C/2025/6709

16.12.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/6709)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Ostkustströmming«

EU-nr.: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) på BOB**

»Ostkustströmming«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

Kode i den kombinerede nomenklatur

03 – FISK OG KREBSDYR, BLØDDYR OG ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR

0302 – Fisk, fersk eller kølet, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

0303 – Fisk, frosset, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

0304 – Filet og andet fiskekød (også hakket), fersk, kølet eller frosset

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Ostkustströmming« består af vildtfangede fisk af arten *Clupea harengus* fra det geografiske område, som er en del af Østersøen. Fisken er sølvglinsende og normalt mellem 12 og 25 cm lang, men størrelsen kan variere. Fisken skal fanges enten med passive fangstredskaber såsom garn, indfiltringsnet, håndliner, bundgarn eller pilkeudstyr, eller med trawl med en maskestørrelse på over 32 mm. Derudover skal fisken være landet og sorteret senest 24 timer efter tømningen af fangstredskaberne.

»Ostkustströmming« kan sælges hel eller filetteret eller som rundfisk.

Næringsindhold pr. 100 gram

Energi (kcal) 130–170

Fedt (g) 7–10

Protein (g) 18–24

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Hvad angår konsistensen og smagen, påvirkes »Ostkustströmming« dels af fedtindholdet og dels af fedtsyresammensætningen, hvor enkeltumættede og flerumættede C18-fedtsyrer (overvejende oleinsyre) dominerer.

De organoleptiske egenskaber ved »Ostkustströmming« kan sammenfattes som følger:

Duft: Mild havduft i rå tilstand, efter stegning også med umami

Konsistens: Halvsmeltende (rå), efter stegning fast, tør og falder fra hinanden

Smag: Mild smag med meget umami i sig, i rå tilstand med søde noter af havet, østers, fløde og metal, efter stegning en ren mild smag af umami og fløde

Kødets farve er klart, let gennemsigtigt, med en lyserød tone. Når det er tilberedt, bliver kødet hvidt til gråt.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Ostkustströmming« kan nedkøles uden fjernelse af indvolde. Indvoldene kan også udtages, hvorefter fisken nedkøles eller fryses eller skæres op i fileter, som derefter holdes på køl. Fileterne kan også fryses. Alle disse trin skal finde sted i det geografiske område.

Hel (ikke fileteret) »Ostkustströmming« må ikke nedfryses uden for det geografiske område, hvis den skal sælges under betegnelsen »Ostkustströmming«.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de lovbestemte oplysninger skal hvert parti »Ostkustströmming« mærkes med betegnelsen »Ostkustströmming«, fangstdato og fiskerens ID-nummer.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område afgrænses mod syd af Kristianopel i Kalmarsund og en lige østlig linje til grænsen for den svenske økonomiske zone, mod øst af den svenske økonomiske zone, mod nord af en lige linje øst for Øregrund til den svenske økonomiske zone og mod vest af kystlinjen og dens samfund til (dvs. også landet tættest på havet, op 1 km ind i landet).

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem det geografiske område og kendetegnene ved »Ostkustströmming« er baseret på både områdets naturlige forhold og menneskelige faktorer.

■ *Naturlige forhold*

Østersøen er verdens største brakvandshav, hvor vandet består af en blanding af saltholdigt havvand og søers og floders ferskvand. Saltet i Østersøen stammer fra tilstrømningen af saltvand fra Øresund og Storebælt og Lillebælt i området mellem Skåne og Jylland. Tilstrømningen af saltvand til Østersøen varierer fra år til år afhængigt af vejr og vind. Der kan iagttages en klar saltgradient fra Nordsøen til den indre del af Den Botniske Bugt.

Det lave saltindhold kombineret med faktorer såsom vandtemperatur og ernæring fører til, at sildebestandene i Østersøen og Ålandshavet udviser genetiske og morfologiske forskelle i forhold til både østersøsild fra Det Botniske Hav og Den Botniske Bugt og atlantisk sild fra selve Østersøen, selv om de klassificeres som den samme art (*Clupea harengus*). For eksempel har østersøsild i det geografiske område flere ryghvirvler end silden langs Norrlands kyst. På grund af det lave saltindhold i det geografiske område er »Ostkustströmming« større end Norrländska strömming, men mindre end atlantisk sild. Også i smagen adskiller den sig fra de andre sildearters smag. »Ostkustströmming« har en mild smag med meget umami i sig, i rå tilstand med søde noter af havet, østers, fløde og metal, efter stegning en ren mild smag af umami og fløde.

Forskellene i smag og konsistens skyldes forskelle i fedtsyresammensætningen. Med hensyn til smagen påvirkes »Ostkustströmming« af fedtindholdet og fedtsyresammensætningen, hvor enkeltumættede og flerumættede C18-fedtsyrer (overvejende oleinsyre) dominerer.

»Ostkustströmming« adskiller sig på grund af dens bedre holdbarhed tydeligt fra atlantisk sild længere mod syd og i Nordsøen. Hvor kødet fra atlantisk sild bliver løst i strukturen og ret hurtigt begynder at falde fra hinanden, bevarer »Ostkustströmming« en særlig konsistens og tekstur, der sandsynligvis skyldes, at den har et lavere fedtindhold end atlantisk sild fra den sydlige del af Østersøen. På grund af brakvandet i Østersøen vokser østersøsild langsommere end atlantisk sild og har mindre fedt i muskulaturen. Fedtindholdet er typisk 7-10 %, hvor der måles et højere fedtindhold på makroniveau længere mod syd, hvor saltindholdet er højere. Det rå produkts tekstur er halvsmeltende. Forsøg, der er gennemført over flere årtier, viser, at fedtsyreprofilen tydeligt adskiller sig i sild fra det geografiske område sammenlignet med sild fra andre dele af Østersøen længere mod nord eller længere mod syd.

■ *Menneskelige faktorer*

Med hensyn til smagen påvirkes »Ostkustströmming« af andre faktorer end dem, der vedrører dens unikke levested og genetik:

— indgående kendskab til biotopen

— hurtig landing efter fangst

— fokus på kvalitet og bæredygtigt fiskeri med redskaber med lav miljøpåvirkning.

For at fange sild med den rette modenhed og kvalitet og i tilstrækkelige mængder til at være økonomisk bæredygtigt og samtidig som led i den langsigtede forvaltning af fiskebestandene har fiskerne brug for et indgående kendskab til de lokale farvande og vigtige fiskepladser. Dette er særlig vigtigt, fordi mange af sildebestandene er lokale. Da fiskeriet er i lille målestok, kan fisken også landes og sorteres på en måde, der giver produktet en vis kvalitet og et vist omdømme i afsætningskæden. Fiskeri efter »Ostkustströmming« foregår traditionelt med »drivgarn til sild«, men i dag også med trawl, hvor en stor maskestørrelse er vigtig for kun at fange fisk, der er store nok til konsum og samtidig giver mindre fisk mulighed for fortsat at vokse. Fiskepladserne og -metoderne og fiskenes smag varierer fra sæson til sæson, hvilket betyder, at der er behov for et indgående kendskab til de lokale forhold i sildefiskeriet.

Ved det omdømme, som »Ostkustströmming« nyder, handler det også om, at den siden oldtiden er blevet fanget og tilberedt i det pågældende område. Den har været en central del af fødevareforsyningen for både befolkningen langs kysten, men også for befolkningen i store dele af baglandet. For kystbefolkningen var denne sild historisk set den vigtigste fødevare, der blev spist. For at bevare fisken og gøre det muligt at gemme den eller handle med den blev den røget, fermenteret og saltet eller konserveret i eddike med eller uden krydderier.

Allerede i det 16. århundrede indså staten, at østersøsilden var særlig værdifuld, og kongemagten oprettede havnefiskerier langs den svenske kyst. Alene i området mellem Landsort og Öregrund var der 41 havnefiskerier i slutningen af det 16. århundrede, der alle var rettet mod fiskeri efter østersøsild. Havnefiskerierne blev efterfølgende overdraget eller overgik på private hænder, men de samme steder, der er kendt for deres rige fiskeressourcer, udnyttes stadig i dag.

Forskellene i saltholdighed har stor indvirkning på de forskellige bestande af *Clupea harengus*. I administrativ henseende behandles de ofte alle som sild, men der er tydelige forskelle mellem *sill* (atlantisk sild) og *strömming* (østersøsild), som allerede beskrevet af Linné i 1761. Omfattende genetiske undersøgelser bekræfter, at østersøsild er en særskilt underart (*Clupea harengus membras*) med begrænset genetisk udveksling med atlantisk sild. De samme undersøgelser fastslår også, at grænsen mellem underarter ligger omkring Kalmarsund. Denne navnegrænse mellem østersøsild og atlantisk sild blev fastlagt af kongemagten i Kristianopel i Kalmarsund i det 16. århundrede.

»Ostkustströmming« er en art, der har central betydning for områdets økologi og kultur. Den udgør næringsgrundlaget for rovfisk, sæler og fugle. Der er betydelige lokale variationer i sildefiskeriet langs kysten og i skærgårdene, hvilket kræver viden og erfaring, som er opbygget gennem århundreder og videregivet mellem generationer af fiskere, hvis levebrød var afhængigt af sildefiskeri. »Ostkustströmming« er derfor en central art, ikke alene for områdets økologi, men også for dets kulturhistorie.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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