C/2024/2260

20.3.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/2260)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1] în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Hjälmargös”

Nr. UE: PDO-SE-02888

Transmisă la 9 ianuarie 2023

1. Denumirea (denumirile) DOP

„Hjälmargös”

2. Statul membru sau țara terță

Suedia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.7. Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Hjälmargös” este un șalău (*Sander lucioperca*) sălbatic capturat din lacul Hjälmaren. Peștele trebuie să aibă o lungime de cel puțin 45 cm atunci când este capturat și este vândut proaspăt sau congelat, întreg sau sub formă de fileuri.

Gustul produsului „Hjälmargös” este influențat de mai mulți factori legați de habitatul peștelui. Lacul Hjälmaren este un corp de apă bogat în nutrienți, care furnizează din abundență peștelui sursa sa primară de hrană, și anume stint (*Osmerus eperlanus*). Studiile referitoare la stintul provenit din diverse ape arată că stintul din lacul Hjälmaren are o compoziție unică în ceea ce privește acizii grași, iar aceasta influențează conținutul de acizi grași al șalăului. Studiile au arătat că mediul bogat în nutrienți face ca „Hjälmargös” să crească extrem de repede și uniform. Se obține, astfel, un pește mai gras, care are o textură moale și fragedă atunci când este gătit.

Dimensiuni

≥ 45 cm lungime

≥ 0,8 kg

Gust

Persoanele cu formare de degustător descriu adesea gustul peștelui „Hjälmargös” ca fiind un gust delicat și curat de pește. Când este crud, „Hjälmargös” are o aromă de fraged. Poate fi perceput un gust moderat de fructe cu coajă lemnoasă și de gălbiori. Gustul rezidual este metalic.

Gătirea peștelui „Hjälmargös” scoate grăsimea din pește și dezvăluie o paletă de arome. Acestea includ o notă de dulce și o oarecare notă de sărat. Pot fi detectate, de asemenea, un vag gust de fructe cu coajă lemnoasă și note de crustacee.

Textură

Ca textură, „Hjälmargös” dă impresia că se topește în gură, iar senzația de grăsime lipsește. Gustul „Hjälmargös” este atât de fin încât, în cazul feliilor subțiri, textura, datorită straturilor distincte și ferme, este caracteristica cea mai proeminentă a experienței de degustare.

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

Culoare

Carnea șalăului „Hjälmargös” are o sclipire sidefie.

Valorile nutriționale (pentru 100 g de carne de pește)

Energie (kcal)	80-90
Lipide (g)	0,2-0,3
Proteine (g)	20-26

Acestea nu sunt elemente de control, ci o prezentare generală a intervalelor valorilor nutriționale ale șalăului sălbatic capturat.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Șalăul este un pește prădător și se hrănește cu alți pești sălbatici care trăiesc în aceleași ape. În lacul Hjälmaren, stintul (*Osmerus eperlanus*) este sursa de hrană primară a șalăului, ca medie pe parcursul anului. În funcție de cantitățile de stint disponibile și de anotimp, hrana șalăului poate fi constituită și din biban (*Perca fluviatilis*), babușcă (*Rutilus rutilus*) și obleț (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Șalăul „Hjälmargös” este capturat și descărcat pe lacul Hjälmaren. Apoi, peștele este preluat și fie refrigerat sau congelat întreg, fie tăiat în fileuri și apoi refrigerat. De asemenea, fileurile pot fi congelate. Toate operațiunile trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Peștele „Hjälmargös” întreg nu poate fi congelat în afara ariei geografice delimitate și vândut sub denumirea „Hjälmargös”.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fiecare livrare de „Hjälmargös” este etichetată cu următoarele elemente (în plus față de informațiile impuse de legislație):

— data capturării;

— pescarul (numărul de identificare);

— denumirea protejată (DOP).

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este constituită din lacul Hjälmaren. Limitele lacului sunt date de mal și de liniile drepte dintre cele mai îndepărtate două puncte ale gurilor de vărsare a fiecărui afluent și de vărsare a lacului.

De asemenea, în aria geografică delimitată este inclusă și zona din jurul lacului, până la 1 km de liniile de demarcare ale lacului, pentru activități din cadrul lanțului de producție, care includ păstrarea, prelucrarea și prepararea peștilor „Hjälmargös”.

Lacul Hjälmaren este al patrulea lac din Suedia ca suprafață (484 km^2) și se află în Mälardalen, în centrul Suediei. Originea numelui este cuvântul **iælmber*, din suedeza veche, însemnând, aproximativ, „lacul furtunos”. Lacul este împărțit între trei regiuni: Södermanland, Närke și Västmanland. Poate fi împărțit în cinci bazine mai mult sau mai puțin delimitate: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren și Östra Hjälmaren.

Activitățile comerciale de pescuit se desfășoară mai ales în Stor-Hjälmaren și Östra Hjälmaren, precum și în partea cea mai estică a Mellanfjärden. Partea de vest a Mellanfjärden și, într-o oarecare măsură, Hemfjärden sunt zone cu o adâncime foarte mică (mai mică de 2 m), folosite de șalău pentru reproducere și pentru creșterea puietului.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre aria geografică și caracteristicile organoleptice ale șalăului „Hjälmargös” se datorează atât condițiilor naturale ale zonei, cât și factorilor umani.

Condițiile naturale

— ape cu adâncime mică

— temperatură medie mare

— niveluri înalte ale nutrienților

— transparență redusă a apei

— șalăii „Hjälmargös” și peștii care constituie hrana lor principală sunt adaptați genetic.

Lacul este caracterizat de ape cu adâncime mică, de temperaturi înalte și de niveluri înalte ale nutrienților. Din toate cele trei puncte de vedere, lacul Hjälmaren poate fi considerat ca fiind extrem, pentru un mare lac din nordul Europei. Adâncimea medie este de doar 6,1 m. Lacul a fost dintotdeauna puțin adânc, dar a fost coborât cu mai mult de un metru prin amplele operațiuni de coborâre a lacului din perioada 1878-1887, menite a elibera terenuri agricole în jurul lacului. Adâncimea foarte redusă a apei contribuie la nivelul înalt al temperaturii. Întreaga masă de apă este răscolită atunci când suflă vântul deasupra lacului, ceea ce înseamnă că, în timpul verii, nu există apă sub termoclină. Conținutul de nutrienți este foarte ridicat, nivelul mediu de fosfor fiind de aproximativ 50 µg/l în Stor-Hjälmaren. Acest lucru contribuie la transparența redusă a apei lacului, care este un avantaj pentru prădătorii care vânează peștii care le servesc drept hrană. Toți acești factori sunt benefici pentru „Hjälmargös”.

Temperaturile ridicate ale lacului și nivelurile înalte ale nutrienților oferă șalăilor cantități adecvate de stint (*Osmerus eperlanus*), principala lor sursă de hrană. Studiile referitoare la stintul provenit din diverse ape arată că stintul din lacul Hjälmaren are o compoziție unică în ceea ce privește acizii grași, iar aceasta influențează conținutul de acizi grași al șalăului. Studiile au arătat că mediul bogat în nutrienți face ca „Hjälmargös” să crească extrem de repede și uniform. Se obține, astfel, un pește mai gras, care are o textură moale și fragedă atunci când este gătit.

De asemenea, studiile genetice au arătat că populația de șalăi din lacul Hjälmaren s-a adaptat la condițiile specifice ale lacului. Analiza aprofundată a șalăului din Marea Baltică și din lacurile din centrul Suediei arată că șalăul din lacul Hjälmaren este unic și diferit din punct de vedere genetic de toți ceilalți șalăi, inclusiv de cei din corpurile de apă din apropiere. Șalăii din lacul Hjälmaren sunt folosiți pentru popularea altor zone de pescuit, dar în cazurile respective nu s-a înregistrat o modificare genetică măsurabilă a populației. Populația de „Hjälmargös” distinctă din punct de vedere genetic se găsește doar în lacul Hjälmaren. De asemenea, nu există transferuri de șalăi din alte corpuri de apă în lacul Hjälmaren.

Factori umani

Gustul șalăului „Hjälmargös” este influențat și de alți factori, în plus față de cei legați de habitatul unic și de caracteristicile genetice ale acestui pește:

— concentrarea asupra calității și a gestionării sustenabile a stocului de șalău;

— numărul mare de pescari care își desfășoară activitatea în scop comercial – timp scurt între capturare și livrare;

— cunoașterea biotopului.

Pescuirea „Hjälmargös” se desfășoară conform unor reguli stricte care sunt rodul unei strânse colaborări între pescari și autorități. Pescuitul se poate realiza doar cu unelte de pescuit cu o dimensiune a ochiului de minimum 60 mm. Peștii nu pot fi mai mici de 45 cm la momentul capturării. Pentru a nu fi periclitată disponibilitatea hranei șalăilor, există limite în privința pescuirii peștilor care constituie hrana șalăilor. În lac nu se utilizează traularea. Alegerea uneltelor de pescuit și a locurilor de pescuit diferă de-a lungul anului și se bazează pe mulți ani de experiență. Metodele de pescuit impun ca fiecare pește să fie manipulat și evaluat individual de către pescar. Restricția referitoare la pescuit instituită în cadrul pescuitului comercial este unul dintre motivele aflate la baza calității produsului „Hjälmargös”. Dimensiunile peștelui, creșterea rapidă (datorată temperaturii ridicate a apei, nivelului înalt al nutrienților și bunei disponibilități a prăzii) și prospețimea sunt trei factori importanți pentru aroma produsului „Hjälmargös”, care poate fi legată de modul în care se desfășoară activitățile comerciale de pescuit pe lacul Hjälmaren.

Sustenabilitatea produsului „Hjälmargös” este confirmată de certificarea de către Marine Stewardship Council (MSC). Certificarea MSC nu este însă o cerință pentru o denumire protejată. „Hjälmargös” este considerat un pește de calitate.

Pescuitul de șalău în lac este continuarea unei tradiții de pescuit care datează de peste 500 de ani. În prezent, sunt 35 de pescari care își desfășoară activitatea în scop comercial, care pescuiesc șalău în lacul Hjälmaren și care își au portul de origine în jurul lacului, acest număr fiind neobișnuit de mare pentru un lac cu aceste dimensiuni. Pescuitul la scară mică înseamnă că pescarii nu sunt niciodată departe de portul lor de origine și că, adesea, trec cel mult 2 ore între capturare și descărcarea la chei. Dacă vremea este nefavorabilă, pot trece cel mult 5 ore. În cea mai caldă perioadă a anului, peștele este pus pe gheață în ambarcațiune. Gustul curat, de pește, care caracterizează produsul „Hjälmargös" este legat de pescuitul cu impact redus. Timp scurt între capturare și gestionarea pe uscat. Calitatea poate fi indicată prin cuvântul „prospețime", care este, totodată, o calitate păstrată prin congelarea rapidă imediat după debarcare.

Lacul Hjälmaren este o zonă de pescuit specială și este nevoie de multă pricepere pentru a stăpâni caracteristicile speciale ale lacului și pentru a pescui în locul potrivit la momentul potrivit pentru a obține cea mai bună calitate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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