C/2024/1465

9.2.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1465)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Lappländsk Fjällröding”

EU-nro: PGI-SE-02630 – 7.9.2020

SAN ( ) SMM (X)

1. **Suojatun maantieteellisen merkinnän nimi tai nimet**

”Lappländsk Fjällröding”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.7. Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojattu merkintä ”Lappländsk Fjällröding” viittaa kokonaiseen tai fileoituun viljeltyyn nieriään (*Salvelinus alpinus*), joka on peräisin erityisestä Hornavanjärvessä luontaisesti esiintyvästä kalapopulaatiosta.

Lappländsk Fjällröding -kalan tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

Kokonainen kala:

Ruumis:

Vankka ja kiinteä, hieman joustava.

Koko:

0,2–2 kg

Silmät:

Kirkkaat, hohtavat, kuperat, läpinäkyvät sarveiskalvot, mustat pupillit ja keltaiset silmämunat.

Kidukset:

Punaiset ja kosteat, limattomat, liejuttomat ja loisvapaat

Iho:

Suomut ovat hyvin pieniä ja kiinteästi ihossa kiinni. Iho on kiiltävä ja hohtava. Pienet suomut tekevät ihosta metallinhohtoisen.

Väri:

Kutuaikana:

Tumman hopeanharmaa tai vihreä selkä, kyljissä vaaleampia sävyjä ja punaisia, vaaleanpunaisia tai vaaleankeltaisia täpliä. Vatsa on kirkkaanpunainen. Vatsa-, rinta- ja peräevät ovat punaisia ja niiden etureuna on valkoinen.

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

Muuna aikana:

Kuten edellä, mutta värisävyt ovat haaleampia (vaalean hopeanharmaa tai vihreä, vaalean korallinpunainen tai vaaleanpunainen vatsa).

Ihon limakerros:

Läpinäkyvä ja tiiviisti kiinni ihossa, havaittavissa kosketettaessa.

Sisälmykset:

Kiiltävät ja sileät, helmiäisen sävyiset, kimmoisat ja raikkaan tuoksuiset.

Vatsakalvo:

Läpinäkyvä, kiiltävä, hajuton ja lihaan kiinnittynyt.

Sekä kokonainen että fileoitu Lappländsk Fjällröding:

Kalan liha:

Rakenne:

Kimmoisa ja kiinteä, koostuu ohuista lihassyistä.

Väri:

Oranssinpunainen (NCS[1] S2050–2060Y50R). Väri vaihtelee vuodenajan mukaan ja riippuu myös siitä, onko kala kuteva vai ei. Kutuaikana liha on vaalean oranssinpunaista. Muuna aikana liha on kirkkaamman oranssinpunaista.

Aromi:

Iho: raikkaan järviveden mieto tuoksu.

Liha: erittäin mieto mantelin ja tuoreiden kuusenkerkkien tuoksu.

Maku:

Täyteläinen mädin ja umamin maku. Aavistuksen makea. Maun voimakkuus heikkenee jonkin verran kypsennettäessä.

Rakenne:

Miellyttävän kiinteä, mutta suutuntumaltaan pehmeä ja lähes kermainen.

Suutuntuma:

Kostea, muttei kuitenkaan rasvainen. Koostumus ja rasvapitoisuus vaikuttavat suutuntumaan. Lappländsk Fjällröding -kalan rakenne on hienosyisempi ja lihasryhmien välissä on vähemmän rasvaa kuin esimerkiksi lohella. Liha on siis lohenlihaa tasarakenteisempaa ja sen suutuntuma on vähemmän rasvainen.

Ravintoaineiden määrät:

Rasva: 7,5–8,5 %

josta

tyydyttyneitä rasvahappoja: 1,4–1,6 %

kertatyydyttymättömiä rasvahappoja: 2,9–3,1 %

monityydyttymättömiä rasvahappoja: 2,4–2,6 %

Proteiini: 18–22 %

D-vitamiini: 5,6–6,0 µg / 100 g kalaa

Folaatti: 22–28 µg / 100 g kalaa

Rauta: 0,1–0,3 mg / 100 g kalaa

Suola: 0,08–0,12 %

[1] Natural Colour System -värijärjestelmä.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Kalanrehu koostuu kaupallisesti valmistetusta rehusta, joka on mukautettu lajin tarpeisiin eri kehitysvaiheissa. Vähintään 50 % rehun koostumuksesta on kasviperäistä ainesta (pääasiassa palkokasveja, vehnää, auringonkukkaa, rapsia) ja noin 40 % eläinperäistä ainesta (pääasiassa kalajauhoa, kalaöljyä). Rehu sisältää noin 1 % fosforia ja noin 6–8 % typpeä. Jokainen rehuerä on jäljitettävissä.

Rehu tuotetaan pääasiassa 4 kohdassa määritellyn rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Lappländsk Fjällröding -kalan tuotannon on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä alueella, ja siihen kuuluu seuraavat vaiheet: mädin ja maidin tuotanto, mädin hedelmöitys, mätimunien kuoriutuminen, ruskuaispussivaiheessa olevien poikasten kasvatus, istutettaviksi tarkoitettujen kalojen kasvatus, ruokakalojen kasvatus, pyynti, perkaaminen ja luokittelu.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Lappländsk Fjällröding -kalan tuotantoalue koostuu Arjeplogin, Arvidsjaurin, Lyckselen, Vilhelminan ja Åselen historiallisista käräjäkunnista sekä Malån pitäjästä Ruotsin Lapissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Lappländsk Fjällröding -kalan ominaisuuksien ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu luontoon ja ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin.

Tuotteen erityisyys

Lappländsk Fjällröding -kalan liha on purutuntumaltaan miellyttävän kiinteää ja kimmoisaa, ja siinä on ohuita lihassyitä. Tuotteessa on täyteläinen mädin ja umamin maku. Miedossa tuoksussa on mantelin ja kuusenkerkän vivahteita.

Lappländsk Fjällröding -kalan ihossa on punaisia, hennon vaaleanpunaisia tai vaaleankeltaisia täpliä, kun taas *Salmo*-sukuun kuuluvissa kaloissa on mustia laikkuja. Perä-, rinta- ja vatsaevien etureuna on usein valkoinen. Pää on suhteellisen pieni, ja suomut ovat pieniä ja kiinteästi ihossa kiinni. Lappländsk Fjällröding kasvaa nopeasti ja saavuttaa sukukypsyyden myöhään.

Lappländsk Fjällröding eroaa myös Etelä-Ruotsissa esiintyvästä nieriästä (*Salvelinus lepechini*) osittain pienemmän kokonsa vuoksi. Lappländsk Fjällröding -kalan liha on myös kiinteämpää kuin *S. lepechini* -lajilla minkä vuoksi sen liha ei hajoa samalla tavalla.

Tuotantoalueen erityisyys

Tuotantoalueen pohjoisen sijainnin ja korkeuden vuoksi ilmasto on ankara (lämpötila vaihtelee tammikuussa –10 ja –17 °C:een välillä ja heinäkuussa 0 ja +15 °C:een välillä). Suuri osa vuotuisesta sademäärästä sataa lumena talvikuukausina. Tuotantoalueelta vetensä saavien neljän suuren joen keskimääräinen virtaama on 165–500 kuutiometriä sekunnissa. Veden suuren virtaaman ansiosta tuotantoalueen järvien ja vesistöjen vesi vaihtuu tehokkaasti, minkä vuoksi vedessä on suhteellisen vähän ravinteita (typpipitoisuus 150–200 µg/l ja fosforipitoisuus 3–10 µg/l), se on vain vähäisesti värjäytynyt humuksesta (absorbanssi F420/5: 0,025–0,045) ja sen lämpötila pysyy suhteellisen viileänä vuoden ympäri (kesälämpötilat 7 °C–14 °C).

Yhteys luontoon liittyviin tekijöihin

Lappländsk Fjällröding -kalana viljelty laji on peräisin suuresta, geneettisesti tunnistettavasta nieriän alapopulaatiosta, joka elää Arjeplogin historiallisessa käräjäkunnassa (osa Lappländsk Fjällröding -kalan tuotantoaluetta) sijaitsevassa Hornavanjärvessä. Lappländsk Fjällröding -kalan tuotantoon viljeltävän nieriän liha on kiinteää ja kimmoisaa, ja sen lihassyyt ovat ohuita. Kala saavuttaa sukukypsyyden myöhään ja kasvaa suhteellisen nopeasti. Se on sopeutunut elämään kylmissä, kirkkaissa ja niukkaravinteisissa vesissä.

Lappländsk Fjällröding -kalaa viljellään sen vuoksi 4 kohdassa kuvatulla tuotantoalueella sijaitsevissa järvissä ja vesistöissä, joiden vesi on kylmää, kirkasta ja niukkaravinteista ja vaihtuu tehokkaasti. Viljelymenetelmää on mukautettu siten, että Lappländsk Fjällröding -kalan ominaisuudet (kalanlihan koostumus, maku ja aromi) ja käyttäytyminen säilyvät mahdollisimman samanlaisina kuin Hornavanjärvessä elävien luonnonvaraisten nieriöiden.

Yhteys ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin

Lappländsk Fjällröding -kalan tyypilliset erityisominaisuudet riippuvat myös viljelystä vastaavan henkilöstön kokemuksesta ja asiantuntemuksesta aina mädin ja maidin luovuttajien valinnasta lopputuotteen valmistamiseen.

Lappländsk Fjällröding -kalan tuotanto aloitetaan sopivien siitoskalojen valinnalla. Kokenut poikasten kasvattaja voi arvioida morfologian ja käyttäytymisen perusteella kalan kasvukykyä ja mahdollisia geneettisiä vikoja, jotka voivat aiheuttaa epämuodostumia sen jälkeläisissä. Kun siitoskaloja käsitellään asiantuntevasti ja huolellisesti, samoja kaloja voidaan käyttää mädin tai maidin tuotantoon 5–6 vuoden ajan.

Kun mäti ja maiti on sekoitettu yhteen, ylimääräinen maiti huuhdellaan pois ja mäti asetetaan hautomoon. Kokenut henkilöstö seuraa tarkasti mädin kehittymistä, tarkkailee hedelmöittymistilannetta ja poistaa kuolleet tai hedelmöitymättömät munat manuaalisesti.

Kuoriutumisnopeus määräytyy ajan ja veden lämpötilan (lämpösumman) mukaan. Jotta kaikki munat eivät kuoriutuisi samaan aikaan, kasvattaja mukauttaa kuoriutumisajankohtaa säätelemällä veden lämpötilaa munien kehittymisen aikana. Kuoriutumisen jälkeen ruskuaispussivaiheessa olevien poikasten kehitystä, käyttäytymistä ja terveyttä tarkkaillaan jatkuvasti, jotta poikaset voidaan asianmukaisessa kehitysvaiheessa siirtää poikasaltaisiin, joissa on juoksevaa vettä ja joissa niitä aletaan ruokkia aloitusrehulla (rehu, jonka proteiinipitoisuus on korkea).

Kun poikaset ovat saavuttaneet 25 gramman koon, ne siirretään johonkin tuotantoalueen vesistössä sijaitsevaan kalankasvattamoon. Lappländsk Fjällröding -kalan kasvatuksen aikana kasvattaja seuraa huolellisesti kalojen käyttäytymistä voidakseen arvioida niiden terveyttä. Kaloja kasvatetaan puhtaassa kylmässä juoksevassa vedessä tuotantoalueella, jonka olosuhteet mahdollistavat nieriän lajityypillisen käyttäytymisen niin pitkälti kuin mahdollista. Kalan kasvattajalla on oltava vankka tietämys nieriän lajityypillisestä käyttäytymisestä ja luonnollisista elinoloista.

Eritelmän julkaisutiedot

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