



C/2024/1465

9.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1465)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Lappländsk Fjällröding»

N. UE: PGI-SE-02630 — 7.9.2020

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Lappländsk Fjällröding»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'indicazione protetta «Lappländsk Fjällröding» si riferisce a pesci di allevamento interi o filettati della specie salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*) provenienti dalla particolare popolazione naturalmente presente nel lago di Hornavan.

Le caratteristiche principali del «Lappländsk Fjällröding» sono le seguenti.

Pesce intero

Corpo:

solido e sodo, piuttosto flessibile.

Peso:

0,2-2 kg.

Occhi:

cornea lucida, vivida, lucente, convessa, trasparente, con pupilla nera e bulbo oculare giallo.

Branchie:

rosse e umide, prive di muco, fango o parassiti.

Pelle:

le squame sono molto piccole e saldamente attaccate; la pelle è lucida e scintillante; le piccole squame conferiscono alla pelle una lucentezza metallica.

Colorazione:

durante la stagione riproduttiva:

dorso di colore scuro che va dal grigio argentato al verde e che sfuma verso toni più chiari sui lati, ove sono presenti anche macchie rosse/rosa pallido/giallo pallido. Il ventre è rosso brillante. Le pinne ventrali, pettorali e anali sono rosse, ma con cenni di bianco nella parte anteriore;

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

durante il resto dell'anno:

come sopra, ma con sfumature più chiare (colore chiaro che va dal grigio argentato al verde e ventre di colore chiaro che va dal rosso corallo al rosa).

Muco cutaneo:

trasparente e ben aderente alla pelle, percepibile al tatto.

Viscere:

lucide e lisce con sfumature perlate, elastiche e dal sentore fresco.

Peritoneo:

trasparente, brillante, inodore e adeso alla carne.

Per il «Lappländsk Fjällröding» sia intero che filettato

Carne:

Consistenza:

elastica e soda, con sottili fibre muscolari.

Colore:

rosso aranciato (NCS[1] S2050-2060Y50R). Il colore dipende dalla stagione ed è anche correlato al fatto che il pesce si trovi o meno in fase riproduttiva. Durante la stagione riproduttiva la muscolatura è di colore rosso aranciato pallido, mentre per il resto dell'anno il rosso aranciato è più brillante.

Odore:

pelle: leggero aroma di acqua lacustre;

Carne: aroma molto tenue di mandorle e di conifere.

Sapore:

sapore corposo di uova e lattimi e sapore di umami. Leggera dolcezza. L'intensità si riduce un po' dopo la cottura.

Consistenza:

la carne è di piacevole compattezza e allo stesso tempo lascia una sensazione di morbidezza e quasi di burrosità in bocca.

Al palato:

carne umida ma non grassa. La sensazione in bocca è influenzata dalla consistenza e dal contenuto di grassi. Rispetto, ad esempio, a quella tipica del salmone, il «Lappländsk Fjällröding» ha una consistenza meno granulosa e meno grassa tra le fasce muscolari. Rispetto al salmone, perciò, la carne del «Lappländsk Fjällröding» lascia in bocca una sensazione più omogenea e meno grassa.

Livelli di nutrienti:

Grassi: 7,5-8,5 %

di cui:

acidi grassi saturi: 1,4-1,6 %

acidi grassi monoinsaturi: 2,9-3,1 %

acidi grassi polinsaturi: 2,4-2,6 %

Proteine: 18-22 %

Vitamina D: 5,6-6,0 µg/100 g di pesce

Folato: 22-28 µg/100 g di pesce

Ferro: 0,1-0,3 mg/100 g di pesce

Sale: 0,08-0,12 %

[1] Sistema di colore naturale

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione consiste in un mangime prodotto commercialmente, adatto alle esigenze della specie nelle varie fasi del suo sviluppo e costituito da materie vegetali per almeno il 50 % (principalmente legumi, frumento, girasole e colza) e da materie animali per circa il 40 % (principalmente farina di pesce e olio di pesce). Il mangime contiene circa l'1 % di fosforo e circa il 6-8 % di azoto. Ogni lotto di mangime è tracciabile.

I mangimi sono prodotti prevalentemente al di fuori della zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del «Lappländsk Fjällröding», che deve aver luogo nella zona definita al punto 4, prevede le seguenti fasi: produzione delle uova e dei lattimi, fecondazione delle uova, incubazione delle uova, allevamento degli avannotti nel sacco vitellino, allevamento di pesci destinati al ripopolamento, allevamento di pesci destinati al consumo, prelievo, eviscerazione e calibratura.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Lappländsk Fjällröding» è costituita dai distretti storici di Arjeplog, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina e Åsele e dal distretto di Malå nella Lapponia svedese.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra le caratteristiche del «Lappländsk Fjällröding» e la zona geografica si basa su fattori naturali e umani.

Specificità del prodotto

Il «Lappländsk Fjällröding» ha una carne soda ed elastica piacevolmente consistente, con sottili fibre muscolari. Il gusto è corposo, con note di uova di pesce e lattimi e sapore di umami. L'aroma leggero sprigiona sentori di mandorle e di conifere.

Il corpo del «Lappländsk Fjällröding» presenta macchie rosse/rosa pallido/giallo pallido, al posto delle macchie nere riscontrabili sugli esemplari appartenenti al genere *Salmo*. Le pinne anali, pettorali e ventrali sono spesso bianche nella parte anteriore. La testa è relativamente piccola e le squame sono piccole e saldamente attaccate. Il «Lappländsk Fjällröding» cresce rapidamente e raggiunge tardi la maturità sessuale.

Il «Lappländsk Fjällröding» si distingue dalle specie di salmerino presenti nel sud della Svezia (*Salvelinus lepechini*) in parte per le sue minori dimensioni. Rispetto al *Salvelinus lepechini* ha anche una carne più soda, che quindi non si disfa, a differenza dell'altra.

Specificità della zona di produzione

Come conseguenza dell'ubicazione settentrionale e dell'altitudine della zona di produzione, il clima è rigido (temperature comprese tra -10 °C e -17 °C a gennaio e tra 0 °C e 15 °C a luglio). Gran parte delle precipitazioni annuali assume forma nevosa nei mesi invernali. La portata media dei quattro grandi fiumi che bagnano la zona di produzione varia tra i 165 e i 500 metri cubi al secondo. Questa portata elevata determina un alto tasso di ricambio idrico nei laghi e nei corsi d'acqua della zona di produzione e porta, di conseguenza, ad un tenore relativamente basso di nutrienti nell'acqua (livelli di azoto tra 150 e 200 µg per litro e livelli di fosforo tra 3 e 10 µg per litro). L'acqua ha una leggerissima colorazione dovuta alla presenza di sostanze umiche (densità ottica F420/5: 0,025-0,045) e ha una temperatura piuttosto bassa per tutto l'arco dell'anno (le temperature estive sono di solito comprese tra i 7 °C e i 14 °C).

Legame con i fattori naturali

Il pesce allevato come «Lappländsk Fjällröding» discende dalla grande sottopopolazione geneticamente identificabile del salmerino alpino presente nel lago di Hornavan, situato nello storico distretto di Arjeplog (parte della zona di produzione del «Lappländsk Fjällröding»). Il salmerino alpino allevato per la produzione del «Lappländsk Fjällröding» ha una carne soda ed elastica con sottili fibre muscolari, giunge tardi a maturità sessuale e cresce con relativa rapidità. Nel tempo si è adattato a vivere in acque fredde, limpide e povere di nutrienti.

Il «Lappländsk Fjällröding» è quindi allevato nei laghi e nei corsi d'acqua all'interno della zona di produzione descritta al punto 4, in acque fredde, limpide e povere di sostanze nutritive, con un elevato tasso di ricambio idrico. Il metodo di allevamento è stato adattato per consentire al «Lappländsk Fjällröding» di conservare il più possibile le caratteristiche (consistenza, sapore e aroma della carne) e il comportamento riscontrabili nel salmerino alpino selvaggio del lago di Hornavan.

Legame con i fattori umani

Le caratteristiche peculiari tipiche del «Lappländsk Fjällröding» sono dovute anche all'esperienza e alla competenza del personale responsabile dell'allevamento, dalla selezione delle uova e dei lattimi fino al completamento del prodotto finale.

La produzione del «Lappländsk Fjällröding» ha inizio con la selezione di riproduttori adatti. Sulla base della morfologia e del comportamento del pesce, l'allevatore di avannotti esperto riesce a stimare la capacità di crescita e la presenza di eventuali difetti genetici che potrebbero causare deformità nella progenie. Grazie ad un'abile e attenta manipolazione, il pesce riproduttore può essere utilizzato per la produzione di uova e di lattimi per 5 o 6 anni.

Dopo che uova e lattimi sono stati mescolati insieme, i lattimi in eccesso sono eliminati mediante risciacquo e le uova sono poste nella vasca d'incubazione. Lo sviluppo delle uova è attentamente monitorato da personale esperto, che determina se la fecondazione è avvenuta, rimuovendo manualmente le uova morte o non fecondate.

La velocità di schiusa dipende dal tempo e dalla temperatura dell'acqua (gradi/giorni). Per evitare che tutte le uova si schiudano nello stesso momento, l'acquacoltore regola il momento della schiusa permettendo alle uova di svilupparsi a diverse temperature dell'acqua. Dopo la schiusa, lo sviluppo, il comportamento e la salute degli avannotti presenti nel sacco vitellino sono costantemente monitorati in modo che gli avannotti possano essere trasferiti nelle vasche di allevamento munite di acqua corrente e alimentati con starter adeguati (mangimi ad alto contenuto proteico) al momento giusto del loro sviluppo.

Gli avannotti che raggiungono il peso corretto di 25 grammi sono trasferiti in un allevamento di pesci destinati al consumo in uno dei sistemi idrici della zona di produzione. Durante l'allevamento del «Lappländsk Fjällröding» l'acquacoltore monitora attentamente il comportamento del pesce in modo da poterne valutare lo stato di salute. L'allevamento avviene in acqua corrente pura e fredda nella zona di produzione, in condizioni che consentono al salmerino alpino di mantenere il suo comportamento naturale il più a lungo possibile. Per questo lavoro l'acquacoltore deve avere una conoscenza approfondita del comportamento naturale e delle condizioni di vita del salmerino alpino.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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