



C/2024/2260

20.3.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/2260)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Hjälmargös”

Nr UE: PDO-SE-02888

Przedłożony dnia 9 stycznia 2023 r.

**1. Nazwa lub nazwy ChNP**

„Hjälmargös”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**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 wydobyc tłuszcz obecny w rybie i ukazuje paletę smaków. Zawiera ona nutę słodczy i pewną słoność. Nadal wykrywalny jest delikatny smak orzechów, a także nuty skorupiaków.

Konsystencja

„Hjälmargös” ma rozplywającą 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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI:<http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

Barwa

Mięso sandacza „Hjälmargös” ma perłowy połysk.

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 określonym obszarze geograficznym*

Sandacz „Hjälmargös” jest poławiany i wyładowywany na Jeziorze Hjälmaren. Ryby są odławiane, 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 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. **Zwięźle 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 1 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<sup>2</sup>) i znajduje się w Mälardalen w środkowej Szwecji. Jego nazwa wywodzi się ze starszszwedzkiego 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.

Jeziro 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 rybam 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 w takich przypadkach w populacji nie nastąpiła wymierna zmiana genetyczna. 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 sandacza „Hjälmargös” prowadzone są zgodnie ze ścisłymi zasadami, opracowanymi w ścisłej współpracy między rybakami a władzami. 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. Aby nie zagrażała 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 łodzi w łodzi. Czysty i „rybny” smak charakterystyczny dla sandacza „Hjälmargös” wiąże się z połowami o niskim wpływie. Krótki czas, jak 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 produktu**

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-hjalmargos-20240109.pdf>