C/2024/2260

2024 3 20

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/2260)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Hjälmargös“

ES Nr.: PDO-SE-02888

Pateiktas 2023 m. sausio 9 d.

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Hjälmargös“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Švedija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Hjälmargös“ yra laisvėje sužvejotas šviežias paprastasis sterkas (lot. *Sander lucioperca*) iš Jelmareno ežero. Sužvejota žuvis turi būti ne mažesnė kaip 45 cm ilgio ir parduodama šviežia arba užšaldyta, visa arba kaip filė.

SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies skoniui įtakos turi keli su jos buveine susiję veiksniai. Jelmareno ežeras yra daug maisto medžiagų turintis vandens telkinys, kuriame gausu pagrindinio šių žuvų maisto šaltinio – europinių stintų (lot. *Osmerus eperlanus*). Įvairiuose vandens telkiniuose gyvenančių europinių stintų tyrimai rodo, kad Jelmareno ežero europinės stintos turi gana unikalią riebalų rūgščių sudėtį, kuri taip pat turi įtakos paprastųjų sterkų riebalų rūgščių kiekiui. Remiantis tyrimais nustatyta, kad dėl aplinkos, kurioje gausu maisto medžiagų, SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvys taip pat auga itin greitai ir tolygiai. Taip žuvys tampa riebesnės, o termiškai apdorotos būna minkštos ir švelnios tekstūros.

Dydis

ne mažiau kaip 45 cm ilgio;

ne mažiau kaip 0,8 kg.

Skonis

Juslinio vertinimo specialistai SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies skonį dažnai apibūdina kaip subtiliai žuvingą ir gryną. Žalia SGN „Hjälmargös“ žymima žuvis yra švelnaus skonio. Juntamas švelnus riešutų ir voveraičių skonis. Išlieka metalo poskonis.

Kepant SGN „Hjälmargös“ žymimą žuvį išryškėja žuvies riebalų kiekis ir atsiskleidžia jos skonių įvairovė. Tai apima šiek tiek juntamą saldumą ir sūrumą. Išlieka vos juntamas riešutų skonis ir vandens bestuburių poskonis.

Tekstūra

SGN „Hjälmargös“ žymima žuvis yra burnoje tirpstančios tekstūros, be riebumo pojūčio. SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies skonis yra toks švelnus, kad ragaujant ją plonai supjaustytą labiausiai išryškėja jos tekstūra, kuriai būdingos ryškios ir tvirtos plokštelės.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Spalva

SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies mėsa yra perlamutrinio blizgesio.

Maistinė sudėtis (100 g žuvies mėsos)

Energinė vertė (kcal)	80–90
Riebalai (g)	0,2–0,3
Baltymai (g)	20–26

Tai ne kontrolinės vertės, o veikiau maistinės sudėties intervalų, kurie paprastai būdingi laisvėje sužvejotiems paprastiesiems sterkams, apžvalga.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Paprastasis sterkas yra plėšri žuvis ir minta kitomis tuose pačiuose vandens telkiniuose laisvėje gyvenančiomis žuvimis. Jelmareno ežere vidutiniškai per metus šios žuvys daugiausia minta europinėmis stintomis (lot. *Osmerus eperlanus*). Priklausomai nuo to, ar yra europinių stintų, ir nuo sezono, jų mitybos racioną taip pat sudaro paprastieji europiniai ešeriai (lot. *Perca fluviatilis*), paprastosios kuojos (lot. *Rutilus rutilus*) ir paprastosios aukšlės (lot. *Alburnus alburnus*).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Hjälmargös“ žymima žuvis sužvejojama Jelmareno ežere ir ten iškraunama į krantą. Žuvis išdorojama ir atšaldoma arba užšaldoma visa arba supjaustoma į filė ir tada atšaldoma. Filė irgi gali būti užšaldoma. Visi veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Nepjaustyta SGN „Hjälmargös“ žymima žuvis negali būti užšaldoma už geografinės vietovės ribų ir parduodama ją pažymint SGN „Hjälmargös“.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant kiekvienos SGN „Hjälmargös“ žymimų žuvų siuntos etiketės (be teisės aktuose nustatytos informacijos) pateikiama ši informacija:

— laimikio sužvejojimo data;

— žvejo informacija (identifikavimo numeris);

— saugoma nuoroda (SGN).

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė yra Jelmareno ežeras. Ežero ribos eina ties kranto linija ir tiesėmis tarp dviejų tolimiausių kiekvieno intako žiočių ir ištakų taškų.

Be to, į geografinę vietovę, kurioje vykdomi SGN „Hjälmargös“ žymimų žuvų laikymo, perdirbimo ir paruošimo gamybos grandinės veiksmai, įeina ir ežerą supanti teritorija, nutolusi ne daugiau kaip 1 km nuo ežero demarkacinės linijos.

Jelmareno ežeras yra ketvirtas pagal plotą (484 km^2) Švedijos ežeras, telkšantis Malardaleno regione centrinėje Švedijoje. Jo pavadinimas kilęs iš senosios švedų kalbos žodžio **ielmber*, kuris grubiai tariant reiškia audringą ežerą. Ežeras padalytas į tris regionus: Siodermanlando, Narkės ir Vestmanlando. Jelmareno ežerą galima suskirstyti į penkis daugmaž apibrėžtus baseinus: Hemfjerdeno, Melanfjerdeno, Didžiojo Jelmareno, Pietų Jelmareno ir Rytų Jelmareno.

Verslinė žvejyba daugiausia vykdoma Didžiajame Jelmarene ir Rytų Jelmarene bei labiausiai į rytus nutolusioje dalyje – Melanfjerdene. Vakarų Melanfjerdenas ir tam tikru mastu Hemfjerdenas yra labai seklios paprastųjų sterkų nerštavietės ir jauniklių auginimo vietos, kurių gylis nesiekia 2 m.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ir SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies juslinių savybių ryšį lemia tiek vietovės gamtinės sąlygos, tiek ir žmogiškieji veiksniai.

Gamtinės sąlygos:

— seklus vandens telkinys;

— aukšta vidutinė temperatūra;

— gausu maisto medžiagų;

— nedidelis vandens skaidrumas;

— tiek SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies, tiek žuvies, kuria ši minta daugiausia, genetinis prisitaikymas prie šių sąlygų.

Šis ežeras yra seklus, pasižymi aukšta temperatūra ir jame gausu maisto medžiagų. Pagal visus šiuos tris požymius Jelmareno ežerą galima laikyti išskirtiniu, atsižvelgiant į tai, kad kalbama apie didelį ežerą Šiaurės Europoje. Vidutinis jo gylis tesiekia 6,1 m. Nors ežeras nuo seno buvo seklus, per 1878–1887 m. vykdytus plataus masto ežero seklinimo darbus jo gylis buvo sumažintas daugiau nei vienu metru, siekiant atlaisvinti aplink ežerą plytinčius žemės ūkio paskirties plotus. Dėl seklaus vandens ežere vyrauja aukšta temperatūra. Pučiant vėjui išjudinama visa ežero vandens masė, todėl vasarą po metalimnionu nesusidaro apatinis žemesnės temperatūros vandens sluoksnis. Maisto medžiagų kiekis Didžiojo Jelmareno baseine yra itin didelis, o vidutinis fosforo kiekis jame sudaro apie 50 µg/l. Dėl to ežero vanduo nėra labai skaidrus, taigi kitomis žuvimis mintantiems plėšrūnams tai yra privalumas. Visi šie veiksniai yra palankūs SGN „Hjälmargös“ žymimai žuviai.

Aukšta ežero temperatūra ir maisto medžiagų gausa užtikrina, kad žuvys gautų pakankamai pagrindinio maisto šaltinio – europinių stintų (lot. *Osmerus eperlanus*). Įvairiuose vandens telkiniuose gyvenančių europinių stintų tyrimai rodo, kad Jelmareno ežero europinės stintos turi gana unikalią riebalų rūgščių sudėtį, kuri taip pat turi įtakos paprastųjų sterkų riebalų rūgščių kiekiui. Remiantis tyrimais nustatyta, kad dėl aplinkos, kurioje gausu maisto medžiagų, SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvys auga itin greitai ir tolygiai. Taip žuvys tampa riebesnės, o termiškai apdorotos būna minkštos ir švelnios tekstūros.

Atlikti genetiniai tyrimai taip pat rodo, kad Jelmareno ežero paprastųjų sterkų populiacija yra prisitaikiusi prie specifinių sąlygų. Išsami Baltijos jūroje ir centrinės Švedijos ežeruose gyvenančių paprastųjų sterkų analizė parodė, kad Jelmareno ežero paprastieji sterkai yra išskirtiniai ir genetiniu požiūriu skiriasi nuo visų kitų paprastųjų sterkų, taip pat nuo tų, kurie gyvena gretimuose vandens telkiniuose. Jelmareno ežero paprastieji sterkai naudojami kitiems žvejybos plotams užveisti, tačiau tais atvejais populiacijos genetiniai pokyčiai nebuvo pastebimi. Genetiniu požiūriu išskirtinė SGN „Hjälmargös“ žymimų žuvų populiacija aptinkama tik Jelmareno ežere. Iš kitų vandens telkinių į Jelmareno ežerą paprastieji sterkai taip pat nėra perkeliami.

Žmogiškieji veiksniai

Žuvies „Hjälmargös“ skoniui įtakos turi ne tik su išskirtine buveine ir genetika susiję, bet ir kiti veiksniai:

— dėmesys paprastųjų sterkų išteklių kokybei ir tvariam valdymui;

— didelis verslinę žvejybą vykdančių žvejų skaičius; – neilgas laikas nuo laimikio sugavimo iki pristatymo;

— žinios apie biotopą.

Žvejyba SGN „Hjälmargös“ žymimomis žuvimis vykdoma laikantis griežtų taisyklių, kurios nustatytos glaudžiai bendradarbiaujant žvejams ir valdžios institucijoms. Žvejoti galima tik naudojant tinklus, kurių akių dydis ne mažesnis kaip 60 mm. Sužvejotos žuvys negali būti mažesnės nei 45 cm. Kad nekiltų pavojaus maisto ištekliams, žvejojant žuvis, kuriomis minta paprastieji sterkai, laikomasi apribojimų. Ežere žvejyba tralais nevykdoma. Žvejybos įrankiai ir vieta yra skirtingi priklausomai nuo metų laiko, o jų pasirinkimas grindžiamas ilgamete patirtimi. Taikant tokius žvejybos metodus, žvejys kiekvieną žuvį tvarko ir vertina individualiai. Viena iš SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies kokybės priežasčių yra verslinės žvejybos apribojimai. Žuvies dydis, greitas augimas (dėl aukštos vandens temperatūros, didelio maisto medžiagų kiekio ir gero grobio prieinamumo) ir šviežumas yra trys svarbūs SGN „Hjälmargös“ žymimos žuvies skonį lemiantys veiksniai, kuriuos galima sieti su Jelmareno ežere vykdoma versline žvejyba.

SGN „Hjälmargös“ žymimų žuvų tvarumą patvirtina Jūrų valdymo tarybos (MSC) sertifikatas, tačiau tai nėra būtina sąlyga, kad būtų suteikta saugoma nuoroda. SGN „Hjälmargös“ žymima žuvis laikoma aukštos kokybės žuvimi.

Paprastųjų sterkų žvejyba ežere siejama su daugiau nei 500 metų gyvuojančiomis žvejybos tradicijomis. Šiandien Jelmareno ežere paprastuosius sterkus žvejoja 35 versline žvejyba užsiimantys žvejai, kurių prirašymo uostai yra ežero pakrantėse. Tokio dydžio ežerui tai yra neįprastai didelė žvejų bendruomenė. Mažos apimties žvejyba užsiimantiems žvejams niekada neprireikia nutolti nuo savo prirašymo uosto, o sužvejojus laimikį iškrauti jį krantinėje neretai užtrunka ne daugiau kaip 2 valandas. Nepalankiomis oro sąlygomis tai gali užtrukti ne daugiau kaip 5 valandas. Šiltuoju metų laiku sugauta žuvis laikoma ant ledo valtyje. SGN „Hjälmargös“ žymimai žuviai būdingas grynas ir žuvingas skonis siejamas su mažo poveikio žvejyba ir neilgu laiku nuo laimikio sugavimo iki jo apdorojimo sausumoje. Pastaroji savybė gali būti apibūdinama kaip šviežumas, kuris užtikrinamas ir dėl greito užšaldymo netrukus grįžus į uostą.

Jelmareno ežeras yra ypatinga žvejybos vieta, todėl norint perprasti specifines ežero savybes ir tinkamu laiku bei tinkamoje vietoje sužvejoti geriausios kokybės žuvį, būtina turėti daug praktinių žinių.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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