Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2032

11.4.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2032)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Hjälmargös»

Αριθ. ΕΕ: PDO-SE-02888-AM01 — 22.1.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Hjälmargös»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει γεωγραφικά η περιοχή**

Σουηδία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143:

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών και του ενιαίου εγγράφου αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, για τους ακόλουθους λόγους:

α) δεν συνεπάγονται καμία τροποποίηση της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της χρήσης αυτής της ονομασίας·

β) είναι απίθανο να ενέχουν κίνδυνο να μην πληρούται πλέον ο δεσμός που αναφέρεται στο άρθρο 46 παράγραφος 1 στοιχείο β) για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης·

γ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των τροποποίησης/-εων που έχει/-ουν εγκριθεί**

1. Τροποποίηση για να επιτραπεί η ψύξη ιχθύων χωρίς εκσπλαχνισμό

Το τμήμα 3.5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ως εξής:

Το «Hjälmargös» αλιεύεται και εκφορτώνεται στη λίμνη Hjälmaren. Τα ψάρια μπορούν να ψύχονται χωρίς εκσπλαχνισμό. Μπορούν επίσης να εκσπλαχνίζονται και στη συνέχεια να ψύχονται ή να καταψύχονται, ή να τεμαχίζονται σε φιλέτα και στη συνέχεια να ψύχονται. Τα φιλέτα μπορούν επίσης να καταψύχονται. Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το ακέραιο (όχι σε φιλέτα) «Hjälmargös» δεν επιτρέπεται να καταψύχεται εκτός της γεωγραφικής περιοχής και να διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Hjälmargös».

Η τροποποίηση συνεπάγεται την ψύξη των ψαριών χωρίς εκσπλαχνισμό. Η ένωση αλιέων της Hjälmaren επισημαίνει ότι πρόκειται για προσέγγιση που χρησιμοποιούν οι αλιείς του «Hjälmargös». Η τροποποίηση αυτή ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος και το ενιαίο έγγραφο με την πάγια πρακτική.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Τροποποίηση της περιγραφής του προϊόντος όσον αφορά το μέγεθος ματιών κατά την αλιεία με δίχτυα-ενέδρες με μεγάλους βολκούς

Το τμήμα 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ως εξής:

«Η αλιεία με δίχτυα μπορεί να πραγματοποιείται μόνο με αλιευτικό εργαλείο με μέγεθος ματιών τουλάχιστον 60 mm και το ψάρι δεν επιτρέπεται να έχει μήκος μικρότερο από 45 εκατοστά. Ο περιορισμός του μεγέθους των ματιών δεν ισχύει για τα δίχτυα-ενέδρες με μεγάλους βολκούς. Τα αλιεύματα απομακρύνονται από τους μεγάλους βολκούς και τα ψάρια που δεν πληρούν την απαίτηση μεγέθους των 45 εκατοστών επιστρέφονται ζωντανά στη λίμνη.»

Η τροποποίηση προβλέπει ότι τα δίχτυα-ενέδρες με μεγάλους βολκούς έχουν διαφορετικό μέγεθος ματιών· προσθέτει επίσης ότι τα αλιεύματα απομακρύνονται από τους μεγάλους βολκούς και ότι τα ψάρια που δεν πληρούν την απαίτηση μεγέθους πρέπει να επιστρέφονται ζωντανά στη λίμνη.

Η ένωση αλιέων της Hjälmaren επισημαίνει ότι πρόκειται για προσέγγιση που χρησιμοποιούν οι αλιείς του «Hjälmargös». Η τροποποίηση πραγματοποιείται με σκοπό την προσαρμογή των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου στην πάγια πρακτική των αλιέων του Hjälmargös.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Τροποποίηση της περιγραφής της γεωγραφικής περιοχής όσον αφορά την απόσταση από τις γραμμές οριοθέτησης της λίμνης

Το τμήμα 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ως εξής:

«Η περιοχή που εκτείνεται σε ακτίνα έως και 10 χιλιομέτρων γύρω από τις γραμμές οριοθέτησης της λίμνης περιλαμβάνεται επίσης στη γεωγραφική περιοχή για τις δραστηριότητες της αλυσίδας παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων της αποθήκευσης, της μεταποίησης και της παρασκευής του “Hjälmargös”».

Η τροποποίηση προβλέπει την επέκταση της γεωγραφικής περιοχής στα 10 km από τις γραμμές οριοθέτησης της Hjälmaren. Η ένωση αλιέων της Hjälmaren επισημαίνει ότι η περιοχή του 1 χιλιομέτρου που είχε οριστεί προηγουμένως δεν συνάδει με τις δραστηριότητες των αλιέων του «Hjälmargös».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Hjälmargös»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας*

— 03 — ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΣΠΟΝΔΥΛΑ ΥΔΡΟΒΙΑ

0304 — Φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών (έστω και αλεσμένα), νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Hjälmargös» είναι νωπό ποταμολάβρακο (*Sander lucioperca*) ελεύθερης αλιείας από τη λίμνη Hjälmaren. Το μήκος των ψαριών πρέπει να είναι τουλάχιστον 45 cm κατά την αλίευσή τους και διατίθενται προς πώληση είτε νωπά είτε κατεψυγμένα, ολόκληρα ή σε φιλέτα.

Η γεύση του «Hjälmargös» επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες που σχετίζονται με τον οικότοπό του. Η λίμνη Hjälmaren αποτελεί ένα υδατικό σύστημα πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία, το οποίο παρέχει στο ποταμολάβρακο επαρκή ποσότητα της βασικής τροφής του, του επερλάνου (*Osmerus eperlanus*). Οι μελέτες για τους επερλάνους από διάφορα ύδατα καταδεικνύουν ότι ο επερλάνος της λίμνης Hjälmaren διαθέτει μια πραγματικά μοναδική σύνθεση λιπαρών οξέων, η οποία επηρεάζει και την περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα του ποταμολάβρακου. Οι μελέτες έχουν καταδείξει ότι, χάρη στο πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία περιβάλλον, καθίσταται επίσης δυνατή η εξαιρετικά ταχεία και ισορροπημένη ανάπτυξη του «Hjälmargös». Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός παχύτερου ψαριού το οποίο, όταν μαγειρεύεται, έχει εντονότερη γεύση και μαλακή και τρυφερή υφή.

Μέγεθος

Μήκος ≥ 45 cm

≥ 0,8 kg

Γεύση

Οι γευσιγνώστες συχνά περιγράφουν τη γεύση του «Hjälmargös» ως λεπτή και καθαρή. Όταν είναι ωμό, το «Hjälmargös» έχει ήπια γεύση στην οποία διακρίνονται ελαφριές νότες ξηρών καρπών και μανιταριών chanterelle, ενώ έχει μεταλλική επίγευση.

Με το μαγείρεμα του «Hjälmargös», αναδεικνύεται το λίπος του ψαριού και αποκαλύπτεται μια παλέτα γεύσεων. Σε αυτές περιλαμβάνεται μια λεπτή γλυκύτητα και μια ορισμένη αλμυρότητα. Εξακολουθεί να διακρίνεται μια ελαφριά γεύση ξηρών καρπών, καθώς και νότες οστρακοειδών.

Υφή

Το «Hjälmargös» λιώνει στο στόμα χωρίς να έχει λιπαρή αίσθηση. Η γεύση του «Hjälmargös» είναι τόσο ήπια που, όταν καταναλώνεται σε λεπτές φέτες, η υφή του, με τις διακριτές και σφικτές στοιβάδες της σάρκας, αποτελεί το σημαντικότερο χαρακτηριστικό της γευστικής εμπειρίας.

Χρώμα

Η σάρκα του «Hjälmargös» έχει μαργαριταρένια λάμψη.

Διατροφική αξία (ανά 100 g σάρκας ψαριού)

Ενέργεια (kcal)	80 - 90
Λιπαρά (g)	0,2 - 0,3
Πρωτεΐνες (g)	20 - 26

Δεν πρόκειται για σημεία ελέγχου, αλλά μάλλον για επισκόπηση του εύρους τιμών της διατροφικής αξίας που συνήθως απαντά στο ποταμολάβρακο ελεύθερης αλιείας.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το ποταμολάβρακο είναι ψάρι-θηρευτής και τρέφεται με άλλα αγριόψαρα που ζουν στα ίδια ύδατα με αυτό. Στη λίμνη Hjälmaren, ο επερλάνος (*Osmerus eperlanus*) αποτελεί την κύρια τροφή του, κατά μέσο όρο, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του επερλάνου και την εποχή, η ποταμόπερκα (*Perca fluviatilis*), το τσιρώνι (*Rutilus rutilus*) και το σίρκο (*Alburnus alburnus*) αποτελούν επίσης μέρος της διατροφής.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Hjälmargös» αλιεύεται και εκφορτώνεται στη λίμνη Hjälmaren. Τα ψάρια μπορούν να ψύχονται χωρίς εκσπλαχνισμό. Μπορούν επίσης να εκσπλαχνίζονται και στη συνέχεια να ψύχονται ή να καταψύχονται, ή να τεμαχίζονται σε φιλέτα και στη συνέχεια να ψύχονται. Τα φιλέτα μπορούν επίσης να καταψύχονται. Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το ακέραιο (όχι σε φιλέτα) «Hjälmargös» δεν επιτρέπεται να καταψυχθεί εκτός της γεωγραφικής περιοχής και να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «Hjälmargös».

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε παράδοση του «Hjälmargös» φέρει επισήμανση με τα ακόλουθα στοιχεία (εκτός από τις πληροφορίες που απαιτούνται από τον νόμο):

— ημερομηνία αλίευσης

— αλιέας (αριθμός ταυτότητας)

— προστατευόμενη ονομασία (ΠΟΠ)

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή συνίσταται στη λίμνη Hjälmaren. Η λίμνη οριοθετείται από την ακτογραμμή και τα ευθύγραμμα τμήματα ανάμεσα στα δύο άκρα των εκβολών κάθε παραποτάμου και το σημείο εκροής της λίμνης.

Η περιοχή που εκτείνεται σε ακτίνα έως και 10 χιλιομέτρων γύρω από τις γραμμές οριοθέτησης της λίμνης περιλαμβάνεται επίσης στη γεωγραφική περιοχή για τις δραστηριότητες της αλυσίδας παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων της αποθήκευσης, της μεταποίησης και της παρασκευής του «Hjälmargös».

Η λίμνη Hjälmaren είναι η τέταρτη μεγαλύτερη σε έκταση λίμνη της Σουηδίας (484 km^2) και βρίσκεται στο Mälardalen της κεντρικής Σουηδίας. Η ονομασία προέρχεται από την παλιά σουηδική λέξη **iælmber*, που σημαίνει κατά προσέγγιση *«θυελλώδης λίμνη»*. Η λίμνη βρίσκεται ανάμεσα σε τρεις περιφέρειες: τη Södermanland, τη Närke και τη Västmanland. Η λίμνη Hjälmaren μπορεί να διαιρεθεί σε πέντε περίπου οριοθετημένες λεκάνες: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren και Östra Hjälmaren.

Η εμπορική αλιεία πραγματοποιείται κυρίως στις λεκάνες Stor-Hjälmaren και Östra Hjälmaren, καθώς και στο ανατολικότερο τμήμα της λεκάνης Mellanfjärden. Το δυτικό τμήμα της λεκάνης Mellanfjärden και, σε κάποιο βαθμό, η λεκάνη Hemfjärden αποτελούν πολύ αβαθείς περιοχές αναπαραγωγής και ωοτοκίας του ποταμολάβρακου (με βάθος μικρότερο των 2 m).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Hjälmargös» οφείλεται τόσο στις φυσικές συνθήκες της περιοχής όσο και στον ανθρώπινο παράγοντα.

Φυσικές συνθήκες

— αβαθή ύδατα

— υψηλή μέση θερμοκρασία

— υψηλά επίπεδα θρεπτικών στοιχείων

— χαμηλό επίπεδο διαφάνειας των υδάτων

— τόσο το «Hjälmargös» όσο και το ψάρι που αποτελεί το κύριο θήραμά του είναι γενετικά προσαρμοσμένα στις συνθήκες της λίμνης

Η λίμνη χαρακτηρίζεται από αβαθή ύδατα, υψηλές θερμοκρασίες και υψηλά επίπεδα θρεπτικών στοιχείων. Μπορεί να θεωρηθεί ότι η λίμνη Hjälmaren παρουσιάζει και τα τρία αυτά χαρακτηριστικά σε υπερβολικό βαθμό για μια μεγάλη λίμνη της βόρειας Ευρώπης. Το μέσο βάθος είναι μόλις 6,1 m. Η λίμνη ήταν ανέκαθεν ρηχή, αλλά το βάθος της μειώθηκε περισσότερο από ένα μέτρο την περίοδο 1878-1887, κατά τη διάρκεια εκτεταμένων εργασιών μείωσης του βάθους της με στόχο την αποδέσμευση γεωργικής γης γύρω από τη λίμνη. Τα αβαθή ύδατα συμβάλλουν στην υψηλή θερμοκρασία. Ολόκληρη η μάζα του νερού αναταράσσεται όταν επικρατούν άνεμοι στη λίμνη, γεγονός που σημαίνει ότι το καλοκαίρι δεν υπάρχει νερό με θερμοκρασία χαμηλότερη από εκείνη της θερμοκλίνης. Η συγκέντρωση θρεπτικών στοιχείων είναι πολύ υψηλή, με τα μέσα επίπεδα φωσφόρου να κυμαίνονται περίπου στα 50 μg/l στη λεκάνη Stor-Hjälmaren. Αυτό συμβάλλει στη χαμηλή διαφάνεια των υδάτων της λίμνης, γεγονός που αποτελεί πλεονέκτημα για τους θηρευτές που κυνηγούν το θήραμα. Όλοι αυτοί οι παράγοντες ευνοούν το «Hjälmargös».

Οι υψηλές θερμοκρασίες και τα επίπεδα θρεπτικών στοιχείων της λίμνης παρέχουν στα ψάρια επαρκή ποσότητα της βασικής τροφής τους, του επερλάνου (*Osmerus eperlanus*). Οι μελέτες για τους επερλάνους από διάφορα ύδατα καταδεικνύουν ότι ο επερλάνος της λίμνης Hjälmaren διαθέτει μια πραγματικά μοναδική σύνθεση λιπαρών οξέων, η οποία επηρεάζει και την περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα του ποταμολάβρακου. Οι μελέτες έχουν καταδείξει ότι, χάρη στο πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία περιβάλλον, καθίσταται δυνατή η εξαιρετικά ταχεία και ισορροπημένη ανάπτυξη του «Hjälmargös». Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός παχύτερου ψαριού το οποίο, όταν μαγειρεύεται, έχει εντονότερη γεύση και μαλακή και τρυφερή υφή.

Οι γενετικές μελέτες καταδεικνύουν επίσης ότι ο πληθυσμός του ποταμολάβρακου της λίμνης Hjälmaren έχει προσαρμοστεί στις ιδιαίτερες συνθήκες της. Η διεξοδική ανάλυση του ποταμολάβρακου από τη Βαλτική Θάλασσα και τις λίμνες της κεντρικής Σουηδίας καταδεικνύει ότι το ποταμολάβρακο της λίμνης Hjälmaren είναι μοναδικό και διαφέρει, από γενετική άποψη, από όλα τα άλλα ποταμολάβρακα, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που απαντούν σε παρακείμενα υδατικά συστήματα. Το ποταμολάβρακο της λίμνης Hjälmaren χρησιμοποιείται για τον εποικισμό άλλων αλιευτικών υδάτων, αλλά στις περιπτώσεις αυτές δεν υπήρξε μετρήσιμη γενετική αλλαγή στον πληθυσμό. Ο γενετικά διακριτός πληθυσμός του «Hjälmargös» απαντά μόνο στη λίμνη Hjälmaren. Επίσης δεν πραγματοποιούνται μεταφορές ποταμολάβρακων από άλλα υδατικά συστήματα στη λίμνη Hjälmaren.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η γεύση του «Hjälmargös» επηρεάζεται από άλλους παράγοντες, πέραν εκείνων που σχετίζονται με τον μοναδικό οικότοπο των ψαριών και τη γενετική τους:

— εστίαση στην ποιότητα και τη βιώσιμη διαχείριση του ιχθυαποθέματος ποταμολάβρακου

— μεγάλος αριθμός επαγγελματιών αλιέων — μικρό χρονικό διάστημα από την αλίευση έως την παράδοση

— γνώση του βιοτόπου.

Η αλιεία με δίχτυα μπορεί να πραγματοποιείται μόνο με αλιευτικό εργαλείο με μέγεθος ματιών τουλάχιστον 60 mm. Το ψάρι δεν επιτρέπεται να έχει μήκος μικρότερο από 45 εκατοστά. Ο περιορισμός του μεγέθους των ματιών δεν ισχύει για τα δίχτυα-ενέδρες με μεγάλους βολκούς. Τα αλιεύματα απομακρύνονται από τους μεγάλους βολκούς και τα ψάρια που δεν πληρούν την απαίτηση μεγέθους των 45 εκατοστών επιστρέφονται ζωντανά στη λίμνη. Για να μην τεθεί σε κίνδυνο η διαθεσιμότητα της τροφής, ισχύουν περιορισμοί αλιείας όσον αφορά τα θηράματα του ποταμολάβρακου. Στη λίμνη, δεν ασκείται αλιεία με τράτα. Η επιλογή των αλιευτικών εργαλείων και της τοποθεσίας αλίευσης ποικίλλει κατά τη διάρκεια του έτους και βασίζεται στην πολυετή πείρα. Οι αλιευτικές μέθοδοι συνεπάγονται ότι ο αλιέας διαχειρίζεται και αξιολογεί κάθε ψάρι μεμονωμένα. Ένας από τους λόγους στους οποίους οφείλεται η ποιότητα του «Hjälmargös» είναι οι περιορισμοί αλίευσης που επιβάλλονται από τον τομέα εμπορικής αλιείας. Το μέγεθος των ψαριών, η ταχεία ανάπτυξή τους (ύδατα με υψηλή θερμοκρασία και υψηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικά στοιχεία, καθώς και επαρκής ποσότητα διαθέσιμων θηραμάτων) και η φρεσκάδα τους αποτελούν τρεις σημαντικούς παράγοντες που συμβάλλουν στη γεύση του «Hjälmargös» και οι οποίοι μπορούν να συνδεθούν με τον τρόπο διεξαγωγής της εμπορικής αλιείας στη λίμνη Hjälmaren.

Η βιωσιμότητα του «Hjälmargös» επιβεβαιώνεται με την πιστοποίηση του ιχθυαποθέματος από το Συμβούλιο Επιστασίας των Θαλασσών (MSC). Ωστόσο, η πιστοποίηση του MSC δεν αποτελεί απαίτηση για προστατευόμενη ονομασία. Το «Hjälmargös» θεωρείται ψάρι ποιότητας.

Η αλιεία του ποταμολάβρακου στη λίμνη βασίζεται στην αλιευτική παράδοση που διατηρείται για περισσότερα από 500 χρόνια. Σήμερα, η αλιεία ποταμολάβρακου στη λίμνη Hjälmaren ασκείται από 35 επαγγελματίες αλιείς που διατηρούν τη βάση τους σε λιμένες γύρω από τη λίμνη, αριθμός που είναι ασυνήθιστα υψηλός για μια λίμνη αυτού του μεγέθους. Η αλιεία μικρής κλίμακας σημαίνει ότι οι αλιείς δεν απομακρύνονται ποτέ από τον λιμένα βάσης τους και, συνήθως, δεν μεσολαβούν περισσότερες από 2 ώρες από την αλίευση έως την εκφόρτωση των ψαριών στην αποβάθρα. Υπό αντίξοες καιρικές συνθήκες, η εν λόγω διαδικασία μπορεί να διαρκέσει έως και 5 ώρες το πολύ. Κατά τη θερμότερη εποχή του έτους, τα ψάρια τοποθετούνται σε πάγο πάνω στο σκάφος. Η καθαρή γεύση ψαριού που χαρακτηρίζει το «Hjälmargös» συνδέεται με την αλιεία χαμηλού αντικτύπου, που χαρακτηρίζεται από το σύντομο μεσοδιάστημα μεταξύ της αλίευσης και της διαχείρισης των ψαριών στην ξηρά. Η ποιότητα είναι συνώνυμη της φρεσκάδας, η οποία είναι επίσης μια ιδιότητα που διατηρείται με την ταχεία κατάψυξη λίγο μετά την εκφόρτωση.

Η λίμνη Hjälmaren είναι μια ιδιαίτερη αλιευτική περιοχή που απαιτεί εκτεταμένη τεχνογνωσία προκειμένου να εξοικειωθεί κανείς με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της και να αλιεύει στον σωστό τόπο και την κατάλληλη στιγμή, ώστε να επιτύχει την καλύτερη ποιότητα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-marknin g-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-hjalmargos-skyddad-ursprungsbeteckning_241219.pdf