C/2024/1465

2024.2.9.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1465)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lappländsk Fjällröding”

EU-szám: PGI-SE-02630 – 2020.9.7.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Lappländsk Fjällröding”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Lappländsk Fjällröding” oltalom alatt álló jelzés a sarki pisztráng (*Salvelinus alpinus*) fajhoz tartozó, a Hornavantóban természetes módon előforduló különleges populációból származó egész vagy filézett tenyésztett halakra vonatkozik.

A „Lappländsk Fjällröding” legfontosabb jellemzői a következők:

Egész hal:

Test:

Robusztus és erős, valamelyest rugalmas.

Méret:

0,2–2 kg

Szem:

Csillogó, élénk, fényes, domború, átlátszó szaruhártya fekete pupillával és sárga szemgolyóval.

Kopoltyúk:

Piros és nedves, nyálka, iszap és élősködők nélkül

Bőr:

A pikkelyek nagyon kicsik és szorosan tapadnak. A bőr fényes és csillogó. A kis méretű pikkelyek egyfajta fémes csillogást kölcsönöznek neki.

Színezettség:

Az ívási időszakban:

Sötét ezüstszürke/zöld hát, amely szín az oldalakon halványabb tónusúvá válik, és piros/halvány rózsaszín/halványsárga foltok is láthatók rajta. A has világospiros. A hasúszók, a melluszonyok és a farokuszonyok vörösek, elülső részük pedig fehér.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Az év többi részében:

A fentieknek megfelelő, de halványabb árnyalatokkal (világos ezüstszürke/zöld halvány korallpiros/rózsaszín hassal).

A bőr nyálkás váladéka:

Átlátszó és jól tapad a bőrhöz, tapintás útján érezhető.

Belsőségek:

Fényes és sima, gyöngyházfényű árnyalatokkal, rugalmas és friss illatú.

Hashártya:

Átlátszó, csillogó, szagtalan és a húshoz tapadó.

Az egész és a filézett „Lappländsk Fjällröding” esetében egyaránt:

Halhús:

Állag:

Ruganyos és kemény, finom izomrostokkal.

Szín:

Narancsvörös (NCS[1] S2050-2060Y50R). A szín az évszaktól függ, és attól is, hogy a hal éppen az ívás időszakában van-e vagy sem. Az ívási időszak alatt az izomzat halvány narancsvörös színű. Az év többi részében az izomzat világosabb narancsvörös színű.

Illat:

Bőr: a friss tóvízre emlékeztető enyhe illat.

Hús: a mandula és a friss örökzöldek nagyon enyhe illata.

Íz:

Testes ikra- és umamiíz. Enyhén édes. Főzés után az intenzitás valamelyest csökken.

Konzisztencia:

A hús kellemesen kemény, ugyanakkor lágy és szinte krémes érzetet kelt a szájban.

A szájban keltett érzet:

Nedvdús, de nem zsíros. A szájban keltett érzetet a textúra és a zsírtartalom befolyásolja. A „Lappländsk Fjällröding” húsa az izomcsoportok között kevésbé durva állagú, és kevesebb zsírt tartalmaz annál, mint ami például a lazacra jellemző. Ez egyben azt is jelenti, hogy húsa a lazac húsánál homogénebb és kevésbé zsíros érzetet kelt a szájban.

A tápanyagok szintje:

Zsírtartalom: 7,5–8,5 %

Ebből:

Telített zsírsavak: 1,4–1,6 %

Egyszeresen telítetlen zsírsavak: 2,9–3,1 %

Többszörösen telítetlen zsírsavak: 2,4–2,6 %

Fehérje: 18–22 %

D-vitamin: 5,6–6,0 µg/100 g hal

Folát: 22–28 µg/100 g hal

Vas: 0,1–0,3 mg/100 g hal

Só: 0,08–0,12 %

[1] Természetes színrendszer

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A halláp a fejlődés különböző szakaszaiban lévő fajok szükségleteihez igazított, kereskedelmileg elkészített takarmányból áll. Legalább 50 % növényi anyagból (elsősorban hüvelyesekből, búzából, napraforgóból, repcéből) és körülbelül 40 % állati anyagból (elsősorban halliszt, halolaj) áll. A takarmány körülbelül 1 % foszfort és mintegy 6–8 % nitrogént tartalmaz. Minden takarmánytétel nyomon követhető.

A takarmányt túlnyomórészt a 4. pontban leírt meghatározott földrajzi területen kívül állítják elő.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Lappländsk Fjällröding” előállításának a 4. pontban meghatározott területen kell történnie, és az előállítás a következő lépésekből áll: ikra- és haltejtermelés, az ikrák megtermékenyítése, az ikrák keltetése, a halivadékok tenyésztése, a halak tenyésztése ivadéktelepítés céljára, étkezésihal-tenyésztés, lehalászás, zsigerelés és osztályozás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Lappländsk Fjällröding” tenyésztési területe Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina és Åsele történelmi járásbírósági kerületekből, valamint a svéd lappföldi Malå községből áll.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Lappländsk Fjällröding” jellemzői és a földrajzi terület közötti kapcsolat természeti és emberi tényezőkön alapul.

A termék sajátosságai

A „Lappländsk Fjällröding” húsa kemény és ruganyos, és kellemesen tápláló finom izomrostokat tartalmaz. Íze testes, halikrára és umamira emlékeztető jegyekkel. Az enyhe illat mandulát és örökzöldeket idéző jegyekkel rendelkezik.

A „Lappländsk Fjällröding” testén a Salmo (lazac) nemzetség egyedein található fekete foltok helyett piros/halvány rózsaszín/halványsárga foltok láthatók. A farokuszonyok, a melluszonyok és a hasúszók elülső része gyakran fehér. A fej viszonylag kicsi, a pikkelyek pedig kicsik és szorosan tapadnak. A „Lappländsk Fjällröding” gyorsan növekszik, és későn éri el az ivarérettséget.

A „Lappländsk Fjällröding” részben a kisebb mérete miatt is különbözik a sarki pisztráng Svédország déli részén fellelhető egyedeitől (Salvelinus lepechini). A „Lappländsk Fjällröding” pisztrángnak a húsa is keményebb a Salvelinus lepechini húsánál, azaz az utóbbi húsától eltérően nem bomlik szét lemezeire.

A tenyésztési terület sajátosságai

A tenyésztési terület északi fekvése és tengerszint feletti magassága miatt az éghajlat kemény (januárban –10 °C és –17 °C közötti, júliusban 0 °C és 15 °C közötti hőmérséklet). Az éves csapadék nagy része a téli hónapokban hó formájában esik. A tenyésztési terület vízelvezetését biztosító négy nagy folyó átlagos vízhozama 165 és 500 köbméter/másodperc között van. Az erős vízáramlás következtében a tenyésztési terület tavaiban és vízfolyásaiban a víz gyorsan cserélődik, és ennek eredményeként a víz viszonylag tápanyagszegény (a nitrogénszint 150 és 200 µg/l, a foszforszint pedig 3–10 µg/liter között mozog), humuszanyagokkal nagyon enyhén színezett (optikai sűrűség: F420/5: 0,025–0,045) és hőmérséklete az egész évben viszonylag alacsony (a nyári hőmérséklet általában 7 °C és 14 °C között van).

Kapcsolat a természeti tényezőkkel

A „Lappländsk Fjällröding”-ként tenyésztett hal az Arjeplog történelmi járásbírósági kerület (a „Lappländsk Fjällröding” tenyésztési területének részét képező) egyik tavában, a Hornavan-tóban élő sarki pisztráng genetikailag azonosítható nagy alpopulációjából származik. A „Lappländsk Fjällröding” előállítása céljára tenyésztett sarki pisztráng húsa kemény és ruganyos, finom izomrostokat tartalmaz, későn éri el az ivarérettséget, és viszonylag gyorsan növekszik. Az evolúciós fejlődése során alkalmazkodott a hideg, tiszta és tápanyagszegény vízben való élethez.

A „Lappländsk Fjällröding” tenyésztése tehát a 4. pontban leírt tenyésztési területen található tavakban és vízfolyásokban történik, amelyek hideg, tiszta, tápanyagszegény és gyorsan cserélődő vízzel rendelkeznek. A tenyésztési módszert úgy alakították ki, hogy a „Lappländsk Fjällröding” a lehető legnagyobb mértékben megőrizze a Hornavan-tóban élő sarki pisztráng jellemzőit (a halhús állaga, íze és illata) és annak viselkedését.

Kapcsolat az emberi tényezőkkel

A „Lappländsk Fjällröding”-re jellemző különleges tulajdonságok a tenyésztésért felelős személyzet tapasztalatának és szakértelmének is köszönhető, az ikra- és haltejdonorok kiválasztásától kezdődően egészen a befejezett késztermék előállításáig.

A „Lappländsk Fjällröding” előállítása a megfelelő tenyészállomány kiválasztásával kezdődik. A hal morfológiája és viselkedése alapján egy tapasztalt ivadéktenyésztő meg tudja becsülni a növekedési képességet és az esetleges genetikai rendellenességek meglétét, amelyek a halak utódjaiban elváltozásokat okozhatnak. A tenyészállomány kompetens és gondos kezelésével ugyanaz a tenyészállomány 5 vagy 6 évig használható ikra/haltej előállítására.

Az ikra és a haltej összekeverése után a felesleges haltejet leöblítik és az ikrákat a keltetőbe helyezik. Az ikra fejlődését a tapasztalt személyzet gondosan figyelemmel kíséri, amely meg tudja állapítani, hogy az ikra megtermékenyedett-e vagy sem, és manuálisan eltávolítja az elhullott vagy megtermékenyítetlen petéket.

A kikelés gyorsasága az időtől és a víz hőmérsékletétől függ (foknapok). Annak megakadályozása érdekében, hogy az összes ikra egyszerre keljen ki, a tenyésztő úgy állítja be a keltetés időpontját, hogy lehetővé tegye, hogy az ikrák eltérő vízhőmérséklet mellett fejlődjenek ki. A kikelést követően folyamatosan nyomon követik az ivadékok fejlődését, viselkedését és egészségét annak érdekében, hogy fejlődésük megfelelő szakaszában lehessen áthelyezni őket folyóvízzel a tenyészmedencékbe és megkezdeni az indító táppal (magas fehérjetartalmú táp) történő takarmányozásukat.

Amikor az ivadék eléri a 25 grammos megfelelő méretet, átszállítják a tenyésztési területen belül található vízrendszerek egyikének étkezési halat tenyésztő gazdaságába. A „Lappländsk Fjällröding” tenyésztése során a tenyésztő gondosan figyelemmel kíséri a halak viselkedését, hogy felmérhesse azok egészségét. A tenyésztés tiszta, hideg folyóvízben történik a tenyésztési területen, olyan körülmények között, amelyek lehetővé teszik a sarki pisztráng számára, hogy a lehető leghosszabb ideig fenntarthassa természetes viselkedését. A munka megköveteli, hogy a tenyésztő megbízható ismeretekkel rendelkezzen a sarki pisztráng természetes viselkedéséről és életkörülményeiről.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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