C/2024/1465

9.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1465)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Lappländsk Fjällröding"

Nru tal-UE: PGI-SE-02630—7.9.2020

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Lappländsk Fjällröding"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Iżvezja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *It-tip tal-prodott*

Klassi 1.7. Ħut frisk, molluski, u krustaċji u prodotti derivati minnhom

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-indikazzjoni protetta "Lappländsk Fjällröding" tirreferi għal ħut imrobbi sħiħ jew iffilettjat tal-ispeċi salvelina tal-Artiku (*Salvelinus alpinus*) mill-popolazzjoni speċjali li sseħħ b'mod naturali fil-Lag Hornavan.

L-aktar karatteristiċi importanti tal-"Lappländsk Fjällröding" huma kif ġej:

Ħut sħiħ:

Korporatura:

Wieqfa u soda, kemxejn flessibbli.

Daqs:

0,2-2 kg

Għajnejn:

Ileqqu, vivaċi, jixegħlu, konvessi, kornea trasparenti u ħabba sewda, boċċa safra.

Garġi:

Ħomor u niedja, mingħajr ħama, tajn jew parassiti

Ġilda:

Il-qxur huma żgħar ħafna u mwaħħlin sew. Il-ġilda tleqq u tirrefletti. Il-qxur żgħar jagħtu dehra metallika lill-ġilda.

Kulur:

Matul l-istaġun tar-riproduzzjoni:

Dahar griż fiddieni/aħdar skur li jxaqleb lejn sfumaturi aktar ċari fuq il-ġnub, li għandhom ukoll tikek ħomor/roża ċar/isfar ċar. Lewn iż-żaqq aħmar jgħajjat. Il-pinen ventrali, pettorali u anali huma ħomor bl-abjad fuq quddiem.

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

Matul il-bqija tas-sena:

Bħal hawn fuq, iżda bi sfumaturi aktar pallidi (griż fiddieni/aħdar skur biż-żaqq ħamra ċara lewn il-qroll jew roża).

Mukus tal-ġilda:

Trasparenti u jeħel sew mal-ġilda, jinħass meta jintmess.

Vixxri:

Ileqqu u lixxi bi sfumaturi perlexxenti, elastiċi u b'riħa friska.

Peritonew:

trasparenti, ileqq, ma jinxtammx u jeħel mal-laħam.

Kemm għall-"Lappländsk Fjällröding" sħiħ kif ukoll iffilettjat:

Laħam tal-ħut:

Sawra:

Elastika u soda b'fibri fini tal-muskoli.

Kulur:

Oranġjo fl-aħmar (NCS [1] S2050–2060Y50R). Il-kulur jiddependi mill-istaġun u huwa relatat ukoll ma' jekk il-ħut ikunx fi żmien li jirriproduċi jew le. Matul l-istaġun riproduttiv, il-muskolatura tkun lewn oranġjo ċar. Matul il-bqija tas-sena l-muskolatura għandha lewn oranġjo fl-aħmar jgħajjat.

Riħa:

Qoxra: aroma ħafifa ta' ilma ħelu tal-lagi.

Laħam: aroma ħafifa ħafna ta' lewż u dejjem friska.

Togħma:

Togħma qawwija ta' bajd tal-ħut u umami. Ħlewwa ħafifa. L-intensità tonqos ftit wara t-tisjir.

Konsistenza:

Il-laħam għandu sodezza pjaċevoli filwaqt li għandu fl-istess ħin sensazzjoni ratba u kważi kremuża fil-ħalq.

Sensazzjoni fil-ħalq:

Niedja iżda mhux xaħmija. Is-sensazzjoni fil-ħalq hija influwenzata mis-sawra u l-kontenut tax-xaħam. Il-"Lappländsk Fjällröding" għandu konsistenza inqas ħarxa u inqas xaħmija bejn il-gruppi tal-muskoli milli huwa tipiku għas-salamun, pereżempju. Dan ifisser li l-laħam għandu sensazzjoni fil-ħalq aktar omoġenja u inqas xaħmija mil-laħam tas-salamun.

Livelli ta' nutrijenti:

Xaħam: 7.5–8.5 %

Li minnhom:

Aċidi xaħmin saturati: 1.4–1.6 %

Aċidi xaħmin monoinsaturati: 2.9–3.1 %

Aċidi xaħmin poliinsaturati: 2.4–2.6 %

Proteini: 18–22 %

Vitamina D: 5.6–6.0 µg/100 g ta' ħut

Folat: 22–28 µg/100 g ta' ħut

Ħadid: 0.1–0.3 mg/100 g ta' ħut

Melħ: 0.08–0.12 %

[1] Sistema ta' Kuluri Naturali

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf tal-ħut jikkonsisti f'għalf ippreparat kummerċjalment adattat għall-ħtiġijiet tal-ispeċijiet f'diversi stadji tal-iżvilupp. Dan jikkonsisti f'mill-inqas 50 % materjal tal-pjanti (primarjament legumi, qamħ, ġirasol, żerriegħa tal-kolza) u madwar 40 % materjal tal-annimali (primarjament ħut mitħun, żejt tal-ħut). L-għalf fih madwar 1 % fosforu u madwar 6–8 % nitroġenu. Kull lott ta' għalf huwa traċċabbli.

B'mod predominanti, l-għalf jiġi prodott barra miż-żona ġeografika ddefinita kif deskritt fil-punt 4.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-"Lappländsk Fjällröding" trid isseħħ fiż-żona ddefinita fil-punt 4 u tikkonsisti fil-passi li ġejjin: produzzjoni tal-bajd u l-isperma, il-fertilizzazzjoni tal-bajd, it-tifqis tal-bajd, il-kultivazzjoni tal-larvi tal-ħut, il-kultivazzjoni tal-ħut għall-istokkjar, il-kultivazzjoni tal-ħut għall-ikel, il-ħsad, l-evixxerazzjoni u l-klassifikazzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni għall-"Lappländsk Fjällröding" tikkonsisti fid-distretti storiċi tal-qrati ta' Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina u Åsele kif ukoll il-parroċċa Malå fil-Lapland Żvediża.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-karatteristiċi tal-"Lappländsk Fjällröding" u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq fatturi naturali u umani.

Speċifiċità tal-prodott

Il-"Lappländsk Fjällröding" għandu laħam sod u elastiku b'fibri fini tal-muskoli li huma pjaċevolment sostanzjali. Togħma qawwija b'noti ta' bajd tal-ħut u umami. L-aroma ħafifa għandha noti ta' lewż u dejjem friska.

Il-"Lappländsk Fjällröding" għandu tikek ħomor/roża ċari/sofor ċari fuq il-ġisem, minflok l-irqajja' suwed li jinstabu fuq il-membri tal-ġeneru Salmo. Il-pinen anali, pettorali u ventrali ġeneralment ikunu bojod fuq quddiem. Ir-ras hija relattivament żgħira u l-qxur huma żgħar u mwaħħlin sew. Il-"Lappländsk Fjällröding" jikber malajr u jdum ma jilħaq il-maturità sesswali.

Il-"Lappländsk Fjällröding" huwa distint ukoll mill-ispeċi *Salvelinus alpinus* li tinsab fin-nofsinhar tal-Iżvezja (*Salvelinus lepechini*) parzjalment minħabba d-daqs iżgħar tiegħu. Il-"Lappländsk Fjällröding" għandu wkoll laħam aktar sod minn *S. lepechini*, li jfisser li, għall-kuntrarju tal-laħam ta' *S. lepechini*, ma jitfarrakx.

Speċifiċitajiet taż-żona ta' produzzjoni

Minħabba l-pożizzjoni tat-tramuntana u l-altitudni taż-żona tal-produzzjoni, il-klima hija ħarxa (temperaturi ta' bejn -10 °C u -17 °C f'Jannar u bejn 0 °C u 15 °C f'Lulju). Il-biċċa l-kbira tal-preċipitazzjoni annwali taqa' bħala borra matul ix-xhur tax-xitwa. Il-fluss medju tal-ilma fl-erba' xmajjar il-kbar li jbattlu ż-żona tal-produzzjoni huwa bejn 165 u 500 metru kubu fis-sekonda. Il-fluss għoli ta' ilma jfisser li r-rata tal-iskambju tal-ilma fil-lagi u fil-kanali tal-ilma taż-żona tal-produzzjoni hija għolja, u b'riżultat ta' dan, l-ilma huwa relattivament baxx fin-nutrijenti (il-livelli tan-nitroġenu jvarjaw bejn 150 u 200 µg għal kull litru u l-livelli tal-fosforu jvarjaw bejn 3 u 10 µg għal kull litru), huwa kemm kemm ikkulurit b'sustanzi umiċi (densità ottika F420/5: 0.025–0.045) u għandu temperatura relattivament baxxa tul is-sena kollha (it-temperaturi tas-sajf normalment ikunu bejn 7 °C u 14 °C).

Rabta ma' fatturi naturali

Il-ħut imrobbi bħala "Lappländsk Fjällröding" huwa mnissel mis-subpopolazzjoni kbira u ġenetikament identifikabbli tas-salvelina tal-Artiku li jgħix f'Hornavan, lag fid-distrett storiku tal-qorti ta' Arjeplog (parti miż-żona tal-produzzjoni tal-"Lappländsk Fjällröding"). Is-salvelina tal-Artiku mrobbi għall-produzzjoni tal-"Lappländsk Fjällröding" għandu laħam sod u elastika b'fibri fini tal-muskoli, idum biex jilħaq il-maturità sesswali u jikber relattivament malajr. Huwa adattat b'mod evoluzzjonarju għall-ħajja f'ilmijiet kesħin, ċari u fqar fin-nutrijenti.

Għalhekk, il-"Lappländsk Fjällröding" huwa mrobbi fil-lagi u fil-kanali tal-ilma fiż-żona tal-produzzjoni kif deskritt fil-punt 4, li għandhom ilma kiesaħ, ċar u fqir fin-nutrijenti, u fejn l-ilma jinbidel b'rata għolja. Il-metodu ta' trobbija huwa adattat biex jippermetti lill-"Lappländsk Fjällröding" iżomm kemm jista' jkun il-karatteristiċi (il-konsistenza, it-togħma u l-aroma tal-laħam tal-ħut) u l-imġiba misjuba fis-salvelina selvaġġ tal-Artiku fil-Lag Hornavan.

Rabta ma' fatturi umani

Il-karatteristiċi speċjali li huma tipiċi tal-"Lappländsk Fjällröding" huma wkoll dovuti għall-esperjenza u l-għarfien espert tal-persunal responsabbli għat-trobbija, mill-għażla tad-donaturi tal-bajd u sperma sal-prodott finali komplut.

Il-produzzjoni tal-"Lappländsk Fjällröding" tibda bl-għażla ta' ħut riproduttiv adattat. Abbażi tal-morfoloġija u l-imġiba tal-ħut, dawk bl-esperjenza fit-trobbija tal-ħut jistgħu jistmaw il-kapaċità għat-tkabbir u l-eżistenza ta' kwalunkwe difetti ġenetiċi li jistgħu jwasslu għal deformitajiet fil-frieħ. B'kompetenza u attenzjoni bir-reqqa tal-ħut riproduttiv, l-istess ħuta riproduttiva tista' tintuża għall-produzzjoni tal-bajd/sperma għal 5 jew 6 snin.

Wara li l-bajd u l-isperma jitħalltu flimkien, l-isperma żejda titlaħlaħ u l-bajd jitqiegħed fil-mafqas. L-iżvilupp tal-bajd huwa ssorveljat bir-reqqa minn persunal b'esperjenza li jista' jiddetermina jekk il-bajd huwiex fertilizzat jew le u li jneħħi manwalment bajd mejjet jew mhux fertilizzat.

Il-veloċità tat-tifqis tiddependi mill-ħin u t-temperatura tal-ilma (gradi jiem). Biex il-bajd jinżamm milli jfaqqas kollu fl-istess ħin, il-kultivatur jaġġusta l-mument tat-tifqis billi jħalli l-bajd jiżviluppa f'temperaturi tal-ilma differenti. Wara t-tifqis, l-iżvilupp, l-imġiba u s-saħħa tal-larvi tal-ħut jiġu ssorveljati kontinwament sabiex il-qixx ikun jista' jiġi mċaqlaq lejn il-ħwat tat-trobbija b'ilma ġieri u mitmugħ b'għalf tal-bidu (għalf b'kontenut għoli ta' proteini) fil-ħin opportun fl-iżvilupp tagħhom.

Meta l-qixx jilħaq id-daqs korrett ta' 25 gramma, jinġarr lejn farm tal-ħut tal-ikel f'waħda mis-sistemi tal-ilma fiż-żona tal-produzzjoni. Matul it-trobbija tal-"Lappländsk Fjällröding", il-kultivatur jimmonitorja bir-reqqa l-imġiba tal-ħut sabiex ikun jista' jivvaluta s-saħħa tiegħu. It-trobbija ssir f'ilma ġieri pur u kiesaħ fiż-żona tal-produzzjoni f'kundizzjonijiet li jippermettu lis-salvelina tal-Artiku jżomm l-imġiba naturali tiegħu għall-itwal żmien possibbli. Ix-xogħol jirrikjedi li l-kultivatur ikollu għarfien sod tal-imġiba naturali u l-kundizzjonijiet tal-għajxien tas-salvelina tal-Artiku.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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