C/2024/2260

2024.3.20.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/2260)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Hjälmargös”

EU-szám: PDO-SE-02888

A benyújtás napja: 2023. január 9.

1. **Elnevezés(ek) (OEM)**

„Hjälmargös”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Hjälmargös” a Hjälmaren-tóból származó, vadon befogott friss fogassüllő (*Sander lucioperca*). A kifogott halnak legalább 45 cm hosszúnak kell lennie, és azt frissen vagy fagyasztva, egészben vagy filézett formában értékesítik.

A „Hjälmargös” ízét az élőhelyével kapcsolatos számos tényező befolyásolja. A Hjälmaren-tó tápanyagban gazdag víztest, amely megfelelő mennyiségben ellátja a halakat viaszlazaccal (*Osmerus eperlanus*), amely az elsődleges táplálékforrásuk. A különböző vizekből származó viaszlazacokon végzett vizsgálatok azt mutatják, hogy a Hjälmaren-tóból származó viaszlazac meglehetősen egyedi zsírsavösszetétellel rendelkezik, ami a süllő zsírsavtartalmát is befolyásolja. Tanulmányok kimutatták, hogy a tápanyagokban gazdag környezet azt is eredményezi, hogy a „Hjälmargös” rendkívül gyorsan és egyenletesen növekszik. Emiatt a halak kifejlettebbek, és húsuk a főzéskor lágy, puha állagú.

Méret

≥ 45 cm hosszú

≥ 0,8 kg

Íz

Az érzékszervi értékelésben jártas szakértők a „Hjälmargös” ízét leggyakrabban úgy írják le, hogy enyhén halízű és tiszta. A nyers „Hjälmargös” lágy ízű. Enyhe diós és rókagombára emlékeztető ízjegyek fedezhetők fel benne. Az utóíze fémes.

A főzés kiemeli a „Hjälmargös” zsírosságát, és kihozza annak ízvilágát. Ez az ízvilág enyhén édes, és egyúttal kissé sós is. Az enyhe diós íz, valamint a kagylóra emlékeztető jegyek még főzés után is érezhetők.

Állag

A „Hjälmargös” „szájban olvadó” állagú, zsíros érzet nélkül. A „Hjälmargös” íze olyan enyhe, hogy vékonyra szeletelve a kóstolás során a leginkább szembetűnő jellemzője az egyedi és tömör lemezes textúrája.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Szín

A „Hjälmargös” húsa gyöngyházfényű.

Tápérték (100 g halhúsra vetítve)

Energia (kcal)	80–90
Zsír (g)	0,2–0,3
Fehérje (g)	20–26

Ezek nem referenciaértékek, hanem a vadon fogott fogassüllőben általában megtalálható tápértéktartományok áttekintése.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A fogassüllő ragadozó hal, és más, a tóban vadon élő halakkal táplálkozik. A Hjälmaren-tóban az év során általában a viaszlazac (*Osmerus eperlanus*) az elsődleges tápláléka. A viaszlazac rendelkezésre állásától és az évszaktól függően a sügér (*Perca fluviatilis*), a bodorka (*Rutilus rutilus*) és a dévérkeszeg (*Alburnus alburnus*) szintén a tápláléka részét képezi.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Hjälmargös” fogására és kirakodására a Hjälmaren-tó területén kerül sor. A halat elszállítják, majd egészben hűtik vagy fagyasztják, illetve filézés után hűtik. A filé is lefagyasztható. Minden műveletet a földrajzi területen kell elvégezni.

Az egész „Hjälmargös” nem fagyasztható le a földrajzi területen kívül, és nem értékesíthető így „Hjälmargös” néven.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Hjälmargös” minden egyes szállítmánya (a jogszabályban előírt információk mellett) a következő információkat tartalmazó címkével van ellátva:

– a fogás dátuma,

– a halász (azonosító száma),

– oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM).

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a Hjälmaren-tavat foglalja magában. A tavat a partvonal és a tó minden egyes mellékfolyója és kimenete torkolatának két legkülső pontja közötti egyenes vonalak határolják.

A tó körüli, a tavat körülhatároló vonalaktól legfeljebb 1 km-re található terület szintén a „Hjälmargös” tárolásából, feldolgozásából és előkészítéséből álló termelési láncban végzett tevékenységek földrajzi területéhez tartozik.

A Hjälmaren-tó Svédország negyedik legnagyobb tava (484 km²) és Svédország középső részén, Mälardalenben található. Az elnevezés az *iælmber ósvéd szóból származik, amely nagyjából „viharos tavat” jelent. A tó három régió – Södermanland, Närke és Västmanland – területén helyezkedik el. A Hjälmaren-tó öt többé-kevésbé körülhatárolt medencére osztható: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren és Östra Hjälmaren.

A kereskedelmi halászat elsősorban Stor-Hjälmaren és Östra Hjälmaren területén, valamint Mellanfjärden keleti részén zajlik. Mellanfjärden nyugati része, és bizonyos mértékig Hemfjärden nagyon sekély (kevesebb mint 2 méter mély) ívási és halkeltető területek a fogassüllő számára.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „Hjälmargös” érzékszervi jellemzői közötti kapcsolat egyrészt a terület természeti adottságainak, másrészt az emberi tényezőknek tulajdonítható.

Természeti adottságok:

– sekély víz,

– magas átlaghőmérséklet,

– magas tápanyagtartalom,

– a víz csekély áttetszősége,

– a „Hjälmargös” és az elsődleges zsákmányhalak is genetikailag adaptálódtak.

A tóra sekély víz, magas hőmérséklet és magas tápanyagtartalom jellemző. A Hjälmaren-tó mindhárom szempontból rendkívülinek tekinthető egy nagy észak-európai tóhoz képest. Az átlagos mélysége mindössze 6,1 méter. A tó mindig is sekély volt, de az 1878–1887-ben végzett kiterjedt leengedési műveletek során a vízmélységet több mint egy méterrel csökkentették, hogy a tó körül mezőgazdasági földterületeket hozzanak létre. A sekély víz hozzájárul a magas hőmérséklethez. Szeles időben a teljes víztömeg hullámzik, ami azt jelenti, hogy nyáron a víznek nincs olyan része, amely a termoklin zóna alatt van. A tápanyagszint nagyon magas, a Stor-Hjälmaren átlagos foszfortartalma körülbelül 50 µg/l. Ez hozzájárul a tó vizének csekély áttetszőségéhez, ami előnyt jelent a zsákmányhalra vadászó ragadozó halak számára. Mindezen tényezők előnyösek a „Hjälmargös” számára.

A tó magas hőmérséklete és tápanyagszintje biztosítja, hogy a halak elsődleges táplálékforrása, a viaszlazac (*Osmerus eperlanus*) megfelelő mennyiségben álljon rendelkezésre. A különböző vizekből származó viaszlazacokon végzett vizsgálatok azt mutatják, hogy a Hjälmaren-tóból származó viaszlazac meglehetősen egyedi zsírsavösszetétellel rendelkezik, ami a süllő zsírsavtartalmát is befolyásolja. Tanulmányok kimutatták, hogy a tápanyagokban gazdag környezet azt eredményezi, hogy a „Hjälmargös” rendkívül gyorsan és egyenletesen növekszik. Emiatt a halak kifejlettebbek, és húsuk a főzéskor lágy, puha állagú.

A genetikai vizsgálatok azt is kimutatták, hogy a Hjälmaren-tóban a fogassüllő populációja jól alkalmazkodott a sajátos körülményekhez. A Balti-tengerből és a Svédország középső részén található tavakból származó fogassüllő részletes elemzése azt mutatja, hogy a Hjälmaren-tóban a fogassüllő egyedülálló, és genetikailag különbözik minden más fogassüllőtől, beleértve a közeli víztestekben találhatóakat is. A Hjälmaren-tóból származó fogassüllőt más halászterületek betelepítésére használják, de ezekben az esetekben nem történt mérhető genetikai változás a populációban. A „Hjälmargös” genetikailag egyedi populációja csak a Hjälmaren-tóban található. Ezenkívül a Hjälmaren-tóba nem telepítenek más víztestekből származó fogassüllőt.

Emberi tényezők

A „Hjälmargös” ízét az egyedi élőhelyével és genetikájával kapcsolatos tényezők mellett az alábbi egyéb tényezők is befolyásolják:

– a fogassüllő-állomány minőségére és az állománnyal való fenntartható gazdálkodásra való összpontosítás,

– a kereskedelmi tevékenységet folytató halászok nagy száma – rövid idő telik el a kifogástól a szállításig,

– a biotóp ismerete.

A „Hjälmargös” halászata szigorú szabályok szerint zajlik, amelyek kidolgozása a halászok és a hatóságok szoros együttműködésével történik. A halászat kizárólag legalább 60 mm szembőségű halászeszközzel végezhető. A halak a kifogáskor nem lehetnek 45 cm-nél kisebbek. Annak érdekében, hogy ne veszélyeztessék a táplálék rendelkezésre állását, a fogassüllő zsákmányhalát mérsékelten halásszák. A tavon nem folytatnak vonóhálós halászatot. A halászfelszerelések és a helyszín évről évre változik, és sokéves tapasztalaton alapul. A halászati módszerek alkalmazásával a halász minden egyes halat külön kezel és értékel. A „Hjälmargös” minőségének egyik oka a kereskedelmi halászatok által bevezetett halászati korlátozás. A hal mérete, gyors növekedése (magas vízhőmérséklet és tápanyagtartalom, megfelelő mennyiségben rendelkezésre álló zsákmány) és frissessége három fontos tényező a „Hjälmargös” íze szempontjából, amely a Hjälmaren-tavon folytatott kereskedelmi célú halászat módjához köthető.

A „Hjälmargös” fenntarthatóságát a Tengergazdálkodási Tanács (MSC) tanúsítványa is megerősíti. Az MSC tanúsítványa azonban nem követelménye az oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek. A „Hjälmargös”-t minőségi halnak tekintik.

A tóban élő fogassüllő halászata több mint 500 éves halászati hagyományokra épül. Ma a Hjälmaren-tóban a fogassülő-halászatot 35 anyakikötővel rendelkező kereskedelmi halász végzi, amely egy ilyen méretű tó esetében szokatlanul magas szám. A kisüzemi halászat azt jelenti, hogy a halászok sosem hajóznak távolra az anyakikötőtől, és gyakori, hogy legfeljebb 2 óra telik el a fogástól a rakparton történő kirakodásig. Nehéz időjárási körülmények között legfeljebb 5 órát vehet igénybe. Az év legmelegebb időszakában a halat a hajón jégre helyezik. A „Hjälmargös”-re jellemző tiszta halíz a kíméletes halászati módszerekkel van összefüggésben. Rövid idő telik el a kifogás és a szárazföldi kezelés között. A minőség a frissességnek tulajdonítható, amelyet röviddel a kirakodás után végzett gyors fagyasztással őriznek meg.

A Hjälmaren-tó különleges halászterület, amely kiterjedt szakértelmet igényel ahhoz, hogy a halász a tó sajátos jellemzőit megismerje, és hogy a legjobb minőség érdekében a megfelelő időben a megfelelő helyen halásszon.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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