

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen

(2021/C 164/06)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18. joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission e-Ambrosia-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Kalix Löjrom”**EU-nro: PDO-SE-0650-AM01 – 13. toukokuuta 2020****SAN (X) SMM ()****1. Nimi**

”Kalix Löjrom”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ruotsi

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1. Tuotelaji**

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

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Kalix Löjromin” eli Kalixin muikunmädin tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- Ainoa lisäaine ”Kalix Löjromissa” on suola (NaCl) (4 %).
- Mätimunien koko vaihtelee viiden viikon pituisen kalastuskauden aikana noin 0,8 mm:stä (viikolla 1) 1,3 mm:iin (viikolla 5).
- ”Kalix Löjromissa” on täyteläinen ja mieto, pehmeään kalaöljyyn ja suolaan vivahtava maku.
- Mätimunat ovat oranssinvärisiä (kansallisella väriasteikolla viite S2070-Y50R).
- Vesipitoisuus ei saa olla niin korkea, että ”Kalix Löjrom” putoaisi pois ylösalaisin olevasta lusikasta. Kun mäti asetetaan tasaiselle pinnalle, sen on säilytettävä muotonsa.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Muikun ravinto koostuu planktonäyriäisistä, hyönteisten toukista ja jokiveden mukana mereen virtaavista mineraaleista. Muikku saa kaiken ravintonsa asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

"Kalix Ljöromin" käsittelyn, kuten huuhtelun, vispauksen, siivilöinnin, kuivatuksen, suolauksen ja hienopuhdistuksen, on tapahduttava asianomaisella maantieteellisellä alueella. Tämä perustuu alueella olevaan erityiseen tietämykseen ja siihen, ettei mäti siedä pitkään kestävää kuljetusta ennen käsittelyä.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja**

Maantieteellinen alue muodostuu Piitimen, Luulajan, Kalixin ja Haaparannan kuntien maa-alueista. Merellä aluetta rajaavat Åbyjoen jokisuu etelässä ja Tornionjoen jokisuu pohjoisessa, ja se ulottuu 40 km päähän rannikosta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Muikku elää 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella. Muikku oleskelee asianomaisella maantieteellisellä alueella pyyntikaudella, koska tämä 1500 saaresta koostuva saaristo on sen luontainen kutualue. Suomen rannikon pohjoisosassa ei ole samanlaisia luonnollisia kutualueita. Åbyjoen jokisuun eteläpuolella suolapitoisuus on liian korkea, sillä kyseiseen Perämeren osaan virtaa liian vähän makeaa vettä. Pyyntialueen tosiasiallinen koko vaihtelee sen mukaan, kuinka paljon kevättulvien aikana mereen virtaa makeaa vettä. Lumisen talven jälkeen kevättulvien makea vesi työntää suolavettä sivuun Perämerellä, ja muikkua voidaan pyytää jopa 40 kilometrin päässä rannikolta. Kun muikku löytää ravintoa suuremmalta alueelta, myös sen kanta kasvaa. Sateisen ja lumisen talven ja hyvän muikkukannan välinen yhteys on hyvin tiedossa. Tähän osaan Perämerta saadaan makeaa vettä kahdeksasta suuresta joesta ja useista pienemmistä joista ja virroista. Näiden jokien valuma-alue on noin 25 % Ruotsin pinta-alasta. Osa Norjan vuoristojen vesistä kuuluu myös tähän valuma-alueeseen. Vesi on juomakelpoista.

"Kalix Ljöromin" tuotanto tapahtuu käsityömaisesti ja vaatii paljon taitoa ja pitkää kokemusta. Erityisesti mädin lypsäminen vaatii pitkää kokemusta ja vaikuttaa paljon laatuun. Asianomaisella maantieteellisellä alueella on tarvittava tietämys mädin käsittelyyn, sillä "Kalix Ljöromin" tuotannolla on pitkät perinteet.

5.2. *Tuotteen erityisyys*

Nimenomaan ravinto erottaa mainitulta maantieteelliseltä alueelta pyydetyn muikun muista makeanveden lajeista. Pyyntialueella ei elä mitään makeanveden hyönteisiä. Ravinto koostuu planktonäyriäisistä ja hyönteisten toukista. "Kalix Ljöromin" mäti on oranssista (kansallisella väriasteikolla viite S2070-450R), makeanveden muikun mäti on puolestaan keltaista. Väriero johtuu ravinnosta. "Kalix Ljöromissa" on täyteläinen ja mieto, pehmeään kalaöljyyn ja suolaan vivahtava maku.

5.3. *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin*

"Kalix Ljörom" tunnetaan korkeasta laadustaan ja ainutlaatuisuudestaan. Tähän on monia syitä, muun muassa kylmä puhdas vesi ja erityinen ravinto. Vesi on juomakelpoista. Erityislaatuun vaikuttaa lisäksi maantieteellisellä alueella käytetty erityinen tuotantomenetelmä. Asianomaisella maantieteellisellä alueella elävän muikun erityinen ravinto antaa "Kalix Ljöromille" sille ominaisen maun ja värin.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/1697-2006-ansokan-om-skyddad-ursprungsbeteckning-for-kalix-lojrom_rev20210204.pdf
