C/2025/2032

11.4.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2032)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Hjälmargös”

EU-nro: PDO-SE-02888-AM01 – 22.1.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Hjälmargös”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ruotsi

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ruotsin elintarvikevirasto (Livsmedelsverket)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) N:o 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Tuote-eritelmään ja yhtenäiseen asiakirjaan tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukaisia vakiomuutoksia seuraavista syistä:

a) ne eivät sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen nimessä tai nimen käytössä

b) ne eivät todennäköisesti uhkaa poistaa suojatulta alkuperänimitykseltä 46 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä

c) ne eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

1. Muutos, jolla sallitaan perkaamattoman kalan jäähdyttäminen

Tuote-eritelmän 3.5 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohta muutetaan seuraavanlaisiksi:

”Hjälmargös-kuha pyydetään ja puretaan aluksesta Hjälmaren-järvellä. Kalat voidaan jäähdyttää perkaamattomina taikka ensin perata ja sitten jäähdyttää tai pakastaa kokonaisina tai fileoida ja jäähdyttää. Fileet voidaan myös pakastaa. Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Hjälmargös-kuhaa ei saa pakastaa kokonaisena (fileoimattomana) maantieteellisen alueen ulkopuolella ja myydä sitten nimityksellä ”Hjälmargös”.”

Muutoksella sallitaan perkaamattoman kalan jäähdyttäminen. Hjälmaren-järven kalastusyhdistys (Hjälmarens fiskareförbund) on todennut, että tämä on Hjälmargös-kuhaa kalastavien kalastajien noudattama toimintatapa. Muutoksella saatetaan tuote-eritelmä ja yhtenäinen asiakirja nykyisen käytännön mukaisiksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Tuotteen kuvaukseen tehtävä muutos, joka koskee kalastuksessa käytettävien isorysien silmäkokoa

Tuote-eritelmän 3.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa muutetaan seuraavasti:

”Kalastuksessa käytettävien verkkojen vähimmäissilmäkoko on 60 millimetriä. Kalojen on oltava pyyntihetkellä vähintään 45 senttimetrin pituisia. Silmäkokoa koskevaa rajoitusta ei sovelleta isorysiin. Saalis poistetaan rysästä ja kalat, jotka eivät täytä 45 senttimetrin kokovaatimusta, palautetaan elävinä järveen.”

Muutoksella mahdollistetaan silmäkooltaan erilaisten isorysien käyttö. Muutoksella myös lisätään maininta, että saalis poistetaan rysästä ja että alamittaiset kalat on palautettava elävinä järveen.

Hjälmaren-järven kalastusyhdistys (Hjälmarens fiskareförbund) on todennut, että tämä on Hjälmargös-kuhaa kalastavien kalastajien noudattama toimintatapa. Muutoksella saatetaan tuote-eritelmä ja yhtenäinen asiakirja Hjälmargös-kuhaa kalastavien kalastajien nykyisin soveltaman käytännön mukaisiksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Maantieteellisen alueen kuvaukseen tehtävä muutos, joka koskee etäisyyttä järven rajaviivasta

Tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa muutetaan seuraavasti:

”Myös järveä ympäröivä maa-alue enintään kymmenen kilometrin etäisyydellä järven rajaviivasta sisältyy maantieteelliseen alueeseen, jolla suoritetaan Hjälmargös-kuhan tuotantoketjun eri vaiheet: varastointi, käsittely ja valmistus.”

Muutoksella laajennetaan järveä ympäröivää maantieteelliseen alueeseen sisältyvää maa-aluetta kymmenen kilometrin etäisyydelle Hjälmaren-järven rajaviivasta. Hjälmaren-järven kalastusyhdistys toteaa, että aiempi yhden kilometrin etäisyydelle ulottuva alue ei ollut yhdenmukainen Hjälmargös-kuhaa kalastavien kalastajien toimintojen kanssa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Hjälmargös”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 03 – KALAT SEKÄ ÄYRIÄISET, NILVIÄISET JA MUUT VEDESSÄ ELÄVÄT SELKÄRANGATTOMAT

0304 – Kalafileet ja muu kalanliha (myös murskeena tai jauhettuna), tuoreet, jäähdytetyt tai jäädytetyt

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Hjälmargös” on Hjälmaren-järvestä pyydystettyä tuoretta villinä kasvanutta kuhaa (*Sander lucioperca*). Kalan vähimmäispituus pyyntihetkellä on 45 cm. Hjälmargös-kuha myydään joko tuoreena tai pakasteena kokonaisena tai fileinä.

Hjälmargös-kuhan makuun vaikuttavat useat eri tekijät, jotka ovat yhteydessä kalan elinympäristöön. Hjälmaren-järvi on runsasravinteinen vesistö, joka tarjoaa kuhalle runsaasti tämän pääravinnokseen käyttämää kuoretta (*Osmerus eperlanus*). Eri vesistöjen kuorekantoja tutkittaessa on käynyt ilmi, että Hjälmaren-järvessä elävällä kuoreella on täysin ainutlaatuinen rasvahappokoostumus, joka vaikuttaa myös Hjälmargös-kuhan rasvahappopitoisuuteen. Tutkimukset ovat osoittaneet myös, että runsasravinteisen ympäristön ansiosta ”Hjälmargös” kasvaa hyvin nopeasti ja tasaisesti. Tämän ansiosta Hjälmargös-kuhat ovat pulleita ja kypsennettynä niiden lihan koostumus on pehmeä ja murea.

Koko

Pituus ≥45 cm

Paino ≥ 0,8 kg

Maku

Aistinvaraiseen analysointiin pätevöityneet henkilöt kuvailevat Hjälmargös-kuhan makua usein hienostuneen kalamaiseksi ja puhtaaksi. Kypsentämättömän Hjälmargös-kuhan maku on mieto. Siinä erottuu hieman pähkinäinen ja mieto kantarellin maku. Jälkimaku on metallinen.

Kypsentäminen tuo esiin Hjälmargös-kuhan sisältämän rasvan ja erilaisten makujen kirjon. Kypsennetyssä kalassa on makeita vivahteita ja tiettyä suolaisuutta. Lisäksi edelleen on havaittavissa miedon pähkinäinen maku sekä simpukkamaisia makuvivahteita.

Koostumus

Hjälmargös-kuha on koostumukseltaan suussasulava tuntumatta kuitenkaan rasvaiselta. Maku on niin mieto, että ohuina viipaleina makukokemuksen selkeimpänä piirteenä nousee maun sijaan esiin lihan koostumus, jossa on selkeästi erottuvat, kiinteät kerrokset.

Väri

Hjälmargös-kuha on väriltään helmiäishohtoista.

Ravintosisältö (100 grammassa kalanlihaa)

Energia (kcal)	80–90
Rasva (g)	0,2–0,3
Proteiini (g)	20–26

Ravintosisältöä ei valvota, vaan kyseessä on yleiskatsaus villinä kasvaneen kuhan ravintoarvojen tavallisiin vaihteluväleihin.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Kuha on petokala, joka käyttää ravinnokseen muita samoissa vesissä eläviä luonnonvaraisia kaloja. Hjälmaren-järvessä kuhan pääasiallista ravintoa koko vuoden aikana keskimäärin on kuore (*Osmerus eperlanus*). Lisäksi kuha käyttää kuoreen saatavuudesta ja vuodenajasta riippuen ravinnokseen ahventa (*Perca fluviatilis*), särkeä (*Rutilus rutilus*) ja salakkaa (*Alburnus alburnus*).

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”Hjälmargös-kuha pyydetään ja puretaan aluksesta Hjälmaren-järvellä. Kalat voidaan jäähdyttää perkaamattomina taikka ensin perata ja sitten jäähdyttää tai pakastaa kokonaisina tai fileoida ja jäähdyttää. Fileet voidaan myös pakastaa. Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Hjälmargös-kuhaa ei saa pakastaa kokonaisena (fileoimattomana) maantieteellisen alueen ulkopuolella ja myydä sitten nimityksellä ”Hjälmargös”.”

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Hjälmargös-kuhan kuhunkin toimituserään merkitään (lakisääteisten tietojen lisäksi) seuraavat tiedot:

— saaliin pyyntipäivä

— kalastaja (kalastajan tunnistenumero)

— suojattu nimitys (SAN-merkintä).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue koostuu Hjälmaren-järvestä. Järven rajaviivoina ovat rantaviivat sekä suora viiva järven kunkin tulo- ja laskujoen suun kahden uloimman pisteen välillä.

Myös järveä ympäröivä maa-alue enintään kymmenen kilometrin etäisyydellä järven rajaviivasta sisältyy maantieteelliseen alueeseen, jolla suoritetaan Hjälmargös-kuhan tuotantoketjun eri vaiheet: varastointi, käsittely ja valmistus.

Hjälmaren-järvi on pinta-alaltaan (484 km^2) Ruotsin neljänneksi suurin järvi, ja se sijaitsee Mälardalenissa Keski-Ruotsissa. Nimi on peräisin muinaisruotsalaisesta sanasta **iælmber*, jonka merkitys on liki main ”myrskyisä järvi”. Hjälmaren-järvi sijaitsee kolmen maakunnan alueella. Nämä maakunnat ovat Södermanland, Närke ja Västmanland. Järvi voidaan jakaa viiteen enemmän tai vähemmän selkeästi rajattuun altaaseen, jotka ovat Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren ja Östra Hjälmaren.

Kaupallista kalastusta harjoitetaan pääasiassa Stor-Hjälmarenin ja Östra Hjälmarenin alueella sekä Mellanfjärdenin itäosassa. Mellanfjärdenin länsiosa ja osa Hemfjärdenistä ovat hyvin matalia (syvyys alle kaksi metriä), ja ne muodostavat kuhan kutu- ja kasvualueet.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen ja Hjälmargös-kuhan aistinvaraisten ominaisuuksien välinen yhteys johtuu sekä alueen luonnonolosuhteista että inhimillisistä tekijöistä.

Luonnonolosuhteet

— matala vesi

— korkea keskilämpötila

— suuri ravinnepitoisuus

— samea vesi

— sekä ”Hjälmargös” että sen pääasiallinen saaliskala geneettisesti sopeutuneita järven olosuhteisiin.

Hjälmaren-järven ominaispiirteitä ovat matala vesi, korkea lämpötila ja suuri ravinnepitoisuus. Järven voidaan kaikkien näiden kolmen piirteen osalta katsoa edustavan ääripäätä Pohjois-Euroopan suurten järvien joukossa. Hjälmaren-järven keskisyvyys on vain 6,1 metriä. Järvi on aina ollut matala, mutta vuosina 1878–1887 järvellä toteutettiin lisäksi laajoja toimia vedenpinnan laskemiseksi, jotta sen rannoille saatiin lisää viljelymaata, ja näiden toimien seurauksena vedenpinta laski entisestään yli metrillä. Matala vesi nostaa järven lämpötilaa. Tuulisella säällä koko järven vesi sekoittuu, mikä tarkoittaa, että kesäisin väliveden alapuolella oleva kerros puuttuu kokonaan. Järven ravinnepitoisuus on hyvin suuri; Stor-Hjälmarenissa keskimääräinen fosforipitoisuus on noin 50 µg/l. Tämä heikentää veden läpinäkyvyyttä järvessä, mikä on eduksi petokaloille niiden saalistaessa. Kaikki nämä tekijät hyödyttävät Hjälmargös-kuhaa.

Järven korkeiden lämpötilojen ja suuren ravinnepitoisuuden ansiosta kuhille on tarjolla riittävästi niiden pääravinnokseen käyttämää kuoretta (*Osmerus eperlanus*). Eri vesistöjen kuorekantoja tutkittaessa on käynyt ilmi, että Hjälmaren-järvessä elävällä kuoreella on täysin ainutlaatuinen rasvahappokoostumus, joka vaikuttaa myös Hjälmargös-kuhan rasvahappopitoisuuteen. Tutkimukset ovat osoittaneet myös, että ”Hjälmargös” kasvaa runsasravinteisen ympäristön ansiosta hyvin nopeasti ja tasaisesti. Tämän ansiosta Hjälmargös-kuhat ovat pulleita ja kypsennettynä niiden lihan koostumus on pehmeä ja murea.

Lisäksi geneettisissä tutkimuksissa on käynyt ilmi, että Hjälmaren-järven kuhakanta on sopeutunut paikallisiin erityisolosuhteisiin. Itämeren ja Keski-Ruotsin järvien kuhia koskevat perusteelliset tutkimukset ovat osoittaneet, että Hjälmaren-järven kuha on ainutlaatuinen ja poikkeaa geneettisesti kaikista muista kuhista, myös lähivesialueiden kannoista. Hjälmaren-järven kuhaa istutetaan myös muille kalastusalueille, mutta näissä tapauksissa kyseisissä kannoissa ei ole havaittu mitattavissa olevia geneettisiä muutoksia. Geneettisesti ainutlaatuista Hjälmargös-kuhakantaa esiintyy ainoastaan Hjälmaren-järvellä. Hjälmaren-järvelle ei myöskään siirretä kuhia muista vesistöistä.

Inhimilliset tekijät

Hjälmargös-kuhan makuun vaikuttavat sen ainutlaatuiseen elinympäristöön ja geeniperimään liittyvien tekijöiden lisäksi myös seuraavat tekijät:

— laadun painottaminen ja kuhakannan kestävä hoito

— kaupallisten kalastajien suuri määrä (kuha toimitetaan eteenpäin pian sen pyydystämisen jälkeen)

— biotoopin tuntemus.

Kalastuksessa käytettävien verkkojen vähimmäissilmäkoko on 60 millimetriä. Kalojen on oltava pyyntihetkellä vähintään 45 senttimetrin pituisia. Silmäkokoa koskevaa rajoitusta ei sovelleta isorysiin. Saalis poistetaan rysästä ja kalat, jotka eivät täytä 45 senttimetrin kokovaatimusta, palautetaan elävinä järveen. Jotta kuhan ravinnonlähde ei vaarannu, kuhan saaliskalaa kalastetaan maltillisesti. Hjälmaren-järvellä ei myöskään harjoiteta troolausta. Pyydykset ja kalastuspaikat valitaan vuodenajan mukaan ja vuosien kokemuksen perusteella. Tällaisia kalastusmenetelmiä käytettäessä kalastajat käsittelevät ja arvioivat kunkin kalan erikseen. Kaupallisessa kalastuksessa käyttöön otettu kalastusrajoitus on yksi Hjälmargös-kuhan laatua edistävistä tekijöistä. Kalan koko, nopea kasvu (johon vaikuttavat veden korkea lämpötila, suuri ravinnepitoisuus ja saaliin runsaus) sekä tuoreus ovat kolme tärkeää Hjälmargös-kuhan makuun vaikuttavaa tekijää, jotka kaikki ovat yhteydessä tapaan, jolla kaupallista kalastusta harjoitetaan Hjälmaren-järvellä.

Hjälmargös-kuhan kestävyys on vahvistettu sille myönnetyllä Marine Stewardship Council (MSC) -sertifioinnilla, joka ei kuitenkaan ole edellytyksenä suojatulle nimitykselle. Hjälmargös-kuhaa pidetään arvokalana.

Kuhan kalastus järvellä juontaa juurensa yli 500 vuotta vanhasta kalastusperinteestä. Tänä päivänä Hjälmaren-järven kuhaa kalastaa 35 kaupallista kalastajaa, joiden kotisatamat sijaitsevat järven rannoilla. Tämä on poikkeuksellisen suuri määrä Hjälmarenin kokoiselle järvelle. Koska kalastus on pienimuotoista, kalastajat eivät koskaan ole kaukana kotisatamastaan ja pyydystyksestä saaliin purkamiseen laiturilla kuluu usein enintään kaksi tuntia. Myrskysäälläkin pyydystyksestä saaliin purkamiseen kuluu enimmillään viisi tuntia. Vuoden kuumimpaan aikaan kala asetetaan aluksella jäihin. Hjälmargös-kuhalle tunnusomainen puhdas ja ”kalamainen” maku on vähävaikutteisen kalastuksen ansiota. Saalis puretaan maissa pian pyydystyksen jälkeen. Kalan korkean laadun voidaan katsoa perustuvan muun muassa sen tuoreuteen, jonka säilyminen on niin ikään sen ansiota, että kala pakastetaan pian purkamisen jälkeen.

Hjälmaren-järvi on aivan erityinen kalastusalue, jonka kalastajilla on oltava laaja tietämys, jotta he tuntevat järven erityispiirteet ja osaavat valita oikean kalastuspaikan ja -ajan parhaan mahdollisen laadun varmistamiseksi.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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