C/2024/1465

9.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1465)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Lappländsk Fjällröding“

ЕС №: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗГУ]**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното указание „Lappländsk Fjällröding“ се отнася за цяла или филетирана риба от рибовъдни стопанства от вида арктически сивен (*Salvelinus alpinus*) от специалната популация, която се среща естествено в езерото Hornavan.

Най-важните характеристики на „Lappländsk Fjällröding“ са следните:

Цяла риба:

Тяло:

Здраво и стегнато, донякъде гъвкаво.

Размер:

0,2—2 kg

Очи:

Блестящи, живи, ярки, изпъкнали, прозрачна роговица с черни зеници и жълти очни ябълки.

Хриле:

Червени и влажни, без слуз, тиня или паразити.

Кожа:

Люспите са много дребни и здраво закрепени. Кожата е блестяща и лъскава. Дребните люспи придават на кожата метални блясък.

Оцветяване:

По време на размножителния период:

Тъмносребристосив/зелен гръб, който избледнява до по-светли тонове отстрани, като има също и червени/бледорозови/бледожълти петна. Коремът е яркочервен. Коремните, гръдните и аналните перки са червени с бяло отпред.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

През останалата част от годината:

Както по-горе, но с по-бледи нюанси (светлосребристосив/зелен с бледокораловочервен/розов корем).

Кожна слуз:

Прозрачна и плътно прилепнала към кожата, усеща се при пипане.

Вътрешности:

Блестящи и гладки с перлени нюанси, еластични и със свеж мирис.

Перитонеум:

Прозрачен, лъскав, без мирис и прилепващ към месото.

За цяла и за филетирана риба „Lappländsk Fjällröding“:

Месо от риба:

Текстура:

Еластична и плътна с фини мускулни влакна.

Цвят:

Оранжево-червен (NCS[1] S2050-2060Y50R). Цветът зависи от сезона и е свързан също така с това дали рибата се размножава, или не. През размножителния период мускулатурата е с блед оранжево-червен цвят. През останалата част от годината мускулатурата е с ярък оранжево-червен цвят.

Мирис:

Кожа: лек мирис на прясна езерна вода.

Месо: много лек мирис на бадеми и пресни вечнозелени растения.

Вкус:

Плътен вкус на хайвер и умами. Лека сладост. След готвене наситеността донякъде намалява.

Консистенция:

Месото е приятно плътно, като същевременно в устата се усеща крехко и почти кремообразно.

Усещане в устата:

Влажно, но не мазно. Усещането в устата зависи от текстурата и от съдържанието на мазнини. „Lappländsk Fjällröding“ е с по-фина текстура и с по-малко мазнини между мускулните групи, отколкото е характерно например за сьомгата. Това означава, че месото се усеща в устата по-хомогенно и не толкова мазно, колкото месото от сьомга.

Съдържание на хранителни вещества:

Мазнини: 7,5—8,5 %,

от които:

наситени мастни киселини: 1,4—1,6 %,

мононенаситени мастни киселини: 2,9—3,1 %,

полиненаситени мастни киселини: 2,4—2,6 %.

Белтъци: 18—22 %

Витамин D: 5,6—6,0 μg/100 g риба

Фолат: 22—28 μg/100 g риба

Желязо: 0,1—0,3 mg/100 g риба

Сол: 0,08—0,12 %

[1] *Natural Colour System*

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Храната на рибата се състои от готови фуражи, пригодени за нуждите на вида на различните етапи от развитието му. Тя включва най-малко 50 % растителен материал (основно бобови култури, пшеница, слънчоглед, рапица) и около 40 % животински материал (основно рибно брашно, рибно масло). Фуражът съдържа около 1 % фосфор и около 6—8 % азот. Всяка партида фураж е проследима.

Фуражът се произвежда предимно извън определения географски район, описан в точка 4.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на „Lappländsk Fjällröding“ трябва да се осъществява в района, определен в точка 4, и включва следните етапи: производство на хайвер и семенна течност, оплождане на хайвера, излюпване на яйцата, отглеждане на малките в жълтъчни торбички, отглеждане на риба за развъждане, отглеждане на трапезна риба, улавяне, изкормване и категоризиране.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Lappländsk Fjällröding“ се състои от историческите съдебни окръзи Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina и Åsele, както и енория Malå в шведска Лапландия.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между характеристиките на „Lappländsk Fjällröding“ и географския район се основава на природните и човешките фактори.

Специфични характеристики на продукта

„Lappländsk Fjällröding“ е със стегнато и еластично месо с фини мускулни влакна, което има приятна плътност. Вкусът е плътен, с нотки на хайвер и умами. В лекия мирис се усещат нотки на бадеми и вечнозелени растения.

По тялото на „Lappländsk Fjällröding“ има червени/бледорозови/бледожълти петна, за разлика от черните петна, които се наблюдават по рибите от рода Пъстърви (*Salmo*). Аналните, гръдните и коремните перки често са бели в предната част. Главата е относително малка, а люспите са дребни и здраво закрепени. „Lappländsk Fjällröding“ расте бързо и достига полова зрялост късно.

Освен това „Lappländsk Fjällröding“ се различава от вида сивен, който се среща в южната част на Швеция (*Salvelinus lepechini*), донякъде защото е с по-малък размер. „Lappländsk Fjällröding“ има и по-плътно месо от *S. lepechini*, което означава, че за разлика от месото на *S. lepechini*, то не се раздробява.

Специфични характеристики на района на производство

Заради северното местоположение и надморската височина на района на производство климатът в него е суров (температурите през януари са между –10 °C и –17 °C, а през юли — между 0 °C и 15 °C). Голяма част от годишните валежи са под формата на сняг през зимните месеци. Средният воден поток в четирите големи реки, които отвеждат водите от района на производство, е между 165 и 500 кубични метра в секунда. Големият дебит означава, че в езерата и водните потоци в района на производство има висока степен на обмен на водата и в резултат на това тя е относително бедна на хранителни вещества (нивата на азот са 150—200 µg/l, а на фосфор — 3—10 µg/l), с много слабо оцветяване от хумусни вещества (оптична плътност F420/5: 0,025—0,045) и с относително ниска температура през цялата година (летните температури обикновено са между 7 °C и 14 °C).

Връзка с природните фактори

Рибата, отглеждана като „Lappländsk Fjällröding“, произхожда от голяма, генетично установима подпопулация на арктически сивен, която живее в Hornavan — езеро в историческия съдебен окръг Arjeplog (част от района на производство на „Lappländsk Fjällröding“). Отглежданият за производството на „Lappländsk Fjällröding“ арктически сивен има плътно и еластично месо с фини мускулни влакна, достига късно полова зрялост и расте относително бързо. Този вид се е пригодил еволюционно за живот в студени, чисти и бедни на хранителни вещества води.

Ето защо „Lappländsk Fjällröding“ се отглежда в езерата и водните басейни в района на производство, описан в точка 4, в които водата е студена, чиста, бедна на хранителни вещества и с висока степен на обмен. Методът на отглеждане е пригоден така, че да се даде възможност „Lappländsk Fjällröding“ да запази във възможно най-голяма степен характеристиките (консистенция, вкус и мирис на прясното месо) и поведението, които се наблюдават при дивия арктически сивен в езерото Hornavan.

Връзка с човешките фактори

Специалните характеристики, които са типични за „Lappländsk Fjällröding“, се дължат също и на опита и експертните познания на персонала, който отговаря за отглеждането — от избора на донори на хайвер и семенна течност до готовия краен продукт.

Производството на „Lappländsk Fjällröding“ започва с избора на разплодници. Въз основа на морфологията и поведението на рибата опитният рибовъд може да прецени капацитета за растеж и наличието на генетични дефекти, които биха могли да доведат до деформации в потомството. При компетентна и внимателна работа с разплодниците едни и същи разплодници могат да се използват за получаване на хайвер/семенна течност в продължение на 5 или 6 години.

След като хайверът и семенната течност се смесят, излишната семенна течност се отмива и хайверът се поставя в люпилнята. Развитието на хайвера се наблюдава внимателно от опитен персонал, който определя дали хайверът е оплоден, или не и отстранява ръчно мъртвите и неоплодените яйца.

Бързината на излюпване зависи от продължителността и от температурата на водата (градусодни). За да не се допусне всички яйца да се излюпят едновременно, рибовъдът управлява момента на излюпване, като оставя яйцата да се развиват при различна температура на водата. След излюпването се наблюдават непрекъснато развитието, поведението и здравословното състояние на малките рибки, отглеждани в жълтъчни торбички, така че да може те да бъдат преместени в коритата за развъждане с течаща вода и захранени със стартов фураж (с високо съдържание на белтъци) в подходящия момент от развитието им.

Когато рибките достигнат тегло 25 g, те биват преместени в развъдник за трапезни риби в една от водните системи в района на производство. По време на отглеждането на „Lappländsk Fjällröding“ рибовъдът наблюдава внимателно поведението на рибите, за да може да оцени тяхното здраве. Отглеждането се извършва в чиста, студена течаща вода в района на производство, при условия, които дават възможност арктическият сивен да запази възможно най-дълго естественото си поведение. Работата изисква рибовъдът да притежава солидни познания за естественото поведение и условията на живот на арктическия сивен.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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