C/2024/2260

20.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/2260)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Hjälmargös“

EU č.: PDO-SE-02888 A

Předloženo dne 9. ledna 2023

1. **Název (názvy) CHOP**

„Hjälmargös“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Hjälmargös“ je volně žijící sladkovodní ryba – candát obecný (*Sander lucioperca*) – ulovená v jezeře Hjälmaren. Ryba musí být v okamžiku ulovení dlouhá nejméně 45 cm a prodává se buď čerstvá, nebo zmrazená, celá, nebo ve formě filetů.

Chuť ryby „Hjälmargös“ je ovlivněna několika faktory souvisejícími s jejím stanovištěm. Jezero Hjälmaren je na živiny bohatá vodní plocha poskytující rybě dostatek hlavní potravy, kterou je koruška evropská (*Osmerus eperlanus*). Studie korušky z různých vod ukazují, že koruška z jezera Hjälmaren má zcela jedinečné složení mastných kyselin, což ovlivňuje i obsah mastných kyselin v candátu obecném. Studie prokázaly, že díky prostředí bohatému na živiny ryba „Hjälmargös“ rovněž roste velmi rychle a rovnoměrně. Tím se získá silnější ryba, která má po uvaření měkkou a jemnou strukturu.

Velikost

≥ 45 cm dlouhá

≥ 0,8 kg

Chuť

Lidé se senzorickým školením často popisují chuť ryby „Hjälmargös“ jako jemně rybí a čistou. V syrovém stavu má ryba „Hjälmargös“ jemnou chuť. Lze rozeznat jemnou oříškovou chuť připomínající chuť houby lišky obecné. Dochuť je kovová.

Při vaření ryby „Hjälmargös“ se v rybě zvýrazní tuk a odhalí paleta chutí. Ta obsahuje sladký nádech a určitou slanost. Stále je patrná slabá oříšková chuť a tóny korýšů.

Struktura

Ryba „Hjälmargös“ má strukturu, která se rozplývá v ústech a nepůsobí tučným dojmem. Chuť ryby „Hjälmargös“ je tak jemná, že ve formě tenkých plátků je nejvýraznějším degustačním zážitkem její struktura s výraznými a pevnými lupínky.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Barva

Maso ryby „Hjälmargös“ má perleťový lesk.

Výživová hodnota (na 100 g rybího masa)

Energie (kcal)	80–90
Tuk (g)	0,2–0,3
Bílkoviny (g)	20–26

Nejedná se o mezní hodnoty, ale spíše o přehled rozmezí nutričních hodnot, které se běžně vyskytují u volně uloveného candáta obecného.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Candát obecný je dravá ryba a živí se jinými rybami volně žijícími ve stejných vodách. V jezeře Hjälmaren je hlavní potravou koruška evropská *(Osmerus eperlanus)*, a to v průměru za celý rok. V závislosti na dostupnosti korušky a ročním období jsou součástí potravy také okoun říční (*Perca fluviatilis)*, plotice obecná *(Rutilus rutilus)* a ouklej obecná *(Alburnus alburnus)*.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ryba „Hjälmargös“ se loví v jezeře Hjälmaren a vykládá se zde na břeh. Ryba se vyloží a poté se buď zchladí, nebo zmrazí vcelku, případně se nakrájí na filety a následně zchladí. Filety lze také zmrazit. Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit všechny činnosti.

Celá ryba „Hjälmargös“ se nesmí zmrazit mimo zeměpisnou oblast a prodávat pod názvem „Hjälmargös“.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každá dodávka ryby „Hjälmargös“ se označí následujícími údaji (kromě údajů vyžadovaných zákonem):

— datum úlovku

— rybář (identifikační číslo)

— chráněné označení (CHOP)

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblast tvoří jezero Hjälmaren. Hranice jezera je vymezena linií břehu a přímkami mezi dvěma krajními body ústí každého přítoku a výtoku z jezera.

Do zeměpisné oblasti pro činnosti v rámci výrobního řetězce zahrnujícího skladování, zpracování a přípravu ryby „Hjälmargös“ je zahrnuta také oblast kolem jezera do vzdálenosti 1 km od jeho hranic.

Jezero Hjälmaren je čtvrté největší jezero ve Švédsku (484 km^2) a nachází se v oblasti Mälardalen ve středním Švédsku. Název pochází ze starošvédského slova *iælmber, což přibližně znamená „rozbouřené jezero“. Jezero je rozděleno mezi tři regiony: Södermanland, Närke a Västmanland. Jezero Hjälmaren lze rozdělit na pět více či méně ohraničených povodí: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren a Östra Hjälmaren.

Komerční rybolov probíhá především v oblasti Stor-Hjälmaren a Östra Hjälmaren a v nejvýchodnější části Mellanfjärdenu. Západní Mellanfjärden a do jisté míry i Hemfjärden jsou velmi mělké oblasti, v nichž probíhá tření a odchov candáta obecného (hloubka menší než 2 m).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickými organoleptickými vlastnostmi ryby „Hjälmargös“ je založena jak na přírodních podmínkách oblasti, tak na lidských faktorech.

Přírodní podmínky

— mělká voda

— vysoká průměrná teplota

— vysoký obsah živin

— nízká průhlednost vody

— ryba „Hjälmargös“ i primární kořistní ryba jsou geneticky přizpůsobené

Jezero se vyznačuje mělkou vodou, vysokou teplotou a vysokým obsahem živin. Ve všech třech ohledech lze jezero Hjälmaren považovat za extrémní ve srovnání s velkými severoevropskými jezery. Průměrná hloubka je pouze 6,1 m. Jezero bylo vždy mělké, ale v letech 1878–1887 byla při rozsáhlých pracích hladina jezera snížena o více než jeden metr, aby se uvolnila zemědělská půda v okolí jezera. Mělká voda přispívá k vysoké teplotě. Při větrném počasí se celá masa vody v jezeře zvíří, což znamená, že v létě není žádná voda pod termoklinou. Stav živin je velmi vysoký, průměrné hodnoty fosforu v oblasti Stor-Hjälmaren se pohybují kolem 50 μg/l. To přispívá k nízké průhlednosti vody v jezeře, což je výhodou pro dravce lovící kořistní ryby. Všechny tyto faktory jsou pro rybu „Hjälmargös“ příznivé.

Vysoká teplota a obsah živin v jezeře poskytují rybě dostatečný přísun jejího hlavního zdroje potravy – korušky evropské (*Osmerus eperlanus*). Studie korušky z různých vod ukazují, že koruška z jezera Hjälmaren má zcela jedinečné složení mastných kyselin, což ovlivňuje i obsah mastných kyselin v candátu obecném. Studie prokázaly, že díky prostředí bohatému na živiny roste ryba „Hjälmargös“ velmi rychle a rovnoměrně. Tím se získá silnější ryba, která má po uvaření měkkou a jemnou strukturu.

Genetické studie také ukazují, že populace candáta obecného v jezeře Hjälmaren se přizpůsobila specifickým podmínkám. Hloubková analýza candáta obecného z Baltského moře a jezer ve středním Švédsku ukázala, že candát obecný v jezeře Hjälmaren je jedinečný a geneticky se liší od všech ostatních candátů, včetně candátů v okolních vodních nádržích. Candát z jezera Hjälmaren se používá k osídlení jiných rybářských revírů, ale v těchto případech nedošlo k žádné měřitelné genetické změně populace. Geneticky odlišná populace ryby „Hjälmargös“ se vyskytuje pouze v jezeře Hjälmaren. Nedochází ani k přenosu candáta z jiných vodních ploch do jezera Hjälmaren.

Faktory spojené s lidskou činností

Chuť ryby „Hjälmargös“ ovlivňují kromě faktorů souvisejících s jejím jedinečným stanovištěm a genetikou i další faktory:

— zaměření na kvalitu a udržitelné řízení populace candáta obecného

— velký počet komerčních rybářů – krátká doba od úlovku k dodání

— znalost biotopu

Odlov ryby „Hjälmargös“ se provádí podle přísných pravidel, která jsou vypracována v úzké spolupráci mezi rybáři a úřady. Lovit lze pouze pomocí zařízení s velikostí ok sítí nejméně 60 mm. Ryba nesmí být v době odlovu menší než 45 cm. Aby nebyla ohrožena dostupnost potravy, platí při lov kořistních ryb candáta obecného omezení. V jezeře se neloví vlečnou sítí. Výběr lovných zařízení a lokality se v průběhu roku mění a vychází z dlouholetých zkušeností. Při těchto metodách rybolovu rybář s každou rybou manipuluje a posuzuje ji individuálně. Omezení odlovu zavedené komerčním rybolovem je jedním z důvodů kvality ryby „Hjälmargös“. Velikost ryby, rychlý růst (vysoká teplota vody a obsah živin a dobrá dostupnost kořistních ryb) a čerstvost jsou tři důležité faktory pro chuť ryby „Hjälmargös“, což lze připsat způsobu komerčního rybolovu v jezeře Hjälmaren.

Udržitelnost ryby „Hjälmargös“ potvrzuje certifikace Rady pro správu moří (MSC). Certifikace MSC však není podmínkou pro udělení chráněného označení. Ryba „Hjälmargös“ je považována za kvalitní rybu.

Lov candáta v jezeře navazuje na více než 500 let dlouhou rybářskou tradici. V současné době loví candáta v jezeře Hjälmaren 35 komerčních rybářů s domovskými přístavy v okolí jezera, což je na jezero této velikosti neobvykle vysoký počet. Díky drobnému rybolovu se rybáři nikdy nevzdalují od svého domovského přístavu a od úlovku k vyložení na břeh často neuplynou více než dvě hodiny. Za nepříznivého počasí to může trvat maximálně 5 hodin. V nejteplejším ročním období se ryby na lodi ukládají na led. Čistá a „rybí" chuť, která je pro rybu „Hjälmargös" charakteristická, souvisí s rybolovem s malým dopadem. Mezi odlovem a manipulací na souši uplyne jen krátká doba. Tuto kvalitu lze označit jako čerstvost, což je také kvalita, která se zachovává rychlým zmrazením krátce po vykládce.

Jezero Hjälmaren je zvláštní rybářský revír, který vyžaduje rozsáhlé znalosti, aby bylo možné zvládnout zvláštní vlastnosti jezera a lovit na správném místě a ve správný čas, a dosáhnout tak nejlepší kvality.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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