C/2024/1465

9.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1465)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady ([1]) (EU) č. 1151/2012 do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lappländsk Fjällröding“

EU č.: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHZO]**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné označení „Lappländsk Fjällröding“ odkazuje na celé nebo filetované ryby ve farmovém chovu druhu siven arktický (*Salvelinus alpinus*) pocházející ze zvláštní populace, která se přirozeně vyskytuje v jezeře Hornavan.

Nejdůležitějšími vlastnostmi produktu „Lappländsk Fjällröding“ jsou:

Ryba vcelku:

Hlavní část:

Silné a pevné, do určité míry ohebné.

Velikost:

0,2–2 kg

Oči:

Lesklé, živé, jasné, vypouklé, průhledná rohovka s černou zorničkou a žlutou oční bulvou.

Žábry:

Červené a vlhké, bez slizu, bahna nebo parazitů.

Kůže:

Šupiny jsou velmi malé a pevně přiléhají k tělu. Kůže je lesklá a třpytivá. Malé šupiny dodávají kůži kovový lesk.

Zbarvení:

Během období tření:

Tmavě stříbrně šedý / zelený hřbet, který na obou stranách přechází do světlejších tónů, které mají rovněž červené / světle růžové / světle žluté skvrny. Břicho je jasně červené. Břišní, prsní a řitní ploutve jsou červené, vpředu bílé.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Po zbytek roku:

Jako výše uvedené, ale se světlejšími odstíny (světle stříbrné šedé / zelené se světle korálově červenou / růžové břicho).

Kožní sliz:

Průhledný, přiléhavý ke kůži, patrný na dotek.

Vnitřnosti:

Lesklé a hladké s perleťovými odstíny, pružné se svěží vůní.

Pobřišnice:

Průhledná, lesklá, bez zápachu, přiléhavá k masu.

Pro celý i filetovaný produkt „Lappländsk Fjällröding“:

Rybí maso:

Konzistence:

Pružná a pevná s jemnými svalovými vlákny.

Barva:

Oranžovočervená (NCS[1] S2050–2060Y50R). Barva závisí na ročním období a souvisí také s tím, zda se ryby třou, či nikoli. Během období tření je svalovina světle oranžovočervená. Po zbytek roku má svalovina jasnější oranžovočervenou barvu.

Vůně:

Kůže: Jemné aroma sladké jezerní vody.

Maso: Velmi slabé aroma mandlí a svěžích stálezelených rostlin.

Chuť:

Plná chuť jiker a umami. Mírná sladkost. Intenzita se po vaření poněkud snižuje.

Konzistence:

Maso má příjemnou pevnost a zároveň chutná jemně a téměř krémově.

Pocit v ústech:

Maso je šťavnaté, nikoli však tučné. Pocit v ústech je ovlivněn konzistencí a obsahem tuku. „Lappländsk Fjällröding“ má méně hrubou strukturu a mezi svalovými skupinami méně tuku, než je tomu například u lososa. To znamená, že maso zanechává v ústech více homogenní a méně tučný pocit než lososové maso.

Obsah živin:

Tuky: 7,5–8,5 %

Z toho:

Nasycené mastné kyseliny: 1,4–1,6 %

Nasycené mastné kyseliny: 2,9–3,1 %

Nasycené mastné kyseliny: 2,4–2,6 %

Bílkoviny: 18–22 %

Vitaminu D: 5,6–6,0 µg/100 g ryb

Folát: 22–28 µg/100 g ryb

Železo: 0,1–0,3 mg/100 g ryb

Obsah soli: 0,08–0,12 %

[1] Systém přirozených barev

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo pro ryby sestává z komerčně připraveného krmiva přizpůsobeného potřebám druhu v různých fázích vývoje. Sestává z nejméně 50 % rostlinného materiálu (především luštěnin, pšenice, slunečnice, řepky olejky) a přibližně ze 40 % živočišného materiálu (především rybí moučky, rybího tuku). Krmivo obsahuje přibližně 1 % fosforu a přibližně 6–8 % dusíku. Každá šarže krmiva je vysledovatelná.

Krmivo se vyrábí převážně mimo vymezenou zeměpisnou oblast, jak je popsáno v bodě 4.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba produktu „Lappländsk Fjällröding“ musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4 a sestává z těchto kroků: produkce jiker a mlíčí, oplodnění jiker, vylíhnutí, chování plůdků se žloutkovým váčkem, chování ryb určených k obsádce, chování konzumních ryb, výlov, kuchání a třídění.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby produktu „Lappländsk Fjällröding“ zahrnuje historické soudní obvody Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina a Åsele, jakož i farnost Malå ve švédském Laponsku.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi vlastnostmi produktu „Lappländsk Fjällröding“ a zeměpisnou oblastí je založena na přírodních a lidských faktorech.

Specifičnost produktu

„Lappländsk Fjällröding“ má pevné a pružné maso s jemnými svalovými vlákny, která jsou příjemně znatelná. Chuť je plná s tóny jiker a umami. Slabé aroma má tóny mandlí a stálezelených rostlin.

„Lappländsk Fjällröding“ má červené / světle růžové / světle žluté skvrny namísto černých skvrn nacházejících se u ryb rodu Salmo. Řitní, prsní, břišní ploutve jsou často vpředu bílé. Hlava je relativně malá a šupiny jsou malé a pevně přiléhají k tělu. „Lappländsk Fjällröding“ roste rychle a pohlavní zralosti dosahuje pozdě.

Produkt „Lappländsk Fjällröding“ se rovněž liší od druhu sivena, který se nachází v jižním Švédsku (Salvelinus lepechini), částečně kvůli své menší velikosti. „Lappländsk Fjällröding“ má také pevnější maso než S. lepechini, což znamená, že se na rozdíl od masa S. lepechini nerozpadá.

Specifičnost produkční oblasti

V důsledku severní polohy a nadmořské výšky produkční oblasti je podnebí drsné (teplota mezi –10 °C a –17 °C v lednu a od 0 °C do 15 °C v červenci). Velká část ročních srážek padá v zimních měsících jako sníh. Průměrný průtok vody ve čtyřech velkých řekách, které odvádějí vodu z produkční oblasti, činí 165 až 500 metrů krychlových za sekundu. Vysoký průtok vody znamená, že míra výměny vody v jezerech a vodních tocích produkční oblasti je vysoká, a v důsledku toho je voda poměrně chudá na živiny (úroveň dusíku se pohybuje v rozmezí 150 až 200 µg na litr a obsah fosforu se pohybuje mezi 3 a 10 µg/l) a je velmi slabě zbarvena huminovými látkami (optické hustoty F420/5: 0,025–0,045) a po celý rok má relativně nízkou teplotu (letní teploty se obvykle pohybují mezi 7 °C a 14 °C).

Souvislost s přírodními faktory

Ryby chované jako „Lappländsk Fjällröding“ pocházejí z velké, geneticky identifikovatelné subpopulace sivena arktického, která žije v Hornavanu, jezeře v historickém soudním obvodu Arjeplog (část oblasti produkce „Lappländsk Fjällröding“). Siven arktický chovaný pro výrobu produktu „Lappländsk Fjällröding“ má pevné a pružné maso s jemnými svalovými vlákny, pohlavně dozrává pozdě a poměrně rychle roste. Je vývojově přizpůsoben životu ve studených, čirých vodách chudých na živiny.

Produkt „Lappländsk Fjällröding“ se proto chová v jezerech a vodních tocích v oblasti produkce, jak je popsáno v bodě 4, které mají studenou, čirou vodu chudou na živiny s vysokou mírou výměny vody. Metoda chování je přizpůsobena tak, aby si produkt „Lappländsk Fjällröding“ mohl co nejvíce zachovat vlastnosti (konzistence, chuť a vůně rybího masa) a chování volně žijícího sivena arktického vyskytujícího se v jezeře Hornavan.

Souvislost s lidskými faktory

Zvláštní vlastnosti, které jsou pro produkt „Lappländsk Fjällröding“ typické, jsou rovněž dány zkušenostmi a odbornými znalostmi pracovníků odpovědných za chování, od výběru dárců jiker a mlíčí až po hotový konečný produkt.

Výroba produktu „Lappländsk Fjällröding“ začíná výběrem vhodných generačních ryb. Zkušený chovatel může na základě morfologie a chování ryb odhadnout potenciál růstu a existenci případných genetických vad, které by mohly způsobit deformace jeho potomstva. Při kompetentním a pečlivém zacházení s generačními rybami lze stejné generační ryby používat pro produkci jiker/mlíčí po dobu 5 nebo 6 let.

Po smíchání jiker a mlíčí se přebytečné mlíčí opláchne a jikry se umístí do líhně. Vývoj jiker pečlivě monitorují zkušení pracovníci, kteří mohou určit, zda jsou jikry oplodněny, či nikoli, a kteří ručně odstraňují mrtvé nebo neoplodněná vajíčka.

Rychlost líhnutí závisí na čase a teplotě vody (denostupeň). Aby se zabránilo tomu, že se veškerý plůdek vylíhne najednou, ovlivňuje chovatel okamžik vylíhnutí tím, že se stará o to, aby se vajíčka vyvíjela při různých teplotách vody. Po vylíhnutí se neustále sleduje vývoj, chování a zdraví plůdků se žloutkovým váčkem, aby je bylo ve správnou dobu jejich vývoje možné přemístit do kultivačních žlabů s tekoucí vodou a krmit počátečním krmivem (krmivem s vysokým obsahem bílkovin).

Po dosažení správné hmotnosti 25 gramů se přemístí do farmy pro konzumní ryby do jednoho z vodních systémů v produkční oblasti. Během chování produktu „Lappländsk Fjällröding“ chovatel pečlivě sleduje chování ryb, aby mohl posoudit jejich zdravotní stav. Chování probíhá v čisté studené tekoucí vodě v produkční oblasti za podmínek, které umožňují sivenu arktickému udržet si své přirozené chování po co nejdelší dobu. Tato práce vyžaduje, aby měl chovatel o přirozeném chování a životních podmínkách sivena arktického důkladné znalosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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