C/2024/1465

9.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1465)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Lappländsk Fjällröding”

EU-nr.: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen [van de BGA]**

“Lappländsk Fjällröding”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde aanduiding “Lappländsk Fjällröding” verwijst naar hele of gefileerde gekweekte riddervis (*Salvelinus alpinus*, ook trekzalm genoemd) uit de specifieke populatie die van nature voorkomt in het Hornavan-meer.

De belangrijkste kenmerken van “Lappländsk Fjällröding” zijn de volgende:

Hele vis:

Romp:

Stevig en vast, enigszins flexibel.

Grootte:

0,2 à 2 kg.

Ogen:

Glanzend, levendig, helder, convex, transparant hoornvlies met zwarte pupil en gele oogbol.

Kieuwen:

Rood en vochtig, zonder slijm, modder of parasieten.

Huid:

De schubben zijn erg klein en zitten stevig vast. De huid schittert en glinstert. De kleine schubben geven de huid een metaalachtige glans.

Kleur:

Tijdens het paaiseizoen:

Donkere zilvergrijze / groene rug die overgaat in lichtere tinten aan de zijkanten, waar ook rode / lichtroze / lichtgele vlekken te vinden zijn. De buik is felrood. De buik-, borst- en anaalvinnen zijn rood met wit aan de voorkant.

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

Tijdens de rest van het jaar:

Zoals hierboven, maar met blekere nuances (licht zilvergrijs / groen met een bleke koraalrode / roze buik).

Huidslijm:

Doorzichtig en vast op de huid, door aanraking waarneembaar.

Ingewanden:

Glanzend en glad met parelmoeren nuances, elastisch en met een frisse geur.

Buikvel:

Transparant, glanzend, reukloos en vast op het vlees.

Voor zowel hele als gefileerde “Lappländsk Fjällröding”:

Visvlees:

Consistentie:

Elastisch en stevig, met fijne spiervezels.

Kleur:

Oranjerood (NCS[1] S2050-2060Y50R). De kleur hangt af van het seizoen en of de vis aan het paaien is of niet. Tijdens het paaiseizoen hebben de spieren een bleke oranjerode kleur. De rest van het jaar hebben de spieren een helderdere oranjerode kleur.

Geur:

Huid: zwak aroma van vers meerwater.

Vlees: zeer zwak aroma van amandelen en vers wintergroen.

Smaak:

Volle smaak van kuit en umami. Lichtzoet. De intensiteit wordt iets minder na het koken.

Consistentie:

Het vlees heeft een aangename vastheid en tegelijkertijd een mals en bijna romig mondgevoel.

Mondgevoel:

Vochtig, maar niet vettig. Het mondgevoel wordt beïnvloed door de textuur en het vetgehalte. “Lappländsk Fjällröding” heeft een minder grove textuur en bevat minder vet tussen de spiergroepen dan bijvoorbeeld zalm. Dit betekent dat het vlees een homogener en minder vettig mondgevoel heeft dan zalm.

Gehalte aan nutriënten:

Vet: 7,5-8,5 %

Waarvan:

Verzadigde vetzuren: 1,4-1,6 %

Enkelvoudig onverzadigde vetzuren: 2,9-3,1 %

Meervoudig onverzadigde vetzuren: 2,4-2,6 %

Eiwitgehalte: 18-22 %

Vitamine D: 5,6-6,0 µg/100 g vis

Folaat: 22-28 µg/100 g vis

IJzer: 0,1-0,3 mg/100 g vis

Zout: 0,08-0,12 %

[1] Natural Colour System

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het visvoer bestaat uit commercieel bereid voer dat is aangepast aan de behoeften van de soort in de verschillende ontwikkelingsstadia. Het bestaat voor minstens 50 % uit plantaardig materiaal (voornamelijk peulvruchten, tarwe, zonnebloem, raapzaad) en voor ongeveer 40 % uit dierlijk materiaal (voornamelijk vismeel, visolie). Het diervoeder bevat ongeveer 1 % fosfor en ongeveer 6-8 % stikstof. Elke partij diervoeder is traceerbaar.

Het diervoeder wordt hoofdzakelijk geproduceerd buiten het afgebakende geografische gebied zoals beschreven in punt 4.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van "Lappländsk Fjällröding" moet in het in punt 4 omschreven gebied plaatsvinden en omvat de volgende stappen: productie van kuit en hom, bevruchting van kuit en hom, uitbroeden van de eitjes, opkweken van dooierzaklarven, kweken van vis voor uitzetting, kweken van vis voor consumptie, oogsten, schoonmaken en sorteren.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Lappländsk Fjällröding" bestaat uit de historische districten Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina en Åsele en de parochie Malå in Zweeds Lapland.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen de kenmerken van "Lappländsk Fjällröding" en het geografische gebied is gebaseerd op natuurlijke en menselijke factoren.

Specificiteit van het product

"Lappländsk Fjällröding" heeft stevig en elastisch vlees met fijne spiervezels dat aangenaam vast is. De smaak is vol met toetsen van kuit en umami. Het zwakke aroma heeft toetsen van amandelen en wintergroen.

"Lappländsk Fjällröding" heeft rode / lichtroze / lichtgele vlekken op het lichaam, in plaats van de zwarte vlekken die voorkomen bij leden van het geslacht Salmo. De anaal-, borst- en buikvinnen zijn vaak wit aan de voorkant. De kop is relatief klein en de schubben zijn klein en zitten stevig vast. "Lappländsk Fjällröding" groeit snel en is pas laat geslachtsrijp.

"Lappländsk Fjällröding" onderscheidt zich ook van de riddervissoort die in Zuid-Zweden voorkomt (Salvelinus lepechini), gedeeltelijk door zijn kleinere afmetingen. "Lappländsk Fjällröding" heeft ook steviger vlees dan S. lepechini, wat betekent dat het niet uit elkaar valt, in tegenstelling tot het vlees van S. lepechini.

Specificiteit van het productiegebied

Als gevolg van de noordelijke ligging en de hoogte van het productiegebied is het klimaat er ruw (temperaturen tussen -10 °C en -17 °C in januari en tussen 0 °C en 15 °C in juli). Een groot deel van de jaarlijkse neerslag valt als sneeuw tijdens de wintermaanden. Het gemiddelde waterdebiet in de vier grote rivieren die het productiegebied afwateren, ligt tussen de 165 en 500 kubieke meter per seconde. Het hoge waterdebiet betekent dat de verversingssnelheid van het water in de meren en waterlopen van het productiegebied hoog is, met als gevolg dat het water relatief arm aan voedingsstoffen is (het stikstofgehalte varieert tussen 150 en 200 µg per liter en het fosforgehalte tussen 3 en 10 µg per liter), zeer zwak gekleurd is door humusstoffen (optische dichtheid F420/5: 0,025-0,045) en gedurende het hele jaar een relatief lage temperatuur heeft (de zomertemperaturen liggen meestal tussen de 7 °C en 14 °C).

Verband met natuurlijke factoren

De vis die als "Lappländsk Fjällröding" wordt gekweekt, stamt af van de grote, genetisch identificeerbare subpopulatie van de riddervis die in Hornavan leeft, een meer in het historische district Arjeplog (dat deel uitmaakt van het productiegebied van "Lappländsk Fjällröding"). De riddervis die voor de productie van "Lappländsk Fjällröding" wordt gekweekt, heeft stevig en elastisch vlees met fijne spiervezels, is pas laat geslachtsrijp en groeit relatief snel. Hij is evolutionair aangepast aan het leven in koud, helder, voedselarm water.

"Lappländsk Fjällröding" wordt daarom geteeld in de meren en waterlopen die door koud, helder, voedselarm water met een hoge verversingssnelheid worden gekenmerkt, binnen het in punt 4 beschreven productiegebied. De kweekmethode is zo aangepast dat "Lappländsk Fjällröding" zoveel mogelijk van de kenmerken (de consistentie, de smaak en het aroma van het visvlees) en het gedrag van de wilde riddervis in het Hornavan-meer behoudt.

Verband met menselijke factoren

"Lappländsk Fjällröding" heeft zijn typische kenmerken ook te danken aan de ervaring en deskundigheid van de medewerkers die verantwoordelijk zijn voor de teelt: van de keuze van de kuit- en homdonoren tot het afgewerkte eindproduct.

De productie van "Lappländsk Fjällröding" begint met de selectie van geschikte broedvissen. Op basis van de morfologie en het gedrag van de vis kan een ervaren kweker een inschatting maken van het groeivermogen van de jonge vis en van de aanwezigheid van genetische afwijkingen die kunnen leiden tot misvormingen bij de nakomelingen. Als de broedvis vakkundig en voorzichtig wordt behandeld, kan één broedvis gedurende vijf of zes jaar worden gebruikt om kuit/hom te produceren.

Nadat de kuit en de hom met elkaar zijn gemengd, wordt de overtollige hom weggespoeld en wordt de kuit in de broederij geplaatst. De ontwikkeling van de kuit wordt nauwlettend in de gaten gehouden door ervaren medewerkers die kunnen bepalen of de kuit al dan niet bevrucht is en die dode of onbevruchte eitjes handmatig verwijderen.

De broedsnelheid is een functie van de tijd en de temperatuur van het water (graaddagen). Om te voorkomen dat alle eitjes tegelijk uitkomen, past de kweker het moment van uitkomen aan door de eitjes bij verschillende watertemperaturen tot ontwikkeling te laten komen. Na het uitkomen van de eitjes worden de verdere ontwikkeling, het gedrag en de gezondheid van de dooierzaklarven voortdurend gecontroleerd, zodat de jonge vissen op het juiste moment in hun ontwikkeling naar de kweekbakken met stromend water kunnen worden overgebracht en kunnen worden gevoerd met startvoer (voer met een hoog eiwitgehalte).

Als de jonge vis het juiste gewicht van 25 gram heeft bereikt, wordt hij overgebracht naar een kwekerij voor consumptievis in een van de watersystemen in het productiegebied. Tijdens de kweek van "Lappländsk Fjällröding" houdt de kweker het gedrag van de vis nauwlettend in de gaten om de gezondheid te kunnen beoordelen. De kweek vindt plaats in zuiver, koud stromend water in het productiegebied onder omstandigheden waarin de riddervis zijn natuurlijke gedrag zo lang mogelijk kan behouden. Het werk vereist van de kweker een gedegen kennis van het natuurlijke gedrag en de leefomstandigheden van de riddervis.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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