C/2025/2032

11.4.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])**

(C/2025/2032)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

**(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)**

**„Hjälmargös”**

**Nr UE: PDO-SE-02888-AM01 – 22.1.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Hjälmargös”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ produkty rolne

☐ wina

☐ napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Szwecja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Krajowy Urząd ds. Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Zmiany w specyfikacji i w jednolitym dokumencie stanowią zmiany standardowe zgodnie z art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, z następujących powodów:

a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub na zmianie korzystania z tej nazwy;

b) mało prawdopodobne jest, aby groziły zniesieniem związku, o którym mowa w art. 46 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia;

c) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian**

1. Zmiana mająca na celu umożliwienie schładzania ryb bez patroszenia

W pkt 3.5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu wprowadza się następujące zmiany:

Sandacz „Hjälmargös" jest poławiany i wyładowywany na Jeziorze Hjälmaren. Ryby mogą być schłodzone niepatroszone. Mogą też być patroszone, a następnie chłodzone lub zamrażane w całości albo krojone na filety, a następnie chłodzone. Filety również mogą być zamrażane. Wszystkie operacje muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

Całych (niefiletowanych) sandaczy „Hjälmargös" zamrożonych poza obszarem geograficznym nie można sprzedawać pod nazwą „Hjälmargös".

Zmiana umożliwia schładzanie ryb bez uprzedniego patroszenia. Stowarzyszenie rybackie jeziora Hjälmaren stwierdziło, że jest to podejście stosowane przez rybaków poławiających sandacza „Hjälmargös". Zmiana dostosowuje specyfikację produktu i jednolity dokument do obecnej praktyki.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zmiana opisu produktu dotycząca rozmiaru oczek sieci podczas połowów z zastosowaniem niewodów stawnych z dużymi żakami

W pkt 3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu wprowadza się następujące zmiany:

„Połowy przy użyciu sieci mogą być prowadzone wyłącznie z wykorzystaniem narzędzi połowowych o rozmiarze oczek nie mniejszym niż 60 mm. Po złowieniu ryba nie może być mniejsza niż 45 cm. Ograniczenie rozmiaru oczek nie ma zastosowania do niewodów stawnych z dużymi żakami. Połów usuwa się z żaków, a ryby niespełniające wymogu dotyczącego minimalnej wielkości 45 cm są wrzucane żywe do jeziora."

Zmiana przewiduje stosowanie innego rozmiaru oczek w przypadku niewodów stawnych z dużymi żakami. Sprecyzowano również, że połów jest usuwany z żaków, a ryby niewymiarowe muszą być wrzucone żywe do jeziora.

Stowarzyszenie rybackie jeziora Hjälmaren stwierdziło, że jest to podejście stosowane przez rybaków poławiających sandacza „Hjälmargös". Zmiana dostosowuje specyfikację produktu i jednolity dokument do obecnej praktyki stosowanej przez rybaków poławiających sandacza „Hjälmargös".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zmiana opisu obszaru geograficznego w odniesieniu do odległości od linii demarkacyjnych jeziora

W pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu wprowadza się następujące zmiany:

„Obszar lądowy wokół jeziora w odległości do 10 km od linii demarkacyjnych jeziora jest również włączony do obszaru geograficznego w odniesieniu do działalności w łańcuchu produkcyjnym obejmującej przechowywanie, przetwarzanie i przygotowywanie sandacza »Hjälmargös«."

Zmiana polega na powiększeniu zasięgu obszaru geograficznego do 10 km od linii demarkacyjnych jeziora Hjälmaren. Stowarzyszenie rybackie jeziora Hjälmaren jest zdania, że poprzedni obszar 1 km nie odpowiadał działalności rybaków poławiających sandacza „Hjälmargös".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Hjälmargös"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 03 – RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

0304 – Filety rybne i pozostałe mięso rybie (nawet rozdrobnione), świeże, schłodzone lub zamrożone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Hjälmargös" to dziko żyjący świeży sandacz (*Sander lucioperca*) z Jeziora Hjälmaren. Złowione ryby muszą mieć co najmniej 45 cm długości i sprzedaje się je w postaci świeżej albo mrożonej, w całości lub w postaci filetów.

Na smak „Hjälmargös" wpływa szereg czynników związanych z jego siedliskiem. Jezioro Hjälmaren jest zbiornikiem wodnym bogatym w składniki pokarmowe, który zapewnia rybom dobre zaopatrzenie w podstawowe źródło pożywienia – stynkę (*Osmerus eperlanus*). Badania prowadzone nad stynką z różnych wód wykazały, że stynka z Jeziora Hjälmaren zawiera dość niepowtarzalną kompozycję kwasów tłuszczowych, co wpływa również na zawartość kwasów tłuszczowych w sandaczu. Badania wykazały, że środowisko bogate w składniki pokarmowe sprawia również, że sandacz „Hjälmargös" rośnie bardzo szybko i równomiernie. Dzięki temu ryba jest bardziej mięsista, a po ugotowaniu ma miękką i delikatną konsystencję.

Wielkość

≥45 cm długości

≥0,8 kg.

Smak

Profesjonalni degustatorzy często opisują smak sandacza „Hjälmargös" jako delikatnie rybny i czysty. Surowe mięso sandacza „Hjälmargös" ma delikatny smak. Można wyczuć łagodny smak orzechów i kurek. Posmak jest metaliczny.

Gotowanie sandacza „Hjälmargös" pozwala wydobyć tłuszcz obecny w rybie i ukazuje paletę smaków. Zawiera ona nutę słodyczy i pewną słoność. Nadal wykrywalny jest delikatny smak orzechów, a także nuty skorupiaków.

Konsystencja

„Hjälmargös" ma rozpływającą się w ustach konsystencję bez posmaku tłuszczu. Smak sandacza „Hjälmargös" jest tak łagodny, że w cienkich plastrach najważniejszą cechą charakterystyczną degustacji jest konsystencja, w której wyczuwalne są wyraźnie oddzielone i zwarte warstwy mięsa.

Barwa

Mięso sandacza „Hjälmargös" ma perłowy pobłysk.

*Składniki odżywcze (na 100 g mięsa rybnego)*

| | |
|---|---|
| Wartość energetyczna (kcal) | 80–90 |
| Tłuszcz (g) | 0,2–0,3 |
| Białko (g) | 20–26 |

Nie są to punkty kontrolne, lecz raczej przegląd zakresów wartości odżywczych zwykle występujących w sandaczu dziko żyjącym.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Sandacz to ryba drapieżna, która żywi się innymi dzikimi rybami żyjącymi w tych samych wodach. W Jeziorze Hjälmaren – patrząc w ujęciu uśrednionym na przestrzeni roku – jego podstawowym pożywieniem jest stynka (*Osmerus eperlanus*). W zależności od dostępności stynki i pory roku dieta obejmuje również okonia (*Perca fluviatilis*), płoć (*Rutilus rutilus*) i ukleję (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Sandacz „Hjälmargös" jest poławiany i wyładowywany na Jeziorze Hjälmaren. Ryby mogą być schłodzone niepatroszone. Mogą też być patroszone, a następnie chłodzone lub zamrażane w całości albo krojone na filety, a następnie chłodzone. Filety również mogą być zamrażane. Wszystkie operacje muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

Całych (niefiletowanych) sandaczy „Hjälmargös” zamrożonych poza obszarem geograficznym nie można sprzedawać pod nazwą „Hjälmargös”.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każda dostawa sandacza „Hjälmargös” (oprócz informacji wymaganych prawem) jest opatrzona informacjami na temat:

— daty połowu;

— rybaka (numer identyfikacyjny);

— chronionej nazwy (ChNP).

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje Jezioro Hjälmaren. Granica jeziora jest wyznaczona linią brzegową i liniami prostymi między dwoma najbardziej wysuniętymi na zewnątrz punktami styku każdego dopływu i ujścia jeziora.

Obszar lądowy wokół jeziora w odległości do 10 km od linii demarkacyjnych jeziora jest również włączony do obszaru geograficznego w odniesieniu do działalności w łańcuchu produkcyjnym obejmującej przechowywanie, przetwarzanie i przygotowywanie sandacza „Hjälmargös”.

Jezioro Hjälmaren jest czwartym co do wielkości jeziorem w Szwecji pod względem powierzchni (484 $km^2$) i znajduje się w Mälardalen w środkowej Szwecji. Jego nazwa wywodzi się ze staroszwedzkiego słowa **iælmber*, znaczącego w przybliżeniu „burzliwe jezioro”. Jezioro dzieli się na trzy regiony: Södermanland, Närke i Västmanland. Jezioro Hjälmaren można podzielić na pięć bardziej lub mniej wydzielonych basenów: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren i Östra Hjälmaren.

Połowy komercyjne odbywają się głównie na obszarach Stor-Hjälmaren i Östra Hjälmaren, a także w najbardziej wysuniętej na wschód części Mellanfjärden. Zachodnia część Mellanfjärden i do pewnego stopnia Hemfjärden są bardzo płytkimi obszarami, na których odbywa się tarło i dojrzewanie narybku sandacza (głębokość poniżej 2 m).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a właściwościami organoleptycznymi sandacza „Hjälmargös” wynika zarówno z warunków naturalnych panujących na tym obszarze, jak i z czynnika ludzkiego.

Warunki naturalne

— płytkie wody

— wysoka średnia temperatura

— wysoki poziom składników odżywczych

— mała przejrzystość wody

— zarówno sandacze „Hjälmargös”, jak i podstawowe gatunki ryb stanowiące ich żer są przystosowane genetycznie do warunków panujących w jeziorze.

Jezioro charakteryzuje się płytką wodą, wysokimi temperaturami i wysokim poziomem składników odżywczych. Pod kątem każdego z tych trzech aspektów Jezioro Hjälmaren można uznać za wykazujące ekstremalne cechy w porównaniu z innymi jeziorami północnej Europy. Średnia głębokość wynosi zaledwie 6,1 m. Jezioro zawsze było płytkie, ale zostało obniżone o ponad metr podczas szeroko zakrojonych operacji pogłębiania jeziora w latach 1878–1887 w celu uwolnienia gruntów rolnych wokół jeziora. Płytkość wody przyczynia się do jej wysokiej temperatury. Gdy na jeziorze wieje wiatr, wzburza się cała masa wody, co oznacza, że latem nie ma wody poniżej termokliny. Poziom składników odżywczych jest bardzo wysoki, a średni poziom fosforu wynosi około 50 µg/l w Stor-Hjälmaren. Przyczynia się to do niskiej przejrzystości wody w jeziorze, co jest atutem dla drapieżników polujących na ryby, które są ich ofiarami. Wszystkie te czynniki są korzystne dla sandacza „Hjälmargös”.

Wysokie temperatury i poziomy składników odżywczych w jeziorze zapewniają rybom odpowiednie zaopatrzenie w podstawowe źródło pożywienia – stynkę (*Osmerus eperlanus*). Badania prowadzone nad stynką z różnych wód wykazały, że stynka z Jeziora Hjälmaren zawiera dość niepowtarzalną kompozycję kwasów tłuszczowych, co wpływa również na zawartość kwasów tłuszczowych w sandaczu. Badania wykazały, że środowisko bogate w składniki pokarmowe sprawia, że sandacz „Hjälmargös" rośnie bardzo szybko i równomiernie. Dzięki temu ryba jest bardziej mięsista, a po ugotowaniu ma miękką i delikatną konsystencję.

Badania genetyczne wskazują również, że populacja sandacza w Jeziorze Hjälmaren dostosowała się do panujących w nim szczególnych warunków. Dogłębna analiza sandacza z Morza Bałtyckiego i jezior w środkowej Szwecji pokazuje, że sandacz występujący w Jeziorze Hjälmaren jest niepowtarzalny i genetycznie różni się od wszystkich innych sandaczy, również tych z pobliskich zbiorników wodnych. Sandacz z Jeziora Hjälmaren jest wykorzystywany do zarybiania innych łowisk, ale te przypadki nie spowodowały w lokalnych populacjach sandacza wymiernych zmian genetycznych. Odrębna genetycznie populacja sandacza „Hjälmargös" występuje wyłącznie w Jeziorze Hjälmaren. Nie dochodzi również do przenoszenia sandacza z innych jednolitych części wód do Jeziora Hjälmaren.

Czynniki ludzkie

Na smak sandacza „Hjälmargös" – oprócz czynników związanych z jego niepowtarzalnym siedliskiem i zestawem genów – wpływają również inne czynniki:

— ukierunkowanie na jakość i zrównoważone zarządzanie zasobami sandacza

— duża liczba rybaków zawodowych – krótki czas od połowu do dostawy

— znajomość biotopu.

Połowy mogą być prowadzone wyłącznie przy użyciu narzędzi połowowych o rozmiarze oczek nie mniejszym niż 60 mm. Po złowieniu ryba nie może być mniejsza niż 45 cm. Ograniczenie rozmiaru oczek nie ma zastosowania do niewodów stawnych z dużymi żakami. Połów usuwa się z żaków, a ryby niespełniające wymogu dotyczącego minimalnej wielkości 45 cm są wrzucane żywe do jeziora. Aby nie zagrażać dostępności żywności, stosuje się ograniczenia przy połowach ryb, na które poluje sandacz. W jeziorze nie prowadzi się połowów włokiem. Wybór narzędzi połowowych i lokalizacji zmienia się w ciągu roku i opiera na wieloletnim doświadczeniu. Metody połowów oznaczają, że rybak indywidualnie obchodzi się z każdą rybą i tak też ją ocenia. Ograniczenie połowów wprowadzone przez rybołówstwo komercyjne jest jednym z powodów zachowania wysokiej jakości sandacza „Hjälmargös". Wielkość ryb, ich szybki wzrost (wysoka temperatura wody i zawartość składników odżywczych oraz dobra dostępność pożywienia) i świeżość to trzy istotne czynniki wpływające na smak sandacza „Hjälmargös", które można powiązać ze sposobem prowadzenia połowów przemysłowych na Jeziorze Hjälmaren.

Zrównoważony charakter sandacza „Hjälmargös" znajduje potwierdzenie w certyfikacie przyznanym tej rybie przez Radę zarządzania zasobami morskimi (MSC). Certyfikat MSC nie jest jednak wymogiem dotyczącym chronionej nazwy. Sandacza „Hjälmargös" uważa się za rybę wysokiej jakości.

Połowy sandacza w jeziorze odbywają się zgodnie z ponad 500-letnią tradycją połowową. Obecnie połowy sandacza na Jeziorze Hjälmaren są prowadzone przez 35 rybaków zawodowych, których porty macierzyste zlokalizowane są wokół jeziora, co stanowi niezwykle wysoką liczbę jak na jezioro o tych rozmiarach. Rybołówstwo łodziowe oznacza, że rybacy nigdy nie znajdują się daleko od portu macierzystego i często od połowu do rozładunku na nabrzeżu mijają nie więcej niż 2 godziny. W przypadku niesprzyjającej pogody czas ten może wynosić maksymalnie 5 godzin. W najcieplejszym momencie roku ryby umieszcza się na lodzie w łodzi. Czysty i „rybny" smak charakterystyczny dla sandaczy „Hjälmargös" wiąże się z połowami o niskim wpływie. Krótki czas, jaki upływa między połowem a przeładunkiem na lądzie. Jakość można określić mianem „świeżości" – jest to cecha zachowana także dzięki szybkiemu zamrożeniu niedługo po wyładunku.

Jezioro Hjälmaren to wyjątkowe łowisko – konieczne jest przyswojenie rozległej wiedzy fachowej obejmującej szczególne cechy jeziora, która pozwala prowadzić połowy we właściwym miejscu w odpowiednim czasie, aby zapewnić najwyższą jakość.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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