geograficznym opiera się na czynnikach naturalnych i ludzkich.

Specyfika produktu

„Lappländsk Fjällröding” ma jędrne i sprężyste mięso z drobnymi włóknami mięśniowymi, które jest przyjemnie zwarte. Charakteryzuje się pełnym smakiem z nutami ikry i umami. Delikatny zapach wyróżnia się nutami migdałów i wiecznej zielonej roślinności.

Ciało „Lappländsk Fjällröding” jest pokryte plamkami o barwie czerwonej/bladoróżowej/bladożółtej, a nie czarnej, jak u ryb z rodzaju *Salmo*. Płetwy odbytowe, piersiowe i brzuszne często mają białe zabarwienie z przodu. Głowa jest stosunkowo niewielka, a łuski są drobne i mocno przytwierdzone. „Lappländsk Fjällröding” szybko rosną i późno osiągają dojrzałość płciową.

„Lappländsk Fjällröding” różni się również od gatunku golca występującego w południowej Szwecji (*Salvelinus lepechini*) częściowo ze względu na mniejszy rozmiar. Mięso „Lappländsk Fjällröding” jest również bardziej jędrne niż mięso *S. lepechini*, co oznacza, że w przeciwieństwie do mięsa *S. lepechini* nie rozwarstwia się.

Specyfika obszaru produkcji

W związku z północnym położeniem i wysokością obszaru produkcji klimat jest surowy (temperatury od -10 °C do -17 °C w styczniu i od 0 °C do 15 °C w lipcu). Znaczna część rocznych opadów ma postać śniegu i przypada na miesiące zimowe. Średni przepływ wody w czterech dużych rzekach odprowadzających wodę z obszaru produkcji wynosi od 165 do 500 metrów sześciennych na sekundę. Wysoki przepływ wody oznacza, że szybkość wymiany wody w jeziorach i ciekach wodnych obszaru produkcji jest wysoka, w wyniku czego woda jest stosunkowo uboga w składniki odżywcze (poziomy azotu wynoszą 150–200 µg na litr, a poziomy fosforu wynoszą 3–10 µg na litr), charakteryzuje się bardzo słabym zabarwieniem substancjami humusowymi (gęstość optyczna F420/5: 0,025–0,045) i ma stosunkowo niską temperaturę przez cały rok (temperatury letnie wynoszą zwykle 7–14 °C).

Związek z czynnikami naturalnymi

Ryby hodowane jako „Lappländsk Fjällröding” pochodzą z dużej, genetycznie identyfikowalnej subpopulacji golca zwyczajnego, która żyje w Hornavan, jeziorze położonym w historycznym okręgu Arjeplog (część obszaru produkcji „Lappländsk Fjällröding”). Golec zwyczajny hodowany na potrzeby produkcji „Lappländsk Fjällröding” ma jędrne i sprężyste mięso z drobnymi włóknami mięśniowymi, późno osiąga dojrzałość płciową i rośnie stosunkowo szybko. Jest ewolucyjnie przystosowany do życia w zimnych, czystych i ubogich w składniki odżywcze wodach.

W związku z tym „Lappländsk Fjällröding” hoduje się w jeziorach i ciekach wodnych na obszarze produkcji opisanym w pkt 4, w których woda jest zimna, czysta, uboga w składniki odżywcze i które charakteryzują się wysokim współczynnikiem wymiany wody. Dzięki odpowiednio dostosowanym metodom hodowli „Lappländsk Fjällröding” zachowuje jak najwięcej cech charakterystycznych (konsystencję, smak i zapach mięsa ryb) oraz zachowań występujących u dzikiego golca zwyczajnego żyjącego w jeziorze Hornavan.

Związek z czynnikami ludzkimi

Szczególne cechy charakterystyczne dla ryb „Lappländsk Fjällröding” wynikają również z doświadczenia i wiedzy fachowej osób odpowiedzialnych za hodowlę, od etapu wyboru dawców ikry i mlecza po uzyskanie gotowego produktu końcowego.

Produkcja „Lappländsk Fjällröding” rozpoczyna się od wyboru odpowiednich tarlaków. Na podstawie morfologii i zachowania ryb doświadczony hodowca narybku może oszacować zdolność do wzrostu i istnienie jakichkolwiek wad genetycznych, które mogłyby skutkować deformacjami u ich potomstwa. Dzięki umiejętnemu i ostrożnemu obchodzeniu się z tarlakami te same tarlaki mogą być wykorzystywane do produkcji ikry/mlecza przez 5 lub 6 lat.

Po zmieszaniu ikry i mlecza nadmiar mlecza jest wypłukiwany, a ikra jest umieszczana w wylęgarni. Rozwój ikry jest dokładnie monitorowany przez doświadczony personel, który jest w stanie określić, czy ikra jest zapłodniona i który ręcznie usuwa martwe lub niezapłodnione jaja.

Szybkość wylęgu jest funkcją czasu i temperatury wody (stopniodni). Aby zapobiec wylęgowi wszystkich jaj w tym samym czasie, hodowca dostosowuje moment wylęgu, umożliwiając rozwój jaj w różnych temperaturach wody. Po wylęgu rozwój, zachowanie i stan zdrowia narybku odżywiającego się zawartością woreczka żółtkowego są stale monitorowane, tak aby na odpowiednim etapie rozwoju można było go przenieść do koryt hodowlanych z bieżącą wodą i karmić paszą starterową (paszą o wysokiej zawartości białka).

Gdy narybek osiągnie odpowiednią masę 25 gramów, jest przenoszony do zbiornika hodowlanego w jednym z systemów wodnych na obszarze produkcyjnym. W procesie hodowli „Lappländsk Fjällröding” hodowca uważnie monitoruje zachowanie ryb, aby móc ocenić ich stan zdrowia. Hodowla odbywa się w czystej, zimnej wodzie bieżącej na obszarze produkcji w warunkach, które pozwalają golicowi zwyczajnemu na utrzymanie naturalnych zachowań tak długo, jak to możliwe. Praca ta wymaga od hodowcy gruntownej wiedzy na temat naturalnych zachowań i warunków życia golca zwyczajnego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_lapplandsk_fjallroding-2023_04_20.pdf