C/2025/2032

11.4.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2032)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Hjälmargös“

EU št.: ZOP-SE-02888-AM01 – 22. januar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Hjälmargös“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Švedska

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Nacionalna agencija za hrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Spremembe specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta so standardne spremembe v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, ker:

(a) ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla ali uporabe tega imena;

(b) ni verjetno, da bi lahko izničile povezavo iz člena 46(1), točka (b), za zaščitene označbe porekla;

(c) ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. Sprememba, s katero se dovoli, da se ribe ohladijo neeviscerirane

Oddelek 3.5 specifikacije proizvoda in točka 3.4 enotnega dokumenta se spremenita, kot sledi:

Riba „Hjälmargös“ se lovi in iztovarja na jezeru Hjälmaren. Riba se lahko ohladi neeviscerirana. Lahko se tudi eviscerira in nato ohladi ali zamrzne ali filetira in nato ohladi. Fileti se lahko tudi zamrznejo. Vse dejavnosti se morajo izvajati na geografskem območju.

Cele ribe „Hjälmargös“ (ne filetirane) se ne sme zamrzovati zunaj geografskega območja in prodajati pod imenom „Hjälmargös“.

S spremembo se dovoli, da se ribe ohladijo, ne da bi se prej eviscerirale. Ribiško združenje jezera Hjälmaren je navedlo, da ta pristop uporabljajo ribiči, ki lovijo ribe „Hjälmargös“. S spremembo se specifikacija proizvoda in enotni dokument uskladita s sedanjo prakso.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. Sprememba opisa proizvoda glede velikosti mrežnega očesa pri ribolovu z mrežnimi pregradami z velikimi kogoli

Oddelek 3.2 specifikacije proizvoda in točka 5 enotnega dokumenta se spremenita, kot sledi:

„Ribolov z mrežo se lahko izvaja samo z orodjem z velikostjo mrežnega očesa najmanj 60 mm. Ribe ob ulovu ne smejo biti manjše od 45 centimetrov. Omejitev velikosti mrežnega očesa se ne uporablja za mrežne pregrade z velikimi kogoli. Ulov se odstrani iz kogola in ribe, ki ne izpolnjujejo zahteve glede velikosti 45 cm, se žive vrnejo v jezero.“

S spremembo se določi uporaba drugačne velikosti mrežnega očesa za mrežne pregrade z velikimi kogoli. Doda se tudi, da se ulov odstrani iz kogola in da je treba premajhne ribe žive vrniti v jezero.

Ribiško združenje jezera Hjälmaren je navedlo, da ta pristop uporabljajo ribiči, ki lovijo ribe „Hjälmargös“. Namen spremembe je uskladiti specifikacijo proizvoda in enotni dokument s sedanjo prakso ribičev, ki lovijo ribe „Hjälmargös“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. Sprememba opisa geografskega območja glede razdalje od razmejitvenih črt jezera

Oddelek 4 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta se spremenita, kot sledi:

„Zaradi dejavnosti v proizvodni verigi, ki zajemajo shranjevanje, predelavo in pripravo rib ‚Hjälmargös‘, geografsko območje vključuje tudi kopno okoli jezera do 10 km od njegovih razmejitvenih črt.“

S spremembo se geografsko območje razširi na območje 10 km od razmejitvenih črt jezera Hjälmaren. Ribiško združenje jezera Hjälmaren navaja, da prejšnje območje enega kilometra ni ustrezalo dejavnostim ribičev, ki lovijo ribe „Hjälmargös“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Hjälmargös“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 03 – RIBE IN RAKI, MEHKUŽCI IN DRUGI VODNI NEVRETENČARJI

0304 – ribji fileti in drugo ribje meso (nemleto ali mleto), sveže, ohlajeno ali zamrznjeno

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Hjälmargös“ je divje ulovljen sveži smuč (*Sander lucioperca*) iz jezera Hjälmaren. Riba mora biti ob ulovu dolga najmanj 45 cm, prodaja pa se sveža ali zamrznjena, cela ali filetirana.

Na okus ribe „Hjälmargös“ vpliva več dejavnikov, povezanih z njenim habitatom. Jezero Hjälmaren je vodno telo, polno hranil, ki ribam zagotavlja dobro oskrbljenost z glavnim virom njihove hrane, tj. evropskim snetcem (*Osmerus eperlanus*). Študije o evropskem snetcu iz različnih voda kažejo, da je evropski snetec iz jezera Hjälmaren dokaj edinstven po svojih maščobnih kislinah, kar vpliva tudi na vsebnost maščobnih kislin v smuču. Pokazale so, da riba „Hjälmargös“ zaradi okolja, bogatega s hranili, tudi izredno hitro in enakomerno raste. Zato je bolj okrogla, kar ji pri toplotni obdelavi daje mehko, nežno teksturo.

Velikost

≥ 45 cm dolga

≥ 0,8 kg

Okus

Usposobljeni preskuševalci opisujejo okus ribe „Hjälmargös“ kot nežno ribji in čist. Surova riba „Hjälmargös“ ima blago aromo. Razloči se lahko rahel okus po oreških in lisičkah. Pookus je kovinski.

Pri toplotni obdelavi riba „Hjälmargös“ izloči maščobo in razkrije številne različne arome. Te vključujejo pridih sladkosti in določeno slanost. Še vedno je zaznaven nežen okus po oreških, skupaj z notami lupinarjev.

Tekstura

Riba „Hjälmargös“ ima topljivo teksturo, pri čemer se ne zazna maščobnosti. Okus ribe „Hjälmargös“ je tako blag, da tekstura njenih tankih rezin z značilnimi in čvrstimi plastmi velja za najpomembnejšo značilnost, ki se zazna pri okušanju.

Barva

Meso ribe „Hjälmargös“ ima bisernat sijaj.

Vsebnost hranil (na 100 g sveže ribe)

Energija (kcal)	80–90
Maščobe (g)	0.2–0.3
Beljakovine (g)	20–26

To niso kontrolne vrednosti, temveč bolj pregled razponov hranilnih vrednosti, ki so običajno prisotne v divje ulovljenem smuču.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Smuč je plenilska riba, ki se hrani z drugimi prostoživečimi ribami, ki živijo v istih vodah. Njegov glavni vir hrane v jezeru Hjälmaren je evropski snetec (*Osmerus eperlanus*), ki je v povprečju prisoten vse leto. Odvisno od razpoložljivosti evropskega snetca in letnega časa so del prehrane tudi navadni ostriž (*Perca fluviatilis*), rdečeoka (*Rutilus rutilus*) in zelenika (*Alburnus alburnus*).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Riba „Hjälmargös“ se lovi in iztovarja na jezeru Hjälmaren. Riba se lahko ohladi neeviscerirana. Lahko se tudi eviscerira in nato ohladi ali zamrzne ali filetira in nato ohladi. Fileti se lahko tudi zamrznejo. Vse dejavnosti se morajo izvajati na geografskem območju.

Cele ribe „Hjälmargös“ (ne filetirane) se ne sme zamrzovati zunaj geografskega območja in prodajati pod imenom „Hjälmargös“.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Oznaka na vsaki pošiljki rib „Hjälmargös“ vsebuje naslednje informacije (poleg informacij, ki ustrezajo zakonskim zahtevam):

— datum ulova,

— ribič (identifikacijska številka),

— zaščitena označba (ZOP).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je jezero Hjälmaren. Meje jezera so določene z obalno črto in ravnimi linijami med dvema najskrajnejšima točkama ustja vsakega pritoka in izliva vode iz jezera.

Zaradi dejavnosti v proizvodni verigi, ki zajemajo shranjevanje, predelavo in pripravo rib „Hjälmargös“, geografsko območje vključuje tudi kopno okoli jezera do 10 km od njegovih razmejitvenih črt.

Jezero Hjälmaren je po svoji površini (484 km²) četrto največje jezero na Švedskem in leži v pokrajini Mälardalen v osrednji Švedski. Njegovo ime izvira iz stare švedske besede **iælmber*, ki približno pomeni „nevihtno jezero“. Razdeljeno je med tri regije, Södermanland, Närke in Västmanland. Razdeliti ga je mogoče na pet bolj ali manj opredeljenih jezerskih kotanj: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren in Östra Hjälmaren.

Gospodarski ribolov večinoma poteka na območjih Stor-Hjälmaren in Östra Hjälmaren, pa tudi na najvzhodnejšem delu območja Mellanfjärden. Zahodni Mellanfjärden in v določenem obsegu Hemfjärden sta zelo plitki drstitveni območji in območji odraščanja smuča (globoki manj kot 2 m).

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med geografskim območjem in organoleptičnimi lastnostmi ribe „Hjälmargös“ temelji na naravnih razmerah na geografskem območju in človeških dejavnikih.

Naravne razmere:

— plitka voda,

— visoka povprečna temperatura,

— visoke ravni hranil,

— nizka stopnja prozornosti vode,

— ribe „Hjälmargös“ in ribe, ki so njihov glavni plen, so gensko prilagojene razmeram v jezeru.

Značilnosti jezera so plitka voda, visoke temperature in visoke ravni hranil. V vseh treh ozirih se lahko šteje, da je jezero Hjälmaren med velikimi severnoevropskimi jezeri nekaj izjemnega. Povprečna globina je samo 6,1 m. Jezero je bilo vedno plitko, vendar se je v okviru obsežnih del njegovega zniževanja v obdobju 1878–1887 zaradi pridobivanja obdelovalnih zemljišč v okolici njegova globina zmanjšala še za več kot en meter. Plitka voda prispeva k visoki temperaturi. Ko je na jezeru vetrovno, se celotna masa vode razburka, kar pomeni, da poleti pod termoklino ni vode. Stanje hranil je zelo visoko. Povprečne ravni fosforja na območju Stor-Hjälmaren znašajo približno 50 µg/l. Zato je stopnja prozornosti vode v jezeru nizka, kar je prednost za plenilce, ki med ribami lovijo svoj plen. Vsi ti dejavniki so koristni za ribe „Hjälmargös“.

Visoke temperature in ravni hranil v jezeru zagotavljajo ribam ustrezno oskrbljenost z glavnim virom njihove hrane, tj. evropskim snetcem (*Osmerus eperlanus*). Študije o evropskem snetcu iz različnih voda kažejo, da je evropski snetec iz jezera Hjälmaren dokaj edinstven po svojih maščobnih kislinah, kar vpliva tudi na vsebnost maščobnih kislin v smuču. Pokazale so, da riba „Hjälmargös“ zaradi okolja, bogatega s hranili, izredno hitro in enakomerno raste. Zato je bolj okrogla, kar ji pri toplotni obdelavi daje mehko, nežno teksturo.

Genetske študije tudi kažejo, da se je populacija smuča v jezeru Hjälmaren prilagodila njegovim posebnim pogojem. Poglobljena analiza smuča iz Baltskega morja in jezer v osrednji Švedski kaže, da je smuč iz jezera Hjälmaren edinstven in se genetsko razlikuje od vseh drugih smučev, vključno s tistimi iz bližnjih vodnih teles. Smuč iz jezera Hjälmaren se uporablja za naseljevanje rib v druga ribolovna območja, vendar v teh primerih ni bilo nobenih merljivih genskih sprememb v lokalnih populacijah smuča. Genetsko drugačna populacija rib „Hjälmargös“ je prisotna samo v jezeru Hjälmaren. Prav tako ni prenosa smuča iz drugih vodnih teles v jezero Hjälmaren.

Človeški dejavniki

Poleg dejavnikov, povezanih z edinstvenim habitatom in genetiko, na okus rib „Hjälmargös“ vplivajo tudi drugi dejavniki:

— poudarek na kakovosti in trajnostnemu upravljanju staleža smuča,

— veliko število gospodarskih ribičev – kratek čas od ulova do dobave,

— poznavanje biotopa.

Ribolov se lahko izvaja samo z orodjem z velikostjo mrežnega očesa najmanj 60 mm. Ribe ob ulovu ne smejo biti manjše od 45 centimetrov. Omejitev velikosti mrežnega očesa se ne uporablja za mrežne pregrade z velikimi kogoli. Ulov se odstrani iz kogola in ribe, ki ne izpolnjujejo zahteve glede velikosti 45 cm, se žive vrnejo v jezero. Da se ne bi ogrozila razpoložljivost hrane, so za ribolov rib, ki so plen smuča, določene omejitve. V jezeru ni dovoljen ribolov z vlečno mrežo. Izbira ribolovnega orodja in lokacije se spreminja skozi leto in temelji na dolgoletnih izkušnjah. Načini ribolova pomenijo, da ribič pregleda in oceni vsako ribo posebej. Omejitve ribolova, določene v okviru gospodarskega ribištva, so eden od razlogov za kakovost rib „Hjälmargös“. Velikost rib, hitra rast (visoka temperatura vode in vsebnost hranil ter dobra razpoložljivost plena) in svežost so trije pomembni dejavniki, ki vplivajo na okus ribe „Hjälmargös“, ki jih je mogoče povezati z načinom izvajanja gospodarskega ribolova na jezeru Hjälmaren.

Trajnostnost rib „Hjälmargös“ je potrjena s certificiranjem rib, ki ga izvaja organizacija za nadzor ribištva (MSC – Marine Stewardship Council). Vendar to certificiranje ni zahteva za zaščiteno označbo. Riba „Hjälmargös“ se šteje za kakovostno ribo.

Ribolov smuča v jezeru temelji na 500-letni ribiški tradiciji. Danes ribolov smuča v jezeru Hjälmaren izvaja 35 gospodarskih ribičev z domačimi pristanišči okoli jezera, kar je nenavadno visoko število za jezero te velikosti. Mali ribolov pomeni, da ribiči niso nikoli daleč od domačega pristanišča. Od ulova do raztovarjanja na pomolu pogosto ne mineta več kot dve uri, v slabem vremenu pa je lahko za to potrebnih največ pet ur. V najtoplejšem delu leta se ribe na ladji položijo na led. Čist in „ribji“ okus, ki je značilen za ribe „Hjälmargös“, je povezan z ribolovom z majhnim vplivom. Med ulovom in ravnanjem z ribami na kopnem mine kratek čas. To ribi daje lastnost, ki se lahko označi kot svežost, ki se ohranja tudi s hitrim zamrzovanjem kmalu po iztovarjanju.

Jezero Hjälmaren je posebno ribolovno območje, ki zahteva obsežno znanje in izkušnje za obvladovanje posebnih značilnosti jezera in ribolov na pravem mestu ob pravem času za najboljšo kakovost.

Sklic na objavo specifikacije

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