

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 74/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«KALIX LÖJROM»

Nº CE: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Kalix Löjrom»

2. Estado miembro o tercer país:

Reino de Suecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):**

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Las características principales de «Kalix Löjrom» (huevas de corégono blanco de Kalix) son las siguientes:

- «Kalix Löjrom» se vende sobre todo como producto congelado o descongelado, aunque también se encuentra fresco, en pequeñas cantidades, durante el período de captura. Las características del producto son las mismas en estas tres modalidades,
- el tamaño de las huevas oscila, en el período de pesca de cinco semanas, entre 0,8 mm en la primera semana y 1,3 mm en la quinta,
- «Kalix Löjrom» presenta un sabor suave, redondo, de aceite de pescado delicado y sal,
- el color de las huevas es naranja (referencia S2070-450R en la escala nacional de colores),

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- el contenido total de sal (NaCl) de «Kalix Ljöjrom» asciende al 4,3 %,
- el contenido total de agua de «Kalix Ljöjrom» tras la deshidratación por congelación es del 37,7 %.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

«Kalix Ljöjrom» se compone de huevos de corégono blanco (*Coregonus albula*) capturado en el mar en una zona geográfica delimitada al sur por la desembocadura del río Åby y al norte por la desembocadura del río Torneå y cuyo límite exterior se sitúa a 40 km de la costa. «Kalix Ljöjrom» debe extraerse del pescado el día mismo de la captura. Se añade a las huevas un 4 % de sal (NaCl).

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

El corégono blanco se alimenta de crustáceos planctónicos, larvas de insectos y minerales que arrastran las aguas fluviales. Toda su alimentación procede de la zona geográfica.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

La preparación de «Kalix Ljöjrom», que incluye las operaciones de aclarado en bruto, batido, cribado, deshidratación, salazón y limpieza fina, debe producirse en la zona geográfica.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica se compone, en tierra, de los municipios de Piteå, Luleå, Kalix y Haparanda y, en el mar, de una zona delimitada al sur por la desembocadura del río Åby y al norte por la desembocadura del río Torneå y cuyo límite exterior se sitúa a 40 km de la costa.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Los corégonos blancos viven en la zona geográfica que se describe en el punto 4. Permanecen en ella durante el período de captura ya que las 1 500 islas que componen esta zona constituyen un desovadero natural para la especie. Al este de la desembocadura del río Torneå no existe ningún desovadero conocido. Al sur de la desembocadura del río Åby el contenido en sal es demasiado alto por ser escasas las aguas dulces que llegan a esa parte del Golfo de Botnia. El tamaño real de la zona de pesca varía en función de los volúmenes de agua dulce que ocasionen las crecidas primaverales. En invierno, si se registran nevadas intensas, el agua dulce arrastra el agua salada hacia el Golfo de Botnia y el límite exterior de la zona de captura del corégono blanco puede situarse a 40 km de la costa. Si los corégonos blancos pueden hallar alimentación en una zona mayor, su población aumenta. Es bien conocido el vínculo entre unos inviernos lluviosos y nevados y una población significativa de corégonos blancos. Ocho grandes ríos, así como muchos riachuelos y pequeñas corrientes, llevan agua dulce a esa parte del Golfo de Botnia. Esa zona drenada representa un 25 % de la superficie de Suecia. La calidad del agua es equiparable a la del agua potable.

La producción de «Kalix Ljöjrom» es artesanal; requiere muchos conocimientos y larga experiencia. En particular, el prensado de las huevas requiere mucha experiencia e influye de forma significativa en la calidad del producto. Los conocimientos para la preparación de las huevas se hallan concentrados en la zona geográfica de referencia habida cuenta de la larga tradición en la preparación de «Kalix Ljöjrom».

5.2. *Carácter específico del producto:*

El corégono blanco de la zona geográfica se distingue de otras especies de agua dulce por su alimentación. En esta zona no existe ningún insecto de agua dulce. La alimentación consta de crustáceos planctónicos y larvas de insectos. «Kalix Ljöjrom» es de color naranja (referencia S2070-450R en la escala nacional de colores), mientras que las huevas de los corégonos blancos de aguas dulces son amarillas. La diferencia de color se explica por la alimentación. «Kalix Ljöjrom» presenta un sabor suave, redondo, con notas de aceite de pescado delicado y sal.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

«Kalix Löjrom» tiene en el mercado una imagen de calidad superior y exclusividad, que se explica por el agua pura fría en que se capturan los peces y por su alimentación especial. La calidad del agua es equiparable a la del agua potable. Además influye el método de producción particular que se aplica en esa zona geográfica. La alimentación especial del corégono blanco que vive en ella le da a «Kalix Löjrom» ese sabor y color especial.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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