C/2024/1465

9.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1465)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Lappländsk Fjällröding«

EU-nr.: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [for BGB]**

»Lappländsk Fjällröding«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede betegnelse »Lappländsk Fjällröding« henviser til hele eller fileterede opdrættede fisk af arten fjeldørred (*Salvelinus alpinus*) fra den særlige bestand, der forekommer naturligt i Hornavansøen.

De vigtigste kendetegn ved »Lappländsk Fjällröding« er følgende:

Hel fisk:

Krop:

Holdbar og fast, nogenlunde fleksibel.

Størrelse:

0,2-2 kg.

Øjne:

Skinnende, livlige, lyse, konvekse, gennemsigtige hornhinder med sort pupiller og gule øjeæbler.

Gæller:

Røde og fugtige, uden slim, mudder eller parasitter.

Skind:

Skællene er meget små og sidder godt fast. Skindet er skinnende og glimtende. De små skæl giver skindet en metalagtig glans.

Farve:

I gydesæsonen:

mørk silkegrå/grøn ryg, der falmer og går over i lysere toner på siderne, som også har røde/lyserøde/lysegule pletter. Bugen er kraftig rød. Bug-, bryst- og gatfinnerne er røde med hvid foran.

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

Resten af året:

som ovenfor, men med lysere nuancer (lys sølvgrå/grøn med en lys koralrød/lyserød bug).

Slim på skindet:

klar og klæbende til skindet, bemærkes ved berøring.

Indvolde:

Skinnende og glatte med perlemorsagtige nuancer, elastiske og med en frisk lugt.

Bughinde:

Klar, skinnende, lugtfri og klæbende til kødet

For både hele og fileterede »Lappländsk Fjällröding«:

Fiskekød:

Konsistens:

Elastisk og fast med fine muskelfibre.

Farve:

Orangerød (NCS [1] S2050-2060Y50R). Farven afhænger af sæsonen og hænger også sammen med, om fisken gyder eller ej. I gydesæsonen er muskulaturen lys orangerød. Resten af året har muskulaturen en lysere orangerød farve.

Aroma:

Skind: svag aroma af frisk søvand.

Kød: meget svag aroma af mandler og friske stedsegrønne planter.

Smag:

Fyldig smag af rogn og umami. Let sødme. Intensiteten falmer noget efter tilberedning.

Konsistens:

Kødet har en behagelig fasthed, samtidig med at det har en mør og næsten cremet fornemmelse i munden.

Fornemmelse i munden:

Fugtig, men ikke fedtet. Fornemmelsen i munden påvirkes af konsistensen og fedtindholdet. »Lappländsk Fjällröding« har en mindre grov konsistens og mindre fedt mellem muskelgrupperne, end det er typisk for f.eks. laks. Det betyder, at kødet har en mere homogen og mindre fedtholdig fornemmelse i munden end laksekød.

Indhold af næringsstoffer:

Fedt: 7,5-8,5 %

Heraf:

Mættede fedtsyrer: 1,4-1,6 %

Enkeltumættede fedtsyrer: 2,9-3,1 %

Flerumættede fedtsyrer: 2,4-2,6 %

Protein: 18-22 %

Vitamin D: 5,6-6,0 µg/100 g fisk

Folat: 22-28 µg/100 g fisk

Jern: 0,1-0,3 mg/100 g fisk

Saltindhold: 0,08-0,12 %

[1] Naturligt farvesystem

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Fiskefoderet består af kommercielt fremstillet foder, der er tilpasset artens behov på forskellige udviklingstrin. Det består af mindst 50 % plantemateriale (primært bælgplanter, hvede, solsikkefrø, rapsfrø) og ca. 40 % animalsk materiale (primært fiskemel, fiskeolie). Foderet indeholder ca. 1 % fosfor og ca. 6-8 % kvælstof. Alle foderpartier kan spores.

Foderet produceres overvejende uden for det afgrænsede geografiske område som beskrevet i punkt 4.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af »Lappländsk Fjällröding« skal finde sted i det område, der er defineret i punkt 4, og består af følgende trin: produktion af rogn og mælke, befrugtning af rogn, udklækning af æg, opdræt af yngel, opdræt af fisk til udsætning, opdræt af spisefisk, høst, rensning og kategorisering.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Lappländsk Fjällröding« består af de historiske distrikter Arjeplog, Arţjaur, Lycksele, Vilhelmina og Åsele samt Malå sogn i det svenske Lapland.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem kendetegnene ved »Lappländsk Fjällröding« og det geografiske område er baseret på naturlige og menneskelige faktorer.

Produktets særlige kendetegn

»Lappländsk Fjällröding« har fast og elastisk kød med fine muskelfibre, som er behageligt store. Smagen er fyldig med noter af rogn og umami. Den svage aroma har noter af mandler og stedsegrønne planter.

»Lappländsk Fjällröding« har røde/lyserøde/lysegule pletter på kroppen i stedet for de sorte pletter, der findes på medlemmer af Salmo-slægten. Bug-, bryst- og gatfinnerne er ofte hvide foran. Hovedet er relativt lille, og skællene er små og sidder godt fast. »Lappländsk Fjällröding« vokser hurtigt og bliver kønsmodne i en sen alder.

»Lappländsk Fjällröding« adskiller sig også fra den Salvelinus-art, der findes i det sydlige Sverige (Salvelinus lepechini), delvis på grund af dens mindre størrelse. »Lappländsk Fjällröding« har også fastere kød end S. lepechini, hvilket betyder, at det i modsætning til kødet fra S. lepechini ikke falder fra hinanden i flager.

Særlige forhold i produktionsområdet

Som følge af produktionsområdets nordlige beliggenhed og højde over havet er klimaet barsk (temperaturer på mellem -10 °C og -17 °C i januar og mellem 0 °C og 15 °C i juli). En stor del af den årlige nedbør falder som sne i vintermånederne. Den gennemsnitlige vandgennemstrømning i de fire store floder, der løber ud fra produktionsområdet, er mellem 165 og 500 kubikmeter pr. sekund. Den høje vandgennemstrømning betyder, at vandudskiftningen i produktionsområdets søer og vandløb er høj, og som følge heraf er vandet forholdsvis næringsfattigt (kvælstofniveauet ligger på mellem 150 og 200 µg pr. liter, og fosforniveauet ligger på mellem 3 og 10 µg pr. liter), meget svagt farvet af humusstoffer (optisk densitet F420/5: 0,025-0,045) og har en relativt lav temperatur året rundt (sommertemperaturerne ligger normalt mellem 7 °C og 14 °C).

Sammenhæng med naturlige faktorer

Fisk, der opdrættes som »Lappländsk Fjällröding«, stammer fra den store genetisk identificerbare delbestand af fjeldørreder, der lever i Hornavan, en sø i det historiske distrikt Arjeplog (en del af produktionsområdet for »Lappländsk Fjällröding«). Den fjeldørred, der opdrættes til produktion af »Lappländsk Fjällröding«, har fast og elastisk kød med fine muskelfibre, bliver sent kønsmoden og vokser relativt hurtigt. Den har udviklet sig til at leve i koldt, klart og næringsfattigt vand.

»Lappländsk Fjällröding« opdrættes således i de søer og vandløb i produktionsområdet, der er beskrevet under punkt 4, og som har koldt, klart og næringsfattigt vand med en høj vandudskiftning. Opdrætsmetoden er tilpasset, så »Lappländsk Fjällröding« så vidt muligt kan bevare de egenskaber (fiskekødets konsistens, smag og aroma) og den adfærd, der er karakteristisk for de vilde fjeldørreder i Hornavansøen.

Sammenhæng med menneskelige faktorer

De særlige kendetegn, der er typiske for »Lappländsk Fjällröding«, skyldes også erfaringen og ekspertisen hos det personale, der er ansvarligt for fiskenes opdræt, lige fra udvælgelsen af rogn og mælkedonorer til det færdige produkt.

Produktionen af »Lappländsk Fjällröding« begynder med udvælgelsen af egnede ynglefisk. På grundlag af fiskenes morfologi og adfærd kan en erfaren yngelopdrætter vurdere deres vækstevne og forekomsten af eventuelle genetiske defekter, der kan medføre deformationer i deres afkom. Med kompetent og omhyggelig håndtering af gydefiskene kan de samme gydefisk anvendes til fremstilling af rogn/mælke i fem eller seks år.

Efter at rognen og mælken er blandet sammen, skylles den overskydende mælke væk, og rognen anbringes i klækkeriet. Rognens udvikling overvåges nøje af erfarne medarbejdere, som kan afgøre, om rognen er befrugtet eller ej, og som manuelt fjerner døde eller ubefrugtede æg.

Udklækningshastigheden afhænger af vandets temperatur (graddage). For at undgå at alle æggene udklækker på samme tid, tilpasser opdrætteren udklækningstidspunktet ved at lade æggene udvikle sig ved forskellige vandtemperaturer. Efter udklækningen overvåges ynglens udvikling, adfærd og sundhed løbende, således at ynglen kan flyttes til opdrætstrug med rindende vand og fodres med startfoder (foder med et højt proteinindhold) på det rette tidspunkt i deres udvikling.

Når ynglen har nået den korrekte størrelse på 25 g, flyttes den til et dambrug til spisefisk i et af vandsystemerne i produktionsområdet. Under opdræt af »Lappländsk Fjällröding« overvåger opdrætteren omhyggeligt fiskenes adfærd for at kunne vurdere deres sundhed. Opdrættet finder sted i rent, koldt rindende vand i produktionsområdet under forhold, der gør det muligt for fjeldørreden at bevare sin naturlige adfærd så længe som muligt. Arbejdet kræver, at opdrætteren har et solidt kendskab til fjeldørredens naturlige adfærd og levevilkår.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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