Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2032

11.4.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2032)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Hjälmargös"

EU-nr.: PDO-SE-02888-AM01 — 22.1.2025

1. **Naam van het product**

"Hjälmargös"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Zweden

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Livsmedelsverket (nationale overheidsdienst voor levensmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen):

de wijzigingen van het productdossier en het enig document zijn standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat:

a) zij geen wijziging omvatten in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of in het gebruik ervan;

b) het onwaarschijnlijk is dat zij het in artikel 46, lid 1, punt b), bedoelde verband met het geografische gebied verbreken;

c) zij niet leiden tot nieuwe beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

1. Wijziging om vissen met ingewanden te mogen koelen

Punt 3.5 van het productdossier en punt 3.4 van het enig document zijn als volgt gewijzigd:

““Hjälmargös” wordt gevangen op het Hjälmarmeer en van daaruit aangeland. De vis mag worden gekoeld zonder dat de ingewanden eerst zijn verwijderd. De vis kan ook worden gestript en vervolgens in zijn geheel worden gekoeld of ingevroren, of tot filets worden versneden en vervolgens gekoeld. De filets kunnen ook worden ingevroren. Alle bewerkingen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

Hele (niet gefileerde) “Hjälmargös” mag niet buiten het geografische gebied worden ingevroren en onder de naam “Hjälmargös” worden verkocht.”

Deze wijziging maakt het mogelijk de vis te koelen zonder deze eerst te strippen. De vissersvereniging van het Hjälmarmeer heeft aangegeven dat dit voor hen een gebruikelijke praktijk is. Deze wijziging heeft tot doel het productdossier en het enig document in overeenstemming te brengen met de bestaande praktijk.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. Wijziging van de productbeschrijving, met name van de maaswijdte bij visserij met kommen en grote fuiken

Punt 3.2 van het productdossier en punt 5 van het enig document zijn als volgt gewijzigd:

“Er mag alleen gevist worden met netten met een minimale maaswijdte van 60 mm. De gevangen vis mag niet kleiner zijn dan 45 cm. De beperking betreffende de maaswijdte geldt niet voor kommen en grote fuiken. De vangsten worden verwijderd uit de grote fuiken en de vissen die niet voldoen aan de vereiste grootte van 45 cm, worden levend vrijgelaten in het meer.”

Met de wijziging wordt een afwijking van de maaswijdte ingevoerd voor kommen en grote fuiken. Daarnaast moeten de vangsten uit de grote fuiken worden verwijderd en moeten te kleine vissen levend worden vrijgelaten in het meer.

De vissersvereniging van het Hjälmarmeer heeft aangegeven dat dit voor hen een gebruikelijke praktijk is. Deze wijziging heeft tot doel het productdossier en het enig document in overeenstemming te brengen met de bestaande praktijk van de Hjälmarmeer-vissers.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. Wijziging van het geografische gebied, met name van de afstand vanaf de afbakeningslijnen van het meer

Punt 4 van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn als volgt gewijzigd:

“Het landoppervlak rond het meer, in een straal van 10 km vanaf de afbakeningslijnen van het meer, maakt ook deel uit van het geografische gebied voor activiteiten in de productieketen zoals de opslag, verwerking en bereiding van “Hjälmargös”.”

Door de wijziging wordt het geografische gebied uitgebreid tot een straal van 10 km vanaf de afbakeningslijnen van de Hjälmarmeer. De vissersvereniging van het Hjälmarmeer heeft aangegeven dat de voorheen vermelde straal van 1 km niet overeenkomt met de activiteiten van de “Hjälmargös”-vissers.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Hjälmargös”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

0304 — Visfilets en ander visvlees (ook indien fijngemaakt), vers, gekoeld of bevroren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Hjälmargös" is een in het wild gevangen verse snoekbaars (*Sander lucioperca*) uit het Hjälmarmeer. De gevangen vis moet ten minste 45 cm lang zijn en wordt hetzij vers, hetzij bevroren verkocht in zijn geheel of als filets.

De smaak van "Hjälmargös" wordt beïnvloed door verschillende factoren die verband houden met de habitat van de vis. Het Hjälmarmeer is een nutriëntenrijk waterlichaam dat de vis een goede aanvoer van zijn belangrijkste voedselbron, spiering (*Osmerus eperlanus*), levert. Uit onderzoek naar spiering uit verschillende wateren blijkt dat de spiering uit het Hjälmarmeer een vrij unieke vetzuursamenstelling kent, die ook van invloed is op het vetzuurgehalte van de snoekbaars. Studies hebben aangetoond dat de nutriëntenrijke omgeving de "Hjälmargös" ook extreem snel en gelijkmatig laat groeien. Dit zorgt voor een vollere vis die na bereiding een zachte, malse textuur heeft.

Grootte

≥ 45 cm lang

≥ 0,8 kg

Smaak

Mensen met een opleiding in sensorisch onderzoek beschrijven de smaak van "Hjälmargös" vaak als subtiel visachtig en zuiver. Rauwe "Hjälmargös" heeft een zachte smaak. De vis heeft een milde smaak van noten en cantharellen. De nasmaak is metallisch.

Door "Hjälmargös" te bereiden, komt het vet in de vis naar voren en wordt een breed smakenpalet met een vleugje zoetheid en een zekere zoute toets onthuld. Er valt nog steeds een licht nootachtige smaak te onderscheiden, naast toetsen van schaal- en schelpdieren.

Textuur

"Hjälmargös" smelt in de mond, zonder vet aan te voelen. De smaak van "Hjälmargös" is zo mild dat de textuur, als de vis dun wordt gesneden, het meest uitgesproken kenmerk van de smaakervaring vormt, met duidelijke, stevige laminae.

Kleur

Het vlees van "Hjälmargös" heeft een parelmoerglans.

Voedingswaarde (per 100 g visvlees)

Energie (kcal):	80-90
Lipiden (g):	0,2-0,3
Proteïnen (g):	20-26

Het gaat hier niet om controlepunten, maar veeleer om een overzicht van de voedingswaarden die gewoonlijk bij in het wild gevangen snoekbaars worden aangetroffen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De snoekbaars is een roofvis die zich voedt met andere wilde vissen die in dezelfde wateren leven. In het Hjälmarmeer is spiering (*Osmerus eperlanus*) gemiddeld genomen over het jaar zijn voornaamste voedingsbron. Naargelang van de beschikbaarheid van spiering en van het seizoen maken baars (*Perca fluviatilis*), blankvoorn (*Rutilus rutilus*) en alver (*Alburnus alburnus*) eveneens deel uit van zijn voedingspatroon.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

"Hjälmargös" wordt gevangen op het Hjälmarmeer en van daaruit aangeland. De vis mag worden gekoeld zonder dat de ingewanden eerst zijn verwijderd. De vis kan ook worden gestript en vervolgens in zijn geheel worden gekoeld of ingevroren, of tot filets worden versneden en vervolgens gekoeld. De filets kunnen ook worden ingevroren. Alle bewerkingen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

Hele (niet gefileerde) “Hjälmargös” mag niet buiten het geografische gebied worden ingevroren en onder de naam “Hjälmargös” worden verkocht.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Elke levering van “Hjälmargös” wordt voorzien van de volgende informatie (naast de wettelijk verplichte informatie):

— vangstdatum;

— visser (identificatienummer), en

— beschermde benaming (BOB).

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit het Hjälmarmeer. Het meer wordt begrensd door de kustlijn en door rechte lijnen tussen de twee buitenste punten van de monding van elke zijrivier en uitstroom van het meer.

Het landoppervlak rond het meer, in een straal van 10 km vanaf de afbakeningslijnen van het meer, maakt ook deel uit van het geografische gebied voor activiteiten in de productieketen zoals de opslag, verwerking en bereiding van “Hjälmargös”.

Het Hjälmarmeer is het op drie na grootste meer van Zweden (484 km²) en bevindt zich in het Mälardal in het midden van Zweden. De naam vindt zijn oorsprong in het Oud-Zweedse woord **iælmber*, dat zo veel betekent als “*het stormachtige meer*”. Het meer is verdeeld over drie regio’s: Södermanland, Närke en Västmanland. Het Hjälmarmeer kan worden onderverdeeld in vijf min of meer afgebakende bekkens: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren en Östra Hjälmaren.

De commerciële visserij vindt voornamelijk plaats in Stor-Hjälmaren en Östra Hjälmaren en in het meest oostelijke deel van Mellanfjärden. Het westelijke deel van Mellanfjärden en tot op zekere hoogte ook Hemfjärden zijn zeer ondiepe paai- en kraamgebieden voor de snoekbaars (minder dan 2 m diep).

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen het geografische gebied en de organoleptische kenmerken van “Hjälmargös” is zowel te danken aan de natuurlijke omstandigheden van het gebied als aan menselijke factoren.

Natuurlijke omstandigheden

— ondiep water

— hoge gemiddelde temperatuur

— hoge nutriëntengehalten

— geringe zichtdiepte van het water

— “Hjälmargös” is genetisch aangepast aan de omstandigheden van het meer, net als zijn belangrijkste prooien.

Het meer wordt gekenmerkt door ondiep water, hoge temperaturen en hoge nutriëntengehalten. Het Hjälmarmeer kan in elk van die drie opzichten als extreem worden beschouwd voor een groot Noord-Europees meer. De gemiddelde diepte bedraagt slechts 6,1 m. Het meer is altijd ondiep geweest, maar werd met meer dan één meter verlaagd tijdens omvangrijke verlagingswerkzaamheden in 1878-1887 om landbouwgrond rond het meer vrij te maken. Het ondiepe water draagt bij tot de hoge temperatuur. De gehele watermassa wordt omgewoeld wanneer de wind opsteekt boven het meer, waardoor er in de zomer geen water onder de spronglaag zit. Het nutriëntengehalte is erg hoog, met een gemiddeld fosforgehalte van ongeveer 50 µg/l in Stor-Hjälmaren. Dit draagt bij tot de geringe zichtdiepte van het water, wat een voordeel is voor roofvissen die op prooivissen jagen. Al deze factoren zijn gunstig voor “Hjälmargös”.

De hoge temperaturen en nutriëntengehalten van het meer zorgen ervoor dat de vis een voldoende aanvoer heeft van zijn voornaamste voedselbron, spiering (*Osmerus eperlanus*). Uit onderzoek naar spiering uit verschillende wateren blijkt dat de spiering uit het Hjälmarmeer een vrij unieke vetzuursamenstelling kent, die ook van invloed is op het vetzuurgehalte van de snoekbaars. Studies hebben aangetoond dat de nutriëntenrijke omgeving de "Hjälmargös" extreem snel en gelijkmatig laat groeien. Dit zorgt voor een vollere vis die na bereiding een zachte, malse textuur heeft.

Uit genetische studies blijkt ook dat de snoekbaarspopulatie in het Hjälmarmeer zich heeft aangepast aan de specifieke omstandigheden in het meer. Een grondige analyse van snoekbaars uit de Oostzee en uit meren in het midden van Zweden laat zien dat de snoekbaars in het Hjälmarmeer uniek is en genetisch verschilt van alle andere snoekbaarzen, ook die in nabijgelegen waterlichamen. Snoekbaars uit het Hjälmarmeer wordt gebruikt om andere visgronden te bevolken, maar in die gevallen is er geen sprake van een meetbare genetische verandering in de populatie. De genetisch onderscheiden populatie "Hjälmargös" komt alleen voor in het Hjälmarmeer. Er is ook geen overdracht van snoekbaars uit andere waterlichamen naar het Hjälmarmeer.

Menselijke factoren

De smaak van "Hjälmargös" wordt ook beïnvloed door andere factoren dan die welke verband houden met zijn unieke habitat en genetica:

— aandacht voor de kwaliteit en een duurzaam beheer van het snoekbaarsbestand;

— groot aantal commerciële vissers — korte tijd tussen vangst en levering;

— kennis van de biotoop.

Er mag alleen gevist worden met netten met een minimale maaswijdte van 60 mm. De gevangen vis mag niet kleiner zijn dan 45 cm. De beperking betreffende de maaswijdte geldt niet voor kommen en grote fuiken. De vangsten worden verwijderd uit de grote fuiken en de vissen die niet voldoen aan de vereiste grootte van 45 cm, worden levend vrijgelaten in het meer. Om de beschikbaarheid van voedsel niet in gevaar te brengen, wordt terughoudend opgetreden bij het vissen op de prooivissen van de snoekbaars. Er is geen trawlvisserij in het meer. De keuze van het vistuig en de locatie varieert in de loop van het jaar en is gebaseerd op vele jaren ervaring. De visserijmethoden houden in dat elke vis individueel wordt gehanteerd en beoordeeld door de visser. De door de commerciële visserij ingestelde beperking op de visserij is een van de redenen voor de kwaliteit van "Hjälmargös". De grootte, de snelle groei (hoge watertemperatuur en hoog nutriëntengehalte en een goede beschikbaarheid van prooi) en de versheid van de vis zijn drie belangrijke factoren voor de smaak van "Hjälmargös", die in verband kunnen worden gebracht met de manier waarop de commerciële visserij op het Hjälmarmeer plaatsvindt.

De duurzaamheid van "Hjälmargös" wordt bevestigd door het feit dat de vis het keurmerk van de MSC (Marine Stewardship Council) draagt. Het MSC-keurmerk is echter geen vereiste voor een beschermde benaming. "Hjälmargös" wordt als kwaliteitsvis beschouwd.

Al 500 jaar lang wordt er op het Hjälmarmeer op snoekbaars gevist. Tegenwoordig gebeurt dit door 35 commerciële vissers met thuishavens rond het meer, een ongewoon hoog aantal voor een meer van deze omvang. Dankzij de kleinschalige visserij zijn vissers nooit ver van hun thuishaven en duurt het vaak niet meer dan twee uur vanaf de vangst tot het lossen aan de kade. Bij zwaar weer kan dit maximaal vijf uur in beslag nemen. Tijdens de warmste tijd van het jaar wordt de vis op de boot op ijs gelegd. De zuivere, "visachtige" smaak die kenmerkend is voor "Hjälmargös", hangt samen met de visserij met een lage impact. Er zit slechts weinig tijd tussen vangst en verwerking aan land. De daaruit voortvloeiende kwaliteit kan worden uitgedrukt als versheid. Deze kwaliteit wordt behouden door het snelle invriezen kort na de aanlanding.

Het Hjälmarmeer is een bijzondere visgrond die uitgebreide knowhow vereist om de bijzondere kenmerken van het meer te beheersen en op het juiste moment op de juiste plek te vissen en zo de beste kwaliteit te verkrijgen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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