

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 74/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga ⁽¹⁾. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KALIX LÖJROM”

EK-SZ.: SE-PDO-0005-0650-03.10.2007

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Kalix Løjrom”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (a II. melléklet szerint):*

1.7. osztály Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A Kalix Løjrom főbb jellemzői a következők:

— A Kalix Løjrom elsősorban fagyasztott vagy felengedett termék formájában, valamint a halászati időszak során kis mennyiségekben frissen kerül forgalmazásra. A Løjrom jellemzői mind fagyasztott, mind felengedett vagy friss állapotban azonosak.

— Az ikra mérete az öt hónapos halászati időszak során, az első héten jellemző körülbelül 0,8 mm-ről az ötödik hétre mintegy 1,3 mm-re nő.

— A Kalix Løjrom lágy, harmonikus, selymes halolaj- és sós ízű.

— Az ikra narancssárga színű (referencia a nemzeti színskálán: S2070-450R).

⁽¹⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

- A Kalix Lőjrom teljes sótartalma (NaCl) 4,3 %.
- A Kalix Lőjrom teljes víztartalma a fagyasztva szárítás módszerének alkalmazását követően 37,7 %.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag a feldolgozott termékek esetében):*

A Kalix Lőjrom a törpemaréna (*Corregonus albula*) ikrájából készült termék. E halat a tengeren, délen az Åby älv folyó torkolata, északon a Torneå älv folyó torkolata által határolt, a parttól 40 km-ig terjedő földrajzi területen halásszák. A Kalix Lőjromot még a halászat napján ki kell nyerni a halból. Az ikrához 4 % sót (NaCl) adnak.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

A törpemaréna – a folyók vizével a területre érkező – planktonrákokkal, rovarlárvákkal és ásványi anyagokkal táplálkozik. A törpemaréna által elfogyasztott minden táplálék a földrajzi területről származik.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A Kalix Lőjrom elkészítését – vagyis az öblítést, a keverést, a szűrést, a szárítást, a sózást és az alapos tisztítást – a földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A földrajzi terület a szárazföldön Piteå, Luleå, Kalix és Haparanda településekből áll, a tengeren délen az Åby älv folyó torkolata, északon pedig a Torneå älv folyó torkolata által határolt terület, amelynek külső határa a parttól számítva 40 km-re húzódik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A törpemarénák a 4. pontban leírt földrajzi területen élnek. A halászati időszakban azért maradnak a földrajzi területen, mert ez a 1 500 szigetből álló térség a törpemarénák természetes ivási területe. A Torneå älv folyó torkolatától keletre nincs ismert ivási terület. Az Åby älv folyó torkolatától délre a víz sótartalma túl magas, mivel a Botteni-öböl e részére nem jut elegendő édesvíz. A halászati terület tényleges mérete a tavaszi áradásokkal érkező édesvíz mennyiségének függvényében változik. Télen, jelentős mennyiségű hó esetén, az édesvíz visszaszorítja a Botteni-öböl sóvizét, és a törpemaréna egészen a parttól számított 40 km-ig terjedő területen halászható. Amikor a törpemarénák nagyobb kiterjedésű területen kereshetnek táplálékot, állományuk is növekszik. Jól ismert az esős és havas tél, valamint a jelentős törpemaréna-állomány között fennálló kapcsolat. Nyolc nagy folyó, számos patak és kis vízfolyás tereli az édesvizet a Botteni-öböl e részére. Svédország területének egynegyedéről érkezik víz erre a területre. A víz ivóvíz minőségű.

A Kalix Lőjrom előállítása kézműves módszerekkel történik, alapos szakértelmet és nagy tapasztalatot igényel. Különösen az ikra kipróbálása igényel nagy tapasztalatot, ennek a minőség szempontjából nagy jelentősége van. A földrajzi területet – a Kalix Lőjrom készítésének hosszú múltra visszatekintő hagyománya révén – az ikra kezelésében való jártasság jellemzi.

5.2. *A termék sajátosságai:*

Az e földrajzi területen található törpemarénát táplálkozása különbözteti meg a többi édesvízi fajtól. Ezen a területen nincs semmilyen édesvízi rovar. A táplálék planktonrákokból és rovarlárvákból áll. A Kalix Lőjrom narancssárga színű (referencia a nemzeti színskálán: S2070-450R), az édesvízben élő törpemarénák ikrája viszont sárga. A színeltérés a táplálkozással magyarázható. A Kalix Lőjrom lágy, harmonikus, selymes halolaj- és sós ízű.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Kalix Løjrom a piacon a kiváló minőséget és az egyedülállóságot testesíti meg. Ennek több oka is van, többek között a tiszta hideg víz, valamint a halak egyedi tápláléka. A víz ivóvíz minőségű. Ezenfelül a földrajzi területen alkalmazott különleges előállítási mód is hozzájárul a termék egyediségéhez. A földrajzi területen élő törpemaréna táplálékának köszönhető a termék különleges íze és színe.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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