C/2024/1465

9.2.2024.

# Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1465)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Lappländsk Fjällröding”**

**EU br.: PGI-SE-02630 — 7.9.2020**

**ZOI ( )ZOZP (X)**

1. **Naziv(i) [ZOZP-a]**

„Lappländsk Fjällröding”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Švedska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka izvornosti „Lappländsk Fjällröding” odnosi se na cijelu ili filetiranu ribu iz uzgoja vrste jezerska zlatovčica (*Salvelinus alpinus*) iz posebne populacije čije je prirodno stanište jezero Hornavan.

Najvažnije značajke vrste „Lappländsk Fjällröding” su sljedeće:

Cijela riba:

*Tijelo:*

Kompaktno i čvrsto, donekle fleksibilno.

*Veličina:*

0,2 – 2 kg

*Oči:*

Rožnica je sjajna, živa, svijetla i prozirna, izbočenog oblika, s crnom zjenicom i žutom očnom jabučicom.

*Škrge:*

Crvene i vlažne, bez sluzi, blata ili parazita.

*Koža:*

Ljuske su vrlo sitne i čvrsto pričvršćene. Koža je sjajna i svjetlucava. Zbog sitnih ljuski koža ima metalni odsjaj.

*Boja:*

Tijekom sezone mriješćenja:

Leđa su tamne, srebrnosive ili zelene boje, a bokovi su svjetlijih tonova i imaju crvene / blijedoružičaste / blijedožute točke. Trbuh je jarkocrven. Trbušne, prsne i podrepne peraje su crvene, s malo bijele boje sprijeda.

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

Tijekom ostatka godine:

Boja je ista kao i tijekom mriješćenja, ali blještih tonova (svjetla srebrnosiva/zelena s, trbuhom blijede koraljnocrvene ili ružičaste boje).

*Kožna sluz:*

Prozirna i prijanja uz kožu, osjeti se na dodir.

*Trbušna šupljina:*

Sjajna i glatka sa sedefastim odsjajem, elastična i svježeg mirisa.

*Potrbušnica:*

Prozirna i sjajna, bez mirisa, teško se odvaja od mesa.

Za cijelu i filetiranu ribu „Lappländsk Fjällröding”:

Riblje meso:

*Tekstura:*

Elastično i čvrsto meso s tankim mišićnim vlaknima.

*Boja:*

Narančastocrvena (NCS[1] S2050-2060Y50R). Boja ovisi o godišnjem dobu kao i o tome je li sezona mriješćenja. Tijekom sezone mriješćenja meso je blijede narančastocrvene boje. Tijekom ostatka godine meso je intenzivnije narančastocrvene boje.

*Miris:*

Koža: blaga aroma slatke jezerske vode.

Meso: vrlo blaga aroma badema i svježa aroma zimzelenog bilja.

*Okus:*

Pun okus ikre i umami okus. Blaga slatkoća. Nakon kuhanja arome više nisu toliko intenzivne.

*Konzistencija:*

Meso je ugodne čvrstoće, a u ustima istodobno mekano i gotovo kremasto.

*Osjet u ustima:*

Vlažan, ali ne i masan. Na osjet u ustima utječu tekstura i sadržaj masti. Tekstura mesa ribe „Lappländsk Fjällröding” nije toliko gruba, a između mišića ima manje masti nego što je to tipično za npr. lososa. To znači da meso u ustima ostavlja homogeniji i ne toliko masan okus kao meso lososa.

*Razine hranjivih tvari:*

Masti: 7,5 – 8,5 %

Od toga:

Zasićene masne kiseline: 1,4 – 1,6 %

Mononezasićene masne kiseline: 2,9 – 3,1 %

Polinezasićene masne kiseline: 2,4 – 2,6 %

Bjelančevine: 18 – 22 %

Vitamin D: 5,6 – 6,0 µg u 100 g ribe

Folat: 22 – 28 µg u 100 g ribe

Željezo: 0,1 – 0,3 mg u 100 g ribe

Sol: 0,08–0,12 %

[1] Sustav prirodnih boja

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Riba se hrani komercijalno pripremljenom hranom za životinje prilagođenom potrebama vrste u različitim fazama razvoja. Hrana se sastoji od najmanje 50 % biljnog materijala (prvenstveno mahunarke, pšenica, suncokret, uljana repica) i približno 40 % životinjskog materijala (prvenstveno riblje brašno, riblje ulje). Hrana za životinje sadržava oko 1 % fosfora i oko 6 – 8 % dušika. Svaka serija hrane za životinje je sljediva.

Hrana za životinje uglavnom se proizvodi izvan definiranog zemljopisnog područja opisanog u točki 4.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje ribe „Lappländsk Fjällröding” mora se odvijati na području definiranom u točki 4., a sastoji se od sljedećih koraka: proizvodnje ikre i mliječi, oplodnje ikre, izvale larvi, uzgoja mlađi sa žumanjčanom vrećicom, uzgoja ribe za poribljavanje, uzgoja ribe za ljudsku prehranu, izlova, odstranjivanja utrobe i razvrstavanja proizvoda u kategorije.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ribe „Lappländsk Fjällröding” obuhvaća povijesne okruge Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina i Åsele te župu Malå u švedskoj Laponiji.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost svojstava ribe „Lappländsk Fjällröding” i zemljopisnog područja temelji se na prirodnim i ljudskim čimbenicima.

*Posebnosti proizvoda*

Riba „Lappländsk Fjällröding” ima čvrsto i elastično meso s tankim mišićnim vlaknima koje je u ustima ugodne čvrstoće. Punog je okusa s notama ikre i umamija. Aroma ima natruhe nota badema i zimzelenog bilja.

Riba „Lappländsk Fjällröding” na tijelu ima crvene / blijedoružičaste / blijedožute točke, za razliku od riba iz roda Salmo koje na tijelu imaju crne mrlje. Podrepne, prsne i trbušne peraje često su bijele sprijeda. Glava je razmjerno mala, a ljuske su sitne i čvrsto pričvršćene. Riba „Lappländsk Fjällröding” brzo raste i kasno postaje spolno zrela.

Riba „Lappländsk Fjällröding” manja je od drugih vrsta porodice zlatovčica koje žive u južnoj Švedskoj (*Salvelinus lepechini*) te se od njih razlikuje i po toj karakteristici. Meso ribe „Lappländsk Fjällröding” čvršće je nego meso ribe *S. lepechini*, što znači da se ne lista, za razliku od mesa ribe *S. lepechini*.

*Posebnosti područja proizvodnje*

Područje proizvodnje nalazi se na sjeveru na velikoj nadmorskoj visini, što znači da je tamo klima oštra (temperatura između –10 °C i –17 °C u siječnju te između 0 °C i 15 °C u srpnju). Veliki udio godišnjih padalina čini snijeg koji pada tijekom zimskih mjeseci. Prosječni protok vode u četiri velike rijeke koje odvode vodu iz područja proizvodnje iznosi između 165 i 500 kubičnih metara u sekundi. Visok protok vode znači da je stupanj izmjene vode u jezerima i vodotocima na području proizvodnje visok zbog čega je voda relativno siromašna hranjivim tvarima (razine dušika u rasponu od 150 do 200 µg po litri, a razina fosfora između 3 i 10 µg po litri) te voda ima vrlo nisku razinu humoznih tvari (optička gustoća F420/5: 0,025 – 0,045) i relativno nisku temperaturu tijekom cijele godine (ljetne temperature obično su između 7 °C i 14 °C).

*Povezanost s prirodnim čimbenicima*

Riba koja se uzgaja kao „Lappländsk Fjällröding” potječe iz velike, genetski prepoznatljive potpopulacije jezerske zlatovčice koja živi u jezeru Hornavan, u povijesnom okrugu Arjeplog (dio proizvodnog područja ribe „Lappländsk Fjällröding”). Jezerska zlatovčica koja se uzgaja kao „Lappländsk Fjällröding” ima čvrsto i elastično meso s tankim mišićnim vlaknima, kasno spolno sazrijeva i relativno brzo raste. Evolucijski se prilagodila životu u hladnim i bistrim vodama, siromašnim hranjivim tvarima.

Stoga se riba „Lappländsk Fjällröding” uzgaja u jezerima i vodotocima unutar proizvodnog područja opisanog u točki 4. u kojima je voda hladna, bistra i siromašna hranjivim tvarima, a stupanj izmjene vode je visok. Metoda uzgoja prilagođena je kako bi uzgojena riba „Lappländsk Fjällröding” zadržala što više svojstava (konzistenciju, okus i aromu mesa) i ponašanje divlje jezerske zlatovčice iz jezera Hornavan.

*Povezanost s ljudskim čimbenicima*

Posebna svojstva ribe „Lappländsk Fjällröding” posljedica su i iskustva i stručnosti uzgajivača, koji su potrebni od odabira donora ikre i mliječi pa do proizvodnje konačnog proizvoda.

Proizvodnja ribe „Lappländsk Fjällröding” započinje odabirom odgovarajuće matične ribe. Na temelju morfologije i ponašanja ribe iskusni uzgajivač može procijeniti sposobnost rasta i postojanje genetskih nedostataka koji bi mogli dovesti do deformacija u potomstvu. Uz stručno i pažljivo postupanje s matičnim ribama ista se riba pet ili šest godina može upotrebljavati za proizvodnju ikre/mliječi.

Nakon što se ikra i mliječ pomiješaju, višak mliječi se ispire, a ikra se stavlja u valionicu. Iskusni uzgajivači pažljivo prate razvoj ikre te mogu utvrditi je li ikra oplođena ili ne, a uz to ručno uklanjaju mrtva ili neoplođena jajašca.

Brzina valjenja je funkcija vremena i temperature vode (izražava se u stupanj-danima). Kako bi spriječio da se sva jajašca izlegnu u isto vrijeme, uzgajivač prilagođava trenutak valjenja tako što jajašca uzgaja na različitim temperaturama. Nakon izlijeganja stalno se prate razvoj, ponašanje i zdravlje mlađi sa žumanjčanom vrećicom kako bi se mlađ mogla premjestiti u korita za uzgoj s tekućom vodom i početi hraniti hranom za životinje s visokim udjelom bjelančevina u odgovarajućem trenutku u njihovom razvoju.

Kada mlađ dosegne 25 grama, premješta se u ribogojilište za uzgoj ribe za ljudsku prehranu u jednom od vodnih sustava unutar proizvodnog područja. Tijekom uzgoja ribe „Lappländsk Fjällröding” uzgajivač pažljivo prati ponašanje ribe kako bi mogao procijeniti njezino zdravlje. Riba se uzgaja u čistoj, hladnoj, tekućoj vodi na području proizvodnje u uvjetima koji jezerskoj zlatovčici omogućuju da zadrži svoje prirodno ponašanje što je dulje moguće. Uzgajivač mora dobro poznavati prirodno ponašanje i životne uvjete jezerske zlatovčice kako bi mogao obavljati svoj posao.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

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