C/2025/6709

16.12.2025

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(C/2025/6709)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Ostkustströmming”**

**EU-nro: PDO-SE-03050 – 18.12.2023**

**SAN (X) SMM ( )**

1. **SAN:n nimi tai nimet**

”Ostkustströmming”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

**03** – KALAT SEKÄ ÄYRIÄISET, NILVIÄISET JA MUUT VEDESSÄ ELÄVÄT SELKÄRANGATTOMAT

**0302** – Tuore tai jäähdytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

**0303** – Jäädytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

**0304** – Kalafileet ja muu kalanliha (myös murskeena tai jauhettuna), tuoreet, jäähdytetyt tai jäädytetyt

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Ostkustströmming” on Itämereen kuuluvalta maantieteelliseltä alueelta pyydettyä villinä kasvanutta silakkaa (*Clupea harengus*). Pyydetyt kalat ovat hopeanvärisiä ja tavallisesti 12–25 cm:n pituisia, mutta voivat olla myös muun kokoisia. Kalat on pyydettävä joko kidusverkkojen, pussiverkkojen, käsisiimojen, pohjaverkkojen tai koneonkien kaltaisilla passiivisilla pyydyksillä tai trooleilla, joiden silmäkoko on suurempi kuin 32 mm. Lisäksi kalat on purettava maissa ja lajiteltava 24 tunnin sisällä siitä, kun pyydykset tyhjennetään.

Ostkustströmming-silakkaa voidaan myydä kokonaisena, fileoituna tai perattuna.

Ravintosisältö 100 grammassa

Energia (kcal):
130–170

Rasva (g): 7–10

Proteiini (g): 18–24

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ostkustströmming-silakan koostumukseen ja makuun vaikuttavat toisaalta kalan rasvapitoisuus ja toisaalta sen rasvahappokoostumus, jossa on enimmäkseen öljyhapon kaltaisia kerta- ja monityydyttymättömiä C18-rasvahappoja.

Ostkustströmming-silakan aistinvaraiset ominaisuudet voidaan tiivistäen kuvata seuraavasti:

Aromi: raakana mieto meren tuoksu, paistettuna lisäksi umaminen aromi.

Rakenne: raakana pehmeähkö, paistettuna kiinteä, kuiva ja mureneva.

Maku: raakana mieto, runsaan umaminen maku, jossa makeita meren, osterin, kerman ja metallin vivahteita, paistettuna puhdas ja mieto umaminen ja kermainen maku.

Kalanliha on väriltään kirkasta, hieman läpinäkyvää ja vaaleanpunaisen sävyistä. Kypsennettäessä kalanliha muuttuu valkoiseksi tai harmaaksi.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

”Ostkustströmming” voidaan jäähdyttää perkaamattomana, jäähdyttää tai pakastaa perattuna taikka jäähdyttää fileoituna. Fileet voidaan myös pakastaa. Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Ostkustströmming-silakkaa ei saa pakastaa kokonaisena (fileoimattomana) maantieteellisen alueen ulkopuolella, jos se halutaan myydä nimityksellä ”Ostkustströmming”.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Lakisääteisten tietojen lisäksi kunkin Ostkustströmming-kalaerän merkinnässä on oltava nimi ”Ostkustströmming”, saaliin pyyntipäivä ja kalastajan tunnistenumero.

## 4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellisen alueen eteläraja on Kalmarinsalmessa sijaitsevasta Kristianopelin kunnasta vedetty suora linja itään Ruotsin talousvyöhykkeen rajalle, idässä rajana on Ruotsin talousvyöhykkeen raja, pohjoisrajana on Öregrundin kunnasta vedetty suora linja itään Ruotsin talousvyöhykkeelle ja länsirajana on näiden kuntien välinen rannikko. Maantieteelliseen alueeseen kuuluvat myös rannikkoyhteisöt, eli enintään yhden kilometrin päässä rannikosta oleva maa-alue.

## 5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen ja Ostkustströmming-silakan ominaisuuksien välinen yhteys perustuu sekä alueen luonnonolosuhteisiin että ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin.

*Luonnonolosuhteet*

Itämeri on maailman suurin murtovesialue. Meren suolapitoisuus on matalampi kuin valtamerissä, mutta korkeampi kuin järvissä ja joissa. Itämeren suolapitoisuuteen vaikuttaa Skånen ja Jyllannin välisten Juutinrauman sekä Iso- ja Vähä-Beltin salmien läpi virtaava suolavesi. Suolaisen veden virtaus Itämereen vaihtelee vuosittain sään ja tuulen mukaan. Suolapitoisuus pienenee asteittain merkittävästi Pohjanmereltä Perämerelle.

Alhainen suolapitoisuus yhdessä veden lämpötilan ja kalojen ruokavalion kaltaisten tekijöiden kanssa on aiheuttanut sen, että Itämeren ja Ahvenanmeren silakkakannoissa on geneettisiä ja morfologisia eroja verrattuna sekä Selkämeren ja Pohjanlahden silakkakantoihin että Itämeren pääaltaan sillikantoihin, vaikka ne on luokiteltu samaksi lajiksi (*Clupea harengus*). Rajatulla maantieteellisellä alueella esiintyvällä silakalla on esimerkiksi enemmän selkänikamia kuin Norlannin rannikolla elävällä silakalla. Maantieteellisen alueen alhaisen suolapitoisuuden vuoksi Ostkustströmming-silakat ovat suurempia kuin Norlannin silakat mutta pienempiä kuin sillit. Myös niiden maku on erilainen kuin muualla kasvaneiden sillien ja silakoiden. ”Ostkustströmming” maistuu raakana miedolta ja runsaan umamiselta, ja maussa erottuu makeita meren, osterin, kerman ja metallin vivahteita, paistettuna maku on puhdas ja miedon umaminen ja kermainen.

Maku- ja rakenne-erot johtuvat kalojen erilaisesta rasvahappokoostumuksesta. Ostkustströmming-silakan makuun vaikuttaa kalan rasvapitoisuus ja rasvahappokoostumus, jossa on enimmäkseen öljyhapon kaltaisia kerta- ja monityydyttymättömiä C18-rasvahappoja.

”Ostkustströmming” eroaa selvästi eteläisemmästä ja Pohjanmeren sillistä, koska sen säilyvyysaika on parempi. Sillin liha alkaa nopeasti pehmetä ja hajota, mutta Ostkustströmming-silakan rakenne säilyy kiinteänä, mikä johtuu todennäköisesti siitä, että sen rasvapitoisuus on pienempi kuin eteläiseltä Itämereltä peräisin olevan sillin. Itämeren murtovedessä silakka kasvaa hitaammin kuin suolaisemman veden silli, ja lihaskudokseen muodostuu vähemmän rasvaa. Rasvapitoisuus on tyypillisesti 7–10 prosenttia. Etelämmässä ja suolapitoisemmassa vedessä kasvaneen silakan rasvapitoisuus makrotasolla on korkeampi. Kalan koostumus on raakana pehmeähkö. Useiden vuosikymmenten aikana tehdyt kokeet osoittavat, että maantieteellisellä alueella esiintyvän silakan rasvahappoprofiili eroaa selvästi Itämeren muissa osissa – olivatpa ne sitten pohjoisempana tai etelämpänä – elävien silakoiden profiilista.

*Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät*

Ostkustströmming-silakan makuun vaikuttavat sen ainutlaatuiseen elinympäristöön ja geeniperimään liittyvien tekijöiden lisäksi myös seuraavat tekijät:

— perusteelliset tiedot biotyypistä

— purkaminen maissa pian pyydystämisen jälkeen

— laadusta ja kalastuksen kestävyydestä huolehtiminen vähävaikutteisilla kalastusvälineillä.

Kalastajilla täytyy olla perusteelliset tiedot paikallisista vesistä ja tärkeistä kalastusalueista, jotta silakkaa voidaan pyytää silloin, kun se on kooltaan ja laadultaan oikeanlaista ja määrältään riittävää. Näin voidaan varmistaa kalastuksen taloudellinen kannattavuus ja huolehtia kalakannoista pitkällä aikavälillä. Tämä on erityisen tärkeää, koska monet silakkakannat ovat paikallisia. Kalastuksen pienimuotoisuuden ansiosta myös kalojen purkaminen ja lajittelu voidaan toteuttaa tavalla, joka takaa tuotteen laadun ja maineen markkinointiketjussa. Ostkustströmming-silakkaa kalastetaan perinteisesti silakkaverkoilla, mutta nykyään myös trooleilla, joiden silmäkoon on oltava riittävän suuri, jotta saaliiksi saadaan vain riittävän suuria kaloja, jotka kelpaavat ihmisravinnoksi, ja pienemmät kalat voivat jatkaa kasvuaan. Kalan pyyntialueet ja -menetelmät sekä maku vaihtelevat vuodenaikojen mukaan, minkä vuoksi silakan kalastuksessa tarvitaan laajaa tietoa paikallisista olosuhteista.

Ostkustströmming-silakan maine juontaa juurensa siitä, että sitä on pyydystetty ja kypsennetty kyseisellä alueella jo muinaisista ajoista lähtien. Se on ollut keskeinen elintarvike niin rannikolla kuin laajasti sisämaassakin. ”Ostkustströmming” oli entisaikaan rannikon asukkaiden pääasiallinen ravinnon lähde. Kalaa savustettiin, fermentoitiin, suolattiin tai säilöttiin maustettuun tai maustamattomaan etikkaliemeen myöhempää käyttöä tai myyntiä varten.

Valtio tunnusti jo 1500-luvulla silakan erityisen arvon, ja kruunu vakiinnutti kalastussatamat Ruotsin rannikolle. Pelkästään Landsortin ja Öregrundin välisellä alueella oli 1500-luvun lopulla 41 kalastussatamaa, joissa kaikissa kalastettiin silakkaa. Myöhemmin kalastussatamat läänitettiin tai siirrettiin yksityisille omistajille, mutta näitä runsaista kalavaroista tunnettuja samoja paikkoja käytetään edelleen.

Suolapitoisuuden erot vaikuttavat merkittävästi *Clupea harengus* -lajin eri kantoihin. Vaikka hallinnollisissa asioissa kaikkia kantoja käsitellään usein sillinä, sillin ja silakan välillä on selviä eroja, kuten Linné kuvasi jo vuonna 1761. Laajat geneettiset tutkimukset vahvistavat, että silakka on erillinen alalaji (*Clupea harengus membras*), jolla on vain vähäistä geneettistä vaihdantaa sillin kanssa. Samoissa tutkimuksissa vahvistetaan myös, että alalajien välinen raja sijaitsee Kalmarinsalmen tienoilla. Kruunu vahvisti tämän sillin ja silakan esiintymisen rajan Kalmarinsalmen rannalla sijaitsevassa Kristianopelissa 1500-luvulla.

”Ostkustströmming” on tärkeä laji alueen ekologian ja kulttuurin kannalta. Se on petokalojen, hylkeiden ja lintujen ravitsemuksen perusta. Silakan kalastustavoissa on merkittäviä paikallisia eroja rannikolla ja saaristossa. Kalastustavat ovat kehittyneet vuosisatojen kuluessa kertyneen tiedon ja kokemuksen pohjalta, ja nämä tiedot ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle silakan kalastuksesta elantonsa saavien kalastajien keskuudessa. ”Ostkustströmming” on näin ollen keskeinen laji paitsi alueen ekologian myös sen kulttuurihistorian kannalta.

**Tuote-eritelmän julkaisuviite**

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