C/2024/2260

20.3.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/2260)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Hjälmargös“

ЕС №: PDO-SE-02888

представен на 9 януари 2023 година

1. **Наименование/наименования на ЗНП**

„Hjälmargös“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти **от тях**

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Hjälmargös“ представлява дива бяла риба (*Sander lucioperca*), прясно уловена в езерото Hjälmaren. Рибата трябва да бъде с дължина най-малко 45 cm към момента на улова и да се продава прясна или замразена, цяла или под формата на филета.

Вкусът на „Hjälmargös“ се влияе от няколко фактора, свързани с нейното местообитание. Езерото Hjälmaren е богат на хранителни вещества воден обект, който осигурява на рибата добри наличности на основния ѝ източник на храна, а именно корюшка (*Osmerus eperlanus*). Проучванията на популациите на корюшка в различни водоеми показват, че екземплярите от езерото Hjälmaren се характеризират със съвсем уникален мастнокиселинен състав, който дава отражение и на съдържанието на мастни киселини в бялата риба. Проучванията също така показват, че богатата на хранителни вещества среда позволява на „Hjälmargös“ да расте изключително бързо и равномерно. В резултат на това се получават по-едри риби, които при сготвяне се характеризират с мека и крехка консистенция.

Размер

дължина ≥ 45 cm

≥ 0,8 kg

Вкус

Хората, преминали обучение за дегустатори, обикновено описват вкуса на „Hjälmargös“ като чист и с деликатен аромат на риба. В суров вид „Hjälmargös“ има нежен вкус. Отличава се с лек привкус на орех и гъби пачи крак. Характеризира се с метален послевкус.

При готвенето на „Hjälmargös“ мазнините на рибата излизат на преден план и се разкрива палитра от вкусове. Това включва леки нотки на сладост и известна соленост. Все още се долавят привкус на ядки, както и мидени нотки.

Консистенция

„Hjälmargös“ има топяща се в устата консистенция, без да оставя мазно усещане. Вкусът на „Hjälmargös“ е толкова мек, че при тънките резени най-осезаемата характеристика на дегустацията е консистенцията, като слоевете на рибата се долавят ясно и отчетливо.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=bg.

Цвят

Месото на „Hjälmargös“ има перлени отблясъци.

Съдържание на хранителни вещества (на 100 g рибно месо)

Енергийна стойност (kcal)	80 — 90
Мазнини (g)	0,2 — 0,3
Белтъчини (g)	20 — 26

Това не са контролни параметри, а по-скоро преглед на диапазона на хранителните стойности, които обикновено се срещат в уловената в дивата природа бяла риба.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Бялата риба е хищен вид риба и се храни с други диви видове риба, обитаващи същите води. В езерото Hjälmaren основната ѝ храна осреднено през годината е корюшката (*Osmerus eperlanus*). В зависимост от наличието на корюшка и от сезона костурът (*Perca fluviatilis*), бабушката (*Rutilus rutilus*) и уклеят (*Alburnus alburnus*) също съставляват част от диетата ѝ.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

„Hjälmargös“ се ловят и разтоварват на брега по езерото Hjälmaren. Рибата се прибира и след това се охлажда или замразява в цяло състояние, или се разфасова на филета и след това се охлажда. Филетата може и да се замразяват. Всички операции трябва да се осъществят в географския район.

Целите риби „Hjälmargös“ не могат да се замразяват извън географския район и след това да се продават под наименованието „Hjälmargös“.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На всяка доставка на „Hjälmargös“ се поставят етикети със следната информация (в допълнение към информацията, изисквана по закон):

— датата на улова;

— риболовец (идентификационен номер);

— защитено наименование за произход (ЗНП).

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район се състои от езерото Hjälmaren. Границата на езерото се очертава от бреговата линия и правите линии между двете най-външни точки на устието на всеки приток и изхода на езерото.

Земята около езерото на разстояние до 1 km от граничните линии на езерото също е включена в географския район за дейностите в производствената верига, включваща съхранение, преработка и приготвяне на продукта „Hjälmargös“.

Езерото Hjälmaren е четвъртото по големина езеро в Швеция (484 km^2) и се намира в Mälardalen в Централна Швеция. Произходът на наименованието идва от старата шведска дума *iælmber, чието приблизително значение е „бурното езеро“. Езерото се разделя на три района, Södermanland, Närke и Västmanland. В езерото Hjälmaren могат да се разграничат пет очертани в различна степен басейна: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren и Östra Hjälmaren.

Търговски риболов се осъществява основно в Stor-Hjälmaren и Östra Hjälmaren, както и в най-източната част на Mellanfjärden. Западната част на Mellanfjärden и до известна степен Hemfjärden са твърде плитки райони за хвърляне на хайвер и отглеждане на малките на бялата риба (с дълбочина под 2 метра).

5. **Връзка с географския район**

Връзката между географския район и органолептичните характеристики на „Hjälmargös“ се дължи както на природните условия на района, така и на човешкия фактор.

Природни условия

— плитки води;

— висока средна температура;

— високи равнища на хранителни вещества;

— слаба прозрачност на водата;

— и „Hjälmargös“, и рибите, които са основната им плячка, са генетично адаптирани.

Езерото се характеризира с плитки води, високи температури и високи равнища на хранителни вещества. И по трите критерия езерото Hjälmaren може да се разглежда като изключително за голямо северноевропейско езеро. Средната му дълбочина е едва 6,1 m. Езерото винаги е било плитко, но нивото му е спаднало с повече от един метър през обширните операции за понижаване на нивата на езерата в периода 1878—1887 г. с цел освобождаване на земеделска земя около езерата. Плитките води допринасят за високата температура. Когато в езерото духа вятър, цялата водна маса се издига нагоре, което означава, че през лятото няма вода под термоклина. Състоянието на хранителните вещества е много високо със средни нива на фосфор от около 50 µg/l в Stor-Hjälmaren. Това допринася за ниската прозрачност на водата в езерото, което е предимство за хищниците, ловуващи хищни риби. Всички тези фактори са благоприятни за продукта „Hjälmargös“.

Високите температури и равнища на хранителни вещества в езерото осигуряват на рибата достатъчни наличности на основния ѝ източник на храна, корюшката (*Osmerus eperlanus*). Проучванията на популациите на корюшка в различни водоеми показват, че екземплярите от езерото Hjälmaren се характеризират със съвсем уникален мастнокиселинен състав, който дава отражение и на съдържанието на мастни киселини в бялата риба. Проучванията показват, че богатата на хранителни вещества среда позволява на „Hjälmargös“ да расте изключително бързо и равномерно. В резултат на това се получават по-едри риби, които при сготвяне се характеризират с мека и крехка консистенция.

Генетичните проучвания също така показват, че популацията на бяла риба в езерото Hjälmaren се е адаптирала към специфичните му условия. Задълбоченият анализ на бяла риба от Балтийско море и от езера в Централна Швеция показва, че бялата риба в езерото Hjälmaren е уникална и генетично се различава от всички останали видове бяла риба, включително и от тези в близките водни обекти. Бялата риба от езерото Hjälmaren се използва за попълване на други риболовни райони, но в тези случаи не се наблюдава измерима генетична промяна в популацията. Генетично специфичната популация на „Hjälmargös“ се открива единствено в езерото Hjälmaren. Освен това не се наблюдава преминаване в езерото Hjälmaren на бяла риба от други водни обекти.

Човешки фактори

Върху вкуса на „Hjälmargös“ дават отражение и други фактори освен тези, свързани с уникалното местообитание и генетични особености на тази риба:

— акцентът върху качеството и устойчивото управление на запасите от бяла риба;

— големият брой риболовци, занимаващи се с търговски риболов — т.е. кратък интервал от улова до доставката;

— познаването на биотопа.

Риболовът на „Hjälmargös“ се извършва при спазване на строги правила, които са изготвени в тясно сътрудничество между риболовците и органите. Риболов може да се извършва единствено с риболовни уреди с размер на окото, не по-малък от 60 mm. Към момента на улова рибата трябва да е с размер, не по-малък от 45 cm. С цел да не се излага на риск наличието на храна, при риболова на видове риба, които са плячка на бялата риба, се прилагат ограничения. В езерото не се извършва тралене. Изборът на риболовни уреди и на място се различава през годината и се основава на многогодишен опит. Риболовните методи са такива, че всяка риба се обработва и оценява индивидуално от риболовеца. Ограничението за риболов, въведено при риболова с търговска цел, е една от причините за качеството на „Hjälmargös“. Размерът на рибата, бързият ѝ растеж (високата температура на водата, съдържанието на хранителни вещества и добрите наличности на плячка), както и свежестта ѝ, са трите важни фактора за вкуса на „Hjälmargös“, които могат да бъдат отдадени на начина, по който се извършва риболовът с търговска цел в езерото Hjälmaren.

Устойчивостта на „Hjälmargös“ се потвърждава от сертифицирането на вида риба от Съвета за стопанисване на морето (Marine Stewardship Council — MSC). Сертифицирането от MSC обаче не е изискване за защитеното наименование. „Hjälmargös“ се счита за риба с високо качество.

Риболовът на бяла риба в езерото се гради на над 500-годишна риболовна традиция. Днес риболовът на бяла риба в езерото Hjälmaren се осъществява от 35 риболовци, занимаващи се с търговски риболов, чиито пристанища на домуване се намират около езерото — необичайно висок брой за езеро с такива размери. Дребномащабният риболов означава, че риболовците никога не се отдалечават от пристанището си на домуване и често от улова до разтоварването на кея минават не повече от 2 часа. При тежки метеорологични условия това може да отнеме най-много до 5 часа. През най-топлата част от годината рибата се поставя в лед на борда на лодката. Чистият и деликатен „рибен“ вкус, характерен за „Hjälmargös“, е свързан с риболова със слабо въздействие. Периодът между улавянето и обработването на сушата е кратък. Това качество може да се нарече свежест, и то се запазва чрез бързото замразяване скоро след разтоварването.

Езерото Hjälmaren е специална риболовна зона, в която е необходимо сериозно ноу-хау за справяне със специфичните особености на езерото и за извършване на риболов на точното място и в точното време, за да се постигне най-добро качество.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-marknin g-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-hjalmargos-20240109.pdf