C/2025/6709

16.12.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/6709)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Ostkustströmming»

Nº UE: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Ostkustströmming»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

Code de la nomenclature combinée

03 — POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

0302 — Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304

0303 — Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du nº 0304

0304 — Filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Ostkustströmming» désigne des spécimens de poisson *Clupea harengus* capturés dans l'aire géographique, qui fait partie de la mer Baltique. Le poisson présente une couleur argentée et mesure généralement entre 12 et 25 cm de long, mais la taille peut varier. Le poisson est capturé au moyen d'engins dormants tels que des filets maillants, des filets emmêlants, des lignes à main et des filets-pièges, ainsi que d'équipements de pêche à la dandinette, ou à l'aide de chaluts d'un maillage supérieur à 32 mm. En outre, le poisson doit être débarqué et trié dans un délai de 24 heures après que l'engin de pêche a été vidé.

L'«Ostkustströmming» peut être vendu entier ou en filets, ou en tant que poisson rond.

Teneur en nutriments pour 100 g

Énergie (kcal) 130-170

Matières grasses (g)
7-10

Protéines (g) 18-24

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La texture et le goût de l'«Ostkustströmming» sont influencés en partie par la teneur en matières grasses et en partie par la composition en acides gras, les acides gras mono- et polyinsaturés C18 (principalement l'acide oléique) étant prédominants.

Les caractéristiques organoleptiques de l'«Ostkustströmming» peuvent être résumées comme suit:

Arôme: à l'état cru, odeur délicate de mer; après friture, également avec umami

Texture: à l'état cru, semi-fondante; après friture, ferme, sèche et friable

Goût: à l'état cru, saveur douce avec une forte présence d'umami et des notes douces de mer, d'huître, de crème et de métal; après friture, saveur douce, pure, d'umami et de crème

La couleur de la chair est claire, légèrement transparente, avec une tonalité rose. Après préparation, la chair devient blanche à grise.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

-

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'«Ostkustströmming» peut être réfrigéré non éviscéré. Il peut également être éviscéré puis réfrigéré ou congelé, ou découpé en filets puis réfrigéré. Les filets peuvent également être congelés. Toutes les opérations doivent être réalisées dans l'aire géographique.

Pour pouvoir être commercialisé sous la dénomination «Ostkustströmming», le poisson entier (non fileté) ne peut être congelé en dehors de l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

-

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Chaque lot d'«Ostkustströmming» doit mentionner, outre les informations prévues par la loi, la dénomination «Ostkustströmming», la date de la capture et le pêcheur (numéro d'identification).

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est délimitée, au sud, par Kristianopel, dans le détroit de Kalmar, et une ligne droite vers l'est jusqu'à la limite de la zone économique suédoise; à l'est, par la zone économique suédoise; au nord, par une ligne droite vers l'est reliant Öregrund à la zone économique suédoise; et, à l'ouest, par la ligne côtière et ses communautés (c'est-à-dire que les terres proches de la mer - à 1 km des côtes, sont incluses dans l'aire géographique).

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques de l'«Ostkustströmming» repose en partie sur les conditions naturelles de la région et en partie sur des facteurs humains.

Conditions naturelles

La mer Baltique est la plus grande mer d'eau saumâtre du monde, où l'eau est composée d'un mélange d'eau salée océanique et d'eau douce des lacs et des rivières. Le sel de la mer Baltique provient de l'afflux d'eau salée par l'Öresund, le Grand-Belt et le Petit-Belt (Stora och Lilla Bält) dans la zone située entre la Scanie (Skåne) et le Jutland (Jylland). En fonction des conditions météorologiques et du vent, l'afflux d'eau salée dans la mer Baltique varie d'une année à l'autre. Un gradient de salinité net peut être observé depuis la mer du Nord jusqu'à la partie intérieure du golfe de Botnie.

Du fait de la faible salinité, conjuguée à des facteurs tels que la température de l'eau et l'alimentation, les stocks de hareng de la mer Baltique et de la mer d'Åland présentent des différences génétiques et morphologiques tant par rapport au hareng de la mer de Botnie et de la baie de Botnie que par rapport au hareng de l'Atlantique pêché dans le bassin principal de la mer Baltique, bien qu'ils appartiennent à la même espèce (*Clupea harengus*). À titre d'exemple, le hareng de la Baltique présent dans l'aire géographique compte davantage de vertèbres que celui qui vit le long de la côte du Norrland. La faible salinité de l'aire géographique coïncide avec le fait que l'«Ostkustströmming» est de taille supérieure au hareng de la région du Norrland et, dans le même temps, de taille inférieure au hareng de l'Atlantique. La saveur diffère également de celle des deux autres harengs. À l'état cru, celle de l'«Ostkustströmming» est douce, avec une forte présence d'umami et des notes douces de mer, d'huître, de crème et de métal; après friture, l'«Ostkustströmming» présente une saveur douce, pure, d'umami et de crème.

Les différences de goût et de texture sont dues à des différences de composition en acides gras. Le goût de l'«Ostkustströmming» dépend de la teneur en matières grasses et de la composition en acides gras, les acides gras mono- et polyinsaturés C18 (principalement l'acide oléique) étant prédominants.

L'«Ostkustströmming» se distingue clairement du hareng de l'Atlantique, qui évolue plus au sud et dans la mer du Nord, par une meilleure durée de conservation. Alors que la structure de la chair du hareng de l'Atlantique est friable et peut commencer à s'effriter assez rapidement, l'«Ostkustströmming» conserve une consistance et une texture fermes, ce qui est lié au fait qu'il présente une teneur en matières grasses plus faible que le hareng de l'Atlantique provenant du sud de la Baltique. Les eaux saumâtres de la Baltique entraînent une croissance plus lente du hareng de la Baltique que celle du hareng de l'Atlantique, avec moins de graisse dans la masse musculaire. La teneur en matières grasses est généralement de 7 à 10 %, une teneur en matières grasses plus élevée au niveau macro étant mesurée plus au sud, où la salinité est plus élevée. La texture à l'état cru est semi-fondante. Des expériences menées au cours de plusieurs dizaines d'années montrent que le profil d'acides gras du hareng de la Baltique de l'aire géographique se distingue nettement de celui du hareng de la Baltique qui évolue dans des parties plus septentrionales et plus méridionales de la mer Baltique.

Facteurs humains

Le goût de l'«Ostkustströmming» est influencé par d'autres facteurs que ceux qui sont liés à la singularité de son habitat et de sa génétique:

— la connaissance approfondie du biotope,

— le débarquement rapide après capture,

— l'attention accordée à la qualité et à la pêche durable pratiquée avec des engins à faible incidence.

Pour capturer du hareng présentant le degré de maturité et la qualité voulus, en quantité suffisante au regard de la viabilité économique, ainsi que dans le cadre de la gestion à long terme des ressources halieutiques, les pêcheurs doivent posséder une connaissance étendue des eaux locales et des lieux de pêche importants. Cet aspect est d'autant plus important que de nombreux stocks de hareng sont locaux. Étant donné que la pêche a lieu à petite échelle, le poisson peut également être débarqué et trié d'une manière telle qu'elle confère une qualité et une réputation particulières au produit commercialisé. La pêche de l'«Ostkustströmming» est traditionnellement pratiquée au moyen de filets à harengs, mais aujourd'hui également au moyen de chaluts. Il est important que ces derniers présentent un grand maillage pour ne capturer que les poissons qui sont suffisamment grands pour la consommation humaine tout en permettant la croissance des petits poissons. Les lieux de pêche, les méthodes et le goût du poisson varient en fonction des saisons, de sorte qu'une connaissance approfondie des conditions locales est nécessaire pour pêcher le hareng de la Baltique.

La réputation de l'«Ostkustströmming» tient également au fait qu'il est capturé et préparé depuis des temps anciens dans l'aire concernée. Il s'agit d'une source alimentaire essentielle non seulement pour les populations côtières, mais aussi pour de grandes parts de la population de l'intérieur du pays. Pour la population côtière, le hareng de la Baltique constituait dans le passé la principale nourriture. Afin de conserver le poisson et d'en permettre la gestion et la commercialisation, le hareng de la Baltique est fumé, fermenté, salé et conservé dans du vinaigre, avec ou sans assaisonnement.

Dès le XVI^{e} siècle, l'État a reconnu la valeur particulière du hareng de la Baltique, et la Couronne a créé des «pêcheries portuaires» le long de la côte suédoise. Dans la seule zone située entre Landsort et Öregrund, à la fin du XVI^{e} siècle, se trouvaient 41 pêcheries portuaires, toutes ciblant la pêche au hareng. Les pêcheries portuaires ont ensuite été cédées ou sont passées aux mains de propriétaires privés, mais les mêmes sites, réputés pour la richesse de leurs ressources halieutiques, sont encore exploités de nos jours.

Les différences de salinité influent fortement sur les différents stocks de poisson *Clupea harengus*. Si, sur le plan administratif, ils sont souvent tous traités comme du hareng, il existe des différences manifestes entre le hareng de l'Atlantique (*sill* en suédois) et le hareng de la Baltique (*strömming* en suédois), déjà décrites par Linné en 1761. Des études génétiques approfondies confirment que le hareng de la Baltique est une sous-espèce distincte (*Clupea harengus membras*), l'échange génétique avec le hareng de l'Atlantique étant limité. Les mêmes études indiquent également que la limite entre les sous-espèces est établie au niveau du détroit de Kalmar. Cette limite entre les dénominations «hareng de l'Atlantique» et «hareng de la Baltique» a été établie à Kristianopel, dans le détroit de Kalmar, par le pouvoir royal au XVI^{e} siècle.

L'«Ostkustströmming» est une espèce essentielle pour l'écologie et la culture au sein de l'aire. Il fournit une base nutritionnelle aux poissons prédateurs, aux phoques et aux oiseaux. La pêche au hareng de la Baltique le long de la côte et dans l'archipel présente d'importantes variations locales, ce qui nécessite des connaissances et une expérience acquises au fil des siècles et transmises entre des générations de pêcheurs dont les moyens de subsistance dépendaient de la pêche. L'«Ostkustströmming» est par conséquent une espèce essentielle non seulement pour l'écologie de la région, mais aussi pour son histoire culturelle.

Référence à la publication du cahier des charges

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