Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1465

9.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1465)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Lappländsk Fjällröding»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΓΕ]**

«Lappländsk Fjällröding»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη ένδειξη «Lappländsk Fjällröding» αφορά ολόκληρα εκτρεφόμενα ψάρια του είδους του αρκτοσαλβελίνου (*Salvelinus alpinus*) ή φιλέτα αυτών από τον ειδικό πληθυσμό που απαντά εκ φύσεως στη λίμνη Hornavan.

Τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά του «Lappländsk Fjällröding» είναι τα εξής:

Ολόκληρο ψάρι:

Σώμα:

Ανθεκτικό και σκληρό, κάπως ελαστικό.

Μέγεθος:

από 0,2 έως 2 kg

Μάτια:

Γυαλιστερά, ζωηρά, λαμπερά, κυρτά, με διαφανή κερατοειδή χιτώνα με μαύρη κόρη και κίτρινο βολβό.

Βράγχια:

Κόκκινα και υγρά, χωρίς γλίτσα, λάσπη ή παράσιτα.

Δέρμα:

Τα λέπια είναι πολύ μικρά και καλά προσκολλημένα. Το δέρμα είναι λαμπερό και στιλπνό. Τα μικρά λέπια προσδίδουν στο δέρμα μεταλλική λάμψη.

Χρωματισμός:

Κατά την περίοδο ωοτοκίας:

Σκούρο ασημί – γκρι / πράσινο χρώμα στη ράχη που εξασθενεί σε πιο ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις στις πλευρές, οι οποίες έχουν επίσης κηλίδες κόκκινου / απαλού ρόδινου / απαλού κίτρινου χρώματος. Η κοιλιά έχει χρώμα λαμπερό κόκκινο. Τα κοιλιακά, τα θωρακικά και τα εδραία πτερύγια είναι κόκκινα με λευκό χρώμα στο μπροστινό μέρος.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Κατά το υπόλοιπο του έτους:

Όπως ανωτέρω, αλλά με πιο απαλές αποχρώσεις (ανοιχτό ασημί – γκρι / πράσινο στη ράχη και ανοιχτό κοραλλοκόκκινο / ρόδινο στην κοιλιά).

Βλέννα του δέρματος:

Διαφανής και καλά προσκολλημένη στο δέρμα, αντιληπτή με την αφή.

Εντόσθια:

Στιλπνά και λεία με αποχρώσεις του χρώματος του μαργαριταριού, ελαστικά και με άρωμα νωπού ψαριού.

Περιτόναιο:

Διαφανές, λαμπερό, άοσμο και προσκολλημένο στη σάρκα.

Για το «Lappländsk Fjällröding» τόσο σε ακέραιη μορφή όσο και σε φιλέτο:

Κρέας ψαριού:

Υφή:

Ελαστικό και σφικτό με λεπτές μυϊκές ίνες.

Χρώμα:

Πορτοκαλοκόκκινο (NCS[1] S2050-2060Y50R). Το χρώμα εξαρτάται από την εποχή και σχετίζεται επίσης με το αν το ψάρι βρίσκεται σε περίοδο ωοτοκίας ή όχι. Κατά τη διάρκεια της περιόδου ωοτοκίας, το μυϊκό σύστημα έχει χρώμα ανοιχτό πορτοκαλοκόκκινο. Κατά το υπόλοιπο έτος, το μυϊκό σύστημα έχει πιο λαμπερό πορτοκαλοκόκκινο χρώμα.

Άρωμα:

Δέρμα: ελαφρύ άρωμα γλυκών λιμναίων υδάτων.

Κρέας: πολύ απαλό άρωμα αμυγδάλων και νωπών αειθαλών φυτών.

Γεύση:

Γεμάτη γεύση αυγών ψαριού και ευχάριστη, νόστιμη γεύση (ουμάμι). Ελαφριά γλυκύτητα. Η ένταση μειώνεται ελαφρώς μετά το μαγείρεμα.

Σύσταση:

Το κρέας είναι ευχάριστα σφικτό, ενώ ταυτόχρονα έχει τρυφερή και σχεδόν κρεμώδη αίσθηση στο στόμα.

Αίσθηση στο στόμα:

Υγρή αλλά όχι λιπαρή. Η αίσθηση στο στόμα επηρεάζεται από την υφή και την περιεκτικότητα σε λιπαρά. Το «Lappländsk Fjällröding» έχει λιγότερο αδρή υφή και λιγότερο λίπος μεταξύ των ομάδων μυών από ό,τι, για παράδειγμα, ένας τυπικός σολομός. Αυτό σημαίνει ότι το κρέας έχει πιο ομοιογενή και λιγότερο λιπαρή αίσθηση στο στόμα από το κρέας του σολομού.

Επίπεδα θρεπτικών ουσιών:

Λιπαρά: 7,5-8,5 %

Εκ των οποίων:

Κορεσμένα λιπαρά οξέα: 1,4-1,6 %

Μονοακόρεστα λιπαρά οξέα: 2,9-3,1 %

Πολυακόρεστα λιπαρά οξέα: 2,4-2,6 %

Πρωτεΐνες: 18-22 %

Βιταμίνη D: 5,6-6,0 μg/100 g ψαριού

Φολικό άλας: 22-28 μg/100 g ψαριού

Σίδηρος: 0,1-0,3 μg/100 g ψαριού

Αλάτι: 0,08-0,12 %

[1] Σύστημα φυσικών χρωμάτων

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η ιχθυοτροφή αποτελείται από εμπορικά παρασκευασμένη ζωοτροφή προσαρμοσμένη στις ανάγκες του είδους σε διάφορα στάδια ανάπτυξης. Αποτελείται από τουλάχιστον 50 % φυτικό υλικό (κυρίως ψυχανθή, σιτάρι, ηλίανθος, κράμβη) και περίπου 40 % ζωικό υλικό (κυρίως ιχθυάλευρο, ιχθυέλαιο). Η ζωοτροφή περιέχει περίπου 1 % φωσφόρο και περίπου 6-8 % άζωτο. Εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα παρτίδας ιχθυοτροφής.

Οι ιχθυοτροφές παράγονται κυρίως εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του «Lappländsk Fjällröding» πρέπει να εκτελείται εντός της περιοχής που καθορίζεται στο σημείο 4 και περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: παραγωγή αυγών και σπερμάτων, γονιμοποίηση αυγών, εκκόλαψη αυγών, καλλιέργεια λεκιθοφόρων ιχθυδίων, καλλιέργεια ψαριών για δημιουργία αποθέματος, καλλιέργεια ψαριών προς κατανάλωση, συγκομιδή, εκσπλαχνισμός και ταξινόμηση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Lappländsk Fjällröding» περιλαμβάνει τις ιστορικές περιφέρειες Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina και Åsele, καθώς και την κοινότητα Malå στη Σουηδική Λαπωνία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος «Lappländsk Fjällröding» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται σε φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το προϊόν «Lappländsk Fjällröding» έχει σφικτή και ελαστική σάρκα με λεπτές μυϊκές ίνες σε ευχάριστη ποσότητα. Η γεύση έχει γεμάτο σώμα με νότες αυγών ψαριού και ουμάμι. Το ελαφρύ άρωμα έχει νότες αμυγδάλου και αειθαλών φυτών.

Το «Lappländsk Fjällröding» έχει κηλίδες κόκκινου / απαλού ρόδινου / ανοιχτού κίτρινου χρώματος στο σώμα, αντί των μαύρων κηλίδων που έχουν τα μέλη του γένους Salmo. Τα εδραία, θωρακικά και κοιλιακά πτερύγια είναι συχνά λευκά στο μπροστινό μέρος. Το κεφάλι είναι σχετικά μικρό και τα λέπια είναι μικρά και καλά προσκολλημένα. Το «Lappländsk Fjällröding» αναπτύσσεται γρήγορα και καθυστερεί να φτάσει σε σεξουαλική ωριμότητα.

Το προϊόν «Lappländsk Fjällröding» διακρίνεται επίσης από το είδος αρκτοσαλβελίνου που απαντά στη νότια Σουηδία (Salvelinus lepechini), εν μέρει λόγω του μικρότερου μεγέθους του. Το προϊόν «Lappländsk Fjällröding» έχει επίσης πιο σφικτή σάρκα από το S. lepechini, με αποτέλεσμα η σάρκα, σε αντίθεση με τη σάρκα του S. lepechini, να μη θρυμματίζεται.

Ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής

Λόγω της βόρειας θέσης και του υψομέτρου της περιοχής παραγωγής, το κλίμα είναι σκληρό (θερμοκρασίες μεταξύ – 10 °C και – 17 °C τον Ιανουάριο και μεταξύ 0 °C και 15 °C τον Ιούλιο). Μεγάλο μέρος του ετήσιου υετού είναι χιόνι που πέφτει κατά τους χειμερινούς μήνες. Η μέση ροή υδάτων στους τέσσερις μεγάλους ποταμούς στους οποίους αποστραγγίζεται η περιοχή παραγωγής κυμαίνεται μεταξύ 165 και 500 κυβικών μέτρων ανά δευτερόλεπτο. Η υψηλή ροή υδάτων σημαίνει ότι ο ρυθμός ανανέωσης των υδάτων στις λίμνες και στα υδατορεύματα της περιοχής παραγωγής είναι υψηλός και, ως εκ τούτου, τα ύδατα είναι συγκριτικά φτωχά σε θρεπτικά συστατικά (τα επίπεδα αζώτου κυμαίνονται μεταξύ 150 και 200 μg ανά λίτρο και τα επίπεδα φωσφόρου κυμαίνονται μεταξύ 3 και 10 μg ανά λίτρο), είναι πολύ ελαφρώς χρωματισμένα με χουμικές ουσίες (οπτική πυκνότητα F420/5: 0,025-0,045) και έχουν σχετικά χαμηλή θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια του έτους (οι θερμοκρασίες κατά τους θερινούς μήνες κυμαίνονται συνήθως μεταξύ 7 °C και 14 °C).

Δεσμός με φυσικούς παράγοντες

Το ψάρι που καλλιεργείται με την ονομασία «Lappländsk Fjällröding» κατάγεται από τον μεγάλο, γενετικά ταυτοποιήσιμο υποπληθυσμό του αρκτοσαλβελίνου που ζει στη λίμνη Hornavan, μια λίμνη της ιστορικής περιφέρειας Arjeplog (τμήμα της περιοχής παραγωγής του «Lappländsk Fjällröding»). Ο αρκτοσαλβελίνος που καλλιεργείται για την παραγωγή του προϊόντος «Lappländsk Fjällröding» έχει σφικτή και ελαστική σάρκα με λεπτές μυϊκές ίνες, καθυστερεί να φθάσει σε σεξουαλική ωριμότητα και αναπτύσσεται σχετικά γρήγορα. Προσαρμόζεται εξελικτικά στη ζωή σε ψυχρά, διαυγή και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά ύδατα.

Ως εκ τούτου, το προϊόν «Lappländsk Fjällröding» καλλιεργείται στις λίμνες και στα υδατορεύματα εντός της περιοχής παραγωγής που περιγράφεται στο σημείο 4, τα οποία έχουν ψυχρά, διαυγή και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά ύδατα με υψηλό ρυθμό ανανέωσης. Η μέθοδος καλλιέργειας προσαρμόζεται ώστε το προϊόν «Lappländsk Fjällröding» να διατηρεί όσο το δυνατόν περισσότερο τα χαρακτηριστικά (σύσταση, γεύση και άρωμα της σάρκας του ψαριού) και τη συμπεριφορά του άγριου αρκτοσαλβελίνου της λίμνης Hornavan.

Δεσμός με ανθρώπινους παράγοντες

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Lappländsk Fjällröding» οφείλονται επίσης στην πείρα και την εμπειρογνωσία του προσωπικού που είναι υπεύθυνο για την καλλιέργεια, από την επιλογή των ψαριών που είναι δότες αυγών και σπερμάτων έως την ολοκλήρωση του τελικού προϊόντος.

Η παραγωγή του «Lappländsk Fjällröding» αρχίζει με την επιλογή κατάλληλων γεννητόρων. Με βάση τη μορφολογία και τη συμπεριφορά του ψαριού, ένας έμπειρος εκτροφέας ιχθυδίων είναι σε θέση να εκτιμήσει την ικανότητα ανάπτυξης και την ύπαρξη τυχόν γενετικών ελαττωμάτων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν δυσμορφίες στους απογόνους τους. Με τον κατάλληλο και προσεκτικό χειρισμό των γεννητόρων, οι ίδιοι ιχθύες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή αυγών/σπερμάτων για 5 ή 6 έτη.

Μετά την ανάμειξη των αυγών και των σπερμάτων, η περίσσεια σπερμάτων ξεπλένεται και τα αυγά τοποθετούνται στο εκκολαπτήριο. Η ανάπτυξη των αυγών παρακολουθείται προσεκτικά από έμπειρο προσωπικό, το οποίο μπορεί να προσδιορίσει αν τα αυγά έχουν γονιμοποιηθεί ή όχι και το οποίο αφαιρεί με το χέρι τα νεκρά ή μη γονιμοποιημένα αυγά.

Η ταχύτητα εκκόλαψης είναι συνάρτηση του χρόνου και της θερμοκρασίας του νερού (βαθμοημέρες). Για την αποφυγή της ταυτόχρονης εκκόλαψης όλων των αυγών, ο ιχθυοκαλλιεργητής προσαρμόζει τον χρόνο εκκόλαψης αφήνοντας τα αυγά να αναπτύσσονται σε διαφορετικές θερμοκρασίες νερού. Μετά την εκκόλαψη, η ανάπτυξη, η συμπεριφορά και η υγεία του λεκιθοφόρου ιχθυδίου παρακολουθούνται συνεχώς, έτσι ώστε το ιχθύδιο να μπορεί να μετακινείται στις ταΐστρες καλλιέργειας με τρεχούμενο νερό και να τρέφεται με τροφή εκκίνησης (ζωοτροφή με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες) την κατάλληλη στιγμή κατά την ανάπτυξή του.

Όταν τα ιχθύδια φθάσουν στο κατάλληλο μέγεθος των 25 γραμμαρίων, μεταφέρονται σε ιχθυοτροφείο σε ένα από τα υδατικά συστήματα εντός της περιοχής παραγωγής. Κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας του «Lappländsk Fjällröding», ο ιχθυοκαλλιεργητής παρακολουθεί προσεκτικά τη συμπεριφορά του ψαριού, ώστε να είναι σε θέση να αξιολογεί την υγεία του. Η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε καθαρά, ψυχρά ρέοντα ύδατα στην περιοχή παραγωγής, υπό συνθήκες που επιτρέπουν στον αρκτοσαλβελίνο να διατηρεί τη φυσική του συμπεριφορά για όσο το δυνατόν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Για το έργο αυτό ο ιχθυοκαλλιεργητής πρέπει να διαθέτει άρτια γνώση της φυσικής συμπεριφοράς και των συνθηκών διαβίωσης του αρκτοσαλβελίνου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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