

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av godkännandet av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.**

(2021/C 164/06)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 av den 18 december 2013.

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas eAmbrosia.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Kalix Løjrom”**

**EU-nr: PDO-SE-0650-AM01 – 13 maj 2020**

**SUB (X) SGB ( )****1. Namn**

”Kalix Løjrom”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

**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 namnet i punkt 1 är tillämpligt**

De viktigaste egenskaperna hos ”Kalix Løjrom” är följande:

- Den enda tillsatsen i ”Kalix Løjrom” är 4,0 % salt (NaCl).
- Romkornens storlek varierar under fiskeperioden på fem veckor från ca 0,8 mm vecka 1 till ca 1,3 mm vecka 5.
- ”Kalix Løjrom” har en rund mild smak av len fiskolja och salt.
- Romkornens färg är orange enligt färgskala S2070-Y50R (National colour scheme).
- Vattenhalten får inte vara högre än att ”Kalix Løjrom” ligger kvar i en sked som vänds upp och ner. Rommen ska också behålla formen vid upplägning.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Sikløjans föda består av planktoniska kräftdjur samt insektslarver och de mineraler som följer med älvvattnet ut i området. All föda som siklöjan intar kommer från det geografiska området.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Beredning såsom grovsköljning, vispning, silning, torkning, saltning samt finrensning av "Kalix Løjrom" måste ske i det geografiska området. Anledningen är den speciella kunskap som finns där samt att den inte tål några längre transporter innan den genomgått denna beredning.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området består på land av Piteå, Luleå, Kalix samt Haparanda kommun och till havs av ett område med Åby älvs utlopp som gräns i söder och Torne älvs utlopp som den nordliga gränsen och 40 km ut från kusten som yttre gräns.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Siklöjan lever i det geografiska område som beskrivs i punkt 4. Anledningen till att siklöjan håller sig inom det geografiska området under fångstperioden är att skärgården, som består av 1500 öar, utgör en naturlig lekplats för siklöjan. Den norra delen av finska kusten har inte samma naturliga lekplatser. Söder om Åby älvs utlopp är salthalten för hög på grund av att det tillförs för lite sötvatten till denna del av Bottenviken. Det faktiska fångstområdets storlek varierar beroende på hur mycket sötvatten som kommer med vårflo den. En snörik vinter tränger vårflo dens sötvatten undan saltvattnet i Bottenviken och den yttre gränsen för fångst av siklöja utökas ut till 40 km från kusten. När siklöjan kan hitta sin föda i ett större område ökar också beståndet. Sambandet mellan en regn- och snörik vinter och ett stort bestånd av siklöja är väl känt. Åtta större älvar samt mängder med mindre åar och vattendrag tillför sötvatten till denna del av Bottenviken. Dessa vattendrags avvattningsområde utgör 25 % av Sveriges yta. Även delar av Norges fjällvärld ingår i avvattningsområdet. Vattnet är av dricksvattenkvalitet.

Produktionen av "Kalix Løjrom" sker hantverksmässigt och kräver stor kunskap och lång erfarenhet. Speciellt klämningen av rommen kräver lång erfarenhet och är av stor betydelse för kvaliteten. Kunskapen om hanteringen av rommen finns i det geografiska området på grund av en lång tradition av att bereda "Kalix Løjrom".

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

Det som skiljer siklöja i det geografiska området från andra sötvattenlevande arter är dess föda. I området saknas alla former av sötvattenlevande insekter. Födan består av planktoniska kräftdjur och insektslarver. Färgen på "Kalix Løjrom" är orange enligt färgskala S2070-450R (National colour scheme), medan rom från sötvattenlevande siklöja är gul. Orsaken till skillnaden i färg är födan. "Kalix Løjrom" har en rund mild smak med toner av len fiskolja och salt.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper*

"Kalix Løjrom" står för hög kvalitet samt exklusivitet ute på marknaden. Till det finns många orsaker bl.a. det kalla rena vattnet samt den speciella födan. Vattnet är av dricksvattenkvalitet. Dessutom bidrar den speciella produktionsmetod som används i det geografiska området till dess särart. Den speciella födan för siklöjan som lever i det geografiska området gör att "Kalix Løjrom" får en speciell smak och färg.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[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)

---