

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2010/C 74/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(1)</sup> do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO****«KALIX LÖJROM»****N.º CE: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007****IGP ( ) DOP ( X )****1. Nome:**

«Kalix Ljörom»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

Suécia

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:****3.1. Tipo de produto (conforme anexo II):**

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:**

Principais características do produto:

— O «Kalix Ljörom» é comercializado sobretudo congelado ou descongelado, embora possa sê-lo igualmente no estado fresco, em pequenas quantidades, na época de pesca. Possui características idênticas em qualquer dos três estados,

— O tamanho das ovas aumenta ao longo das cinco semanas da época de pesca (de cerca de 0,8 mm durante a primeira semana para cerca de 1,3 mm durante a quinta),

— Sabor: o «Kalix Ljörom» possui sabor suave e homogéneo a óleo de peixe macio e a sal,

— Cor: ovas cor-de-laranja (Ref. S2070-450R na escala cromática nacional),

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Teor total de sal (NaCl) do «Kalix Ljörom»: 4,3 %,
- Teor total de água do «Kalix Ljörom» após aplicação do método de desidratação por congelação: 37,7 %.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

O «Kalix Ljörom» é produzido à base de ovas de coregono branco (*Coregonus albula*), capturado no mar na área geográfica delimitada, a Sul, pela foz do rio Åby älv e, a Norte, pela foz do rio Torneå älv, cujo limite exterior se estende até 40 km da costa. O «Kalix Ljörom» tem de ser extraído do peixe no dia em que este é pescado, adicionando 4 % de sal (NaCl) às ovas.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

A alimentação do coregono branco é constituída por crustáceos planctónicos e larvas de insectos, bem como por minerais contidos na água dos rios onde evolui. Toda a alimentação do coregono tem origem na área geográfica.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

A preparação, que compreende lavagem, compressão, filtragem, secagem, salga e limpeza do «Kalix Ljörom», realiza-se obrigatoriamente na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

Em terra, a área geográfica compreende os municípios de Piteå, Luleå, Kalix e Haparanda; no mar, encontra-se delimitada, a Sul, pela foz do rio Åby älv e, a Norte, pela foz do rio Torneå älv; o limite exterior estende-se a 40 km da costa.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O coregono branco vive na área geográfica identificada no ponto 4. A área geográfica, que compreende cerca de 1 500 ilhas, constitui a zona natural de desova da espécie, motivo pelo qual nela se mantém durante o período de pesca. A Leste da foz do rio Torneå älv não se conhece nenhuma zona de desova. A Sul da foz do rio Åby älv, a salinidade é demasiado acentuada pela insuficiência de água doce que atinge esta parte do golfo de Bótnia. A área real da zona de pesca varia consoante o volume de água doce transportado pelas cheias da Primavera. No Inverno, em anos de fortes nevões, a água doce empurra a água salgada para o golfo de Bótnia, estendendo-se então o limite exterior de captura do coregono branco até 40 km da costa. Quando o coregono branco pode procurar alimento numa área mais alargada, a unidade populacional aumenta em conformidade. É sobremaneira conhecida a relação entre um Inverno pluvioso e nivoso e o tamanho dos cardumes de coregono branco. A água doce que chega a esta parte do golfo de Bótnia provém de oito grandes rios e uma grande quantidade de ribeiros e riachos. A área drenada corresponde a um quarto do território da Suécia. A água é potável.

O «Kalix Ljörom» é produzido artesanalmente e exige enorme saber e uma longa experiência. Em especial, a extracção das ovas exige longa experiência, revestindo-se de grande importância para a qualidade. Na área geográfica identificada abunda o saber em matéria de tratamento das ovas, devido à longa tradição de preparação do «Kalix Ljörom».

5.2. *Especificidade do produto:*

O elemento que distingue o coregono branco desta área geográfica do de outras espécies é a alimentação. Aqui não há insectos dulcícolas. A alimentação é composta por crustáceos planctónicos e larvas de insectos. O «Kalix Ljörom» é cor-de-laranja (Ref. S2070-450R na escala cromática nacional), muito embora as ovas de coregono branco de água doce sejam amarelas. Esta diferença de cor explica-se pela alimentação. O «Kalix Ljörom» possui sabor suave e homogéneo a óleo de peixe macio e a sal.

- 5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

O «Kalix Ljörom» é um produto de alta qualidade, exclusivo no mercado, o que se deve, nomeadamente, à qualidade da água, de temperatura fria, e à alimentação especial. Efectivamente, a água possui qualidade equivalente à da água potável. Contribui igualmente para a qualidade o método de produção especial aplicado na área geográfica. A alimentação do coregono branco que vive nesta área geográfica confere-lhe um sabor e cor especiais.

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

[http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser\\_2006/Ansokan\\_Skyddad\\_Ursprungsbeteckning\\_Kalix\\_Lojrom.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser_2006/Ansokan_Skyddad_Ursprungsbeteckning_Kalix_Lojrom.pdf)

---