C/2024/2260

20.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/2260)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Hjälmargös»

N.º UE: PDO-SE-02888

Apresentado a 9 de janeiro de 2023

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Hjälmargös»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Hjälmargös» designa o lucioperca (*Sander lucioperca*) capturado em meio natural, no lago Hjälmaren. O peixe deve ter, no mínimo, 45 cm de comprimento no momento da captura e ser vendido fresco ou congelado, inteiro ou em filetes.

O sabor do «Hjälmargös» é influenciado por vários fatores relacionados com o seu *habitat*. O lago Hjälmaren é uma massa de água rica em nutrientes, que lhe proporciona uma boa fonte de alimentos, o eperlano-europeu (*Osmerus eperlanus*). Estudos sobre o eperlano-europeu, presente em várias massas de água, mostram que o eperlano do lago Hjälmaren tem uma composição única em ácidos gordos, o que afeta também o teor de ácidos gordos do lucioperca. Estes estudos demonstram que o ambiente rico em nutrientes também contribui para o crescimento do «Hjälmargös», extremamente rápido e uniforme. Estas condições permitem obter um peixe mais gordo que, quando cozinhado, apresenta textura macia e delicada.

Tamanho

≥ 45 cm de comprimento

≥ 0,8 kg

Sabor

As pessoas treinadas em análise sensorial descrevem frequentemente o «Hjälmargös» como apresentando sabor delicadamente natural e de peixe. Em cru, o «Hjälmargös» apresenta aroma delicado, sabor suave a nozes e a peixe de rio e travo metálico.

Com a cozedura, o «Hjälmargös» liberta gordura e revela uma paleta de sabores, incluindo uma ponta de doce e algum salgado. Continua a ser detetável um ligeiro travo a nozes, assim como notas de marisco.

Textura

O «Hjälmargös» desfaz-se na boca, sem deixar qualquer sensação de gordura. O sabor do «Hjälmargös » é tão suave que, quando cortado em filetes finos, apresenta textura lascada e firme, a característica mais proeminente da experiência de degustação.

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

Cor

A carne do «Hjälmargös» tem reflexos nacarados.

Teor nutricional (por 100 g de carne de peixe)

Energia (kcal)	80 – 90
Gordura (g)	0,2 – 0,3
Proteínas (g)	20 – 26

Não se trata de pontos de controlo, mas antes de uma visão geral das gamas de valores nutricionais normalmente encontrados nos luciopercas capturados em meio selvagem.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O lucioperca é um predador que se alimenta dos outros peixes selvagens que vivem nas mesmas águas. No lago Hjälmaren, o eperlano-europeu (*Osmerus eperlanus*) é o seu alimento principal, calculado em média ao longo do ano. Dependendo da disponibilidade de eperlano e da estação do ano, a sua dieta pode também incluir a perca (*Perca fluviatilis*), a ruivaca (*Rutilus rutilus*) e o alburno (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O «Hjälmargös» é capturado e desembarcado no lago Hjälmaren. O peixe é retirado e, de seguida, refrigerado ou congelado inteiro, podendo também apresentar-se cortado em filetes e, depois, refrigerado. Os filetes podem igualmente ser congelados. Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica:

Se for apresentado inteiro, não pode ser congelado fora da área geográfica nem comercializado sob a denominação «Hjälmargös».

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Todas as entregas de «Hjälmargös» são rotuladas com as seguintes menções (para além das informações exigidas por lei):

— data da captura

— pescador (número ID)

— denominação protegida (DOP)

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída pelo lago Hjälmaren. As fronteiras do lago são delimitadas pela orla costeira e por linhas retas entre os dois pontos extremos da foz de cada afluente e do ponto de descarga de água do lago.

A área geográfica inclui também as terras à volta do lago, até 1 km das suas linhas de demarcação, utilizadas para desenvolver as atividades da cadeia de produção, incluindo o armazenamento, a transformação e a preparação do «Hjälmargös».

O lago Hjälmaren é o quarto maior lago sueco (484 km²) e situa-se em Mälardalen, no centro do país. A origem deste nome assenta na antiga palavra sueca *iælmber, que significa «lago dos vendavais». O lago está dividido em três regiões: Södermanland, Närke e Västmanland. O lago Hjälmaren pode ser dividido em cinco bacias mais ou menos delimitadas: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren e Östra Hjälmaren.

A pesca comercial pratica-se principalmente em Stor-Hjälmaren e Östra Hjälmaren, assim como na parte mais oriental de Mellanfjärden. A parte ocidental da região de Mellanfjärden e, em certa medida, de Hemfjärden são zonas muito pouco profundas de desova e de alevinagem do lucioperca (menos de 2 m de profundidade).

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a área geográfica e as características organoléticas do «Hjälmargös» deve-se tanto às condições naturais da área como aos fatores humanos.

Condições naturais

— águas pouco profundas

— temperatura média elevada

— elevados níveis de nutrientes

— baixa transparência da água

— o «Hjälmargös» e as principais presas, todos geneticamente adaptados

O lago caracteriza-se por águas pouco profundas, temperaturas altas e elevados níveis de nutrientes. Em todos os três aspetos, o lago Hjälmaren pode ser considerado extremo para um grande lago do norte da Europa. A profundidade média é de apenas 6,1 m. Foi sempre pouco profundo, mas baixou mais de um metro durante as operações de grande envergadura realizadas para diminuir esta extensão de água, em 1878-1887, de modo a libertar terras agrícolas à volta do lago. As águas pouco profundas contribuem para as temperaturas altas. Quando o tempo está ventoso, toda a massa de água é empurrada, o que significa que, no verão, não existe água abaixo da termoclina. O nível de nutrientes é muito elevado, com níveis médios de fósforo de cerca de 50 µg/l em Stor-Hjälmaren. Tal contribui para a reduzida transparência da água do lago, o que constitui uma vantagem para os predadores em busca de presas. Todos estes fatores são benéficos para o «Hjälmargös».

As temperaturas altas e os níveis de nutrientes do lago proporcionam ao peixe um abastecimento adequado da sua principal fonte alimentar, o eperlano-europeu (*Osmerus eperlanus*). Estudos sobre o eperlano-europeu, presente em várias massas de água, mostram que o eperlano do lago Hjälmaren tem uma composição única em ácidos gordos, o que afeta também o teor de ácidos gordos do lucioperca. Estudos na matéria mostram que o ambiente rico em nutrientes faz com que o «Hjälmargös» cresça de forma extremamente rápida e uniforme. Estas condições permitem obter um peixe mais gordo que, quando cozinhado, apresenta textura macia e delicada.

Os estudos genéticos mostram também que a população de lucioperca do lago Hjälmaren se adaptou às suas condições específicas. Um exame exaustivo do lucioperca do mar Báltico e dos lagos do centro da Suécia mostra que este peixe do lago Hjälmaren é único e geneticamente diferente de todos os outros peixes da mesma espécie, incluindo os das massas de água vizinhas. O lucioperca do lago Hjälmaren é utilizado para povoar outros bancos de pesca, mas nesses casos não se verificou qualquer alteração genética mensurável da população. A população geneticamente distinta de «Hjälmargös» só se encontra no lago Hjälmaren. Também não há transferência de luciopercas de outras massas de água para o lago Hjälmaren.

Fatores humanos

O sabor do «Hjälmargös» é influenciado por outros fatores, para além dos relacionados com o seu *habitat* e genética únicos:

— ênfase dada à qualidade e à gestão sustentável da unidade populacional

— grande número de pescadores que se dedicam à pesca comercial – período curto entre a captura e a entrega

— conhecimento do biótopo

A pesca do «Hjälmargös» faz-se segundo regras estritas, estabelecidas em estreita colaboração entre os pescadores e as autoridades. A atividade piscatória só pode ser exercida com artes de malhagem não inferior a 60 mm. No momento da captura, os peixes não podem medir menos de 45 cm. Para não comprometer a disponibilidade de alimentos, são impostas restrições à pesca das presas do lucioperca. No lago não se utilizam redes de arrasto. A escolha das artes de pesca e a localização varia ao longo do ano e baseia-se em muitos anos de experiência. Os métodos de pesca implicam um manuseamento e uma avaliação individual de cada peixe pelos pescadores. A restrição da atividade piscatória praticada no quadro da pesca comercial é uma das razões da qualidade do «Hjälmargös». O tamanho, o crescimento rápido dos peixes (temperatura alta da água, teor de nutrientes e disponibilidade de presas) e a frescura são três fatores importantes, que contribuem para o sabor do «Hjälmargös», podendo estar ligados ao modo de pesca comercial praticada no lago Hjälmaren.

A sustentabilidade da pesca de «Hjälmargös» é confirmada pela certificação MSC (Marine Stewardship Council - Conselho de Proteção Marinha) do peixe. No entanto, a certificação MSC não é um requisito para a denominação protegida. O «Hjälmargös» é reputado pela sua qualidade.

A pesca do lucioperca no lago assenta numa tradição piscatória com mais de 500 anos. Atualmente, o lucioperca do lago Hjälmaren é capturado por 35 pescadores profissionais com portos de origem à volta do lago, o que representa um número invulgarmente elevado para uma massa de água deste tamanho. Pesca artesanal significa que os pescadores nunca estão longe do seu porto de origem e, muitas vezes, as operações de captura e de descarga no cais não levam duas horas. Em condições meteorológicas extremas, podem levar até cinco horas, no máximo. Na época mais quente do ano, o peixe é posto no gelo dentro do barco. O sabor natural e delicado a «peixe» que caracteriza o «Hjälmargös» está associado à pesca de baixo impacto e ao curto espaço de tempo entre a captura e o manuseamento em terra. A qualidade pode ser designada por frescura, que é igualmente preservada por congelação rápida logo a seguir ao desembarque.

O lago Hjälmaren é uma zona de pesca especial, que obriga a um vasto saber-fazer para se conhecerem as características especiais do lago e para se pescar no local certo e no momento certo, procurando o peixe de melhor qualidade.

Referência à publicação do caderno de especificações

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