C/2025/5625

17.10.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/5625)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Norrlandsströmming“

EU Č.: PDO-SE-03051 – 18.12.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP nebo CHZO))**

„Norrlandsströmming“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

Kód kombinované nomenklatury

03 RYBY A KORÝŠI, MĚKKÝŠI A JINÍ VODNÍ BEZOBRATLÍ

0302 – Ryby, čerstvé nebo chlazené, kromě rybího filé a jiného rybího masa čísla 0304

0303 – Ryby, zmrazené, kromě rybího filé a jiného rybího masa čísla 0304

0304 – Rybí filé a jiné rybí maso (též mleté), čerstvé, chlazené nebo zmrazené

3.2 *Popis výrobku, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Norrlandsströmming“ označuje volně žijícího sledě obecného (*Clupea harengus*) ze zeměpisné oblasti v Botnickém moři a Botnickém zálivu. Ryba je obvykle 12 až 20 cm dlouhá a stříbřitá, ale její velikost se může lišit. Ryby musí být loveny buď pasivními lovnými zařízeními, jako jsou tenatové sítě na chytání ryb za žábry a tenatové sítě, ruční šňůry a lapadlové sítě nebo přívlačné lovné zařízení. Kromě toho musí být ryby vyloženy a roztříděny do 24 hodin po vyprázdnění lovného zařízení.

„Norrlandsströmming“ se může prodávat vcelku nebo jako filety.

Výživový obsah na 100 g

Energie (kcal): 100–150

Tuk (g): 4–8

Bílkoviny (g): 15–22

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Konzistence a chuť „Norrlandsströmminga“ jsou ovlivněny jak obsahem tuku, tak složením mastných kyselin, kde převažují mononenasycené a polynenasycené mastné kyseliny C20 a C16, jako je kyselina palmitová.

Organoleptické vlastnosti „Norrlandsströmminga“ lze shrnout takto:

Vůně: V surovém stavu: Tmavý dehet, mořské řasy, dehet, bujón, umami. Po usmažení: mořské řasy, zemitá, bylinná, máslová.

Konzistence: V surovém stavu: pevná až křupavá, s jemným žvýkacím odporem. Po usmažení: měkká, hladká a rozplývající se.

Chuť: V surovém stavu: jemná chuť se silným základem umami s tóny jezera, nešlehané smetany, vaječného bílku, zeleného chřestu a mušlí. Po usmažení: silný základ kulaté umami s máslovými tóny, kopřivami, zeleným chřestem, vejci a vyzrálým sýrem.

Barva masa je mírně průhledná, s růžovým nádechem. Uvařené maso je bílé nebo šedobílé.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

„Norrlandsströmming“ se může chladit nevykuchaný. Také jej lze vykuchat a poté zchladit nebo zmrazit, případně nakrájet na filety a následně zchladit. Filety lze také zmrazit. Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit všechny činnosti.

Celý (nikoliv filetovaný) „Norrlandsströmming“ nesmí být zmrazen mimo zeměpisnou oblast, pokud má být prodáván pod názvem „Norrlandsströmming“.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě údajů vyžadovaných zákonem musí být každá šarže „Norrlandsströmminga“ označena datem úlovku a identifikačním číslem rybáře.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast tvoří švédské části Botnického moře a Botnického zálivu, které jsou na jihu ohraničeny ústím řeky Dalälven a přímou východní linií k hranici švédské ekonomické zóny. Na východě je oblast vymezena švédskou ekonomickou zónou a na severu pobřežím Botnického zálivu. Součástí zeměpisné oblasti je také pevninská oblast do vzdálenosti jednoho kilometru od pobřeží, od Haparandy na severu po ústí řeky Dalälven na jihu.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a charakteristikami produktu „Norrlandsströmming“ je založena jak na přírodních podmínkách v oblasti, tak na lidských faktorech.

Přírodní podmínky

Botnické moře a Botnický záliv tvoří spolu s Baltským mořem největší brakické moře na světě, kde je voda směsí mořské slané vody a sladké vody z jezer a řek. Sůl v Botnickém moři a Botnickém zálivu pochází ze vtékání slané vody přes Öresund a Belts do Baltského moře, ale závisí také na pokračujícím vtékání kolem Alandských ostrovů. Vtékání slané vody do Botnického moře a Botnického zálivu se rok od roku mění v závislosti na větru a počasí. Slanost dále ředí sladká voda přitékající z norských řek. V oblasti severně od Ålandského moře, tj. od jižní hranice zeměpisné oblasti směrem na sever, je slanost zřetelně nižší.

Obzvláště nízká slanost spolu s faktory, jako je teplota vody a potrava, způsobují, že populace sleďů obecných v Botnickém moři a Botnickém zálivu vykazují genetické a morfologické rozdíly ve srovnání s atlantskými a baltskými sledi obecnými z Baltského moře samého, přestože patří ke stejnému druhu (*Clupea harengus*). Například sleď obecný podél pobřeží Norrlandu má méně obratlů než sleď obecný podél pobřeží Svealandu a Götalandu. Díky obzvláště nízké slanosti v této zeměpisné oblasti je „Norrlandsströmming" menší a jeho chuť a konzistence se výrazně liší od chuti a konzistence sleďů obecných z Baltského moře. Na rozdíl od jiných sleďů obecných má „Norrlandsströmming" jemnou, ale bohatou chuť umami s tóny jezera, nešlehané smetany, vaječného bílku, zeleného chřestu a mušlí, pokud je syrový.

Rozdíly v chuti a konzistenci jsou způsobeny rozdílným složením mastných kyselin. Chuť „Norrlandsströmminga" závisí na obsahu tuku a složení mastných kyselin, v němž převažují mononenasycené a polynenasycené mastné kyseliny C20 a C16, jako je kyselina palmitová. Má se za to, že toto složení mastných kyselin je způsobeno vyšším obsahem rozsivek v Botnickém moři a Botnickém zálivu, které ovlivňují složení potravního řetězce. Obsah tuku a mastných kyselin se liší v průběhu rybářské sezóny a v závislosti na místě lovu sleďů obecných. V porovnání se sleděm obecným z jižní části Baltského moře způsobuje brakická voda Botnického moře a Botnického zálivu s postupně se snižující slaností pomalejší růst s menším obsahem tuku – obvykle 4–8 % ve svalovině. Nízký obsah tuku „Norrlandsströmminga" ovlivňuje jeho konzistenci a chuť. Přímým důsledkem je, že je obzvláště vhodný ke konzervaci fermentací pro výrobu produktu „surströmming". Chuť „Norrlandsströmminga" je podobná spíše rybě z vnitrozemí než mořské rybě.

Lidské faktory

Chuť „Norrlandsströmminga" ovlivňují kromě faktorů souvisejících s jejím jedinečným stanovištěm a genetikou i další faktory:

— důkladná znalost biotopu,

— rychlá vykládka po úlovku,

— zaměření se na kvalitní a udržitelný rybolov pomocí lovného zařízení s nízkým dopadem.

Aby rybáři mohli lovit sledě obecného ve správném stáří, kvalitě a v dostatečném množství tak, aby byli ekonomicky životaschopní, a zároveň v rámci dlouhodobého řízení rybích populací, potřebují důkladnou znalost místních vod a důležitých rybolovných oblastí. To je obzvláště důležité, protože mnoho populací sledě obecného je místních. Vzhledem k tomu, že rybolov probíhá v malém měřítku, mohou být ryby vykládány a tříděny způsobem, který dodává produktu určitou kvalitu a pověst v tržním řetězci. „Norrlandsströmming" se tradičně loví pomocí „unášených tenatových sítí na sledě", ale používají se i jiná pasivní lovná zařízení.

Dobrá pověst „Norrlandsströmminga" rovněž do značné míry odráží velmi zásadní kulturní historii produktu v této oblasti jako klíčového druhu pro ekologii, historii a gastronomii oblasti. Podél pobřeží a na souostrovích existují značné místní rozdíly v lovu sledě obecného, které vyžadují znalosti a zkušenosti, jež byly získávány po staletí a předávány z generace na generaci rybářů, jejichž živobytí na lovu sledě obecného záviselo.

Komerční rybolov „Norrlandsströmminga" má staletou tradici, která začíná u rybářů z města Gävle. Tito rybáři se v 15. století začali přesouvat na sever se svými loděmi „haxe", tj. dvoustěžňovými plachetnicemi s plnou palubou nebo polopalubou, které vlastnilo více rybářů. Výjezdy rybářů z Gävle se výrazně zvýšily od roku 1557, kdy jim Gustav Vasa udělil monopol na rybolov podél pobřeží Norrlandu výměnou za to, že budou státu odvádět jako daň každý desátý sud ryb. Předpokládá se, že rybáři působili v 87 přístavištích (rybářských vesnicích) od Hälsinglandu na jihu až po Granön a Holm(arnu) v Grundsundě na severu. Mezi tyto rybářské vesnice patří: Skagshamn, Skeppsmalm, Grisslan, Trysunda, Ulvöhamn, Sandviken, Marviksgrunnan, Norrfällsviken, Bönhamn, Fällvikshamnen, Berghamn a Storön. Zřetelným pozůstatkem rozkvětu rybářů v Gävle je kaple Ulvö, která je nejstarší datovanou budovou v Norrlandu, postavená v roce 1622.

V roce 1944 označil zoolog a spisovatel Carl Fries Vysoké pobřeží jako „Strömmingskusten" (neboli „Pobřeží sleďů"), aby zdůraznil význam lovu sleďů v této části Švédska. Pozoruhodným rysem krajiny podél pobřeží Norrlandu je zvedání pevniny. Mnoho rybářských vesnic a přístavů přestalo být životaschopnými kvůli zvedání o téměř 1 cm ročně. Vysoké pobřeží má nejvyšší pobřežní linii ve Švédsku, a proto nebylo tak vážně postiženo zvedáním jako sousední, níže položené pobřežní oblasti.

Protože se „Norrlandsströmming“ lovil a vařil v této oblasti od pradávna, byl základem potravinového zabezpečení nejen pro obyvatele pobřeží, ale také pro velkou část vnitrozemského obyvatelstva. Pro pobřežní obyvatelstvo byl v minulosti „Norrlandsströmming“ hlavní potravinou. Aby se ryby uchovaly a mohly být uloženy nebo obchodovány, byly soleny, fermentovány nebo konzervovány v octu s kořením nebo bez něj.

„Norrlandsströmming“ významně ovlivnil gastronomii podél dlouhého severovýchodního pobřeží Švédska. Připravoval se širokou škálou způsobů: smažený, uzený, vařený, nakládaný, solený atd. Je to ryba pro každodenní spotřebu a zároveň nezbytná součást vánočního jídla. Na severu se vykuchaný „Norrlandsströmming“ často obaluje v troše mouky a smaží, poté se ihned konzumuje vložený mezi dva plátky chleba s máslem. Považuje se za oblíbenou pochoutku.

„Norrlandsströmming“ je důležitou součástí gastronomického dědictví Švédska a Norrlandu a i dnes má velký regionální význam, který přináší zisk a přispívá k živému venkovu a prosperujícímu cestovnímu ruchu. Na pobřeží Norrlandu se provozuje komerční rybolov v malém měřítku, jehož prodej je z velké části založen na produktech „Norrlandsströmming“ s jasnou regionální identitou. Mezi tyto produkty patří „saltströmming“ (solený sleď, Hälsingland), „lökströmming“ (cibulový sleď, Hälsingland), „böckling“ (uzený sleď, Gästrikland), „surströmming“ (fermentovaný sleď, Hälsingland, Medelpad a Ångermanland), „brunnen strömming“ (fermentovaný sleď, Norrbotten) a „sotare“ (smažený sleď, Gästrikland a Hälsingland).

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-skyddad-ursprungsbeteckning-norrlandsstromming-rev-250308.pdf