C/2025/2032

11.4.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2032)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Hjälmargös"

ES Nr.: PDO-SE-02888-AM01 – 22.1.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Hjälmargös"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Zviedrija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Livsmedelsverket [Valsts pārtikas aģentūra]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumiem attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Specifikācijas un vienotā dokumenta grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo tie:

a) nemaina aizsargāto cilmes vietas nosaukumu vai šā nosaukuma lietojumu;

b) visticamāk, neriskē saraut 46. panta 1. punkta b) apakšpunktā minēto saikni ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu;

c) nenosaka tālākus produkta tirgvedības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprināto grozījumu apraksts**

1. Grozījums, ar ko atļauj atdzesēt neķidātas zivis

Produkta specifikācijas 3. iedaļas 5. punkts un vienotā dokumenta 3.4. punkts grozīts šādi:

““Hjälmargös” nozvejo Jelmarenā un nogādā tā krastā. Zivis drīkst atdzesēt neķidātas, bet tikpat labi tās var izķidāt un tad atdzesēt vai sasaldēt vai arī filetēt un tad atdzesēt. Arī filejas var sasaldēt. Visām darbībām jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Veselu (nefiletētu) “Hjälmargös” nedrīkst sasaldēt ārpus ģeogrāfiskā apgabala un tur pārdot ar nosaukumu “Hjälmargös”.”

Grozījums ļauj atdzesēt neķidātas zivis. Jelmarena zvejnieku apvienība [*Hjälmarens Fiskareförbundet*] norāda, ka “Hjälmargös” zvejnieki izmanto tieši šādu pieeju. Ar šo grozījumu produkta specifikācija un vienotais dokuments tiek saskaņots ar pastāvošo praksi.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. Produkta apraksta grozījums attiecībā uz linuma acs izmēru stāvvados ar lieliem kūriem

Produkta specifikācijas 3. iedaļas 2. punkts un vienotā dokumenta 5. punkts grozīts šādi:

“Zvejā ar vadiem drīkst izmantot tikai zvejas rīkus, kuru linuma acs izmērs nav mazāks par 60 mm. Tikko nozvejotas zivs garums nedrīkst būt mazāks par 45 cm. Linuma acs izmēra ierobežojums neattiecas uz stāvvadiem ar lieliem kūriem. Nozveju izņem no kūra, un zivis, kas neatbilst 45 cm garuma prasībai, dzīvas atlaiž atpakaļ ezerā.”

Grozījums ļauj stāvvados ar lieliem kūriem izmantot citu linuma acs izmēru un tekstu papildina, norādot, ka nozveju izņem no kūra un ka mazizmēra zivis dzīvas jāatlaiž jūrā.

Jelmarena zvejnieku apvienība norāda, ka “Hjälmargös” zvejnieki izmanto tieši šādu pieeju. Grozījums izdarīts, lai produkta specifikāciju un vienoto dokumentu saskaņotu ar “Hjälmargös” zvejnieku piekopto praksi.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. Ģeogrāfiskā apgabala apraksta grozījums attiecībā uz attiecībā uz attālumu no ezera robežlīnijām

Produkta specifikācijas 4. iedaļa un vienotā dokumenta 4. punkts grozīts šādi:

“Ģeogrāfiskajā apgabalā, mērot no ezera robežlīnijām, ir iekļauta arī līdz 10 km tāla piekrastes apkaime, kurā drīkst veikt ražošanas ķēdē ietilpstošās darbības – produkta “Hjälmargös” glabāšanu, apstrādi un sagatavošanu.”

Šis grozījums ģeogrāfisko apgabalu paplašina līdz 10 km attālumam no Jelmarena robežlīnijām. Jelmarena zvejnieku apvienība norāda, ka līdzšinējais 1 km attālums neatbilda “Hjälmargös” zvejnieku darbībām.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Hjälmargös”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

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

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 03 – ZIVIS UN VĒŽVEIDĪGIE, MĪKSTMIEŠI UN CITI ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKI

0304 – Svaiga, dzesināta vai saldēta zivju fileja un citāds zivju mīkstums (malts vai nemalts)

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

Produkts "Hjälmargös" ir savvaļā – Jelmarena ezerā jeb 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 sugas dzīvotni saistīti faktori. Jelmarens ir barības vielām bagāts ūdensobjekts, kas zivis labi nodrošina ar to galveno barību, proti, salaku (*Osmerus eperlanus*). Dažādos ūdeņos veikti pētījumi par salaku liecina, ka Jelmarena salakas gaļai ir praktiski unikāls taukskābju sastāvs, un tas ietekmē arī zandarta gaļas taukskābju saturu. Pētījumi parādījuši arī to, ka barības vielām bagātajā vidē "Hjälmargös" turklāt aug ļoti ātri un vienmērīgi. Rezultātā zivis ir tuklākas un to gaļai pēc pagatavošanas ir mīksta, maiga konsistence.

Izmērs

≥ 45 cm

≥ 0,8 kg

Garša

Degustācijas speciālisti "Hjälmargös" garšu bieži raksturo kā vieglu, zivij raksturīgu un tīru. Neapstrādāta "Hjälmargös" garša ir maiga. Tā mazliet atgādina riekstus un gailenes. Pēcgarša ir metāliska.

"Hjälmargös" gatavojot, no produkta iztek tauki un atklājas vesela garšu palete. Tā ietver salduma un zināma sāļuma nianses. Joprojām sajūtama vāja riekstu garša, kā arī vēžveidīgo notis.

Konsistence

Konsistences ziņā produkts "Hjälmargös" ir mutē kūstošs, un taukums tajā nav jūtams. "Hjälmargös" garša ir tik maiga, ka plānās šķēlēs sagrieztam produktam ar tā izteiktajiem un stingrajiem slāņiem tieši konsistence kļūst par visbūtiskāko nobaudīšanas aspektu.

Krāsa

"Hjälmargös" gaļai piemīt 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 mīt tajos pašos ūdeņos. Zandarta galvenā barība visa gada garumā Jelmarenā ir salaka (*Osmerus eperlanus*). Atkarībā no salakas pieejamības un gadalaika zandarts barojas arī ar asari (*Perca fluviatilis*), raudu (*Rutilus rutilus*) un vīķi (*Alburnus alburnus*).

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

"Hjälmargös" nozvejo Jelmarenā un nogādā tā krastā. Zivis drīkst atdzesēt neķidātas, bet tikpat labi tās var izķidāt un tad atdzesēt vai sasaldēt vai arī filetēt un tad atdzesēt. Arī filejas var sasaldēt. Visām darbībām jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Veselu (nefiletētu) "Hjälmargös" nedrīkst sasaldēt ārpus ģeogrāfiskā apgabala un tur 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 papildus tiesību aktos prasītajai informācijai norāda:

— nozvejas datumu,

— zvejnieku (ID),

— aizsargāto nosaukumu (ACVN).

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido Jelmarena ezers [*Hjälmaren*]. Ezera robežu iezīmē krasta līnija un taisnes, kas savieno abu lielāko ezera pieteku tālākos grīvas punktus un ezera izteku.

Ģeogrāfiskajā apgabalā, mērot no ezera robežlīnijām, ir iekļauta arī līdz 10 km tāla piekrastes apkaime, kurā drīkst veikt ražošanas ķēdē ietilpstošās darbības – produkta "Hjälmargös" glabāšanu, apstrādi un sagatavošanu.

Jelmarens platības ziņā ir Zviedrijas ceturtais lielākais ezers (484 km^2), un tas atrodas Mēlardālenā [*Mälardalen*], Zviedrijas vidienē. Tā nosaukums cēlies no senzviedru vārda **ælmber*, kura aptuvenā nozīme ir "vētrainais ezers". Ezera teritorija pieder pie trijiem reģioniem: *Södermanland*, *Närke* un *Västmanland*. Jelmarenu var iedalīt piecos vairāk vai mazāk norobežotos baseinos: *Hemfjärden*, *Mellanfjärden*, *Stor-Hjälmaren*, *Södra Hjälmaren* un *Östra Hjälmaren*.

Komerciālā zveja notiek galvenokārt *Stor-Hjälmaren* un *Östra Hjälmaren* baseinā, kā arī *Mellanfjärden* baseina tālākajā austrumu daļā. *Mellanfjärden* baseina rietumu daļa un zināmā mērā arī *Hemfjärden* baseins ir ļoti sekli (dziļums ir mazāks nekā 2 m) – tur 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:

— sekli ūdeņi,

— augsta vidējā temperatūra,

— daudz barības vielu,

— maza ūdens caurredzamība,

— "Hjälmargös", tāpat kā galvenā suga, kuru tas medī, ir ģenētiski pielāgojušies ezera apstākļiem.

Ezers ir sekls, silts un bagāts ar barības vielām. Visos trijos minētajos aspektos Jelmarenu kā lielu Ziemeļeiropas ezeru var uzskatīt par ārkārtīgi neparastu. Tā vidējais dziļums ir tikai 6,1 m. Ezers vienmēr ir bijis sekls, bet tā ūdens līmenis vēl par vairāk nekā metru pazemināts 1878.–1887. gadā, kad ezeru daļēji nosusināja, lai ap to atbrīvotu lauksaimniecības zemi. Sekluma dēļ ezera ūdens temperatūra ir augsta. Vējainā laikā visa ezera ūdens masa tiek "sakulta", tāpēc vasarā tajā nav termoklīna slāņa. Barības vielu daudzums ir ļoti liels, un vidējais fosfora līmenis *Stor-Hjälmaren* baseinā ir aptuveni 50 µg/l. Tas veicina zemu ezera ūdens caurredzamību, un tā ir priekšrocība plēsējiem, kuri medī zivis. Visi minētie faktori produktu "Hjälmargös" ietekmē labvēlīgi.

Ezera augstā temperatūra un barības vielu bagātība zivīm nodrošina pietiekami daudz galvenās barības, proti, salakas (*Osmerus eperlanus*). Dažādos ūdeņos veikti pētījumi par salaku liecina, ka Jelmarena salakas gaļai ir praktiski unikāls taukskābju sastāvs, un tas ietekmē arī zandarta gaļas taukskābju saturu. Pētījumi parādījuši arī to, ka barības vielām bagātajā vidē "Hjälmargös" turklāt aug ļoti ātri un vienmērīgi. Rezultātā zivis ir tuklākas un to gaļai pēc pagatavošanas ir mīksta, maiga konsistence.

Ģenētiskie pētījumi liecina, ka Jelmarena zandartu populācija ir pielāgojusies ezera specifiskajiem apstākļiem. Padziļināta Baltijas jūrā un Zviedrijas centrālās daļas ezeros mītošo zandartu analīze rāda, ka Jelmarena zandarts ir unikāls un ģenētiski atšķiras no visiem citiem zandartiem, arī tuvējos ūdensobjektos sastopamajiem zandartiem. Jelmarena zandarts ticis ielaists 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. Bez tam Jelmarenā nenonāk zandarti no citiem ūdensobjektiem.

Cilvēkfaktori

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

— gādāšana par zandarta krājuma kvalitāti un pārvaldības ilgtspējīgumu,

— lielais skaits komerciālo zvejnieku un īsais laikposms no nozvejas līdz piegādei,

— zināšanas par konkrēto biotopu.

Zvejā ar vadiem drīkst izmantot tikai zvejas rīkus, kuru linuma acs izmērs nav mazāks par 60 mm. Tikko nozvejotas zivs garums nedrīkst būt mazāks par 45 cm. Linuma acs izmēra ierobežojums neattiecas uz stāvvadiem ar lieliem kūriem. Nozveju izņem no kūra, un zivis, kas neatbilst 45 cm garuma prasībai, dzīvas atlaiž atpakaļ ezerā. Lai neapdraudētu barības pieejamību, zandarta medījamās zivis tiek zvejotas vien ierobežotā apjomā. Ezerā nenotiek zveja ar traļiem. Izvēlētie zvejas rīki un to ievietošanas vietas gada gaitā tiek mainītas atbilstoši ilgos gados uzkrātajai pieredzei. Zvejas paņēmieni ir tādi, ka zvejnieks izceļ katru zivi atsevišķi un to arī atsevišķi novērtē. Viens no aspektiem, kurš nosaka "Hjälmargös" augsto kvalitāti, ir komerciālajā zvejniecībā ieviestais zvejas ierobežojums. Zivju izmērs, straujais augšanas temps (to veicina augstā ūdens temperatūra, barības vielu bagātīgums un medījuma labā pieejamība) un svaigums ir trīs svarīgi produkta "Hjälmargös" garšu ietekmējoši faktori, un tie ir saistīti ar veidu, kādā Jelmarenā tiek pārvaldīta komerciālā zveja.

Produkta "Hjälmargös" ilgtspēju apstiprina šīm zivīm piešķirtais Jūras uzraudzības padomes [*Marine Stewardship Council, MSC*] sertifikāts. *MSC* sertifikāts aizsargāta nosaukuma gadījumā tomēr nav obligāts. "Hjälmargös" ir atzītas par kvalitatīvām zivīm.

Zandarta zveja ezerā balstās uz vairāk nekā 500 gadu senu zvejas tradīciju. Patlaban zandartu Jelmarenā zvejo 35 komerciālie zvejnieki, kuriem ezera krastā ir laivu piestātnes, un tas šāda izmēra ezeram ir neparasti liels skaits. Zveja ir mazapjoma, un tāpēc zvejnieki nekad nav tālu no savas piestātnes un no nozvejošanas līdz zivju izkraušanai piestātnē bieži vien nepaiet vairāk kā 2 stundas. Pat sliktos laikapstākļos tas neaizņem vairāk kā 5 stundas. Gada siltākajā laikā zivis laivā glabā uz ledus. "Hjälmargös" raksturīgā tīrā un zivij tipiskā garša ir saistīta ar zvejas mazietekmējošo aspektu un īso laikposmu starp nozvejošanu un krastā veikto apstrādi. Produkta kvalitāti var raksturot ar tā svaigumu, un šo īpašību saglabā arī tādā veidā, ka zivis tiek sasaldētas neilgi pēc nogādāšanas krastā.

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

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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