C/2024/2260

20.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/2260)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotlusele vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Hjälmargös“

ELi nr: PDO-SE-02888

Esitatud 9. jaanuaril 2023

1. **KPN nimetus(ed)**

„Hjälmargös“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Rootsi

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Hjälmargös“ on loodusest, Hjälmareni järvest püütud värske harilik koha (*Sander lucioperca*). Kala peab püüdmise ajal olema vähemalt 45 cm pikk ja seda müüakse kas värskelt või külmutatuna, tervelt või fileena.

Toote „Hjärmargös“ maitset mõjutab mitu selle elupaigaga seotud tegurit. Hjälmareni järv on toitainerikas veekogu, mis tagab kaladele nende peamise toiduallika – meritindi (*Osmerus eperlanus*) – head varud. Eri veekogudest püütud meritindiga tehtud teadusuuringud näitavad, et Hjälmareni järvest püütud meritindil on üsna ainulaadne rasvhapete koostis, mis mõjutab ka hariliku koha rasvhapete sisaldust. Uuringud on näidanud, et toitainerikas keskkond paneb Hjälmareni järvest püütava hariliku koha ka erakordselt kiiresti ja ühtlaselt kasvama. Tulemuseks on priskemad kalad, millel on pärast küpsetamist pehme ja õrn tekstuur.

Suurus

≥ 45 cm pikk

≥ 0,8 kg

Maitse

Sensoorse koolituse läbinud inimesed kirjeldavad toote „Hjälmargös“ maitset sageli õrnalt kalase ja puhtana. Toorelt on tootel „Hjälmargös“ õrn lõhn. Selgesti on tajutav kergelt pähkline ja kukeseeni meenutav maitse. Järelmaitse on metalne.

Toote „Hjälmargös“ küpsetamine toob välja kalas sisalduva rasva ja tõstab esiplaanile maitsete paleti. Selles võib aimata magusust ja teatavat soolasust. Jätkuvalt on tunda õrna pähklist maitset, aga ka koorikloomade nüansse.

Tekstuur

Tootel „Hjälmargös“ on suussulav tekstuur ilma rasvasuse tundeta. Toote „Hjälmargös“ maitse on nii mahe, et õhukeste viilude puhul on maitseelamuse kõige silmatorkavam omadus selgelt eristuvate ja tugevate kihtidega tekstuur.

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

Värvus

Toote „Hjälmargös“ lihal on pärlmutrine helk.

Toitainesisaldus (100 grammi kalaliha kohta)

Energia (kcal)	80–90
Rasvu (g)	0,2–0,3
Valke (g)	20–26

Tegemist ei ole kontrollväärtustega, vaid pigem ülevaatega looduslikult püütud koha toiteväärtuste vahemikest.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Harilik koha on röövkala ja toitub teistest samas veekogus elavatest looduslikest kaladest. Hjälmareni järves on meritint (*Osmerus eperlanus*) aasta ringi koha põhitoit. Sõltuvalt meritindi kättesaadavusest ja aastaajast on hariliku koha toiduks ka ahven (*Perca fluviatilis*), särg (*Rutilus rutilus*) ja viidikas (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toodet „Hjälmargös“ püütakse ja tõmmatakse pardale Hjälmareni järvel. Kala laaditakse maha ja seejärel kas jahutatakse või külmutatakse tervelt või lõigatakse fileedeks ja seejärel jahutatakse. Fileed võib ka külmutada. Kogu nimetatud tegevus peab toimuma geograafilises piirkonnas.

Toodet „Hjälmargös“ ei või tervikuna külmutada väljaspool geograafilist piirkonda ja müüa nimetusega „Hjälmargös“.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Iga toote „Hjälmargös“ partii märgistatakse järgmiselt (lisaks seaduses nõutavale teabele):

— püügi kuupäev

— kalur (ID number)

— kaitstud nimetus (KPN)

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab Hjälmareni järve. Järve piirjooneks on kaldajoon ja sirged jooned järve iga lisajõe suudme ja väljavoolu kahe kõige äärepoolsema punkti vahel.

Järve ümbritsev maa-ala kuni 1 kilomeetri ulatuses järve rannajoonest kuulub samuti geograafilisse piirkonda, kus teostatakse tootmisahelasse kuuluvaid toiminguid, sealhulgas toote „Hjälmargös“ ladustamine, töötlemine ja valmistamine.

Hjälmareni järv on pindala poolest suuruselt Rootsi neljas järv (484 km^2) ja asub Kesk-Rootsis Mälardalenis. Nimi tuleneb vana-rootsi sõnast *iælmber, mis tähistab umbkaudu „tormist järve“. Järv on jagatud kolmeks piirkonnaks, Södermanland, Närke ja Västmanland. Hjälmareni järve saab jagada viieks enam-vähem piiritletud valgalaks: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren ja Östra Hjälmaren.

Tööndusspüük toimub peamiselt Stor-Hjälmarenis ja Östra-Hjälmarenis, aga ka Mellanfjärdeni kõige idapoolsemas osas. Lääne-Mellanfjärden ja mingil määral ka Hemfjärden on hariliku koha jaoks väga madalad kudemis- ja elualad (sügavus vähem kui 2 meetrit).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos geograafilise piirkonna ja toote „Hjälmargös“ organoleptiliste omaduste vahel tuleneb nii piirkonna looduslikest tingimustest kui ka inimteguritest.

Looduslikud tingimused

— madal vesi

— kõrge keskmine temperatuur

— kõrge toitainete tase

— vee vähene läbipaistvus

— harilik koha ja peamine söödakala on mõlemad geneetiliselt kohandunud

Järve iseloomustab madal vesi, kõrge temperatuur ja kõrge toitainete tase. Hjälmareni järve võib kõigis kolmes aspektis pidada suure Põhja-Euroopa järve kohta äärmuslikuks. Keskmine sügavus on ainult 6,1 meetrit. Järv on alati olnud madal, kuid selle sügavust vähendati enam kui meetri võrra järve veetaseme ulatusliku alandamise käigus aastatel 1878–1887, eesmärgiga muuta järve ümbruse maad põllumajandusele kättesaadavaks. Madal veetase tingib kõrge veetemperatuuri. Kui järve kohal on tuuline, paneb see kogu järve veemassi ülespoole liikuma, mistõttu ei ole suvel termokliinist allpool vett. Toitainete kogus on väga suur ning keskmine fosforisisaldus on Stor-Hjälmarenis ligikaudu 50 µg/l. Sellest tulenevalt on järvevee läbipaistvus vähene ja see annab söödakala jahtivatele röövkaladele eelise. Kõik need tegurid on toote „Hjälmargös“ jaoks soodsad.

Järve kõrged temperatuurid ja toitainetasemed tagavad kaladele peamise toiduallika meritindi (*Osmerus eperlanus*) piisavad varud. Eri veekogudest püütud meritindiga tehtud teadusuuringud näitavad, et Hjälmareni järvest püütud meritindil on üsna ainulaadne rasvhapete koostis, mis mõjutab ka hariliku koha rasvhapete sisaldust. Uuringud on näidanud, et toitainerikas keskkond paneb Hjälmareni järvest püütava hariliku koha erakordselt kiiresti ja ühtlaselt kasvama. Tulemuseks on priskemad kalad, millel on pärast küpsetamist pehme ja õrn tekstuur.

Geneetilised uuringud näitavad ka, et hariliku koha populatsioon Hjälmareni järves on kohanenud sealsete eriliste tingimustega. Läänemeres ja Kesk-Rootsis elutseva hariliku koha põhjalik analüüs näitab, et Hjälmareni järve harilik koha on ainulaadne ja erineb geneetiliselt kõigist teistest harilikest kohadest, sealhulgas nendest, kes elavad lähedalasuvates veekogudes. Hjälmareni järve hariliku kohaga asustatakse ka teisi püügipiirkondi, kuid neil juhtudel ei ole populatsioonis täheldatud mõõdetavat geneetilist muutust. Toote „Hjälmargös“ geneetiliselt eristuvat populatsiooni võib leida üksnes Hjälmareni järves. Samuti ei toimu mingit hariliku koha liikumist teistest veekogudest Hjälmareni järve.

Inimtegurid

Lisaks ainulaadse elupaiga ja geneetikaga seotud teguritele mõjutavad toote „Hjärmargös“ maitset ka muud tegurid:

— keskendumine kvaliteedile ja hariliku koha varude säästvale majandamisele

— kutseliste kalurite suur arv – lühike aeg püügist tarnimiseni

— teadmised biotoobist

Toote „Hjälmargös“ püük toimub rangete reeglite alusel, mis koostatakse kalurite ja ametiasutuste tihedas koostöös. Kalapüügiks on lubatud üksnes vahendid, mille võrgusuurus ei ole väiksem kui 60 mm. Kalad ei või püüdmise ajal olla väiksemad kui 45 cm. Selleks et toidu kättesaadavus ei satuks ohtu, on hariliku koha söödakala püüdmise suhtes kehtestatud piirangud. Traalpüüki järves ei toimu. Püügivahendite ja püügikohtade valik muutub aastate lõikes ja tugineb aastatepikkusele kogemusele. Püügiviisidega tagatakse, et kalur töötleb ja hindab iga kala individuaalselt. Püügipiirangute kehtestamine tööduslikule kalapüügile on üks põhjus, mis tagab toote „Hjälmargös“ kvaliteedi. Kala suurus, kiire kasv (vee kõrge temperatuur ja toitainesisaldus ning söödakala hea kättesaadavus) ja värskus on kolm toote „Hjälmargös“ maitset mõjutavat olulist tegurit, mida on võimalik seostada sellega, mil moel Hjälmareni järves toimub tööndusp üük.

Toote „Hjälmargös“ jätkusuutlikkust kinnitab kalale merehoolduse nõukogu antud tunnistus. Kuid merehoolduse nõukogu tunnistus ei ole kaitstud nimetuse saamise nõue. Toodet „Hjälmargös“ peetakse kvaliteetkalaks.

Hariliku koha püük järves tugineb enam kui 500 aasta pikkusele püügitraditsioonile. Tänapäeval tegelevad hariliku koha püügiga Hjälmareni järves 35 kutselist kalurit, kelle kodusadamad on järve kallastel; see on ebatavaliselt suur arv sellise suurusega järve kohta. Väikesemahuline kalapüük tähendab seda, et kalurid ei ole kunagi kodusadamast kaugel ja sageli ei kulu püügist kuni saagi kaile mahalaadimiseni rohkem kui kaks tundi. Raskete ilmastikutingimuste korral võib selleks kuluda maksimaalselt viis tundi. Aasta kõige soojemal ajal hoitakse kala paadis jääl. Toodet „Hjälmargös“ iseloomustav puhas ja kalane maitse on seotud vähese mõjuga kalapüügiga. Lühike aeg püügi ja maismaal käitlemise vahel. Kvaliteedile võidakse viidata kui värskusele, mis on samuti omadus, mida säilitatakse kiire jahutamisega vahetult pärast maabumist.

Hjälmareni järv on eriline kalapüügipiirkond, mis nõuab ulatuslikku oskusteavet selleks, et õppida meisterlikult tundma järve eriomadusi ja püüda kala õiges kohas õigel ajal, et seeläbi tagada parim kvaliteet.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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