

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 361/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”TØRRFISK FRA LOFOTEN”

EY-N:o: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Tørrfisk fra Lofoten”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Norja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.7 – Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Tørrfisk fra Lofoten -kapakala on Lofoteilta peräisin olevaa luontaisesti kuivattua turskaa (*Gadus morhua*). Nimitys koskee kapakalaa, joka täyttää kaikki luokitteluvaatimukset (kapakalan luokittelua koskeva Norjan teollisuusstandardi, NBS 30-01).

Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan kosteuspitoisuuden on oltava 16–27 %, proteiinipitoisuuden 68–78 % ja rasvapitoisuuden noin 1 %. Tørrfisk fra Lofoten -kapakalassa on vahva kalan maku ja aromi, kalan pinta on kullanvärinen ja kala on kooltaan 40–90 cm.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Tørrfisk fra Lofoten on valmistettava Lofoteja ja Vesterålenia ympäröiviltä vesiltä tammikuusta huhtikuuhun kestäväällä ajanjaksolla pyydetystä turskasta. Tällä ajanjaksolla sukukypsä turska vaeltaa

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Barentsinmeren kylmiltä napa-alueen vesiltä Lofootteja ja Vesterålenia ympäröiville vesille kutemaan. Kalastusalue sijaitsee koordinaattien Ø 010°00'–Ø 016°08' ja N 67°00'–N 69°30' välillä seuraavilla ICES-alueilla: alue 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 ja osittain 25, alue 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Tällä alueella pyydetty kalat eroavat rakenteeltaan syvänmeren kaloista. Erityisesti lihasrakenne on erilainen pitkän vaelluksen jälkeen, minkä ansiosta kala on laadultaan sellaista, että se kestää kuivattamisen. Kalastusmatka on lyhyt rannikon kalastajille, joten kala voidaan pyytää ja toimittaa samana päivänä, mikä on tärkeää kalan laadun kannalta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tørrfisk fra Lofoten -kapakala kuivataan luontaisesti ja lajitellaan Lofoteilla.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan tuotannossa käytetty kala pyydetään Lofootteja ja Vesterålenia ympäröivillä vesillä koordinaattien Ø 010°00'–Ø 016°08' ja N 67°00'–N 69°30' välisellä alueella seuraavilla ICES-alueilla: alue 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 ja osittain 25, alue 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Kala puretaan Lofoteilla sekä kuivatetaan luontaisesti ja lajitellaan Lofoteilla. Lofootit koostuvat seuraavista kunnista: Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy ja Vågan.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Lofootteja ja Vesterålenia ympäröivä merialue on yksi maailman rikkaimmista kalastusalueista, ja Lofoteilla harjoitettava kalastus on yksi tärkeimmistä kausiluonteisista turskankalastuksista Norjassa.

Turska elää suurimman osan elämästään Barentsinmerellä mutta vaeltaa Lofootteja ja Vesterålenia ympäröiville vesialueille kutemaan tammikuusta huhtikuuhun kestäväällä ajanjaksolla. Kyseisellä ajanjaksolla vallitsevan lämpötilan ja merestä saatavan ravinnon vuoksi lisääntymisedellytykset ovat kyseisellä alueella hyvin suotuisat.

Lofootteja ja Vesterålenia ympäröivä merialue on kautta aikojen ollut turskan tärkein kutualue. Mannerjalusta on alueella kapea, ja ravinteikasta vettä virtaa melko lähellä rannikkoa. Tämä luo kasvun ja eloonjäämisen kannalta parhaat mahdolliset olosuhteet.

Turska vaeltaa massoittain tälle maantieteelliselle alueelle samaan aikaan, kun ilmasto-olot soveltuvat erityisen hyvin luontaiselle kuivattamiselle.

Sijainti Golf-virran läheisyydessä suosii eritoten kalan luontaista kuivumista ja vaikuttaa ratkaisevalla tavalla Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan loppulaatuun. Golf-virran ansiosta talvet ovat Lofoteilla leutoja ja keskilämpötila on – 0,8–+ 2,2 °C tammikuusta huhtikuuhun. Keväät ovat kuivia, ja kokonaissadanta on 132–108 mm. Tällaiset ilmasto-olot ovat ennakoedellytys sille, että kala kuivuu hyvin eikä jäädy tai pilaannu.

Luokittelu on lopputuotteen laadun kannalta ratkaiseva taito. Se vaatii huomattavaa asiantuntemusta, ja sen tekijät ovat erityisosaajia. Laadunarviointi on taito, joka on periytynyt sukupolvelta toiselle ja/tai yritysten sisällä. Aiemmin laadunarvioijat koulutettiin itse yrityksissä, nykyisin tarjolla on erityistä teoreettista koulutusta. Teoreettiseen koulutukseen yhdistetään käytännön koulutusta kapakalaa valmistavissa yrityksissä.

Valmistukseen ja markkinavaatimuksiin liittyvä asiantuntemus on myös periytynyt sukupolvelta toiselle Lofoteilla.

Tällainen tietämys on olennaisen tärkeää varmistamaan Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan laatu.

5.2 Tuotteen erityisyys

Tørrfisk fra Lofoten -kapakala on sukukypsistä kaloista saatavaa perattua luontaisesti kuivatettua pää-
töntä turskaa (*Gadus morhua*). Luontainen kuivatus sekä säilöö että kypsentää kalan, lähinnä sen
ansiosta, että kosteuspitoisuus alenee huomattavasti. Kala säilyy erittäin hyvin ja on hyvin ravinteikasta,
esimerkiksi sen proteiinipitoisuus on korkea, 68–78 %, kun tuoreessa kalassa se on 18 %. Kala on
tarpeeksi kuivaa, kun kalaa napautettaessa siitä kuuluu oikeanlainen "kuivan kalan ääni". Äänen
oltava syvä ja selkeä napsahdus. Sen arvioimiseksi, onko "kuivan kalan ääni" oikeanlainen, tarvitaan
hyvää asiantuntemusta ja pitkä kokemusta.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Yhteys perustuu tuotteen ominaisuuksiin, joiden taustalla on sen maantieteellinen alkuperä.

Perinteet:

Kalaa on kuivattu luontaisesti Lofoteilla aina 1100-luvun alusta saakka, ja se on tärkeä osa norjalaista
perinnettä. Kuivaamisen ja luokittelun osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle Lofoteilla. Kapakala
on ollut ja on edelleen tärkeä norjalainen vientituote.

Maantieteellisestä alkuperästä johtuvat ominaisuudet:

Pitkä vaellus Barentsinmereltä kylmässä vedessä Lofoteille ja Vesteråleniin tekee kaloista hoikkia mutta
lihaksikkaita ja kiinteälihaisia. Tämänlaatuinen raaka-aine on olennaisessa asemassa kuivatusprosessissa.

Kuivatusprosessissa olennaisia tekijöitä ovat lämpötila, sadanta, tuuli, aurinko ja lumi, joiden ansiosta
asianomainen maantieteellinen alue sopii erinomaisesti kalan kuivatukseen. Alueella vallitsevan lämpö-
tilan ansiosta kala ei jäädy eikä pilaannu vaan kuivuu. Sopiva sademäärä ja rannikon tuulet luovat hyvät
edellytykset luontaiselle kuivumiselle. Lumesta heijastuva auringonvalo antaa kalalle sen kultaisen värin.
Kuivatusprosessissa kala saa erityisen koostumuksensa sekä vahvan kalan maun ja aromin.

Yhdessä korkealaatuisen raaka-aineen kanssa ilmasto on olennaisen tärkeässä asemassa Tørrfisk fra
Lofoten -kapakalan loppulaadun kannalta. Lofootit on ainoa paikka maailmassa, jossa vallitsee tällainen
ilmasto ja saatavilla on samaan aikaan korkealaatuista sukukypsää turskaa.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Katso alaviite 2.