C/2025/2032

11.4.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2032)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Hjälmargös»

N.º UE: PDO-SE-02888-AM01 — 22.1.2025

1. **Denominação do produto**

«Hjälmargös»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ denominação de origem protegida (DOP)

☐ indicação geográfica protegida (IGP)

☐ indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Suécia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Instituto Nacional da Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

as alterações do caderno de especificações e do documento único são alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, pelos seguintes motivos:

a) Não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da utilização desse nome;

b) Não criam o risco de anular a relação a que se refere o artigo 46.º, n.º 1, alínea b), tratando-se de denominações de origem protegidas;

c) Não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

1. Alteração para permitir que o peixe seja refrigerado não eviscerado

O ponto 3.5 do caderno de especificações e o ponto 3.4 do documento único são alterados do seguinte modo:

O «Hjälmargös» é capturado e desembarcado no lago Hjälmaren. O peixe pode ser refrigerado não eviscerado. Pode também ser eviscerado e, de seguida, refrigerado ou congelado, ou ser cortado em filetes e, depois, refrigerado. Os filetes podem igualmente ser congelados. Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica:

Se for apresentado inteiro (não cortado em filetes), não pode ser congelado fora da área geográfica nem comercializado sob a denominação «Hjälmargös».

A alteração permite que o peixe seja refrigerado sem ser previamente eviscerado. Segundo a Associação de Pesca do Lago Hjälmaren, trata-se de uma abordagem utilizada pelos pescadores do «Hjälmargös». A alteração alinha o caderno de especificações e o documento único com a prática atual.

A alteração afeta o documento único.

2. Alteração da descrição do produto no que respeita à malhagem na pesca com armações dotadas de grandes galrichos

O ponto 3.2 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único são alterados do seguinte modo:

«A pesca com rede só pode ser exercida com artes de malhagem não inferior a 60 mm. No momento da captura, os peixes não podem medir menos de 45 cm. A restrição relativa à malhagem não se aplica às armações com grandes galrichos. A captura é retirada do galricho e os peixes que não cumpram o requisito de 45 cm de comprimento são devolvidos vivos ao lago.»

A alteração prevê a utilização de uma malhagem diferente para as armações com grandes galrichos. Acrescenta igualmente que a captura é retirada do galricho e que os peixes de tamanho inferior ao regulamentar têm de ser devolvidos vivos ao mar.

Segundo a Associação de Pesca do Lago Hjälmaren, trata-se de uma abordagem utilizada pelos pescadores do «Hjälmargös». A alteração destina-se a alinhar o caderno de especificações e o documento único com a prática atual dos pescadores do «Hjälmargös».

A alteração afeta o documento único.

3. Alteração da descrição da área geográfica no que respeita à distância das linhas de demarcação do lago

O ponto 4 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único são alterados do seguinte modo:

«A área geográfica inclui também as terras à volta do lago, até 10 km das suas linhas de demarcação, utilizadas para desenvolver as atividades da cadeia de produção, incluindo o armazenamento, a transformação e a preparação do "Hjälmargös".»

A alteração alarga a extensão da área geográfica para 10 km a partir das linhas de demarcação do lago Hjälmaren. Segundo a Associação de Pesca do Lago Hjälmaren, a área anterior de 1 km não correspondia às atividades dos pescadores do «Hjälmargös».

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Hjälmargös»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 03 – PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

0304 – filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes (mesmo picada), frescos, refrigerados ou congelados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

«Hjälmargös» designa o lucioperca (*Sander lucioperca*) capturado em meio natural, no lago Hjälmaren. O peixe deve ter, no mínimo, 45 cm de comprimento no momento da captura e ser vendido fresco ou congelado, inteiro ou em filetes.

O sabor do «Hjälmargös» é influenciado por vários fatores relacionados com o seu *habitat*. O lago Hjälmaren é uma massa de água rica em nutrientes, que lhe proporciona uma boa fonte de alimentos, o eperlano-europeu (*Osmerus eperlanus*). Estudos sobre o eperlano-europeu, presente em várias massas de água, mostram que o eperlano do lago Hjälmaren tem uma composição única em ácidos gordos, o que afeta também o teor de ácidos gordos do lucioperca. Estes estudos demonstram que o ambiente rico em nutrientes também contribui para o crescimento do «Hjälmargös», extremamente rápido e uniforme. Estas condições permitem obter um peixe mais gordo que, quando cozinhado, apresenta textura macia e delicada.

Tamanho

≥ 45 cm de comprimento

≥ 0,8 kg

Sabor:

As pessoas treinadas em análise sensorial descrevem frequentemente o «Hjälmargös» como apresentando sabor delicadamente natural e de peixe. Em cru, o «Hjälmargös» apresenta aroma delicado, sabor suave a nozes e a peixe de rio e travo metálico.

Com a cozedura, o «Hjälmargös» liberta gordura e revela uma paleta de sabores, incluindo uma ponta de doce e algum salgado. Continua a ser detetável um ligeiro travo a nozes, assim como notas de marisco.

Textura

O «Hjälmargös» desfaz-se na boca, sem deixar qualquer sensação de gordura. O sabor do «Hjälmargös» é tão suave que, quando cortado em filetes finos, apresenta textura lascada e firme, a característica mais proeminente da experiência de degustação.

Cor

A carne do «Hjälmargös» tem reflexos nacarados.

Teor nutricional (por 100 g de carne de peixe)

Energia (kcal)	80 - 90
Gordura (g)	0,2 - 0,3
Proteínas (g)	20 - 26

Não se trata de pontos de controlo, mas antes de uma visão geral das gamas de valores nutricionais normalmente encontrados nos luciopercas capturados em meio selvagem.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O lucioperca é um predador que se alimenta dos outros peixes selvagens que vivem nas mesmas águas. No lago Hjälmaren, o eperlano-europeu (*Osmerus eperlanus*) é o seu alimento principal, calculado em média ao longo do ano. Dependendo da disponibilidade de eperlano e da estação do ano, a sua dieta inclui também a perca (*Perca fluviatilis*), a ruivaca (*Rutilus rutilus*) e o alburno (*Alburnus alburnus*).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O «Hjälmargös» é capturado e desembarcado no lago Hjälmaren. O peixe pode ser refrigerado não eviscerado. Pode também ser eviscerado e, de seguida, refrigerado ou congelado, ou ser cortado em filetes e, depois, refrigerado. Os filetes podem igualmente ser congelados. Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica:

Se for apresentado inteiro (não cortado em filetes), não pode ser congelado fora da área geográfica nem comercializado sob a denominação «Hjälmargös».

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

Todas as entregas de «Hjälmargös» são rotuladas com as seguintes menções (para além das informações exigidas por lei):

— data da captura

— pescador (número ID)

— denominação protegida (DOP)

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é o lago Hjälmaren. As fronteiras do lago são delimitadas pela orla costeira e por linhas retas entre os dois pontos extremos da foz de cada afluente e do ponto de descarga de água do lago.

A área geográfica inclui também as terras à volta do lago, até 10 km das suas linhas de demarcação, utilizadas para desenvolver as atividades da cadeia de produção, incluindo o armazenamento, a transformação e a preparação do «Hjälmargös».

O lago Hjälmaren é o quarto maior lago sueco (484 km^2) e situa-se em Mälardalen, no centro do país. A origem deste nome assenta na antiga palavra sueca **iælmber*, que significa «lago dos vendavais». O lago está dividido em três regiões: Södermanland, Närke e Västmanland. O lago Hjälmaren pode ser dividido em cinco bacias mais ou menos delimitadas: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren e Östra Hjälmaren.

A pesca comercial pratica-se principalmente em Stor-Hjälmaren e Östra Hjälmaren, assim como na parte mais oriental de Mellanfjärden. A parte ocidental da região de Mellanfjärden e, em certa medida, de Hemfjärden são zonas muito pouco profundas de desova e de alevinagem do lucioperca (menos de 2 m de profundidade).

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a área geográfica e as características organoléticas do «Hjälmargös» deve-se tanto às condições naturais da área como aos fatores humanos.

Condições naturais

— águas pouco profundas

— temperatura média elevada

— elevados níveis de nutrientes

— baixa transparência da água

— O «Hjälmargös» e as suas principais presas estão geneticamente adaptados às condições do lago.

O lago caracteriza-se por águas pouco profundas, temperaturas altas e elevados níveis de nutrientes. Em todos os três aspetos, o lago Hjälmaren pode ser considerado extremo para um grande lago do norte da Europa. A profundidade média é de apenas 6,1 m. Foi sempre pouco profundo, mas baixou mais de um metro durante as operações de grande envergadura (1878-1887) realizadas para diminuir esta extensão de água, de modo a libertar terras agrícolas à volta do lago. As águas pouco profundas contribuem para as temperaturas altas. Quando o tempo está ventoso, toda a massa de água é empurrada, o que significa que, no verão, não existe água abaixo da termoclina. O nível de nutrientes é muito elevado, com níveis médios de fósforo de cerca de 50 µg/l em Stor-Hjälmaren. Tal contribui para a reduzida transparência da água do lago, o que constitui uma vantagem para os predadores em busca de presas. Todos estes fatores são benéficos para o «Hjälmargös».

As temperaturas altas e os níveis de nutrientes do lago proporcionam ao peixe um abastecimento adequado da sua principal fonte alimentar, o eperlano-europeu (*Osmerus eperlanus*). Estudos sobre o eperlano-europeu, presente em várias massas de água, mostram que o eperlano do lago Hjälmaren tem uma composição única em ácidos gordos, o que afeta também o teor de ácidos gordos do lucioperca. Estudos na matéria mostram que o ambiente rico em nutrientes faz com que o «Hjälmargös» cresça de forma extremamente rápida e uniforme. Estas condições permitem obter um peixe mais gordo que, quando cozinhado, apresenta textura macia e delicada.

Os estudos genéticos mostram também que a população de lucioperca do lago Hjälmaren se adaptou às suas condições específicas. Um exame exaustivo do lucioperca do mar Báltico e dos lagos do centro da Suécia mostra que este peixe do lago Hjälmaren é único e geneticamente diferente de todos os outros peixes da mesma espécie, incluindo os das massas de água vizinhas. O lucioperca do lago Hjälmaren é utilizado para povoar outros bancos de pesca, mas tal não induziu qualquer alteração genética mensurável das populações locais de lucioperca. A população geneticamente distinta de «Hjälmargös» só se encontra no lago Hjälmaren. Também não há transferência de luciopercas de outras massas de água para o lago Hjälmaren.

Fatores humanos

O sabor do «Hjälmargös» é influenciado por outros fatores, para além dos relacionados com o seu habitat e genética únicos:

— ênfase dada à qualidade e à gestão sustentável da unidade populacional

— grande número de pescadores que se dedicam à pesca comercial – período curto entre a captura e a entrega

— conhecimento do biótopo

A pesca só pode ser exercida com artes de malhagem não inferior a 60 mm. No momento da captura, os peixes não podem medir menos de 45 cm. A restrição relativa à malhagem não se aplica às armações com grandes galrichos. A captura é retirada do galricho e os peixes que não cumpram o requisito de 45 cm de comprimento são devolvidos vivos ao lago. Para não comprometer a disponibilidade de alimentos, são impostas restrições à pesca das presas do lucioperca. No lago não se utilizam redes de arrasto. A escolha das artes de pesca e a localização varia ao longo do ano e baseia-se em muitos anos de experiência. Os métodos de pesca implicam um manuseamento e uma avaliação individual de cada peixe pelos pescadores. A restrição da atividade piscatória praticada no quadro da pesca comercial é uma das razões da qualidade do «Hjälmargös». O tamanho, o crescimento rápido dos peixes (temperatura alta da água, teor de nutrientes e disponibilidade de presas) e a frescura são três fatores importantes, que contribuem para o sabor do «Hjälmargös», podendo estar ligados ao modo de pesca comercial praticada no lago Hjälmaren.

A sustentabilidade da pesca de «Hjälmargös» é confirmada pela certificação MSC (Marine Stewardship Council - Conselho de Proteção Marinha) do peixe. No entanto, a certificação MSC não é um requisito para a denominação protegida. O «Hjälmargös» é reputado pela sua qualidade.

A pesca do lucioperca no lago assenta numa tradição piscatória com mais de 500 anos. Atualmente, o lucioperca do lago Hjälmaren é capturado por 35 pescadores profissionais com portos de origem à volta do lago, o que representa um número invulgarmente elevado para uma massa de água deste tamanho. Pesca artesanal significa que os pescadores nunca estão longe do seu porto de origem e, muitas vezes, as operações de captura e de descarga no cais não levam duas horas. Em condições meteorológicas extremas, podem levar até cinco horas, no máximo. Na época mais quente do ano, o peixe é posto no gelo dentro do barco. O sabor natural e delicado a «peixe» que caracteriza o «Hjälmargös» está associado à pesca de baixo impacto e ao curto espaço de tempo entre a captura e o manuseamento em terra. A qualidade pode ser designada por frescura, que é igualmente preservada por congelação rápida logo a seguir ao desembarque.

O lago Hjälmaren é uma zona de pesca especial, que obriga a um vasto saber-fazer para se conhecerem as características especiais do lago e para se pescar no local certo e no momento certo, procurando o peixe de melhor qualidade.

Referência à publicação do caderno de especificações

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