

# Ansökan om skyddad ursprungsbeteckning

## Ansökan avser

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

## Ansökande grupp

Hjälmarens fiskareförbund

% Hans Johansson

Göksholm 382

715 92 STORA MELLÖSA

## 1. Beteckning

”Hjälmargös”

## 2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

## 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

### 3.1 Produkttyp

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav.

### 3.2 Beskrivning av produkten

”Hjälmargös” är en vildfångad färsk gös (*Sander lucioperca*) från insjön Hjälmarens (figur 1). Fisken ska vara minst 45 cm lång vid fångst och säljs färsk alternativt fryst, hel eller som filé. Fisket är småskaligt och fördelarna är att det går från 2 till högst 5 timmar mellan fångst och att den landas. Tidsspannet beror på årstid och väderförhållanden.

### Smak

Sensoriskt tränade personer beskriver ofta smaken på ”Hjälmargös” som fin 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 salta. 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.

### Storlek

≥ 45 cm lång

≥ 0,8 kg

### Näringsinnehåll (per 100 g fiskkött)

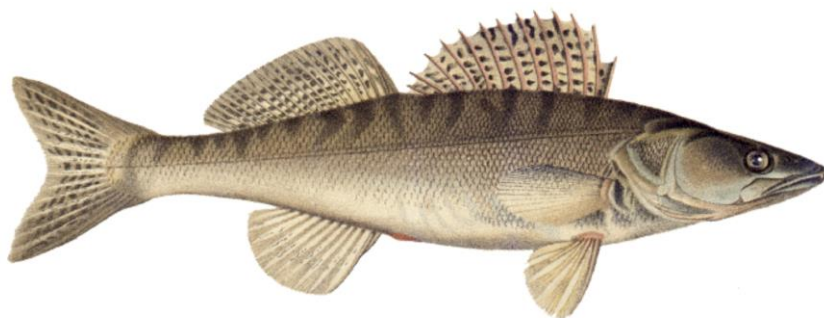
Energi (kcal) 80 - 90

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.

Fisket på ”Hjälmargös” bedrivs enligt fastlagda strikta regler. Fiske får endast bedrivas med fångstredskap i vilka maskstorleken inte understiger 60 mm och fisken får inte vara mindre än 45 cm lång. Fisket som bedrivs med dessa regler anses vara långsiktigt hållbart. Som en bekräftelse på detta så är ”Hjälmargös” också MSC-certifierad. MSC-certifiering är inget krav för skyddad beteckning.



**Figur 1.** Gös (*Sander lucioperca*)

### 3.3 Råvaror

--

### 3.4 Foder

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

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

”Hjälmargös” fångas i och landas vid Hjälmarens. Fisken tas ur och därefter kyls eller fryses den hel alternativt styckas den till filé för att därefter kylslagras. Filé kan även fryslagras. Alla moment ska ske inom det geografiska området.

Hel "Hjälmargös" får ej frysas utanför det geografiska området och säljas med beteckningen "Hjälmargös".

### *3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:*

--

### *3.7 Särskilda regler för märkning*

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

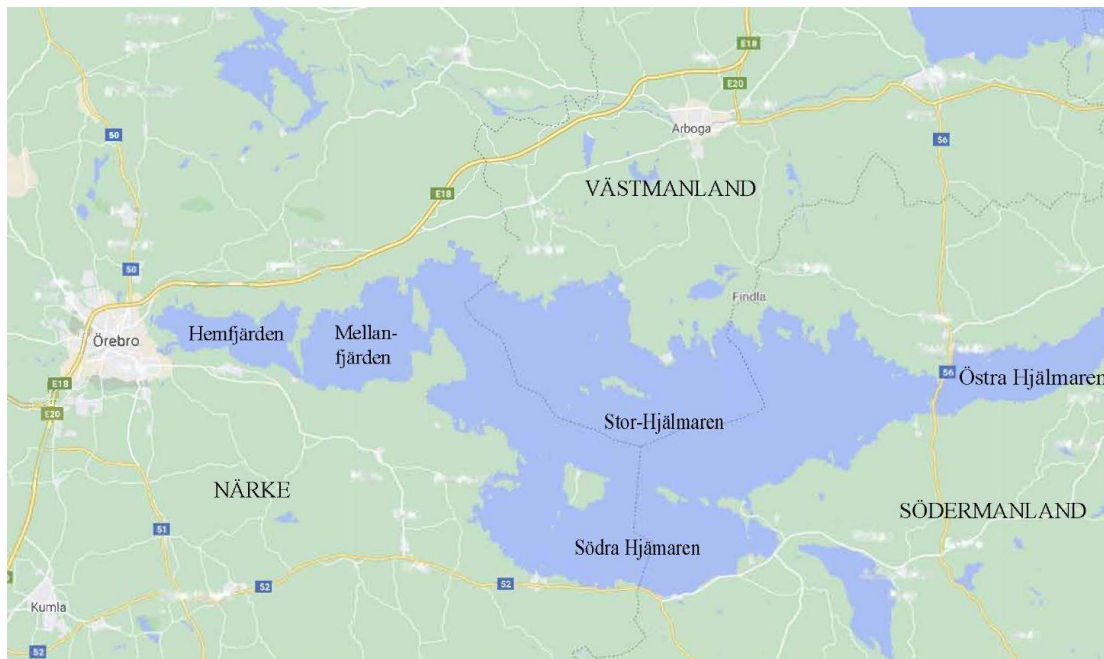
- fångsdatum,
- fiskare (ID nummer)
- Skyddad beteckning (SUB)

## **4. Beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiska området utgörs av sjön Hjälmarens (figur 2) och begränsas av räta linjer mellan de två yttersta mynningsuddarna av varje vattendrag till sjöns tillflöden och utlopp (Fiskeriverkets föreskrifter (FIFS 2004:37) om fiske i sötvattensområdena).

Även landområdet runt sjön, upp till 1 km från sjöns avgränsningslinjer, ingår i det geografiska området för aktiviteter i produktionsleden som innebär lagring, bearbetning och beredning av ”Hjälmargös”.

Hjälmarens är Sveriges fjärde största sjö till ytan (484 km<sup>2</sup>) 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. Hjälmarens kan uppdelas i fem mer eller mindre avgränsade bassänger: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmarens, Södra Hjälmarens och Östra Hjälmarens.



**Figur 2.** Sjön Hjälmaren med sina fem bassänger. Sjön delas mellan landskapen Närke, Södermanland och Västmanland.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

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.

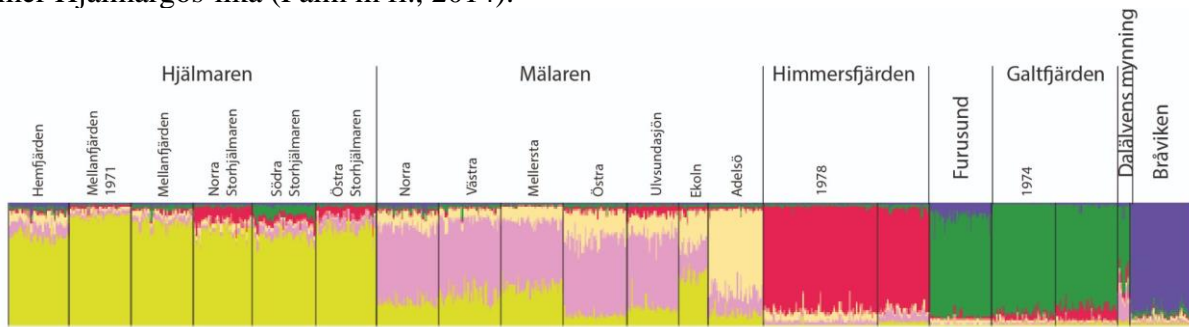
Sjön kännetecknas av lågt vattendjup, hög temperatur och högt näringsinnehåll. I alla dessa tre avseenden kan Hjälmaren betraktas som extrem för att vara en större nordeuropeisk insjö. Medeldjupet är endast 6,1 m. Sjön har alltid varit grund men sänktes med mer än en meter under omfattande sjösänkingsföretag 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. Alla dessa faktorer är gynnsamma och ger de unika organoleptiska egenskaper som kännetecknar "Hjälmargös" (se avsnitt 3.2)

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

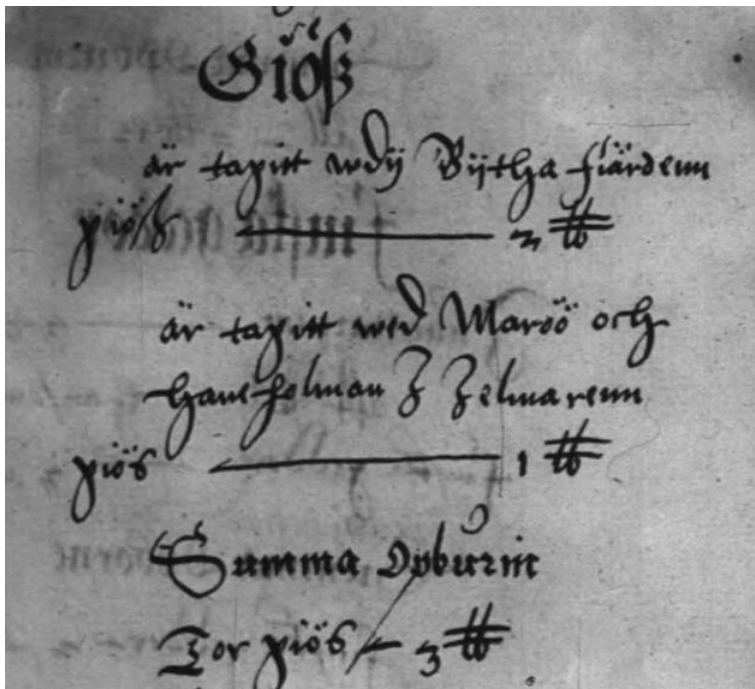
Gös förekommer i såväl Östersjön som många sötvattenssjöar i Sverige, Finland och sydöstra Norge. Populationsgenetiska studier påvisar tydliga skillnader mellan å ena sidan gös från norra Finland och Sverige och å andra sidan gös från de mellersta och södra delarna av Sverige och södra Finland (Björklund m.fl., 2007). Vidare är gös i Östersjön tydligt skild från insjögös (Seisä m.fl., 2010). Dannewitz med fleras (2010) mer 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 (Figur 3). Gös från Hjälmaren används vid inplantering av gös i

andra fiskevatten, men detta verkar inte nämnvärt ha påverkat bestånden i dessa sjöar att bli mer Hjälmargös-lik (Palm m fl., 2014).



**Figur 3.** Populationsgenetisk analys med programmet *Structure* av gös från olika sjöar i Mellansverige och från Östersjön. Analysen visar tillhörigheten till sex olika genetiska grupper representerade av olika färg. Varje stapel är en individuell gös och de olika fångstområdena skilda åt av svarta linjer. Alla gösar är från 2006-2008, där inte annat anges. Samtliga gösar från Hjälmaren tillhör den ljusgröna gruppen. Gösar från övriga vatten innehåller endast en mindre proportion av den genetiska gruppen. Efter Dannewitz m.fl., 2010.

Fiske av gös har förekommit i Hjälmaren sedan forntiden. Ben av gös hör till de vanligast förekommande fynden vid arkeologiska utgrävningar i Mälardalen. Också de tidigaste skriftliga källorna från 1500-talet, som räkenskaper från kungens gårdar i Julita, Kungsör, Eskilstuna och Arboga omnämner särskilt gösfiske i Hjälmaren (fig 4).



**Figur 4.** Gösfångst i Hjälmaren antecknad i räkenskapen för Arboga kungsgård 1557. Riksarkivet.

”Hjälmargös” har länge erkänts som en särskild kvalitetsfisk. Begreppet “Hjälmargös”/”Hjälmaregös” förekommer frekvent i svensk dagspress redan från och med 1880-talet. Fisken betingade bra priser och såldes inte minst i Stockholm. Under 1900-talet

försvann begreppet delvis för att i slutet av århundradet åter få ett uppsving i och med de fiskevårdsåtgärder som förbättrade gösfisket drastiskt vid den tiden.

Idag bedrivs gösfiske i Hjälmarén av 35 yrkesfiskare med hemmahamn runt sjön. Fiske sker året runt. Redskapen utgörs av bottengarn med fiskhus (storryssa) eller nät. Nätfiske bedrivs företrädesvis under höst och vår då vattnet har låg temperatur. Nät kan även läggas under isen vintertid.

”Hjälmarégös” har blivit ett begrepp på restaurangmenyn. Det står ofta utskrivet om det är en ”Hjälmarégös” som serveras (figur 5). En av de kvaliteter som kockar säger att de uppskattar med ”Hjälmarégös” är att köttet har fin textur och bra smak. Färskheten kan ha betydelse men även att fisken generellt har bra storlek och har vuxit snabb i de näringsrika vattnen. En annan kvalitet som uppskattas är att beståndet är hållbart förvalt och att fisken är MSC-certifierad. Kockar uppfattar ”Hjälmarégös” som en fisk som är av toppkvalitet och som kan serveras med gott samvete.



**Figur 5.** Meny från Gästgiveriet Katrinelund (Örebro län) och Mathias Dahlgren, Matbaren (Stockholms län)

Fisket på ”Hjälmarégös” är det första insjöfiske som blivit certifierat av MSC. Det är en rad objektivt sakkunniga experter som granskat fisket och tagit fram underlag som legat till grund för beslutet att certifiera fisket. Certifieringen är en konsekvens av yrkesfiskarnas tidigare beslut att bedriva ett långsiktigt hållbart fiske på gös i Hjälmarén. MSC blev intresserade av det hållbara fisket i Hjälmarén och tillfrågade yrkesfiskarna om det fanns intresse att certifiera fisket. Även om MSC försvinner så kommer fisket bedrivas på samma sätt. Detta är fastlagt av Havs och Vattenmyndigheten. Det finns m a o ingen bindande koppling mellan MSC-certifieringen och kriterierna för ”Hjälmarégös” som skyddad beteckning, även om allt fiske nu och fortsättningsvis bedrivs på detta sätt.

Man kan även nämna att fisket i Hjälmarén är väl dokumenterat och beståndet av gös hålls noggrann under uppsikt bl a genom att Sveriges Lantbruksuniversitet regelbundet provfiskar. Landad fångst rapporteras till ansvarig myndighet, HAV.



### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet

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" genetiskt anpassad 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 sjösänkingsföretag 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

Hållbarhet och kvalitet i fokus! Gösfisket i Hjälmaren blev allt sämre under 1900-talet och vid mitten av 1990-talet var yrkesfiskets årsfångst nere på ca 30 ton. De naturliga årsklassvängningarna upphörde vilket tydde på att beståndet inte mådde bra. De yrkesverksamma fiskarna beslutade därför 2001, med benäget stöd från Per Nyberg, Fiskeriverket, att försöka vända trenden. De ökade storleken på den fisk som var tillåten att fånga från 40 cm till 45 cm och maskstorleken i fångstnäten från 45 mm till 60 mm. Resultatet av dessa förändringar var enastående. Fångsten ökade upp till 300 ton per år och

idag ligger den ett normalår mellan 150-200 ton. Förändringen främjade även fiskens gastronomiska värde då fisken fick växa sig större och därmed utveckla sin idag särskiljande kvalitet. Förändringarna mot en mer hållbar förvaltning av fisket innebar bl.a. att "Hjälmargös" blev världens första MSC (Marine Stewardship Council) certifierade insjöfisk.

I Hjälmmaren bedrivs ett unikt fiske i en sjö med unika egenskaper. Gösfiske har bedrivits i Hjälmmaren sedan forntiden och är väldokumenterat i över 500 år. Idag bedrivs gösfiske i Hjälmmaren av 35 yrkesfiskare med hemmahamn runt sjön. Fiske sker året runt. Redskapen utgörs av bottengarn med fiskhus (storryssja) eller nät. Nätfiske bedrivs företrädesvis under höst och vår då vattnet har låg temperatur. Nät kan även läggas under isen vintertid. Fångsmetoderna innebär att varje fisk hanteras och bedöms individuellt av fiskaren. 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.

Hjälmmaren är ett väldigt speciella fiskevattnet som kräver stort yrkeskunnande för att kunna bemästra sjöns olika speciella egenskaper. Val av fångstredskap och fångstplats varierar över året och grundas på lång erfarenhetuppbyggnad. Fiskeyrket går ofta i arv och därmed överförs kunskapen om fisket i Hjälmmaren mellan generationer.

## 6 Källor

Björklund, Mats, Teija Aho & L. C. Larsson. 2007. "Genetic differentiation in pikeperch (*Sander lucioperca*): the relative importance of gene flow, drift and common history." *Journal of Fish Biology* 71 (2007): 264-278.

Dannewitz, Johan, Tore Prestegaard & Stefan Palm. 2010. Långsiktigt hållbar gösförvaltning: Genetiska data ger ny information om bestånd och effekter av utsättningar. Fiskeriverket. *Finfo* 2010:3.

Degerman, E., Nyberg, P., Sandström, A. & Beier, U. 2008. Höjt minimimått på gös ger ökad avkastning i fisket. Länsstyrelsen i Örebro län & Fiskeriverkets Sötvattenlaboratorium, publ.nr. 2008:41

Ekegren, Staffan. 2011. *Fångad av gös: från sjöbotten till matbord*. Karlstad: Votum

Ericsson, Jonas 2020. *Det yrkesmässiga fisket i sötvatten 2019*. Rapport, Statistiskt meddelande, SCB

*Fiskets framtid i de stora sjöarna- utveckling eller avveckling?* Publ.nr 2005:49. Örebro: Länsstyrelsen i Örebro län.

Riksarkivet. Landskapshandlingar, Södermanlands och Västmanlands handlingar.

Säisä, Marjatta m fl. 2010. "Coastal and freshwater pikeperch (*Sander lucioperca*) populations differ genetically in the Baltic Sea basin." *Hereditas* 147.5: 205-214.

Palm, Stefan, Prestegaard, Tore & Wagnström, Johan. 2015. *Genetisk analys av gös från Ivösjön [Elektronisk resurs]*. Drottningholm, Stockholm: Institutionen för akvatiska resurser, Sveriges lantbruksuniversitet



Patrik Arneke, SmakaoSe. Muntligt meddelande

Staffan Naess, Restaurang Mathias Dahlgren. Muntligt meddelande

Albert Sandström, Sötvattenslaboratoriet, SLU. Muntligt meddelande

## **7 Ansökan framtagen av**

Matti Leino, Hans Naess och Martin Ragnar i samarbete med Hjälmarens fiskareförbund och fiskevårdskonsulent Martin Engström på Länsstyrelsen i Örebro län.