C/2025/2032

11.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2032)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Hjälmargös»

N. UE: PDO-SE-02888-AM01 — 22.1.2025

1. **Nome del prodotto**

«Hjälmargös»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ denominazione di origine protetta (DOP)

☐ indicazione geografica protetta (IGP)

☐ indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ prodotti agricoli

☐ vini

☐ bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Svezia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Agenzia nazionale per i prodotti alimentari

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143

Le modifiche del disciplinare e del documento unico sono modifiche ordinarie ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 per i seguenti motivi:

a) non comportano una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'uso di tale nome;

b) è improbabile che rischino di annullare il legame di cui all'articolo 46, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni di origine protette;

c) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

1. Modifica volta a consentire la refrigerazione dei pesci non eviscerati

La sezione 3.5 del disciplinare di produzione e il punto 3.4 del documento unico sono così modificati:

«L'"Hjälmargös" è catturato e sbarcato sul lago di Hjälmaren. Il pesce può essere refrigerato non eviscerato. Il pesce può anche essere eviscerato e successivamente refrigerato o surgelato, oppure tagliato in filetti e poi refrigerato. I filetti possono anche essere surgelati. Tutte le operazioni devono aver luogo nella zona geografica.

L'"Hjälmargös" intero (non tagliato in filetti) non può essere surgelato al di fuori della zona geografica e venduto con la denominazione "Hjälmargös".»

La modifica consente di refrigerare il pesce senza che debba prima essere eviscerato. L'associazione dei pescatori del lago di Hjälmaren ha dichiarato che si tratta di un procedimento utilizzato dai pescatori di «Hjälmargös». La modifica allinea il disciplinare di produzione e il documento unico alla prassi esistente.

La modifica interessa il documento unico.

2. Modifica della descrizione del prodotto per quanto riguarda la dimensione delle maglie in caso di pesca con reti a postazione fissa con grandi cogolli

La sezione 3.2 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico sono così modificati:

«La pesca con reti può essere effettuata soltanto impiegando attrezzi con maglie di dimensioni non inferiori a 60 mm. Il pesce non può presentare dimensioni inferiori a 45 centimetri al momento della cattura. La restrizione relativa alla dimensione delle maglie non si applica alle reti a postazione fissa con grandi cogolli. Le catture sono rimosse dai cogolli e i pesci che non soddisfano il requisito della taglia di 45 cm sono rigettati vivi nel lago.»

La modifica prevede l'uso di maglie di dimensioni diverse per le reti a postazione fissa con grandi cogolli. Aggiunge inoltre che le catture sono rimosse dai cogolli e che i pesci sotto taglia devono essere rigettati vivi nel lago.

L'associazione dei pescatori del lago di Hjälmaren ha dichiarato che si tratta di un procedimento utilizzato dai pescatori di «Hjälmargös». La modifica è apportata al fine di allineare il disciplinare di produzione e il documento unico alla prassi esistente dei pescatori di «Hjälmargös».

La modifica interessa il documento unico.

3. Modifica della descrizione della zona geografica per quanto riguarda la distanza dalle linee di demarcazione del lago

La sezione 4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico sono così modificati:

«Anche la zona geografica terrestre circostante il lago fino a 10 km dalle linee di demarcazione dello stesso è compresa nella zona geografica per le attività della catena di produzione che comprendono lo stoccaggio, la trasformazione e la preparazione dell'"Hjälmargös".»

La modifica estende la zona geografica a 10 km dalle linee di demarcazione del lago Hjälmaren. L'Associazione dei pescatori del lago di Hjälmaren afferma che la precedente zona di 1 km non corrispondeva alle attività dei pescatori dell'«Hjälmargös».

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Hjälmargös»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 03 — PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

0304 — Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Hjälmargös» è un lucioperca (*Sander lucioperca*) catturato allo stato selvatico proveniente dal lago di Hjälmaren. Questo pesce deve avere una lunghezza minima di 45 cm alla cattura ed è venduto fresco o surgelato, intero o come filetti.

Il sapore dell'«Hjälmargös» è influenzato da diversi fattori legati al suo habitat. Il lago di Hjälmaren è un corpo idrico ricco di nutrienti, che offre ai pesci una buona fonte alimentare primaria, lo sperlano (*Osmerus eperlanus*). Da studi sullo sperlano proveniente da varie acque emerge che quello del lago di Hjälmaren presenta una composizione piuttosto unica in termini di acidi grassi, che incide anche sul contenuto di acidi grassi del lucioperca. Studi hanno dimostrato che l'ambiente ricco di nutrienti fa sì inoltre che l'«Hjälmargös» cresca in modo estremamente rapido e uniforme. Tale circostanza produce un pesce pingue che, una volta cotto, presenta una consistenza morbida e tenera.

Dimensioni

≥ 45 cm di lunghezza

≥ 0,8 kg

Sapore

Le persone aventi una formazione sensoriale spesso descrivono il sapore dell'«Hjälmargös» come delicatamente ittico e pulito. Da crudo, l'«Hjälmargös» presenta un sapore delicato che consente di distinguere un delicato sapore di nocciola e cantarello. Il retrogusto è metallico.

La cottura dell'«Hjälmargös» fa emergere il grasso presente nel pesce e rivela una serie di sapori, tra i quali figurano un accenno di dolcezza e una certa salinità. Un tenue sapore di nocciola continua ad essere rilevabile, unitamente a note di molluschi.

Consistenza

L'«Hjälmargös» presenta una consistenza fondente senza creare una sensazione di grasso al palato. Il sapore dell'«Hjälmargös» è talmente delicato che la caratteristica più rilevante dell'esperienza di degustazione, in fette sottili, è la consistenza, con lamine distinte e sode.

Colore

La carne dell'«Hjälmargös» presenta un luccichio perlescente.

Contenuto nutrizionale (per 100 g di carne di pesce)

Energia (kcal)	80 — 90
Lipidi (g)	0,2 — 0,3
Proteine (g)	20 — 26

Non si tratta di punti di controllo, bensì di una panoramica degli intervalli di valori nutrizionali di norma presenti nel lucioperca catturato allo stato selvatico.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il lucioperca è un pesce predatore e si nutre di altri pesci selvatici che vivono nelle stesse acque. Nel lago di Hjälmaren lo sperlano (*Osmerus eperlanus*) è l'alimento primario, in media, nel corso dell'anno. A seconda della disponibilità di sperlano e della stagione, anche il pesce persico (*Perca fluviatilis*), il rutilo (*Rutilus rutilus*) e l'alborella (*Alburnus alburnus*) fanno parte della dieta del lucioperca.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'«Hjälmargös» è catturato e sbarcato sul lago di Hjälmaren. Il pesce può essere refrigerato non eviscerato. Il pesce può anche essere eviscerato e successivamente refrigerato o surgelato, oppure tagliato in filetti e poi refrigerato. I filetti possono anche essere surgelati. Tutte le operazioni devono aver luogo nella zona geografica.

L'«Hjälmargös» intero (non tagliato in filetti) non può essere surgelato al di fuori della zona geografica e venduto con la denominazione «Hjälmargös».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Ogni consegna di «Hjälmargös» reca la seguente dicitura (oltre alle informazioni richieste dalla legge):

— data della cattura;

— pescatore (numero identificativo);

— denominazione protetta (DOP).

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è costituita dal lago di Hjälmaren. Il confine del lago è delimitato dalla costa e dalle rette tra i due punti più estremi della foce di ciascun affluente e dell'emissario del lago.

Anche la zona geografica terrestre circostante il lago fino a 10 km dalle linee di demarcazione dello stesso è compresa nella zona geografica per le attività della catena di produzione che comprendono lo stoccaggio, la trasformazione e la preparazione dell'«Hjälmargös».

Il lago di Hjälmaren è il quarto più grande lago della Svezia per superficie (484 km^2) ed è situato a Mälardalen, nella Svezia centrale. L'origine del nome è l'antica parola svedese **iælmber*, che significa approssimativamente «il lago della tempesta». Il lago è suddiviso fra tre regioni: Södermanland, Närke e Västmanland. Il lago di Hjälmaren può essere suddiviso in cinque bacini più o meno delimitati: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren e Östra Hjälmaren.

La pesca commerciale avviene principalmente nei bacini di Stor-Hjälmaren e Östra Hjälmaren, nonché nella parte orientale di Mellanfjärden. Western Mellanfjärden e, in una certa misura, Hemfjärden sono zone poco profonde di riproduzione e crescita del novellame per il lucioperca (profondità inferiore a 2 m).

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche organolettiche dell'«Hjälmargös» è dovuto tanto alle condizioni naturali della zona quanto ai fattori umani.

Condizioni naturali:

— acque poco profonde;

— temperatura media elevata;

— livelli elevati di nutrienti;

— scarsa trasparenza dell'acqua;

— l'«Hjälmargös» è geneticamente adattato alle condizioni del lago, così come la sua preda primaria.

Il lago è caratterizzato da acque poco profonde, temperature elevate e livelli elevati di nutrienti. Sotto tutti e tre questi aspetti, il lago di Hjälmaren può essere considerato estremo per essere un grande lago dell'Europa settentrionale. La profondità media è di soli 6,1 m. Il lago è sempre stato poco profondo, ma il livello è stato abbassato di oltre un metro durante le operazioni di ampia portata di abbassamento del lago condotte nel 1878-1887 per liberare terreni agricoli intorno allo stesso. L'acqua poco profonda contribuisce alla temperatura elevata. L'intera massa d'acqua viene rimescolata in caso di condizioni ventose sul lago, il che significa che in estate non vi è acqua al di sotto del termoclino. Lo stato dei nutrienti è molto elevato, con livelli medi di fosforo pari a circa 50 µg/l nel bacino di Stor-Hjälmaren. Ciò contribuisce a una scarsa trasparenza dell'acqua nel lago, una circostanza questa che rappresenta un vantaggio per i predatori che cacciano pesci preda. Tutti questi fattori sono vantaggiosi per l'«Hjälmargös».

Le temperature elevate e i livelli elevati di nutrienti del lago forniscono ai pesci un approvvigionamento adeguato della loro fonte alimentare primaria, lo sperlano (*Osmerus eperlanus*). Da studi sullo sperlano proveniente da varie acque emerge che quello del lago di Hjälmaren presenta una composizione piuttosto unica in termini di acidi grassi, che incide anche sul contenuto di acidi grassi del lucioperca. Studi hanno dimostrato che l'ambiente ricco di nutrienti fa sì che l'«Hjälmargös» cresca in modo estremamente rapido e uniforme. Tale circostanza produce un pesce pingue che, una volta cotto, presenta una consistenza morbida e tenera.

Nell'ambito di studi genetici è stato dimostrato altresì che la popolazione di lucioperca del lago di Hjälmaren si è adattata alle sue condizioni specifiche. Da un'analisi approfondita del lucioperca proveniente dal Mar Baltico e da laghi della Svezia centrale è emerso che il lucioperca presente nel lago di Hjälmaren è unico ed è geneticamente diverso da tutti gli altri lucioperca, compresi quelli presenti nei corpi idrici vicini. Il lucioperca del lago di Hjälmaren è utilizzato per popolare altre zone di pesca, ma in tali casi non è stata registrata alcuna variazione genetica misurabile nelle popolazioni locali di lucioperca. La popolazione geneticamente distinta dell'«Hjälmargös» si trova soltanto nel lago di Hjälmaren. Inoltre non vi è alcun trasferimento di lucioperca da altri corpi idrici al lago di Hjälmaren.

Fattori umani

Il sapore dell'«Hjälmargös» è influenzato da altri fattori oltre a quelli relativi al suo habitat e ai suoi tratti genetici unici:

— attenzione alla qualità e alla gestione sostenibile dello stock di lucioperca;

— numero elevato di pescatori commerciali; tempi brevi tra la cattura e la consegna;

— conoscenza del biotopo.

La pesca può essere effettuata soltanto impiegando attrezzi con maglie di dimensioni non inferiori a 60 mm. Il pesce non può presentare dimensioni inferiori a 45 centimetri al momento della cattura. La restrizione relativa alla dimensione delle maglie non si applica alle reti a postazione fissa con grandi cogolli. Le catture sono rimosse dai cogolli e i pesci che non soddisfano il requisito della taglia di 45 cm sono rigettati vivi nel lago. Al fine di non compromettere la disponibilità di alimenti, la pesca della preda del lucioperca è soggetta a restrizioni. Nel lago non è praticata la pesca a strascico. La scelta degli attrezzi da pesca e della località di pesca varia nel corso dell'anno e si basa su numerosi anni di esperienza. I metodi di pesca fanno sì che ciascun pesce sia manipolato e valutato individualmente dal pescatore. La restrizione della pesca posta in essere dalle attività di pesca commerciale è uno dei motivi alla base della qualità dell'«Hjälmargös». Le dimensioni dei pesci, la rapida crescita (temperatura elevata dell'acqua, tenore elevato di nutrienti e buona disponibilità di prede) e la freschezza sono tre fattori importanti per il sapore dell'«Hjälmargös», che possono essere collegati al modo in cui viene praticata la pesca commerciale nel lago di Hjälmaren.

La sostenibilità dell'«Hjälmargös» è confermata dalla certificazione del Consiglio d'intendenza marittima (Marine Stewardship Council - MSC). Tuttavia tale certificazione MSC non è un requisito per una denominazione protetta. L'«Hjälmargös» è considerato un pesce di qualità.

La pesca del lucioperca nel lago si fonda su una tradizione di pesca di oltre 500 anni. Attualmente la pesca del lucioperca nel lago di Hjälmaren è praticata da 35 pescatori commerciali con porti di appartenenza siti intorno al lago, un numero insolitamente elevato per un lago di queste dimensioni. La pesca artigianale su piccola scala fa sì che i pescatori non siano mai lontani dal loro porto di appartenenza e spesso non necessitino di più di due ore dalla cattura allo scarico sulla banchina. In condizioni meteorologiche avverse tali attività possono richiedere fino a cinque ore al massimo. Nel periodo più caldo dell'anno il pesce viene messo su ghiaccio a bordo del peschereccio. Il sapore pulito e «ittico» che caratterizza l'«Hjälmargös» è legato alla pesca a basso impatto: tempi brevi tra la cattura e la lavorazione a terra. La qualità può essere definita freschezza, che è preservata anche mediante un rapido congelamento subito dopo lo sbarco.

Il lago di Hjälmaren è una zona di pesca speciale che richiede un know-how di ampia portata per acquisire una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del lago e pescare nel luogo giusto al momento giusto per ottenere la qualità migliore.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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