C/2024/1465

9.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1465)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Lappländsk Fjällröding“

EÚ č.: PGI-SE-02630 – 7.9.2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené označenie „Lappländsk Fjällröding“ sa vzťahuje na celú alebo filetovanú rybu z farmového chovu druhu sivoň arktický (*Salvelinus alpinus*) z osobitnej populácie, ktorá sa prirodzene vyskytuje v jazere Hornavan.

Toto sú najdôležitejšie vlastnosti ryby „Lappländsk Fjällröding“:

Celé ryby:

Telo:

Robustné a pevné, trochu ohybné.

Veľkosť:

0,2 až 2 kg

Oči:

Lesklé, živé, jasné, vypuklé, priehľadná rohovka s čiernou zrenicou a žltou očnou guľou.

Žiabre:

Červené a vlhké bez slizu, blata či parazitov.

Koža:

Šupiny sú veľmi malé a pevne uchytené. Koža je lesklá a trblietavá. Vďaka malým šupinám sa koža vyznačuje metalickým ligotom.

Sfarbenie:

V období neresenia:

Tmavý strieborno-sivý/zelený chrbát, ktorý na bokoch prechádza do svetlejších tónov, pričom na bokoch sa vyskytujú aj červené/bledoružové/svetložlté škvrny. Brucho je jasnočervené. Brušné, prsné a análne plutvy sú červené a spredu biele.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Počas zvyšnej časti roka:

Rovnako, ako sa uvádza v predchádzajúcom texte, no odtiene sú svetlejšie (svetlá strieborno-sivá/zelená farba s bledým koralovočerveným/ružovým bruchom).

Kožný hlien:

Priehľadný a dobre priliehajúci ku koži, vnímateľný iba hmatom.

Vnútornosti:

Lesklé a hladké s perleťovými odtieňmi, elastické so sviežou arómou.

Pobrušnica:

Priesvitná, lesklá, bez vône a priliehavá k mäsu.

V prípade celých aj filetovaných rýb „Lappländsk Fjällröding“:

Rybie mäso:

Textúra:

Pružná a pevná s jemnými svalovými vláknami.

Farba:

Oranžovo-červená (NCS[1] S2050-2060Y50R). Farba závisí od obdobia a takisto súvisí s tým, či sa ryba neresí, alebo nie. V období neresenia má svalstvo svetlú oranžovo-červenú farbu. Počas zvyšnej časti roka je svalstvo jasnejšej oranžovo-červenej farby.

Aróma:

Koža: slabá aróma sladkej vody jazera.

Mäso: veľmi nepatrná aróma mandlí a čerstvých vždyzelených rastlín.

Chuť:

Plná chuť ikier a umami. Mierne sladká chuť. Intenzita sa varením trochu zníži.

Konzistencia:

Mäso je príjemne pevné, no zároveň zanecháva v ústach jemný a takmer krémový pocit.

Pocit v ústach:

Šťavnatý, ale nie mastný. Na pocit v ústach vplýva textúra a obsah tuku. Napríklad v porovnaní s lososom má ryba „Lappländsk Fjällröding“ menej drsnú textúru a aj menšie množstvo tuku medzi svalovými skupinami. Znamená to, že mäso v ústach zanecháva rovnorodejší a menej mastný pocit ako mäso lososa.

Úrovne živín:

Tuky: 7,5 – 8,5 %

Z toho:

nasýtené mastné kyseliny: 1,4 – 1,6 %

mononasýtené mastné kyseliny: 2,9 – 3,1 %

polynasýtené mastné kyseliny: 2,4 – 2,6 %

bielkoviny: 18 – 22 %

vitamín D: 5,6 – 6,0 µg/100 g ryby

folát: 22 – 28 µg/100 g ryby

železo 0,1 – 0,3 mg/100 g ryby

soľ: 0,08 – 0,12 %

[1] *Natural Colour System* (Systém prirodzených farieb)

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Ryby sú kŕmené komerčnými krmivami, ktoré sú prispôsobené potrebám daného druhu v rôznych fázach vývinu. Tvorí ho minimálne 50-percentný podiel rastlinného materiálu (najmä strukoviny, pšenica, slnečnica, repka olejná) a približne 40-percentný podiel živočíšneho materiálu (najmä rybia múčka, rybí olej). Krmivo obsahuje asi 1 % fosforu a približne 6 – 8 % dusíka. Každá šarža krmiva je vysledovateľná.

Krmivo sa vyrába hlavne mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako sa opisuje v bode 4.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v identifikovanej zemepisnej oblasti*

Výrobok „Lappländsk Fjällröding“ sa musí vyrábať v oblasti vymedzenej v bode 4. Výroba zahŕňa tieto kroky: produkcia ikier a mliečia, oplodnenie ikier, liahnutie, kultivácia plôdikov v žĺtkovom vaku, chov rýb na doplnenie populácie, chov tržných rýb, výlov rýb, pitvanie a triedenie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby rýb „Lappländsk Fjällröding“ zahŕňa historické súdne okresy Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina a Åsele, ako aj farnosť Malå vo švédskom Laponsku.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi vlastnosťami výrobku „Lappländsk Fjällröding“ a zemepisnou oblasťou je podmienená prírodnými aj ľudskými faktormi.

Špecifickosť výrobku

Ryba „Lappländsk Fjällröding“ má pevné a pružné mäso s jemnými svalovými vláknami, ktoré je príjemne výdatné. Chuť je plná s tónmi ikier a umami. Slabá aróma obsahuje tóny mandlí a vždyzelených rastlín.

Na rozdiel od čiernych škvŕn druhov z rodu *Salmo* má ryba „Lappländsk Fjällröding“ na tele červené/bledoružové/svetložlté škvrny. Análne, prsné a brušné plutvy sú spredu často biele. Táto ryba sa vyznačuje pomerne malou hlavou a malými, pevne uchytenými šupinami. Ryba „Lappländsk Fjällröding“ rastie rýchlo a pohlavnú dospelosť dovršuje neskoro.

Ryba „Lappländsk Fjällröding“ sa takisto líši od druhu sivoňa, ktorý sa vyskytuje v južnom Švédsku (*Salvelinus lepechini*), čiastočne pre jej menšiu veľkosť. Ryba „Lappländsk Fjällröding“ má navyše pevnejšie mäso než *S. lepechini*, čo znamená, že sa na rozdiel od mäsa druhu *S. lepechini* nerozpadáva.

Špecifickosť oblasti výroby

V dôsledku nadmorskej výšky oblasti výroby a jej polohy na severe je podnebie drsné (teploty v januári dosahujú –10 °C až –17 °C a v júli 0 °C až 15 °C). Veľký podiel ročného úhrnu zrážok predstavuje sneh v zimných mesiacoch. Priemerný prietok vody v štyroch veľkých riekach, ktoré odvádzajú vodu z oblasti výroby, predstavuje 165 až 500 m^3 za sekundu. Takýto veľký prietok vody znamená vysokú rýchlosť výmeny vody v jazerách a vodných tokoch v oblasti výroby. Vo výsledku je voda pomerne chudobná na živiny (úroveň dusíka dosahuje 150 až 200 µg na liter a úroveň fosforu predstavuje 3 až 10 µg na liter), veľmi slabo sfarbená humínovými látkami (optická hustota F420/5: 0,025 – 0,045) a počas celého roka má pomerne nízku teplotu (letné teploty dosahujú zvyčajne 7 °C až 14 °C).

Súvislosť s prírodnými faktormi

Ryby chované na výrobok „Lappländsk Fjällröding“ pochádzajú z veľkej a geneticky identifikovateľnej subpopulácie sivoňa arktického, ktorá žije v jazere Hornavan v historickom súdnom okrese Arjeplog (patrí do oblasti výroby ryby „Lappländsk Fjällröding“). Sivoň arktický chovaný na výrobu ryby „Lappländsk Fjällröding“ má pevné a pružné mäso s jemnými svalovými vláknami, pohlavnú dospelosť dosahuje neskoro a rastie pomerne rýchlo. Evolúciou sa prispôsobil životu v chladných, priezračných vodách chudobných na živiny.

Ryba „Lappländsk Fjällröding“ sa teda chová v jazerách a vodných tokoch v rámci oblasti výroby opísanej v bode 4, ktoré má chladnú, priezračnú vodu chudobnú na živiny s vysokou rýchlosťou výmeny vody. Chovná metóda je prispôsobená tak, aby si ryba „Lappländsk Fjällröding“ zachovala čo najviac svojich vlastností (konzistencia, chuť a aróma rybieho mäsa), ako aj správanie typické pre sivoňa arktického voľne žijúceho v jazere Hornavan.

Súvislosť s ľudskými faktormi

Osobitné vlastnosti, ktoré sú typické pre rybu „Lappländsk Fjällröding“, vyplývajú aj zo skúseností a z odborných znalostí pracovníkov zodpovedných za chov, a to od výberu darcov ikier a mliečia až po hotový konečný výrobok.

Výroba rýb „Lappländsk Fjällröding“ sa začína výberom vhodných generačných rýb. Na základe stavby tela a správania rýb dokáže skúsený chovateľ plôdikov odhadnúť schopnosť rastu, ako aj prítomnosť prípadných genetických defektov, ktoré by mohli u potomstva spôsobiť deformácie. Ak sa s generačnými rybami zaobchádza kompetentne a opatrne, možno tú istú generačnú rybu používať na produkciu ikier/mliečia až 5 alebo 6 rokov.

Po zmiešaní ikier s mliečím sa nadbytočné mliečie nechá odtiecť a ikry sa uložia do liahne. Vývoj ikier pozorne sledujú skúsení pracovníci, ktorí dokážu určiť, či je ikra oplodnená, alebo nie, a ktorí manuálne odstraňujú odumreté či neoplodnené ikry.

Rýchlosť liahnutia závisí od času a teploty vody (tzv. dennostupne). Aby sa predišlo liahnutiu všetkých ikier v tom istom čase, musí chovateľ načasovať moment liahnutia tak, že sa ikry vyvíjajú pri rôznych teplotách vody. Po vyliahnutí sa neustále monitoruje vývin, správanie a zdravie plôdikov v žĺtkových vakoch, aby sa plôdiky v správnom momente svojho vývinu mohli presunúť do chovných žľabov s tečúcou vodou, kde sa kŕmia štartovacím krmivom (krmivo s vysokým obsahom bielkovín).

Keď plôdiky dosiahnu správnu hmotnosť 25 g, presunú sa na rybiu farmu pre tržné ryby v rámci vodných systémov v oblasti výroby. Počas chovu rýb „Lappländsk Fjällröding“ musí chovateľ pozorne sledovať správanie rýb, aby vedel posúdiť ich zdravie. Chov prebieha v čistej a chladnej tečúcej vode v oblasti výroby, a to za podmienok, ktoré sivoňovi arktickému umožňujú zachovať si čo najdlhšie svoje prirodzené správanie. V tejto práci sa od chovateľa vyžadujú dôkladné znalosti o prirodzenom správaní a životných podmienkach sivoňa arktického.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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