C/2024/2260

20.3.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/2260)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Hjälmargös”

ES Nr.: PDO-SE-02888

Iesniegts 2023. gada 9. janvārī

1. **ACVN**

“Hjälmargös”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Hjälmargös” ir savvaļā — Jelmarenā [*Hjälmaren*] — nozvejots svaigs zandarts (*Sander lucioperca*). Nozvejotajām zivīm jābūt vismaz 45 cm garām, un tās pārdod svaigas vai saldētas, veselas vai fileju veidā.

Produkta “Hjälmargös” garšu ietekmē vairāki ar šīs zivs dzīvotni saistīti faktori. Jelmarena ezers ir barības vielām bagāts ūdensobjekts, kas zivis labi nodrošina ar to primāro barību, proti, salaku (*Osmerus eperlanus*). Pētījumi par salaku no dažādiem ūdeņiem liecina, ka Jelmarena salakas gaļai ir diezgan unikāls taukskābju sastāvs, un tas ietekmē arī zandarta gaļas taukskābju saturu. Pētījumi ir arī parādījuši, ka barības vielām bagātajā vidē zandarti “Hjälmargös” arī ļoti ātri un vienmērīgi aug. Tas nodrošina tuklākas zivis, kurām pēc pagatavošanas ir mīksta, maiga konsistence.

Izmērs

≥ 45 cm gara

≥ 0,8 kg

Garša

Degustācijas speciālisti produkta “Hjälmargös” garšu bieži raksturo kā vieglu zivij raksturīgu un tīru garšu. Neapstrādātam produktam “Hjälmargös” ir maiga garša. Var sajust mērenu riekstu un gaileņu garšu. Pēcgarša ir metāliska.

Zandartu “Hjälmargös” gatavojot, izceļas tā tauki un atklājas garšu palete. Tā ietver salduma un zināma sāļuma nianses. Joprojām jūtama vāja riekstu garša, kā arī vēžveidīgo notis.

Konsistence

Konsistences ziņā produkts “Hjälmargös” ir mutē kūstošs, un tajā nav jūtami tauki. Produkta “Hjälmargös” garša ir tik maiga, ka plānās šķēlēs sagrieztam produktam konsistence — ar izteiktajiem un stingrajiem slāņiem — ir visbūtiskākā garšas īpašība.

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

Krāsa

Zandarta “Hjälmargös” gaļai ir pērļains mirdzums.

Uzturvērtība (100 g zivs gaļas)

Enerģija (kcal):	80–90
Tauki (g):	0,2–0,3
Olbaltumvielas (g):	20–26

Šīs nav robežvērtības, bet gan pārskats par uzturvērtības diapazoniem, kas raksturīgi savvaļā nozvejotajiem zandartiem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Zandarts ir plēsīga zivs, kas barojas ar citām savvaļas zivīm, kuras dzīvo tajos pašos ūdeņos. Primārais ēdiens, kas tiek izmantots visa gada garumā, Jelmarenā ir salakas (*Osmerus eperlanus*). Atkarībā no salaku pieejamības un gadalaika zandarti barojas arī ar asariem (*Perca fluviatilis*), raudām (*Rutilus rutilus*) un vīķēm (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

“Hjälmargös” nozvejo Jelmarenā un nogādā tā krastā. Zivis savāc, pēc tam vai nu atdzesē vai sasaldē veselas, vai sagriež filejās un tad atdzesē. Arī filejas var sasaldēt. Visām darbībām jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Veselu “Hjälmargös” nedrīkst sasaldēt ārpus ģeogrāfiskā apgabala un pārdot ar nosaukumu “Hjälmargös”.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katra piegādātā produkta “Hjälmargös” marķējumā norāda šādu informāciju (papildus tiesību aktos noteiktajai informācijai):

— nozvejas datums,

— zvejnieks (ID numurs),

— aizsargātais nosaukums (ACVN).

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido Jelmarens. Ezera robežu nosaka krasta līnija un taisnas līnijas starp katras ezera pietekas abiem tālākajiem grīvas punktiem un ezera izteku.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir iekļauta arī teritorija ap ezeru līdz 1 km attālumā no ezera robežlīnijām, kurā var veikt ražošanas ķēdē ietilpstošās darbības, kas ietver produkta “Hjälmargös” glabāšanu, pārstrādi un sagatavošanu.

Jelmarens platības ziņā ir Zviedrijas ceturtais lielākais ezers (484 km^2), un tas atrodas *Mälardalen*, Zviedrijas centrālajā daļā. Tā nosaukums cēlies no sena zviedru vārda “iælmber”, kura aptuvenā nozīme ir “vētrainais ezers”. Ezers atrodas trīs reģionos: *Södermanland*, *Närke* un *Västmanland*. Jelmarenu var sadalīt piecos vairāk vai mazāk norobežotos baseinos: *Hemfjärden*, *Mellanfjärden*, *Stor-Hjälmaren*, *Södra Hjälmaren* un *Östra Hjälmaren*.

Komerciālā zveja notiek galvenokārt *Stor-Hjälmaren* un *Östra Hjälmaren*, kā arī *Mellanfjärden* tālākajā austrumu daļā. *Mellanfjärden* rietumu daļa un zināmā mērā *Hemfjärden* ir ļoti sekli apgabali (dziļums ir mazāks nekā 2 m), kuros zandarti nārsto un uzturas to mazuļi.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta "Hjälmargös" organoleptiskajām īpašībām nosaka gan apgabala dabas apstākļi, gan cilvēkfaktori.

Dabas apstākļi

— Sekls ūdens.

— Augsta vidējā temperatūra.

— Liels barības vielu daudzums.

— Zema ūdens caurredzamība.

— Gan "Hjälmargös", gan primārās medījamās zivis ir ģenētiski pielāgojušās.

Ezeram raksturīgs sekls ūdens, augsta temperatūra un liels barības vielu daudzums. Visos trīs minētajos aspektos Jelmarenu var uzskatīt par neparastu, ņemot vērā, ka tas ir liels Ziemeļeiropas ezers. Tā vidējais dziļums ir tikai 6,1 m. Ezers vienmēr ir bijis sekls, bet tā ūdens līmenis par vairāk nekā vienu metru tika pazemināts 1878.–1887. gadā, kad tika veiktas ekstensīvas ezera ūdens līmeņa pazemināšanas darbības, lai ap ezeru atbrīvotu lauksaimniecības zemi. Seklā ūdens dēļ ezerā ir augsta temperatūra. Kad ir vējains, visa ezera ūdens masa tiek "sakulta", tāpēc vasarā tajā nav ūdens zem termoklīna. Barības vielu daudzums ir ļoti liels, un vidējais fosfora līmenis *Stor-Hjälmaren* ir aptuveni 50 µg/l. Tas veicina zemu ezera ūdens caurredzamību, kas ir priekšrocība plēsējiem, kuri medī zivis. Visi minētie faktori labvēlīgi ietekmē produktu "Hjälmargös".

Ezera augstā temperatūra un barības vielu daudzums zivīm nodrošina pietiekami primārās barības, proti, salaku (*Osmerus eperlanus*). Pētījumi par salaku no dažādiem ūdeņiem liecina, ka Jelmarena salakas gaļai ir diezgan unikāls taukskābju sastāvs, un tas ietekmē arī zandarta gaļas taukskābju saturu. Pētījumi ir parādījuši, ka barības vielām bagātajā vidē zandarti "Hjälmargös" ļoti ātri un vienmērīgi aug. Tas nodrošina tuklākas zivis, kurām pēc pagatavošanas ir mīksta, maiga konsistence.

Ģenētiskie pētījumi arī liecina, ka Jelmarena zandartu populācija ir pielāgojusies tā specifiskajiem apstākļiem. Baltijas jūrā un Zviedrijas centrālās daļas ezeros mītošo zandartu padziļināta analīze rāda, ka Jelmarena zandarts ir unikāls un ģenētiski atšķiras no visiem citiem zandartiem, arī tuvējos ūdensobjektos sastopamajiem zandartiem. Jelmarena zandarts tiek nogādāts arī citos zvejas apgabalos, lai tos apdzīvotu, bet šādos gadījumos šo zvejas apgabalu populācijā nekādas izmērāmas ģenētiskas izmaiņas nav novērotas. Ģenētiski atšķirīgā "Hjälmargös" populācija ir sastopama tikai Jelmarenā. Jelmarenā arī nenonāk zandarti no citiem ūdensobjektiem.

Cilvēkfaktori

Papildus faktoriem, kas saistīti ar "Hjälmargös" zandartu unikālo dzīvotni un ģenētiku, produkta garšu ietekmē arī šādi citi faktori:

— koncentrēšanās uz zandartu krājumu kvalitāti un ilgtspējīgu pārvaldību,

— liels skaits komerciālo zvejnieku un īss laikposms no nozvejas līdz piegādei,

— zināšanas par dzīvotni.

"Hjälmargös" zveja tiek veikta saskaņā ar stingriem noteikumiem, kas izstrādāti ciešā sadarbībā starp zvejniekiem un iestādēm. Zvejā drīkst izmantot tikai zvejas rīkus, kuru linuma acs izmērs nav mazāks par 60 mm. Nozvejas laikā zivs garums nedrīkst būt mazāks par 45 cm. Lai neapdraudētu pārtikas pieejamību, tiek ievērots ierobežojums zandarta medījamo zivju zvejošanā. Ezerā nenotiek zveja ar traļiem. Izvēlētie zvejas rīki un atrašanās vietas gada gaitā tiek mainīti, pamatojoties uz daudzu gadu pieredzi. Saskaņā ar zvejas metodēm zvejnieks ar katru zivi rīkojas atsevišķi un to atsevišķi novērtē. Viens no produkta "Hjälmargös" kvalitātes iemesliem ir komerciālajā zvejniecībā ieviestais zvejas ierobežojums. Zivju izmērs, straujā augšana (augsta ūdens temperatūra un daudz barības vielu, laba medījuma pieejamība) un svaigums ir trīs svarīgi produkta "Hjälmargös" garšu ietekmējoši faktori, kas saistāmi ar veidu, kādā Jelmarenā notiek komerciālā zveja.

Produkta "Hjälmargös" ilgtspēju apstiprina zivīm piešķirtais Jūras uzraudzības padomes (*Marine Stewardship Council, MSC*) sertifikāts. Tomēr *MSC* sertifikāts aizsargātam nosaukumam nav obligāts. "Hjälmargös" uzskata par kvalitatīvām zivīm.

Zandartu zveja ezerā ir balstīta uz vairāk nekā 500 gadu ilgu zvejas tradīciju. Pašlaik zandartus Jelmarenā zvejo 35 komerciālie zvejnieki, kuriem šā ezera krastā ir laivu piestātnes, un tas šāda izmēra ezeram ir neparasti liels skaits. Mazapjoma zveja nozīmē to, ka zvejnieki nekad neatrodas tālu no savas piestātnes un ka no nozvejas brīža līdz zivju izkraušanai piestātnē bieži vien paiet ne vairāk kā 2 stundas. Sliktos laikapstākļos tas var aizņemt ne vairāk kā 5 stundas. Siltākajā gada laikā zivis laivā novieto uz ledus. Produktam "Hjälmargös" raksturīgā tīrā un "zivjainā" garša ir saistīta ar mazietekmējošo zveju un īso laikposmu starp nozveju un krastā veikto apstrādi. Kvalitāti var raksturot arī kā svaigumu, kas ir arī īpašība, kura tiek saglabāta, zivis ātri sasaldējot neilgi pēc nogādāšanas krastā.

Jelmarens ir īpašs zvejas apgabals, un ir vajadzīga plaša zinātība, lai izprastu ezera īpatnības un zvejotu īstajā vietā īstajā laikā, kā arī nodrošinātu vislabāko kvalitāti.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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