

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 74/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„KALIX LÖJROM“****EG-Nr.: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Kalix Löjrom“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Schweden

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart (wie in Anhang II):**

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Kalix Löjrom weist folgende wesentliche Eigenschaften auf:

- Kalix Löjrom wird hauptsächlich gefroren oder aufgetaut verkauft, gelegentlich jedoch auch frisch in kleinen Mengen während der Fangsaison. Die Eigenschaften des Löjrom sind in jeder Form dieselben.
- Die Größe des Rogen variiert während der fünföchigen Befischungszeit zwischen ca. 0,8 mm in der ersten Woche und 1,3 mm in der fünften Woche.
- Kalix Löjrom hat einen runden, milden Geschmack von weichem Fischöl und Salz.
- Der Rogen ist orangefarben gemäß der Farbskala S2070-450R (Nationale Farbklassifizierung).

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Kalix Ljörom hat einen Gesamtsatzgehalt (NaCl) von 4,3 %.
- Der Wassergehalt von Kalix Ljörom beträgt gemäß dem Gefriertrocknungsverfahren insgesamt 37,7 %.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Kalix Ljörom wird gewonnen aus Rogen von Maränen (*coregonus albula*), die im Meer in einem geografischen Gebiet gefangen werden, das im Süden von der Flussmündung des Åby und im Norden von der Flussmündung des Torneå begrenzt wird und sich bis zu 40 km von der Küste ausdehnt. Kalix Ljörom muss am Fangtag aus den Fischen geerntet werden. Dem Rogen werden 4 % Salz (NaCl) zugefügt.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Maränen ernähren sich von planktonischen Schalentieren sowie Insektenlarven und den Mineralien, die mit dem Flusswasser in das Gebiet gelangen. Die Maränen ernähren sich ausschließlich von Futter aus dem geografischen Gebiet.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Zubereitungsschritte wie das Waschen, Ausschlagen, Sieben, Trocknen, Salzen und gründliche Reinigen des Kalix Ljörom müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet besteht aus den Gemeinden Piteå, Luleå, Kalix und Haparanda sowie dem Meeresgebiet zwischen der Flussmündung des Åby im Süden, der Flussmündung des Torneå im Norden und einer Außengrenze von 40 km von der Küste.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Maräne lebt in dem unter Nummer 4 abgegrenzten Gebiet. Die Maränen halten sich während der Fangsaison in diesem geografischen Gebiet auf, da es mit seinen 1 500 Inseln einen natürlichen Laichplatz für diese Fische bietet. Östlich der Flussmündung des Torneå sind keine Laichplätze bekannt. Südlich der Flussmündung des Åby ist der Salzgehalt des Wassers zu hoch, da in diesen Teil des Bottnischen Meerbusens nicht genug Süßwasser gelangt. Die tatsächliche Größe des Fanggebiets hängt davon ab, wie viel Süßwasser mit den Frühjahrsfluten in dieses Gebiet gelangt. Bei einem schneereichen Winter drängt das Süßwasser der Frühjahrsfluten das Salzwasser des Bottnischen Meerbusens zurück, so dass die äußere Grenze für das Fangen von Maränen auf 40 km von der Küste ausgedehnt wird. Kann die Maräne sich in einem größeren Gebiet ernähren, so vergrößert sich auch der Bestand. Der Zusammenhang zwischen einem regen- und schneereichen Winter und einem größeren Maränenbestand ist sehr gut bekannt. Acht große Flüsse sowie zahlreiche kleinere Bäche und Wasserläufe führen diesem Teil des Bottnischen Meerbusens Süßwasser zu. Dieses Wassereinzugsgebiet entspricht 25 % der Fläche Schwedens. Das Wasser hat Trinkwasserqualität.

Die Herstellung von Kalix Ljörom erfolgt handwerklich und erfordert große Fachkenntnis und jahrelange Erfahrung. Besonders das Pressen des Rogens bedarf langer Erfahrung und ist von großer Bedeutung für die Qualität. Im geografischen Gebiet findet sich aufgrund der langen Tradition bei der Herstellung von Kalix Ljörom eine reiche Erfahrung im Umgang mit Rogen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Maränen in dem geografischen Gebiet unterscheiden sich von anderen Süßwassersorten durch ihre Ernährung. In dem Gebiet findet man keinerlei Süßwasserinsekten. Das Futter besteht aus planktonischen Schalentieren und Insektenlarven. Kalix Ljörom ist orange gemäß der Farbskala S2070-450R (Nationale Farbklassifizierung), während der Rogen anderer Süßwassermaränen gelb ist. Dies ist ernährungsbedingt. Kalix Ljörom hat einen runden, milden Geschmack von weichem Fischöl und Salz.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Kalix Ljörom steht im Handel für hohe Qualität und Exklusivität. Dafür gibt es viele Gründe, u. a. das kalte, saubere Wasser und die spezielle Ernährung der Fische. Das Wasser hat Trinkwasserqualität. Auch das in dem geografischen Gebiet angewandte spezielle Produktionsverfahren trägt zur Besonderheit des Erzeugnisses bei. Die besondere Ernährung der Maränen, die in dem geografischen Gebiet leben, gibt Kalix Ljörom seinen speziellen Geschmack und seine außergewöhnliche Farbe.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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