C/2025/6709

16.12.2025

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/2025/6709)

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

„Ostkustströmming“

EU-Nr.: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

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

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

„Ostkustströmming“

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 „Ostkustströmming“ handelt es sich um wild gefangene Exemplare des Fisches *Clupea harengus* aus dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet „schwedische Ostküste“, das Teil der Ostsee ist. Der Fisch ist silbern, in der Regel 12 bis 25 cm lang; die Größe kann jedoch variieren. Der Fisch muss entweder mit passivem Fanggerät wie Kiemennetzen, Verwickelnetzen, Handleinen, Großreusen oder Reißangeln oder mit Grundschleppnetzen mit einer Maschenöffnung von mehr als 32 mm gefangen werden. Darüber hinaus muss der Fisch innerhalb von 24 Stunden nach dem Entleeren der Fanggeräte angelandet und sortiert werden.

„Ostkustströmming“ kann ganz oder filetiert oder als Rundfisch verkauft werden.

Nährwert je 100 g:

Energie (kcal)	130–170
Fett (g)	7–10
Fett (g)	18–24

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11.4.2024 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).

Textur und Geschmack von „Ostkustströmming“ werden sowohl durch den Fettgehalt als auch durch die Fettsäurezusammensetzung beeinflusst, wobei mehrfach ungesättigte C-18-Fettsäuren wie Ölsäure überwiegen.

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

Geruch: milder Meeresgeruch im Rohzustand; nach dem Braten auch umami.

Konsistenz: Halbweich (roh), nach dem Braten fest, trocken und krümelig.

Geschmack: Mild, vorrangig umami, im Rohzustand mit süßlichen Anklängen von Meerwasser, Austern, Sahne und Metall, nach dem Braten ein reiner, milder Geschmack, umami und sahnig.

Die Farbe des Fleisches ist leicht durchscheinend, mit rosarotem Schimmer. Beim Garen wird das Fleisch weiß oder grau.

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*

„Ostkustströmming“ kann ohne Ausweidung gekühlt werden. Der Fisch darf auch ausgeweidet und anschließend gekühlt gelagert oder gefroren oder in Filets zerlegt und anschließend gekühlt gelagert werden. Die Filets können auch tiefgefroren werden. All diese Schritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

„Ostkustströmming“ darf ganz (nicht filetiert) nicht außerhalb des geografischen Gebiets tiefgefroren werden, wenn der Fisch unter dem Namen „Ostkustströmming“ 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 „Ostkustströmming“ mit dem Namen „Ostkustströmming“, dem Fangdatum und der Identifikationsnummer des Fischers zu kennzeichnen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet wird im Süden durch Kristianopel am Kalmarsund und in gerader Linie östlich entlang der Grenze der schwedischen Wirtschaftszone, im Osten durch die Grenze der schwedischen Wirtschaftszone, im Norden in gerader Linie östlich von Öregrund bis zur schwedischen Wirtschaftszone und im Westen durch die Küste und ihre Gemeinden begrenzt. Das bis zu 1 km von der Küste entfernte Land gehört ebenfalls zum geografischen Gebiet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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

Natürliche Gegebenheiten

Die Ostsee ist das größte Brackwassermeer der Welt. Sein Wasser besteht aus einer Mischung aus salzhaltigem Meerwasser und Süßwasser aus Seen und Flüssen. Das Salz in der Ostsee stammt aus dem Salzwasserzufluss aus dem Öresund und dem Großen und Kleinen Belt zwischen Skåne und Jütland. Je nach Wetter und Wind schwankt der Salzwasserzufluss in die Ostsee von Jahr zu Jahr. Von der Nordsee bis zum inneren Teil des Bottnischen Meerbusens ist ein deutliches Salzkonzentrationsgefälle zu beobachten.

Der geringe Salzgehalt in Verbindung mit Faktoren wie Wassertemperatur und Ernährung führt dazu, dass die Heringsbestände in der Ostsee und in der Ålandsee genetische und morphologische Unterschiede sowohl gegenüber Ostseehering aus der Bottensee und dem übrigen Bottnischen Meerbusen als auch gegenüber Hering aus der eigentlichen Ostsee aufweisen, obwohl sie als dieselbe Art (*Clupea harengus*) eingestuft sind. So weist der in dem geografischen Gebiet vorkommende Ostseehering mehr Wirbel auf als der Hering entlang der Küste von Norrland. Aufgrund des geringen Salzgehalts des Meerwassers im geografischen Gebiet ist „Ostkustströmming" größer als „Norrländska strömming", aber kleiner als Atlantischer Hering. Auch im Geschmack unterscheidet er sich von den Heringen der anderen Arten. „Ostkustströmming" schmeckt mild, vorrangig umami, im Rohzustand mit süßlichen Anklängen von Meerwasser, Austern, Sahne und Metall, beim Braten entsteht ein reiner, milder Geschmack, umami und sahnig.

Die Unterschiede in Geschmack und Textur sind auf Unterschiede in der Fettsäurezusammensetzung zurückzuführen. Der Geschmack von „Ostkustströmming" wird durch den Fettgehalt und die Fettsäurezusammensetzung beeinflusst, wobei einfache und mehrfach ungesättigte C18-Fettsäuren (vor allem Ölsäure) überwiegen.

„Ostkustströmming" unterscheidet sich aufgrund seiner besseren Haltbarkeit deutlich von weiter südlich und in der Nordsee vorkommendem Hering. Während sich das Fleisch des Atlantischen Herings leicht löst und auseinanderfallen kann, behält der „Ostkustströmming" eine feste Konsistenz und Textur, was wahrscheinlich auf seinen geringeren Fettgehalt im Vergleich zum Atlantischen Hering aus der südlichen Ostsee zurückzuführen ist. Das Brackwasser in der Ostsee führt dazu, dass der Ostseehering langsamer wächst als der Atlantische Hering und einen geringeren Fettgehalt im Muskelgewebe aufweist. In der Regel beträgt der Fettgehalt 7 bis 10 %, wobei auf Makronährstoffebene weiter südlich, wo der Salzgehalt höher ist, ein höherer Fettgehalt gemessen wird. Die Textur des Roherzeugnisses ist halbweich. Anhand von über mehrere Jahrzehnte durchgeführten Versuchen konnte nachgewiesen werden, dass sich das Fettsäureprofil von Hering aus dem geografischen Gebiet deutlich von demjenigen von Hering aus anderen Teilen der Ostsee weiter nördlich oder weiter südlich unterscheidet.

Menschliche Faktoren

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

— fundierte Kenntnisse 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, die dem Erzeugnis eine bestimmte Qualität und ein gewisses Ansehen in der Vermarktungskette verleiht. Die Fischerei auf „Ostkustströmming" wird traditionell mit „Herings-Treibnetzen" betrieben, heutzutage jedoch auch mit Schleppnetzen, bei denen eine große Maschenöffnung wichtig ist: So werden nur Fische gefangen, die groß genug für den menschlichen Verzehr sind. Kleinere Fische schlüpfen durch die Maschen und können weiter wachsen. Die Fanggründe und Fangmethoden und auch der Geschmack der Fische variieren je nach Jahreszeit, sodass gründliche Kenntnisse der Bedingungen vor Ort für die Heringsfischerei unerlässlich sind.

Das Ansehen von „Ostkustströmming" beruht auch darauf, dass der Fisch in dem betreffenden Gebiet seit alters her gefangen und zubereitet wird. „Ostkustströmming" ist eine wichtige Nahrungsquelle sowohl für die Menschen entlang der Küste als auch für die Bevölkerung in weiten Teilen des Hinterlands. Für die Bevölkerung an der Küste war dieser Hering in früheren Zeiten das Hauptnahrungsmittel. Um den Fisch haltbar zu machen und einzulagern oder mit ihm zu handeln, wurde er geräuchert, fermentiert und gesalzen oder in Essig konserviert, teils unter Zugabe von Gewürzen.

Bereits im 16. Jahrhundert erkannte der Staat den besonderen Wert von Ostseehering, und die Krone richtete an der schwedischen Küste Fischereihäfen ein. Allein im Gebiet zwischen Landsort und Öregrund gab es Ende des 16. Jahrhunderts 41 Fischereihäfen, die sich alle auf Ostseehering spezialisierten. Die Fischereihäfen wurden anschließend verpachtet oder in private Hände übergeben, aber dieselben Gebiete, die für ihre reichhaltigen Fischbestände bekannt sind, werden auch heute noch genutzt.

Die Unterschiede im Salzgehalt haben erhebliche Auswirkungen auf die einzelnen Bestände von *Clupea harengus*. Während sie verwaltungstechnisch oft alle unter dem Begriff „Hering“ behandelt werden, gibt es deutliche Unterschiede zwischen *Sill* (Atlantischer Hering) und *Strömming* (Ostseehering), wie bereits von Carl Linné im Jahr 1761 beschrieben. Umfassende genetische Studien bestätigen, dass es sich bei Ostseehering um eine separate Unterart (*Clupea harengus membras*) mit nur begrenztem genetischen Austausch mit Atlantischem Hering handelt. Aus denselben Studien geht auch hervor, dass sich die Grenze zwischen den beiden Unterarten im Kalmarsund befindet. Diese Grenze zwischen den Bezeichnungen Ostseehering und Atlantikhering wurde im 16. Jahrhundert von der Krone in Kristianopel am Kalmarsund gezogen.

„Ostkustströmming“ ist sowohl für die Ökologie als auch für die Kultur der Region von großer Bedeutung. Der Fisch stellt die Nahrungsgrundlage für Raubfische, Robben und Vögel dar. An der Küste und im Schärengebiet gibt es erhebliche lokale 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. „Ostkustströmming“ ist daher nicht nur für die Ökologie der Region, sondern auch aus kulturhistorischer Sicht eine Schlüsselart.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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