C/2024/1465
9.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1465)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lappländsk Fjällröding”

EU nr: PGI-SE-02630 – 7.9.2020

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SGB]**

”Lappländsk Fjällröding”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade beteckningen ”Lappländsk Fjällröding” avser odlad hel eller filead fjällröding (*Salvelinus alpinus*) från den speciella population som naturligt förekommer i Hornavan.

De viktigaste egenskaperna hos ”Lappländsk Fjällröding” är:

Hel fisk:

Kropp:

Styv och fast, något elastisk.

Storlek:

0,2–2 kg.

Ögon:

Glänsande, intensivt skimrande, konvex och transparent hornhinna, svart pupill och gul ögonglob.

Gälar:

Röda, fuktiga, samt utan slem, dy och parasiter.

Hud:

Fjällen är mycket små och fastsittande. Huden är glänsande och skimrande. De små fjällen ger huden en lyster av metallic.

Färgteckning:

Under lekperioden:

Mörk silvergrå/grön rygg som övergår i ljusare ton på sidan där även röda/ljusrosa/gulvita prickar finns. Buken är klarröd. Buk-, bröst- och analfenorna är röda med vit framkant.

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

Under övriga året:

Som ovan fast blekare nyanser (ljus silvergrå/grön med ljust korallröd-rosa mage).

Hudslem:

Transparent och väl fastsittande på huden, märkbart vid beröring.

Inre organ:

Glänsande och släta med pärlemornyanser, spänstiga och med fräsch doft.

Bukhinna:

Transparent, glänsande, luktfri och fastsittande på köttet.

För såväl hel som filead ”Lappländsk Fjällröding” gäller:

Fiskkött:

Textur:

Elastisk och fast med fina muskelfibrer

Färg:

Orangeröd (NCS[1] S2050–2060Y50R). Färgen är säsongsberoende och hänger också samman med om fisken befinner sig i lekperioden eller ej. Under lekperioden är muskulaturen svagt orangeröd. Under övrig tid har muskulaturen kraftigare orangeröd färg.

Doft:

Hud: Svag doft av frisk insjö.

Kött: Mycket svag doft av mandel och färska granskott.

Smak:

Fyllig smak av löjrom och umami. Försiktig svag sötma. Intensiteten minskar något efter tillagning.

Konsistens:

Köttet erbjuder angenämt tuggmotstånd samtidigt som det upplevs som mört och nästan krämigt.

Munkänsla:

Saftig men inte fet. Upplevelsen påverkas av texturen och fetthalten. ”Lappländsk Fjällröding” har mindre grov textur och mindre fettrand mellan muskelgrupperna än vad som är fallet hos exempelvis lax. Köttet upplevs därmed som homogenare och mindre fett än laxens kött.

Näringsämnen:

Fett: 7,5–8,5 %

Varav:

Mättade fettsyror: 1,4–1,6 %

Enkelomättade fettsyror: 2,9–3,1 %

Fleromättade fettsyror: 2,4–2,6 %

Protein: 18–22 %

Vitamin D: 5,6–6,0 µg/100 g fisk

Folat: 22–28 µg/100 g fisk

Järn: 0,1–0,3 mg/100 g fisk

Salt: 0,08–0,12 %

[1] Natural Color System

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Fiskfodret består av ett kommersiellt framtaget foder anpassat till artens behov i olika utvecklingsstadier. Det består av minst 50 % av vegetabilier (huvudsakligen trindsäd, vete, solros, raps) och ca 40 % animalier (huvudsakligen fiskmjöl, fiskolja). Fodret innehåller ca 1 % fosfor, ca 6–8 % kväve. Varje parti av foder är spårbart.

Fodret produceras till övervägande delen utanför det avgränsade geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionen av ”Lappländsk Fjällröding ” måste ske i det område som anges i punkt 4, och består av följande steg: Produktion av rom och mjölke, befruktning av rommen, kläckning av rommen, odling av gulesäcksyngel, odling av sättfisk, odling av matfisk, upptagning, rensning och storlekssortering.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Lappländsk Fjällröding” består av Arjeplogs, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina och Åsele tingslag samt Malå socken i svenska Lappland.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan egenskaperna hos ”Lappländsk Fjällröding” i det geografiska området baseras på naturgivna och mänskliga faktorer.

Produktens särskiljande egenskaper

”Lappländsk Fjällröding” har ett fast och elastiskt kött med fina muskelfibrer, och angenämt tuggmotstånd. Smaken är fyllig med inslag av löjrom och umami. Svag doft med inslag av mandel och granskott.

”Lappländsk Fjällröding” har röda/ljusrosa/gulvita prickar på kroppen i stället för de svarta fläckar som finns hos släktet *Salmo*. Framkanten på anal- samt bröst- och bukfenor har ofta vit framkant. Huvudet är relativt litet och fjällen små och fastsittande. ”Lappländsk Fjällröding” växer snabbt och har sen könsmognad.

”Lappländsk Fjällröding” skiljer sig också från den i södra Sverige förekommande Storrödingen (*Salvelinus lepechini*) genom bland annat sin mindre storlek. ”Lappländsk Fjällröding” har också ett fastare kött än Storrödingen vilket gör att det, till skillnad från storrödingens kött, inte faller sönder i lameller.

Produktionsområdets särdrag

Till följd av produktionsområdets nordliga läge och höjden över havet är klimatet kärvt (temperaturen är –10 till –17 °C i januari och 0 till 15 °C i juli). En stor del av årsnederbörden faller som snö under vintermånaderna. Medelvattenflödet i de fyra stora älvar som avvattnar produktionsområdet är 165 till 500 kubikmeter per sekund. Det höga vattenflödet gör att omsättningshastigheten på vattnet i produktionsområdets sjöar och vattendrag är hög vilket gör att vattnen är förhållandevis näringsfattiga (mängden kväve är 150–200 µg per liter och mängden fosfor 3–10 µg per liter), endast är svagt färgade av humusämnen (Absorbans F 420/5: 0,025–0,045) och håller en relativt låg temperatur under hela året (sommartemperaturen är vanligen 7–14 °C).

Samband med naturgivna faktorer

Den fisk som odlas till ”Lappländsk Fjällröding” har sitt ursprung i den storvuxna och genetiskt identifierbara subpopulation av fjällröding som lever i sjön Hornavan i Arjeplogs tingslag (en del av produktionsområdet för ”Lappländsk Fjällröding”). Den fjällröding som odlas för produktion av ”Lappländsk Fjällröding” har ett fast kött med fina muskelfibrer, sen könsmognad samt relativt snabb tillväxttakt. Den är evolutionärt anpassad till ett liv i kallt, klart näringsfattigt vatten.

”Lappländsk Fjällröding” odlas därför i de sjöar och vattendrag, inom det produktionsområde som beskrivs i punkt 4, som har kallt, klart och näringsfattigt vatten med hög vattenomsättning. Odlingssättet är anpassat så att ”Lappländsk Fjällröding” behåller så mycket som möjligt av de egenskaper (fiskköttets konsistens, smak och doft) och det beteende som återfinns hos den vilda fjällrödingen från Hornavan.

Samband med mänskliga faktorer

De speciella egenskaper som kännetecknar ”Lappländsk Fjällröding” beror även på erfarenhet och kunnande hos den personal som sköter odlingen, från urval av donatorer av fiskägg och mjölke till den färdigrensade slutprodukten.

Produktionen av ”Lappländsk Fjällröding” börjar med urval av lämpliga avelsfiskar. En erfaren yngeluppfödare kan utifrån fiskens morfologi och beteende bedöma tillväxtförmåga och förekomst av eventuella genetiska fel som kan leda till missbildningar hos avkomman. Genom kunnig och varsam hantering av avelsfiskarna kan samma avelsfiskar användas för produktion av rom/mjölke under fem till sex år.

Efter att rom och mjölke blandats sköljs överskottet av mjölke bort och fiskäggen placeras i kläckeriet. Utvecklingen hos fiskäggen följs noga av erfaren personal som kan avgöra om fiskäggen är befruktade eller ej och som manuellt avlägsnar döda och obefruktade ägg.

Kläckningshastigheten är en funktion av tid och vattnets temperatur (dygnsgrader). För att inte all befruktad rom ska kläckas samtidigt reglerar odlaren tidpunkten för kläckningen genom att låta romen utvecklas vid olika vattentemperaturer. Efter kläckning övervakas gulesäcksynglens utveckling, beteende och hälsotillstånd kontinuerligt så att ynglen kan överföras till odlingstråg med rinnande vatten och utfodras med startfoder (foder med hög proteinhalt) vid rätt tidpunkt i utvecklingen.

När fiskynglen nått rätt storlek (25 g) flyttas de till matfiskodling i något av vattensystemen inom produktionsområdet. Under odlingen av ”Lappländsk Fjällröding” följer odlaren noggrant fiskens beteende för att kunna bedöma hälsotillståndet. Odlingen sker i strömmande kallt rent vatten i produktionsområdet under förhållanden som så långt som möjligt låter fjällrödingen behålla sitt naturliga beteende. Arbetet kräver att odlaren har god kännedom om fjällrödingens naturliga beteende och livsvillkor.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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