C/2025/6709

16.12.2025

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/2025/6709)

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

„Ostkustströmming“

EU č.: PDO-SE-03050 – 18.12.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) chop**

„Ostkustströmming“

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, vyjma rybího filé a jiného rybího masa čísla 0304

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

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Ostkustströmming“ se skládá z volně žijících jedinců ryby *Clupea harengus* ze zeměpisné oblasti, která je součástí Baltského moře. Ryba je stříbřitá a obvykle 12 až 25 cm dlouhá, ale její velikost se může lišit. Ryby musí být loveny buď pasivními lovnými zařízeními, jako jsou tenatové sítě na chytání ryb za žábry, tenatové sítě, ruční lovné šňůry, lapadlové sítě, přívlačné lovné zařízení nebo vlečné sítě o velikosti ok větší než 32 mm. Kromě toho musí být ryby vyloženy a roztříděny do 24 hodin po vyprázdnění lovného zařízení.

„Ostkustströmming“ se může prodávat vcelku nebo jako filety nebo jako jiné než platýsovité ryby.

Výživový obsah na 100 g

Energie (kcal) 130–170

Tuk (g) 7–10

Bílkoviny (g) 18–24

([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://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Konzistence a chuť „Ostkustströmminga“ jsou zčásti ovlivněny obsahem tuku a zčásti složením mastných kyselin, kde převažují jednoduché a polynenasycené mastné kyseliny C18 (převážně kyselina olejová).

Organoleptické vlastnosti „Ostkustströmminga“ lze shrnout takto:

Vůně: za syrova slabá mořská vůně, po osmažení mimo jiné chuť umami

Konzistence: poloměkká (za syrova), po osmažení pevná, suchá a drobivá

Chuť: jemná s velkým obsahem umami, se sladkými tóny moře, ústřic, smetany a kovu za syrova, po usmažení čistá jemná chuť umami a smetany

Barva masa je jasná, mírně průhledná, s růžovým nádechem. Uvařené maso je bílé až šedé.

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

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

„Ostkustströmming“ lze chladit nevykuchaný. Také ji 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.

Celá (nefiletovaná) ryba „Ostkustströmming“ nesmí být zmrazena mimo zeměpisnou oblast, pokud má být prodávána pod názvem „Ostkustströmming“.

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 ryby „Ostkustströmming“ označena datem úlovku a identifikačním číslem rybáře.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast je na jihu ohraničena Kristianopelem v Kalmarském průlivu a přímou čarou na východ k hranici švédské ekonomické zóny, na východě švédskou ekonomickou zónou, na severu přímou čarou na východ od Öregrundu ke švédské ekonomické zóně a na západě pobřežím s příslušnými obcemi (tj. včetně pozemků nejblíže k moři – do 1 km od pobřeží).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

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

Přírodní podmínky

Baltské moře je největší brakické moře na světě, jehož voda je napůl slanou vodou oceánu a napůl sladkou vodou jako v jezerech a řekách. Sůl v Baltském moři pochází z přítoku slané vody přes Øresund a Velký a Malý Belt v oblasti mezi Skåne a Jutskem. Přítok slané vody do Baltského moře se rok od roku mění v závislosti na počasí a větru. Od Severního moře až po nejvnitřnější část Botnického zálivu lze pozorovat zřetelný úbytek solnosti.

Nízká salinita spolu s takovými faktory, jako je teplota vody a potrava v ní, znamená, že populace sledů obecných baltických v Baltském a Alandském moři vykazují genetické a morfologické rozdíly v porovnání se sledi obecnými baltickými v Botnickém moři a v Botnickém zálivu a sledi obecnými ve vlastním Baltském moři, přestože jsou klasifikováni jako stejný druh *(Clupea harengus)*. Například sleď obecný baltický vyskytující se v této zeměpisné oblasti má více obratlů než sleď žijící podél pobřeží Norska. Nízká salinita v této zeměpisné oblasti způsobuje, že „Ostkustströmming" je větší než Norrländska strömming, ale menší než sleď obecný. Jeho chuť se také liší od chuti ostatních druhů sleďů. „Ostkustströmming" má za syrova jemnou chuť s velkým obsahem umami a sladkými tóny moře, ústřic, smetany a kovu a po usmažení má čistou jemnou chuť umami a smetany.

Rozdíly v chuti a konzistenci jsou způsobeny rozdílným složením mastných kyselin. Chuť ryby „Ostkustströmming" je ovlivněna obsahem tuku a složením mastných kyselin, kde převažují jednoduché a polynenasycené mastné kyseliny C18 (především kyselina olejová).

„Ostkustströmming" se zřetelně odlišuje od sledě obecného, který se vyskytuje jižněji a v Severním moři, tím, že má lepší trvanlivost. Zatímco maso sledě obecného je nesoudržné a může se snadno začít rozpadat, „Ostkustströmming" si zachovává jinou texturu a konzistenci, pravděpodobně kvůli nižšímu obsahu tuku ve srovnání se sleďem obecným z jižní části Baltského moře. Brakická voda Baltského moře způsobuje, že sleď obecný baltický roste pomaleji než sleď obecný a má méně tuku ve svalovině. Obsah tuku je obvykle 7–10 %, s vyšším obsahem tuku na makroúrovni měřeným více na jih, kde je vyšší salinita. Konzistence surového výrobku je poloměkká. Pokusy prováděné po několik desetiletí ukazují, že profil mastných kyselin je u sledě obecného z této zeměpisné oblasti jasně odlišitelný od sledě obecného z jiných částí Baltského moře více na sever nebo na jih.

Lidské faktory

Chuť ryby „Ostkustströmming" 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. Rybolov ryby „Ostkustströmming" se tradičně provádí pomocí unášených tenatových sítí na sledě, ale v současné době také pomocí vlečných sítí, u nichž je důležitá velká velikost ok, aby se lovily pouze ryby, které jsou dostatečně velké pro lidskou spotřebu, a zároveň se menším rybám umožnil další růst. Rybolovné oblasti, metody rybolovu a chuť ryb se mění v závislosti na ročním období, což znamená, že pro lov sleďů je zapotřebí disponovat rozsáhlými znalostmi místních podmínek.

Prestiž ryby „Ostkustströmming" odráží také skutečnost, že se v dané oblasti loví a upravuje od pradávna. Je hlavním zdrojem potravy jak obyvatel žijících na pobřeží, tak obyvatel rozsáhlých oblastí ve vnitrozemí. Pro pobřežní obyvatelstvo byl v minulosti tento sleď hlavní potravinou. Aby se ryby uchovaly a mohly být uskladněny nebo se s nimi dalo obchodovat, byly uzeny, fermentovány a soleny a rovněž konzervovány v octu s kořením nebo bez něj.

Již v 16. století si stát uvědomil zvláštní hodnotu sledě obecného baltického a království zakládalo podél švédského pobřeží rybářské přístavy. Jen v oblasti mezi Landsortem a Öregrundem bylo koncem 16. století provozováno 41 takových přístavů, které byly všechny zaměřeny na lov sledě obecného baltického. Rybářské přístavy byly následně propůjčeny nebo přešly do soukromých rukou, ale stejné lokality, známé bohatými zdroji ryb, se využívají dodnes.

Rozdíly ve slanosti mají zásadní vliv na různé populace *Clupea harengus*. Administrativně jsou sice často považováni za sledě obecného, nicméně existují jasné rozdíly mezi *sillem* (sleď obecný) a *strömmingem* (sleď obecný baltský), které popsal již Carl Linné v roce 1761. Rozsáhlé genetické studie potvrzují, že sleď obecný baltický je samostatný poddruh *(Clupea harengus membras*) s omezenou genetickou výměnou se sleďem obecným. Tytéž studie také prokázaly, že hranice mezi poddruhy se nachází v okolí Kalmarského průlivu. Hranici mezi názvy sleď obecný baltský a sleď obecný stanovilo království v 16. století u Kristianopelu v Kalmarském průlivu.

„Ostkustströmming" je druh s významem pro ekologii a kulturu této oblasti. Je nutričním základem pro dravé ryby, tuleně a ptáky. Podél pobřeží a na souostroví 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. „Ostkustströmming" je proto klíčovým druhem nejen pro ekologii oblasti, ale také pro její kulturní historii.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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