C/2025/6709

2025.12.16.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/6709)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével [1] összhangban a közzététel időpontjától számított három hónapon belül felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Ostkustströmming”

EU-szám: PDO-SE-03050 – 2023.12.18.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek) (OEM)**

„Ostkustströmming”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

Kombinált Nómenklatúra-kód

03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰ ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

0302 – Hal frissen vagy hűtve a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

0303 – Fagyasztott hal, a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

0304 – Halfilé és más halhús (aprított is), frissen, hűtve vagy fagyasztva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Ostkustströmming” a Balti-tenger részét képező földrajzi területről származó *Clupea harengus* (hering) vadon kifogott példányaiból áll. A halak ezüstösek, és általában 12–25 cm hosszúak, de méretük eltérő lehet. A halakat vagy passzív halászeszközökkel, például kopoltyúhálókkal, állítóhálókkal, kézi horogsorokkal, rögzített halcsapdákkal és orsós felszereléssel, vagy 32 mm-nél nagyobb szembőségű vonóhálókkal kell kifogni. Ezenkívül a halakat a halászeszköz kiürítését követő 24 órán belül ki kell rakodni és szét kell válogatni.

Az „Ostkustströmming” egészben vagy filé formájában vagy hengeres testű halként értékesíthető.

Tápanyagtartalom 100 g-ra vetítve

Energia: 130–170 kcal

Zsiradék: 7–10 g

Fehérje: 18–24 g

[1] Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Az „Ostkustströmming” állagát és ízét részben a zsírtartalom, részben a zsírsavösszetétel befolyásolja, amelyben az egyszeresen és többszörösen telítetlen, C18 lánchosszúságú zsírsavak (főként az olajsav) dominálnak.

Az „Ostkustströmming” érzékszervi jellemzői a következőképpen foglalhatók össze:

Aroma: nyersen enyhe tengervízillat, sütés után umamival.

Állag: félig olvadó (nyersen), sütés után kemény, száraz és morzsolódó.

Íz: nyersen enyhe íz jelentős umamival, édes tengeri, osztriga-, tejszín- és fémjegyekkel, sütés után tisztán enyhe umami- és tejszíníz.

A hús színe tiszta, enyhén átlátszó, rózsaszín árnyalattal. Főzve a hús fehér és szürke közötti árnyalatú.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Ostkustströmming” kizsigerelés nélkül hűthető. Kizsigerelést követően is hűthető vagy fagyasztható, vagy filézhető és ezt követően hűthető. A filé is lefagyasztható. Minden műveletet a földrajzi területen kell elvégezni.

Az „Ostkustströmming” egészben (filézetlen formában) nem fagyasztható a földrajzi területen kívül, ha azt „Ostkustströmming” néven kívánják értékesíteni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A jogszabályban előírt információkon kívül az „Ostkustströmming” minden egyes tételén fel kell tüntetni az „Ostkustströmming” elnevezést, a fogás dátumát és a halász azonosítószámát.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi területet délen a Kalmarsundban és a svéd gazdasági övezet határától keletre egyenes vonalban található Kristianopel, keleten a svéd gazdasági övezet, északon az Öregrundtól keletre egyenes vonalban a svéd gazdasági övezetig elterülő terület, nyugaton pedig a partvonal és annak települései határolják (beleértve a tengerhez legközelebb eső területet – a parttól legfeljebb 1 km-re).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és az „Ostkustströmming” jellemzői közötti kapcsolat a terület természeti adottságain és emberi tényezőin egyaránt alapul.

■ *Természeti adottságok*

A Balti-tenger a világ legnagyobb brakkvize, amely az óceánok sós vize, valamint a tavak és folyók édesvize közötti átmenet. A Balti-tenger sója a Skåne és Jütland közötti területen található Øresundon, valamint a Nagy-Bælten és a Kis-Bælten keresztül beáramló sós vízből származik. A sós víz Balti-tengerbe való beáramlása az időjárástól és a széltől függően évről évre változik. Egyértelmű sótartalom-gradiens figyelhető meg az Északi-tengertől a Botteni-öböl legbelső részéig.

Az alacsony sótartalom olyan tényezőkkel együtt, mint a víz hőmérséklete és az étrend, azt eredményezi, hogy a Balti-tenger és az Åland-tenger balti-tengeri heringjeinek állományai genetikai és morfológiai eltéréseket mutatnak mind a Botteni-tengerből és a Botteni-öbölből származó balti-tengeri heringhez, mind pedig a Balti-tenger középső részéből származó atlanti-óceáni heringhez képest, annak ellenére, hogy egy fajként (*Clupea harengus*) lettek besorolva. A földrajzi területen megtalálható balti-tengeri hering például több csigolyával rendelkezik, mint a Norrland partjai mentén élő hering. A földrajzi terület alacsony sótartalma miatt az „Ostkustströmming” nagyobb méretű, mint a Norrländska strömming, de kisebb, mint az atlanti-óceáni hering. Emellett az íze is eltér a heringek egyéb típusaitól. Az „Ostkustströmming” íze nyersen enyhe, jelentős umamival és édes tengeri, osztriga-, tejszín- és fémjegyekkel, sütés után pedig tisztán enyhe umami- és tejszínízzel rendelkezik.

Az íz- és állagbeli különbségek a zsírsavösszetétel különbségeire vezethetők vissza. Az „Ostkustströmming” ízét a zsírtartalom és a zsírsavösszetétel befolyásolja, amelyben az egyszeresen és többszörösen telítetlen, C18 lánchosszúságú zsírsavak (főként az olajsav) dominálnak.

Az „Ostkustströmming” egyértelműen különbözik a délebbre és az Északi-tengerben található atlanti-óceáni heringtől, mivel jobb eltarthatósági idővel rendelkezik. Míg az atlanti-óceáni hering húsa lazává válik, és könnyen megkezdheti a felbomlását, az „Ostkustströmming” összetétele és állaga továbbra is sajátos, valószínűleg azért, mert zsírtartalma alacsonyabb, mint a Balti-tenger déli részén élő atlanti-óceáni heringé. A Balti-tenger brakkvizének köszönhetően a balti-tengeri hering lassabban növekszik, mint az atlanti-óceáni hering, és kevesebb zsírt tartalmaz az izomban. A zsírtartalom jellemzően 7–10 %, makroszinten magasabb zsírtartalommal, amelyet délebbre mérnek, ahol magasabb a sótartalom. A nyers termék állaga félig olvadó. A több évtizedes kísérletek azt mutatják, hogy a földrajzi területről származó hering zsírsavprofilja egyértelműen megkülönböztethető a Balti-tenger más, északabbra vagy délebbre fekvő részein található heringekétől.

■ *Emberi tényezők*

Az „Ostkustströmming” ízét az egyedi élőhelyével és genetikájával kapcsolatos tényezők mellett az alábbi egyéb tényezők is befolyásolják:

— a biotóp alapos ismerete,

— gyors kirakodás a fogás után,

— a kíméletes halászeszközökkel folytatott minőségi és fenntartható halászatra való összpontosítás.

Annak érdekében, hogy megfelelő érettségű, minőségű és elegendő mennyiségű heringet lehessen kifogni, és ennek eredményeként a tevékenység gazdaságilag működőképes legyen, a halászoknak a halállományokkal való hosszú távú gazdálkodás részeként alaposan ismerniük kell a helyi vizeket és a fontos halászterületeket. Ez azért különösen fontos, mert számos heringállomány helyi. Mivel a halászatok kisüzemi halászatok, a halak kirakodásának és szétválogatásának módja is bizonyos minőséget és hírnevet biztosíthat a termék számára az értékesítési láncban. Az „Ostkustströmming” halászatát hagyományosan „heringfogó eresztőhálókkal” végzik, de manapság vonóhálókkal is, ahol a nagy szembőség fontos ahhoz, hogy csak olyan halakat fogjanak, amelyek elég nagyok az emberi fogyasztásra, miközben lehetővé teszik a kisebb halak további növekedését. A halászterület és halászati módszer, valamint a halak íze évszaktól függően változik, ami azt jelenti, hogy a heringhalászathoz a helyi körülmények alapos ismerete szükséges.

Az „Ostkustströmming” hírneve arra a tényre is utal, hogy a szóban forgó területen ősidők óta fogták és főzték. Mind a part menti emberek, mind a hátország nagy részén élő lakosság számára alapvető élelmiszerforrást jelentett. A part menti lakosság számára hagyományosan ez a hering volt a fő fogyasztott élelmiszer. A hal tartósítása, tárolása vagy kereskedelme érdekében füstölték, erjesztették és sózták, valamint ecetben, fűszerekkel vagy anélkül tartósították.

Az állam már a 16. században felismerte a balti-tengeri hering értékét, és a Korona kikötői halászatokat hozott létre a svéd partok mentén. A 16. század végén csak a Landsort és Öregrund közötti területen 41 kikötői halászat volt, amelyek mindegyike a balti-tengeri heringre irányult. A kikötői halászatokat ezt követően hűbérbe vagy magánkézbe adták, de még ma is ugyanazokat a gazdag halászati erőforrásaikról ismert területeket használják.

A sótartalomban mutatkozó különbségek jelentős hatással vannak a *Clupea harengus* különböző állományaira. Bár igazgatási ügyekben gyakran egyaránt heringként kezelik őket, amint azt Linné már 1761-ben leírta, egyértelmű különbségek vannak a *sill* (atlanti-óceáni hering) és a *strömming* (balti-tengeri hering) között. Kiterjedt genetikai vizsgálatok megerősítették, hogy a balti-tengeri hering különálló alfaj (*Clupea harengus membras*), amelynek az atlanti heringgel való genetikai cseréje korlátozott. Ugyanezek a tanulmányok azt is megállapították, hogy az alfajok közötti határ a Kalmarsund körül helyezkedik el. A balti-tengeri és az atlanti-óceáni heringnevek közötti határvonalat a Korona a 16. században a Kalmarsundba, Kristianopelhez helyezte.

Az „Ostkustströmming” a terület ökológiája és kultúrája szempontjából fontos faj. Tápanyagot biztosít a ragadozó halak, fókák és madarak számára. Jelentős helyi eltérések tapasztalhatók a part mentén és a szigetvilágban folytatott heringhalászat tekintetében, amely évszázadok során felhalmozott ismereteket és tapasztalatokat igényel, és amelyet olyan halászok adtak át a következő generációknak, akiknek megélhetése a heringhalászattól függött. Az „Ostkustströmming” ezért nemcsak a terület ökológiája, hanem kultúrtörténete szempontjából is kulcsfontosságú faj.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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