



C/2024/2260

20.3.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/2260)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Hjälmargin“

EU št.: ZOP-SE-02888

Predloženo 9. januarja 2023

1. **Ime(-na) ZOP**

„Hjälmargin“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

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

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

Na okus ribe „Hjälmargin“ vpliva več dejavnikov, povezanih z njenim habitatom. Jezero Hjälmargin 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 Hjälmargin dokaj edinstven po svojih maščobnih kislinah, kar vpliva tudi na vsebnost maščobnih kislin v smuču. Pokazale so, da riba „Hjälmargin“ 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 „Hjälmargin“ kot nežno ribji in čist. Surova riba „Hjälmargin“ ima blago armo. Razloči se lahko rahel okus po oreških in lisičkah. Pookus je kovinski.

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

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

Barva

Meso ribe „Hjälmargin“ 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. Glavni vir hrane v jezeru Hjälmargin 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 ostrž (*Perca fluviatilis*), rdečeočka (*Rutilus rutilus*) in zelenika (*Alburnus alburnus*).

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

Riba „Hjälmargin“ se lovi in iztovarja na jezeru Hjälmargin. Riba se odzame in nato cela ohladi ali zamrzne ali filetira in nato ohladi. Fileti se lahko tudi zamrznejo. Vse dejavnosti se morajo izvajati na geografskem območju.

Cele ribe „Hjälmargin“ se ne sme zamrzovati zunaj geografskega območja in prodajati pod imenom „Hjälmargin“.

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 „Hjälmargin“ vsebuje naslednje informacije (poleg informacij, ki ustrezajo zakonskim zahtevam):

- datum ulova,
- ribič (identifikacijska številka),
- zaščitena označba (ZOP).

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje sestavlja jezero Hjälmargin. 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 „Hjälmargin“, geografsko območje vključuje tudi kopno okoli jezera do 1 km od njegovih razmejitvenih črt.

Jezero Hjälmargin 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-Hjälmargin, Södra Hjälmargin in Östra Hjälmargin.

Gospodarski ribolov večinoma poteka na območjih Stor-Hjälmargin in Östra Hjälmargin, 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 „Hjälmmargös“ 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 „Hjälmmargös“ in ribe, ki so njihov glavni plen, so gensko prilagojene.

Značilnosti jezera so plitka voda, visoke temperature in visoke ravni hranil. V vseh treh ozirih se lahko šteje, da je jezero Hjälmmaren med velikimi severnoevropskimi jezери 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-Hjälmmaren 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 „Hjälmmargös“.

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 Hjälmmaren dokaj edinstven po svojih maščobnih kislinah, kar vpliva tudi na vsebnost maščobnih kislin v smuču. Pokazale so, da riba „Hjälmmargös“ 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 Hjälmmaren prilagodila njegovim posebnim pogojem. Poglobljena analiza smuča iz Baltskega morja in jezer v osrednji Švedski kaže, da je smuč iz jezera Hjälmmaren edinstven in se genetsko razlikuje od vseh drugih smučev, vključno s tistimi iz bližnjih vodnih teles. Smuč iz jezera Hjälmmaren se uporablja za naseljevanje rib v druga ribolovna območja, vendar v teh primerih ni bilo nobenih merljivih genskih sprememb v populaciji. Genetsko drugačna populacija rib „Hjälmmargös“ je prisotna samo v jezeru Hjälmmaren. Prav tako ni prenosa smuča iz drugih vodnih teles v jezero Hjälmmaren.

Človeški dejavniki

Poleg dejavnikov, povezanih z edinstvenim habitatom in genetiko, na okus rib „Hjälmmargös“ 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 rib „Hjälmmargös“ se izvaja v skladu s strogimi pravili, ki so določena v tesnem sodelovanju med ribiči in pristojnimi organi. Ribolov se lahko izvaja samo z orodjem z velikostjo mrežnega očesa najmanj 60 mm. Ribe ob ulovu ne smejo biti manjše od 45 cm. 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 „Hjälmmargös“. 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 „Hjälmmargös“, ki jih je mogoče povezati z načinom izvajanja gospodarskega ribolova na jezeru Hjälmmaren.

Trajnostnost rib „Hjälmmargös“ 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 „Hjälmmargös“ 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 proizvoda

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