Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/5625

17.10.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/5625)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Norrlandsströmming“

EU-Nr.: PDO-SE-03051 — 18.12.2023

G.U. (X) G.G.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Norrlandsströmming“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Code der Kombinierten Nomenklatur

03 – FISCHE UND KREBSTIERE, WEICHTIERE UND ANDERE WIRBELLOSE WASSERTIERE

0302 – Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304

0303 – Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304

0304 – Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.U. „Norrlandsströmming“ handelt es sich um wild gefangenen Hering (*Clupea harengus*) aus dem geografischen Gebiet des Bottnischen Meeres und der Bottnischen Bucht. Der Hering ist in der Regel 12 bis 20 cm lang und silbern; die Größe kann jedoch variieren. Er muss entweder mit stationären Fanggeräten wie Kiemen- und Verwickelnetzen, Handleinen und Garnreusen oder mit Reißangeln gefangen werden. Zudem muss er innerhalb von 24 Stunden nach dem Entleeren der Fanggeräte angelandet und sortiert werden.

„Norrlandsströmming“ kann ganz oder filetiert verkauft werden.

Nährwert je 100 g

Energie (kcal): 100-150;

Fett (g): 4-8;

Eiweiß (g): 15-22;

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Textur und der Geschmack von „Norrlandsströmming“ werden sowohl durch den Fettgehalt als auch durch die Fettsäurezusammensetzung beeinflusst, wobei C20 und C16 – einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren wie Palmitinsäure – überwiegen.

Die organoleptischen Eigenschaften von „Norrlandsströmming“ lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Geruch: Roh: Wasser eines dunklen Gebirgssees, Seetang, Teer, Bouillon, Umami. Gebraten: Seetang, erdig, krautig, buttrig.

Konsistenz: Roh: fest bis knackig, zart. Gebraten: weich, geschmeidig und schmelzend.

Geschmack: Roh: milder Geschmack, vorrangig nach Umami mit Anklängen von Seewasser, ungeschlagener Sahne, Eiweiß, grünem Spargel und Miesmuscheln. Gebraten: vorrangiger, runder Geschmack nach Umami mit Butternoten und Anklängen von Nesseln, grünem Spargel, Eiern und gereiftem Käse.

Die Farbe des Fleisches ist leicht durchscheinend, mit rosaroter Färbung. Beim Garen wird das Fleisch weiß oder grauweiß.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Erzeugnis mit der g.U. „Norrlandsströmming“ kann nicht ausgenommen gekühlt werden. Es kann auch ausgenommen und anschließend gekühlt gelagert oder tiefgefroren werden oder in Filets zerlegt und anschließend gekühlt gelagert werden. Die Filets können auch tiefgefroren werden. All diese Schritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

Ganz (nicht filetiert) Das Erzeugnis mit der g.U. „Norrlandsströmming“ darf außerhalb des geografischen Gebiets nicht tiefgefroren werden, wenn es unter dem Namen „Norrlandsströmming“ in Verkehr gebracht werden soll.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben ist jede Charge von „Norrlandsströmming“ mit dem Fangdatum und der Identifikationsnummer des Fischers zu kennzeichnen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die schwedischen Teile des Bottnischen Meeres und des Bottnischen Meerbusens, die im Süden durch die Mündung des Flusses Dalälven und eine gerade östliche Linie zur Grenze der schwedischen Wirtschaftszone begrenzt werden. Im Osten wird das Gebiet durch die schwedische Wirtschaftszone und im Norden durch die Küste des Bottnischen Meerbusens begrenzt. Das bis zu einem Kilometer von der Küste ins Binnenland ragende Landgebiet von Haparanda im Norden bis zur Mündung des Flusses Dalälven im Süden gehört ebenfalls zum geografischen Gebiet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen den Merkmalen von „Norrlandsströmming“ und dem geografischen Gebiet beruht sowohl auf den natürlichen Gegebenheiten des Gebiets als auch auf den menschlichen Einflüssen.

Natürliche Gegebenheiten

Das Bottnische Meer und die Bottnische Bucht bilden gemeinsam mit der Ostsee das weltweit größte Brackwassermeer, dessen Wasser aus einer Mischung aus salzhaltigem Meerwasser und Süßwasser aus Seen und Flüssen besteht. Das Salz im Bottnischen Meer und in der Bottnischen Bucht stammt aus dem Salzwasserzufluss über den Öresund und die Belte in die Ostsee, der Salzwassergehalt hängt jedoch auch vom anhaltenden Zufluss über die Ålandinseln ab. Der Zufluss von Salzwasser in das Bottnische Meer und die Bottnischen Bucht ist von Jahr zu Jahr je nach Wind und Wetter unterschiedlich. Durch den Zufluss von Süßwasser aus den Flüssen von Norrland wird der Salzgehalt weiter verringert. Er ist nördlich des Åland-Meeres, d. h. ab der südlichen Grenze des geografischen Gebiets nach Norden, deutlich geringer.

Aufgrund des besonders niedrigen Salzgehalts in Kombination mit Faktoren wie der Wassertemperatur und der Nahrung der Fische weisen die Heringsbestände im Bottnischen Meer und im Bottnischen Meerbusen genetische und morphologische Unterschiede im Vergleich zum Atlantischen Hering und zum Ostseehering aus der eigentlichen Ostsee auf, obwohl sie zu derselben Art (*Clupea harengus*) gehören. So hat der Hering entlang der Küste von Norrland weniger Wirbel als der Hering entlang der Küste von Svealand und Götaland. Der besonders niedrige Salzgehalt des geografischen Gebiets bedingt, dass „Norrlandsströmming" kleiner ist und einen Geschmack und eine Textur aufweist, die sich deutlich von denen des Herings aus der direkten Ostsee unterscheiden. Im Gegensatz zu anderen Heringen weist „Norrlandsströmming" einen milden, aber reichhaltigen Umamigeschmack auf, mit Noten von Seewasser, ungeschlagener Sahne, Eiweiß, grünem Spargel und rohen Miesmuscheln.

Die Unterschiede in Geschmack und Textur sind auf Unterschiede in der Fettsäurezusammensetzung zurückzuführen. Der Geschmack von „Norrlandsströmming" hängt vom Fettgehalt und der Fettsäurezusammensetzung ab, bei der C20 und C16 – einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren wie Palmitinsäure – überwiegen. Diese Fettsäurezusammensetzung dürfte auf ein höheres Vorkommen von Kieselalgen im Bottnischen Meer und im Bottnischen Meerbusen zurückzuführen sein, die sich auf die Zusammensetzung der Nahrungskette auswirken. Der Fett- und Fettsäuregehalt ist über die Fangsaison hinweg und je nach Fangort des Herings unterschiedlich. Im Vergleich zu Hering aus der südlichen Ostsee bedingt das Brackwasser des Bottnischen Meeres und der Bottnischen Bucht mit seinem allmählich abnehmenden Salzgehalt ein langsameres Wachstum der Fische mit weniger Fett – in der Regel 4-8 % im Muskel. Der niedrige Fettgehalt von „Norrlandsströmming" wirkt sich auf die Konsistenz und das Mundgefühl aus. Als unmittelbare Folge eignet sich dieser Hering besonders für die Zubereitung der schwedischen Fischspeise „Surströmming" mittels Konservierung durch Gärung. Der Geschmack von „Norrlandsströmming" ähnelt eher dem eines Süßwasserfisches als dem eines Seefisches.

Menschliche Faktoren

Der Geschmack von „Norrlandsströmming" wird nicht nur durch den einzigartigen Lebensraum und die einmalige Genetik, sondern auch durch folgende Faktoren beeinflusst:

— profunde Kenntnisse hinsichtlich des Biotops;

— schnelle Anlandung nach dem Fang;

— Schwerpunkt auf hochwertige und nachhaltige Fischerei mit schonenden Fanggeräten.

Der Fang von Hering mit der richtigen Reife, Qualität und in ausreichender Menge zwecks wirtschaftlicher Rentabilität sowie im Rahmen der langfristigen Bewirtschaftung der Fischbestände erfordert von den Fischern umfassende Kenntnisse der heimischen Gewässer und der wichtigen Fanggründe. Dies ist besonders wichtig, da viele Heringsbestände lokal begrenzt sind. Da es sich um handwerkliche Fischereibetriebe handelt, kann der Fisch zudem auf eine Weise angelandet und sortiert werden, dass das Erzeugnis eine bestimmte Qualität und ein gewisses Ansehen in der Vermarktungskette erhält. Der Fang von „Norrlandsströmming" erfolgt traditionell anhand von „Hering-Treibnetzen"; es wird aber auch anderes stationäres Fanggerät eingesetzt.

Das Ansehen von „Norrlandsströmming" spiegelt zudem weitgehend die grundlegende kulturelle Geschichte des Erzeugnisses in dem Gebiet wider, da der Hering für die Ökologie, Geschichte und Gastronomie des Gebiets von zentraler Bedeutung ist. An der Küste und im Schärengebiet gibt es erhebliche örtliche Unterschiede bei der Heringsfischerei, die über Jahrhunderte hinweg erworbene Kenntnisse und Erfahrungen erfordert, welche unter den Fischern, deren Lebensgrundlage von der Heringsfischerei abhängig war, von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Die jahrhundertealte Tradition der gewerblichen Fischerei auf „Norrlandsströmming" fand ihren Anfang in der Stadt Gävle. Die dortigen Fischer begannen im 15. Jahrhundert mit ihren „Galeassen", d. h. Zweimastern mit geschlossenem oder halboffenem Deck, die mehreren Fischern gehörten, nach Norden zu segeln. Ab dem Jahr 1557, als Gustav Vasa den Gävlefischern ein Monopol für den Fischfang entlang der Küste von Norrland einräumte, als Gegenleistung dafür, dass sie jedes zehnte Fass Fisch als Steuer an die Krone abtraten, nahmen die Fangfahrten der Gävlefischer deutlich zu. Es wird davon ausgegangen, dass die Fischer von 87 Häfen (Fischerdörfern) aus – von Hälsingland im Süden bis Granön und Holm(arna) in Grundsunda im Norden – auf Fangfahrt gingen. Zu diesen Fischerdörfern gehörten: Skagshamn, Skeppsmalm, Grisslan, Trysunda, Ulvöhamn, Sandviken, Marviksgrunnan, Norrfällsviken, Bönhamn, Fällvikshamnen, Berghamn und Storön. Ein eindeutiges Relikt der Blütezeit der Gävlefischer ist die Kapelle in Ulvöhamn aus dem Jahr 1622 – das älteste Gebäude von Norrland.

1944 bezeichnete der Zoologe und Schriftsteller Carl Fries die nordschwedische Küstenregion Höga Kusten (Hohe Küste) als „Strömmingskusten" (oder „Heringsküste"), um die Bedeutung der Heringsfischerei in diesem Teil Schwedens hervorzuheben. Ein bemerkenswertes Merkmal der Landschaft entlang der Küste von Norrland ist die Landhebung. Viele Fischerdörfer und Fischereihäfen sind aufgrund der Landhebung von fast 1 cm pro Jahr unrentabel geworden. Die Hohe Küste hat jedoch die höchste Küstenlinie Schwedens und ist daher nicht so stark von der Landhebung betroffen wie benachbarte, tiefer gelegene Küstengebiete.

Da „Norrlandsströmming“ seit jeher in dem betreffenden Gebiet gefangen und zubereitet wird, steht er nicht nur für die Menschen an den Küsten, sondern auch für weite Teile der Binnenbevölkerung im Mittelpunkt der Ernährungssicherheit. Für die Bevölkerung an der Küste war „Norrlandsströmming“ früher das Hauptnahrungsmittel. Um den Fisch haltbar zu machen und einzulagern oder mit ihm zu handeln, wurde er gesalzen, fermentiert oder in Essig konserviert, teils unter Zugabe von Gewürzen.

„Norrlandsströmming“ hat sich maßgeblich auf die Gastronomie entlang der lang gezogenen Nordostküste Schwedens ausgewirkt und wurde auf vielerlei Art zubereitet: gebraten, geräuchert, gekocht, eingelegt, gesalzen usw. Er wird nicht nur in Speisen des täglichen Verzehrs verwendet, sondern bildet auch einen wesentlichen Bestandteil jedes Weihnachtsessens. Im Norden wird der „Norrlandsströmming“ häufig ausgenommen in etwas Mehl gewendet und gebraten und anschließend sofort zwischen zwei Scheiben mit Butter bestrichenem Fladenbrot verzehrt. Dies gilt als beliebte Delikatesse.

„Norrlandsströmming“ ist auch heute noch von großer regionaler Bedeutung und ein wichtiger Bestandteil des gastronomischen Erbes Schwedens und Norrlands, der nicht nur rentabel ist, sondern auch zu einem lebendigen ländlichen Raum und einer florierenden Tourismusindustrie beiträgt. An der Küste von Norrland sind handwerkliche gewerbliche Fischereien tätig, deren Absatz weitgehend auf „Norrlandsströmming“-Erzeugnissen mit eindeutiger regionaler Identität beruht. Zu diesen Erzeugnissen gehören „Saltströmming“ (gesalzener Hering, Hälsingland), „Lökströmming“ (Zwiebelhering, Hälsingland), „Böckling“ (geräucherter Hering, Gästrikland), „Surströmming“ (fermentierter Hering, Hälsingland, Medelpad und Ångermanland), „Brunnen strömming“ (fermentierter Hering, Norrbotten) und „Sotare“ (Brathering, Gästrikland und Hälsingland).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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