Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/1465

2024 2 9

# Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1465)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Lappländsk Fjällröding“**

**ES Nr.: PGI-SE-02630 – 7.9.2020**

**SKVN ( ) SGN (X)**

1. **(SGN) pavadinimas (-ai)**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Švedija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma nuoroda „Lappländsk Fjällröding“ žymimos ūkiuose auginamų alpinių šalvių (*Salvelinus alpinus*) rūšies neišdorotos žuvys arba filė, gautos iš konkrečios populiacijos, kuri gamtinėmis sąlygomis yra paplitusi Hurnavano ežere.

Svarbiausios „Lappländsk Fjällröding“ savybės yra šios:

Neišdorotos žuvys

*Kūnas:*

standus ir tvirtas, šiek tiek lankstus.

*Svoris:*

0,2–2 kg

*Akys:*

blizgios, gyvos, šviesios, išgaubtos, permatoma ragena su juodais vyzdžiais ir geltonu akies obuoliu.

*Žiaunos:*

raudonos ir drėgnos, be gleivių, dumblo ar parazitų.

*Oda:*

žvynai labai smulkūs ir stipriai besilaikantys. Oda blizganti ir žvilganti. Maži žvyneliai suteikia odai metalinį blizgesį.

*Spalva:*

neršto sezonu –

nugara tamsi sidabriškai pilka arba žalia, šonai šviesesnių atspalvių, taip pat su raudonomis, blyškiai rausvomis ar blyškiai geltonomis dėmėmis. Papilvė ryškiai raudona. Pilvo, krūtinės ir analiniai pelekai raudonos spalvos, o iš priekio – balti;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

kitu metų laiku –

tokia pati, kaip nurodyta pirmiau, bet šviesesnių atspalvių (šviesi sidabriškai pilka arba žalia, papilvė blyškios raudonųjų ar rausvųjų koralų spalvos).

*Odos gleivės:*

skaidrios, prigludusios prie odos, pastebimos palietus.

*Žarnos:*

blizgios ir glotnios, perlamutro atspalvio, elastingos, gaivaus kvapo.

*Pilvaplėvė:*

permatoma, blizgi, bekvapė ir prigludusi prie mėsos.

„Lappländsk Fjällröding“ neišdorotos žuvys ir filė

Žuvų mėsa

*Tekstūra:*

elastinga ir tvirta su smulkiomis raumenų skaidulomis.

*Spalva:*

raudonai oranžinė (NCS[1] S2050-2060Y50R). Spalva priklauso nuo sezono ir taip pat nuo to, ar žuvis neršia. Neršto metu raumenys yra blyškiai raudonai oranžinės spalvos. Kitu metų laiku – ryškesnės raudonai oranžinės spalvos.

*Aromatai:*

oda – silpnas gaivus ežero vandens aromatas;

mėsa – labai silpnas migdolų ir šviežių višzalių augalų aromatas.

*Skonis:*

sodrus ikrų ir umamio skonis. Jaučiamas lengvas saldumas. Žuvį paruošus skonio intensyvumas šiek tiek sumažėja.

*Konsistencija:*

ragaujant mėsa yra maloniai tvirta, bet tuo pat metu minkšta ir beveik kreminės konsistencijos.

*Pojūtis ragaujant:*

mėsa drėgna, bet ne riebi. Pojūtis ragaujant priklauso nuo tekstūros ir riebalų kiekio. „Lappländsk Fjällröding“ pasižymi ne tokia stambia tekstūra, o tarp raumenų grupių yra mažiau riebalų, palyginti, pavyzdžiui, su lašiša. Tai reiškia, kad ragaujant mėsa yra homogeniškesnė ir mažiau riebi, nei lašišos mėsa.

*Maisto medžiagų kiekiai:*

riebalai – 7,5–8,5 proc.;

iš jų:

sočiosios riebalų rūgštys – 1,4–1,6 proc.,

mononesočiosios riebalų rūgštys – 2,9–3,1 proc.,

polinesočiosios riebalų rūgštys – 2,4–2,6 proc.;

baltymai – 18–22 proc.;

vitaminas D – 5,6–6,0 µg/100 g žuvies;

foliatai – 22–28 µg/100 g žuvies;

geležis – 0,1–0,3 mg/100 g žuvies;

druska – 0,08–0,12 proc.

[1] Natūralių spalvų sistema.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Žuvys šeriamos komerciškai paruoštais pašarais, kurie yra pritaikyti rūšies poreikiams įvairiais vystymosi etapais. Jie susideda iš ne mažiau kaip 50 proc. augalinių medžiagų (visų pirma ankštinių augalų, kviečių, saulėgrąžų, rapsų) ir apie 40 % gyvūninių medžiagų (visų pirma žuvų miltų ir žuvų taukų). Pašaruose yra apie 1 proc. fosforo ir apie 6–8 proc. azoto. Kiekvieną pašarų partiją galima atsekti.

Pašarai daugiausia gaminami už 4 punkte aprašytos nustatytos geografinės vietovės ribų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Lappländsk Fjällröding“ gamyba turi būti vykdoma 4 punkte nustatytoje vietovėje. Ją sudaro šie etapai: ikrų ir pienių gamyba, ikrų apvaisinimas, kiaušinėlių perinimas, trynio maišelio atsargomis besimaitinančio mailiaus auginimas, žuvų auginimas veisimui ir maistui, žuvų gavyba, skrodimas ir rūšiavimas.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Lappländsk Fjällröding“ gamybos vietovė apima istorines Arjeplugo, Arvidsjauro, Likselės, Vilhelminos ir Oselės teismų apylinkes ir Malo parapiją Švedijos Laplandijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Lappländsk Fjällröding“ gaminti auginamų žuvų savybes ir gamybos vietovę sieja gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.

*Produkto ypatumai*

„Lappländsk Fjällröding“ mėsa tvirta ir elastinga, su smulkiomis raumenų skaidulomis, maloniai kramtosi. Skonis sodrus su ikrų ir umamio poskoniu. Silpnai juntamas aromatas turi migdolų ir visžalių augalų pokvapių.

„Lappländsk Fjällröding“ žuvys turi raudonų, blyškiai rausvų arba gelsvų dėmių, o ne juodų, kuriomis nusėti lašišų (*Salmo*) genties žuvų kūnai. Pilvo, krūtinės ir analiniai pelekai iš priekio dažnai balti. Galva yra palyginti maža, o žvynai smulkūs ir stipriai besilaikantys. „Lappländsk Fjällröding“ žuvys auga greitai, o lytiškai subręsta vėlai.

„Lappländsk Fjällröding“ žuvys taip pat skiriasi kitos nuo Pietų Švedijoje paplitusios šalvių rūšies (*Salvelinus lepechini*) – iš dalies mažesniu dydžiu. Palyginti su *S. lepechini*, „Lappländsk Fjällröding“ mėsa yra standesnė, todėl nesuyra.

*Auginimo vietovės ypatumai*

Dėl šiaurinės geografinės padėties ir aukščio auginimo vietovės klimatas yra atšiaurus (sausio mėn. temperatūra nuo –10 °C iki –17 °C, o liepos – nuo 0 °C iki 15 °C). Žiemos mėnesiais didelė metinio kritulių kiekio dalis – sniegas. Vidutinis iš auginimo vietovės ištekančių keturių plačių upių vandens srautas – 165–500 kubiniai metrai per sekundę. Dėl stipraus srauto vandens apykaita auginimo vietovėje esančiuose ežeruose ir vandentakiuose yra greita, todėl vandenyje palyginti mažai maistinių medžiagų (azoto kiekis yra 150–200 µg litre, o fosforo – 3–10 µg litre); vanduo tik nežymiai nudažytas humusinėmis medžiagomis (optinis tankis, F420/5 – 0,025–0,045) ir ištisus metus yra palyginti šaltas (vasarą temperatūra paprastai pakyla iki 7–14 °C).

*Ryšys su gamtiniais veiksniais*

Žuvys, auginamos kaip „Lappländsk Fjällröding“ produktai, yra kilusios iš gausios, genetiškai identifikuojamos alpinių šalvių subpopuliacijos, kuri paplitusi Hurnavano ežere, esančiame istorinėje Arjeplugo teismo apylinkėje (tai – „Lappländsk Fjällröding“ gamybos vietovės dalis). Alpinių šalvių, auginamų „Lappländsk Fjällröding“ gaminti, mėsa yra tvirta ir elastinga, su smulkiomis raumenų skaidulomis; jos vėlai lytiškai subręsta, o auga palyginti greitai. Šios žuvys evoliucijos eigoje prisitaikė prie šalto, skaidraus vandens, kuriame yra mažai maistinių medžiagų.

Todėl „Lappländsk Fjällröding“ žuvys auginamos ežeruose ir vandentakiuose, esančiuose 4 punkte aprašytoje auginimo vietovėje, kuria teka šaltas, skaidrus, mažai maistinių medžiagų turintis greitos apytakos vanduo. „Lappländsk Fjällröding“ žuvų auginimo metodas pritaikytas kuo geriau išsaugoti jų savybes (žuvies mėsos konsistenciją, skonį ir aromatą) ir elgseną, kurios būdingos laukinėms Hurnavano ežere besiveisiančioms arktinėms šalvims.

*Ryšys su žmogiškaisiais veiksniais*

„Lappländsk Fjällröding“ ypatumus lemia ir už žuvų auginimą nuo ikrų ir pienių donorių atrankos iki galutinio produkto pagaminimo atsakingų darbuotojų patirtis ir kompetencija.

„Lappländsk Fjällröding“ gamyba pradedama nuo tinkamų veislinių žuvų atrankos. Remdamasis žuvų morfologija ir elgsena, patyręs mailiaus veisėjas gali įvertinti augimo pajėgumą ir galimus genetinius trūkumus, dėl kurių palikuoniams gali atsirasti deformacijų. Atsakingai ir atidžiai prižiūrint veislines žuvis, ikrų arba pienių gavimui jas galima naudoti 5 ar 6 metus.

Sumaišius ikrus ir pienius, pienių perviršis nuplaunamas, o ikrai perkeliami į žuvų veisyklą. Ikrų vystymąsi atidžiai stebi patyrę darbuotojai, kurie gali nustatyti, ar ikrai yra apvaisinti, o tada rankiniu būdu pašalina negyvus arba neapvaisintus kiaušinėlius.

Kiaušinėlių perinimo sparta priklauso nuo laiko ir vandens temperatūros (dienolaipsnių). Siekdami išvengti, kad visi kiaušinėliai nebūtų išperinti tuo pačiu metu, žuvų augintojai parenka kiaušinėlių išperinimo momentą kiaušinėlių vystymosi laikotarpiu nustatydami skirtingas vandens temperatūras. Po išperinimo, trynio maišelio atsargomis besimaitinančio mailiaus vystymasis, elgsena ir sveikatos būklė yra nuolat stebimi, kad tinkamu vystymosi momentu jį būtų galima perkelti į auginimo lovelius su tekančiu vandeniu ir pradėti šerti pirmaisiais pašarais, kurių sudėtyje yra daug baltymų.

Kai mailius pasiekia tinkamą 25 gramų svorį, jis perkeliamas į maistui auginamų žuvų ūkį vienoje iš auginimo vietovėje esančių vandens sistemų. Siekdami įvertinti „Lappländsk Fjällröding“ žuvų sveikatos būklę, jų augintojai auginimo metu atidžiai stebi žuvų elgseną. Gamybos vietovėje alpinės šalvys auginamos skaidriame šaltame tekančiame vandenyje, kad tokiomis sąlygomis kuo ilgiau galėtų išlaikyti natūralią elgseną. Taigi, žuvų augintojai turi gerai išmanyti alpinių šalvių natūralią elgseną ir gamtines gyvenimo sąlygas.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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