

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en vertu de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 74/10)

Cette publication confère un droit d'opposition en vertu de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾ du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter du jour de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«KALIX LÖJROM»

N° CE: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Kalix Löjrom»

2. État membre ou pays tiers:

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit (conformément à l'annexe II):**

Classe 1.7 — Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Les principales caractéristiques du Kalix Löjrom sont les suivantes:

- Le Kalix Löjrom est commercialisé principalement sous forme de produit congelé ou décongelé, mais également à l'état frais en petites quantités au cours de la période de pêche. Les caractéristiques du Löjrom sont identiques sous forme congelée, décongelée ou à l'état frais.
- La taille des œufs passe, durant la période de pêche de cinq semaines, d'environ 0,8 mm au cours de la première semaine à quelque 1,3 mm au cours de la cinquième semaine.
- Le Kalix Löjrom a un goût doux, rond, d'huile de poisson moelleuse et de sel.
- Les œufs sont de couleur orange (réf. S2070-450R sur l'échelle de couleurs nationale).

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- La teneur en sel (NaCl) totale du Kalix Ljörom est de 4,3 %.
- La teneur totale en eau du Kalix Ljörom, après application de la méthode de déshydratation par congélation, est de 37,7 %.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Le Kalix Ljörom est produit à base d'œufs de corégone blanc (*Coregonus albula*), capturé en mer dans une aire géographique délimitée au sud par l'embouchure du fleuve Åby älv et, au nord, par l'embouchure du fleuve Torneå älv, dont la limite extérieure s'étend jusqu'à une distance de 40 km de la côte. Le Kalix Ljörom doit être extrait du poisson le jour même où celui-ci est pêché. On ajoute 4 % de sel (NaCl) aux œufs.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

L'alimentation du corégone blanc consiste en crustacés planctoniques ainsi qu'en larves d'insectes et en minéraux qui dérivent avec l'eau des fleuves dans l'environnement des poissons. Tous les aliments que mange le corégone proviennent de l'aire géographique.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La préparation, comprenant rinçage en gros, battage, filtrage, séchage, salage et nettoyage fin, du Kalix Ljörom doit être réalisée dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Description concise de l'aire géographique:**

L'aire géographique comprend, sur terre, les communes de Piteå, Luleå, Kalix et Haparanda; en mer, elle est délimitée au sud par l'embouchure du fleuve Åby älv et, au nord, par l'embouchure du fleuve Torneå älv, et la limite extérieure s'étend jusqu'à une distance de 40 km de la côte.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Les corégones blancs vivent dans l'aire géographique décrite au point 4. Ils restent dans l'aire géographique au cours de la période de pêche parce que l'aire, qui comprend 1 500 îles, représente une zone de frai naturelle pour les corégones blancs. À l'est de l'embouchure du fleuve Torneå älv, il n'existe aucune zone de frai répertoriée. Au sud de l'embouchure du fleuve Åby älv, la salinité est trop importante parce que l'eau douce amenée jusqu'à cette partie du golfe de Bothnie est insuffisante. La taille réelle de la zone de pêche varie en fonction des volumes d'eau douce amenés par les crues du printemps. En hiver, en cas de fortes neiges, l'eau douce refoule l'eau salée dans le golfe de Bothnie, et la limite extérieure de capture du corégone blanc s'étend jusqu'à une distance de 40 km de la côte. Lorsque les corégones blancs peuvent chercher leur nourriture dans une aire plus étendue, le stock s'accroît aussi. Le lien qui existe entre un hiver pluvieux et enneigé et un stock important de corégones blancs est bien connu. Huit grands fleuves et un grand nombre de rivières et de petits cours d'eau drainent les eaux douces jusqu'à cette partie du golfe de Bothnie. Cette aire drainée correspond au quart du territoire de la Suède. L'eau est de qualité potable.

La production du Kalix Ljörom est artisanale et exige un grand savoir-faire et une longue expérience. En particulier le pressage des œufs exige une longue expérience et revêt une grande importance pour la qualité. Le savoir-faire en matière de traitement des œufs existe dans l'aire géographique en raison d'une longue tradition de préparation du Kalix Ljörom.

5.2. *Spécificités du produit:*

Ce qui distingue le corégone blanc de cette aire géographique des autres espèces d'eau douce est l'alimentation. Dans cette aire, il n'existe aucun insecte dulcicole. L'alimentation se compose de crustacés planctoniques et de larves d'insectes. Le Kalix Ljörom est de couleur orange (réf. S2070-450R sur l'échelle de couleurs nationale), tandis que les œufs des corégones blancs vivant en eaux douces sont jaunes. Cette différence de couleur s'explique par l'alimentation. Le Kalix Ljörom a un goût doux, rond, d'huile de poisson moelleuse et de sel.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le Kalix Ljörom est un produit de qualité élevée et constitue une exclusivité sur le marché. Cela s'explique par plusieurs raisons, notamment l'eau pure froide et l'alimentation particulière. L'eau est de qualité équivalente à de l'eau potable. En outre, y contribue la méthode de production particulière qui est appliquée dans l'aire géographique. L'alimentation du corégone blanc qui vit dans l'aire géographique lui donne un goût et une couleur particuliers.

Référence a la publication du cahier des charges:

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