

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 74/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„KALIX LÖJROM”

NR WE: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Kalix Löjrom”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Typ produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Kalix Löjrom” cechują przede wszystkim następujące cechy szczególne:

- „Kalix Löjrom” oferowany w sprzedaży ma najczęściej postać produktu mrożonego lub rozmrożonego, ale w małych ilościach w sezonie połowowym występuje również w postaci świeżej. „Kalix Löjrom” ma identyczne właściwości tak w postaci zamrożonej, rozmrożonej jak i świeżej,
- rozmiary poszczególnych jajeczek zwiększają się w ciągu całego pięcioletniego sezonu połowowego, z początkowej średnicy ok. 0,8 mm do 1,3 mm w ostatnim, piątym tygodniu,
- smak „Kalix Löjrom” jest łagodny i pełny, nasycony delikatnym aromatem oleju rybiego i soli,
- jajeczka mają barwę pomarańczową (w krajowej skali barw: ref. S2070-450R),

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- zawartość soli (NaCl) w „Kalix Løjrom” wynosi 4,3 %,
- całkowita zawartość wody w „Kalix Løjrom” mierzona metodą liofilizacji sięga 37,7 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

„Kalix Løjrom” wytwarza się z ikry sielawy (*coregonus albula*) poławianej na morzu w określonym obszarze geograficznym sięgającym 40 km od wybrzeża, ograniczonym od południa ujściem rzeki Åby älv, a od północy – ujściem Torneå älv. „Kalix Løjrom” musi być oddzielony od ryb w dniu połowu. Następnie ikrę soli się (dodatek NaCl) w proporcji 4 %.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Na pożywienie sielawy składają się: plankton skorupiakowy oraz larwy owadów, a także minerały zawarte w wodach rzecznych obecnych w otoczeniu ryb. Sielawa odżywia się wyłącznie pokarmem pochodzącym z określonego obszaru geograficznego.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:*

Zabiegi przygotowawcze, obejmujące płukanie masowe, młócenie, odcędzanie, suszenie, solenie i dokładne oczyszczanie „Kalix Løjrom” muszą odbywać się w określonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Określony obszar geograficzny na lądzie obejmuje gminy Piteå, Luleå, Kalix i Haparanda; na morzu sięga 40 km od wybrzeża, od południa ograniczony jest ujściem rzeki Åby älv, a od północy – ujściem Torneå älv.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Sielawy zamieszkują obszar geograficzny określony w pkt 4. W okresie połowów ryby pozostają w tym obszarze geograficznym na którym znajduje się 1 500 wysp, a który stanowi naturalne tarlisko sielawy. Nie istnieją opisane tarliska tego gatunku na wschód od ujścia Torneå älv. Z kolei zasolenie wód na południe od ujścia Åby älv jest zbyt wysokie z uwagi na niewystarczającą ilość wody słodkiej docierającej do tej części Zatoki Botnickiej. Faktyczne rozmiary strefy połowowej zmieniają się w zależności od masy wód zasilającej rzeki podczas wiosennej odwilży. W przypadku szczególnie śnieżnej zimy masa wód słodkich wypiera wody morskie w głąb Zatoki Botnickiej, rozszerzając zasięg połowów sielawy do 40 km od wybrzeża. Szerszy zasięg tarliska sielawy przekłada się na zwiększenie ilości ryb w stadzie. Fakt bezpośredniego związku między znacznymi opadami i dużą ilością śniegu a wzrostem pogłowia sielawy jest dobrze znany. Zamieszkiwaną przez sielawę strefę Zatoki Botnickiej zasilają wody słodkie pochodzące z ośmiu potężnych rzek i wielkiej liczby pomniejszych cieków wodnych. Całkowity obszar tej zlewni sięga 25 % powierzchni terytorium Szwecji. Wody te mają jakość wody pitnej.

Produkcja „Kalix Løjrom” ma charakter rzemieślniczy, wymaga znacznych umiejętności i długiego doświadczenia. W szczególności proces pobierania ikry wymaga wielkiego doświadczenia i jest decydujący dla ostatecznej jakości produktu. Umiejętne obchodzenie się z ikrą na określonym obszarze geograficznym jest wynikiem wielu lat tradycji wytwarzania „Kalix Løjrom”.

5.2. *Specyfika produktu:*

Sielawę występującą w określonym obszarze geograficznym od innych odmian ryb słodkowodnych odróżnia przede wszystkim pożywienie. W przedmiotowym obszarze nie występują praktycznie żadne owady słodkowodne. Na pokarm składają się plankton skorupiakowy i larwy owadów. Również pomarańczowa barwa (ref. S2070-450R w krajowej skali barw) odróżnia „Kalix Løjrom” od żółtej ikry innych sielaw słodkowodnych. Różnica ta jest wynikiem odmiennego pokarmu. Smak „Kalix Løjrom” jest łagodny i pełny, nasycony delikatnym aromatem oleju rybiego i soli.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

„Kalix Löjrom” jest produktem o wysokiej jakości, będącym unikatem na rynku. Na efekt ten składa się wiele przyczyn, w szczególności czystość i niska temperatura wody oraz szczególne pożywienie ryb. Wody tarliska mają jakość wody pitnej. Niebagatelne znaczenie ma przy tym szczególna metoda produkcji stosowana w tym obszarze geograficznym. Pokarm, na którym żeruje sielawa przebywająca na określonym obszarze geograficznym, nadaje jej ikrze charakterystyczny smak i barwę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser_2006/Ansokan_Skyddad_Ursprungsbeteckning_Kalix_Lojrom.pdf
