C/2025/2032

11.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2032)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Hjälmargös“

EÚ č.: PDO-SE-02888-AM01 – 22.1.2025

1. **Názov produktu**

„Hjälmargös“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Švédsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Národný potravinový úrad

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Zmeny špecifikácie a jednotného dokumentu sú štandardnými zmenami v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143 z týchto dôvodov:

a) nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo zmenu v používaní tohto názvu;

b) pravdepodobne sa nimi nezruší súvislosť uvedená v článku 46 ods. 1 písm. b), pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu;

c) neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

1. Zmena, na základe ktorej je možné chladiť ryby bez vypitvania

Bod 3.5 špecifikácie výrobku a bod 3.4 jednotného dokumentu sa menia takto:

„Hjälmargös“ sa loví a vykladá na jazere Hjälmaren. Ryby sa môžu chladiť bez vypitvania. Môžu sa takisto vypitvať a potom vychladiť alebo zmraziť, alebo nakrájať na filé a potom vychladiť. Filé sa môže takisto zmraziť. Všetky činnosti sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Celá ryba „Hjälmargös“ (nenakrájaná na filé) sa nesmie zmrazovať mimo danej zemepisnej oblasti a predávať pod názvom „Hjälmargös“.

Zmenou sa umožňuje chladenie rýb bez predchádzajúceho vypitvania. Združenie rybárov jazera Hjälmaren uviedlo, že tento prístup používajú rybári loviaci rybu „Hjälmargös“. Touto zmenou sa špecifikácia výrobku a jednotný dokument zosúlaďujú so súčasnou praxou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. Zmena opisu výrobku týkajúca sa veľkosti ôk pri rybolove pomocou pascových sietí s veľkými sieťovými vršami

Bod 3.2 špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu sa menia takto:

„Lov do sietí sa môže vykonávať iba pomocou výstroja s veľkosťou ôk siete najmenej 60 mm. Ryba nesmie byť v čase výlovu menšia ako 45 centimetrov. Obmedzenie veľkosti ôk siete sa nevzťahuje na pascové siete s veľkými sieťovými vršami. Úlovok sa vyberie zo sieťovej vrše a ryby, ktoré nespĺňajú požiadavku na veľkosť 45 cm, sa vrátia živé do jazera.“

Zmenou sa stanovuje používanie inej veľkosti ôk siete pre pascové siete s veľkými sieťovými vršami. Okrem toho sa v nej dodáva, že úlovok sa odstráni zo sieťovej vrše a ryby s nedostatočnou veľkosťou sa musia vrátiť živé do mora.

Združenie rybárov jazera Hjälmaren uviedlo, že tento prístup používajú rybári loviaci rybu „Hjälmargös“. Účelom zmeny je zosúladenie špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu so súčasnou praxou rybárov loviacich rybu „Hjälmargös“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. Zmena opisu zemepisnej oblasti, pokiaľ ide o vzdialenosť od vymedzených línií jazera

Bod 4 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu sa menia takto:

„Oblasť okolo jazera do 10 km od vymedzených línií jazera je takisto zahrnutá do zemepisnej oblasti pre činnosti vo výrobnom reťazci zahŕňajúce skladovanie, spracovanie a prípravu ryby, Hjälmargös‘.“

Touto zmenou sa rozširuje zemepisná oblasť na 10 km od vymedzených línií jazera Hjälmaren. Združenie rybárov jazera Hjälmaren uvádza, že predchádzajúca oblasť široká 1 km nezodpovedala činnostiam rybárov loviacich rybu „Hjälmargös“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Hjälmargös“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 03 – RYBY A KÔROVCE, MÄKKÝŠE A OSTATNÉ VODNÉ BEZSTAVOVCE

0304 – Rybie filé a ostatné rybie mäso (tiež mleté), čerstvé, chladené alebo mrazené

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Hjälmargös“ je ulovený voľne žijúci čerstvý zubáč veľkoústy (*Sander lucioperca*) z jazera Hjälmaren. Ryby musia mať pri výlove aspoň 45 cm a predávajú sa čerstvé alebo mrazené, celé alebo ako filé.

Na chuť ryby „Hjälmargös“ má vplyv viacero faktorov, ktoré súvisia s jeho biotopom. Jazero Hjälmaren je vodná plocha bohatá na živiny, ktorá rybám poskytuje dobrý prísun ich primárneho zdroja potravy, korušky európskej (*Osmerus eperlanus*). Štúdie korušky z rôznych vôd ukazujú, že koruška z jazera Hjälmaren má celkom jedinečné zloženie mastných kyselín, čo má vplyv aj na obsah mastných kyselín v zubáčovi. Štúdie ukázali, že prostredie bohaté na živiny takisto spôsobuje, že ryba „Hjälmargös“ rastie mimoriadne rýchlo a rovnomerne. Vznikne tak tučná ryba, ktorá má po uvarení jemnú a mäkkú štruktúru.

Rozsah

≥ 45 cm na dĺžku

≥ 0,8 kg

Chuť

Osoby s vytrénovanými zmyslami často opisujú chuť ryby „Hjälmargös“ ako jemne rybaciu a čistú. V surovom stave má ryba „Hjälmargös“ jemnú chuť. Zreteľná je jemná oriešková a kuriatková chuť. Dochuť je kovová.

Varením ryby „Hjälmargös“ sa uvoľní tuk a odhalí sa paleta chutí. To zahŕňa náznak sladkosti a určitú slanosť. Jemná oriešková chuť je stále rozpoznateľná, rovnako ako tóny mäkkýšov.

Štruktúra

„Hjälmargös“ sa rozplýva v ústach bez pocitu mastnoty. Chuť ryby „Hjälmargös“ je taká jemná, že ak sa nareže na tenké plátky, je práve štruktúra s výraznými a pevnými lupienkami najvýraznejšou charakteristikou zážitku z degustácie.

Farba

Mäso ryby „Hjälmargös“ má perleťový lesk.

Nutričný obsah (na 100 g rybieho mäsa)

Energia (kcal)	80 – 90
Tuk (g)	0,2 – 0,3
Bielkoviny (g)	20 – 26

Nejde o kontrolné body, ale skôr o prehľad rozsahov nutričných hodnôt, ktoré sa bežne vyskytujú u zubáča veľkoústeho uloveného vo voľnej prírode.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Zubáč veľkoústy je dravá ryba a živí sa inými voľne žijúcimi rybami v rovnakých vodách. V jazere Hjälmaren je v priemere za rok jeho hlavnou potravou koruška európska (*Osmerus eperlanus*). V závislosti od dostupnosti korušky a ročného obdobia sú súčasťou potravy aj ostriež zelenkavý (*Perca fluviatilis*), plotica červenooká (*Rutilus rutilus*) a belička európska (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

„Hjälmargös“ sa loví a vykladá na jazere Hjälmaren. Ryby sa môžu chladiť bez vypitvania. Môžu sa takisto vypitvať a potom vychladiť alebo zmraziť, alebo nakrájať na filé a potom vychladiť. Filé sa môže takisto zmraziť. Všetky činnosti sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Celá ryba „Hjälmargös“ (nenakrájaná na filé) sa nesmie zmrazovať mimo danej zemepisnej oblasti a predávať pod názvom „Hjälmargös“.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Každá dodávka výrobku „Hjälmargös“ sa označuje týmito informáciami (okrem informácií požadovaných zákonom):

— dátum výlovu,

— rybár (identifikačné číslo),

— chránené označenie (CHOP).

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť tvorí jazero Hjälmaren. Hranica jazera je vymedzená pobrežnou líniou a priamkami medzi dvomi najvzdialenejšími bodmi ústia každého prítoku a odtoku jazera.

Oblasť okolo jazera do 10 km od vymedzených línií jazera je takisto zahrnutá do zemepisnej oblasti pre činnosti vo výrobnom reťazci zahŕňajúce skladovanie, spracovanie a prípravu ryby „Hjälmargös“.

Jazero Hjälmaren je štvrté najväčšie jazero Švédska, pokiaľ ide o rozlohu (484 km^2), a nachádza sa v oblasti Mälardalen v strednej časti Švédska. Pôvod názvu pochádza zo starého švédskeho slova **iælmber*, čo znamená niečo ako „búrlivé jazero“. Jazero je rozdelené medzi tri regióny – Södermanland, Närke a Västmanland. Jazero Hjälmaren možno rozdeliť do piatich viac či menej vymedzených povodí: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren a Östra Hjälmaren.

Komerčný rybolov sa uskutočňuje najmä v povodiach Stor-Hjälmaren a Östra Hjälmaren, ako aj v najvýchodnejšej časti povodia Mellanfjärden. Západnú časť povodia Mellanfjärden a do určitej miery aj Hemfjärden tvoria veľmi plytké neresiská a odchovne zubáča veľkoústeho (hlboké menej ako 2 m).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a organoleptickými vlastnosťami výrobku „Hjälmargös“ je zabezpečená prírodnými podmienkami tejto oblasti aj ľudskými faktormi.

Prírodné podmienky

— plytká voda

— vysoká priemerná teplota

— vysoký obsah živín

— nízka priehľadnosť vody

— Ryba „Hjälmargös“ je geneticky prispôsobená podmienkam jazera, rovnako ako jej hlavná korisť.

Jazero sa vyznačuje plytkou vodou, vysokými teplotami a vysokým obsahom živín. Vo všetkých troch ohľadoch možno jazero Hjälmaren považovať za extrémne, pokiaľ ide o veľké severoeurópske jazero. Priemerná hĺbka je len 6,1 m. Jazero bolo vždy plytké, ale počas rozsiahlych činností znižovania hladiny jazera v rokoch 1878 – 1887 s cieľom uvoľniť poľnohospodársku pôdu okolo jazera sa znížilo o viac ako jeden meter. Plytká voda prispieva k vysokej teplote. Keď je na jazere veterno, všetka voda sa rozvíri, čo znamená, že v lete nie je pod termoklinou žiadna voda. Obsah živín je veľmi vysoký s priemernými hladinami fosforu okolo 50 µg/l v časti Stor-Hjälmaren. To prispieva k nízkej priehľadnosti vody v jazere, čo je výhodou pre dravcov loviacich korisť. Všetky tieto faktory sú pre rybu „Hjälmargös“ prospešné.

Vysoké teploty v jazere a obsah živín poskytujú rybám dostatočný prísun ich primárneho zdroja potravy, korušky európskej (*Osmerus eperlanus*). Štúdie korušky z rôznych vôd ukazujú, že koruška z jazera Hjälmaren má celkom jedinečné zloženie mastných kyselín, čo má vplyv aj na obsah mastných kyselín v zubáčovi. Štúdie ukázali, že prostredie bohaté na živiny spôsobuje, že ryba „Hjälmargös“ rastie mimoriadne rýchlo a rovnomerne. Vznikne tak tučná ryba, ktorá má po uvarení jemnú a mäkkú štruktúru.

Genetické štúdie takisto ukazujú, že populácia zubáča veľkoústeho v jazere Hjälmaren sa prispôsobila jeho špecifickým podmienkam. Hĺbková analýza zubáča veľkoústeho z Baltského mora a jazier v strednej časti Švédska ukazuje, že zubáč v jazere Hjälmaren je jedinečný a geneticky sa líši od všetkých ostatných zubáčov, vrátane zubáčov z blízkych vodných útvarov. Zubáč veľkoústy z jazera Hjälmaren sa využíva na zavedenie populácie do iných rybolovných oblastí, ale v týchto prípadoch nedošlo k merateľnej genetickej zmene miestnej populácie tohto druhu. Geneticky odlišná populácia ryby „Hjälmargös“ sa vyskytuje iba v jazere Hjälmaren. Nedochádza ani k presunu zubáčov z iných vodných útvarov do jazera Hjälmaren.

Ľudské faktory

Na chuť ryby „Hjälmargös“ majú vplyv aj ďalšie faktory okrem tých, ktoré súvisia s jeho jedinečným biotopom a genetikou:

— zameranie na kvalitný a udržateľný manažment populácie zubáča,

— veľký počet komerčných rybárov – krátky čas od výlovu po dodanie,

— znalosť biotopu.

Rybolov sa môže vykonávať iba pomocou sietí s veľkosťou ôk najmenej 60 mm. Ryba nesmie byť v čase výlovu menšia ako 45 centimetrov. Obmedzenie veľkosti ôk siete sa nevzťahuje na pascové siete s veľkými sieťovými vršami. Úlovok sa vyberie zo sieťovej vrše a ryby, ktoré nespĺňajú požiadavku na veľkosť 45 cm, sa vrátia živé do jazera. Aby nebola ohrozená dostupnosť potravy, pri love koristi zubáča platia obmedzenia. V jazere sa nevyužíva rybolov pomocou vlečných sietí. Výber rybárskych nástrojov a miesta lovu sa v priebehu roka mení a je založený na dlhoročných skúsenostiach. Spôsoby lovu znamenajú, že rybár s každou rybou narába a posudzuje ju individuálne. Obmedzenie rybolovu zavedené komerčným rybolovom je jedným z dôvodov kvality ryby „Hjälmargös“. Veľkosť ryby, rýchly rast (vysoká teplota vody a obsah živín a dobrá dostupnosť koristi) a čerstvosť sú tri dôležité faktory vplývajúce na chuť ryby „Hjälmargös“, ktoré možno spájať so spôsobom vykonávania komerčného rybolovu na jazere Hjälmaren.

Udržateľnosť výrobku „Hjälmargös“ je potvrdená certifikáciou MSC (Rada pre správu morí, Marine Stewardship Council) pre ryby. Certifikácia MSC však nie je podmienkou pre chránené označenie. „Hjälmargös“ sa považuje za kvalitnú rybu.

Lov zubáča v jazere je založený na viac ako 500-ročnej rybárskej tradícii. Dnes tento lov v jazere Hjälmaren vykonáva 35 komerčných rybárov s domovskými prístavmi v okolí jazera, čo je na jazero takejto veľkosti nezvyčajne vysoký počet. Drobný rybolov znamená, že rybári nie sú nikdy ďaleko od svojho domovského prístavu a od výlovu po vyloženie na nábreží často neprejdú viac ako dve hodiny. V nepriaznivom počasí to môže trvať najviac päť hodín. Počas najteplejšieho obdobia v roku sa ryba dáva na lodi na ľad. Čistá a „rybacia“ chuť, ktorou sa vyznačuje ryba „Hjälmargös“, súvisí s rybolovom s nízkym vplyvom. Medzi výlovom a manipuláciou na súši uplynie krátky čas. Kvalita môže byť označovaná ako čerstvosť, čo je takisto vlastnosť dosiahnutá rýchlym zmrazením krátko po vyložení.

Jazero Hjälmaren je osobitnou rybolovnou oblasťou, ktorá si vyžaduje rozsiahle know-how na osvojenie si osobitných vlastností jazera a zabezpečenie lovu na správnom mieste v správnom čase na dosiahnutie najlepšej kvality.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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