C/2024/1465

9.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1465)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Lappländsk Fjällröding”

ES Nr.: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [AĢIN]**

“Lappländsk Fjällröding”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Aizsargātā norāde “Lappländsk Fjällröding” attiecas uz tādām veselām zivīm vai to filejām, kas audzētas saimniecībā, pieder pie arktisko paliju (*Salvelinus alpinus*) sugas un cēlušās no īpašas populācijas, kura dabiski sastopama Hūrnāvanā [*Hornavan*].

Turpmāk ir aprakstītas produkta “Lappländsk Fjällröding” raksturīgākās īpašības.

Veselas zivis

Ķermenis:

spēcīgs un stingrs, nedaudz elastīgs.

Izmērs:

0,2–2 kg.

Acis:

spīdīgas, dzīvīgas, spilgtas, izliektas, ar caurspīdīgu radzeni, melnu zīlīti un dzeltenu acābolu.

Žaunas:

sarkanas un mitras, bez gļotām, dūņām vai parazītiem.

Āda:

ļoti mazas un stingri piestiprinātas zvīņas. Āda ir spīdīga un mirdzoša. Mazās zvīņas piešķir ādai metālisku spīdumu.

Krāsojums:

nārsta sezonā:

tumši sudrabaini pelēka/zaļa mugura, kas kļūst gaišāka sānos, uz kuriem ir arī sarkani / gaiši rozā / gaiši dzelteni plankumi. Vēders ir spilgti sarkans. Vēdera, krūšu un anālā spura ir sarkana ar baltu priekšpusi;

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

pārējo gadu:

kā aprakstīts iepriekš, tikai gaišāka (gaiši sudrabaini pelēka/zaļa ar gaišu koraļļsarkanu / rozā vēderu).

Gļotāda:

caurspīdīga un cieši piekļāvusies ādai, sajūtama tikai, ja tai pieskaras.

Ķidas:

spīdīgas un gludas ar pērļainu spīdumu, elastīgas un ar svaigu smaržu.

Vēderplēve:

caurspīdīga, spīdīga, bez smakas, piegulst audiem.

Gan veselas zivis "Lappländsk Fjällröding", gan to fileja

Zivju gaļa:

Tekstūra:

elastīga un stringra, ar smalkām muskuļu šķiedrām.

Krāsa:

oranžsarkana (*NCS*[1] S2050-2060Y50R). Krāsa ir atkarīga no gadalaika un ir saistīta arī ar to, vai zivis nārsto. Nārsta sezonā muskulatūra ir gaiši oranžsarkana. Pārējā gada laikā muskulatūra ir spilgtākā oranžsarkanā krāsā.

Smarža:

āda: viegla svaiga ezera ūdens smarža;

gaļa: ļoti viegla mandeļu un svaigu mūžzaļo augu smarža.

Garša:

pilnmiesīga ikru un umami garša. Saldena. Pēc termiskas apstrādes intensitāte nedaudz mazinās.

Konsistence:

gaļa ir patīkami stingra, bet vienlaikus ēdot maiga un gandrīz krēmīga.

Sajūta ēdot:

zivs gaļa ir mitra, bet ne taukaina. Sajūta ēdot ir atkarīga no tekstūras un tauku satura. Produkta "Lappländsk Fjällröding" tekstūra ir smalkāka, un tajā ir mazāk starpmuskuļu tauku nekā, piemēram, laša gaļā. Tāpēc šo zivju gaļa ir viendabīgāka, un tās garša nav tik taukaina kā laša gaļai.

Uzturvielu daudzums:

tauki: 7,5–8,5 %,

t. sk.:

piesātinātās taukskābes: 1,4–1,6 %;

mononepiesātinātās taukskābes: 2,9–3,1 %;

polinepiesātinātās taukskābes: 2,4–2,6 %;

olbaltumvielas: 18–22 %;

D vitamīns: 5,6–6,0 μg/100 g zivs;

folāti: 22–28 μg/100 g zivs;

dzelzs: 0,1–0,3 mg/100 g zivs;

sāls: 0,08–0,12 %.

[1] *Natural Colour System* [Dabiskā krāsu sistēma].

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Zivju barība sastāv no komerciāli sagatavotas barības, kas pielāgota sugas vajadzībām dažādos attīstības posmos. Tās sastāvā ir vismaz 50 % augu materiāla (galvenokārt pākšaugu, kviešu, saulespuķu, rapša sēklu) un aptuveni 40 % dzīvnieku materiāla (galvenokārt zivju miltu, zivju eļļas). Barība satur aptuveni 1 % fosfora un aptuveni 6–8 % slāpekļa. Katra barības partija ir izsekojama.

Barību galvenokārt ražo ārpus 4. punktā aprakstītā ģeogrāfiskā apgabala.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkta "Lappländsk Fjällröding" ražošanai jānoris 4. punktā noteiktajā apgabalā, un tā sastāv no šādiem posmiem: ikru un pieņu ieguve, ikru apaugļošana, olu šķilšanās, kāpuru ar dzeltenummaisu audzēšana, zivju audzēšana krājumu veidošanai, galda zivju audzēšana, ievākšana, ķidāšana un šķirošana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā ražojuma marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Lappländsk Fjällröding" ražošanas apgabalu veido vēsturiskie *Arjeplog*, *Arvidsjaur*, *Lycksele*, *Vilhelmina* un *Åsele* tiesu apgabali, kā arī *Malå* pagasts Zviedrijas Lapzemē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saiknes starp produkta "Lappländsk Fjällröding" īpašībām un ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir dabas faktori un cilvēkfaktori.

Produkta specifika

Zivju "Lappländsk Fjällröding" gaļa ir stingra un elastīga, ar smalkām muskuļu šķiedrām, kas ir patīkami sātīgas. Garša ir pilnmiesīga, ar ikru un umami niansēm. Vieglajai smaržai raksturīgas mandeļu un mūžzaļo augu nianses.

Uz zivju "Lappländsk Fjällröding" ķermeņa ir sarkani / gaiši rozā / gaiši dzelteni plankumi, kuri atšķiras no melnajiem plankumiem, kas raksturīgi *Salmo* ģints īpatņiem. Anālās, krūšu un vēdera spuras priekšpuse bieži ir balta. Galva ir salīdzinoši neliela, un zvīņas ir mazas un stingri piestiprinātas. Zivis "Lappländsk Fjällröding" ātri aug un vēlu sasniedz dzimumgatavību.

Zivis "Lappländsk Fjällröding" arī atšķiras no Dienvidzviedrijā sastopamās sugas palijām (*Salvelinus lepechini*) daļēji to mazāka izmēra dēļ. Zivju "Lappländsk Fjällröding" gaļa ir arī stingrāka nekā *S. lepechini* gaļa, tāpēc atšķirībā no *S. lepechini* gaļas tā neizjūk.

Ražošanas apgabala specifika

Ražošanas apgabala atrašanās ziemeļos un augstuma virs jūras līmeņa dēļ klimats tajā ir skarbs (temperatūra janvārī ir no –10 °C līdz –17 °C, bet jūlijā — no 0 °C līdz 15 °C). Liela daļa gada nokrišņu ziemas mēnešos vērojama sniega veidā. Vidējā ūdens plūsma četrās lielajās upēs, kas satek ražošanas apgabalā, ir 165 līdz 500 kubikmetri sekundē. Lielās ūdens plūsmas dēļ ražošanas apgabala ezeros un ūdenstecēs ir augsts ūdensapmaiņas ātrums, kā rezultātā ūdens ir salīdzinoši nabadzīgs ar barības vielām (slāpekļa saturs ir 150 līdz 200 µg uz litru, bet fosfora saturs ir 3 līdz 10 µg uz litru), ļoti vāji piesātināts ar humusvielām (optiskais blīvums F420/5: 0,025–0,045), un tā temperatūra visu gadu ir diezgan zema (vasarā temperatūra parasti ir 7 °C līdz 14 °C).

Saikne ar dabas faktoriem

Zivis, ko audzē kā "Lappländsk Fjällröding", ir cēlušās no plašās, ģenētiski identificējamās arktisko paliju apakšpopulācijas, kas mīt Hūrnāvanā — ezerā, kurš atrodas vēsturiskajā *Arjeplog* tiesas apgabalā (produkta "Lappländsk Fjällröding" ražošanas apgabala daļa). Arktiskajai palijai, ko audzē produkta "Lappländsk Fjällröding" ražošanas nolūkā, ir stingra un elastīga gaļa ar smalkām muskuļu šķiedrām, tā vēlu sasniedz dzimumgatavību un diezgan ātri aug. Evolūcijas gaitā tā pielāgojusies dzīvei aukstā, dzidrā, barības vielām nabadzīgā ūdenī.

Tāpēc zivis "Lappländsk Fjällröding" audzē 4. punktā aprakstītajā ražošanas apgabalā esošajos ezeros un ūdenstecēs, kur ir auksts, dzidrs un uzturvielām nabadzīgs ūdens un liels ūdensapmaiņas ātrums. Audzēšanas metode ir pielāgota, lai zivis "Lappländsk Fjällröding" varētu pēc iespējas saglabāt raksturīgās īpašības (zivju gaļas konsistenci, garšu un smaržu) un to uzvedība atbilstu savvaļas arktisko paliju uzvedībai Hūrnāvanā.

Saikne ar cilvēkfaktoriem

Produkta "Lappländsk Fjällröding" raksturīgās īpašības ir atkarīgas arī no to darbinieku pieredzes un kvalifikācijas, kuri atbild par audzēšanu, sākot no ikru un pieņu donoru atlases līdz gatavā produkta ieguvei.

Produkta "Lappländsk Fjällröding" ražošana sākas ar piemērotu vaislas zivju atlasi. Pamatojoties uz zivju morfoloģiju un uzvedību, pieredzējis zivju mazuļu audzētājs var novērtēt augšanas spēju un noteikt jebkādus ģenētiskos defektus, kas varētu izraisīt kroplību pēcnācējiem. Lietpratīgi un uzmanīgi apejoties ar vaislas zivīm, vienas un tās pašas vaislas zivis ikru/pieņu ieguvei var izmantot 5 vai 6 gadus.

Kad ikri un pieņi ir sajaukti, liekos pieņus aizskalo un ikrus ievieto inkubatorā. Ikru attīstību rūpīgi uzrauga pieredzējuši darbinieki, kas var noteikt, vai ikri ir vai nav apaugļoti, un kas ar rokām izņem nedzīvas vai neapaugļotas olas.

Šķilšanās ātrums ir atkarīgs no laika un ūdens temperatūras (grāddienas). Lai visas olas neizšķiltos vienlaikus, audzētājs šķilšanās brīdi pielāgo, ļaujot olām attīstīties dažādā ūdens temperatūrā. Pēc izšķilšanās kāpuru ar dzeltenummaisu attīstība, uzvedība un veselība tiek pastāvīgi uzraudzīta, lai mazuļus īstajā attīstības brīdī varētu pārvietot uz audzēšanas tvertnēm ar tekošu ūdeni un barot ar starterbarību (barību ar augstu olbaltumvielu saturu).

Kad mazuļi ir sasnieguši vajadzīgo svaru (25 grami), tos pārvieto uz galda zivju audzētavu kādā no ražošanas apgabala ūdens sistēmām. Zivju "Lappländsk Fjällröding" audzēšanas laikā audzētājs rūpīgi uzrauga zivju uzvedību, lai varētu novērtēt zivju veselību. Audzēšana notiek tīrā, aukstā tekošā ūdenī ražošanas apgabalā tādos apstākļos, kas arktiskajai palijai ļauj pēc iespējas ilgāk paust savu dabisko uzvedību. Šā darba veikšanai audzētājam jābūt pamatīgām zināšanām par arktiskās palijas dabisko uzvedību un dzīves apstākļiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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