C/2024/1465

9.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1465)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Lappländsk Fjällröding“

EU-Nr.: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. g. A.]**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte Angabe „Lappländsk Fjällröding“ bezieht sich auf ganze oder filetierte Zuchtfische der Art Seesaibling (*Salvelinus alpinus*) aus der speziellen Population, die natürlicherweise im Hornavan-See vorkommt.

Die wichtigsten Merkmale von „Lappländsk Fjällröding“ sind folgende:

Ganzer Fisch:

Körper:

Kompakt und fest, leicht elastisch.

Größe:

0,2–2 kg

Augen:

Glänzend, lebhaft, hell, konvex mit transparenter Hornhaut, schwarzer Pupille und gelbem Augapfel.

Kiemen:

Rot und feucht, frei von Schleim, Schlamm oder Parasiten.

Haut:

Die Schuppen sind sehr klein und sitzen fest. Die Haut ist glänzend und schimmernd. Die kleinen Schuppen verleihen der Haut einen metallischen Glanz.

Färbung:

Während der Laichzeit:

Dunkles Silbergrau/Grün auf dem Rücken, das an den Seiten in hellere Töne übergeht, die auch rote/zartrosa/zartgelbe Flecken aufweisen. Der Bauch ist leuchtend rot. Die Bauch-, Brust- und Afterflossen sind rot und vorne weiß.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Während des übrigen Jahres:

Wie oben, aber mit blasseren Nuancen (helles Silbergrau/Grün mit einem blassen korallenroten/rosa Bauch).

Hautschleim:

Transparent und fest an der Haut anliegend, wahrnehmbar durch Berührung.

Eingeweide:

Glänzend und glatt mit perlmuttartigen Nuancen, elastisch und mit einem frischen Duft.

Peritoneum:

Durchscheinend, glänzend, geruchlos und am Fleisch anliegend.

Sowohl bei ganzem als auch bei filetiertem „Lappländsk Fjällröding“:

Fischfleisch:

Textur:

Elastisch und fest mit feinen Muskelfasern.

Farbe:

Orangerot (NCS[1] S2050-2060Y50R). Die Farbe hängt von der Jahreszeit ab und richtet sich auch danach, ob der Fisch gerade laicht oder nicht. Während der Laichzeit ist die Muskulatur blass orangerot. In der übrigen Zeit des Jahres ist die Muskulatur intensiv orangerot gefärbt.

Geruch:

Haut: schwacher Geruch von frischem Seewasser.

Fleisch: sehr schwaches Aroma von Mandeln und frischem Immergrün.

Geschmack:

Vollmundiger Geschmack nach Rogen und Umami. Leichte Süße. Die Intensität ist nach dem Garen etwas geringer.

Konsistenz:

Das Fleisch besitzt eine angenehme Festigkeit und bietet zugleich ein zartes, fast cremiges Mundgefühl.

Mundgefühl:

Feucht, aber nicht fettig. Das Mundgefühl wird durch die Textur und den Fettgehalt beeinflusst. „Lappländsk Fjällröding“ hat eine weniger grobe Textur und weniger Fett zwischen den Muskelgruppen als z. B. für Lachs typisch. Dies bedeutet, dass das Fleisch ein homogeneres und weniger fettiges Mundgefühl bietet als Lachsfleisch.

Nährstoffgehalte:

Fett: 7,5–8,5 %

Davon:

Gesättigte Fettsäuren: 1,4–1,6 %

Einfach ungesättigte Fettsäuren: 2,9–3,1 %

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 2,4–2,6 %

Protein: 18–22%

Vitamin D: 5,6–6,0 µg/100 g Fisch

Folat: 22–28 µg/100 g Fisch

Eisen: 0,1–0,3 mg/100 g Fisch

Salz: 0,08–0,12 %

[1] Natürliches Farbsystem.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Fischfutter besteht aus einem handelsüblichen Futter, das an die Bedürfnisse der Art in den einzelnen Entwicklungsstadien angepasst ist. Es besteht zu mindestens 50 % aus pflanzlichem Material (vor allem Hülsenfrüchte, Weizen, Sonnenblumen, Raps) und zu etwa 40 % aus tierischem Material (vor allem Fischmehl, Fischöl). Das Futter enthält etwa 1 % Phosphor und etwa 6–8 % Stickstoff. Jede Futtermittelcharge ist rückverfolgbar.

Das Futtermittel wird überwiegend außerhalb des unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung von „Lappländsk Fjällröding“ muss in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten Gebiet erfolgen und umfasst die folgenden Schritte: Rogen- und Milcherzeugung, Rogenbefruchtung, Schlüpfen, Aufzucht von Brut mit Dottersack, Aufzucht von Besatzfischen, Speisefischaufzucht, Ernten, Ausnehmen und Sortieren.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Lappländsk Fjällröding“ besteht aus den historischen Gerichtsbezirken Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina und Åsele sowie der Gemeinde Malå im schwedischen Teil Lapplands.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen den Merkmalen von „Lappländsk Fjällröding“ und dem geografischen Gebiet beruht auf natürlichen und menschlichen Faktoren.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Lappländsk Fjällröding“ besitzt ein festes und elastisches Fleisch mit feinen Muskelfasern und angenehmem „Biss“. Der Geschmack ist vollmundig mit Noten von Rogen und Umami. Das nicht sehr ausgeprägte Aroma zeigt Noten von Mandeln und Immergrün.

„Lappländsk Fjällröding“ hat rote/zartrosa/zartgelbe Flecken auf dem Körper statt der schwarzen Flecken, die man bei der Gattung *Salmo* findet. Die Bauch-, Brust- und Afterflossen sind oft vorne weiß. Der Kopf ist relativ klein; die Schuppen sind klein und haften fest. „Lappländsk Fjällröding“ wächst schnell und erreicht die Geschlechtsreife erst spät.

„Lappländsk Fjällröding“ unterscheidet sich auch von der in Südschweden vorkommenden Saiblingsart (*Salvelinus lepechini*), unter anderem durch seine geringere Größe. „Lappländsk Fjällröding“ hat außerdem ein festeres Fleisch als *S. lepechini*, was bedeutet, dass es anders als das Fleisch von *S. lepechini* nicht zerfasert.

Besonderheiten des Erzeugungsgebiets

Entsprechend der nördlichen Lage und der Höhenlage des Erzeugungsgebiets herrscht ein raues Klima (Temperaturen zwischen -10 °C und -17 °C im Januar und zwischen 0 °C und 15 °C im Juli). Ein großer Teil des jährlichen Niederschlags fällt in den Wintermonaten als Schnee. Der durchschnittliche Wasserdurchfluss in den vier großen Flüssen, die das Erzeugungsgebiet entwässern, liegt zwischen 165 und 500 Kubikmetern pro Sekunde. Aufgrund dieses hohen Wasserdurchflusses ist die Wasseraustauschrate in den Seen und Wasserläufen des Erzeugungsgebiets hoch, sodass das Wasser vergleichsweise nährstoffarm ist (der Stickstoffgehalt liegt zwischen 150 und 200 µg pro Liter, der Phosphorgehalt zwischen 3 und 10 µg pro Liter). Es besitzt eine sehr schwache Färbung mit Huminstoffen (optische Dichte F420/5: 0,025–0,045) und weist ganzjährig eine relativ niedrige Temperatur auf (die Sommertemperaturen liegen in der Regel zwischen 7 °C und 14 °C).

Zusammenhang mit natürlichen Faktoren

Der als „Lappländsk Fjällröding“ gezüchtete Fisch stammt von der großen, genetisch identifizierbaren Teilpopulation des Seesaiblings ab, die im Hornavan, einem See im historischen Gerichtsbezirk Arjeplog (Teil des Erzeugungsgebiets von „Lappländsk Fjällröding“) lebt. Der für die Erzeugung von „Lappländsk Fjällröding“ gezüchtete Seesaibling hat ein festes, elastisches Fleisch mit feinen Muskelfasern, erreicht die Geschlechtsreife erst spät und wächst relativ schnell. Er ist evolutionär an das Leben in kalten, klaren, nährstoffarmen Gewässern angepasst.

„Lappländsk Fjällröding“ wird daher in den unter Punkt 4 beschriebenen Seen und Wasserläufen innerhalb des Erzeugungsgebiets gezüchtet, die kaltes, klares, nährstoffarmes Wasser mit hoher Wasseraustauschrate aufweisen. Die Zuchtmethode ist so angepasst, dass für den „Lappländsk Fjällröding“ die Eigenschaften (Konsistenz, Geschmack und Aroma des Fischfleischs) und die Verhaltensweisen des wild lebenden Seesaiblings aus dem Hornavan-See weitestgehend erhalten bleiben.

Zusammenhang mit menschlichen Faktoren

Die besonderen und für „Lappländsk Fjällröding“ typischen Eigenschaften sind auch auf die Erfahrung und das Fachwissen des für die Zucht verantwortlichen Personals zurückzuführen, von der Auswahl der Rogen- und Milchspender bis hin zum fertigen Enderzeugnis.

Die Erzeugung von „Lappländsk Fjällröding“ beginnt mit der Auswahl geeigneter Laichfische. Anhand der Morphologie und des Verhaltens des Fisches kann ein erfahrener Fischzüchter die Wachstumsfähigkeit und das Vorhandensein genetischer Defekte, die zu Missbildungen bei den Nachkommen führen könnten, abschätzen. Bei sachkundiger und sorgfältiger Behandlung der Laichfische können dieselben Laichfische 5 oder 6 Jahre lang für die Erzeugung von Rogen/Milch verwendet werden.

Nach dem Vermischen von Rogen und Milch wird die überschüssige Milch abgespült und der Rogen in die Brutanlage gebracht. Die Entwicklung des Rogens wird von erfahrenem Personal sorgfältig überwacht, das feststellen kann, ob der Rogen befruchtet ist oder nicht, und das tote und unbefruchtete Eier manuell entfernt.

Die Schlupfgeschwindigkeit ist von der Zeit und der Wassertemperatur (Gradtage) abhängig. Um zu vermeiden, dass die gesamte Brut gleichzeitig schlüpft, passt der Züchter den Zeitpunkt des Schlüpfens an, indem er dafür sorgt, dass sich die Eier bei unterschiedlichen Wassertemperaturen entwickeln. Nach dem Schlüpfen werden die Entwicklung, das Verhalten und der Gesundheitszustand der Brut mit Dottersack kontinuierlich überwacht, damit die Brut zum richtigen Zeitpunkt in die Aufzuchttröge mit Fließwasser umgesetzt und mit (eiweißreichem) Starterfutter gefüttert werden kann.

Wenn die Fischbrut das richtige Gewicht von 25 Gramm erreicht hat, wird sie in einen Speisefischbetrieb in einem der Wassersysteme des Erzeugungsgebiets gebracht. Während der Aufzucht von „Lappländsk Fjällröding“ beobachtet der Züchter sorgfältig das Verhalten des Fisches, um seinen Gesundheitszustand beurteilen zu können. Die Aufzucht erfolgt in reinem, kaltem Fließwasser im Erzeugungsgebiet unter Bedingungen, unter denen der Seesaibling sein natürliches Verhalten so lange wie möglich beibehalten kann. Die Arbeit erfordert vom Züchter fundierte Kenntnisse über das natürliche Verhalten und die Lebensbedingungen des Seesaiblings.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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