C/2024/2260

20.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/2260)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Hjälmargös»

Αριθ. ΕΕ: PDO-SE-02888

Υποβλήθηκε στις 9 Ιανουαρίου 2023

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Hjälmargös»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Hjälmargös» είναι νωπό ποταμολάβρακο (*Sander lucioperca*) ελεύθερης αλιείας από τη λίμνη Hjälmaren. Το μήκος των ψαριών πρέπει να είναι τουλάχιστον 45 cm κατά την αλίευση τους και διατίθενται προς πώληση είτε νωπά είτε κατεψυγμένα, ολόκληρα ή σε φιλέτα.

Η γεύση του «Hjälmargös» επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες που σχετίζονται με τον οικότοπο του. Η λίμνη Hjälmaren αποτελεί ένα υδατικό σύστημα πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία, το οποίο παρέχει στα ψάρια επαρκή ποσότητα της πρωτογενούς τροφής τους, του επερλάνου (*Osmerus eperlanus*). Οι μελέτες για τους επερλάνους από διάφορα ύδατα καταδεικνύουν ότι ο επερλάνος της λίμνης Hjälmaren διαθέτει μια πραγματικά μοναδική σύνθεση λιπαρών οξέων, η οποία επηρεάζει και την περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα του ποταμολάβρακου. Οι μελέτες έχουν καταδείξει ότι, χάρη στο πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία περιβάλλον, καθίσταται επίσης δυνατή η εξαιρετικά ταχεία και ισορροπημένη ανάπτυξη του «Hjälmargös». Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός σαρκώδους ψαριού το οποίο, όταν μαγειρεύεται, έχει μαλακή και τρυφερή υφή.

Μέγεθος

Μήκος ≥ 45 cm

≥ 0,8 kg

Γεύση

Οι γευσιγνώστες συχνά περιγράφουν τη γεύση του «Hjälmargös» ως λεπτή και καθαρή. Όταν είναι νωπό, το «Hjälmargös» έχει ήπια γεύση στην οποία διακρίνονται ελαφριές νότες ξηρών καρπών και μανιταριών chanterelle, ενώ έχει μεταλλική επίγευση.

Με το μαγείρεμα του «Hjälmargös», αναδεικνύεται το λίπος του ψαριού και αποκαλύπτεται μια παλέτα γεύσεων. Σε αυτές περιλαμβάνεται μια λεπτή γλυκύτητα και μια πιο έντονη αλμυρότητα. Εξακολουθεί να διακρίνεται μια λεπτή γεύση ξηρών καρπών, καθώς και νότες οστρακοειδών.

Υφή

Το «Hjälmargös» έχει υφή που είναι μαλακή στο στόμα χωρίς να έχει λιπαρή αίσθηση. Η γεύση του «Hjälmargös» είναι τόσο ήπια που, όταν καταναλώνεται σε λεπτές φέτες, η υφή του, με τις διακριτές και σφικτές στοιβάδες της σάρκας, αποτελεί το σημαντικότερο χαρακτηριστικό της γευστικής εμπειρίας.

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

Χρώμα

Η σάρκα του «Hjälmargös» έχει μαργαριταρένια λάμψη.

Διατροφική αξία (ανά 100 g σάρκας ψαριού)

Ενέργεια (kcal)	80-90
Λιπαρά (g)	0,2-0,3
Πρωτεΐνες (g)	20-26

Δεν πρόκειται για σημεία ελέγχου, αλλά μάλλον για επισκόπηση του εύρους τιμών της διατροφικής αξίας που συνήθως απαντά στο ποταμολάβρακο ελεύθερης αλιείας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το ποταμολάβρακο είναι ψάρι-θηρευτής και τρέφεται με άλλα αγριόψαρα που ζουν στα ίδια ύδατα με αυτό. Στη λίμνη Hjälmaren, ο επερλάνος (*Osmerus eperlanus*) αποτελεί την κύρια τροφή, κατά μέσο όρο, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του επερλάνου και την εποχή, η ποταμόπερκα (*Perca fluviatilis*), το τσιρώνι (*Rutilus rutilus*) και το σίρκο (*Alburnus alburnus*) αποτελούν επίσης μέρος της διατροφής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Hjälmargös» αλιεύεται και εκφορτώνεται στη λίμνη Hjälmaren. Τα ψάρια απομακρύνονται και στη συνέχεια ψύχονται ή καταψύχονται ολόκληρα ή τεμαχίζονται σε φιλέτα και στη συνέχεια ψύχονται. Τα φιλέτα μπορούν επίσης να καταψύχονται. Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το ακέραιο «Hjälmargös» δεν επιτρέπεται να καταψυχθεί εκτός της γεωγραφικής περιοχής και να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «Hjälmargös».

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε παράδοση του «Hjälmargös» φέρει επισήμανση με τα ακόλουθα στοιχεία (εκτός από τις πληροφορίες που απαιτούνται από τον νόμο):

— ημερομηνία αλίευσης

— αλιέας (αριθμός ταυτότητας)

— προστατευόμενη ονομασία (ΠΟΠ)

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή συνίσταται στη λίμνη Hjälmaren. Η λίμνη οριοθετείται από την ακτογραμμή και τα ευθύγραμμα τμήματα ανάμεσα στα δύο άκρα των εκβολών κάθε παραποτάμου και το σημείο εκροής της λίμνης.

Η περιοχή που εκτείνεται σε ακτίνα έως και 1 χιλιομέτρου γύρω από τις γραμμές οριοθέτησης της λίμνης περιλαμβάνεται επίσης στη γεωγραφική περιοχή για τις δραστηριότητες της αλυσίδας παραγωγής, συμπεριλαμβανομένης της αποθήκευσης, της μεταποίησης και της παρασκευής του «Hjälmargös».

Η λίμνη Hjälmaren είναι η τέταρτη μεγαλύτερη σε έκταση λίμνη της Σουηδίας (484 km^2) και βρίσκεται στο Mälardalen της κεντρικής Σουηδίας. Η ονομασία προέρχεται από την παλιά σουηδική λέξη *iælmber, που σημαίνει κατά προσέγγιση «θυελλώδης λίμνη». Η λίμνη βρίσκεται ανάμεσα σε τρεις περιφέρειες: τη Södermanland, τη Närke και τη Västmanland. Η λίμνη Hjälmaren μπορεί να διαιρεθεί σε πέντε περίπου οριοθετημένες λεκάνες: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren και Östra Hjälmaren.

Η εμπορική αλιεία πραγματοποιείται κυρίως στις λεκάνες Stor-Hjälmaren και Östra Hjälmaren, καθώς και στο ανατολικότερο τμήμα της λεκάνης Mellanfjärden. Το δυτικό τμήμα της λεκάνης Mellanfjärden και, σε κάποιο βαθμό, η λεκάνη Hemfjärden αποτελούν πολύ αβαθείς περιοχές αναπαραγωγής και ωοτοκίας του ποταμολάβρακου (με βάθος μικρότερο των 2 m).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Hjälmargös» οφείλεται τόσο στις φυσικές συνθήκες της περιοχής όσο και στον ανθρώπινο παράγοντα.

Φυσικές συνθήκες

— αβαθή ύδατα

— υψηλή μέση θερμοκρασία

— υψηλά επίπεδα θρεπτικών στοιχείων

— χαμηλό επίπεδο διαφάνειας των υδάτων

— τόσο το «Hjälmargös» όσο και το ψάρι που αποτελεί το κύριο θήραμά του είναι γενετικά προσαρμοσμένα

Η λίμνη χαρακτηρίζεται από αβαθή ύδατα, υψηλές θερμοκρασίες και υψηλά επίπεδα θρεπτικών στοιχείων. Μπορεί να θεωρηθεί ότι η λίμνη Hjälmaren παρουσιάζει και τα τρία αυτά χαρακτηριστικά σε υπερβολικό βαθμό για μια μεγάλη λίμνη της βόρειας Ευρώπης. Το μέσο βάθος είναι μόλις 6,1 m. Η λίμνη ήταν ανέκαθεν ρηχή, αλλά το βάθος της μειώθηκε περισσότερο από ένα μέτρο την περίοδο 1878-1887, κατά τη διάρκεια εκτεταμένων εργασιών μείωσης του βάθους της με στόχο την αποξήρανση γεωργικής γης γύρω από τη λίμνη. Τα αβαθή ύδατα συμβάλλουν στην υψηλή θερμοκρασία. Ολόκληρη η μάζα του νερού αναταράσσεται όταν επικρατούν άνεμοι στη λίμνη, γεγονός που σημαίνει ότι το καλοκαίρι δεν υπάρχει νερό με θερμοκρασία χαμηλότερη από εκείνη της θερμοκλίνης. Η συγκέντρωση θρεπτικών στοιχείων είναι πολύ υψηλή, με τα μέσα επίπεδα φωσφόρου να κυμαίνονται περίπου στα 50 μg/l στη λεκάνη Stor-Hjälmaren. Αυτό συμβάλλει στη χαμηλή διαφάνεια των υδάτων της λίμνης, γεγονός που αποτελεί πλεονέκτημα για τους θηρευτές που κυνηγούν το θήραμα. Όλοι αυτοί οι παράγοντες ευνοούν το «Hjälmargös».

Οι υψηλές θερμοκρασίες και τα επίπεδα θρεπτικών στοιχείων της λίμνης παρέχουν στα ψάρια επαρκή ποσότητα της πρωτογενούς τροφής τους, του επερλάνου (*Osmerus eperlanus*). Οι μελέτες για τους επερλάνους από διάφορα ύδατα καταδεικνύουν ότι ο επερλάνος της λίμνης Hjälmaren διαθέτει μια πραγματικά μοναδική σύνθεση λιπαρών οξέων, η οποία επηρεάζει και την περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα του ποταμολάβρακου. Οι μελέτες έχουν καταδείξει ότι, χάρη στο πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία περιβάλλον, καθίσταται δυνατή η εξαιρετικά ταχεία και ισορροπημένη ανάπτυξη του «Hjälmargös». Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός σαρκώδους ψαριού το οποίο, όταν μαγειρεύεται, έχει μαλακή και τρυφερή υφή.

Οι γενετικές μελέτες καταδεικνύουν επίσης ότι ο πληθυσμός του ποταμολάβρακου της λίμνης Hjälmaren έχει προσαρμοστεί στις ιδιαίτερες συνθήκες της. Η διεξοδική ανάλυση του ποταμολάβρακου από τη Βαλτική Θάλασσα και τις λίμνες της κεντρικής Σουηδίας καταδεικνύει ότι το ποταμολάβρακο της λίμνης Hjälmaren είναι μοναδικό και διαφέρει, από γενετική άποψη, από όλα τα άλλα ποταμολάβρακα, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που απαντούν σε παρακείμενα υδατικά συστήματα. Το ποταμολάβρακο της λίμνης Hjälmaren χρησιμοποιείται για τον εποικισμό άλλων περιοχών αλιείας, αλλά στις περιπτώσεις αυτές δεν υπήρξε μετρήσιμη γενετική αλλαγή στον πληθυσμό. Ο γενετικά διακριτός πληθυσμός του «Hjälmargös» απαντά μόνο στη λίμνη Hjälmaren. Επίσης δεν πραγματοποιούνται μεταφορές ποταμολάβρακων από άλλα υδατικά συστήματα στη λίμνη Hjälmaren.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η γεύση του «Hjälmargös» επηρεάζεται από άλλους παράγοντες, πέραν εκείνων που σχετίζονται με τον μοναδικό οικότοπο των ψαριών και τη γενετική τους:

— εστίαση στην ποιότητα και τη βιώσιμη διαχείριση του ιχθυαποθέματος ποταμολάβρακου

— μεγάλος αριθμός επαγγελματιών αλιέων — μικρό χρονικό διάστημα από την αλίευση έως την παράδοση

— γνώση του βιοτόπου

Η αλίευση του «Hjälmargös» πραγματοποιείται σύμφωνα με αυστηρούς κανόνες, οι οποίοι καταρτίζονται σε στενή συνεργασία μεταξύ των αλιέων και των αρχών. Η αλίευση μπορεί να πραγματοποιείται μόνο με αλιευτικό εργαλείο με μέγεθος ματιών τουλάχιστον 60 mm. Το ψάρι απαγορεύεται να είναι μικρότερο από 45 cm κατά τη στιγμή της αλίευσης. Για να μην τεθεί σε κίνδυνο η διαθεσιμότητα της τροφής, ισχύουν περιορισμοί αλιείας όσον αφορά τα θηράματα του ποταμολάβρακου. Στη λίμνη, δεν ασκείται αλιεία με τράτα. Η επιλογή των αλιευτικών εργαλείων και της τοποθεσίας αλίευσης ποικίλλει κατά τη διάρκεια του έτους και βασίζεται στην πολυετή πείρα. Οι αλιευτικές μέθοδοι συνεπάγονται ότι ο αλιέας διαχειρίζεται και αξιολογεί κάθε ψάρι μεμονωμένα. Ένας από τους λόγους στους οποίους οφείλεται η ποιότητα του «Hjälmargös» είναι οι περιορισμοί αλίευσης που επιβάλλονται από τον τομέα εμπορικής αλιείας. Το μέγεθος των ψαριών, η ταχεία ανάπτυξή τους (ύδατα με υψηλή θερμοκρασία και υψηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικές ουσίες, καθώς και επαρκής ποσότητα διαθέσιμων θηραμάτων) και η φρεσκάδα τους αποτελούν τρεις σημαντικούς παράγοντες που συμβάλλουν στη γεύση του «Hjälmargös» και οι οποίοι μπορούν να συνδεθούν με τον τρόπο διεξαγωγής της εμπορικής αλιείας στη λίμνη Hjälmaren.

Η βιωσιμότητα του «Hjälmargös» επιβεβαιώνεται με την πιστοποίηση του ιχθυαποθέματος από το Συμβούλιο Επιστασίας των Θαλασσών (MSC). Ωστόσο, η πιστοποίηση του MSC δεν αποτελεί απαίτηση για προστατευόμενη ονομασία. Το «Hjälmargös» θεωρείται ψάρι ποιότητας.

Η αλιεία του ποταμολάβρακου στη λίμνη βασίζεται στην αλιευτική παράδοση που διατηρείται για περισσότερα από 500 χρόνια. Σήμερα, η αλιεία ποταμολάβρακου στη λίμνη Hjälmaren ασκείται από 35 επαγγελματίες αλιείς που διατηρούν τη βάση τους σε λιμένες γύρω από τη λίμνη, αριθμός που είναι ασυνήθιστα υψηλός για μια λίμνη αυτού του μεγέθους. Η αλιεία μικρής κλίμακας σημαίνει ότι οι αλιείς δεν απομακρύνονται ποτέ από τον λιμένα βάσης τους και, συνήθως, δεν μεσολαβούν περισσότερες από 2 ώρες από την αλίευση έως την εκφόρτωση των ψαριών στην αποβάθρα. Υπό αντίξοες καιρικές συνθήκες, η εν λόγω διαδικασία μπορεί να διαρκέσει έως και 5 ώρες το πολύ. Κατά τη θερμότερη εποχή του έτους, τα ψάρια τοποθετούνται σε πάγο πάνω στο σκάφος. Η καθαρή γεύση ψαριού που χαρακτηρίζει το «Hjälmargös» συνδέεται με την αλιεία χαμηλού αντικτύπου, που χαρακτηρίζεται από το σύντομο μεσοδιάστημα μεταξύ της αλίευσης και της διαχείρισης των ψαριών στην ξηρά. Η ποιότητα είναι συνώνυμη της φρεσκάδας, η οποία είναι επίσης μια ιδιότητα που διατηρείται με την ταχεία κατάψυξη λίγο μετά την εκφόρτωση.

Η λίμνη Hjälmaren είναι μια ιδιαίτερη αλιευτική περιοχή που απαιτεί εκτεταμένη τεχνογνωσία προκειμένου να εξοικειωθεί κανείς με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της και να αλιεύει στον σωστό τόπο και την κατάλληλη στιγμή, ώστε να επιτύχει την καλύτερη ποιότητα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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