C/2025/2032

11.4.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2032)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Hjälmargös»

N° UE: PDO-SE-02888-AM01 — 22.1.2025

1. **Nom du produit**

«Hjälmargös»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel la zone appartient géographiquement**

Suède

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Livsmedelsverket (administration nationale de l'alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modification(s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 2024/1143:

Les modifications du cahier des charges et du document unique sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les raisons suivantes:

a) elles ne comprennent aucun changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'utilisation de cette dénomination;

b) il est peu probable qu'elles entraînent un risque que le lien visé à l'article 46, paragraphe 1, point b), pour les appellations d'origine protégées cesse d'exister;

c) elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modification(s) approuvée(s)**

1. Modification visant à permettre la réfrigération des poissons non éviscérés

Au point 3.5 du cahier des charges et au point 3.4 du document unique, la modification suivante est apportée:

Le «Hjälmargös» est capturé et débarqué près du lac Hjälmaren. Le poisson peut être réfrigéré non éviscéré. Il peut également être éviscéré puis réfrigéré ou congelé, ou découpé en filets puis réfrigéré. Les filets peuvent également être congelés. Toutes les opérations doivent être réalisées dans l'aire géographique.

Le «Hjälmargös» entier (non fileté) ne peut être congelé en dehors de l'aire géographique et être commercialisé sous la dénomination «Hjälmargös».

La modification permet de réfrigérer le poisson sans qu'il doive d'abord être éviscéré. L'association des pêcheurs du lac Hjälmaren a indiqué qu'il s'agit d'une manière de procéder des pêcheurs de «Hjälmargös». Cette modification vise à adapter le cahier des charges et le document unique à la pratique existante.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. Modification de la description du produit en ce qui concerne le maillage lors de la pêche au moyen de filets-pièges et de grandes nasses

Au point 3.2 du cahier des charges et au point 5 du document unique, la modification suivante est apportée:

«La pêche au filet ne peut être pratiquée qu'à l'aide d'engins dont le maillage n'est pas inférieur à 60 mm. Le poisson ne doit pas mesurer moins de 45 centimètres au moment où il est capturé. La restriction du maillage ne s'applique pas aux filets-pièges à grande nasse. Les captures sont retirées de la grande nasse et les poissons qui ne satisfont pas à la condition d'une taille de 45 centimètres sont remis vivants dans le lac.»

La modification prévoit l'utilisation d'un maillage différent pour les filets-pièges à grande nasse et l'ajout dans le texte d'une disposition prévoyant que les captures sont retirées de la grande nasse et que les poissons n'ayant pas la taille requise doivent être remis vivants dans le lac.

L'association des pêcheurs du lac Hjälmaren a indiqué qu'il s'agit d'une manière de procéder des pêcheurs de «Hjälmargös». La modification vise à adapter le cahier des charges et le document unique à la pratique existante des pêcheurs de «Hjälmargös».

La modification a une incidence sur le document unique.

3. Modification de la description de l'aire géographique en ce qui concerne la distance par rapport aux lignes de démarcation du lac

Au point 4 du cahier des charges et au point 4 du document unique, la modification suivante est apportée:

«Les terres situées autour du lac, jusqu'à 10 km des lignes de démarcation du lac, font également partie de l'aire géographique en ce qui concerne les activités au stade de la production comprenant le stockage, la transformation et l'élaboration du "Hjälmargös".»

La modification étend le tracé de l'aire géographique en le portant à 10 km des lignes de démarcation de Hjälmaren. L'association des pêcheurs du lac Hjälmaren a fait savoir que l'aire de 1 km précédemment indiquée ne correspond pas aux activités des pêcheurs de «Hjälmargös».

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Hjälmargös»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 03 — POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

0304 — Filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Hjälmargös» est un sandre frais (*Sander lucioperca*) capturé à l'état sauvage dans le lac Hjälmaren. Le poisson doit présenter une longueur minimale de 45 cm lorsqu'il est capturé et est vendu à l'état frais ou congelé, entier ou en filets.

Le goût du «Hjälmargös» est influencé par plusieurs facteurs liés à son habitat. Les eaux du lac Hjälmaren sont riches en nutriments, ce qui assure une bonne disponibilité en éperlans (*Osmerus eperlanus*), dont se nourrit principalement le sandre. Il ressort d'études portant sur des éperlans provenant de différentes eaux que l'éperlan du lac Hjälmaren présente une composition en acides gras unique, ce qui influe également sur la teneur en acides gras du sandre. Des études ont montré que l'environnement riche en nutriments a également pour effet une croissance extrêmement rapide et uniforme du «Hjälmargös». Il produit un poisson plus gras qui, lorsqu'il est cuit, présente un goût plus prononcé et une texture tendre, fondante.

Taille

≥ 45 cm de long

≥ 0,8 kg

Goût

Les personnes formées à l'analyse sensorielle décrivent souvent le goût du «Hjälmargös» comme un goût de poisson délicat et propre. Le «Hjälmargös» cru présente un goût tendre. Il révèle un goût délicat de noix et de chanterelle. L'arrière-goût est métallique.

La cuisson du «Hjälmargös» fait ressortir le gras du poisson et produit une palette de saveurs, qui incluent une note sucrée et une pointe salée. Une légère saveur de noix est perceptible, de même que des tonalités de mollusques et coquillages.

Texture

Le «Hjälmargös» est fondant en bouche sans sensation de gras. Le «Hjälmargös» présente une saveur si douce qu'en tranches minces, sa texture, avec des lamelles claires et fermes, devient la caractéristique dominante en bouche.

Couleur

La chair du «Hjälmargös» présente des reflets perlés.

Teneur en nutriments (pour 100 g de chair de poisson)

Énergie (kcal):	80 à 90
Matières grasses (g):	0,2 à 0,3
Protéines (g):	20 à 26

Il ne s'agit pas de points de contrôle, mais d'un aperçu des fourchettes de valeurs nutritionnelles que présentent normalement les sandres capturés à l'état sauvage.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le sandre est un poisson prédateur qui se nourrit d'autres poissons sauvages vivant dans les mêmes eaux. Dans le lac Hjälmaren, l'éperlan (*Osmerus eperlanus*) constitue sa principale denrée alimentaire, tout au long de l'année. En fonction de la disponibilité en éperlans et de la saison, le sandre se nourrit également de perches (*Perca fluviatilis*), de gardons (*Rutilus rutilus*) et d'ablettes (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Hjälmargös» est capturé et débarqué près du lac Hjälmaren. Le poisson peut être réfrigéré non éviscéré. Il peut également être éviscéré puis réfrigéré ou congelé, ou découpé en filets puis réfrigéré. Les filets peuvent également être congelés. Toutes les opérations doivent être réalisées dans l'aire géographique.

Le «Hjälmargös» entier (non fileté) ne peut être congelé en dehors de l'aire géographique et être commercialisé sous la dénomination «Hjälmargös».

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque lot de «Hjälmargös» porte les mentions suivantes (en plus des informations exigées par la loi):

— date de la capture

— pêcheur professionnel (numéro d'identification)

— appellation protégée (AOP)

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est constituée du lac Hjälmaren. Le lac est délimité par des lignes de rivage et des lignes droites reliant les deux pointes extrêmes de l'embouchure de chaque affluent ou déversoir du lac.

Les terres situées autour du lac, jusqu'à 10 km des lignes de démarcation du lac, font également partie de l'aire géographique en ce qui concerne les activités au stade de la production comprenant le stockage, la transformation et l'élaboration du «Hjälmargös».

Hjälmaren est le quatrième lac le plus étendu de Suède (484 km^2) et est situé à Mälardalen, au centre de la Suède. Le nom provient de l'ancien suédois **iælmber*, qui signifie approximativement «*le lac tempétueux*». Le lac est partagé entre trois régions: Södermanland, Närke et Västmanland. Le lac Hjälmaren peut être divisé en cinq bassins plus ou moins délimités: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren et Östra Hjälmaren.

La pêche commerciale est principalement pratiquée à Stor-Hjälmaren et à Östra Hjälmaren, ainsi que dans la partie la plus orientale de Mellanfjärden. La partie occidentale de Mellanfjärden et, dans une certaine mesure, Hemfjärden sont des zones de frai et d'alevinage très peu profondes (< 2 m) pour les sandres.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques organoleptiques du «Hjälmargös» repose à la fois sur les conditions naturelles de l'aire géographique et sur des facteurs humains.

Conditions naturelles

— faible profondeur d'eau

— température moyenne élevée

— teneur élevée en éléments nutritifs

— faible profondeur de visibilité

— Le «Hjälmargös» est génétiquement adapté aux conditions du lac, tout comme le sont ses principales proies.

Le lac est caractérisé par une faible profondeur d'eau, une température élevée et une teneur élevée en éléments nutritifs. De ces trois points de vue, le lac Hjälmaren peut être considéré comme extrême pour un grand lac d'Europe du Nord. La profondeur moyenne n'est que de 6,1 mètres. Le lac a toujours été peu profond, mais il a été abaissé de plus d'un mètre au cours d'importants travaux d'abaissement entre 1878 et 1887, destinés à libérer des surfaces de culture autour du lac. La faible profondeur de l'eau contribue à la température élevée du lac. La masse d'eau entière est mélangée lorsque le vent souffle sur le lac, ce qui contribue à l'absence de thermoclines en été. L'équilibre nutritif est très bon, avec une teneur moyenne en phosphore d'environ 50 µg/l à Stor-Hjälmaren. Cela contribue à une faible visibilité dans le lac, ce qui constitue un avantage pour les prédateurs lorsqu'ils chassent des proies. Tous ces facteurs sont favorables au «Hjälmargös».

Les températures élevées du lac et la disponibilité des nutriments offrent au sandre un bon accès à sa denrée alimentaire principale, l'éperlan (*Osmerus eperlanus*). Il ressort d'études portant sur des éperlans provenant de différentes eaux que l'éperlan du lac Hjälmaren présente une composition en acides gras unique, ce qui influe également sur la teneur en acides gras du sandre. Des études ont montré que l'environnement riche en nutriments a pour effet une croissance extrêmement rapide et uniforme du «Hjälmargös». Il produit un poisson plus gras qui, lorsqu'il est cuit, présente un goût plus prononcé et une texture tendre, fondante.

Des études génétiques montrent également que la population de sandres d'élevage du lac Hjälmaren s'est adaptée aux conditions spécifiques. Des analyses détaillées des sandres de la mer Baltique et des lacs du centre de la Suède montrent que le sandre du lac Hjälmaren est unique et génétiquement différent de tous les autres sandres, y compris des sandres des eaux avoisinantes. Les sandres du lac Hjälmaren sont utilisés pour peupler d'autres lieux de pêche, mais dans ces cas, les populations de sandres n'ont subi aucun changement génétique mesurable. La population génétiquement définie de «Hjälmargös» n'est donc présente que dans le lac Hjälmaren. Il n'y a pas non plus de transfert de sandres d'autres eaux vers le lac Hjälmaren.

Facteurs humains

Le goût du «Hjälmargös» est influencé par d'autres facteurs que ceux qui sont liés à la singularité de son habitat et de sa génétique:

— l'attention accordée à la qualité et à la gestion durable du stock de sandre;

— le nombre élevé de pêcheurs professionnels - le délai court entre la capture et la livraison;

— la connaissance du biotope.

La pêche au filet ne peut être pratiquée qu'à l'aide d'engins dont le maillage n'est pas inférieur à 60 mm. Le poisson ne doit pas mesurer moins de 45 centimètres au moment où il est capturé. La restriction du maillage ne s'applique pas aux filets-pièges à grande nasse. Les captures sont retirées de la grande nasse et les poissons qui ne satisfont pas à la condition d'une taille de 45 centimètres sont remis vivants dans le lac. Afin de ne pas compromettre la disponibilité des denrées alimentaires, les proies du sandre font l'objet d'une pêche prudente. Aucun chalutage n'est pratiqué dans le lac. Le choix des engins de pêche et des lieux de pêche varie au cours de l'année et repose sur la longue expérience acquise. Les techniques de pêche utilisées impliquent que chaque poisson est manipulé et évalué individuellement par le pêcheur. La restriction de la pêche pratiquée dans le cadre de la pêche commerciale est à la base de la qualité du «Hjälmargös». La taille, la croissance rapide (température élevée de l'eau, teneur en nutriments et bonne disponibilité de proies) et la fraîcheur sont trois facteurs importants pour le goût du «Hjälmargös», qui peuvent être liés à la manière dont la pêche commerciale est pratiquée à Hjälmaren.

La durabilité de la pêche du «Hjälmargös» est confirmée par la certification MSC (Marine Stewardship Council, Conseil d'intendance des mers) du poisson. La certification MSC n'est pourtant pas obligatoire pour une appellation protégée. Le «Hjälmargös» est considéré comme un poisson de qualité.

La pêche du sandre à Hjälmaren repose sur une tradition de pêche vieille de plus de 500 ans. Aujourd'hui, le sandre est pêché dans le lac Hjälmaren par 35 pêcheurs professionnels dont les ports d'attache sont situés autour du lac, ce qui est inhabituel pour un lac de la taille de Hjälmaren. La pêche artisanale implique que tous les pêcheurs se trouvent à proximité de leur port d'attache et il ne s'écoule généralement pas plus de deux heures entre la capture et le chargement du poisson à quai. Dans des conditions météorologiques difficiles, cela peut prendre jusqu'à cinq heures au maximum. Pendant la saison la plus chaude, les poissons sont déjà mis sur la glace sur le bateau. Une saveur propre et de «poisson», qui caractérise le «Hjälmargös», est associée à une pêche à faible incidence. Le délai entre la capture et la transformation à terre est court. Il en résulte une qualité de fraîcheur qui, de plus, est préservée par une congélation rapide à proximité immédiate du débarquement.

Le lac Hjälmaren est une pêcherie spéciale, qui exige de posséder un savoir-faire important afin de maîtriser ses caractéristiques particulières et pêcher au bon endroit et au bon moment pour obtenir la meilleure qualité.

Référence à la publication du cahier des charges

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