C/2025/6709

16.12.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/6709)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Ostkustströmming»

Αριθ. ΕΕ: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Ostkustströmming»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

03 — ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΣΠΟΝΔΥΛΑ ΥΔΡΟΒΙΑ

0302 — Ψάρια νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη, με εξαίρεση τα φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών της κλάσης 0304

0303 — Ψάρια κατεψυγμένα, με εξαίρεση τα φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών της κλάσης 0304

0304 — Φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών (έστω και αλεσμένα), νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Ostkustströmming» συνίσταται σε ψάρια του είδους Clupea harengus που αλιεύονται σε άγρια κατάσταση εντός της γεωγραφικής περιοχής, η οποία αποτελεί μέρος της Βαλτικής Θάλασσας. Το χρώμα του ψαριού τείνει προς το ασημί και το μήκος του είναι συνήθως μεταξύ 12 και 25 cm, αλλά το μέγεθός του μπορεί να ποικίλλει. Τα ψάρια πρέπει να αλιεύονται είτε με σταθερά εργαλεία, όπως απλάδια δίχτυα, δίχτυα εμπλοκής, καλαμίδια, δίχτυα-ενέδρες και καθετές, είτε με τράτες με μέγεθος ματιών μεγαλύτερο των 32 mm. Επιπλέον, τα ψάρια πρέπει να εκφορτώνονται και να υποβάλλονται σε διαλογή εντός 24 ωρών από την εκκένωση του αλιευτικού εργαλείου.

Το «Ostkustströmming» μπορεί να πωλείται ολόκληρο ή σε φιλέτα, ή ως στρογγυλόψαρο.

Διατροφική αξία ανά 100 g

Ενέργεια (kcal)
130–170

Λιπαρά (g) 7–10

Πρωτεΐνη (g) 18–24

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

«Η Υφή και η γεύση του «Ostkustströmming» επηρεάζονται εν μέρει από την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και εν μέρει από τη σύσταση σε λιπαρά οξέα, όπου κυριαρχούν τα απλά και τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα μήκους C18 (κυρίως το ελαϊκό οξύ).

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Ostkustströmming» μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

Άρωμα: Ήπια οσμή θάλασσας όταν είναι ωμό, ενώ μετά το τηγάνισμα περιλαμβάνει αρώματα umami

Υφή: Σχεδόν λιώνει (ωμό), ενώ μετά το τηγάνισμα είναι σφικτό, ξηρό και εύθρυπτο

Γεύση: Ήπια, με πολύ umami, με γλυκιές νότες θάλασσας, στρειδιών, κρέμας και μετάλλου όταν είναι ωμό, ενώ μετά το τηγάνισμα έχει μια καθαρή, ήπια γεύση umami και κρέμας

Το χρώμα της σάρκας είναι καθαρό, ελαφρώς διαφανές, με ροζ απόχρωση. Μετά το μαγείρεμα, γίνεται λευκό έως γκρίζο.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Ostkustströmming» μπορεί να ψύχεται χωρίς εκσπλαχνισμό. Μπορεί επίσης να εκσπλαχνίζεται και στη συνέχεια να ψύχεται ή να καταψύχεται, ή να τεμαχίζεται σε φιλέτα και στη συνέχεια να ψύχεται. Τα φιλέτα μπορούν επίσης να καταψύχονται. Όλες οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το ακέραιο (μη φιλεταρισμένο) «Ostkustströmming» δεν επιτρέπεται να καταψύχεται εκτός της γεωγραφικής περιοχής και να διατίθεται στο εμπόριο με την ονομασία «Ostkustströmming».

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις πληροφορίες που απαιτούνται από τον νόμο, κάθε παρτίδα «Ostkustströmming» πρέπει να φέρει επισήμανση με την ονομασία «Ostkustströmming», την ημερομηνία αλίευσης και τον αριθμό ταυτοποίησης του αλιέα.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται στα νότια από το Kristianopel στα Στενά του Kalmar και από μια ευθεία γραμμή προς τα ανατολικά η οποία πηγαίνει έως τα όρια της σουηδικής οικονομικής ζώνης, στα ανατολικά από τη σουηδική οικονομική ζώνη, στα βόρεια από μια ευθεία γραμμή προς τα ανατολικά η οποία πηγαίνει από το Öregrund έως τη σουηδική οικονομική ζώνη, και στα δυτικά από την ακτογραμμή και τις κοινότητές της (δηλ. συμπεριλαμβανομένων των εδαφών που βρίσκονται πλησιέστερα στη θάλασσα —έως 1 χλμ. από την ακτή).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του «Ostkustströmming» οφείλεται τόσο στις φυσικές συνθήκες της περιοχής όσο και στον ανθρώπινο παράγοντα.

■ *Φυσικές συνθήκες*

Η Βαλτική Θάλασσα είναι η μεγαλύτερη υφάλμυρη θάλασσα στον κόσμο, και το νερό της βρίσκεται στο ενδιάμεσο μεταξύ αλμυρού νερού του ωκεανού και γλυκού νερού των λιμνών και των ποταμών. Το αλάτι στη Βαλτική Θάλασσα προέρχεται από την εισροή αλμυρού νερού μέσω του Öresund και των Stora och Lilla Bält στην περιοχή μεταξύ Skåne και Jylland. Η εισροή αλμυρού νερού στη Βαλτική Θάλασσα ποικίλλει από έτος σε έτος ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και τον άνεμο. Από τη Βόρεια Θάλασσα έως το εσωτερικό τμήμα του Βοθνικού Κόλπου μπορεί να παρατηρηθεί σαφής διαβάθμιση της αλατότητας.

Η χαμηλή αλατότητα, σε συνδυασμό με παράγοντες όπως η θερμοκρασία των υδάτων και η διατροφή των ψαριών, σημαίνει ότι τα αποθέματα ρέγγας της Βαλτικής στη Βαλτική Θάλασσα και στη Θάλασσα Åland παρουσιάζουν γενετικές και μορφολογικές διαφορές σε σύγκριση τόσο με τη ρέγγα της Βαλτικής από το Βοθνικό Πέλαγος και τον Βοθνικό Κόλπο όσο και με τη ρέγγα του Ατλαντικού από την κύρια λεκάνη της Βαλτικής, παρά το γεγονός ότι έχουν ταξινομηθεί ως το ίδιο είδος (Clupea harengus). Για παράδειγμα, η ρέγγα της Βαλτικής που εντοπίζεται στη γεωγραφική περιοχή έχει περισσότερους σπονδύλους από τη ρέγγα κατά μήκος των ακτών του Norrland. Λόγω των χαμηλών επιπέδων άλατος στη γεωγραφική περιοχή, το «Ostkustströmming» έχει μεγαλύτερο μέγεθος από τη ρέγγα του Norrland (Norrländska strömming), αλλά μικρότερο από τη ρέγγα του Ατλαντικού. Η γεύση είναι επίσης διαφορετική από τους άλλους τύπους ρέγγας. Το «Ostkustströmming» έχει γεύση ήπια, με πολύ umami και γλυκιές νότες θάλασσας, στρειδιών, κρέμας και μετάλλου όταν είναι ωμό, ενώ μετά το τηγάνισμα έχει μια καθαρή, ήπια γεύση umami και κρέμας.

Οι διαφορές στη γεύση και την υφή οφείλονται στις διαφορές στη σύνθεση των λιπαρών οξέων. Η γεύση του «Ostkustströmming» επηρεάζεται από την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και από τη σύσταση σε λιπαρά οξέα, όπου κυριαρχούν τα απλά και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα μήκους C18 (κυρίως το ελαϊκό οξύ).

Το «Ostkustströmming» διαφέρει σαφώς από τη ρέγγα του Ατλαντικού που εντοπίζεται πιο νότια και στη Βόρεια Θάλασσα, καθώς έχει καλύτερη διάρκεια αποθήκευσης. Ενώ το κρέας της ρέγγας του Ατλαντικού αποκτά χαλαρότητα και μπορεί εύκολα να αρχίσει να διασπάται, το «Ostkustströmming» διατηρεί διακριτή σύσταση και υφή, πιθανώς λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητάς του σε λιπαρές ουσίες σε σύγκριση με τη ρέγγα του Ατλαντικού από τη νότια Βαλτική Θάλασσα. Τα υφάλμυρα ύδατα της Βαλτικής Θάλασσας προκαλούν βραδύτερη ανάπτυξη για τη ρέγγα της Βαλτικής σε σχέση με τη ρέγγα του Ατλαντικού, με μικρότερο λιπώδη ιστό στους μυς. Η περιεκτικότητα σε λίπος είναι συνήθως 7-10 %, με υψηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος σε μακροσκοπικό επίπεδο, μετρούμενη πιο νότια, όπου υπάρχει υψηλότερη αλατότητα. Η υφή του ωμού προϊόντος είναι τέτοια που σχεδόν λιώνει. Πειράματα που έχουν διεξαχθεί σε βάθος πολλών δεκαετιών δείχνουν ότι το προφίλ λιπαρών οξέων της ρέγγας που εντοπίζεται στη γεωγραφική περιοχή διαφέρει σαφώς από εκείνο της ρέγγας που εντοπίζεται σε άλλα, βορειότερα ή νοτιότερα μέρη της Βαλτικής Θάλασσας.

■ *Ανθρώπινοι παράγοντες*

Η γεύση του «Ostkustströmming» επηρεάζεται από άλλους παράγοντες, πέραν εκείνων που σχετίζονται με τον μοναδικό οικότοπο των ψαριών και τη γενετική τους:

— εις βάθος γνώση του βιοτόπου

— ταχεία εκφόρτωση μετά την αλίευση

— εστίαση στην ποιοτική και βιώσιμη αλιεία με εργαλεία χαμηλού αντικτύπου.

Για την αλίευση ρέγγας κατάλληλης ωριμότητας και ποιότητας σε επαρκή ποσότητα ώστε να είναι οικονομικά βιώσιμη, καθώς και στο πλαίσιο της μακροπρόθεσμης διαχείρισης των αλιευτικών αποθεμάτων, οι αλιείς πρέπει να έχουν βαθιά γνώση των τοπικών υδάτων και των σημαντικών αλιευτικών πεδίων. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό, καθώς πολλά από τα αποθέματα ρέγγας είναι τοπικά. Επειδή η αλιεία είναι μικρής κλίμακας, η εκφόρτωση και η διαλογή των ψαριών μπορεί επίσης να γίνεται κατά τρόπο που να προσδίδει στο προϊόν ορισμένη ποιότητα και φήμη στην αλυσίδα εμπορίας. Η αλιεία του «Ostkustströmming» πραγματοποιείται παραδοσιακά με τη χρήση «παρασυρόμενων διχτυών ρέγγας», αλλά σήμερα πραγματοποιείται επίσης με τράτες, όπου το μεγάλο μέγεθος ματιών είναι σημαντικό ώστε να αλιεύονται μόνο τα ψάρια που είναι αρκετά μεγάλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο και ταυτόχρονα να επιτρέπεται στα μικρότερα ψάρια να συνεχίζουν να αναπτύσσονται. Τα αλιευτικά πεδία και οι αλιευτικές μέθοδοι, καθώς και η γεύση των ψαριών, ποικίλλουν ανάλογα με τις εποχές, γεγονός που σημαίνει ότι απαιτείται εκτεταμένη γνώση των τοπικών συνθηκών για την αλιεία της ρέγγας.

Έπειτα, η φήμη του «Ostkustströmming» αναφέρεται επίσης στο γεγονός ότι αλιεύεται και μαγειρεύεται από αρχαιοτάτων χρόνων στην εν λόγω περιοχή. Έχει αποτελέσει βασική πηγή τροφής τόσο για τους ανθρώπους που ζουν κατά μήκος των ακτών όσο και για τον πληθυσμό σε μεγάλα τμήματα της ενδοχώρας. Για τον παράκτιο πληθυσμό, η ρέγγα αυτή ήταν παραδοσιακά η κύρια τροφή. Για τη συντήρηση και την αποθήκευση ή εμπορία του, το ψάρι καπνιζόταν, υφίστατο ζύμωση και αλατιζόταν, και διατηρούνταν σε ξίδι με ή χωρίς μπαχαρικά.

Ήδη από τον 16ο αιώνα το κράτος συνειδητοποίησε την ιδιαίτερη αξία της ρέγγας της Βαλτικής και το στέμμα δημιούργησε αλιευτικούς λιμένες κατά μήκος των σουηδικών ακτών. Μόνο στην περιοχή μεταξύ Landsort και Öregrund, στα τέλη του 16ου αιώνα υπήρχαν 41 αλιευτικοί λιμένες, όλοι επικεντρωμένοι στη ρέγγα της Βαλτικής. Αργότερα οι αλιευτικοί λιμένες παραδόθηκαν ή μεταβιβάστηκαν σε ιδιωτικά χέρια, αλλά οι ίδιες τοποθεσίες, γνωστές για τους πλούσιους αλιευτικούς πόρους τους, εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται σήμερα.

Οι διαφορές στην αλατότητα έχουν σημαντικό αντίκτυπο στα διάφορα αποθέματα του είδους Clupea harengus. Ενώ, σε διοικητικό επίπεδο, συχνά αντιμετωπίζονται όλα ως ρέγγα, υπάρχουν σαφείς διαφορές μεταξύ της *sill* (ρέγγα του Ατλαντικού) και της *strömming* (ρέγγα της Βαλτικής), όπως έχει ήδη περιγραφεί από τον Linné το 1761. Εκτεταμένες γενετικές μελέτες επιβεβαιώνουν ότι η ρέγγα της Βαλτικής είναι χωριστό υποείδος (*Clupea harengus membras*) με περιορισμένες γενετικές ανταλλαγές με τη ρέγγα του Ατλαντικού. Οι ίδιες μελέτες αποδεικνύουν επίσης ότι το όριο μεταξύ των υποειδών βρίσκεται γύρω από τα Στενά του Kalmar. Το όριο αυτό μεταξύ των ονομασιών ρέγγα της Βαλτικής και ρέγγα του Ατλαντικού καθιερώθηκε στο Kristianopel στα Στενά του Kalmar από το στέμμα τον 16ο αιώνα.

Το «Ostkustströmming» είναι σημαντικό είδος για την οικολογία και για τον πολιτισμό της περιοχής. Παρέχει τη διατροφική βάση για τα αρπακτικά ψάρια, τις φώκιες και τα πτηνά. Η αλιεία ρέγγας κατά μήκος των ακτών και στο αρχιπέλαγος παρουσιάζει σημαντικές τοπικές διαφορές, γεγονός που απαιτεί γνώσεις και πείρα που έχουν αποκτηθεί με την πάροδο των αιώνων και μεταβιβάζονται μεταξύ γενεών αλιέων των οποίων τα μέσα διαβίωσης εξαρτώνται από την αλιεία ρέγγας. Ως εκ τούτου, το «Ostkustströmming» αποτελεί βασικό είδος όχι μόνο για την οικολογία της περιοχής, αλλά και για την πολιτιστική της ιστορία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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