C/2024/1465

9.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1465)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Lappländsk Fjällröding»

Nº UE: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Lappländsk Fjällröding»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication protégée «Lappländsk Fjällröding» («omble chevalier de Laponie») désigne des poissons d'élevage entiers ou en filets de l'espèce omble chevalier (*Salvelinus alpinus*) issus de la population naturellement présente dans le lac Hornavan.

Les principales caractéristiques du «Lappländsk Fjällröding» sont les suivantes.

Poisson entier:

Corps:

rigide et ferme, légèrement élastique.

Taille:

de 0,2 à 2 kg.

Yeux:

brillants, intensément scintillants, avec la cornée convexe et transparente, la pupille noire et le globe oculaire jaune.

Branchies:

rouges, humides, mais dépourvues de mucus, de viscosités et de parasites.

Peau:

les écailles sont très petites et adhérentes, la peau est brillante et iridescente, et les petites écailles donnent à la peau un éclat métallique.

Livrée:

Pendant la période de frai:

le dos est argenté foncé/vert foncé et les couleurs s'éclaircissent sur les flancs où des taches rougeâtres/rose clair/beiges apparaissent. L'abdomen est rouge vif. Les nageoires pelviennes, pectorales et anale sont rouges avec le bord avant blanc.

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

Pendant le reste de l'année:

comme indiqué ci-dessus, mais avec des nuances plus pâles (argenté clair/vert clair et le ventre corail/rose).

Mucus cutané:

transparent et bien adhérent à la peau, perceptible au toucher.

Organes internes:

brillants, lisses et vigoureux, avec des nuances nacrées et un parfum frais.

Péritoine:

transparent, brillant, inodore et adhérent à la chair.

Les caractéristiques suivantes concernent le «Lappländsk Fjällröding» tant entier qu'en filets.

Chair:

Texture:

élastique et ferme, avec des fibres musculaires fines.

Couleur:

rouge orangé (NCS[1] S2050 - 2060Y50R). La couleur dépend de la saison et varie selon que le poisson est en période de frai ou non. Pendant la période de frai, les muscles sont légèrement rouge orangé. Le reste du temps, les muscles sont d'un rouge orangé plus intense.

Parfum:

Peau: léger parfum de lac frais

Chair: très léger parfum d'amande et d'épicéa frais.

Goût:

saveur riche d'œufs de poisson et d'umami, avec de légères et délicates notes sucrées. L'intensité diminue en partie après la cuisson.

Consistance:

la chair offre une agréable résistance à la mastication, tout en étant perçue comme tendre et presque crémeuse.

Sensation en bouche:

juteuse mais pas grasse, elle dépend de la texture et de la teneur en matières grasses. Le «Lappländsk Fjällröding» a une texture moins grossière et moins de gras entre les groupes musculaires que le saumon, par exemple. La chair est donc perçue comme plus homogène et moins grasse que la chair du saumon.

Nutriments:

Matière grasse: de 7,5 à 8,5 %

Dont:

Acides gras saturés: de 1,4 à 1,6 %

Acides gras mono-insaturés: de 2,9 à 3,1 %

Acides gras polyinsaturés: de 2,4 à 2,6 %

Protéines: de 18 à 22 %

Vitamine D: de 5,6 à 6,0 µg/100g de poisson

Folates: de 22 à 28 µg/100g de poisson

Fer: de 0,1 à 0,3 mg/100g de poisson

Sel: de 0,08 à 0,12 %

[1] Natural Color System

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'aliment pour les poissons est produit commercialement et est adapté aux besoins de l'espèce aux différents stades de son développement. Il est végétal à au moins 50 % (essentiellement des légumineuses, du blé, du tournesol et du colza) et animal (essentiellement de la farine de poisson et de l'huile de poisson) à environ 40 %. L'aliment contient environ 1 % de phosphore et environ 6 % à 8 % d'azote. Chaque lot de l'aliment est traçable.

Il est principalement produit en dehors de l'aire géographique décrite au point 4.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du «Lappländsk Fjällröding» doit avoir lieu dans l'aire mentionnée au point 4 et comprend les étapes suivantes: production des œufs et de la laitance, fécondation des œufs, éclosion des œufs, élevage des alevins vésiculés, élevage des jeunes poissons, élevage des poissons destinés à la consommation, prélèvement, rinçage et tri selon la taille.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Lappländsk Fjällröding» comprend les anciennes circonscriptions judiciaires d'Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina et Åsele, ainsi que la paroisse de Malå en Laponie suédoise.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques du «Lappländsk Fjällröding» repose sur des facteurs naturels et des facteurs humains.

Spécificité du produit

Le «Lappländsk Fjällröding» a une chair élastique et ferme, avec des fibres musculaires fines, qui offre une agréable résistance à la mastication. Elle a une saveur riche, avec des nuances d'œufs de poisson et d'umami. Elle dégage un parfum léger avec des notes d'amande et d'épicéa.

Le «Lappländsk Fjällröding» présente sur le corps des taches rougeâtres/rose clair/beiges au lieu des taches noires que l'on trouve chez le genre *Salmo*. Les nageoires anale, pectorales et pelviennes présentent souvent un liseré blanc à l'avant. La tête est relativement petite et les écailles sont petites et adhérentes. Le «Lappländsk Fjällröding» a une croissance rapide et une maturité sexuelle tardive.

Il se distingue aussi, notamment par la taille, de la variété d'omble (storröding - *Salvelinus lepechini*) que l'on rencontre dans le sud de la Suède. Le «Lappländsk Fjällröding» a également une chair plus ferme que celle de cette autre variété d'omble, de sorte que, à la différence de cette dernière, elle ne se sépare pas en lamelles.

Caractéristiques de l'aire de production

En raison de la position septentrionale et de l'altitude de l'aire de production, les conditions climatiques sont rudes (températures variant entre -10 °C et -17 °C en janvier et entre 0 °C et 15 °C en juillet). Pendant la période hivernale, une grande partie des précipitations tombe sous forme de neige. Le débit moyen des quatre grands cours d'eau qui baignent l'aire de production varie entre 165 et 500 mètres cubes par seconde. Ce débit élevé a pour conséquence que le taux de renouvellement des eaux dans les lacs et cours d'eau de l'aire de production est élevé, de sorte que les eaux sont relativement pauvres en nutriments (la concentration en azote est de 150 µg à 200 µg par litre, et la concentration en phosphore, de 3 µg à 10 µg par litre), ne sont que faiblement colorées par les substances humiques (absorbance de F 420/5: 0,025 à 0,045) et conservent une température relativement basse toute l'année (en été, la température est généralement comprise entre 7 °C et 14 °C).

Lien avec les facteurs naturels

Le poisson élevé pour obtenir du «Lappländsk Fjällröding» trouve son origine dans la sous-population d'ombles chevaliers de grande taille et génétiquement identifiables qui vivent dans le lac Hornavan, dans l'ancienne circonscription judiciaire d'Arjeplog (qui fait partie de l'aire de production du «Lappländsk Fjällröding»). L'omble chevalier élevé pour la production de «Lappländsk Fjällröding» présente une chair élastique et ferme avec des fibres musculaires fines; il a une maturité sexuelle tardive et une croissance relativement rapide. Son évolution l'a adapté à la vie dans des eaux froides, claires et pauvres en nutriments.

C'est pourquoi le «Lappländsk Fjällröding» est élevé, au sein de l'aire de production décrite au point 4, dans des lacs et des cours d'eau dont les eaux sont froides, claires et pauvres en nutriments, et dont le taux de renouvellement est élevé. Le mode d'élevage est adapté afin que le «Lappländsk Fjällröding» conserve autant que possible les caractéristiques (consistance, goût et parfum de la chair) et le comportement que l'on retrouve chez les ombles chevaliers sauvages du lac Hornavan.

Lien avec les facteurs humains

Les caractéristiques particulières du «Lappländsk Fjällröding» dépendent de l'expérience et des connaissances du personnel chargé de l'élevage, depuis la sélection des donneurs d'œufs et de laitance jusqu'au produit fini rincé.

La production de «Lappländsk Fjällröding» commence par la sélection de poissons géniteurs adaptés. Un éleveur d'alevins expérimenté peut juger, d'après la morphologie et le comportement des poissons, du potentiel de croissance et des éventuelles anomalies génétiques susceptibles d'entraîner des malformations chez leur descendance. Des soins avisés et prudents permettent d'utiliser les mêmes poissons géniteurs pour la production d'œufs et de laitance pendant 5 à 6 ans.

Après avoir réuni les œufs et la laitance, l'excès de laitance est éliminé et les œufs sont placés dans le couvoir. Le développement des œufs est surveillé de près par un personnel expérimenté capable de discerner si les œufs sont fécondés ou non et qui élimine manuellement les œufs morts et non fécondés.

La vitesse d'éclosion dépend de l'époque et de la température de l'eau (degrés-jours). Afin que tous les œufs n'éclosent pas en même temps, l'éleveur détermine le moment de l'éclosion en laissant les œufs se développer dans des eaux de températures différentes. Après l'éclosion, le développement, le comportement et l'état de santé des alevins vésiculés font l'objet d'une surveillance constante, de façon que les alevins puissent être transférés avec de l'eau courante dans des bassins d'alevinage, où ils sont nourris avec un aliment de démarrage (à forte teneur en protéines) au moment opportun de leur développement.

Lorsque les jeunes poissons ont atteint la taille voulue (25 g), ils sont transférés vers une pisciculture de consommation dans l'un des systèmes aquatiques de l'aire de production. Pendant l'élevage du «Lappländsk Fjällröding», l'éleveur surveille attentivement le comportement des poissons afin de juger de leur état de santé. L'élevage a lieu dans des eaux courantes froides et pures dans l'aire de production, dans des conditions permettant à l'omble chevalier de conserver aussi longtemps que possible son comportement naturel. Ce travail exige de l'éleveur une bonne connaissance du comportement naturel et des conditions de vie de l'omble chevalier.

Référence à la publication du cahier des charges

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