C/2024/2260

20.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/2260)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Hjälmargös"

EU-nr.: PDO-SE-02888

Meddelelsesdato: 9. januar 2023

1. **Betegnelse på BOB**

"Hjälmargös"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

"Hjälmargös" er en fersk sandart, der fanges vildt i naturen, (*Sander lucioperca*) fra søen Hjälmaren. Fiskene skal være mindst 45 cm lange, når de fanges, og de sælges enten ferske eller frosne og enten hele eller som fileter.

"Hjälmargösens" smag påvirkes af flere faktorer, der er knyttet til dens levested. Hjälmaren er et næringsrigt vandområde, som forsyner fisken med rigelige mængder af sin primære fødekilde, smelt (*Osmerus eperlanus*). Undersøgelser af smelt fra forskellige vandområder viser, at smelten fra Hjälmaren har en ganske enestående fedtsyresammensætning, hvilket også påvirker fedtsyreindholdet i sandarten. Undersøgelser har vist, at det næringsrige miljø også bevirker, at "Hjälmargösen" vokser ekstremt hurtigt og jævnt. Dette giver en fed fisk, der ved tilberedning får en blød og delikat konsistens.

Størrelse

≥ 45 cm lang

≥ 0,8 kg

Smag

Personer med sensorisk træning beskriver ofte smagen af "Hjälmargös" som en delikat og ren smag af fisk. I rå form har "Hjälmargös" en delikat smag. Der kan anes en mild smag af nødder og kantarel. Eftersmagen er metallisk.

Når "Hjälmargösen" tilberedes, bringes fedtet frem i fisken, og en bred smagspalet udfolder sig. Denne omfatter både søde og salte smage. Der kan stadig anes en svag nøddeagtig smag samt noter af skaldyr.

Konsistens

"Hjälmargös" har en konsistens, der smelter på tungen uden en fornemmelse af fedt. Smagen af "Hjälmargös" er så mild, at det, når den skæres i tynde skiver, er konsistensen med en tydelig og fast membran, der er den mest fremtrædende egenskab ved smagsoplevelsen.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Farve

Kødet fra "Hjälmargös" har en perlemorsagtig glans.

Næringsindhold (pr. 100 g fiskekød)

Energi (kcal)	80-90
Fedt (g)	0,2-0,3
Protein (g)	20-26

Der er ikke tale om kontrolpunkter, men snarere en oversigt over de næringsværdier, der normalt findes i vild sandart.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Sandarten er en rovfisk og lever af andre vilde fisk, der lever i de samme vandområde. I Hjälmaren er smelten (*Osmerus eperlanus*) den primære fødekilde målt i gennemsnit over året. Afhængigt af tilgængeligheden af smelt og årstiden indgår aborren (*Perca fluviatilis*), skallen (*Rutilus rutilus*) og løjen (*Alburnus alburnus*) også i kosten.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

"Hjälmargös" fanges og landes på Hjälmaren. Fisken transporteres væk fra fiskestedet, hvorefter den enten nedkøles eller fryses hel eller skæres op i fileter, som derefter holdes på køl. Fileterne kan også fryses. Alle etaper skal finde sted i det geografiske område.

Hele "Hjälmargös" må ikke nedfryses uden for det geografiske område og sælges under betegnelsen "Hjälmargös".

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Hver levering af "Hjälmargös" mærkes med følgende (ud over de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivningen):

— fangstdato

— fisker (ID-nummer)

— beskyttet betegnelse (BOB)

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter søen Hjälmaren. Søen afgrænses af kysten og lige linjer mellem de to yderste punkter af udmundingen af hver biflod og søens udmunding.

Landområdet omkring søen op til 1 km fra søens afgrænsningslinjer indgår også i det geografiske område for aktiviteter i produktionskæden, der omfatter oplagring, forarbejdning og tilvirkning af "Hjälmargös".

Hjälmaren er Sveriges fjerdestørste sø efter areal (484 km^2) og ligger i Mälardalen i det centrale Sverige. Navnet stammer fra det gamle svenske ord *iælmber, som kan oversættes til "stormsøen". Søen er opdelt i tre regioner, Södermanland, Närke og Västmanland. Hjälmaren kan opdeles i fem mere eller mindre afgrænsede bassiner: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren og Östra Hjälmaren.

Erhvervsfiskeriet finder hovedsagelig sted i Stor-Hjälmaren og Östra Hjälmaren samt i den østligste del af Mellanfjärden. Det vestlige Mellanfjärden og til en vis grad Hemfjärden er meget lave gyde- og yngleområder for sandarten (mindre end 2 m dyb).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem det geografiske område og de organoleptiske egenskaber ved "Hjälmargös" skyldes både områdets naturlige forhold og menneskelige faktorer.

Naturlige forhold

— lavt vand

— høj gennemsnitstemperatur

— høje næringsstofniveauer

— lav vandgennemsigtighed

— "Hjälmargös" og de primære byttefisk, der begge er genetisk tilpassede

Søen er kendetegnet ved lavt vand, høje temperaturer og høje næringsstofniveauer. Hjälmaren kan i alle tre henseender betragtes som ekstrem for en stor nordeuropæisk sø. Den gennemsnitlige dybde er kun 6,1 m. Søen har altid været lav, men blev sænket med mere end en meter under den omfattende sænkning af søer i 1878-1887 for at frigøre landbrugsjord omkring søen. Det lave vand bidrager til den høje temperatur. Alle vandmasserne piskes op, når der er vind på søen, hvilket betyder, at der om sommeren ikke er vand under temperaturspringlaget. Næringsstoftilstanden er meget høj med et gennemsnitligt fosforindhold på ca. 50 µg/l i Stor-Hjälmaren. Dette bidrager til lav vandgennemsigtighed i søen, hvilket er en fordel for rovdyr, der jager byttefisk. Alle disse faktorer er til gavn for "Hjälmargösen".

Søens høje temperaturer og næringsstofniveauer giver fiskene en tilstrækkelig forsyning af dens primære fødekilde, smelt (*Osmerus eperlanus*). Undersøgelser af smelt fra forskellige vandområder viser, at smelten fra Hjälmaren har en ganske enestående fedtsyresammensætning, hvilket også påvirker fedtsyreindholdet i sandarten. Undersøgelser har vist, at det næringsrige miljø får "Hjälmargös" til at vokse ekstremt hurtigt og jævnt. Dette giver en fed fisk, der ved tilberedning får en blød og delikat konsistens.

Genetiske undersøgelser viser også, at populationen af sandart i Hjälmaren har tilpasset sig søens særlige forhold. En indgående analyse af sandarten fra Østersøen og søer i det centrale Sverige viser, at sandarten i Hjälmaren er enestående og genetisk forskellig fra alle andre sandarter, herunder i nærliggende vandområder. Sandarten fra Hjälmaren bruges til at supplere bestanden på andre fiskepladser, men i disse tilfælde har der ikke været nogen målbar genetisk ændring i bestanden. Den genetisk særskilte bestand af "Hjälmargös" findes kun i Hjälmaren. Der sker heller ikke overførsel af sandarter fra andre vandområder til Hjälmaren.

Menneskelige faktorer

"Hjälmargösens" smag påvirkes af andre faktorer end dem, der vedrører dens enestående levested og genetik:

— fokus på kvalitet og bæredygtig forvaltning af bestanden af sandart

— stort antal erhvervsfiskere — kort tid fra fangst til levering

— kendskab til biotopen

Fiskeriet efter "Hjälmargös" foregår efter strenge regler, der udarbejdes i nært samarbejde mellem fiskerne og myndighederne. Der må kun fiskes med redskaber med en maskestørrelse på mindst 60 mm. Fiskene må ikke være mindre end 45 cm, når de fanges. For ikke at bringe tilgængeligheden af føde i fare udøves der tilbageholdenhed, når der fiskes efter sandartens byttefisk. Der er ingen trawlfiskeri i søen. Valget af fiskeredskaber og placering varierer i løbet af året og er baseret på mange års erfaring. Fangstmetoderne betyder, at hver fisk håndteres og vurderes individuelt af fiskeren. Den fiskeribegrænsning, som erhvervsfiskeriet har indført, er en af grundene til kvaliteten af "Hjälmargös". Fiskenes størrelse, hurtige vækst (høj vandtemperatur og højt næringsstofindhold samt god byttetilgængelighed) og friskhed er tre vigtige faktorer for smagen af "Hjälmargös", som kan kædes sammen med den måde, hvorpå der foregår erhvervsfiskeri på Hjälmaren.

Bæredygtigheden af "Hjälmargös" bekræftes af fiskens MSC-certificering (Marine Stewardship Council). MSC-certificering er imidlertid ikke et krav for en beskyttet betegnelse. "Hjälmargös" betragtes som en kvalitetsfisk.

Fiskeri efter sandart i søen bygger på en mere end 500 år gammel fiskeritradition. I dag udføres fiskeriet efter sandart i Hjälmaren af 35 erhvervsfiskere med hjemsted omkring søen, hvilket er et usædvanligt højt antal for en sø af denne størrelse. Ikkeindustrielt fiskeri betyder, at fiskerne aldrig er langt fra deres hjemsted, og det tager ofte højst 2 timer fra fangst til losning på kajen. I hårdt vejr tager det højest op til 5 timer. På det varmeste tidspunkt af året lægges fiskene på is på båden. Den rene og "fiskeagtige" smag, der kendetegner "Hjälmargös", hænger sammen med fiskeriet med lav miljøpåvirkning. Kort tid mellem fangst og håndtering på land. Egenskaben kan betegnes som friskhed, som også er en kvalitet, der bevares ved hurtig nedfrysning kort tid efter landing.

Hjälmaren er en særlig fiskeplads, der kræver omfattende knowhow for at kunne beherske søens særlige karakteristika og fiske på det rette sted på det rette tidspunkt for at opnå den bedste kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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