C/2025/2032

11.4.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2032)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Hjälmargös“

EU č.: PDO-SE-02888-AM01 – 22.1.2025

1. **Název produktu**

„Hjälmargös“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Švédsko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Národní agentura pro potraviny

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Změny specifikace produktu a jednotného dokumentu jsou standardními změnami ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143 z těchto důvodů:

a) nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu ani změnu v používání tohoto názvu;

b) u chráněných označení původu nehrozí, že by byla narušena souvislost uvedená v čl. 46 odst. 1 písm. b);

c) nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené změny (schválených změn)**

1. Změna umožňující zchladit nevykuchané ryby

Oddíl 3.5 specifikace produktu a bod 3.4 jednotného dokumentu se mění takto:

„Ryba ‚Hjälmargös' se loví v jezeře Hjälmaren a vykládá se zde na břeh. Ryba smí být zchlazena nevykuchaná. Také ji lze vykuchat a poté zchladit, nebo zmrazit, případně nakrájet na filety a následně zchladit. Filety lze také zmrazit. Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit všechny činnosti.

Celá ryba (nikoli filetovaná) ‚Hjälmargös' nesmí být zmrazena mimo zeměpisnou oblast a prodávána pod názvem ‚Hjälmargös'."

Změna umožňuje, aby byly ryby zchlazeny bez předchozího vykuchání. Rybářské sdružení jezera Hjälmaren uvedlo, že rybáři lovící ryby „Hjälmargös" tento postup používají. Změna uvádí specifikaci produktu a jednotný dokument do souladu se současnou praxí.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

2. Změna popisu produktu týkající se velikosti ok při lovu pomocí lapadlových sítí s velkými vězenci

Oddíl 3.2 specifikace produktu a bod 5 jednotného dokumentu se mění takto:

„Lov do sítí lze provádět pouze pomocí zařízení s velikostí ok nejméně 60 mm. Ryba nesmí být v době odlovu menší než 45 cm. Omezení velikosti ok se nevztahuje na lapadlové sítě s velkými vězenci. Po vyjmutí úlovku z vězence se ryby, které jsou menší než požadovaných 45 cm, vrátí živé zpět do jezera."

Změna stanoví použití jiné velikosti ok u lapadlových sítí s velkými vězenci. Dodává také, že po vyjmutí úlovku z vězence se musí podměrečné ryby vrátit živé do jezera.

Rybářské sdružení jezera Hjälmaren uvedlo, že rybáři lovící ryby „Hjälmargös" tento postup používají. Změna se provádí proto, aby specifikace produktu a jednotný dokument byly v souladu se současnou praxí rybářů lovících ryby „Hjälmargös".

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

3. Změna popisu zeměpisné oblasti, pokud jde o vzdálenost od hranic jezera

Oddíl 4 specifikace produktu a bod 4 jednotného dokumentu se mění takto:

„Do zeměpisné oblasti pro činnosti v rámci výrobního řetězce zahrnujícího skladování, zpracování a přípravu ryby ‚Hjälmargös' je zahrnuta také oblast kolem jezera do vzdálenosti 10 km od jeho hranic."

Změna rozšiřuje zeměpisnou oblast na 10 km od hranice jezera Hjälmaren. Rybářské sdružení jezera Hjälmaren uvádí, že předchozí oblast 1 km neodpovídala činnostem rybářů lovících ryby „Hjälmargös".

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Hjälmargös"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 03 – RYBY A KORÝŠI, MĚKKÝŠI A JINÍ VODNÍ BEZOBRATLÍ

0304 – Rybí filé a jiné rybí maso (též mleté), čerstvé, chlazené nebo zmrazené

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Hjälmargös“ je volně žijící sladkovodní ryba – candát obecný (*Sander lucioperca*) – ulovená v jezeře Hjälmaren. Ryba musí být v okamžiku ulovení dlouhá nejméně 45 cm a prodává se buď čerstvá, nebo zmrazená, celá, nebo ve formě filetů.

Chuť ryby „Hjälmargös“ je ovlivněna několika faktory souvisejícími s jejím stanovištěm. Jezero Hjälmaren je na živiny bohatá vodní plocha poskytující rybě dostatek hlavní potravy, kterou je koruška evropská (*Osmerus eperlanus)*. Studie korušky z různých vod ukazují, že koruška z jezera Hjälmaren má zcela jedinečné složení mastných kyselin, což ovlivňuje i obsah mastných kyselin v candátu obecném. Studie prokázaly, že díky prostředí bohatému na živiny ryba „Hjälmargös“ rovněž roste velmi rychle a rovnoměrně. Tím se získá silnější ryba, která má po uvaření měkkou a jemnou strukturu.

Velikost

≥ 45 cm dlouhá

≥ 0,8 kg

Chuť

Lidé se senzorickým školením často popisují chuť ryby „Hjälmargös“ jako jemně rybí a čistou. V syrovém stavu má ryba „Hjälmargös“ jemnou chuť. Lze rozeznat jemnou oříškovou chuť připomínající chuť houby lišky obecné. Dochuť je kovová.

Při vaření ryby „Hjälmargös“ se v rybě zvýrazní tuk a odhalí paleta chutí. Ta obsahuje sladký nádech a určitou slanost. Stále je patrná slabá oříšková chuť a tóny korýšů.

Struktura

Ryba „Hjälmargös“ má strukturu, která se rozplývá v ústech a nepůsobí tučným dojmem. Chuť ryby „Hjälmargös“ je tak jemná, že ve formě tenkých plátků je nejvýraznějším degustačním zážitkem její struktura s výraznými a pevnými lupínky.

Barva

Maso ryby „Hjälmargös“ má perleťový lesk.

Výživová hodnota (na 100 g rybího masa)

Energie (kcal)	80–90
Tuk (g)	0,2–0,3
Bílkoviny (g)	20–26

Nejedná se o mezní hodnoty, ale spíše o přehled rozmezí nutričních hodnot, které se běžně vyskytují u ve volné přírodě uloveného candáta obecného.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Candát obecný je dravá ryba a živí se jinými rybami volně žijícími ve stejných vodách. V jezeře Hjälmaren je hlavní potravou koruška evropská *(Osmerus eperlanus)*, a to v průměru za celý rok. V závislosti na dostupnosti korušky a ročním období jsou součástí potravy také okoun říční (*Perca fluviatilis)*, plotice obecná *(Rutilus rutilus)* a ouklej obecná *(Alburnus alburnus)*.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Ryba „Hjälmargös“ se loví v jezeře Hjälmaren a vykládá se zde na břeh. Ryba smí být zchlazena nevykuchaná. Také ji lze vykuchat a poté zchladit, nebo zmrazit, případně nakrájet na filety a následně zchladit. Filety lze také zmrazit. Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit všechny činnosti.

Celá ryba (nikoli filetovaná) „Hjälmargös“ nesmí být zmrazena mimo zeměpisnou oblast a prodávána pod názvem „Hjälmargös“.“

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každá dodávka ryby „Hjälmargös“ se označí následujícími údaji (kromě údajů vyžadovaných zákonem):

— datum úlovku

— rybář (identifikační číslo)

— chráněné označení (CHOP)

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblast tvoří jezero Hjälmaren. Hranice jezera je vymezena linií břehu a přímkami mezi dvěma krajními body ústí každého přítoku a výtoku z jezera.

Do zeměpisné oblasti pro činnosti v rámci výrobního řetězce zahrnujícího skladování, zpracování a přípravu ryby „Hjälmargös“ je zahrnuta také oblast kolem jezera do vzdálenosti 10 km od jeho hranic.

Jezero Hjälmaren je čtvrté největší jezero ve Švédsku (484 km²) a nachází se v oblasti Mälardalen ve středním Švédsku. Název pochází ze starošvédského slova *iælmber, což přibližně znamená „rozbouřené jezero“. Jezero je rozděleno mezi tři regiony: Södermanland, Närke a Västmanland. Jezero Hjälmaren lze rozdělit na pět více či méně ohraničených povodí: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren a Östra Hjälmaren.

Komerční rybolov probíhá především v oblasti Stor-Hjälmaren a Östra Hjälmaren a v nejvýchodnější části Mellanfjärdenu. Západní Mellanfjärden a do jisté míry i Hemfjärden jsou velmi mělké oblasti, v nichž probíhá tření a odchov candáta obecného (hloubka menší než 2 m).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickými organoleptickými vlastnostmi ryby „Hjälmargös“ je založena jak na přírodních podmínkách oblasti, tak na lidských faktorech.

Přírodní podmínky

— mělká voda

— vysoká průměrná teplota

— vysoký obsah živin

— nízká průhlednost vody

— ryba „Hjälmargös“ je geneticky přizpůsobena podmínkám jezera, stejně jako hlavní kořistní ryby.

Jezero se vyznačuje mělkou vodou, vysokou teplotou a vysokým obsahem živin. Ve všech třech ohledech lze jezero Hjälmaren považovat za extrémní ve srovnání s velkými severoevropskými jezery. Průměrná hloubka je pouze 6,1 m. Jezero bylo vždy mělké, ale v letech 1878–1887 byla při rozsáhlých pracích hladina jezera snížena o více než jeden metr, aby se uvolnila zemědělská půda v okolí jezera. Mělká voda přispívá k vysoké teplotě. Při větrném počasí se celá masa vody v jezeře zvíří, což znamená, že v létě není žádná voda pod termoklinou. Stav živin je velmi vysoký, průměrné hodnoty fosforu v oblasti Stor-Hjälmaren se pohybují kolem 50 µg/l. To přispívá k nízké průhlednosti vody v jezeře, což je výhodou pro dravce lovící kořistní ryby. Všechny tyto faktory jsou pro rybu „Hjälmargös“ příznivé.

Vysoká teplota a obsah živin v jezeře poskytují rybě dostatečný přísun jejího hlavního zdroje potravy – korušky evropské (*Osmerus eperlanus*). Studie korušky z různých vod ukazují, že koruška z jezera Hjälmaren má zcela jedinečné složení mastných kyselin, což ovlivňuje i obsah mastných kyselin v candátu obecném. Studie prokázaly, že díky prostředí bohatému na živiny roste ryba „Hjälmargös“ velmi rychle a rovnoměrně. Tím se získá silnější ryba, která má po uvaření měkkou a jemnou strukturu.

Genetické studie také ukazují, že populace candáta obecného v jezeře Hjälmaren se přizpůsobila specifickým podmínkám. Hloubková analýza candáta obecného z Baltského moře a jezer ve středním Švédsku ukázala, že candát obecný v jezeře Hjälmaren je jedinečný a geneticky se liší od všech ostatních candátů, včetně candátů v okolních vodních nádržích. Candát z jezera Hjälmaren se používá k osídlení jiných rybářských revírů, ale tyto případy nevedly k žádným měřitelným genetickým změnám v místních populacích candáta. Geneticky odlišná populace ryby „Hjälmargös“ se vyskytuje pouze v jezeře Hjälmaren. Nedochází ani k přenosu candáta z jiných vodních ploch do jezera Hjälmaren.

Faktory spojené s lidskou činností

Chuť ryby „Hjälmargös“ ovlivňují kromě faktorů souvisejících s jejím jedinečným stanovištěm a genetikou i další faktory:

— zaměření na kvalitu a udržitelné řízení populace candáta obecného

— velký počet komerčních rybářů – krátká doba od úlovku k dodání

— znalost biotopu

Lov do sítí lze provádět pouze pomocí zařízení s velikostí ok nejméně 60 mm. Ryba nesmí být v době odlovu menší než 45 cm. Omezení velikosti ok se nevztahuje na lapadlové sítě s velkými vězenci. Po vyjmutí úlovku z vězence se ryby, které jsou menší než požadovaných 45 cm, vrátí živé zpět do jezera. Aby nebyla ohrožena dostupnost potravy, platí při lovu kořistních ryb candáta obecného omezení. V jezeře se neloví vlečnou sítí. Výběr lovných zařízení a lokality se v průběhu roku mění a vychází z dlouholetých zkušeností. Při těchto metodách rybolovu rybář s každou rybou manipuluje a posuzuje ji individuálně. Omezení odlovu zavedené komerčním rybolovem je jedním z důvodů kvality ryby „Hjälmargös“. Velikost ryby, rychlý růst (vysoká teplota vody a obsah živin a dobrá dostupnost kořistních ryb) a čerstvost jsou tři důležité faktory pro chuť ryby „Hjälmargös“, což lze připsat způsobu komerčního rybolovu v jezeře Hjälmaren.

Udržitelnost ryby „Hjälmargös“ potvrzuje certifikace Rady pro správu moří (MSC). Certifikace MSC však není podmínkou pro udělení chráněného označení. Ryba „Hjälmargös“ je považována za kvalitní rybu.

Lov candáta v jezeře navazuje na více než 500 let dlouhou rybářskou tradici. V současné době loví candáta v jezeře Hjälmaren 35 komerčních rybářů s domovskými přístavy v okolí jezera, což je na jezero této velikosti neobvykle vysoký počet. Díky drobnému rybolovu se rybáři nikdy nevzdalují od svého domovského přístavu a od úlovku k vyložení na břeh často neuplynou více než dvě hodiny. Za nepříznivého počasí to může trvat maximálně 5 hodin. V nejteplejším ročním období se ryby na lodi ukládají na led. Čistá a „rybí“ chuť, která je pro rybu „Hjälmargös“ charakteristická, souvisí s rybolovem s malým dopadem. Mezi odlovem a manipulací na souši uplyne jen krátká doba. Tuto kvalitu lze označit jako čerstvost, což je také kvalita, která se zachovává rychlým zmrazením krátce po vykládce.

Jezero Hjälmaren je zvláštní rybářský revír, který vyžaduje rozsáhlé znalosti, aby bylo možné zvládnout zvláštní vlastnosti jezera a lovit na správném místě a ve správný čas, a dosáhnout tak nejlepší kvality.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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