C/2025/6709

16.12.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/6709)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Ostkustströmming“

ЕС №: PDO-SE-03050 — 18.12.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования на ЗНП**

„Ostkustströmming“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

Код по Комбинираната номенклатура

03 — РИБИ И РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ И ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ

0302 — Риби, пресни или охладени, с изключение на филетата и другите меса от риби от № 0304

0303 — Риби замразени, с изключение на филетата и другите меса от риби от № 0304

0304 — Филета и други меса от риби (дори смлени), пресни, охладени или замразени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Ostkustströmming“ представлява уловени в дивата природа екземпляри от рибата *Clupea harengus* от географския район, който е част от Балтийско море. Рибата е сребриста на цвят, обикновено с дължина между 12 и 25 cm, но размерът ѝ може да варира. Рибата трябва да се лови или с пасивни риболовни уреди като хрилни мрежи, заплитащи мрежи, въдици без дръжка, мрежи капани или кърмаци, или с тралове с размер на отвора на мрежата над 32 mm. Освен това рибата трябва да бъде прибрана и сортирана в рамките на 24 часа след изпразването на риболовния уред.

„Ostkustströmming“ може да се продава цяла или филетирана, или като кръгла риба.

Хранително съдържание на 100 g

Енергийна стойност
(kcal) 130—170

Мазнини (g) 7—10

Белтъчини (g) 18—24

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Консистенцията и вкусът на „Ostkustströmming“ се влияят отчасти от съдържанието на мазнини, отчасти от състава на мастните киселини, където преобладават мононенаситени и C18 полиненаситени мастни киселини, предимно олеинова киселина.

Органолептичните характеристики на „Ostkustströmming“ могат да бъдат обобщени, както следва:

Аромат: Лек мирис на море, когато са сурови, а след пържене — и умами

Консистенция: Полукашеста (в сурово състояние), а след пържене — твърда, суха и ронлива

Вкус: Деликатен, с ясно изразен умами компонент, със сладки нотки на море, стрида, сметана и метал (в сурово състояние), а след пържене — чист мек вкус на умами и сметана

Цветът на месото е чист, леко прозрачен, с розов оттенък. Когато е сготвено, месото става бяло до сиво.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

-

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

„Ostkustströmming“ може да бъде охладена неизкормена. Тя може също така да бъде изкормена и след това охладена или замразена, или нарязана на филета и след това охладена. Филетата може да бъдат и замразени. Всички дейности трябва да се осъществят в географския район.

Целите (нефилетирани) „Ostkustströmming“ не могат да бъдат замразявани извън географския район, ако ще бъдат продавани под наименованието „Ostkustströmming“.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

В допълнение към информацията, изисквана от закона, всяка партида „Ostkustströmming“ трябва да бъде обозначена с наименованието „Ostkustströmming“, датата на улова и идентификационния номер на рибаря.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е ограничен на юг от Kristianopel в протока Калмарсунд и от права линия на изток до границата на шведската икономическа зона, на изток — от шведската икономическа зона, на север от права линия на изток от Öregrund до шведската икономическа зона и на запад — от бреговата линия и нейните общности (т.е. включително земята, която е най-близо до морето — до 1 km от брега).

5. **Връзка с географския район**

Връзката между географския район и характеристиките на „Ostkustströmming“ се основава както на природните условия на района, така и на човешките фактори.

■ *Природни условия*

Балтийско море е най-голямото бракично море в света, и неговата вода е по средата между солената океанска вода и сладката вода на езерата и реките. Солта в Балтийско море произхожда от притока на солена вода през протока Оресунд и протоците Стурабелт и Лилебелт в района между Skåne и Jutland. Притокът на солена вода в Балтийско море варира от година на година в зависимост от метеорологичните условия и вятъра. От Северно море до най-вътрешната част на Ботническия залив се наблюдава ясно изразен градиент на соленост.

Ниската соленост, заедно с фактори като температурата на водата и хранителния режим, означава, че запасите от балтийска херинга в Балтийско и Оландско море показват генетични и морфологични различия в сравнение както с балтийската херинга от Ботническо море и Ботническия залив, така и с атлантическата херинга от същинското Балтийско море, въпреки че са класифицирани като един и същ вид (*Clupea harengus*). Например балтийската херинга, намираща се в географския район, има повече прешлени от херингата по крайбрежието на Норланд. Ниската соленост на географския район означава, че размерът на „Ostkustströmming“ е по-голям от този на Norrländska strömming, но по-малък от този на атлантическата херинга. Вкусът също се различава от този на другите видове херинга. Вкусът на „Ostkustströmming“ е деликатен, с ясно изразен умами компонент и сладки нотки на море, стриди, сметана и метал (в сурово състояние), а след пържене придобива чист мек вкус на умами и сметана.

Разликите във вкуса и консистенцията се дължат на разликите в състава на мастните киселини. Вкусът на „Ostkustströmming“ се влияе от съдържанието на мазнини и от състава на мастните киселини, където преобладават мононенаситени и C18 полиненаситени мастни киселини, предимно олеинова киселина.

„Ostkustströmming“ ясно се различава от атлантическата херинга пó на юг и в Северно море по това, че има по-голяма трайност при съхранение. Докато месото на атлантическата херинга става по-отпуснато и лесно може да започне да се разпада, „Ostkustströmming“ запазва ясно изразената си консистенция и текстура, вероятно поради по-ниското си съдържание на мазнини в сравнение с атлантическата херинга от южната част на Балтийско море. Бракичната вода в Балтийско море води до по-бавен растеж на балтийската херинга в сравнение с атлантическата, с по-малко мазнини в мускулите. Съдържанието на мазнини обикновено е 7 — 10 %, като по-високо съдържание на мазнини на макроравнище се измерва пó на юг, където солеността е по-висока. Текстурата на суровия продукт е полукашеста. Провежданите в продължение на няколко десетилетия експерименти показват, че профилът на мастните киселини на херингата от географския район е ясно различим от този на херингата от други части на Балтийско море на север или на юг.

■ *Човешки фактори*

Върху вкуса на „Ostkustströmming“ дават отражение и други фактори освен тези, свързани с уникалното местообитание на тази риба и нейните генетични особености:

— задълбоченото познаване на биотопа;

— бързото прибиране на улова;

— съсредоточаване върху качествения и устойчив риболов с риболовни уреди с ниско въздействие.

За да могат да ловят херинга с подходяща зрялост, качество и в достатъчно количество за осигуряване на икономическа жизнеспособност, и същевременно като част от дългосрочното управление на рибните запаси, рибарите се нуждаят от задълбочени познания за местните води и важните риболовни зони. Това е особено важно, тъй като много от запасите от херинга са местни. Тъй като риболовът е в малък мащаб, рибата може също така да бъде прибрана и сортирана по начин, който придава на продукта определено качество и репутация в търговската верига. „Ostkustströmming“ традиционно се лови с „плаващи мрежи за херинга“, но в наши дни се използват и тралове, при които големият размер на окото е важен за улова само на риба, която е достатъчно голяма за консумация от човека, а в същото време по-малката риба има възможност да продължи да расте. Местата и методите за риболов и вкусът на рибата варират в зависимост от сезоните, което означава, че за риболова на херинга са необходими обширни познания за местните условия.

Освен това репутацията на „Ostkustströmming“ се обуславя и от факта, че тя се лови и приготвя в посочения район от древни времена. Тя е била основен източник на храна както за хората по крайбрежието, така и за населението в големи части от вътрешността. За крайбрежното население тази херинга в исторически план е била основната консумирана храна. За да се консервира рибата и да може да се съхранява или търгува, тя се е опушвала, ферментирала и осолявала, или се е консервирала в оцет със или без подправки.

Още през 16-ти век държавата осъзнава особената ценност на балтийската херинга, а Короната утвърждва пристанищния риболов по шведското крайбрежие. Само в района между Landsort и Öregrund в края на 16-ти век е имало 41 места за пристанищен риболов, всички насочени към балтийска херинга. Впоследствие пристанищният риболов е бил дарен чрез феоди или прехвърлен в частни ръце, но същите места, известни с богатите си рибни ресурси, все още се използват и днес.

Разликите в солеността оказват значително въздействие върху различните запаси на *Clupea harengus*. Въпреки че от административна гледна точка всички те често се третират като херинга, съществуват явни разлики между *sill* (атлантическа херинга) и *strömming* (балтийска херинга), както вече е описано от Линей през 1761 г. Обширните генетични изследвания потвърждават, че балтийската херинга е отделен подвид (*Clupea harengus membras*) с ограничен генетичен обмен с атлантическата херинга. В същите проучвания се установява и че границата между подвидовете се намира около протока Калмарсунд. Тази граница между наименованията балтийска и атлантическа херинга е определена от Короната през 16-ти век и тя е в Kristianopel в протока Калмарсунд.

„Ostkustströmming“ е важен вид за екологията и културата на района. Той осигурява хранителна база за хищни риби, тюлени и птици. Съществуват значителни различия на местно равнище в риболова на херинга по крайбрежието и в архипелага, което изисква знания и опит, натрупани в продължение на векове и предавани между поколения рибари, чието препитание зависи от риболова на херинга. Поради това „Ostkustströmming“ е ключов вид не само за екологията на района, но и за неговата културна история.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-om-skyddad-beteckning-ostkuststromming-2025-09-10-.pdf