C/2025/2032

2025.4.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott szabványos módosítására vonatkozó közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban ([1])

(C/2025/2032)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Hjälmargös”

EU-szám: PDO-SE-02888-AM01 – 2025.1.22.

1. **A termék elnevezése**

„Hjälmargös”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Svédország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Nemzeti Élelmiszerügynökség

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A termékleírás és az egységes dokumentum módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosítások, a következő okok miatt:

a) nem foglalják magukban a változást az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésében vagy az elnevezés használatában;

b) nem valószínű, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében fennáll a veszélye annak, hogy a 46. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolat érvénytelenné válik;

c) nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:32025R0027).

7. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. A halak kizsigerelés nélküli hűtését lehetővé tevő módosítás

A termékleírás 3.5. szakasza és az egységes dokumentum 3.4. pontja a következőképpen módosul:

A „Hjälmargös” fogására és kirakodására a Hjälmaren-tó területén kerül sor. A halak kizsigerelés nélkül is lehűthetők. Kizsigerlést követően is lehűthetik vagy lefagyaszthatják, vagy filézhetik és ezt követően lehűthetik. A filé is lefagyasztható. Minden műveletet a földrajzi területen kell elvégezni.

Az egész (nem filézett) „Hjälmargös” nem fagyasztható le a földrajzi területen kívül, és nem értékesíthető így „Hjälmargös” néven.

A módosítás lehetővé teszi a halak előzetes kizsigerelés nélküli hűtését. A Hjälmaren-tó Halászati Szövetség kijelentette, hogy a „Hjälmargös” halászok ezt a megközelítést alkalmazzák. A módosítás összhangba hozza a termékleírást és az egységes dokumentumot a jelenlegi gyakorlattal.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. A termék leírásának módosítása a nagy méretű zsákhálókkal folytatott halászat során alkalmazott szembőség tekintetében

A termékleírás 3.2. szakasza és az egységes dokumentum 5. pontja a következőképpen módosul:

„A hálós halászat kizárólag legalább 60 mm szembőségű halászeszközzel végezhető. A halak a kifogáskor nem lehetnek 45 centiméternél kisebbek. A szembőségre vonatkozó korlátozás nem vonatkozik a nagy méretű zsákhálókkal felszerelt rögzített halcsapdákra. A fogást eltávolítják a zsákhálóból, és a 45 cm-es méretre vonatkozó követelménynek meg nem felelő halakat élve visszajuttatják a tóba.”

A módosítás más szembőséget ír elő a nagy méretű zsákhálókkal felszerelt rögzített halcsapdák esetében. Hozzáteszi továbbá, hogy a fogást eltávolítják a zsákhálóból, és az előírt méreten aluli halakat élve vissza kell engedni a tengerbe.

A Hjälmaren-tó Halászati Szövetség kijelentette, hogy a „Hjälmargös” halászok ezt a megközelítést alkalmazzák. A módosítás azért jött létre, hogy összhangba hozza a termékleírást és az egységes dokumentumot a „Hjälmargös” halászok jelenlegi gyakorlatával.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. A földrajzi terület leírásának módosítása a tóhatároktól való távolság tekintetében

A termékleírás 4. szakasza és az egységes dokumentum 4. pontja a következőképpen módosul:

A tó körüli, a tavat körülhatároló vonalaktól legfeljebb 10 km-re található terület szintén a „Hjälmargös” tárolásából, feldolgozásából és előkészítéséből álló termelési láncban végzett tevékenységek földrajzi területéhez tartozik.

A módosítás kiterjeszti a földrajzi terület szakaszát a Hjälmaren-tó határvonalaitól számított 10 km-re. A Hjälmaren-tó halászati szövetség azt állítja, hogy a korábbi 1 km-es terület nem egyezik meg a „Hjälmargös” halászainak tevékenységével.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Hjälmargös”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰEK ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

0304 – halfilé és más halhús (aprítva is), frissen, hűtve vagy fagyasztva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Hjälmargös” a Hjälmaren-tóból származó, vadon befogott friss fogassüllő (*Sander lucioperca*). A kifogott halnak legalább 45 cm hosszúnak kell lennie, és azt frissen vagy fagyasztva, egészben vagy filézett formában értékesítik.

A „Hjälmargös” ízét az élőhelyével kapcsolatos számos tényező befolyásolja. A Hjälmaren-tó tápanyagban gazdag víztest, amely megfelelő mennyiségben ellátja a halakat viaszlazaccal (*Osmerus eperlanus*), amely az elsődleges táplálékforrásuk. A különböző vizekből származó viaszlazacokon végzett vizsgálatok azt mutatják, hogy a Hjälmaren-tóból származó viaszlazac meglehetősen egyedi zsírsavösszetétellel rendelkezik, ami a süllő zsírsavtartalmát is befolyásolja. Tanulmányok kimutatták, hogy a tápanyagokban gazdag környezet azt is eredményezi, hogy a „Hjälmargös” rendkívül gyorsan és egyenletesen növekszik. Emiatt a halak kifejlettebbek, és húsuk a főzéskor lágy, puha állagú.

Méret

≥ 45 cm hosszú

≥ 0,8 kg

Íz

Az érzékszervi értékelésben jártas szakértők a „Hjälmargös” ízét leggyakrabban úgy írják le, hogy enyhén halízű és tiszta. A nyers „Hjälmargös” lágy ízű. Enyhe diós és rókagombára emlékeztető ízjegyek fedezhetők fel benne. Az utóíze fémes.

A főzés kiemeli a „Hjälmargös” zsírosságát, és kihozza annak ízvilágát. Ez az ízvilág enyhén édes, és egyúttal kissé sós is. Az enyhe diós íz, valamint a kagylóra emlékeztető jegyek még főzés után is érezhetők.

Állag

A „Hjälmargös” „szájban olvadó” állagú, zsíros érzet nélkül. A „Hjälmargös” íze olyan enyhe, hogy vékonyra szeletelve a kóstolás során a leginkább szembetűnő jellemzője az egyedi és tömör lemezes textúrája.

Szín

A „Hjälmargös” húsa gyöngyházfényű.

Tápérték (100 g halhúsra vetítve)

Energia (kcal)	80–90
Zsír (g)	0,2–0,3
Fehérje (g)	20–26

Ezek nem referenciaértékek, hanem a vadon fogott fogassüllőben általában megtalálható tápértéktartományok áttekintése.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A fogassüllő ragadozó hal, és más, a tóban vadon élő halakkal táplálkozik. A Hjälmaren-tóban az év során általában a viaszlazac (*Osmerus eperlanus*) az elsődleges tápláléka. A viaszlazac rendelkezésre állásától és az évszaktól függően étrendje kiterjed a sügérre (*Perca fluviatilis*), a bodorkára (*Rutilus rutilus*) és a lepényhalra (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Hjälmargös” fogására és kirakodására a Hjälmaren-tó területén kerül sor. A halak kizsigerelés nélkül is lehűthetők. Kizsigerlést követően is lehűthetik vagy lefagyaszthatják, vagy filézhetik és ezt követően lehűthetik. A filé is lefagyasztható. Minden műveletet a földrajzi területen kell elvégezni.

Az egész (nem filézett) „Hjälmargös” nem fagyasztható le a földrajzi területen kívül, és nem értékesíthető így „Hjälmargös” néven.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Hjälmargös” minden egyes szállítmánya (a jogszabályban előírt információk mellett) a következő információkat tartalmazó címkével van ellátva:

— a fogás dátuma,

— a halász (azonosító száma),

— oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM).

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a Hjälmaren-tó. A tavat a partvonal és a tó minden egyes mellékfolyója és kimenete torkolatának két legkülső pontja közötti egyenes vonalak határolják.

A tó körüli, a tavat körülhatároló vonalaktól legfeljebb 10 km-re található terület szintén a „Hjälmargös” tárolásából, feldolgozásából és előkészítéséből álló termelési láncban végzett tevékenységek földrajzi területéhez tartozik.

A Hjälmaren-tó – területét tekintve – Svédország negyedik legnagyobb tava (484 km²) és Svédország középső részén, Mälardalenben található. Az elnevezés az **iælmber* ósvéd szóból származik, amely nagyjából „viharos tavat” jelent. A tó három régió – Södermanland, Närke és Västmanland – területén helyezkedik el. A Hjälmaren-tó öt többé-kevésbé körülhatárolt medencére osztható: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren és Östra Hjälmaren.

A kereskedelmi halászat elsősorban Stor-Hjälmaren és Östra Hjälmaren területén, valamint Mellanfjärden keleti részén zajlik. Mellanfjärden nyugati része, és bizonyos mértékig Hemfjärden a fogassüllő nagyon sekély (kevesebb mint 2 méter mély) ívó- és halbölcsőhelye.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „Hjälmargös” érzékszervi jellemzői közötti kapcsolat egyrészt a terület természeti adottságainak, másrészt az emberi tényezőknek tulajdonítható.

Természeti adottságok:

— sekély víz,

— magas átlaghőmérséklet,

— magas tápanyagtartalom,

— a víz csekély áttetszősége,

— a „Hjälmargös” genetikailag alkalmazkodik a tó állapotához, csakúgy, mint az elsődleges zsákmányhal.

A tóra sekély víz, magas hőmérséklet és magas tápanyagtartalom jellemző. A Hjälmaren-tó mindhárom szempontból rendkívülinek tekinthető egy nagy észak-európai tóhoz képest. Az átlagos mélysége mindössze 6,1 méter. A tó mindig is sekély volt, de az 1878–1887-ben végzett kiterjedt leengedési műveletek során a vízmélységet több mint egy méterrel csökkentették, hogy a tó körül mezőgazdasági földterületeket hozzanak létre. A sekély víz hozzájárul a magas hőmérséklethez. Szeles időben a teljes víztömeg hullámzik, ami azt jelenti, hogy nyáron a víznek nincs olyan része, amely a termoklin zóna alatt van. A tápanyagszint nagyon magas, a Stor-Hjälmaren átlagos foszfortartalma körülbelül 50 µg/l. Ez hozzájárul a tó vizének csekély áttetszőségéhez, ami előnyt jelent a zsákmányhalra vadászó ragadozó halak számára. Mindezen tényezők előnyösek a „Hjälmargös” számára.

A tó magas hőmérséklete és tápanyagszintje biztosítja, hogy a halak elsődleges táplálékforrása, a viaszlazac (*Osmerus eperlanus*) megfelelő mennyiségben álljon rendelkezésre. A különböző vizekből származó viaszlazacokon végzett vizsgálatok azt mutatják, hogy a Hjälmaren-tóból származó viaszlazac meglehetősen egyedi zsírsavösszetétellel rendelkezik, ami a süllő zsírsavtartalmát is befolyásolja. Tanulmányok kimutatták, hogy a tápanyagokban gazdag környezet azt eredményezi, hogy a „Hjälmargös" rendkívül gyorsan és egyenletesen növekszik. Emiatt a halak kifejlettebbek, és húsuk a főzéskor lágy, puha állagú.

A genetikai vizsgálatok azt is kimutatták, hogy a Hjälmaren-tóban a fogassüllő populációja jól alkalmazkodott a sajátos körülményekhez. A Balti-tengerből és a Svédország középső részén található tavakból származó fogassüllő részletes elemzése azt mutatja, hogy a Hjälmaren-tóban a fogassüllő egyedülálló, és genetikailag különbözik minden más fogassüllőtől, beleértve a közeli víztestekben találhatóakat is. A Hjälmaren-tóból származó fogassüllőt más halászterületek betelepítésére használják, de ezek az esetek nem vezettek kimutatható genetikai változásokhoz a helyi süllőállományokban. A „Hjälmargös" genetikailag egyedi populációja csak a Hjälmaren-tóban található. Ezenkívül a Hjälmaren-tóba nem telepítenek más víztestekből származó fogassüllőt.

Emberi tényezők

A „Hjälmargös" ízét az egyedi élőhelyével és genetikájával kapcsolatos tényezők mellett az alábbi egyéb tényezők is befolyásolják:

— a fogassüllő-állomány minőségére és az állománnyal való fenntartható gazdálkodásra való összpontosítás,

— a kereskedelmi tevékenységet folytató halászok nagy száma – rövid idő telik el a kifogástól a szállításig,

— a biotóp ismerete.

A halászat kizárólag legalább 60 mm szembőségű halászeszközzel végezhető. A halak a kifogáskor nem lehetnek 45 centiméternél kisebbek. A szembőségre vonatkozó korlátozás nem vonatkozik a nagy méretű zsákhálókkal felszerelt rögzített halcsapdákra. A fogást eltávolítják a zsákhálóból, és a 45 cm-es méretre vonatkozó követelménynek meg nem felelő halakat élve visszajuttatják a tóba. Annak érdekében, hogy ne veszélyeztessék a táplálék rendelkezésre állását, a fogassüllő zsákmányhalát mérsékelten halásszák. A tavon nem folytatnak vonóhálós halászatot. A halászfelszerelések és a helyszín évről évre változik, és sokéves tapasztalaton alapul. A halászati módszerek alkalmazásával a halász minden egyes halat külön kezel és értékel. A „Hjälmargös" minőségének egyik oka a kereskedelmi halászatok által bevezetett halászati korlátozás. A hal mérete, gyors növekedése (magas vízhőmérséklet és tápanyagtartalom, megfelelő mennyiségben rendelkezésre álló zsákmány) és frissessége három fontos tényező a „Hjälmargös" íze szempontjából, amely a Hjälmaren-tavon folytatott kereskedelmi célú halászat módjához köthető.

A „Hjälmargös" fenntarthatóságát a Tengergazdálkodási Tanács (MSC) tanúsítványa is megerősíti. Az MSC tanúsítványa azonban nem követelménye az oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek. A „Hjälmargös"-t minőségi halnak tekintik.

A tóban élő fogassüllő halászata több mint 500 éves halászati hagyományokra épül. Ma a Hjälmaren-tóban a fogassülő-halászatot 35 anyakikötővel rendelkező kereskedelmi halász végzi, amely egy ilyen méretű tó esetében szokatlanul magas szám. A kisüzemi halászat azt jelenti, hogy a halászok sosem hajóznak távolra az anyakikötőtől, és gyakori, hogy legfeljebb 2 óra telik el a fogástól a rakparton történő kirakodásig. Nehéz időjárási körülmények között legfeljebb 5 órát vehet igénybe. Az év legmelegebb időszakában a halat a hajón jégre helyezik. A „Hjälmargös"-re jellemző tiszta halíz a kíméletes halászati módszerekkel van összefüggésben. Rövid idő telik el a kifogás és a szárazföldi kezelés között. A minőség a frissességnek tulajdonítható, amelyet röviddel a kirakodás után végzett gyors fagyasztással őriznek meg.

A Hjälmaren-tó különleges halászterület, amely kiterjedt szakértelmet igényel ahhoz, hogy a halász a tó sajátos jellemzőit megismerje, és hogy a legjobb minőség érdekében a megfelelő időben a megfelelő helyen halásszon.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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