

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 74/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„KALIX LÖJROM“****ES št.: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Kalix Löjrom“

2. Država članica ali tretja država:

Švedska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):**

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:

Glavne lastnosti kaviarja „Kalix Löjrom“ so naslednje:

— „Kalix Löjrom“ se večinoma prodaja zmrznjen ali odmrznjen, vendar se v manjših količinah v obdobju lova prodaja tudi svež. Lastnosti kaviarja „Löjrom“ so enake, če je zmrznjen, odmrznjen ali svež.

— Velikost ikre se spreminja med pettedenskim ribolovnim obdobjem, od 0,8 mm v prvem tednu do 1,3 mm v petem tednu.

— „Kalix Löjrom“ je celostnega, blagega okusa po čistem ribjem olju in soli.

— Ikre so oranžne barve po barvni lestvici S2070-450R (nacionalna barvna shema).

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- Skupna vsebnost soli (NaCl) v kaviarju „Kalix Løjrom“ je 4,3 %.
- Skupna vsebnost vode v kaviarju „Kalix Løjrom“ po metodi „zmrzovanja-sušenja“ je 37,7 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

„Kalix Løjrom“ se proizvaja iz iker male ozimice (*Coregonus albula*), ulovljene v morju v geografskem območju, ki ga na jugu omejuje ustje reke Åby in na severu ustje reke Torneå ter sega največ 40 km od obale. „Kalix Løjrom“ je treba izločiti iz ribe na dan ulova. Ikram se doda 4 % soli (NaCl).

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Mala ozimica se hrani s planktonskimi rakci in ličinkami insektov ter minerali, ki jih naplavlja na to območje reka. Vse, s čimer se prehranjuje, izhaja iz tega geografskega območja.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Pripravo kaviarja „Kalix Løjrom“, vključno s predhodnim izpiranjem, brisanjem, odcejanjem, sušenjem, soljenjem in temeljitim čiščenjem je treba opraviti v geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. Kratek opis geografskega območja:

Geografsko območje na kopnem obsega občine Piteå, Luleå, Kalix in Haparanda ter na morju območje, ki ga na jugu omejuje ustje reke Åby in na severu ustje reke Torneå ter sega največ 40 km od obale.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Mala ozimica živi na geografskem območju, opisanem v točki 4. V obdobju lova ostane na tem geografskem območju, ker je območje, ki sestoji iz 1 500 otokov, naravno dristišče za malo ozimico. Vzhodno od ustja reke Torneå ni drugih znanih dristišč. Vsebnost soli južno od ustja reke Åby je previsoka, ker v ta del Botnijskega zaliva ne priteka zadosti sladke vode. Velikost sedanjega območja lova se spreminja, kar je odvisno od tega, koliko sladke vode priteče med spomladanskimi poplavami na to območje. Med zimo z veliko snega sladka voda v spomladanskih poplavah potiska slano vodo v Botnijski zaliv in s tem širi zunanjo mejo za ribolov male ozimice do 40 km od obale. Kadar se mala ozimica lahko prehranjuje v širšem območju, se stalež poveča. Dobro je znana povezava med deževno, snežno zimo in velikim staležem male ozimice. Osem velikih rek in številni manjši potoki ter vodni tokovi usmerjajo sladko vodo v ta del Botnijskega zaliva. Voda iz 25 % območja Švedske odteka v te vodne tokove. To je pitna voda.

„Kalix Løjrom“ se proizvaja ročno, zanj je potrebna visoka raven strokovnega znanja in mnogoletne izkušnje. Zlasti iztiskanje iker zahteva mnogoletne izkušnje in ima glavni vpliv na kakovost proizvoda. Zaradi dolge tradicije priprave „Kalix Løjrom“ obstaja mnogo lokalnega znanja o ravnanju z ikrami.

5.2 Posebnost proizvoda:

Od drugih sladkovodnih vrst se mala ozimica v tem geografskem območju loči predvsem zaradi prehrane. Območje nima sladkovodnih insektov kakršne koli vrste. Ribe se prehranjujejo s planktonskimi rakci in ličinkami insektov. „Kalix Løjrom“ je oranžne barve po barvni lestvici S2070-450R (nacionalna barvna shema), medtem ko so ikre sladkovodne male ozimice rumene. Ta razlika nastane zaradi prehrane rib. Kaviar „Kalix Løjrom“ je zaokroženega, blagega okusa po čistem ribjem olju in soli.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (za ZGO):

„Kalix Ljörom“ ima visokokakovostno, ekskluzivno tržno podobo. Mnogo je razlogov za to, med drugim tudi mrzla, čista voda in posebna prehrana. Voda je pitna. Posebna proizvodna metoda, ki se uporablja v tem geografskem območju, tudi prispeva k določni značilnosti proizvoda. Posebna hrana male ozimice, ki živi na tem geografskem območju, daje kaviarju „Kalix Ljörom“ poseben okus in barvo.

Sklic na objavo specifikacije:

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