

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2013/C 361/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****"TØRRFISK FRA LOFOTEN"****EG-nr: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****SGB (X) SUB ()****1. Namn**

"Tørrfisk fra Lofoten"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Norge

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass.1.7: Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

"Tørrfisk fra Lofoten" är naturligt torkad torsk (*Gadus morhua*) från Lofoten. Beteckningen omfattar stockfisk som uppfyller kraven för storlekssortering jfr Norwegian Industry standard for classification of stockfish, NBS 30-01.

"Tørrfisk fra Lofoten" ska ha en vattenhalt på 16–27 %, en proteinhalt på 68–78 % och en fetthalt på ungefär 1 %. "Tørrfisk fra Lofoten" har en koncentrerad fisksmak och -arom, guldfärgat skinn och en storlek mellan 40–90 cm.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Tørrfisk fra Lofoten" ska framställas av torsk som fångas runt Lofoten och Vesterålen från januari till april. Under denna tid vandrar den lekmogna torsken från de kalla polarvattnen i Barents hav till havet runt Lofoten och Vesterålen för att leka. Fiskeområdet sträcker sig från Ø 010°00' till Ø 016°08' och

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt genom förordning (EU) nr 1151/2012.

från N 67°00' till N 69°30' inom följande ICES-områden; område 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 och i viss mån 25, område 04: 03, 04, 10, 46, 47 och 48. Fisk som fångats i detta område har en annan struktur än djuphavsfisk, i synnerhet eftersom fisken efter den långa vandringen är fastare i köttet, vilket ger den en egenskap som är avgörande för att kunna klara torkningen. Det är korta avstånd till fisket för kustfiskarna, så följaktligen kan fisk fångas och levereras samma dag vilket är viktigt för kvaliteten på fisken.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

"Tørrfisk fra Lofoten" ska torkas naturligt och sorteras i Lofoten.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Fisk för framställning av "Tørrfisk fra Lofoten" fångas utanför Lofoten och Vesterålen mellan Ø 010°00' och Ø 016°08' samt mellan N 67°00' och N 69°30' i följande ices-områden. 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 och i viss mån 25, område 04: 03, 04, 10, 46, 47 och 48, levereras till en landningsanläggning i Lofoten och torkas naturligt och sorteras i Lofoten. Lofoten består av kommunerna Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy och Vågan.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Havet runt Lofoten och Vesterålen hör till världens rikaste fiskeområden, och Lofoten-fisket är det viktigaste säsongsfisket när det gäller torsk i Norge.

Atlanttorsken lever större delen av sitt liv i Barents hav, men vandrar till havet runt Lofoten och Vesterålen för att leka under perioden från januari till april. Tack vare temperaturen och tillgången på näring i havet under denna period är kläckningsförhållandena inom detta område mycket gynnsamma.

Havet runt Lofoten och Vesterålen har historiskt sett alltid varit den viktigaste lekplatsen för torsk. Kontinentalsockeln är smal på denna plats och näringsrikt vatten flyter förbi nära stranden. Detta ger optimala förutsättningar för tillväxt och överlevnad.

Den massiva tillströmningen av torsk till det geografiska området överensstämmer med den period då klimatförhållandena är särskilt lämpliga för naturlig torkning.

Det geografiska läget i förhållande till Golfströmmen ger särskilt gynnsamma förhållanden för naturlig torkning av fisk, och är avgörande för kvaliteten på "Tørrfisk fra Lofoten". På grund av Golfströmmen är vintrarna i Lofoten milda med en genomsnittstemperatur på mellan - 0,8 och + 2,2 °C från januari till april med torra vårar med en total nederbörd på 132–108 mm. Dessa klimatförhållanden är en förutsättning för att fisken ska torka ordentligt och inte frysa eller sönderdelas.

Kunskapen om storlekssortering är grundläggande för kvaliteten på slutprodukten. Storlekssorteringen kräver djupgående kunskaper och görs av s.k. "sorterare". Historiskt sett är kvalitetsbedömningen en kvalifikation som har gått i arv från generation till generation i familjer och/eller företag. Tidigare utbildades sorterarna inom det företag dit de var knutna, men på senare har man infört teoretisk utbildning inom näringen. Teoretisk utbildning kombineras med praktisk utbildning i företag som framställer stockfisk.

Sakkunskaperna vad gäller framställning och marknad har traditionellt också gått i arv från generation till generation i Lofoten.

Dessa kunskaper är avgörande för att få god kvalitet på "Tørrfisk fra Lofoten".

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

"Tørrfisk fra Lofoten" är urtagen lekmogen torsk med huvudet borttaget (*Gadus morhua*) som torkats naturligt. Naturlig torkning både bevarar och mörar fisken, främst till följd av att dess vattenhalt minskats avsevärt. Detta ger en hög hållbarhet och ett högt näringsvärde, t.ex. en hög proteinhalt på 68–78 % jämfört med 18 % för färsk torsk. Fisken är färdigtorkad när det låter på rätt sätt när man knackar på den. Ljudet ska vara ett fast och massivt klickande. För att kunna bedöma det korrekta fiskljudet krävs goda kunskaper och erfarenhet.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Sambandet grundas på produktens egenskaper som kan hänföras till dess geografiska ursprung.

Tradition:

Naturlig torkning av fisk har ägt rum i Lofoten sedan början av 1100-talet och är en viktig del av det norska kulturarvet. Torknings- och sorteringskunskaperna har gått i arv från generation till generation i Lofoten. Stockfisk har varit och är en viktig norsk exportprodukt.

Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska ursprunget:

Den långa vandringen i kallt vatten från Barents hav till Lofoten och Vesterålen ger smala fiskar med fast kött och fasta muskler. Råvaror av en sådan kvalitet är avgörande när det gäller tåligheten i torkningsprocessen.

Temperatur, nederbörd, blåst, sol och snö är faktorer som påverkar torkningen och som gör det geografiska området till ett mycket lämpligt område för torkning av fisk. Den faktiska temperaturen i det geografiska området gör att fisken inte fryser eller sönderfaller utan att den i stället torkar. Lämplig nederbörd, tillsammans med kustvindarna, ger goda förutsättningar för naturlig torkning. Solens reflektioner i snön på marken ger fisken dess gyllene färg. Torkningsprocessen ger stockfisken dess speciella konsistens och koncentrerade fisksmak och -arom.

Den höga kvaliteten på råvaror och klimatet är tillsammans av avgörande betydelse för den slutliga kvaliteten på "Tørrfisk fra Lofoten". Lofoten är den enda platsen i världen där ett sådant klimat råder och där man samtidigt har tillgång till lekmogen torsk av hög kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fotnot 2.