C/2024/2260

20.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/2260)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Hjälmargös»

N.º UE: PDO-SE-02888

Presentada el 9 de enero de 2023

1. **Nombres de las DOP**

«Hjälmargös»

2. **Estado miembro o tercer país**

Suecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7. Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Hjälmargös» es una lucioperca (*Sander lucioperca*) fresca capturada en estado salvaje procedente del lago Hjälmaren. Los peces deben tener una longitud mínima de 45 cm en el momento de su captura y se venden frescos o congelados, enteros o fileteados.

El sabor de la «Hjälmargös» viene determinado por varios factores relacionados con su hábitat. El lago Hjälmaren es una masa de agua rica en nutrientes, que proporciona a los peces un buen suministro de su principal fuente de alimentos: el eperlano (*Osmerus eperlanus*). Los estudios del eperlano de diversas aguas muestran que el eperlano del lago Hjälmaren tiene una composición única de ácidos grasos, lo que también afecta al contenido en ácidos grasos de la lucioperca. Los estudios han demostrado que el entorno rico en nutrientes también hace que la «Hjälmargös» crezca muy rápida y uniformemente. Esto da lugar a un pez carnoso que, una vez cocinado, presenta una textura suave y tierna.

Tamaño

≥ 45 cm de longitud

≥ 0,8 kg

Sabor

Los expertos degustadores a menudo describen el sabor de la «Hjälmargös» como delicado y limpio. En crudo, la «Hjälmargös» tiene un sabor tierno. Puede distinguirse un sabor suave a nuez y cantarela. El retrogusto es metálico.

La cocción de la «Hjälmargös» potencia la grasa del pescado y revela una paleta de sabores. Estos incluyen un matiz de dulzor y un cierto grado de salmuera. Sigue siendo detectable un ligero sabor a nueces, así como notas de marisco.

Textura

La textura de la «Hjälmargös» se funde en la boca sin sensación grasa. El sabor de la «Hjälmargös» es tan suave que, cuando se toma en lonchas finas, es la textura, con lascas bien separadas y firmes, la característica más destacada de la experiencia de degustación.

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

Color

La carne de la «Hjälmargös» tiene un brillo nacarado.

Contenido nutricional (por 100 g de carne de pescado)

Energía (kcal)	80 - 90
Lípidos (g)	0,2 - 0,3
Proteínas (g)	20 - 26

No se trata de puntos de control, sino de una visión general de los intervalos de valores nutricionales que normalmente se encuentran en la lucioperca capturada en el medio natural.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La lucioperca es un pez depredador y se alimenta de otros peces salvajes que viven en las mismas aguas. En el lago Hjälmaren, el eperlano (*Osmerus eperlanus*) es el alimento primario, promediado a lo largo del año. En función de la disponibilidad de eperlano y de la estación, también forman parte de la dieta la perca (*Perca fluviatilis*), la bermejuela (*Rutilus rutilus*) y el alburno (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La «Hjälmargös» se captura y desembarca en el lago Hjälmaren. El pescado se retira y, a continuación, se refrigera o se congela entero o se corta en filetes y luego se refrigera. Los filetes también pueden congelarse. Todas las operaciones deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

Las «Hjälmargös» enteras no pueden congelarse fuera de la zona geográfica y venderse con la denominación «Hjälmargös».

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Cada entrega de «Hjälmargös» lleva la siguiente etiqueta (además de la información exigida por la ley):

— fecha de las capturas,

— pescador (número de identificación),

— denominación protegida (DOP).

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca el lago Hjälmaren. El límite del lago está trazado por el litoral y las rectas entre los dos puntos extremos de la desembocadura de cada afluente y la desembocadura del lago.

La zona terrestre alrededor del lago hasta 1 km desde las líneas de demarcación del lago también se incluye en la zona geográfica para las actividades de la cadena de producción que incluyen el almacenamiento, la transformación y la preparación de la «Hjälmargös».

El lago Hjälmaren es el cuarto lago más grande de Suecia por superficie (484 km^2) y está situado en Mälardalen, en el centro de Suecia. El origen del nombre es la antigua palabra sueca * iælmber, cuyo significado aproximado sería «el lago tormentoso». El lago se divide en tres regiones: Södermanland, Närke y Västmanland. El lago Hjälmaren puede dividirse en cinco cuencas más o menos delimitadas: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren y Östra Hjälmaren.

La pesca comercial tiene lugar principalmente en Stor-Hjälmaren y Östra Hjälmaren, así como en la parte más oriental de Mellanfjärden. La parte occidental de Mellanfjärden y, en cierta medida, Hemfjärden son zonas de desove y cría de la lucioperca muy poco profundas (menos de 2 m de profundidad).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la zona geográfica y las características organolépticas de la «Hjälmargös» se debe tanto a las condiciones naturales de la zona como a los factores humanos.

Condiciones naturales

— agua poco profunda,

— temperatura media elevada,

— altos niveles de nutrientes,

— baja transparencia del agua,

— adaptación genética tanto de la «Hjälmargös» como de los peces presa primarios.

El lago se caracteriza por agua poco profunda, altas temperaturas y altos niveles de nutrientes. En los tres aspectos, el lago Hjälmaren puede considerarse extremo para un gran lago del norte de Europa. La profundidad media es de tan solo 6,1 m. El lago siempre ha sido poco profundo, pero su profundidad se redujo en más de un metro durante las grandes operaciones de reducción del nivel del lago en 1878-1887 a fin de liberar terrenos para la agricultura y la ganadería alrededor del mismo. La poca profundidad contribuye a la alta temperatura del agua. Cuando hace viento se agita toda la masa de agua del lago, lo que significa que en verano no hay agua por debajo de la capa termoclinal. El contenido de nutrientes es muy elevado, con unos niveles medios de fósforo de alrededor de 50 µg/l en Stor-Hjälmaren. Esto contribuye a una baja transparencia del agua, lo que constituye una ventaja para la captura de las presas por parte de los peces depredadores. Todos estos factores son beneficiosos para la «Hjälmargös».

Las altas temperaturas y los niveles de nutrientes del lago proporcionan a los peces un suministro adecuado de su principal fuente de alimentos: el eperlano (*Osmerus eperlanus*). Los estudios del eperlano de diversas aguas muestran que el eperlano del lago Hjälmaren tiene una composición única de ácidos grasos, lo que también afecta al contenido en ácidos grasos de la lucioperca. Los estudios han demostrado que el entorno rico en nutrientes hace que la «Hjälmargös» crezca muy rápida y uniformemente. Esto da lugar a un pez carnoso que, una vez cocinado, presenta una textura suave y tierna.

Los estudios genéticos también muestran que la población de lucioperca en el lago Hjälmaren se ha adaptado a sus condiciones específicas. El análisis detallado de la lucioperca del mar Báltico y de los lagos centrales de Suecia muestra que la lucioperca del lago Hjälmaren es única y es genéticamente diferente de cualquier otra variedad, incluidas las de las masas de agua cercanas. La lucioperca del lago Hjälmaren se utiliza para poblar otros caladeros, pero en esos casos no se ha producido ningún cambio genético mensurable en las poblaciones. La población genéticamente diferenciada de «Hjälmargös» solo se encuentra en el lago Hjälmaren. Tampoco hay transferencia de luciopercas de otras masas de agua al lago Hjälmaren.

Factores humanos

El sabor de la «Hjälmargös» se ve influido por otros factores, además de los relacionados con su hábitat y su genética únicos:

— la importancia concedida a la calidad y a la gestión sostenible de las poblaciones de lucioperca

— el gran número de pescadores comerciales, lo que se traduce en un plazo breve entre la captura y la entrega

— el conocimiento del biotopo

La pesca de la «Hjälmargös» se lleva a cabo con arreglo a normas estrictas, establecidas en estrecha colaboración entre los pescadores y las autoridades. La pesca solo puede llevarse a cabo con artes con un tamaño de malla no inferior a 60 mm. El pescado no podrá ser inferior a 45 cm en el momento de la captura. Con el fin de no poner en peligro la disponibilidad de alimentos, se limita la pesca de las especies presa de la lucioperca. No hay arrastre en el lago. La elección de los artes de pesca y la ubicación varía a lo largo del año y se basa en muchos años de experiencia. Los métodos de pesca permiten que cada pescado sea manipulado y evaluado individualmente por el pescador. La restricción de las capturas impuestas por las pesquerías comerciales es una de las razones de la calidad de la «Hjälmargös». El tamaño del pescado, su rápido crecimiento (elevada temperatura del agua, alto contenido en nutrientes y buena disponibilidad de presas) y frescura son tres factores importantes del sabor de la «Hjälmargös», que pueden relacionarse con el modo en que se lleva a cabo la pesca comercial en el lago Hjälmaren.

La sostenibilidad de la «Hjälmargös» queda confirmada por la certificación del Consejo de Administración del Mar. Sin embargo, esta certificación no es un requisito para una designación protegida. La «Hjälmargös» se considera un pez de calidad.

La pesca de la lucioperca en el lago se basa en una tradición pesquera de más de 500 años. En la actualidad, 35 pescadores comerciales llevan a cabo la pesca de la lucioperca en el lago Hjälmaren, con puertos de origen en varios puntos del lago, lo que supone un número inusualmente elevado para un lago de este tamaño. La pesca artesanal explica que los pescadores nunca se alejen demasiado de su puerto de origen y a menudo no tarden más de dos horas desde la captura hasta la descarga en el muelle. En condiciones meteorológicas extremas, pueden tardar hasta cinco horas como máximo. En la época más cálida del año, el pescado se pone en hielo en la embarcación. El sabor a pescado limpio que caracteriza a la «Hjälmargös» está vinculado a la pesca de bajo impacto. Transcurre poco tiempo entre la captura y la manipulación en tierra. La calidad radica también en la frescura, que puede definirse como la calidad conservada mediante una rápida congelación poco después del desembarque.

El lago Hjälmaren es un caladero especial que requiere amplios conocimientos técnicos para dominar las características especiales del lago y pescar en el lugar adecuado en el momento oportuno para conseguir la mejor calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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