C/2024/1465

9.2.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1465)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1], în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Lappländsk Fjällröding”

Nr. UE: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [IGP]**

„Lappländsk Fjällröding”

2. **Statul membru sau țara terță**

Suedia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.7 Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația protejată „Lappländsk Fjällröding” se referă la peștii de crescătorie întregi sau filetați din specia păstrăv arctic (*Salvelinus alpinus*) care provin din populația specială ce se găsește în mod natural în lacul Hornavan.

Cele mai importante caracteristici ale produsului „Lappländsk Fjällröding” sunt următoarele:

Pește întreg:

Corp:

Robust și ferm, oarecum flexibil.

Greutate:

0,2-2 kg

Ochi:

Strălucitori, vii, lucioși, convecși, cu cornee transparentă, pupilă neagră și glob ocular galben.

Branhii:

Roșii și umede, fără mâl, mucus sau paraziți

Piele:

Solzii sunt foarte mici și bine fixați. Pielea este lucioasă, cu reflexii discrete. Solzii mici îi conferă pielii un luciu metalic.

Culoare:

În timpul sezonului de reproducere:

Gri-argintiu închis/verde închis pe partea dorsală; culoarea se estompează până la tonuri mai deschise pe părțile laterale, care au, de asemenea, pete roșii/roz-pal/galben-pal. Partea ventrală este roșu-aprins. Înotătoarele ventrale, pectorale și anale sunt roșii, iar partea din față este albă.

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

În restul anului:

La fel ca mai sus, dar cu nuanțe mai pale (gri-argintiu deschis/verde deschis, iar partea ventrală are o nuanță deschisă de roșu-coral/roz).

Mucus cutanat:

Transparent și puternic aderent pielii, perceptibil la atingere.

Intestine:

Lucioase și netede, cu tonuri sidefii, elastice și cu un miros proaspăt.

Peritoneu:

Transparent, lucios, inodor și lipit de carne.

Atât pentru peștii „Lappländsk Fjällröding" întregi, cât și pentru fileuri:

Carne de pește:

Textură:

Elastică și fermă, cu fibre musculare fine.

Culoare:

Roșu-portocaliu (NCS[1] S2050-2060Y50R). Culoarea depinde de sezon și variază, de asemenea, în cazul în care peștele depune icre. În timpul sezonului de depunere a icrelor, musculatura are culoare roșu-portocaliu deschis. În restul anului, musculatura are o culoare roșu-portocaliu mai aprinsă.

Aromă:

Piele: ușoară aromă de apă dulce, de lac.

Carne: aromă foarte ușoară de migdale și de plante proaspete cu frunze persistente.

Gust:

Gust corpolent de icre și umami. Ușoară dulceață. Intensitatea este oarecum redusă după ce a fost gătit.

Consistență:

Carnea are o fermitate plăcută; în același timp, senzația în gură este fragedă și aproape cremoasă.

Senzație în gură:

Umedă, dar nu grasă. Senzația în gură este influențată de textură și de conținutul de grăsime. Produsul „Lappländsk Fjällröding" are o textură mai puțin grosieră și mai puțină grăsime între grupurile de mușchi decât este tipic pentru somon, de exemplu. Așadar, senzația în gură pe care o dă această carne este mai omogenă și mai puțin grasă decât cea dată de carnea de somon.

Nivelurile nutrienților:

Grăsimi: 7,5-8,5 %

Din care:

Acizi grași saturați: 1,4-1,6 %

Acizi grași mononesaturați: 2,9-3,1 %

Acizi grași polinesaturați: 2,4-2,6 %

Proteine: 18-22 %

Vitamina D: 5,6-6,0 µg/100 g de pește

Folat: 22-28 µg/100 g de pește

Fier: 0,1-0,3 mg/100 g de pește

Sare: 0,08-0,12 %

[1] Natural Colour System (Sistemul de culori naturale)

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Hrana pentru pești constă într-o hrană preparată, disponibilă în comerț, adaptată nevoilor speciei în diferite stadii de dezvoltare. Conține cel puțin 50 % materii vegetale (în principal leguminoase, grâu, floarea-soarelui, rapiță) și aproximativ 40 % materii animale (în principal făină de pește, ulei de pește). Hrana conține aproximativ 1 % fosfor și aproximativ 6-8 % azot. Se asigură trasabilitatea pentru fiecare lot de hrană pentru pești.

Hrana pentru pești este produsă în principal în afara ariei geografice delimitate, astfel cum este descrisă la punctul 4.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția de „Lappländsk Fjällröding” trebuie să aibă loc în aria definită la punctul 4 și constă în următoarele etape: producția de icre și lapți, fertilizarea icrelor, eclozarea ouălor, creșterea larvelor învelite încă în membrana vitelină, creșterea peștilor pentru refacerea stocurilor, creșterea peștilor pentru consum, recoltarea, eviscerarea și sortarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a produsului „Lappländsk Fjällröding” cuprinde districtele judiciare istorice Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina și Åsele, precum și parohia Malå din Laponia suedeză.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre caracteristicile produsului „Lappländsk Fjällröding” și aria geografică se bazează pe factori naturali și umani.

Specificitatea produsului

Peștele „Lappländsk Fjällröding” are o carne fermă și elastică, cu fibre musculare fine, substanțiale și agreabile. Gustul este corpolent, cu note de icre și de umami. Aroma ușoară are note de migdale și de plante cu frunze persistente.

„Lappländsk Fjällröding” prezintă pete roșii/roz-pal/galben-pal pe corp, în locul petelor negre care se regăsesc pe corpul peștilor din genul *Salmo*. Înotătoarele ventrale, pectorale și anale sunt adesea albe în partea din față. Capul este relativ mic, iar solzii sunt mici și bine fixați. Peștii „Lappländsk Fjällröding” cresc rapid și ajung târziu la maturitate sexuală.

Peștii „Lappländsk Fjällröding” se deosebesc, de asemenea, de specia de păstrăv care se găsește în sudul Suediei (*Salvelinus lepechini*), parțial datorită dimensiunii lor mai mici. Peștii „Lappländsk Fjällröding” au, de asemenea, o carne mai fermă decât cea a peștilor *S. lepechini*, ceea ce înseamnă că, spre deosebire de carnea peștilor *S. lepechini*, carnea lor nu se fărâmițează.

Specificitatea ariei de producție

Ca urmare a poziției nordice și a altitudinii zonei de producție, clima este aspră (temperaturi cuprinse între -10 °C și -17 °C în ianuarie și între 0 °C și 15 °C în iulie). O mare parte din precipitațiile anuale cad sub formă de zăpadă în lunile de iarnă. Debitul mediu al apei în cele patru mari râuri care curg în aria de producție este cuprins între 165 și 500 de metri cubi pe secundă. Debitul ridicat de apă determină un nivel ridicat al ratei de schimb a apei în lacurile și cursurile de apă din aria de producție și, prin urmare, apa este relativ săracă din punct de vedere nutritiv (nivelurile de azot variază între 150 și 200 µg/l, iar nivelurile de fosfor variază între 3 și 10 µg/l), este foarte puțin colorată cu substanțe humice (densitate optică F420/5: 0,025-0,045) și are o temperatură relativ scăzută pe tot parcursul anului (temperaturile din timpul verii se situează, de obicei, între 7 °C și 14 °C).

Legătura cu factorii naturali

Peștii de crescătorie cu denumirea „Lappländsk Fjällröding” provin din marea subpopulație identificabilă din punct de vedere genetic a păstrăvului arctic care trăiește în Hornavan, un lac din districtul judiciar istoric Arjeplog (parte din zona de producție a „Lappländsk Fjällröding”). Păstrăvul arctic crescut pentru producția de „Lappländsk Fjällröding” are o carne fermă și elastică, cu fibre musculare fine, ajunge târziu la maturitate sexuală și crește relativ rapid. Acesta este adaptat din punct de vedere evolutiv la ape reci, limpezi, sărace în nutrienți.

Prin urmare, peștii „Lappländsk Fjällröding” sunt crescuți în lacurile și cursurile de apă din aria de producție descrisă la punctul 4, care au apă rece, limpede și săracă din punct de vedere nutritiv, cu o rată ridicată de schimb a apei. Metoda de creștere este adaptată pentru a permite peștilor „Lappländsk Fjällröding” să păstreze cât mai mult posibil caracteristicile (consistența, gustul și aroma cărnii de pește) și comportamentul păstrăvului arctic sălbatic din lacul Hornavan.

Legătura cu factorii umani

Caracteristicile speciale tipice ale peștilor „Lappländsk Fjällröding” se datorează, de asemenea, experienței și priceperii personalului responsabil cu creșterea peștilor, de la selectarea donatorilor de icre și lapți până la obținerea produsului final complet.

Producția de „Lappländsk Fjällröding” începe cu selectarea unor pești reproducători adecvați. Pe baza morfologiei și a comportamentului peștelui, un crescător experimentat poate estima capacitatea de creștere și existența oricăror defecte genetice care ar putea duce la deformări ale descendenților săi. În cazul manipulării competente și atente a peștilor reproducători, același pește poate fi utilizat pentru producția de icre/lapți timp de 5 sau 6 ani.

După amestecarea icrelor și a laptților, excesul de lapți se clătește, iar icrele sunt introduse în incubator. Dezvoltarea icrelor este monitorizată cu atenție de personalul experimentat care poate stabili dacă icrele sunt fertilizate sau nu și care îndepărtează manual ouăle moarte sau nefertilizate.

Viteza de ecloziune depinde de timp și de temperatura apei (grade zile). Pentru a evita situația în care toate ouăle eclozează în același timp, crescătorul ajustează momentul eclozării, permițând dezvoltarea ouălor la temperaturi diferite ale apei. După eclozare, dezvoltarea, comportamentul și starea de sănătate a larvelor învelite încă în membrana vitelină sunt monitorizate în permanență, astfel încât puietul să poată fi deplasat în jgheaburile de creștere cu apă curentă și să poată fi hrănit cu hrana de demaraj (hrană cu un conținut ridicat de proteine) la momentul potrivit în cursul dezvoltării sale.

Atunci când puietul a atins greutatea corectă de 25 de grame, acesta este mutat într-o fermă de pește pentru consum într-unul dintre sistemele de apă din zona de producție. În timpul creșterii peștilor „Lappländsk Fjällröding”, crescătorul monitorizează cu atenție comportamentul acestora pentru a le putea evalua starea de sănătate. Creșterea are loc în apă curentă pură și rece în aria de producție, în condiții care permit păstrăvului arctic să își mențină comportamentul natural cât mai mult timp posibil. Pentru această activitate crescătorul trebuie să aibă cunoștințe solide cu privire la comportamentul natural și la condițiile de viață ale păstrăvului arctic.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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