C/2024/1465

9.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1465)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lappländsk Fjällröding»

N.° UE: PGI-SE-02630 de 7.9.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la IGP]**

«Lappländsk Fjällröding»

2. **Estado miembro o tercer país**

Suecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación protegida «Lappländsk Fjällröding» se refiere a peces de piscifactoría enteros o fileteados de la especie trucha alpina (*Salvelinus alpinus*) de la población especial que se encuentra naturalmente en el lago de Hornavan.

Las características más importantes del «Lappländsk Fjällröding» son las siguientes:

Pescado entero:

Cuerpo:

Robusto y firme, algo flexible.

Tamaño:

0,2-2 kg

Ojos:

Córnea brillante, viva, convexa, transparente con la pupila negra y globo ocular amarillo.

Branquias:

Rojas y húmedas, sin limo, lodo ni parásitos

Piel:

Las escamas son muy pequeñas y están firmemente fijadas. La piel es brillante y resplandeciente. Las escamas pequeñas dan a la piel un brillo metálico.

Coloración:

Durante la época de desove:

Lomo verde gris plateado oscuro, que va cambiando hacia tonos más claros en los laterales, que también presentan puntos rojos / rosa pálido / amarillo pálido. El vientre es de color rojo brillante. Las aletas pélvicas, pectorales y anal son de color rojo con color blanco en la parte delantera.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Durante el resto del año:

Como se ha indicado anteriormente, pero con matices más pálidos (vientre color gris plateado claro / verde con un rojo coral / rosa pálido).

Mucosidad cutánea:

Transparente y con gran capacidad de adherencia a la piel, perceptible al tacto.

Vísceras:

Brillantes y suaves con matices nacarados, elásticos y un olor fresco.

Peritoneo:

Transparente, brillante, inodoro y adherente a la carne.

Para la «Lappländsk Fjällröding» entera y fileteada:

Carne de pescado:

Textura:

Elástica y firme con fibras musculares finas.

Color:

Rojo naranja (NCS [1] S2050-2060Y50R). El color depende de la temporada y también está relacionado con el hecho de si los peces están desovando o no. Durante el período de desove, los músculos son de un rojo anaranjado pálido. Durante el resto del año, los músculos presentan un color rojo anaranjado más intenso.

Fase olfativa:

Piel: ligero aroma a agua de lago fresco.

Carne: aroma fresco muy ligero a almendras y pícea.

Sabor:

Sabor con cuerpo robusto de huevas y umami. Ligero dulzor. La intensidad se reduce algo después de cocinar.

Consistencia:

La carne presenta una consistencia agradable y, al mismo tiempo, tiene una sensación en boca tierna y casi cremosa.

Sensación en boca:

Húmeda, pero no grasa. La textura y el contenido de grasa influyen en el sabor que queda en la boca. El «Lappländsk Fjällröding» tiene una textura menos gruesa y menos grasa entre los grupos musculares que el salmón, por ejemplo. Esto significa que la carne tiene una sensación en boca más homogénea y menos grasa que la carne de salmón.

Niveles de nutrientes:

Grasas: 7,5-8,5 %

De los cuales:

Ácidos grasos saturados: 1,4-1,6 %

Ácidos grasos monoinsaturados 2,9-3,1 %

Ácidos grasos poliinsaturados 2,4-2,6 %

Proteínas: 18-22 %

Vitamina D: 5,6-6,0 µg/100 g de pescado

Folato: 22-28 µg/100 g de pescado

Hierro: 0,1-0,3 mg/100 g de pescado

Salinidad: 0,08-0,12 %

[1] Sistema de Color Natural

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los piensos para peces consisten en piensos preparados comercialmente y adaptados a las necesidades de la especie en las distintas fases de desarrollo. Está compuesto de al menos un 50 % de material vegetal (principalmente leguminosas, trigo, girasol y colza) y aproximadamente un 40 % de material animal (principalmente harina de pescado y aceite de pescado). El pienso contiene aproximadamente un 1 % de fósforo y aproximadamente un 6-8 % de nitrógeno. Cada lote de piensos es rastreable.

Los piensos se producen predominantemente fuera de la zona geográfica definida descrita en el punto 4.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción del «Lappländsk Fjällröding» debe llevarse a cabo en la zona definida en el punto 4 y consta de las siguientes etapas: producción de huevas y lecha, fertilización de huevas, lechas para incubar, cría de alevines, cultivo de peces para repoblación, cría de peces para el consumo, recolección, evisceración y clasificación.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción del «Lappländsk Fjällröding» está constituida por los distritos judiciales históricos de Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina y Åsele, así como la parroquia de Malå en la Laponia sueca.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre las características del «Lappländsk Fjällröding» y la zona geográfica se basa en factores naturales y humanos.

Carácter específico del producto

El «Lappländsk Fjällröding» tiene una pulpa firme y picante con fibras musculares finas que son agradablemente resistentes a la masticación. El sabor tiene cuerpo con unas notas de huevas y umami. Tiene un ligero aroma con notas de almendras y pícea.

El «Lappländsk Fjällröding» tiene manchas rojas/rosas pálidas/amarillas pálidas en el cuerpo, en lugar de las manchas negras propias de los miembros del género Salmo. Las aletas pélvicas, pectorales y anal son a menudo de color blanco en la parte delantera. La cabeza es relativamente pequeña y las escamas son pequeñas y están firmemente fijadas. El «Lappländsk Fjällröding» crece rápidamente y tarda en alcanzar la madurez sexual.

El «Lappländsk Fjällröding» también se distingue del Salvelino presente en el sur de Suecia (*Salvelinus lepechini*), en parte debido a su menor tamaño. El «Lappländsk Fjällröding» también tiene una carne más firme que la del *Salvelinus lepechini*, lo que significa que, a diferencia de la carne de éste, no se separa en láminas.

Especificidades de la zona de producción

Debido a la ubicación y altitud septentrional de la zona de producción, el clima es severo (temperaturas entre -10 °C y -17 °C en enero y entre 0 °C y 15 °C en julio). Gran parte de las precipitaciones anuales caen en forma de nieve durante los meses de invierno. El caudal medio de agua en los cuatro grandes ríos que drenan la zona de producción se sitúa entre 165 y 500 metros cúbicos por segundo. El elevado caudal de agua significa que el índice de cambio del agua en los lagos y cursos de agua de la zona de producción es elevado y, por tanto, el agua es comparativamente pobre en términos nutricionales (los niveles de nitrógeno oscilan entre 150 y 200 µg por litro y los niveles de fósforo entre 3 y 10 µg por litro), es muy ligeramente coloreada con sustancias mágicas (densidad óptica F420/5: 0,025-0,045) y tiene una temperatura relativamente baja a lo largo de todo el año (las temperaturas estivales suelen situarse entre los 7 °C y los 14 °C).

Relación con los factores naturales

El pescado cultivado como «Lappländsk Fjällröding» desciende de la gran subpoblación genéticamente identificable de trucha alpina que vive en Hornavan, un lago situado en el distrito judicial histórico de Arjeplog (parte de la zona de producción del «Lappländsk Fjällröding»). La trucha alpina cultivada para la producción de «Lappländsk Fjällröding» tiene una carne firme y elástica con fibras musculares finas, tarda en alcanzar la madurez sexual y crece con relativa rapidez. Se adapta de forma evolutiva a la vida en aguas frías, claras y pobres en nutrientes.

Por lo tanto, el «Lappländsk Fjällröding» se cultiva en los lagos y cursos de agua de la zona de producción descrita en el punto 4, que tienen agua fría, clara y pobre en nutrientes con un alto índice de intercambio de agua. El método de cultivo se adapta para que el «Lappländsk Fjällröding» conserve en la medida de lo posible las características (consistencia, sabor y aroma de la carne de pescado) y el comportamiento detectado en la trucha alpina silvestre del lago Hornavan.

Relación con los factores humanos

Las características especiales típicas del «Lappländsk Fjällröding» se deben también a la experiencia y los conocimientos técnicos del personal responsable del cultivo, desde la selección de los donantes de huevas y lecha hasta el producto final acabado.

La producción de «Lappländsk Fjällröding» comienza con la selección de peces reproductores adecuados. Sobre la base de la morfología y el comportamiento de los peces, un criador experimentado de alevines puede estimar la capacidad de crecimiento y la existencia de defectos genéticos que puedan provocar deformidades en su descendencia. Con una manipulación competente y cuidadosa de los peces reproductores, pueden utilizarse los mismos peces reproductores para la producción de huevas/lecha durante 5 o 6 años.

Una vez mezcladas las huevas y la lecha, se aclaran las huevas y se colocan en la planta de incubación. El desarrollo de las huevas es supervisado cuidadosamente por personal experimentado que puede determinar si las huevas están fecundadas o no y que extrae manualmente huevos muertos o no fecundados.

La velocidad de eclosión depende del tiempo y de la temperatura del agua (grados por días). Para impedir que todos los huevos eclosionen al mismo tiempo, el cultivador ajusta el momento de la eclosión haciendo que los huevos se desarrollen a aguas de diferentes temperaturas. Después de la eclosión, se controlan continuamente el desarrollo, el comportamiento y la salud de las crías recién nacidas, de modo que los alevines puedan trasladarse, con agua corriente, a los tanques de cría y alimentarse con pienso inicial (pienso con alto contenido proteico) en el momento adecuado de su desarrollo.

Cuando lo alevines alcanzan el tamaño correcto de 25 gramos, se trasladan a una granja de peces para el consumo en uno de los sistemas de agua de la zona de producción. Durante el cultivo del «Lappländsk Fjällröding», el cultivador supervisa cuidadosamente el comportamiento de los peces para poder evaluar su salud. El cultivo se realiza en aguas corrientes puras y frías de la zona de producción en condiciones que permiten a la trucha alpina mantener su comportamiento natural el mayor tiempo posible.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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