C/2024/1465

9.2.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1465)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data desta publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lappländsk Fjällröding»

N.º UE: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da IGP]**

«Lappländsk Fjällröding»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação protegida «Lappländsk Fjällröding» refere-se a peixes de viveiro, inteiros ou em filetes, da espécie salvelino-ártico (*Salvelinus alpinus*) da população especial naturalmente presente no lago Hornavan.

As características mais importantes do «Lappländsk Fjällröding» são as seguintes:

Peixe inteiro:

Corpo:

Robusto e firme, ligeiramente flexível.

Calibre:

0,2 – 2 kg

Olhos:

Brilhantes, vivos, luminosos, convexos, córnea transparente, com pupila preta e globo ocular amarela.

Guelras:

Vermelhas e húmidas, sem muco, lama ou parasitas.

Pele:

As escamas são muito pequenas e bem presas ao corpo do peixe. A pele é brilhante e reluzente. As pequenas escamas dão à pele um brilho metálico.

Coloração:

Durante a época de desova:

Cinzento-prateado escuro/ verde-escuro no dorso, com tons mais claros nos flancos, que apresentam também manchas vermelhas/rosa-claro/amarelo-pálido. A barriga é vermelho-vivo. As barbatanas ventrais, peitorais e anal são vermelhas com o bordo branco à frente.

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

Durante o resto do ano:

Tal como acima, mas com nuances mais claras (cinzento-prateado claro/ verde-claro e barriga de cor vermelho--coral claro/rosada).

Muco cutâneo:

Transparente e bem aderente à pele, percetível ao tato.

Vísceras:

Brilhantes e lisas, com nuances iridescentes, elásticas e com cheiro fresco.

Peritoneu:

Transparente, brilhante, inodoro e aderente à carne.

As características seguintes dizem respeito ao «Lappländsk Fjällröding» inteiro e em filetes:

Carne:

Textura:

Elástica e firme com fibras musculares finas.

Cor:

Vermelho alaranjado (NCS [1] S2050-2060Y50R). A cor depende da época e do facto de o peixe estar ou não em desova. Durante a época de desova, a musculatura é de cor laranja clara. Durante o resto do ano, a massa muscular apresenta uma cor vermelho-alaranjada mais viva.

Cheiro:

Pele: aroma ligeiro de água doce de lago.

Carnes: aroma muito ligeiro a amêndoas e folhas frescas.

Sabor:

Sabor encorpado a ovas e umami. Ligeira doçura. A intensidade diminui em parte depois de cozinhado o peixe.

Consistência:

A carne é agradavelmente firme, ao mesmo tempo que dá a sensação de ser tenra e quase cremosa.

Sensação na boca:

Húmida, mas não gorda. A sensação na boca é influenciada pela textura e pelo teor de gordura. O «Lappländsk Fjällröding» tem uma textura mais delicada e tem menos gordura entre os grupos musculares do que é típico no salmão, por exemplo. Na boca, a sua carne afigura-se mais homogénea e menos gorda do que a carne de salmão.

Níveis de nutrientes:

Matérias gordas: entre 7,5 % e 8,5 %,

das quais:

ácidos gordos saturados: entre 1,4 % e 1,6 %,

ácidos gordos monoinsaturados: entre 2,9 % e 3,1 %,

ácidos gordos polinsaturados: entre 2,4 % e 2,6 %.

Proteínas: entre 18 % e 22 %.

Vitamina D: 5,6-6,0 µg/100 g de peixe.

Folato: 22-28 µg/100 g de peixe.

Ferro: 0,1-0,3 mg/100 g de peixe.

Sal: entre 0,08 % e 0,12 %.

[1] «Natural Colour System»

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal)*

Os alimentos para peixes são constituídos por alimentos preparados comercialmente, adaptados às necessidades das espécies nas diferentes fases de desenvolvimento. Estes alimentos são constituídos por, pelo menos, 50 % de matérias de origem vegetal (principalmente leguminosas, trigo, girassol, colza) e cerca de 40 % de matérias de origem animal (principalmente farinha de peixe, óleo de peixe). Contêm aproximadamente 1 % de fósforo e cerca de 6-8 % de nitrogénio. Todos os lotes de alimentos para animais são rastreáveis.

Na sua maioria, os alimentos para animais são produzidos fora da área geográfica delimitada descrita no ponto 4.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção de «Lappländsk Fjällröding» tem lugar na área identificada no ponto 4 e engloba as seguintes etapas: produção de ovas e de sémen, fertilização das ovas, incubação, cultura de alevins no saco vitelino, cultura de peixes para povoamento, cultura de peixes para consumo, colheita, evisceração e calibragem.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Lappländsk Fjällröding» é constituída pelos antigos distritos de Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina e Åsele, bem como pela freguesia de Malå, na Lapónia sueca.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre as características do «Lappländsk Fjällröding» e a área geográfica baseia-se em fatores naturais e humanos.

Especificidade do produto

O «Lappländsk Fjällröding» possui carne firme e elástica, com fibras musculares finas, que são agradavelmente firmes. Tem sabor encorpado, com notas de ovas e umami, e um aroma ligeiro, com notas de amêndoas e folhas verdes.

O «Lappländsk Fjällröding» apresenta manchas vermelhas/ rosa-claro/ amarelo-pálido no corpo, em vez das manchas pretas encontradas nos membros do género *Salmo*. As barbatanas anal, peitorais e ventrais têm frequentemente um bordo branco na frente. A cabeça é relativamente pequena e as escamas são pequenas e bem presas ao corpo. O «Lappländsk Fjällröding» cresce rapidamente e atinge a maturidade sexual tardiamente.

O «Lappländsk Fjällröding» distingue-se igualmente do salvelino-ártico presente no sul da Suécia (*Salvelinus lepechini*), em parte por ser mais pequeno e a sua carne é mais firme do que a do *Salvelinus lepechini*, não se desfazendo em lascas como este último.

Especificidade da área de produção

Devido à localização setentrional e à altitude da área de produção, o clima é severo (temperaturas entre -10 °C e -17 °C em janeiro e entre 0 °C e 15 °C em julho). Uma grande parte da precipitação anual dá-se na forma de neve durante os meses de inverno. O caudal médio dos quatro grandes rios que banham a zona de produção varia entre 165 e 500 metros cúbicos por segundo. Em consequência deste importante caudal, a taxa de renovação de água nos lagos e cursos de água da área de produção é elevada, pelo que a água é relativamente pobre em nutrientes (níveis de nitrogénio compreendidos entre 150 e 200 µg por litro e níveis de fósforo entre 3 e 10 µg por litro), é pouco colorida por substâncias húmicas (densidade ótica F420/5: 0.025-0.045) e a sua temperatura é relativamente baixa todo o ano (as temperaturas estivais situam-se geralmente entre 7 °C e 14 °C).

Relação com fatores naturais

Os peixes cultivados para a produção do «Lappländsk Fjällröding» provêm da grande subpopulação geneticamente identificável do salvelino-ártico que vive em Hornavan, um lago do histórico distrito judicial de Arjeplog (parte da área de produção do «Lappländsk Fjällröding»). O salvelino-ártico cultivado para a produção do «Lappländsk Fjällröding» possui carne firme e elástica, com fibras musculares finas, atinge tarde a maturidade sexual e cresce com relativa rapidez. Adaptou-se ao longo da sua evolução à vida em águas frias, claras e pobres em nutrientes.

Por conseguinte, o «Lappländsk Fjällröding» é cultivado nos lagos e cursos de água da área de produção descrita no ponto 4, onde a água é fria, clara e pobre em nutrientes, com uma elevada taxa de renovação. O método de cultivo é adaptado de modo a permitir que o «Lappländsk Fjällröding» conserve, tanto quanto possível, as características (consistência, sabor e aroma da carne de peixe) e o comportamento do salvelino-ártico selvagem do lago Hornavan.

Relação com fatores humanos

As características especiais típicas do «Lappländsk Fjällröding» devem-se igualmente à experiência e aos conhecimentos especializados do pessoal responsável pelo cultivo, desde a seleção dos dadores de ovas e sémen até ao produto final completo.

A produção do «Lappländsk Fjällröding» começa com a seleção de reprodutores adequados. Um criador de alevins experiente é capaz de, baseando-se na morfologia e no comportamento dos peixes, estimar a capacidade de crescimento e os eventuais defeitos genéticos que possam resultar em deformidades na sua descendência. Se for manuseado com saber e cuidado, um peixe reprodutor pode ser utilizado para a produção de ovas/sémen durante 5 ou 6 anos.

Depois de se misturar as ovas e o sémen, o excesso de sémen é enxaguado e as ovas são colocadas no centro de reprodução. O seu desenvolvimento é cuidadosamente monitorizado por pessoal experiente, capaz de determinar se os ovos estão fertilizados ou não e que remove manualmente os mortos ou não fertilizados.

A velocidade da incubação é função do tempo e da temperatura da água (graus – dias). Para impedir a eclosão de todos os ovos ao mesmo tempo, o cultivador ajusta o momento da eclosão deixando os ovos desenvolverem-se em águas com diferentes temperaturas. Após a incubação, o desenvolvimento, o comportamento e a saúde dos alevins no saco vitelino são continuamente monitorizados, de modo a que os alevins possam ser transferidos para tanques de cultivo com água corrente e receber alimentação de arranque (alimentos com elevado teor proteico) no melhor momento do seu desenvolvimento.

Quando os alevins atingem o tamanho correto (25 gramas), são transferidos para uma piscicultura para consumo num dos sistemas aquáticos da área de produção. Durante o cultivo do «Lappländsk Fjällröding», o cultivador monitoriza cuidadosamente o comportamento dos peixes, para avaliar a sua saúde. O cultivo realiza-se nas águas correntes puras e frias da zona de produção, em condições que permitem ao salvelino-ártico manter o seu comportamento natural durante o máximo de tempo possível. Este trabalho exige que o cultivador tenha um conhecimento sólido do comportamento natural e das condições de vida do salvelino-ártico.

Referência à publicação do caderno de especificações

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