C/2024/1465

9.2.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1465)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Lappländsk Fjällröding“

EU št.: PGI-SE-02630 – 7. september 2020

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZGO]**

„Lappländsk Fjällröding“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena označba „Lappländsk Fjällröding“ označuje cele ali filirane gojene ribe vrste jezerska zlatovčica (*Salvelinus alpinus*) iz posebne populacije, katere naravni habitat je jezero Hornavan.

Najpomembnejše značilnosti proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ so naslednje:

cela riba:

trup:

trden in čvrst, nekoliko prožen,

velikost:

0,2–2 kg,

oči:

sijoče, živahne, svetle, izbokle, prozorna roženica s črno zenico in rumenim zrklom,

škrge:

rdeče in vlažne, brez sluzi, blata ali parazitov,

koža:

luske so zelo majhne in tesno zrasle skupaj. Koža je svetleča in lesketajoča. Majhne luske dajejo koži kovinski sijaj,

obarvanost:

v obdobju drstenja:

temno srebrno-siv/zelen hrbet, ki ima ob straneh bledejše svetlejše odtenke, ki imajo tudi rdeče/bledo rožnate/bledo rumene lise. Trebuh je svetlo rdeč. Trebušne, prsne in podrepne plavuti so rdeče, spredaj pa bele,

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

v preostalem delu leta:

kot že navedeno, vendar z bledejšimi odtenki (nežno srebrno sivimi/zelenimi z bledo koralno rdečim/rožnatim trebuhom),

kožna sluz:

prozorna in se tesno oprijema kože, zaznavna na dotik,

drobovina:

sijoča in gladka z bisernimi odtenki, prožna in svežega vonja,

potrebušnica:

prozorna, sijoča, brez vonja in drži se mesa,

cel in filiran proizvod „Lappländsk Fjällröding“:

ribje meso:

tekstura:

prožna in čvrsta z drobnimi mišičnimi vlakni,

barva:

oranžnordeča (NCS[1] S2050–2060Y50R). Barva je odvisna od obdobja in je povezana tudi s tem, ali se ribe drstijo ali ne. V obdobju drstenja je mišičevje bledo oranžnordeče barve. V preostalem delu leta je mišičevje svetlejše oranžnordeče barve,

vonj:

koža: nežen vonj po sladki jezerski vodi,

meso: zelo nežen vonj po mandljih in svežih zimzelenih rastlinah,

okus:

krepak okus po ikrah in umamiju. Rahlo sladek. Intenzivnost se po toplotni obdelavi nekoliko zmanjša,

konsistenca:

meso je prijetno čvrsto, hkrati pa je v ustih mehko in skoraj kremasto,

občutek v ustih:

vlažen, vendar ne masten. Na občutek v ustih vplivata tekstura in vsebnost maščobe. „Lappländsk Fjällröding“ ima manj grobo teksturo in manj maščobe med mišičnimi skupinami, kot je to na primer značilno za lososa. To pomeni, da je meso v ustih bolj homogeno in manj mastno kot meso lososa,

ravni hranil:

maščoba: 7,5–8,5 %,

od tega:

nasičene maščobne kisline: 1,4–1,6 %,

mononenasičene maščobne kisline: 2,9–3,1 %,

polinenasičene maščobne kisline: 2,4–2,6 %,

beljakovine: 18–22 %,

vitamin D: 5,6–6,0 µg/100 g rib,

folat: 22–28 µg/100 g rib,

železo: 0,1–0,3 mg/100 g rib,

sol: 0,08–0,12 %.

[1] Sistem naravnih barv.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma za ribe je komercialno pripravljena krma, prilagojena potrebam vrst na različnih stopnjah razvoja. Sestavlja jo vsaj 50 % rastlinskih surovin (predvsem stročnice, pšenica, sončnice, oljna repica) in približno 40 % živalskih surovin (predvsem ribja moka in ribje olje). Krma vsebuje približno 1 % fosforja in približno 6–8 % dušika. Vsaka serija krme je sledljiva.

Krma se pretežno proizvaja zunaj opredeljenega geografskega območja, kot je opisano v točki 4.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ mora potekati na območju, opredeljenem v točki 4, obsega pa naslednje faze: proizvodnjo iker in mlečja, oploditev iker, valjenje jajčec, gojenje ribjih jajčec s hranilnimi mešički, gojenje rib za upravljanje staleža, gojenje jedilnih rib, ribolov, odstranjevanje drobovja in razvrščanje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ obsega zgodovinska sodna okrožja Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina in Åsele ter župnijo Malå v švedskem delu Laponske.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med značilnostmi proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ in geografskim območjem temelji na naravnih in človeških dejavnikih.

Posebnosti proizvoda

„Lappländsk Fjällröding“ je iz mesa, ki je prijetnega polnega okusa ter čvrsto in prožno z drobnimi mišičnimi vlakni. Okus je krepak z notami iker in umamija. Nežen vonj vsebuje note mandljev in zimzelenih rastlin.

„Lappländsk Fjällröding“ ima po telesu rdeče/bledo rožnate/bledo rumene lise namesto črnih madežev, ki jih imajo pripadniki rodu *Salmo*. Podrepne, prsne in trebušne plavuti so spredaj pogosto bele. Glava je razmeroma majhna, luske pa majhne in tesno zrasle skupaj. „Lappländsk Fjällröding“ hitro zraste in pozno doseže spolno zrelost.

„Lappländsk Fjällröding“ se prav tako razlikuje od vrste zlatovčice na jugu Švedske (*Salvelinus lepechini*), deloma zaradi manjše velikosti. „Lappländsk Fjällröding“ ima tudi čvrstejše meso kot *S. lepechini*, kar pomeni, da v nasprotju z mesom rib *S. lepechini* ne razpada.

Posebnosti območja proizvodnje

Zaradi severne lege in nadmorske višine območja proizvodnje je podnebje ostro (temperature se januarja gibljejo med –10 °C in –17 °C, julija pa med 0 °C in 15 °C). Velik del letnih padavin pade v obliki snega v zimskih mesecih. Povprečni pretok vode v štirih večjih rekah, ki napajajo območje proizvodnje, je 165–500 kubičnih metrov na sekundo. Visok pretok vode pomeni, da je stopnja izmenjave vode v jezerih in vodotokih na območju proizvodnje visoka, zaradi česar voda vsebuje razmeroma malo hranil (ravni dušika se gibljejo med 150 µg in 200 µg na liter, ravni fosforja pa med 3 µg in 10 µg na liter) in je zelo rahlo obarvana s huminskimi snovmi (optična gostota F420/5: 0,025–0,045) in ima razmeroma nizko temperaturo skozi vse leto (poletne temperature so običajno med 7 °C in 14 °C).

Povezava z naravnimi dejavniki

Ribe, ki se gojijo kot „Lappländsk Fjällröding“, izhajajo iz velike, gensko določljive podpopulacije jezerske zlatovčice, ki živi v Hornavanu, tj. jezeru v zgodovinskem sodnem okrožju Arjeplog (del območja proizvodnje proizvoda „Lappländsk Fjällröding“). Jezerska zlatovčica, ki se goji za proizvodnjo proizvoda „Lappländsk Fjällröding“, ima čvrsto in prožno meso z drobnimi mišičnimi vlakni, pozno doseže spolno zrelost in razmeroma hitro zraste. Evolucijsko je prilagojena življenju v mrzlih, bistrih vodah z zelo malo hranili.

„Lappländsk Fjällröding“ se zato goji v jezerih in vodotokih na območju proizvodnje, kot je opisano v točki 4, ki imajo hladno, bistro vodo z zelo malo hranili in visoko stopnjo izmenjave vode. Metoda gojenja je prilagojena tako, da lahko proizvod „Lappländsk Fjällröding“ v čim večji meri ohrani značilnosti (konsistenco, okus in vonj ribjega mesa) in vedenje, ki so značilni za divjo jezersko zlatovčico v jezeru Hornavan.

Povezava s človeškimi dejavniki

Posebne značilnosti proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ so tudi rezultat izkušenj in strokovnega znanja osebja, odgovornega za gojenje, od izbora darovalcev iker in mlečja do dokončanega končnega proizvoda.

Proizvodnja proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ se začne z izbiro ustreznih plemenskih rib. Izkušeni gojitelji ribjih jajčec lahko na podlagi morfologije in vedenja rib ocenijo možnost za rast in obstoj morebitnih genetskih napak, ki bi lahko povzročile deformacije pri potomcih. Če se s plemenskimi ribami ravna ustrezno in previdno, se lahko iste plemenske ribe za proizvodnjo iker/mlečja uporabljajo pet ali šest let.

Ko se ikre in mlečje zmešajo skupaj, se odvečno mlečje spere, ikre pa se prestavijo v valilnico. Razvoj iker skrbno spremlja izkušeno osebje, ki lahko ugotovi, ali so ikre oplojene ali ne, in ročno odstrani mrtva ali neoplojena jajčeca.

Hitrost izvalitve je odvisna od časa in temperature vode (stopinjski dnevi). Da se ne bi vsa jajčeca izvalila istočasno, ribogojec prilagodi trenutek izvalitve tako, da poskrbi, da se jajčeca razvijajo pri različnih temperaturah vode. Po izvalitvi se nenehno spremljajo razvoj, vedenje in zdravje ribjih jajčec s hranilnimi mešički, tako da se lahko na ustrezni točki razvoja ribje jajčece premakne v korita za gojenje s tekočo vodo in krmi z začetno krmo (krmo z visoko vsebnostjo beljakovin).

Ko ribja jajčeca dosežejo ustrezno težo 25 gramov, se premaknejo v ribogojnico za gojenje jedilnih rib v enem od vodnih sistemov na območju proizvodnje. Med gojenjem proizvoda „Lappländsk Fjällröding“ ribogojec skrbno spremlja vedenje rib, da lahko oceni njihovo zdravje. Ribe se gojijo v čisti, hladni tekoči vodi na območju proizvodnje v razmerah, ki jezerski zlatovčici omogočajo, da čim dlje ohrani naravno vedenje. Za to delo mora ribogojec dobro poznati naravno vedenje in življenjske razmere jezerske zlatovčice.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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