C/2025/6709

16.12.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/6709)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ostkustströmming»

N.º UE: PDO-SE-03050 de 18.12.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre de la DOP**

«Ostkustströmming»

2. **Estado miembro o tercer país**

Suecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7. Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

Código de la nomenclatura combinada

03: Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos

0302: Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

0303: Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

0304: Filetes y demás carne de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Ostkustströmming» se compone de ejemplares capturados en estado salvaje del pez *Clupea harengus* de la zona geográfica, que forma parte del mar Báltico. El pez es plateado y suele medir entre 12 y 25 cm de largo, pero su tamaño puede variar. El pez debe capturarse con artes pasivos, como redes de enmalle o enredo, líneas de mano y artes de trampa, con equipos de pesca vertical o con redes de arrastre cuyo tamaño de malla sea superior a los 32 mm. Además, el pez debe desembarcarse y clasificarse en un plazo de veinticuatro horas desde el vaciado de los artes de pesca.

El «Ostkustströmming» puede venderse entero (eviscerado o sin eviscerar) o fileteado.

Contenido nutricional por 100 g

Energía (kcal):
130-170

Lípidos (g): 7-10

Proteínas (g): 18-24

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La textura y el sabor del «Ostkustströmming» dependen en parte del contenido de grasa y en parte de la composición de ácidos grasos, entre los que predominan los ácidos grasos simples y poliinsaturados de longitud C18 (principalmente el ácido oleico).

Las características organolépticas del «Ostkustströmming» pueden resumirse de la siguiente manera:

Aroma: olor suave a mar cuando está crudo; después de la fritura, también a umami.

Textura: cuando está crudo, se derrite en la boca; después de la fritura, la textura es firme, seca y friable.

Sabor: suave, con un gran aporte de umami y notas dulces de mar, ostras, nata y metal cuando está crudo; después de la fritura, sabor puro y suave de umami y nata.

El color de la carne es claro, ligeramente transparente, con un tono rosado. Una vez cocinada, la carne adquiere un color entre blanco y grisáceo.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

-

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El «Ostkustströmming» puede refrigerarse sin eviscerar. También puede eviscerarse y después refrigerarse o congelarse, o filetearse y luego refrigerarse. Los filetes también pueden congelarse. Todas las operaciones deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

El «Ostkustströmming» entero (no fileteado) no puede congelarse fuera de la zona geográfica si se va a comercializar con la denominación «Ostkustströmming».

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además de la información exigida por ley, cada lote de «Ostkustströmming» debe llevar una etiqueta con el nombre «Ostkustströmming», la fecha de captura y el número de identificación del pescador.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica está delimitada al sur por una línea recta que une Kristianopel, en el estrecho de Kalmar, con el este del límite de la zona económica sueca; al este, por el límite de la zona económica sueca; al norte, por una línea recta que va desde Öregrund hacia el este, hasta el límite de la zona económica sueca; y al oeste, por la costa y sus comunidades (es decir, incluida la franja de tierra más cercana al mar, hasta 1 km de la costa).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la zona geográfica y las características del «Ostkustströmming» se basa tanto en las condiciones naturales como en los factores humanos.

■ *Condiciones naturales*

El mar Báltico es el mayor mar salobre del mundo, en el que el agua se encuentra en un punto intermedio entre el agua salada oceánica y el agua dulce de lagos y ríos. La sal del mar Báltico procede de la entrada de agua salada a través de los estrechos de Sund, del Gran Belt y del Pequeño Belt, en la zona situada entre Escania y Jutlandia. La entrada de agua salada en el mar Báltico varía de un año a otro en función de las condiciones meteorológicas y del viento. Se observa un gradiente salino claro desde el mar del Norte hasta la parte más interna del golfo de Botnia.

La baja salinidad, junto con factores como la temperatura del agua y la dieta, hace que las poblaciones de arenque del Báltico en el mar Báltico y el mar de Aland muestren diferencias genéticas y morfológicas en comparación tanto con el arenque del Báltico del mar de Botnia y el golfo de Botnia como con el arenque del Atlántico procedente del propio mar Báltico, a pesar de estar clasificado como la misma especie (*Clupea harengus*). Por ejemplo, el arenque del Báltico presente en la zona geográfica tiene más vértebras que el arenque que se encuentra a lo largo de la costa de Norrland. La baja salinidad de la zona geográfica hace que el «Ostkustströmming» tenga un tamaño mayor que el arenque de Norrland, pero menor que el arenque del Atlántico. El sabor también es diferente del de los demás tipos de arenque. Los sabores del «Ostkustströmming» son suaves, con un gran aporte de umami y notas dulces de mar, ostras, nata y metal cuando está crudo y, después de la fritura, tiene un sabor puro y suave de umami y nata.

Las diferencias en sabor y textura se deben a diferencias en la composición de ácidos grasos. El sabor del «Ostkustströmming» depende del contenido de grasa y de la composición de ácidos grasos, entre los que predominan los ácidos grasos simples y poliinsaturados de longitud C18 (principalmente ácido oleico).

El «Ostkustströmming» se diferencia claramente del arenque del Atlántico, que se encuentra más al sur y en el mar del Norte, por conservarse mejor. Mientras que la carne del arenque del Atlántico se suelta y puede empezar a desmenuzarse con bastante facilidad, el «Ostkustströmming» conserva una consistencia y una textura características, probablemente debido a su menor contenido de grasa en comparación con el arenque del Atlántico del sur del mar Báltico. El agua salobre del mar Báltico hace que el arenque del Báltico crezca más lentamente que el arenque del Atlántico, lo que hace que acumule menos grasa en los músculos. El contenido de grasa suele estar entre el 7 % y el 10 %, con un mayor contenido de grasa en general cuanto más al sur, donde la salinidad es más elevada. Cuando está crudo, el producto se derrite en la boca. Los experimentos realizados a lo largo de varias décadas muestran que el perfil de ácidos grasos del arenque de la zona geográfica se distingue claramente del arenque de otras partes del mar Báltico más septentrionales o más meridionales.

■ *Factores humanos*

El sabor del «Ostkustströmming» depende de otros factores, además de los relacionados con la peculiaridad de su hábitat y su genética:

— conocimiento profundo del biotopo,

— desembarque rápido después de la captura,

— priorización de la calidad y la pesca sostenible con artes de bajo impacto.

Para capturar arenques con la madurez y calidad adecuadas y en cantidades suficientes para que sea económicamente viable, y al mismo tiempo como parte de la gestión a largo plazo de las poblaciones de peces, los pescadores necesitan un profundo conocimiento de las aguas locales y de los caladeros importantes. Esto es especialmente relevante, ya que muchas de las poblaciones de arenque son locales. Dado que las pesquerías son de pequeña escala, el pescado también puede desembarcarse y clasificarse de manera que el producto adquiera cierta calidad y reputación en la cadena de comercialización. La pesca del «Ostkustströmming» se lleva a cabo tradicionalmente con «redes de deriva para arenques» y actualmente también con redes de arrastre con una malla de gran tamaño. El tamaño de la malla es importante para capturar únicamente aquellos peces que son lo suficientemente grandes para el consumo humano y, de este modo, permitir que los peces más pequeños sigan creciendo. Los caladeros y los métodos de pesca, así como el sabor de los peces, varían en función de las temporadas, lo que hace necesario un amplio conocimiento de las condiciones locales para la pesca del arenque.

La reputación del «Ostkustströmming» también se debe al hecho de que se captura y cocina desde tiempos inmemoriales en la zona en cuestión. Ha constituido una fuente de alimentación fundamental tanto para la población que vive en la costa como para gran parte de la del interior. Para la población costera, este arenque era históricamente la base de su dieta. Para conservar el pescado y poder almacenarlo o comercializarlo, se ahumaba, se fermentaba, se salaba o se conservaba en vinagre, con o sin especias.

Ya en el siglo XVI, el Estado se dio cuenta del valor especial del arenque del Báltico y la Corona estableció pesquerías portuarias en la costa sueca. Solo en la zona situada entre Landsort y Öregrund había cuarenta y una pesquerías portuarias a finales del siglo XVI, todas ellas dedicadas a la venta del arenque del Báltico. Posteriormente, las pesquerías portuarias fueron enfeudadas o transferidas a manos privadas, pero los mismos lugares, conocidos por sus ricos recursos pesqueros, siguen utilizándose hoy en día.

Las diferencias de salinidad tienen mucha influencia en las distintas poblaciones de *Clupea harengus*. Aunque, en materia administrativa, a menudo se les conoce a ambos como arenque, existen claras diferencias entre el *sill* (arenque del Atlántico) y el *strömming* (arenque del Báltico), como ya describió Linné en 1761. Amplios estudios genéticos confirman que el arenque del Báltico es una subespecie separada (*Clupea harengus membras*) con un intercambio genético limitado con el arenque del Atlántico y establecen la frontera entre las subespecies en el estrecho de Kalmar. En el siglo XVI, la Corona sueca situó esta frontera entre ambas subespecies en Kristianopel, población ubicada en el estrecho de Kalmar.

El «Ostkustströmming» es una especie importante para la ecología y la cultura de la zona. Constituye un alimento fundamental para peces, focas y aves depredadores. Existen importantes variaciones locales en la pesca del arenque a lo largo de la costa y en el archipiélago, la cual requiere conocimientos y experiencia acumulados a lo largo de siglos y transmitidos de generación en generación por pescadores cuyo sustento dependía de la pesca del arenque. Por lo tanto, el «Ostkustströmming» es una especie fundamental no solo para la ecología de la zona, sino también para su historia cultural.

Referencia de publicación del pliego de condiciones

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