

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.**

(2021/C 164/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Kalix Löjrom”**

**Nr UE: PDO-SE-0650-AM01 – 13 maja 2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Kalix Löjrom”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1:7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich.

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Kalix Löjrom” cechują przede wszystkim następujące cechy szczególne:

- Jedyne dodatki w „Kalix Löjrom” stanowią 4,0 % soli (NaCl).
- Rozmiary poszczególnych jajeczek zwiększają się w ciągu całego pięcioletniego sezonu połowowego, z początkowej średnicy ok. 0,8 mm do 1,3 mm w ostatnim, piątym tygodniu.
- Smak „Kalix Löjrom” jest łagodny i pełny, nasycony delikatnym aromatem oleju rybiego i soli.
- Jajeczka mają barwę pomarańczową (w krajowej skali barw: ref. S2070-Y50R),
- zawartość wody w „Kalix Löjrom” musi być na tyle niewielka, żeby produkt nie wypadł po odwróceniu łyżeczki, w której się znajduje. Jajeczka muszą również zachować swój kształt po umieszczeniu na płaskiej powierzchni.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Na pożywienie sielawy składają się: plankton skorupiakowy oraz larwy owadów, a także minerały zawarte w wodach rzecznych obecnych w otoczeniu ryb. Sielawa odżywia się wyłącznie pokarmem pochodzącym z określonego obszaru geograficznego.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zabiegi przygotowawcze, obejmujące płukanie masowe, mlócenie, odciedzanie, suszenie, solenie i dokładne oczyszczanie „Kalix Ljöjrom” muszą odbywać się w określonym obszarze geograficznym. Wynika to ze szczególnej wiedzy posiadanej przez mieszkańców tego obszaru, a także z faktu, że jajeczka nie nadają się do transportu na duże odległości przed rozpoczęciem obróbki.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje tereny gmin Piteå, Luleå, Kalix i Haparanda; oraz na morzu – obszar sięgający 40 km od wybrzeża, od południa ograniczony ujściem rzeki Åby älv, a od północy – ujściem Torneå älv.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

- 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Sielawy zamieszkują obszar geograficzny określony w pkt 4. W okresie połowów ryby pozostają w tym obszarze geograficznym, ponieważ archipelag, do którego należy 1 500 wysp, stanowi naturalne tarlisko sielawy. Północna część wybrzeża Finlandii nie posiada tego samego rodzaju naturalnych tarlisk. Z kolei zasolenie wód na południe od ujścia Åby älv jest zbyt wysokie z uwagi na niewystarczającą ilość wody słodkiej docierającej do tej części Zatoki Botnickiej. Faktyczne rozmiary strefy połowowej zmieniają się w zależności od masy wód zasilającej rzeki podczas wiosennej odwilży. W przypadku szczególnie śnieżnej zimy masa wód słodkich wypiera wody morskie w głąb Zatoki Botnickiej, rozszerzając zasięg połowów sielawy do 40 km od wybrzeża. Szerszy zasięg tarliska sielawy przekłada się na zwiększenie ilości ryb w stadzie. Fakt bezpośredniego związku między znacznymi opadami i dużą ilością śniegu a wzrostem pogłowia sielawy jest dobrze znany. Zamieszkiwaną przez sielawę strefę Zatoki Botnickiej zasilają wody słodkie pochodzące z ośmiu potężnych rzek i wielkiej liczby pomniejszych cieków wodnych. Całkowity obszar tej zlewni sięga 25 % powierzchni terytorium Szwecji. Do tego obszaru zlewiska zalicza się również części norweskich cieków wodnych. Wody te mają jakość wody pitnej.

Produkcja „Kalix Ljöjrom” ma charakter rzemieślniczy, wymaga znacznych umiejętności i długiego doświadczenia. W szczególności proces pobierania ikry wymaga wielkiego doświadczenia i jest decydujący dla ostatecznej jakości produktu. Umiejętne obchodzenie się z ikrą na określonym obszarze geograficznym jest wynikiem wielu lat tradycji wytwarzania „Kalix Ljöjrom”.

- 5.2. *Specyfika produktu*

Sielawę występującą w określonym obszarze geograficznym od innych odmian ryb słodkowodnych odróżnia przede wszystkim pożywienie. W przedmiotowym obszarze nie występują praktycznie żadne owady słodkowodne. Na pokarm składają się plankton skorupiakowy i larwy owadów. Również pomarańczowa barwa (ref. S2070-450R w krajowej skali barw) odróżnia „Kalix Ljöjrom” od żółtej ikry innych sielaw słodkowodnych. Różnica ta jest wynikiem odmiennego pokarmu. Smak „Kalix Ljöjrom” jest łagodny i pełny, nasycony delikatnym aromatem oleju rybiego i soli.

- 5.3. *Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością i właściwościami produktu*

„Kalix Ljöjrom” jest produktem o wysokiej jakości, będącym unikatem na rynku. Na efekt ten składa się wiele przyczyn, w szczególności czystość i niska temperatura wody oraz szczególne pożywienie ryb. Wody te mają jakość wody pitnej. Niebagatelne znaczenie ma przy tym szczególna metoda produkcji stosowana w tym obszarze geograficznym. Pokarm, na którym żeruje sielawa przebywająca na określonym obszarze geograficznym, nadaje jej ikrze charakterystyczny smak i barwę.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/1697-2006-ansokan-om-skyddad-ursprungsbeteckning-for-kalix-lojrom\\_rev20210204.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/1697-2006-ansokan-om-skyddad-ursprungsbeteckning-for-kalix-lojrom_rev20210204.pdf)

---