C/2024/1465

9.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1465)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Lappländsk Fjällröding“

ELi nr: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KGT) nimetus(ed)**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Rootsi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud tähisega „Lappländsk Fjällröding“ tähistatakse Hornavani järves looduslikult esinevast eripopulatsioonist pärit ja tehistingimustes kasvatatud terveid või fileeritud arktika paalia (*Salvelinus alpinus*) liiki kalu.

Järgmisena on esitatud paalia „Lappländsk Fjällröding“ kõige olulisemad omadused.

Terve kala

Kere

Tugev ja tihke, mõnevõrra elastne.

Suurus

0,2–2 kg

Silmad

Säravad, elavad, läikivad, kumera kujuga, läbipaistva sarvkesta, musta pupilli ja kollase silmamunaga.

Lõpused

Punased ja niisked, ilma lima, muda ja parasiitideta.

Nahk

Soomused on väga väikesed ja tugevalt kinni. Nahk on särav ja helkiv. Väikesed soomused annavad nahale metalse läike.

Värvus

Kudemisaeg

Tumedam hõbehall/roheline selg, mis asendub külgedel järgemööda heledamate toonidega, mille taustal on näha punased/kahvaturoosad/kahvatukollased täpid. Kõht on erepunane. Kõhu-, rinna- ja pärakuuimed on punased ja eestpoolt valged.

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

Muu aeg aastast

Nagu eespool kirjeldatud, kuid kahvatumate toonidega (heledam hõbehall/roheline selg ja kahvatum korallpunane/roosa kõht).

Naha lima

Läbipaistev ja tugevalt naha külge kleepunud, äratuntav puudutamisel.

Sisikond

Läikiv ja sile, pärlmutrivarjundiga, elastne ja värske lõhnaga.

Kõhukelme

Läbipaistev ja läikiv, lõhnatu ning tugevalt liha küljes kinni.

Kala „Lappländsk Fjällröding“ nii tervena kui ka fileerituna

Kala lihaskude

Tekstuur

Elastne ja tihke, peenekiuline.

Värvus

Oranžikaspunane (NCS[1] S2050-2060Y50R). Värvus sõltub hooajast ja on seotud ka sellega, kas kala parasjagu koeb või mitte. Kudemishooajal on lihaskude kahvatum oranžikaspunane. Ülejäänud ajal aastast on lihaskude eredam oranžikaspunane.

Lõhn

Nahk: õrn värske järvevee lõhn.

Liha: väga õrn mandlite ja värskete igihaljaste taimede lõhn.

Maitse

Täidlane kalamarja ja umami maitse. Kergelt magus. Keetmisel maitsetugevus mõnevõrra väheneb.

Konsistents

Liha on meeldivalt tihke, kuid tundub maitstes õrn ja peaaegu kreemjas.

Suus tekkiv tunne

Niiske, kuid mitte rasvane. Suus tekkivat tunnet mõjutavad tekstuur ja rasvasisaldus. Paalial „Lappländsk Fjällröding“ on peenem tekstuur ja lihaste vahel vähem rasva kui näiteks lõhe puhul. See tähendab, et selle liha maitstes tekib suus ühetaolisem ja vähem rasvane tunne kui lõhe puhul.

Toitainete sisaldus

Rasvad: 7,5–8,5 %

Nendest:

küllastunud rasvhapped: 1,4–1,6 %

monoküllastumata rasvhapped: 2,9–3,1 %

polüküllastumata rasvhapped: 2,4–2,6 %

Valgud: 18–22 %

D-vitamiin: 5,6–6,0 µg / 100 g kala kohta

Folaat: 22–28 µg / 100 g kala kohta

Raud: 0,1–0,3 µg / 100 g kala kohta

Sool: 0,08–0,12 %

[1] NCS = Natural Color System (loomulik värvisüsteem).

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kalasöödana kasutatakse sisseostetud valmissööta, mida on kohandatud vastavalt liigi vajadustele selle eri arenguetappides. Sööt peab koosnema vähemalt 50 % ulatuses taimsest materjalist (peamiselt liblikõielised, nisu, päevalill, rapsiseemned) ja ligikaudu 40 % ulatuses loomsest materjalist (peamiselt kalajahu, kalaõli). Sööda fosforisisaldus peab olema ligikaudu 1 % ja lämmastikusisaldus ligikaudu 6–8 %. Iga söödapartii peab olema jälgitav.

Sööt toodetakse enamjaolt väljaspool punktis 4 kirjeldatud määratletud geograafilist piirkonda.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Paalia „Lappländsk Fjällröding“ tootmine peab toimuma kõigis järgmistes etappides punktis 4 määratletud piirkonnas: kalamarja ja niisa varumine, kalamarja viljastamine, kalamarja koorumine, rebukotiga vastsete kasvatamine, veekogusse asustamiseks sobilike maimude kasvatamine, kaubakala kasvatamine, väljapüük, rookimine ja sorteerimine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Paalia „Lappländsk Fjällröding“ tootmispiirkonda kuuluvad ajaloolised kohtupiirkonnad Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina ja Åsele, samuti Malå vald Rootsi Lapimaal.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Paalia „Lappländsk Fjällröding“ omaduste ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb looduslikel ja inimteguritel.

Toote eripära

Paalia „Lappländsk Fjällröding“ liha on tihke, elastne ja peenekiuline, mis muudab selle tekstuuri meeldivaks. Maitse on täidlane ja selles on tunda kalamarja ja umami maiku. Selle õrnas lõhnas võib aimata mandlite ja igihaljaste taimede aroomi.

Paalial „Lappländsk Fjällröding“ on punased/kahvaturoosad/kahvatukollased täpid, mitte mustad laigud nagu lõhe (*Salmo*) perekonda kuuluvatel liikidel. Päraku, rinna- ja kõhuuimed on sageli eestpoolt valged. Pea on suhteliselt väike ning soomused pisikesed ja tugevasti kinni. Paalia „Lappländsk Fjällröding“ kasvab kiiresti, kuid saavutab suguküpsuse hilja.

Paalia „Lappländsk Fjällröding“ erineb Lõuna-Rootsis leiduvatest paalialiikidest (*Salvelinus lepechini*), osaliselt suuruse poolest, kuna esimene on väiksem. Paalial „Lappländsk Fjällröding“ on ka paalialiigiga *Salvelinus lepechini* võrreldes tihkem liha, mis tähendab, et erinevalt viimasest ei lagune see kiududeks/kihtideks laiali.

Tootmispiirkonna eripära

Tulenevalt tootmispiirkonna põhjapoole jäävast asukohast ja kõrgusest on selle kliima karm (temperatuur jääb jaanuaris vahemikku –10 kuni -17 °C ning juulis vahemikku 0–15 °C). Suur osa aasta sademetest sajab talvekuudel lumena. Tootmispiirkonda jääva nelja suure jõe voolukiirus on keskmiselt 165–500 kuupmeetrit sekundis. Suur voolukiirus tähendab seda, et tootmispiirkonna järvede ja vooluveekogude vesi vahetub kiiresti ning on seega suhteliselt toitainevaene (lämmastikusisaldus on vahemikus 150–200 µg/l ja fosforisisaldus vahemikus 3–10 µg/l), humiinainete vähesuse tõttu vaid väga kergelt värvunud (optiline tihedus F420/5: 0,025–0,045) ja kogu aasta jooksul suhteliselt madala temperatuuriga (suvel on veetemperatuur tavaliselt 7–14 °C).

Seos looduslike teguritega

Nimetusega „Lappländsk Fjällröding“ tähistatud paalia pärineb suurest geneetiliselt identifitseeritavast arktika paalia alampopulatsioonist, mis elab Arjeplogi ajaloolises kohtupiirkonnas asuvas Hornavani järves (üks osa paalia „Lappländsk Fjällrödingi“ tootmispiirkonnast). Paalia „Lappländsk Fjällröding“ tootmiseks kasvatatav arktiline paalia on tihke ja elastse peenekiulise lihaskoega, saavutab suguküpsuse hilja ning kasvab suhteliselt kiiresti. See on oma evolutsiooni käigus kohanenud eluks külmas, selges ja toitainevaeses vees.

Seepärast kasvatatakse paaliat „Lappländsk Fjällröding“ punktis 4 kirjeldatud tootmispiirkonna järvedes ja vooluveekogudes, mille vesi on külm ja selge ning vahetub kiiresti. Kasvatusmeetodit on kohandatud nii, et paalial „Lappländsk Fjällröding“ säiliksid võimalikult suurel määral Hornavani järves looduslikult kasvanud arktilisele paaliale omased tunnused ja käitumisjooned.

Seos inimteguritega

Paaliale „Lappländsk Fjällröding“ iseloomulikud omadused tulenevad ka kasvatuse eest vastutavate inimeste kogemustest ja asjatundlikkusest, mida nad rakendavad alates marja- ja niisadoonorite valimise etapist kuni lõpptoote valmistamise etapini.

Paalia „Lappländsk Fjällröding“ tootmine algab sobivate sugukalade valimisega. Kala morfoloogia ja käitumise põhjal hindab kogenud kalaaretaja isendi kasvuvõimet ja seda, kas isendil esineb geneetilisi defekte, mis võiksid põhjustada järglaste deformatsioone. Asjatundliku ja hoolika käitlemise korral saab ühtesama sugukala kasutada marja/niisa varumiseks 5 või 6 aastat.

Pärast marja ja niisa kokkusegamist eemaldatakse loputamise teel liigne niisk ning mari pannakse haudemajja. Kalamarja arengut jälgivad hoolikalt kogenud kasvatajad, kes suudavad kindlaks teha, kas mari on viljastatud või mitte, ning kes eemaldavad käsitsi surnud ja/või viljastamata marjaterad.

Kalamarja koorumiskiirus sõltub sobiva temperatuuriga päevade (kraadpäevade) arvust. Selleks et hoida ära kogu kalamarja samaaegne koorumine, kohandab kalakasvataja marjaterade haudeaega, lastes neil areneda erineval veetemperatuuril. Pärast koorumist jälgitakse järjepidevalt rebukotiga vastsete arengut, käitumist ja tervist, et need õiges arenguetapis voolava veega kasvutiikidesse paigutada, kus neid hakatakse toitma kasvusöödaga (suure valgusisaldusega sööt).

Kui kalavastsetest on saanud 25grammised maimud, viiakse need mõnes tootmispiirkonna veesüsteemis asuvasse kaubakala kasvandusse. Paalia „Lappländsk Fjällröding“ kasvatamise ajal jälgib kasvataja hoolikalt kalade käitumist, et hinnata nende tervist. Paaliat kasvatatakse tootmispiirkonnas asuvas puhta ja külma veega vooluveekogus tingimustes, mis võimaldavad säilitada arktika paaliale omased loomulikud käitumisjooned nii kaua kui võimalik. Kasvatustöö jaoks peavad kasvatajal olema põhjalikud teadmised arktika paalia loomulikest käitumisjoontest ja elutingimustest.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

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