C/2025/2032

11.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2032)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Hjälmargös”

EU nr: PDO-SE-02888-AM01 – 22.1.2025

1. **Produktens namn**

”Hjälmargös”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket området hör geografiskt**

Sverige

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Livsmedelsverket

6. **Klassificering som standardändring**

En förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) nr 2024/1143:

Ändringarna av specifikationen och det sammanfattande dokumentet är standardändringar enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 av följande skäl:

a) De inbegriper inte någon ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller av användningen av det namnet.

b) Det är osannolikt att de innebär en risk för att det samband som avses i artikel 46.1 b för skyddade ursprungsbeteckningar inte längre uppfylls.

c) De innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. Ändring av att fisk kan kyllagras ej urtagen

I avsnitt 3.5 i Produktspecifikationen och punkt 3.4 i Sammanfattande dokumentet ändras enligt följande:

”Hjälmargös” fångas i och landas vid Hjälmaren. Fisken kan kyllagras ej urtagen. Den kan även tas ur för att därefter kyllagras eller frysas, alternativt styckas fisken till filé för att därefter kyllagras. Filé kan även fryslagras. Alla moment ska ske inom det geografiska området

Hel (ej filead) ”Hjälmargös” får ej frysas utanför det geografiska området och säljas med beteckningen ”Hjälmargös”.”

Ändringen innebär att fisken får kyllagras utan att först tas ur. Hjälmarens fiskareförbund har anfört att att detta är ett tillvägagångssätt som används av fiskarna av ”Hjälmargös”. Ändringen är en anpassning av produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet till rådande praxis.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. Ändring i beskrivning av produkten avseende maskstorlek vid fiske med bottengarn och storryssja

I avsnitt 3.2 i Produktspecifikationen samt punkt 5 i Sammanfattande dokumentet ändras enligt följande:

”Nätfiske får endast bedrivas med fångstredskap i vilka maskstorleken inte understiger 60 mm och fisken får inte vara mindre än 45 centimeter lång. Begränsning av maskstorlek gäller inte för bottengarn med storryssja. Fångsten håvas upp ur storryssja och fisk som inte uppfyller storlekskravet på 45 centimeter återförs levande till sjön.”

Ändringen innebär att bottengarn med storryssja får ha annan maskstorlek, och ett tillägg i texten om att fångsten håvas upp ur storryssja och att fisk som inte uppfyller storlekskravet ska återföras levande till sjön.

Hjälmarens fiskareförbund har anfört att att detta är ett tillvägagångssätt som används av fiskarna av ”Hjälmargös”. Ändringen görs för att anpassa produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet till rådande praxis hos fiskarna av Hjälmargös.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. Ändring i beskrivning av det geografiska området avseende avstånd från sjöns avgränsningslinjer

I avsnitt 4 i Produktspecifikationen och punkt 4 i Sammanfattande dokumentet ändras enligt följande:

”Även landområdet runt sjön, upp till 10 km från sjöns avgränsningslinjer, ingår i det geografiska området för aktiviteter i produktionsleden som innebär lagring, bearbetning och beredning av ’Hjälmargös’.”

Ändringen innebär att det geografiska områdets sträckning utökas till 10 km från Hjälmarens avgränsningslinjer. Hjälmarens fiskareförbund har anfört att det tidigare angivna området om 1 km inte överensstämmer med den verksamhet som bedrivs av fiskarna av ”Hjälmargös”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Hjälmargös”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Kod för kombinerad nomenklatur*

— 03 – FISK SAMT KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR OCH ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR

0304 – Fiskfiléer och annat fiskkött (även hackat eller malet), färska, kylda eller frysta

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Hjälmargös” är en vildfångad färsk gös (*Sander lucioperca*) från insjön Hjälmaren. Fisken ska vara minst 45 cm lång vid fångst och säljs färsk alternativt fryst, hel eller som filé.

Smaken på ”Hjälmargös” påverkas av flera faktorer som har att göra med dess livsmiljö. Hjälmaren är ett näringsrikt vatten vilket ger god tillgång till gösens huvudföda, nors (*Osmerus eperlanus*). I studier av nors från olika vatten så uppvisar nors från Hjälmaren en helt unik sammansättning av fettsyror vilket även påverkar gösens innehåll av fettsyror. Man har i studier visat att den näringsrika miljön också medför att ”Hjälmargös” har extremt snabb och jämn tillväxt. Det ger en fetare fisk som vid tillagning smakar mer och har en mjuk, mjäll textur.

Storlek

≥ 45 cm lång

≥ 0,8 kg

Smak

Sensoriskt tränade personer beskriver ofta smaken på ”Hjälmargös” som fint fiskig och ren. ”Hjälmargös” har som rå en mjäll smak. Det går att finna en mild smak av nötighet och kantarell. Eftersmaken är metallisk.

Tillagas ”Hjälmargös” så tar det fram det fett fisken innehåller och som bär fram en palett av smaker. Där ingår lite sötma och en viss sälta. Även nu kan en svag nötighet förnimmas liksom skaldjurstoner.

Textur

”Hjälmargös” är smältande i munnen utan att fettkänsla uppstår. ”Hjälmargös” är så mild i smaken så att i tunna skivor blir texturen med tydliga och fasta lameller den mest framträdande karaktären för munupplevelsen.

Färg

”Hjälmargös” fiskkött har pärlemoskimmer.

Näringsinnehåll (per 100 g fiskkött)

Energi (kcal)	80 – 90
Fett (g)	0,2 – 0,3
Protein (g)	20 – 26

Detta är inte kontrollpunkter, utan en översikt över intervall för näringsvärden som normalt återfinns i vildfångad gös.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Gösen är en rovfisk och livnär sig på annan vilt levande fisk i samma vatten. I Hjälmaren är nors (Osmerus eperlanus) den huvudsakliga födan, sett över hela året. Beroende på tillgång av nors och årstid så ingår även abborre (Perca fluviatilis), mört (Rutilus rutilus) och benlöja (Alburnus alburnus) i födovalet.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Hjälmargös” fångas i och landas vid Hjälmaren. Fisken kan kyllagras ej urtagen. Den kan även tas ur för att därefter kyllagras eller frysas, alternativt styckas fisken till filé för att därefter kyllagras. Filé kan även fryslagras. Alla moment ska ske inom det geografiska området

Hel (ej filead) ”Hjälmargös” får ej frysas utanför det geografiska området och säljas med beteckningen ”Hjälmargös”.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Varje leverans med ”Hjälmargös” är märkta med (utöver uppgifter som regleras av lagkrav):

— fångstdatum

— yrkesfiskare (ID nummer)

— Skyddad beteckning (SUB)

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av sjön Hjälmaren. Sjöns gränslinje definieras av strandlinjen och räta linjer mellan de två yttersta mynningsuddarna av varje vattendrag till sjöns tillflöden och utlopp.

Även landområdet runt sjön, upp till 10 km från sjöns avgränsningslinjer, ingår i det geografiska området för aktiviteter i produktionsleden som innebär lagring, bearbetning och beredning av ”Hjälmargös”.

Hjälmaren är Sveriges fjärde största sjö till ytan (484 km^2) och ligger i Mälardalen i mellersta Sverige. Namnet kan härledas till det fornsvenska ordet **iælmber,* ungefär *den stormiga sjön*. Sjön delas mellan tre landskap, Södermanland, Närke och Västmanland. Hjälmaren kan uppdelas i fem mer eller mindre avgränsade bassänger: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren och Östra Hjälmaren.

Yrkesmässigt fiske förekommer huvudsakligen i Stor-Hjälmaren och Östra Hjälmaren, samt i den östligaste delen av Mellanfjärden. Västra Mellanfjärden och i viss mån Hemfjärden utgör mycket grunda (<2 m) lek- och uppväxtområden för gös.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan det geografiska området och organoleptiska egenskaper hos ”Hjälmargös” kan härledas dels till områdets naturgivna förutsättningar, dels till mänskliga faktorer.

Naturgivna förutsättningar

— lågt vattendjup

— hög medeltemperatur

— högt näringsinnehåll

— kort siktdjup

— ”Hjälmargös” är genetiskt anpassad till sjöns förhållanden liksom den huvudsakliga bytesfisken

Sjön kännetecknas av lågt vattendjup, hög temperatur och högt näringsinnehåll. I alla dessa tre avseenden kan Hjälmaren betraktas som extrem för att vara en större nordeuropeisk insjö. Medeldjupet är endast 6,1 m. Sjön har alltid varit grund men sänktes med mer än en meter under omfattande sjösänkningsföretag 1878-1887 i syfte att frigöra odlingsyta runt sjön. Det låga vattendjupet bidrar till sjöns höga temperatur. Hela vattenmassan blandas om när det blåser på sjön vilket bidrar till att vattenmassor under temperatursprångskiktet inte existerar sommartid. Näringsstatusen är mycket hög med fosforhalter i medeltal runt 50 µg/l i Stor-Hjälmaren. Det bidrar till kort siktdjup i sjön vilket är en fördel för rovfiskens jakt på bytesfisk. Alla dessa faktorer är gynnsamma för ”Hjälmargös”.

Sjöns höga temperatur och näringstillgång ger god tillgång till gösens huvudföda, nors (Osmerus eperlanus). I studier av nors från olika vatten så uppvisar nors från Hjälmaren en helt unik sammansättning av fettsyror vilket även påverkar gösens innehåll av fettsyror. Man har i studier visat att den näringsrika miljön medför att ”Hjälmargös” har extremt snabb och jämn tillväxt. Det ger en fetare fisk som vid tillagning smakar mer och har en mjuk, mjäll textur.

Genetiska undersökningar visar också på att göspopulationen i Hjälmaren anpassats till de särskilda förutsättningarna. Ingående analyser av gös från Östersjön och sjöar i Mellansverige visar att gösen i Hjälmaren är unik och skiljer sig genetiskt från all annan gös, även från gös från närliggande vatten. Gös från Hjälmaren används vid inplantering av gös i andra fiskevatten, men i dessa fall har ingen mätbar genetisk förändring av göspopulationerna skett. Den genetiskt definierade populationen av ”Hjälmargös” förekommer alltså endast i Hjälmaren. Det sker heller ingen överföring av gös från andra vatten till Hjälmaren.

Mänskliga faktorer

Smaken på ”Hjälmargös” påverkas av flera faktorer än de som har att göra med dess unika livsmiljö och genetik:

— fokus på kvalitet och hållbar förvaltning av gösbeståndet

— stort antal yrkesfiskare - kort tid mellan fångst och leverans

— kunskap om biotopen.

Nätfiske får endast bedrivas med fångstredskap i vilka maskstorleken inte understiger 60 mm och fisken får inte vara mindre än 45 centimeter lång. Begränsning av maskstorlek gäller inte för bottengarn med storryssja. Fångsten håvas upp ur storryssja och fisk som inte uppfyller storlekskravet på 45 centimeter återförs levande till sjön. För att inte äventyra tillgången på föda så bedrivs ett återhållsamt fiske på gösens bytesfiskar. Det förekommer ingen trålning i sjön. Val av fångstredskap och fångstplats varierar över året och grundas på lång erfarenhetuppbyggnad. Fångsmetoderna innebär att varje fisk hanteras och bedöms individuellt av fiskaren. Den begränsning i fisket som yrkesfisket genomfört är en grund för kvaliteten på ”Hjälmargös”. Storleken, snabb tillväxt (hög vattentemperatur och näringshalt samt god tillgång på bytesdjur) samt färskhet är tre viktiga faktorer för smaken på ”Hjälmargös”, vilka kan kopplas till hur yrkesfisket bedrivs i Hjälmaren.

Som en bekräftelse på att fisket av ”Hjälmargös” anses hållbart har fisken blivit MSC-certifierad. MSC-certifiering är dock inget krav för skyddad beteckning. ”Hjälmargös” anses vara en kvalitetsfisk.

Gösfisket i Hjälmaren bottnar i en mer än 500 år gammal fisketradition. Idag bedrivs gösfiske i Hjälmaren av 35 yrkesfiskare med hemmahamn runt sjön, vilket är ovanligt många för en sjö av Hjälmarens storlek. Det småskaliga fisket innebär att samtliga fiskare har nära till hemmahamn och det tar oftast inte mer än 2 timmar från fångst till att fisken lastas av på kaj. Vid svåra väderförhållanden kan det som mest ta upp till 5 timmar. Under den varmaste årstiden läggs fisken på is redan på båten. En ren och ”fiskig” smak, som kännetecknar ”Hjälmargös” har koppling till det skonsamma fisket. Kort tid mellan fångst och hantering på land. Kvaliteten kan benämnas färskhet vilket även är en kvalitet som bevaras vid snabb infrysning i nära anslutning till landning.

Hjälmaren är ett speciellt fiskevatten som kräver stort yrkeskunnande för att kunna bemästra sjöns speciella egenskaper och fiska på rätt plats vid rätt tid för bästa kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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