

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 74/10)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námitky musí Komise obdržet do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„KALIX LÖJROM“

č. ES: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

„Kalix Löjrom“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin:**3.1 *Druh produktu (podle přílohy II):*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Nejdůležitější vlastnosti jiker „Kalix Löjrom“ jsou tyto:

— Jikry „Kalix Löjrom“ se prodávají hlavně zmrazené nebo rozmrazené, ale během rybolovného období v menším množství i čerstvé. Jejich vlastnosti jsou ve zmrazeném, rozmrazeném i čerstvém stavu stejné.

— Během rybolovného období, které trvá pět týdnů, se velikost jiker pohybuje od přibližně 0,8 mm v prvním týdnu do 1,3 mm v pátém týdnu.

— Jikry „Kalix Löjrom“ mají lehkou zaoblenou chuť jemného rybího tuku a soli.

— Jikry mají oranžovou barvu (S2070-450R na národní barevné stupnici).

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Jikry „Kalix Löjrom“ mají celkový obsah soli (NaCl) 4,3 %.
- Po použití metody sušení vymrazováním je celkový obsah vody v jikrách „Kalix Löjrom“ 37,7 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Jikry „Kalix Löjrom“ jsou získávány z jiker síha malého (*Coregonus albula*) loveného v moři v zeměpisné oblasti ohraničené na jihu ústím řeky Åby, na severu ústím řeky Torneå a směrem na východ se tato oblast rozkládá do 40 km od pobřeží. Jikry „Kalix Löjrom“ se musí z ryb získat v den rybolovu. Do jiker se přidávají 4 % soli (NaCl).

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Potrava síha malého sestává z planktonních korýšů, larev hmyzu a z minerálů, které se do oblasti dostanou z říčních vod. Veškerá potrava, kterou síh malý pozře, pochází z uvedené zeměpisné oblasti.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Příprava jiker „Kalix Löjrom“ jako je předběžné opláchnutí, promíchávání, prosévání, sušení, solení a důkladné čištění musí proběhnout v dané zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast sestává na pevnině z obcí Piteå, Luleå, Kalix a Haparanda a na moři je ohraničena na jihu ústím řeky Åby, na severu ústím řeky Torneå a směrem na východ se rozkládá do 40 km od pobřeží.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Síh malý žije v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4. Důvod, proč se síh malý během rybolovného období zdržuje v dané zeměpisné oblasti je ten, že tato oblast, kde se nachází 1 500 ostrovů, představuje pro síha malého vhodné místo k vytírání. Na východ od ústí řeky Torneå se žádná taková známá místa nevyskytují. Na jih od ústí řeky Åby je obsah soli příliš vysoký, protože do této části Botnického zálivu přitéká málo sladké vody. Rozloha vlastní oblasti rybolovu se mění v závislosti na množství sladké vody, která se na jaře naplaví z řek. Jestliže je v zimě hodně sněhu, naředí sladká voda z řek na jaře slanou vodu Botnického zálivu natolik, že se vnější hranice pro rybolov síha malého posune až 40 km od pobřeží. Když síh malý nalezne potravu na větším území, vzrůstá také velikost jeho populace. Souvislost mezi deštivou zimou nebo zimou, kdy je hodně sněhu, a velkou populací síha malého je dobře známá. Do této části Botnického zálivu proudí sladká voda z osmi velkých řek, mnoha říček a menších vodních toků. Do všech těchto toků přitéká voda z 25 % území Švédska. Tato voda má kvalitu pitné vody.

Zpracování jiker „Kalix Löjrom“ probíhá ručně a vyžaduje mnoho znalostí a dlouhodobé zkušenosti. Mnohaleté zkušenosti jsou třeba hlavně při lisování jiker, které má pro jejich kvalitu velký význam. Znalosti o tom, jak s jikrami nakládat, mají lidé v dané zeměpisné oblasti zejména díky dlouhé tradici přípravy jiker „Kalix Löjrom“.

5.2 Specifičnost produktu:

Síh malý žijící v uvedené zeměpisné oblasti se od jiných sladkovodních druhů liší potravou. V oblasti se nevyskytují žádné druhy sladkovodního hmyzu. Potrava sestává z planktonních korýšů a larev hmyzu. Jikry „Kalix Löjrom“ mají oranžovou barvu (S2070-450R na národní barevné stupnici), zatímco jikry síha malého žijícího ve sladkých vodách jsou žluté. Barva je rozdílná právě kvůli potravě. Jikry „Kalix Löjrom“ mají lehkou zaoblenou chuť jemného rybího tuku a soli.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Jikry „Kalix Löjrom“ jsou na trhu spojovány s vysokou kvalitou a exkluzivitou. Existuje pro to mnoho důvodů, mimo jiné chladná a čistá voda a specifická potrava. Voda má kvalitu pitné vody. K výlučnosti jiker navíc přispívá zvláštní metoda produkce, která se v této zeměpisné oblasti používá. Potrava síla malého žijícího v uvedené zeměpisné oblasti je důvodem, proč mají jikry „Kalix Löjrom“ specifickou chuť a barvu.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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