C/2025/5625

17.10.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/5625)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Norrlandsströmming»

Nº UE: PDO-SE-03051 — 18.12.2023

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)

«Norrlandsströmming»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

Code de la nomenclature combinée

03 - POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

0302 - Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304

0303 - Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304

0304 - Filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Norrlandsströmming» désigne des spécimens de poissons *Clupea harengus* capturés à l'état sauvage dans l'aire géographique située dans la mer de Botnie et la baie de Botnie. Le poisson mesure généralement entre 12 et 20 cm de long et présente une couleur argentée, mais la taille peut varier. Le poisson est capturé au moyen d'engins dormants tels que des filets maillants, des filets emmêlants, des lignes à main et des filets-pièges, ou d'équipements de pêche à la dandinette. En outre, le poisson doit être débarqué et trié dans un délai de 24 heures après que l'engin de pêche a été vidé.

Le «Norrlandsströmming» peut être vendu entier ou en filets.

Teneur en nutriments pour 100 g

Énergie (kcal): 100 à 150

Matières grasses (g): 4 à 8

Protéines (g): 15 à 22

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La texture et le goût du «Norrlandsströmming» sont influencés à la fois par la teneur en matières grasses et par la composition en acides gras, les acides gras mono- et polyinsaturés C20 et C16, tels que l'acide palmitique, étant prédominants.

Les caractéristiques organoleptiques du «Norrlandsströmming» peuvent être résumées comme suit:

Odeur: À l'état cru: étang sombre, algues marines, goudron, bouillon, umami. Après friture: algues marines, herbacées et terre, beurre.

Texture: À l'état cru: ferme à la limite du croustillant avec une légère résistance à la mâche. Après friture: souple, moelleuse et fondante.

Goût: À l'état cru: saveur douce avec une forte présence d'umami et des notes de lac, de crème non fouettée, de blanc d'œuf, d'asperge verte et de moule. Après friture: forte présence d'un umami rond avec des notes de beurre, d'ortie, d'asperge verte, d'œuf et de fromage affiné.

La couleur de la chair est légèrement transparente, avec une tonalité rose, tandis qu'après préparation, elle est blanche ou grisâtre.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Norrlandsströmming» peut être réfrigéré non éviscéré. Il peut également être éviscéré puis réfrigéré ou congelé, ou découpé en filets puis réfrigéré. Les filets peuvent également être congelés. Toutes les opérations doivent être réalisées dans l'aire géographique.

Pour pouvoir être commercialisé sous la dénomination «Norrlandsströmming», le poisson entier (non fileté) ne peut être congelé en dehors de l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque lot de «Norrlandsströmming» doit mentionner, outre les informations prévues par la loi, la date de la capture et le numéro d'identification du pêcheur.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend les parties suédoises de la mer de Botnie et de la baie de Botnie et est délimitée, au sud, par l'embouchure du Dalälven et une ligne droite vers l'est jusqu'à la limite de la zone économique suédoise. À l'est, l'aire est délimitée par la zone économique suédoise et, au nord, par la côte de la baie de Botnie. Elle comprend également les terres s'étendant jusqu'à un kilomètre de la côte, depuis Haparanda au nord jusqu'à l'embouchure du Dalälven au sud.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques du «Norrlandsströmming» repose en partie sur les conditions naturelles de la région et en partie sur des facteurs humains.

Conditions naturelles

La mer de Botnie et la baie de Botnie forment ensemble avec la mer Baltique la plus grande mer d'eau saumâtre du monde, où l'eau est composée d'un mélange d'eau salée océanique et d'eau douce des lacs et des rivières. Le sel de la mer de Botnie et de la baie de Botnie provient de l'afflux d'eau salée par Öresund et les Belts dans la mer Baltique, mais dépend également de l'afflux continu devant les îles Åland. En fonction des conditions météorologiques et du vent, l'afflux d'eau salée dans la mer de Botnie et la baie de Botnie varie d'une année à l'autre. L'afflux d'eau douce des rivières de Norrland dilue encore la salinité. La salinité est nettement plus faible dans la zone située au nord de la mer d'Åland, c'est-à-dire à partir de la limite méridionale de l'aire géographique et vers le nord.

Du fait de la salinité particulièrement faible, conjuguée à des facteurs tels que la température de l'eau et l'alimentation, les stocks de hareng de la mer de Botnie et de la baie de Botnie présentent des différences génétiques et morphologiques par rapport au hareng de la Baltique et au hareng de l'Atlantique pêchés dans le bassin principal de la mer Baltique, bien qu'ils appartiennent à la même espèce (*Clupea harengus*). Par exemple, le hareng de la Baltique que l'on trouve le long de la côte du Norrland possède moins de vertèbres que le hareng de la Baltique qui évolue le long des côtes de Svealand et de Götaland. La salinité particulièrement faible de l'aire géographique coïncide avec le fait que le «Norrlandsströmming» est de plus petite taille et présente un goût et une texture sensiblement différents de ceux du hareng de la Baltique provenant du bassin principal de la mer Baltique. À la différence d'autres harengs, le «Norrlandsströmming» possède une saveur douce avec une forte présence d'umami et des notes de lac, de crème non fouettée, de blanc d'œuf, d'asperge verte et de moule (crue).

Les différences de goût et de texture sont dues à des différences de composition en acides gras. Le goût du «Norrlandsströmming» dépend de la teneur en matières grasses et de la composition en acides gras, les acides gras mono- et polyinsaturés C20 et C16, tels que l'acide palmitique, étant prédominants. Cette composition en acide gras serait due à des niveaux plus élevés de diatomées dans la mer de Botnie et la baie de Botnie, qui ont une incidence sur la composition de la chaîne alimentaire. La teneur en matières grasses et les acides gras varient au cours de la saison de pêche, mais aussi en fonction du lieu où le hareng est capturé. Par rapport au hareng de l'Atlantique présent dans la mer Baltique méridionale, le hareng qui évolue dans les eaux saumâtres de la mer de Botnie et de la baie de Botnie, dont la salinité est graduellement plus faible, connaît une croissance plus lente, avec moins de graisse, généralement 4 à 8 % dans la masse musculaire. La faible teneur en matières grasses du «Norrlandsströmming» influe sur la consistance et la sensation en bouche. Elle a pour conséquence directe que celui-ci est particulièrement adapté à la conservation par fermentation pour l'élaboration de «surströmming» (hareng fermenté). Le goût du «Norrlandsströmming» se rapproche davantage de celui d'un poisson lacustre que d'un poisson marin.

Facteurs humains

Le goût du «Norrlandsströmming» est influencé par d'autres facteurs que ceux qui sont liés à la singularité de son habitat et de sa génétique:

— la connaissance approfondie du biotope,

— le débarquement rapide après capture,

— l'attention accordée à la qualité et à la pêche durable pratiquée avec des engins à faible incidence.

Pour capturer du hareng présentant le degré de maturité et la qualité voulus, en quantité suffisante au regard de la viabilité économique, ainsi que dans le cadre de la gestion à long terme des ressources halieutiques, les pêcheurs doivent posséder une connaissance étendue des eaux locales et des lieux de pêche importants. Cet aspect est d'autant plus important que de nombreux stocks de hareng sont locaux. Étant donné que la pêche a lieu à petite échelle, le poisson peut également être débarqué et trié d'une manière telle qu'elle confère une qualité et une réputation particulières au produit commercialisé. La pêche du «Norrlandsströmming» est traditionnellement pratiquée au moyen de filets à harengs, mais d'autres engins de pêche dormants sont également utilisés.

Par ailleurs, la réputation du «Norrlandsströmming» reflète également en grande partie l'histoire culturelle tout à fait fondamentale du produit dans la région, en tant qu'espèce essentielle à l'écologie, à l'histoire et à la gastronomie de l'aire géographique. La pêche au hareng de la Baltique le long de la côte et dans les archipels présente d'importantes variations locales, ce qui nécessite des connaissances et une expérience acquises au fil des siècles et transmises entre des générations de pêcheurs dont les moyens de subsistance dépendaient de la pêche.

La pêche commerciale du «Norrlandsströmming» est pratiquée depuis des siècles; elle a débuté avec les pêcheurs de Gävle, les «gävlefiskare» comme on appelait à l'époque les citoyens de Gävle qui pratiquaient la pêche. Dès le XVe siècle, les pêcheurs de Gävle ont commencé à se déplacer vers le nord avec leurs «*haxar*», des voiliers à deux mâts, entièrement ou à moitié pontés, qui appartenaient à plusieurs pêcheurs. Les sorties en mer des pêcheurs de Gävle ont considérablement augmenté à partir de 1557, lorsque Gustav Vasa leur a accordé un privilège par lequel ils ont obtenu le droit de pêcher le long de la côte du Norrland contre le paiement de chaque dixième de baril de poisson sous forme de taxe à l'État. Les pêcheurs de Gävle pourraient avoir exploité 87 ports (villages de pêcheurs) de Hälsingland au sud jusqu'à Granön et Holm(arna) à Grundsunda, au nord. Ces villages de pêcheurs comprennent notamment: Skagshamn, Skeppsmalm, Grisslan, Trysunda, Ulvöhamn, Sandviken, Marviksgrunnan, Norrfällsviken, Bönhamn, Fällvikshamnen, Berghamn et Storön. Un témoignage clair de l'heure de gloire des pêcheurs de Gävle est apporté, entre autres, par Ulvö Capell, qui est le bâtiment le plus ancien de Norrland, construit en 1622.

En 1944, le zoologue et écrivain Carl Fries appelle la Haute Côte «Strömmingskusten» (côte du hareng de la Baltique) afin de souligner l'importance de la pêche au hareng de la Baltique sur cette partie de la côte suédoise. L'élévation des terres constitue une caractéristique notable du paysage le long de la côte du Norrland. De nombreux villages de pêcheurs et de ports sont devenus non viables en raison de l'élévation des terres de près de 1 cm par an. La Haute Côte possède le littoral le plus élevé de Suède et n'a donc pas été aussi durement touchée par l'élévation des terres que les zones côtières voisines, plus basses.

Étant donné que le «Norrlandsströmming» est capturé et préparé depuis longtemps dans l'aire concernée, il est une source alimentaire essentielle non seulement pour les populations côtières, mais aussi pour de grandes parts de la population de l'intérieur du pays. Pour la population côtière, le «Norrlandsströmming» était historiquement la nourriture principale. Aux fins de sa conservation, de sa gestion et de sa commercialisation, le «Norrlandsströmming» était salé, fermenté ou conservé dans du vinaigre, avec ou sans assaisonnement.

Le «Norrlandsströmming» a également marqué la gastronomie de son empreinte le long de la côte nord-est de la Suède. Il a été préparé de nombreuses manières: frit, fumé, cuit, fermenté, salé, etc. Il s'agit d'un poisson qui se consomme tous les jours, mais qui a également sa place au menu de Noël. Au nord, le «Norrlandsströmming» éviscéré est souvent retourné dans un peu de farine et consommé directement entre deux tranches de pain mince beurrées, ce qui est considéré comme une délicatesse populaire.

Le «Norrlandsströmming» est par conséquent un élément important du patrimoine gastronomique de la Suède et du Norrland et revêt aujourd'hui également une importance régionale majeure, ce qui est rentable et contribue à une zone rurale dynamique et à un secteur touristique prospère. La côte du Norrland abrite une petite pêche commerciale qui repose largement sur les produits du «Norrlandsströmming», avec une identité régionale claire. Ces produits sont, entre autres, les suivants: «saltströmming» (hareng salé, Hälsingland), «lökströmming» (hareng à l'oignon, Hälsingland), «böckling» (hareng fumé, Gästrikland), «surströmming» (hareng fermenté, Hälsingland, Medelpad et Ångermanland), «brunnen strömming» (hareng fermenté, Norrbotten) et «sotare» (hareng frit, Gästrikland et Hälsingland).

Référence à la publication du cahier des charges

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