C/2024/2260

20.3.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/2260)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Hjälmargös”

EU br.: PDO-SE-02888

Podneseno 9. siječnja 2023.

1. Naziv ZOI-ja

„Hjälmargös”

2. Država članica ili treća zemlja

Švedska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Hjälmargös” je svježi divlji smuđ (*Sander lucioperca*) iz jezera Hjälmaren. Riba u vrijeme ulova mora biti duga najmanje 45 cm, a prodaje se svježa ili smrznuta, cijela ili u obliku fileta.

Na okus smuđa „Hjälmargös” utječe nekoliko čimbenika povezanih sa staništem. Jezero Hjälmaren vodno je tijelo bogato hranjivim tvarima koje toj ribi osigurava dobru opskrbu primarnim izvorom hrane, snjetcem (*Obhetsmerus eperlanus*). Proučavanje snjetca iz različitih voda pokazuje da onaj iz jezera Hjälmaren ima prilično jedinstven sastav masnih kiselina, što utječe i na sadržaj masnih kiselina u smuđu. Ispitivanja su pokazale da zbog okoliša bogatog hranjivim tvarima „Hjälmargös” raste iznimno brzo i ravnomjerno. Na taj se način dobiva mesnatija riba koja nakon kuhanja ima mekanu nježnu teksturu.

Veličina

≥ 45 cm duljine

≥ 0,8 kg

Okus

Osobe koje su prošle kroz osposobljavanje za organoleptičke ocjenjivače često opisuju okus smuđa „Hjälmargös” kao nježno riblji i čist. Sirovi „Hjälmargös” ima nježan okus. Može se osjetiti i blago orašast okus i okus gljive lisičarke. Naknadni okus je metalan.

Kuhanje smuđa „Hjälmargös” ističe masnoću u ribi i otkriva paletu okusa. Između ostalog i notu slatkoće i određenu slanost. I dalje se osjeti blagi orašasti okus, kao i školjkaste note.

Tekstura

Smuđ „Hjälmargös” ima nježnu teksturu koja se topi u ustima, bez osjećaja masnoće. Okus ribe „Hjälmargös” je tako blag, da je kod tankih fileta, s jasnim i čvrstim slojevima, najistaknutije obilježje upravo tekstura.

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

Boja

Meso smuđa „Hjälmargös” ima biserni sjaj.

Hranjiva vrijednost (na 100 g ribljeg mesa)

Energetska vrijednost (kcal)	80 – 90
Masti (g)	0,2 – 0,3
Bjelančevine (g)	20 – 26

To nisu kontrolne stavke, već pregled raspona uobičajenih nutritivnih vrijednosti divljeg smuđa.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Smuđ je riba grabežljivica i hrani se drugom divljom ribom koja živi u istim vodama. Primarna hrana ove ribe u jezeru Hjälmaren, gledajući prosjek za cijelu godinu, je snjetac (*Osmerus eperlanus*). Ovisno o količini snjetca i sezoni, dio prehrane smuđa čine i grgeč (*Perca fluviatilis*), bodorka (*Rutilus rutilus*) i bjelica (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

„Hjälmargös” se lovi i iskrcava na jezeru Hjälmaren. Riba se vadi i zatim hladi ili zamrzava cijela ili se reže na filete pa hladi. Fileti se također mogu zamrznuti. Sve postupci moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

Cijeli „Hjälmargös” ne smije se zamrzavati izvan definiranog zemljopisnog područja i prodavati pod tim nazivom.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svaka isporuka smuđa „Hjälmargös” označena je sljedećim (uz zakonom propisane informacije):

— datum ulova,

— ribar (identifikacijski broj),

— zaštićena oznaka izvornosti (ZOI).

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje čini jezero Hjälmaren. Granica jezera ograničena je linijom obale i ravnim linijama između dvije krajnje točke ušća svake pritoke i ispusta jezera.

Kopneno područje oko jezera do 1 km od linija razgraničenja također pripada zemljopisnom području za aktivnosti u proizvodnom lancu koje uključuju skladištenje, preradu i pripremu smuđa „Hjälmargös”.

Jezero Hjälmaren je po površini četvrto po veličini jezero u Švedskoj (484 km^2). Nalazi se u Mälardalenu u središnjoj Švedskoj. Naziv potječe od starošvedske riječi *iælmber, što približno znači „olujno jezero”. Jezero je podijeljeno između tri regije, Södermanland, Närke i Västmanland. Jezero Hjälmaren može se podijeliti u pet više ili manje omeđenih bazena: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren i Östra Hjälmaren.

Gospodarski ribolov uglavnom se odvija u Stor-Hjälmarenu i Östra Hjälmarenu te u najistočnijem dijelu Mellanfjärdena. Zapadni Mellanfjärden i u određenoj mjeri Hemfjärden vrlo su plitka mrijestilišta i rastilišta za smuđa (dubina manja od 2 m).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost zemljopisnog područja i organoleptičkih svojstava smuđa „Hjälmargös” posljedica je prirodnih uvjeta tog područja i ljudskih čimbenika.

Prirodni uvjeti

— plitke vode,

— visoka prosječna temperatura,

— visok sadržaj hranjivih tvari,

— slaba transparentnost vode,

— i „Hjälmargös” i njegov primarni plijen genetski su prilagođeni.

Jezero karakteriziraju plitka voda, visoke temperature i visok sadržaj hranjivih tvari. Prema sva tri navedena aspekta, jezero Hjälmaren može se smatrati ekstremnim među velikim sjevernim europskim jezerima. Prosječna dubina iznosi samo 6.1 m. Jezero je oduvijek bilo plitko, ali se razina vode smanjila za više od jednog metra isušivanjem jezera u razdoblju 1878. – 1887. u cilju stvaranja novih poljoprivrednih površina oko jezera. Plitka voda pridonosi visokoj temperaturi. Kad na jezeru puše vjetar cijela se vodena masa uzburka, što znači da ljeti nema vode koja je ispod termokline. Sadržaj hranjivih tvari vrlo je visok, s prosječnim razinama fosfora u Stor-Hjälmarenu od oko 50 µg/l. To pridonosi slaboj prozirnosti vode, što je prednost za ribe grabežljivice koje love drugu ribu. Svi ti čimbenici pogodni su za „Hjälmargös”.

Visoke temperature i sadržaj hranjivih tvari u jezeru osiguravaju odgovarajuću opskrbu primarnim izvorom hrane, snjetcem (*Osmerus eperlanus*). Proučavanje snjetca iz različitih voda pokazuje da onaj iz jezera Hjälmaren ima prilično jedinstven sastav masnih kiselina, što utječe i na sadržaj masnih kiselina u smuđu. Ispitivanja su pokazale da zbog okoliša bogatog hranjivim tvarima „Hjälmargös” raste iznimno brzo i ravnomjerno. Na taj se način dobiva mesnatija riba koja nakon kuhanja ima mekanu nježnu teksturu.

Genetske studije također pokazuju da se populacija smuđa u jezeru Hjälmaren prilagodila specifičnim uvjetima. Dubinska analiza smuđa iz Baltičkog mora i onog iz jezerâ u središnjoj Švedskoj pokazuje da je smuđ iz jezera Hjälmaren jedinstven i genetski se razlikuje od svih ostalih smuđeva, uključujući one u obližnjim vodnim tijelima. Smuđ iz jezera Hjälmaren upotrebljava se za poribljavanje drugih ribolovnih područja, ali u tim slučajevima nije bilo mjerljive genetske promjene u populaciji. Populacija smuđa „Hjälmargös” koja se genetski razlikuje od ostalih nalazi se samo u jezeru Hjälmaren. Prijenos smuđa iz drugih vodnih tijela u jezero Hjälmaren ne postoji.

Ljudski čimbenici

Osim čimbenika koji se odnose na njegovo jedinstveno stanište i genetiku, na okus smuđa „Hjälmargös” utječu i drugi čimbenici:

— usredotočenost na kvalitetu i održivo upravljanje stokom smuđa,

— veliki broj komercijalnih ribara – kratko vrijeme od ulova do isporuke,

— poznavanje biotopa.

Ribolov smuđa „Hjälmargös” obavlja se u skladu sa strogim pravilima, koja su sastavljena u bliskoj suradnji ribara i nadležnih tijela. Za ribolov se smije koristiti samo ribolovni alat s veličinom oka mrežnog tega od najmanje 60 mm. U trenutku ulova riba ne smije biti manja od 45 cm. Kako se ne bi ugrozila dostupnost hrane za smuđa, pri ribolovu ribe kojom se on hrani primjenjuje se ograničenje. Na jezeru nema koćarenja. Odabir ribolovnog alata i lokacije varira tijekom godine i temelji se na dugogodišnjem iskustvu. Ribolovne metode podrazumijevaju da ribari svaku ribu pregledaju i procijene pojedinačno. Ograničenje ribolova uvedeno zahvaljujući gospodarskom ribolovu jedan je od razloga kvalitete smuđa „Hjälmargös”. Veličina ribe, njezin brzi rast (visoka temperatura vode i sadržaj hranjivih tvari te obilje plijena) i svježina tri su važna čimbenika za okus smuđa „Hjälmargös”, što se može povezati s načinom obavljanja gospodarskog ribolova na jezeru Hjälmaren.

Održivost smuđa „Hjälmargös” potvrđena je certifikatom Vijeća za očuvanje mora (engl. Marine Stewardship Council, MSC). Međutim, certifikat MSC-a nije uvjet za zaštićenu oznaku. „Hjälmargös” se smatra kvalitetnom ribom.

Praksa ribolova smuđa na tom jezeru temelji se na više od 500 godina ribolovne tradicije. Danas ribolov smuđa na jezeru Hjälmaren obavlja 35 komercijalnih ribara s matičnim lukama na svim stranama jezera, što je neuobičajeno velik broj za jezero te veličine. Artizanalni ribolov znači da ribari nikad nisu jako udaljeni od svoje matične luke, a od ulova do istovara u pristaništu često nije potrebno više od 2 sata. U nepogodnim vremenskim uvjetima to može trajati najviše pet sati. U najtoplijem razdoblju godine riba se na brodu stavlja na led. Čist i „riblji" okus karakterističan za „Hjälmargös" povezan je s ribolovom s malim utjecajem na okoliš. Vrijeme između ulova i rukovanja na kopnu je kratko. Kvaliteta se može opisati kao svježina, što je također kvaliteta očuvana zahvaljujući zamrzavanjum nedugo nakon iskrcaja.

Jezero Hjälmaren posebno je ribolovno područje koje zahtijeva opsežno znanje i iskustvo kako bi se savladale njegove posebne značajke i kako bi se u pravo vrijeme lovilo na pravome mjestu za najbolju moguću kvalitetu ribe.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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