Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/2260

20.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/2260)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Hjälmargös"

EU-nr.: PDO-SE-02888

Ingediend op 9 januari 2023

1. **Naam/namen van de BOB**

"Hjälmargös"

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Hjälmargös" is een in het wild gevangen verse snoekbaars (*Sander lucioperca*) uit het Hjälmarmeer. De gevangen vis moet ten minste 45 cm lang zijn en wordt hetzij vers, hetzij bevroren verkocht in zijn geheel of als filets.

De smaak van "Hjälmargös" wordt beïnvloed door verschillende factoren die verband houden met de habitat van de vis. Het Hjälmarmeer is een nutriëntenrijk waterlichaam dat de vis een goede aanvoer van zijn belangrijkste voedselbron, spiering (*Osmerus eperlanus*), levert. Uit onderzoek naar spiering uit verschillende wateren blijkt dat de spiering uit het Hjälmarmeer een vrij unieke vetzuursamenstelling kent, die ook van invloed is op het vetzuurgehalte van de snoekbaars. Studies hebben aangetoond dat de nutriëntenrijke omgeving de "Hjälmargös" ook extreem snel en gelijkmatig laat groeien. Dat zorgt voor een vollere vis die bij bereiding een zachte, malse textuur heeft.

Grootte

≥ 45 cm lang

≥ 0,8 kg

Smaak

Mensen met een zintuiglijke opleiding beschrijven de smaak van "Hjälmargös" vaak als delicaat visachtig en zuiver. Rauwe "Hjälmargös" heeft een zachte smaak. Er valt een milde smaak van noten en cantharellen te onderscheiden. De nasmaak is metallisch.

Het bereiden van de "Hjälmargös" brengt het vet in de vis naar voren en onthult een breed smakenpalet met een vleugje zoetheid en een zekere zoute toets. Er valt nog steeds een licht nootachtige smaak te onderscheiden, naast toetsen van schaal- en schelpdieren.

Textuur

"Hjälmargös" smelt in de mond, zonder vet aan te voelen. De smaak van "Hjälmargös" is zo mild dat de textuur, als de vis dun wordt gesneden, het meest uitgesproken kenmerk van de smaakervaring vormt, met duidelijke, stevige laminae.

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Kleur

Het vlees van “Hjälmargös” heeft een parelmoerglans.

Voedingswaarde (per 100 g visvlees)

Energie (kcal)	80-90
Lipiden (g)	0,2-0,3
Proteïnen (g)	20-26

Het gaat hier niet om controlepunten, maar veeleer om een overzicht van de voedingswaarden die gewoonlijk in in het wild gevangen snoekbaars worden aangetroffen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De snoekbaars is een roofvis die zich voedt met andere wilde vissen die in dezelfde wateren leven. In het Hjälmarmeer is spiering (*Osmerus eperlanus*) gemiddeld genomen over het jaar zijn voornaamste voedingsbron. Naargelang van de beschikbaarheid van spiering en van het seizoen maken baars (*Perca fluviatilis*), blankvoorn (*Rutilus rutilus*) en alver (*Alburnus alburnus*) eveneens deel uit van zijn voedingspatroon.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Hjälmargös” wordt gevangen en aangeland op het Hjälmarmeer. De vis wordt gestript en vervolgens in zijn geheel gekoeld of ingevroren of tot filets versneden en vervolgens gekoeld. De filets kunnen ook worden ingevroren. Alle bewerkingen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

Hele “Hjälmargös” mag niet buiten het geografische gebied worden ingevroren en onder de naam “Hjälmargös” worden verkocht.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Elke levering van “Hjälmargös” wordt voorzien van de volgende informatie (naast de wettelijk verplichte informatie):

— vangstdatum;

— visser (identificatienummer); en

— beschermde aanduiding (BOB).

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bestaat uit het Hjälmarmeer. Het meer wordt begrensd door de kustlijn en door rechte lijnen tussen de twee buitenste punten van de monding van elke zijrivier en uitstroom van het meer.

Het landoppervlak rond het meer tot 1 km van de afbakeningslijnen van het meer maakt ook deel uit van het geografische gebied voor activiteiten in de productieketen zoals de opslag, verwerking en bereiding van “Hjälmargös”.

Het Hjälmarmeer is het op drie na grootste meer van Zweden (484 km^2) en bevindt zich in het Mälardal in het midden van Zweden. De naam vindt zijn oorsprong in het Oud-Zweedse woord *iælmber, dat ruwweg “het stormachtige meer” betekent. Het meer is verdeeld over drie regio’s: Södermanland, Närke en Västmanland. Het Hjälmarmeer kan worden onderverdeeld in vijf min of meer afgebakende bekkens: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren en Östra Hjälmaren.

De commerciële visserij vindt voornamelijk plaats in Stor-Hjälmaren en Östra Hjälmaren en in het meest oostelijke deel van Mellanfjärden. Het westelijke deel van Mellanfjärden en tot op zekere hoogte ook Hemfjärden zijn zeer ondiepe paai- en kraamgebieden voor de snoekbaars (minder dan 2 m diep).

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het geografische gebied en de organoleptische kenmerken van "Hjälmargös" is zowel te danken aan de natuurlijke omstandigheden van het gebied als aan menselijke factoren.

Natuurlijke omstandigheden

— ondiep water;

— hoge gemiddelde temperatuur;

— hoge nutriëntengehalten;

— geringe zichtdiepte van het water;

— "Hjälmargös" en zijn belangrijkste prooivis zijn beiden genetisch aangepast.

Het meer wordt gekenmerkt door ondiep water, hoge temperaturen en hoge nutriëntengehalten. Het Hjälmarmeer kan in elk van die drie opzichten als extreem worden beschouwd voor een groot Noord-Europees meer. De gemiddelde diepte bedraagt slechts 6,1 m. Het meer is altijd ondiep geweest, maar werd met meer dan één meter verlaagd tijdens omvangrijke verlagingswerkzaamheden in 1878-1887 om landbouwgrond rond het meer vrij te maken. Het ondiepe water draagt bij tot de hoge temperatuur. De gehele watermassa wordt omgewoeld wanneer de wind opsteekt boven het meer, waardoor er in de zomer geen water onder de spronglaag zit. Het nutriëntengehalte is erg hoog, met een gemiddeld fosforgehalte van ongeveer 50 µg/l in Stor-Hjälmaren. Dat draagt bij tot de geringe zichtdiepte van het water, wat een voordeel is voor roofvissen die op prooivissen jagen. Al deze factoren zijn gunstig voor "Hjälmargös".

De hoge temperaturen en nutriëntengehalten van het meer zorgen ervoor dat de vis een voldoende aanvoer heeft van zijn voornaamste voedselbron, spiering (*Osmerus eperlanus*). Uit onderzoek naar spiering uit verschillende wateren blijkt dat de spiering uit het Hjälmarmeer een vrij unieke vetzuursamenstelling kent, die ook van invloed is op het vetzuurgehalte van de snoekbaars. Studies hebben aangetoond dat de nutriëntenrijke omgeving de "Hjälmargös" extreem snel en gelijkmatig laat groeien. Dat zorgt voor een vollere vis die bij bereiding een zachte, malse textuur heeft.

Uit genetische studies blijkt ook dat de snoekbaarspopulatie in het Hjälmarmeer zich heeft aangepast aan de specifieke omstandigheden in het meer. Een grondige analyse van snoekbaars uit de Oostzee en uit meren in het midden van Zweden laat zien dat de snoekbaars in het Hjälmarmeer uniek is en genetisch verschilt van alle andere snoekbaarzen, ook die in nabijgelegen waterlichamen. Snoekbaars uit het Hjälmarmeer wordt gebruikt om andere visgronden te bevolken, maar in die gevallen is er geen sprake van een meetbare genetische verandering in de populatie. De genetisch onderscheiden populatie "Hjälmargös" komt alleen voor in het Hjälmarmeer. Er is ook geen overdracht van snoekbaars uit andere waterlichamen naar het Hjälmarmeer.

Menselijke factoren

De smaak van "Hjälmargös" wordt ook beïnvloed door andere factoren dan die welke verband houden met zijn unieke habitat en genetica:

— aandacht voor kwaliteit en een duurzaam beheer van het snoekbaarsbestand;

— groot aantal commerciële vissers — korte tijd tussen vangst en levering;

— kennis van de biotoop.

De visserij op "Hjälmargös" verloopt volgens strikte regels, die worden opgesteld in nauwe samenwerking tussen de vissers en de autoriteiten. Er mag alleen gevist worden met vistuig met een minimale maaswijdte van 60 mm. De gevangen vis mag niet kleiner zijn dan 45 cm. Om de beschikbaarheid van voedsel niet in gevaar te brengen, wordt terughoudend opgetreden bij het vissen op de prooivis van de snoekbaars. Er is geen trawlvisserij in het meer. De keuze van het vistuig en de locatie varieert in de loop van het jaar en is gebaseerd op vele jaren ervaring. De visserijmethoden houden in dat elke vis individueel wordt gehanteerd en beoordeeld door de visser. De door de commerciële visserij ingestelde beperking op de visserij is een van de redenen voor de kwaliteit van "Hjälmargös". De grootte, de snelle groei (hoge watertemperatuur en hoog nutriëntengehalte en een goede beschikbaarheid van prooi) en de versheid van de vis zijn drie belangrijke factoren voor de smaak van "Hjälmargös", die in verband kunnen worden gebracht met de manier waarop de commerciële visserij op het Hjälmarmeer plaatsvindt.

De duurzaamheid van "Hjälmargös" wordt bevestigd door het feit dat de vis een MSC-keurmerk draagt (Marine Stewardship Council). Het MSC-keurmerk is echter geen vereiste voor een beschermde benaming. "Hjälmargös" wordt als kwaliteitsvis beschouwd.

De snoekbaarsvisserij op het meer kan bogen op een visserijtraditie van meer dan 500 jaar. Tegenwoordig wordt de snoekbaarsvisserij op het Hjälmarmeer uitgevoerd door 35 commerciële vissers met thuishavens rond het meer, een ongewoon hoog aantal voor een meer van deze omvang. Dankzij de kleinschalige visserij zijn vissers nooit ver van hun thuishaven en duurt het vaak niet meer dan twee uur vanaf de vangst tot het lossen aan de kade. Bij zwaar weer kan dit maximaal vijf uur in beslag nemen. Tijdens de warmste tijd van het jaar wordt de vis op de boot op ijs gelegd. De zuivere, "visachtige" smaak die kenmerkend is voor "Hjälmargös" hangt samen met de visserij met een lage impact. Korte tijd tussen vangst en verwerking aan land. De kwaliteit kan worden uitgedrukt als versheid, eveneens een kwaliteit die wordt bewaard door het snelle invriezen kort na de aanlanding.

Het Hjälmarmeer is een bijzondere visgrond die uitgebreide knowhow vereist om de bijzondere kenmerken van het meer te beheersen en op het juiste moment op de juiste plek te vissen om de beste kwaliteit te verkrijgen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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