Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/2260

20.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2260)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Hjälmargös“

EU-Nr.: PDO-SE-02888

Eingereicht am 9. Januar 2023

1. **Name(n) der g. U.**

„Hjälmargös“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Hjälmargös“ handelt es sich um einen wild gefangenen frischen Zander (*Sander lucioperca*) aus dem Hjälmaren-See. Der Fisch muss beim Fang mindestens 45 cm lang sein und wird als Frisch- oder Tiefkühlware, im Ganzen oder als Filet verkauft.

Der Geschmack von „Hjälmargös“ wird von mehreren Faktoren beeinflusst, die mit seinem Lebensraum zusammenhängen. Der Hjälmaren-See ist ein nährstoffreiches Gewässer, das die Fische ausreichend mit ihrer Hauptnahrungsquelle, dem Stint (*Osmerus eperlanus*), versorgt. Untersuchungen an Stinten aus verschiedenen Gewässern zeigen, dass die Stinte aus dem Hjälmaren-See eine einzigartige Fettsäurezusammensetzung aufweisen, die sich auch auf den Fettsäuregehalt des Zanders auswirkt. Studien zufolge lässt die nährstoffreiche Umgebung den „Hjälmargös“ auch extrem schnell und gleichmäßig wachsen. So entwickelt sich ein rundlicher Fisch, der, wenn er gegart wird, eine weiche, zarte Textur besitzt.

Größe

≥ 45 cm lang

≥ 0,8 kg

Geschmack

Sensorisch geschulte Menschen beschreiben den Geschmack von „Hjälmargös“ oft als leicht fischig und rein. Im Rohzustand hat „Hjälmargös“ einen zarten Geschmack. Es lässt sich auch ein leicht nussiger Geschmack von Pfifferlingen ausmachen. Der Nachgeschmack ist metallisch.

Beim Garen von „Hjälmargös“ tritt das Fett aus und wird eine ganze Palette an Aromen freigesetzt, darunter eine leichte Süße und eine gewisse Salzigkeit. Auch ein leichter Nussgeschmack ist noch erkennbar, ebenso Noten von Muscheln.

Textur

„Hjälmargös“ zergeht am Gaumen und hinterlässt keinen Fettgeschmack. Der Geschmack von „Hjälmargös“ ist sehr mild; daher ist bei der Verkostung des in dünne Scheiben geschnittenen Fisches seine Textur mit ausgeprägten und festen Schichten das geschmacklich am stärksten zum Tragen kommende Element.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Farbe

Das Fleisch von „Hjälmargös“ schimmert perlmuttartig.

Nährstoffgehalt (je 100 g Fischfleisch)

Energie (kcal)	80-90
Fett (g)	0,2-0,3
Eiweiß (g)	20-26

Hierbei handelt es sich nicht um Kontrollpunkte, sondern eher um eine Übersicht über die Nährwertspannen, die wild gefangener Zander üblicherweise aufweist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Der Zander ist ein Raubfisch, der sich von in denselben Gewässern lebenden anderen wilden Fischen ernährt. Im Hjälmaren-See stellt der Stint (*Osmerus eperlanus*) im Jahresdurchschnitt die Hauptnahrungsquelle dar. In Abhängigkeit von der Jahreszeit und der Verfügbarkeit von Stint ernährt sich der Zander auch von Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), Rotauge (*Rutilus rutilus*) und Ukelei (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

„Hjälmargös“ wird im Hjälmaren-See gefangen und angelandet. Die Fische werden entnommen und anschließend gekühlt oder tiefgefroren oder in Filets zerlegt und dann gekühlt. Die Filets können auch tiefgefroren werden. All diese Schritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

„Hjälmargös“ dürfen nicht im Ganzen außerhalb des geografischen Gebiets tiefgefroren und unter der Bezeichnung „Hjälmargös“ verkauft werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede Anlieferung von „Hjälmargös“ wird (neben den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben) mit folgenden Informationen versehen:

— Fangdatum

— Fischer (ID-Nummer)

— geschützte Bezeichnung (g. U.)

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet besteht aus dem Hjälmaren-See. Die Grenze des Sees bilden die Uferlinie und gerade Linien zwischen den beiden äußersten Punkten der Mündung jedes Nebenflusses und Abflusses des Sees.

Zum geografischen Gebiet, in dem Tätigkeiten in der Produktionskette wie Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von „Hjälmargös“ erfolgen, gehört auch der Bereich um den See, der bis zu 1 km von den Abgrenzungslinien des Sees entfernt liegt.

Der Hjälmaren-See ist flächenmäßig der viertgrößte See Schwedens (484 km^2) und liegt in Mälardalen in Mittelschweden. Sein Name leitet sich vom altschwedischen Wort für „stürmischen See“ – *iælmber – ab. Der See liegt in den in drei Regionen Södermanland, Närke und Västmanland. Er kann in fünf mehr oder weniger abgegrenzte Becken unterteilt werden: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren und Östra Hjälmaren.

Die gewerbliche Fischerei findet hauptsächlich in Stor-Hjälmaren und Östra Hjälmaren sowie im östlichsten Teil von Mellanfjärden statt. Das westliche Mellanfjärden und in gewissem Maße auch Hemfjärden sind sehr flache Laich- und Aufwuchsgebiete für den Zander (weniger als 2 m Tiefe).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den organoleptischen Eigenschaften von „Hjälmargös“ ist sowohl auf die natürlichen Gegebenheiten des Gebiets als auch auf menschliche Einflüsse zurückzuführen.

Natürliche Gegebenheiten

— flaches Wasser

— hohe Durchschnittstemperatur

— hohe Nährstoffgehalte

— geringe Wassertransparenz

— „Hjälmargös“ und die wichtigsten Beutefische haben sich genetisch angepasst

Der Hjälmaren-See zeichnet sich durch flaches Wasser, hohe Temperaturen und einen hohen Nährstoffgehalt aus. Somit weist er für einen großen nordeuropäischen See bei diesen drei Punkten extreme Werte auf. Seine durchschnittliche Tiefe beträgt nur 6,1 m. Der See war seit jeher flach, wurde jedoch im Zuge umfassender Trockenlegungen in den Jahren 1878-1887 um mehr als einen Meter abgesenkt, um in seinem Umkreis mehr landwirtschaftliche Flächen zu gewinnen. Das flache Wasser trägt zu seiner hohen Temperatur bei. Bei Wind auf dem See wird die gesamte Wassermasse aufgewühlt, sodass im Sommer kein Wasser unterhalb der Sprungschicht vorhanden ist. Der Nährstoffgehalt ist mit einem durchschnittlichen Phosphorgehalt von etwa 50 µg/l in Stor-Hjälmaren sehr hoch. Dies trägt zu einer geringen Wassertransparenz im See bei, die Raubfischen auf Beutejagd vorteilhafte Bedingungen verschafft. All diese Faktoren sind für „Hjälmargös“ von Vorteil.

Durch die hohen Temperaturen und Nährstoffgehalte des Sees werden die Fische ausreichend mit ihrer Hauptnahrungsquelle, dem Stint (*Osmerus eperlanus*), versorgt. Untersuchungen an Stinten aus verschiedenen Gewässern zeigen, dass die Stinte aus dem Hjälmaren-See eine einzigartige Fettsäurezusammensetzung aufweisen, die sich auch auf den Fettsäuregehalt des Zanders auswirkt. Studien zufolge lässt die nährstoffreiche Umgebung den „Hjälmargös“ extrem schnell und gleichmäßig wachsen. Dadurch entsteht ein rundlicher Fisch, der, wenn er gegart wird, eine weiche, zarte Textur besitzt.

Genetische Studien zeigen auch, dass sich die Zanderpopulation im Hjälmaren-See an dessen besondere Bedingungen angepasst hat. Eine eingehende Analyse von Zander aus der Ostsee und Seen in Mittelschweden hat ergeben, dass der Zander im Hjälmaren-See einzigartig ist und sich genetisch von allen anderen Zandern, einschließlich derer in nahe gelegenen Wasserkörpern, unterscheidet. Zander aus dem Hjälmaren-See wird zur Bestückung anderer Fanggründe verwendet, wobei in diesen Fällen jedoch keine messbaren genetischen Veränderungen in der Population festzustellen waren. Die genetisch andersgeartete Population von „Hjälmargös“ findet sich nur im Hjälmaren-See. Es werden auch keine Zander aus anderen Wasserkörpern in den Hjälmaren-See umgesetzt.

Menschliche Einflüsse

Der Geschmack von „Hjälmargös“ wird nicht nur durch den einzigartigen Lebensraum und die einmalige Genetik, sondern auch durch folgende Faktoren beeinflusst:

— Schwerpunkt auf Qualität und nachhaltiger Bewirtschaftung des Zanderbestands

— große Anzahl an gewerblichen Fischern – wenig Zeit zwischen Fang und Lieferung

— Kenntnis des Biotops

Die Fischerei auf „Hjälmargös“ erfolgt nach strengen Regeln, die in enger Zusammenarbeit zwischen den Fischern und den Behörden festgelegt werden. Sie darf nur mit Fanggeräten mit einer Maschenöffnung von mindestens 60 mm erfolgen. Die Fische müssen zum Zeitpunkt des Fangs mindestens 45 cm lang sein. Um die Verfügbarkeit von Nahrung für den Zander nicht zu gefährden, wird die Befischung seiner Beutefische beschränkt. Im See wird keine Schleppnetzfischerei betrieben. Die Auswahl der Fanggeräte und Fangorte ändert sich im Laufe des Jahres und beruht auf langjähriger Erfahrung. Was die Fangmethoden betrifft, so wird jedes Exemplar von den Fischern einzeln bearbeitet und begutachtet. Ein Grund für die Qualität von „Hjälmargös“ ist die Beschränkung des Fischfangs seitens der gewerblichen Fischerei. Drei wichtige Faktoren für den Geschmack von „Hjälmargös“, die mit der Art und Weise der Durchführung der gewerblichen Fischerei auf dem Hjälmaren-See in Zusammenhang gebracht werden können, sind die Größe der Fische, ihr rasches Wachstum (hohe Wassertemperatur und hoher Nährstoffgehalt sowie gute Beuteverfügbarkeit) sowie ihre Frische.

Die Nachhaltigkeit von „Hjälmargös“ wird durch die Zertifizierung des Marine Stewardship Council (MSC) bestätigt. Die MSC-Zertifizierung ist für eine geschützte Bezeichnung jedoch nicht erforderlich. „Hjälmargös“ gilt als hochwertiger Fisch.

Die Zanderfischerei im Hjälmaren-See besitzt eine über 500-jährige Tradition. Derzeit betreiben im Hjälmaren-See 35 gewerbliche Fischer mit Heimathäfen rund um den See Zanderfischerei, was für einen See dieser Größe eine ungewöhnlich hohe Zahl ist. Bei dieser handwerklichen Fischerei sind die Fischer nie weit von ihrem Heimathafen entfernt und liegen zwischen Fang und Entladung am Kai oft nicht mehr als zwei Stunden. Bei schlechtem Wetter sind es maximal fünf Stunden. Zur wärmsten Zeit des Jahres werden die Fische auf dem Boot auf Eis gelegt. Der für „Hjälmargös" charakteristische reine und „fischige" Geschmack ist durch den schonenden Fischfang bedingt. Zwischen Fang und Bearbeitung an Land vergeht wenig Zeit. Die Qualität ergibt sich vor allem aus der Frische, die auch durch das schnelle Einfrieren kurz nach der Anlandung erhalten bleibt.

Der Hjälmaren-See ist ein besonderer Fanggrund; es erfordert umfangreiches Fachwissen, um mit den besonderen Merkmalen des Sees zurechtzukommen und am richtigen Ort zum richtigen Zeitpunkt Fische mit bester Qualität zu fangen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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