C/2025/6709

16.12.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/6709)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Ostkustströmming”

EU br.: PDO-SE-03050 – 18.12.2023.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) ZOI-ja**

„Ostkustströmming”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Švedska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

Oznaka kombinirane nomenklature

03 – RIBE I RAKOVI, MEKUŠĆI I OSTALI VODENI BESKRALJEŽNJACI

0302 – Riba, svježa ili rashlađena, isključujući riblje filete i ostalo riblje meso iz tarifnog broja 0304

0303 – Riba, smrznuta, isključujući riblje filete i ostalo riblje meso iz tarifnog broja 0304

0304 – Riblji fileti i ostalo riblje meso (neovisno je li mljeveno ili ne), svježe, rashlađeno ili smrznuto

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

„Ostkustströmming” obuhvaća divlje ulovljene jedinke ribe *Clupea harengus* iz određenog zemljopisnog područja koje je dio Baltičkog mora. Riba je srebrnkaste boje i obično duga između 12 i 25 cm, ali njezina veličina može varirati. Mora se loviti pasivnim ribolovnim alatom kao što su jednostruke mreže stajaćice, zaplećuće mreže, ručni povrazi, pregradne mreže i oprema za ribolov umjetnim mamcima ili povlačnim mrežama (koćama) veličine oka mrežnog tega veće od 32 mm. Također, riba se mora iskrcati i sortirati unutar 24 sata od pražnjenja ribarskog alata.

Proizvod „Ostkustströmming” može se prodavati cijeli ili filetiran, ili kao obla riba.

Hranjiva vrijednost na 100 g

Energetska vrijednost (kcal) 130 – 170

Masti (g) 7 – 10

Bjelančevine (g) 18 – 24

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na teksturu i okus proizvoda „Ostkustströmming” djelomično utječe udio masti, a djelomično sastav masnih kiselina, u kojem prevladavaju jednostruko i višestruko nezasićene masne kiseline C18 (uglavnom oleinska kiselina).

Organoleptička svojstva proizvoda „Ostkustströmming”:

Miris: Blag miris mora kad je riba sirova; nakon prženja poprima i aromu umamija

Tekstura: Polutopljiva kad je sirova; nakon prženja čvrsta, suha i drobljiva

Okus: Blag, s bogatim notama umamija te slatkastim notama mora, kamenica, vrhnja i metala kad je sirova; nakon prženja čist, blag okus umamija i vrhnja.

Meso je homogeno i blago prozirno, s ružičastom nijansom. Kuhanjem meso poprima bijelu do sivu boju.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

„Ostkustströmming” može biti rashlađen bez evisceracije. Riba se smije i eviscerirati i onda ohladiti ili zamrznuti cijela ili rezati na filete pa hladiti. Fileti se također mogu zamrznuti. Svi postupci moraju se odvijati na zemljopisnom području.

Cijeli (nefiletirani) proizvod „Ostkustströmming” ne smije se zamrzavati izvan zemljopisnog područja ako je namijenjen prodaji pod tim nazivom.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim podataka propisanih zakonom, svaka serija proizvoda „Ostkustströmming” mora biti označena datumom ulova, nazivom „Ostkustströmming” i identifikacijskim brojem ribara.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje omeđeno je na jugu mjestom Kristianopel u Kalmarskom tjesnacu i ravnom linijom prema istoku do granice švedskoga gospodarskog pojasa; na istoku švedskim gospodarskim pojasom; na sjeveru ravnom linijom prema istoku od grada Öregrunda do švedskoga gospodarskog pojasa; a na zapadu obalom i pripadajućim naseljima (odnosno uskim obalnim područjem, do 1 km od obale).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost zemljopisnog područja i svojstava proizvoda „Ostkustströmming” temelji se i na prirodnim uvjetima područja i na ljudskim čimbenicima.

■ *Prirodni uvjeti*

Baltičko more je najveće bočato more na svijetu, s vodom koja je mješavina slane oceanske vode i slatke vode jezera i rijeka. Sol u Baltičko more dolazi od dotoka slane vode kroz tjesnace Sund i Veliki i Mali Belt, područja između pokrajine Skåne i poluotoka Jutland. Dotok slane vode u Baltičko more varira iz godine u godinu, ovisno o vremenu i vjetru. Od Sjevernog mora prema unutrašnjosti Botničkog zaljeva jasno se može uočiti gradijent saliniteta.

Nizak salinitet, zajedno s čimbenicima poput temperature vode i prehrane, uzrokuje da se stokovi baltičke haringe u Baltičkom i Ålandskom moru genetski i morfološki razlikuju od haringe iz Botničkog mora i Botničkog zaljeva te atlantske haringe iz središnjeg dijela Baltičkog mora, unatoč tome što su sve klasificirane kao ista vrsta (*Clupea harengus*). Primjerice, baltička haringa prisutna na zemljopisnom području ima više kralježaka nego haringa uz obalu Norrlanda. Zbog niskog saliniteta zemljopisnog područja haringa „Ostkustströmming" veća je nego „Norrländska strömming", ali manja od atlantske haringe. Okus joj se također razlikuje od ostalih vrsta haringe. „Ostkustströmming" u sirovom obliku ima blag okus s izraženim umamijem i slatkastim notama mora, kamenica, vrhnja i metala, dok nakon prženja ima čist, blag okus umamija i vrhnja.

Razlike u okusu i teksturi posljedica su razlika u sastavu masnih kiselina. Na okus proizvoda „Ostkustströmming" utječu udio masti i sastav masnih kiselina, pri čemu prevladavaju jednostruko i višestruko nezasićene masne kiseline C18 (uglavnom oleinska kiselina).

„Ostkustströmming" se jasno razlikuje od atlantske haringe koja živi južnije i u Sjevernom moru po svojem duljem vijeku trajanja. Dok meso atlantske haringe postaje labavo i može se prilično lako raspasti, „Ostkustströmming" zadržava čvrstu konzistenciju i teksturu, vjerojatno zbog nižeg udjela masti u usporedbi s atlantskom haringom iz južnog dijela Baltičkog mora. Zbog djelovanja bočate vode Baltičkog mora baltička haringa raste sporije od atlantske haringe, s manjim udjelom masti u mišićima. Udio masti obično iznosi 7 – 10 %, s višim udjelom masti u južnijim dijelovima, gdje je salinitet veći. Tekstura sirovog proizvoda je polutopljiva. Eksperimenti provedeni tijekom nekoliko desetljeća pokazuju da se profil masnih kiselina jasno razlikuje kod haringe s predmetnog zemljopisnog područja u usporedbi s haringom iz drugih dijelova Baltičkog mora, bilo sjevernije ili južnije od predmetnog zemljopisnog područja.

■ *Ljudski čimbenici*

Osim čimbenika koji se odnose na jedinstveno stanište i genetiku, na okus haringe „Ostkustströmming" utječu i drugi čimbenici:

— temeljito poznavanje biotopa,

— brz iskrcaj nakon ulova,

— usmjerenost na kvalitetan i održiv ribolov alatima s malim utjecajem na okoliš.

Za ulov haringe odgovarajuće zrelosti, kvalitete i u dovoljnim količinama za ekonomsku isplativost, a ujedno kao dio dugoročnog upravljanja ribljim stokovima, ribari moraju dobro poznavati lokalne vode i važna ribolovna područja. To je posebno važno jer su mnogi stokovi haringe lokalni. Budući da je riječ o malom ribolovu, riba se iskrcava i sortira na način kojim se može očuvati određena kvaliteta i reputacija proizvoda na tržištu. „Ostkustströmming" se tradicionalno lovi lebdećim mrežama za lov na haringe, ali se danas za to upotrebljavaju i povlačne mreže (koće) pri čemu je veličina oka mrežnog tega važna kako bi se lovila samo ona riba koja je dovoljno velika za prehranu ljudi i istodobno omogućio daljnji rast manje ribe. Ribolovna područja i metode te okus ribe razlikuju se ovisno o godišnjim dobima, što znači da je za ribolov haringe potrebno opsežno znanje o lokalnim uvjetima.

Ugled ribe „Ostkustströmming" također upućuje na činjenicu da se riba uhvaćena i obrađena na ovom području konzumira još od davnina. Postala je ključan izvor hrane i za ljude uz obalu i za stanovništvo u velikim dijelovima zaleđa. Za priobalno stanovništvo haringa je u prošlosti bila glavna namirnica. Kako bi ribu očuvali i omogućili njezino skladištenje ili prodaju, ljudi su je dimili, fermentirali i solili te konzervirali u octu sa ili bez začina.

Još u 16. stoljeću država je prepoznala posebnu vrijednost baltičke haringe, pa je švedska kruna uspostavila lučka ribolovna mjesta duž obale. Samo na području između gradova Landsorta i Öregrunda krajem 16. stoljeća postojalo je 41 lučko ribolovno mjesto i sva su bila usmjerena na lov baltičke haringe. Lučke ribolovne stanice kasnije su dodijeljene ili prešle u privatno vlasništvo, no ista mjesta, poznata po bogatim ribljim resursima, i danas se koriste.

Razlike u salinitetu imaju velik utjecaj na različite populacije *Clupea harengus*. Iako se u administrativnim pitanjima često sve tretiraju kao haringa, postoje jasne razlike između podvrsta *sill* (atlantske haringe) i *strömming* (baltičke haringe), kako je već 1761. opisao Linné. Opsežne genetske studije potvrđuju da je baltička haringa zasebna podvrsta (*Clupea harengus membras*) s ograničenom genetskom razmjenom s atlantskom haringom. Iste studije također utvrđuju da je granica između staništa podvrsta smještena oko Kalmarskog tjesnaca. U 16. stoljeću kruna je odredila da će Kristianopel u Kalmarskom tjesnacu činiti granicu naziva baltičke i atlantske haringe.

„Ostkustströmming" je važna vrsta za ekologiju i kulturu područja. Predstavlja nutritivnu osnovu za ribe grabežljivice, tuljane i ptice. Uz obalu i u arhipelazima ribolov haringe znatno varira. Potrebno je znanje i iskustvo koje su ribari stjecali stoljećima i prenosili s koljena na koljeno kada je ribolov haringe bio njihov glavni izvor prihoda. Stoga je „Ostkustströmming" ključna vrsta ne samo za ekologiju područja, već i za njegovu kulturnu povijest.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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