C/2024/2260
20.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/2260)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Hjälmargös”

EU-nr: PDO-SE-02888

Inlämnat den 9 januari 2023

1. **Namn på SUB**

”Hjälmargös”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Hjälmargös” är en vildfångad färsk gös (*Sander lucioperca*) från insjön Hjälmaren. Fisken ska vara minst 45 cm lång vid fångst och säljs färsk alternativt fryst, hel eller som filé.

Smaken på “Hjälmargös” påverkas av flera faktorer som har att göra med dess livsmiljö. Hjälmaren är ett näringsrikt vatten vilket ger god tillgång till gösens huvudföda, nors (*Osmerus eperlanus*). I studier av nors från olika vatten så uppvisar nors från Hjälmaren en helt unik sammansättning av fettsyror vilket även påverkar gösens innehåll av fettsyror. Man har i studier visat att den näringsrika miljön också medför att “Hjälmargös” har extremt snabb och jämn tillväxt. Det ger en fetare fisk som vid tillagning smakar mer och har en mjuk, mjäll textur.

Storlek

≥ 45 cm lång

≥ 0,8 kg

Smak

Sensoriskt tränade personer beskriver ofta smaken på ”Hjälmargös” som fin fiskig och ren. ”Hjälmargös” har som rå en mjäll smak. Det går att finna en mild smak av nötighet och kantarell. Eftersmaken är metallisk.

Tillagas ”Hjälmargös” så tar det fram det fett fisken innehåller och som bär fram en palett av smaker. Där ingår lite sötma och en viss sälta. Även nu kan en svag nötighet förnimmas liksom skaldjurstoner.

Textur

”Hjälmargös” är smältande i munnen utan att fettkänsla uppstår. ”Hjälmargös” är så mild i smaken så att i tunna skivor blir texturen med tydliga och fasta lameller den mest framträdande karaktären för munupplevelsen.

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

Färg

”Hjälmargös” fiskkött har pärlemoskimmer.

Näringsinnehåll (per 100 g fiskkött)

Energi (kcal)	80–90
Fett (g)	0,2–0,3
Protein (g)	20–26

Detta är inte kontrollpunkter, utan en översikt över intervall för näringsvärden som normalt återfinns i vildfångad gös.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Gösen är en rovfisk och livnär sig på annan vilt levande fisk i samma vatten. I Hjälmaren är nors (*Osmerus eperlanus*) den huvudsakliga födan, sett över hela året. Beroende på tillgång av nors och årstid så ingår även abborre (*Perca fluviatilis*), mört (*Rutilus rutilus*) och benlöja (*Alburnus alburnus*) i födovalet.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Hjälmargös” fångas i och landas vid Hjälmaren. Fisken tas ur och därefter kyls eller fryses den hel alternativt styckas den till filé för att därefter kyllagras. Filé kan även fryslagras. Alla moment ska ske inom det geografiska området.

Hel ”Hjälmargös” får ej frysas utanför det geografiska området och säljas med beteckningen ”Hjälmargös”.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Varje leverans med ”Hjälmargös” är märkt med (utöver uppgifter som regleras av lagkrav)

— fångstdatum,

— yrkesfiskare (id-nummer),

— skyddad beteckning (SUB).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av sjön Hjälmaren. Sjöns gränslinje definieras av strandlinjen och räta linjer mellan de två yttersta mynningsuddarna av varje vattendrag till sjöns tillflöden och utlopp.

Även landområdet runt sjön, upp till 1 km från sjöns avgränsningslinjer, ingår i det geografiska området för aktiviteter i produktionsleden som innebär lagring, bearbetning och beredning av ”Hjälmargös”.

Hjälmaren är Sveriges fjärde största sjö till ytan (484 km^2) och ligger i Mälardalen i mellersta Sverige. Namnet kan härledas till det fornsvenska ordet *iælmber, ungefär den stormiga sjön. Sjön delas mellan tre landskap, Södermanland, Närke och Västmanland. Hjälmaren kan uppdelas i fem mer eller mindre avgränsade bassänger: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren och Östra Hjälmaren.

Yrkesmässigt fiske förekommer huvudsakligen i Stor-Hjälmaren och Östra Hjälmaren, samt i den östligaste delen av Mellanfjärden. Västra Mellanfjärden och i viss mån Hemfjärden utgör mycket grunda (<2 m) lek- och uppväxtområden för gös.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan det geografiska området och organoleptiska egenskaper hos ”Hjälmargös” kan härledas dels till områdets naturgivna förutsättningar dels till mänskliga faktorer.

Naturgivna förutsättningar

— Lågt vattendjup

— Hög medeltemperatur

— Högt näringsinnehåll

— Kort siktdjup

— ”Hjälmargös” genetiskt anpassad liksom den huvudsakliga bytesfisken

Sjön kännetecknas av lågt vattendjup, hög temperatur och högt näringsinnehåll. I alla dessa tre avseenden kan Hjälmaren betraktas som extrem för att vara en större nordeuropeisk insjö. Medeldjupet är endast 6,1 m. Sjön har alltid varit grund men sänktes med mer än en meter under omfattande sjösänkningsföretag 1878–1887 i syfte att frigöra odlingsyta runt sjön. Det låga vattendjupet bidrar till sjöns höga temperatur. Hela vattenmassan blandas om när det blåser på sjön vilket bidrar till att vattenmassor under temperatursprångskiktet inte existerar sommartid. Näringsstatusen är mycket hög med fosforhalter i medeltal runt 50 µg/l i Stor-Hjälmaren. Det bidrar till kort siktdjup i sjön vilket är en fördel för rovfiskens jakt på bytesfisk. Alla dessa faktorer är gynnsamma för ”Hjälmargös”.

Sjöns höga temperatur och näringstillgång ger god tillgång till gösens huvudföda, nors (*Osmerus eperlanus*). I studier av nors från olika vatten så uppvisar nors från Hjälmaren en helt unik sammansättning av fettsyror vilket även påverkar gösens innehåll av fettsyror. Man har i studier visat att den näringsrika miljön medför att “Hjälmargös” har extremt snabb och jämn tillväxt. Det ger en fetare fisk som vid tillagning smakar mer och har en mjuk, mjäll textur.

Genetiska undersökningar visar också på att göspopulationen i Hjälmaren anpassats till de särskilda förutsättningarna. Ingående analyser av gös från Östersjön och sjöar i Mellansverige visar att gösen i Hjälmaren är unik och skiljer sig genetiskt från all annan gös, även från gös från närliggande vatten. Gös från Hjälmaren används vid inplantering av gös i andra fiskevatten, men i dessa fall har ingen mätbar genetisk förändring av göspopulationerna skett. Den genetiskt definierade populationen av “Hjälmargös” förekommer alltså endast i Hjälmaren. Det sker heller ingen överföring av gös från andra vatten till Hjälmaren.

Mänskliga faktorer

Smaken på “Hjälmargös” påverkas av flera faktorer än de som har att göra med dess unika livsmiljö och genetik:

— Fokus på kvalitet och hållbar förvaltning av gösbeståndet.

— Stort antal yrkesfiskare – kort tid mellan fångst och leverans.

— Kunskap om biotopen.

Fisket på ”Hjälmargös” bedrivs enligt fastlagda strikta regler, vilka är framtagna i nära samarbete mellan yrkesfiskare och myndigheter. Fiske får endast bedrivas med fångstredskap i vilka maskstorleken inte understiger 60 mm och fisken får inte vara mindre än 45 cm lång. För att inte äventyra tillgången på föda så bedrivs ett återhållsamt fiske på gösens bytesfiskar. Det förekommer ingen trålning i sjön. Val av fångstredskap och fångstplats varierar över året och grundas på lång erfarenhetsuppbyggnad. Fångstmetoderna innebär att varje fisk hanteras och bedöms individuellt av fiskaren. Den begränsning i fisket som yrkesfisket genomfört är en grund för kvaliteten på ”Hjälmargös”. Storleken, snabb tillväxt (hög vattentemperatur och näringshalt samt god tillgång på bytesdjur) samt färskhet är tre viktiga faktorer för smaken på ”Hjälmargös”, vilka kan kopplas till hur yrkesfisket bedrivs i Hjälmaren.

Som en bekräftelse på att fisket av ”Hjälmargös” anses hållbart har fisken blivit MSC-certifierad. MSC-certifiering är dock inget krav för skyddad beteckning. ”Hjälmargös” anses vara en kvalitetsfisk.

Gösfisket i Hjälmaren bottnar i en mer än 500 år gammal fisketradition. Idag bedrivs gösfiske i Hjälmaren av 35 yrkesfiskare med hemmahamn runt sjön, vilket är ovanligt många för en sjö av Hjälmarens storlek. Det småskaliga fisket innebär att samtliga fiskare har nära till hemmahamn och det tar oftast inte mer än 2 timmar från fångst till att fisken lastas av på kaj. Vid svåra väderförhållanden kan det som mest ta upp till 5 timmar. Under den varmaste årstiden läggs fisken på is redan på båten. En ren och "fiskig" smak som kännetecknar "Hjälmargös" har koppling till det skonsamma fisket. Kort tid mellan fångst och hantering på land. Kvaliteten kan benämnas färskhet vilket även är en kvalitet som bevaras vid snabb infrysning i nära anslutning till landning.

Hjälmaren är ett speciellt fiskevatten som kräver stort yrkeskunnande för att kunna bemästra sjöns speciella egenskaper och fiska på rätt plats vid rätt tid för bästa kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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