C/2025/2032

11.4.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2032)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Hjälmargös“

ЕС №: PDO-SE-02888-AM01 — 22.1.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Hjälmargös“

2. **Вид на географското означение**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Швеция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Национална агенция по храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обяснение защо изменението/измененията попада/попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

Измененията в спецификацията и единния документ са стандартни изменения по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 поради следните причини:

а) те не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или на използването на това наименование;

б) малко вероятно е те да доведат до обезсилване на връзката, посочена в член 46, параграф 1, буква б) за защитено наименование за произход;

в) те не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

1. Изменение с цел да се позволи охлаждането на риба, без да бъде изкормена

Раздел 3.5 от продуктовата спецификация и точка 3.4 от единния документ се изменят, както следва:

„Hjälmargös“ се лови и разтоварва на брега на езерото Hjälmaren. Рибата може да бъде охладена, без да бъде изкормена. Тя може също така да бъде изкормена и след това охладена или замразена, или нарязана на филета и след това охладена. Филетата може да бъдат и замразени. Всички дейности трябва да се осъществят в географския район.

Не е разрешено целите (нефилетирани) риби „Hjälmargös“ да се замразяват извън географския район и след това да се продават под наименованието „Hjälmargös“.

С изменението се разрешава охлаждане на рибата, без предварително тя да бъде изкормена. Асоциацията за риболов в езерото Hjälmaren заяви, че това е подход, който рибарите на „Hjälmargös“ използват. С изменението спецификацията на продукта и единният документ се привеждат в съответствие с настоящата практика.

Изменението засяга единния документ.

2. Изменение на описанието на продукти по отношение на размера на окото на мрежата при риболов с даляни с големи винтери

Раздел 3.2 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ се изменят, както следва:

„Риболовът с мрежа може да се извършва единствено с риболовни уреди с размер на окото, не по-малък от 60 mm. Към момента на улова рибата трябва да е с размер, не по-малък от 45 сантиметра. Ограничението за размера на окото на мрежата не се прилага за даляни с големи винтери. Уловът се изважда от винтера и рибите, които не отговарят на изискването за размер от 45 cm, се връщат живи в езерото.“

С изменението се предвижда използването на различен размер на окото за даляни с големи винтери. С него се допълва също така, че уловът се изважда от винтера и рибите под минималния размер трябва да бъдат върнати живи в езерото.

Асоциацията за риболов в езерото Hjälmaren заяви, че това е подход, който рибарите на „Hjälmargös“ използват. Изменението се прави, за да се приведат спецификацията на продукта и единният документ в съответствие с настоящата практика на рибарите на „Hjälmargös“.

Изменението засяга единния документ.

3. Изменение на описанието на географския район по отношение на разстоянието от граничните линии на езерото

Раздел 4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ се изменят, както следва:

„Теренът около езерото на разстояние до 10 km от граничните линии на езерото също е включен в географския район за осъществяване на дейности по производствената верига, свързани със съхранение, преработка и приготвяне на продукта „Hjälmargös“.

С изменението се разширява географският район до 10 km от граничните линии на езерото Hjälmaren. Асоциацията за риболов в езерото Hjälmaren твърди, че посочената преди това зона от 1 километър не съответства на дейностите на рибарите на „Hjälmargös“.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Hjälmargös“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 03 — РИБИ И РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ И ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ

0304 — филета и други меса от риби (дори смлени), пресни, охладени или замразени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Hjälmargös“ представлява дива бяла риба (*Sander lucioperca*), прясно уловена в езерото Hjälmaren. Рибата трябва да бъде с дължина най-малко 45 cm към момента на улова и се продава прясна или замразена, цяла или под формата на филета.

Вкусът на „Hjälmargös“ се влияе от няколко фактора, свързани с нейното местообитание. Езерото Hjälmaren е богато на хранителни вещества, което осигурява на рибата достъп в достатъчна степен до основната ѝ храна, а именно корюшка (*Osmerus eperlanus*). Проучванията на популациите на корюшка в различни водни обекти показват, че екземплярите от езерото Hjälmaren се характеризират с уникален мастнокиселинен състав, което влияе и върху съдържанието на мастни киселини в бялата риба. Проучванията също така показват, че богатата на хранителни вещества среда позволява на „Hjälmargös“ да расте изключително бързо и равномерно. В резултат на това се получават риба с по-тлъсто месо, която при готвене се характеризира с мека и крехка консистенция.

Размер

дължина ≥ 45 cm

≥ 0,8 kg

Вкус

Хората, преминали обучение за дегустатори, обикновено описват вкуса на „Hjälmargös“ като чист и деликатен „рибен“ вкус. В суров вид „Hjälmargös“ има нежен вкус. Отличава се с лек привкус на орех и гъби пачи крак. Характеризира се с метален послевкус.

При готвенето на „Hjälmargös“ мазнините на рибата излизат на преден план и се разкрива палитра от вкусове. Това включва леки нотки на сладост и известна соленост. Все още се долавят привкус на ядки, както и мидени нотки.

Консистенция

„Hjälmargös“ има топяща се в устата консистенция, без да оставя мазно усещане. Вкусът на „Hjälmargös“ е толкова мек, че при тънките резени най-осезаемата характеристика на дегустацията е консистенцията, като слоевете на рибата се долавят ясно и отчетливо.

Цвят

Месото на „Hjälmargös“ има перлени отблясъци.

Съдържание на хранителни вещества (на 100 g рибно месо)

Енергийна стойност (kcal)	80 — 90
Мазнини (g)	0,2 — 0,3
Белтъчини (g)	20 — 26

Това не са контролни параметри, а по-скоро обзор на диапазона на хранителните стойности, които обикновено се срещат в уловената в дивата природа бяла риба.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Бялата риба е хищен вид риба и се храни с други диви видове риба, обитаващи същия воден обект. В езерото Hjälmaren основната ѝ храна осреднено през годината е корюшката (*Osmerus eperlanus*). В зависимост от наличието на корюшка и от сезона хранителният ѝ режим включва също речен костур (*Perca fluviatilis*), бабушка (*Rutilus rutilus*) и уклей (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

„Hjälmargös“ се лови и разтоварва на брега на езерото Hjälmaren. Рибата може да бъде охладена, без да бъде изкормена. Тя може също така да бъде изкормена и след това охладена или замразена, или нарязана на филета и след това охладена. Филетата може да бъдат и замразени. Всички дейности трябва да се осъществят в географския район.

Не е разрешено целите (нефилетирани) риби „Hjälmargös“ да се замразяват извън географския район и след това да се продават под наименованието „Hjälmargös“.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На всяка доставка на „Hjälmargös“ се поставят етикети със следната информация (в допълнение към информацията, изисквана по закон):

— дата на улова;

— рибар (идентификационен номер);

— защитено наименование за произход (ЗНП).

4. Кратко определение на географския район

Географският район е езерото Hjälmaren. Границата на езерото се очертава от бреговата линия и правите линии между двете най-външни точки на устието на всеки приток и изхода на езерото.

Теренът около езерото на разстояние до 10 km от граничните линии на езерото също е включен в географския район за осъществяване на дейности по производствената верига, свързани със съхранение, преработка и приготвяне на продукта „Hjälmargös“.

Езерото Hjälmaren е четвъртото по големина езеро в Швеция (484 km^2) и се намира в Mälardalen в Централна Швеция. Произходът на наименованието идва от старата шведска дума **iælmber*, чието приблизително значение е „бурното езеро“. Езерото е поделено между три региона: Södermanland, Närke и Västmanland. В езерото Hjälmaren могат да се разграничат пет повече или по-малко обособени басейна: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren и Östra Hjälmaren.

Търговски риболов се осъществява основно в Stor-Hjälmaren и Östra Hjälmaren, както и в най-източната част на Mellanfjärden. Западната част на Mellanfjärden и донякъде Hemfjärden са много плитки зони за хвърляне на хайвер и размножаване на бялата риба (с дълбочина под 2 метра).

5. Връзка с географския район

Връзката между географския район и органолептичните характеристики на „Hjälmargös“ се дължи както на природните условия на района, така и на човешкия фактор.

Природни условия

— плитка вода;

— висока средна температура;

— високи равнища на хранителни вещества;

— слаба прозрачност на водата;

— рибата „Hjälmargös“, както и основната ѝ плячка, са генетично адаптирани към условията в езерото.

Езерото се характеризира с плитка вода, високи температури и високи равнища на хранителни вещества. За голямо северноевропейско езеро Hjälmaren може да се разглежда като силно отличаващо се и по трите показателя. Средната му дълбочина е едва 6,1 m. Езерото винаги е било плитко, но нивото му е било понижено с повече от метър по време на мащабните дейности по понижаване на нивото на езерото в периода 1878—1887 г. с цел да се осигурят земеделски земи около езерото. Плитката вода допринася за високата температура. При ветровито време в езерото цялата водна маса се раздвижва, което означава, че през лятото няма вода под термоклина. Равнището на хранителни вещества е много високо със средни нива на фосфор от около 50 µg/l в Stor-Hjälmaren. Това допринася за ниската прозрачност на водата в езерото, което е предимство за хищните риби, ловуващи други видове риба като плячка. Всички тези фактори са благоприятни за продукта „Hjälmargös“.

Високите температури и равнища на хранителни вещества в езерото осигуряват на рибата достъп в достатъчна степен до основната ѝ храна — корюшката (*Osmerus eperlanus*). Проучванията на популациите на корюшка в различни водни обекти показват, че екземплярите от езерото Hjälmaren се характеризират с уникален мастнокиселинен състав, което влияе и върху съдържанието на мастни киселини в бялата риба. Проучванията показват, че богатата на хранителни вещества среда позволява на „Hjälmargös“ да расте изключително бързо и равномерно. В резултат на това се получават риба с по-тлъсто месо, която при готвене се характеризира с мека и крехка консистенция.

Генетичните проучвания също така показват, че популацията на бяла риба в езерото Hjälmaren се е адаптирала към специфичните му условия. Задълбоченият анализ на бяла риба от Балтийско море и от езера в Централна Швеция показва, че бялата риба в езерото Hjälmaren е уникална и генетично се различава от всички останали видове бяла риба, включително и от тези в близките водни обекти. Бялата риба от езерото Hjälmaren се използва за зарибяване на други риболовни зони, но в тези случаи не са настъпили измерими генетични промени в местните популации на бяла риба. Генетично специфичната популация на „Hjälmargös“ се открива единствено в езерото Hjälmaren. Освен това не се наблюдава преминаване на бяла риба от други водни обекти в езерото Hjälmaren.

Човешки фактор

Върху вкуса на „Hjälmargös“ дават отражение и други фактори освен тези, свързани с уникалното местообитание на тази риба и нейните генетични особености:

— акцентът върху качеството и устойчивото управление на запасите от бяла риба;

— големият брой рибари, занимаващи се с търговски риболов — т.е. кратък времеви интервал от улова до доставката;

— познаването на биотопа.

Риболов може да се извършва единствено с риболовни уреди с размер на окото, не по-малък от 60 mm. Към момента на улова рибата трябва да е с размер, не по-малък от 45 сантиметра. Ограничението за размера на окото на мрежата не се прилага за даляни с големи винтери. Уловът се изважда от винтера и рибите, които не отговарят на изискването за размер от 45 cm, се връщат живи в езерото. С цел да не се излага на риск наличието на храна, при риболова на видове риба, които са плячка на бялата риба, се прилагат ограничения. В езерото не се извършва тралене. Изборът на риболовни уреди и на място се променя в течение на годината и се основава на многогодишен опит. Риболовните методи са такива, че всяка риба се обработва и оценява индивидуално от рибаря. Ограничението за риболов, въведено при риболова с търговска цел, е една от причините за качеството на „Hjälmargös“. Размерът на рибата, бързият ѝ растеж (високата температура на водата, съдържанието на хранителни вещества и наличието в достатъчна степен на плячка), както и свежестта ѝ са трите важни фактора за вкуса на „Hjälmargös“, които могат да бъдат свързани с начина, по който се извършва търговският риболов в езерото Hjälmaren.

В потвърждение на устойчивия риболов на „Hjälmargös“ рибата е сертифицирана от Съвета за стопанисване на морето (Marine Stewardship Council — MSC). Сертифицирането от MSC обаче не е изискване за защитено наименование. „Hjälmargös“ се счита за риба с високо качество.

Риболовът на бяла риба в езерото се гради на над 500-годишна риболовна традиция. Днес риболовът на бяла риба в езерото Hjälmaren се осъществява от 35 рибари, занимаващи се с търговски риболов, чиито пристанища на домуване се намират около езерото — необичайно висок брой за езеро с такива размери. Дребномащабният риболов означава, че рибарите винаги са близо до пристанището си на домуване и често от улова до разтоварването на кея минават не повече от 2 часа. При тежки метеорологични условия това може да отнеме най-много до 5 часа. През най-топлата част от годината рибата се поставя в лед на борда на лодката. Характерният за „Hjälmargös“ чист и деликатен „рибен“ вкус се свързва с риболова с по-слабо отрицателно въздействие. Времевият интервал между улова и обработката на сушата е кратък. Това качество може да се нарече свежест и то се запазва също така чрез бързото замразяване скоро след разтоварването.

Езерото Hjälmaren е специална риболовна зона, в която е необходимо сериозно ноу-хау за справяне със специфичните особености на езерото и за извършване на риболов на точното място и в точното време, за да се постигне най-добро качество.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-hjalmargos-skyddad-ursprungsbeteckning_241219.pdf