C/2025/6709

16.12.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/6709)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Ostkustströmming»

N. UE: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Ostkustströmming»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Codice della nomenclatura combinata

03 – PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

0302 - Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304

0303 – Pesci congelati, esclusi i filetti e altre carni di pesci della voce 0304

0304 – Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Per «Ostkustströmming» si intendono esemplari selvatici del pesce *Clupea harengus* provenienti dalla zona geografica, che fa parte del Mar Baltico. Il pesce generalmente è di color argento e ha una lunghezza compresa tra 12 e 25 cm, anche se la dimensione può variare. Deve essere catturato o con attrezzi fissi quali reti da imbrocco, reti da posta impiglianti, lenze a mano, reti a postazione fissa e attrezzatura da jigging o con reti aventi una dimensione di maglia superiore a 32 mm. Inoltre deve essere sbarcato e sottoposto a cernita entro 24 ore dallo svuotamento degli attrezzi da pesca.

L'«Ostkustströmming» può essere venduto intero, filettato o come *rundfysk* (eviscerato ed essiccato).

Contenuto nutrizionale per 100 g:

energia (kcal)
130–170;

lipidi (g) 7–10;

proteine (g) 18–24.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La consistenza e il sapore dell'«Ostkustströmming» sono influenzati in parte dal contenuto di grassi e in parte dalla composizione degli acidi grassi, in cui predominano gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi C18 (principalmente l'acido oleico).

Le caratteristiche organolettiche dell'«Ostkustströmming» possono essere sintetizzate come segue.

Odore: crudo, leggero odore di mare; cotto, una nota aggiuntiva di umami.

Consistenza: crudo, si scioglie parzialmente; cotto, è sodo, secco e friabile.

Sapore: crudo, è delicato con una forte componente di umami e note dolci di mare, ostrica, panna e metallo; cotto, presenta un gusto puro e delicato di umami e panna.

Il colore della carne è chiaro, leggermente trasparente, con una sfumatura di rosa. Una volta cotta, la carne diventa bianca tendente al grigio.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

-

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'«Ostkustströmming» può essere refrigerato non eviscerato. Il pesce può anche essere eviscerato e successivamente refrigerato o surgelato, oppure tagliato in filetti e poi refrigerato. I filetti possono anche essere surgelati. Tutte le operazioni devono aver luogo nella zona geografica.

L'«Ostkustströmming» intero (non filettato) non può essere congelato al di fuori della zona geografica se deve essere venduto con il nome «Ostkustströmming».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle informazioni previste dalla legge, ogni lotto di «Ostkustströmming» deve essere etichettato con il nome «Ostkustströmming», la data di cattura e il numero di identificazione del pescatore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è delimitata a sud da Kristianopel nello stretto di Kalmar e da una linea retta verso est fino al confine della zona economica svedese, a est dalla zona economica svedese, a nord da una linea retta da Öregrund verso est fino alla zona economica svedese e a ovest dalla costa e dalle sue comunità (comprese le zone più vicine al mare, fino a 1 km dalla costa).

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche dell'«Ostkustströmming» si basa sia sulle condizioni naturali della zona che sui fattori umani.

■ *Condizioni naturali*

Il Mar Baltico è il più grande bacino di acque salmastre del mondo, le cui acque sono una via di mezzo tra l'acqua salata dell'oceano e quella dolce di laghi e fiumi. Il sale nel Mar Baltico proviene dall'afflusso di acqua salata attraverso l'Öresund, il Grande Belt e il Piccolo Belt nella zona compresa tra la Scania e lo Jutland, con una variazione di anno in anno a seconda delle condizioni meteorologiche e del vento. Si può riscontrare un chiaro gradiente salino tra il Mare del Nord e la parte più interna del Golfo di Botnia.

La bassa salinità, unita a fattori come la temperatura dell'acqua e il regime alimentare delle aringhe, fa sì che gli stock di aringa del Baltico nel Mar Baltico e nel Mare di Åland presentino differenze genetiche e morfologiche rispetto sia all'aringa del Baltico nel Mare di Botnia e nel Golfo di Botnia, sia all'aringa atlantica nel bacino principale del Baltico, nonostante facciano parte della stessa specie (*Clupea harengus*). Per esempio, l'aringa del Baltico presente nella zona geografica ha più vertebre dell'aringa che popola la costa del Norrland. La ridotta salinità della zona geografica fa sì che l'«Ostkustströmming» sia più grande della *Norrländska strömming*, ma più piccola dell'aringa atlantica. Anche il sapore dell'«Ostkustströmming» è diverso da quello degli altri tipi di aringhe: è delicato, con una forte componente di umami e note dolci di mare, ostrica, panna e metallo quando il prodotto è crudo, dopo la cottura invece presenta un gusto puro e delicato di umami e panna.

Le differenze di gusto e di consistenza sono dovute a composizioni diverse degli acidi grassi. Il sapore dell'«Ostkustströmming» è influenzato dal contenuto di grassi e dalla composizione degli acidi grassi, in cui predominano quelli monoinsaturi e polinsaturi C18 (principalmente acido oleico).

L'«Ostkustströmming» si distingue nettamente dall'aringa atlantica che vive più a sud e nel Mare del Nord in quanto ha una migliore durata di conservazione. La carne dell'aringa atlantica si stacca e può sfaldarsi facilmente, l'«Ostkustströmming» invece mantiene una struttura e una consistenza caratteristiche, probabilmente a causa del contenuto di grassi inferiore rispetto all'aringa atlantica presente nel Mar Baltico meridionale. L'acqua salmastra del Mar Baltico porta l'aringa del Baltico a crescere più lentamente dell'aringa atlantica, con meno grasso nella muscolatura. Il contenuto di materia grassa è tipicamente del 7-10 % ed è più elevato a livello macroscopico quando la misurazione è effettuata più a sud, dove la salinità è maggiore. Il prodotto crudo ha una consistenza che si scioglie parzialmente. Gli esperimenti pluridecennali dimostrano che il profilo degli acidi grassi è chiaramente distinguibile nelle aringhe della zona geografica rispetto a quello delle aringhe di altre parti del Mar Baltico più a nord o più a sud.

■ *Fattori umani*

Il sapore dell'«Ostkustströmming» è influenzato da altri fattori oltre a quelli relativi all'habitat e ai tratti genetici unici:

— conoscenza approfondita del biotopo;

— sbarco rapido dopo la cattura;

— attenzione alla qualità e alla sostenibilità della pesca con attrezzi a basso impatto.

Al fine di catturare aringhe della giusta maturità, di qualità e in quantità sufficiente perché l'attività sia economicamente redditizia, e allo stesso tempo nell'ambito della gestione a lungo termine degli stock ittici, i pescatori necessitano di una conoscenza approfondita delle acque della zona e delle zone di pesca importanti, a maggior ragione dato che molti degli stock di aringa sono locali. Poiché la pesca avviene su piccola scala, il pesce può anche essere sbarcato e sottoposto a cernita in modo da conferire al prodotto una certa qualità e reputazione nella filiera di commercializzazione. La pesca dell'«Ostkustströmming» è tradizionalmente effettuata con «reti da posta derivanti per aringhe», ma oggi si utilizzano anche reti da traino a maglie larghe, la cui dimensione è fondamentale per catturare solo gli esemplari che sono abbastanza grandi per il consumo umano, in modo che quelli più piccoli possano continuare a crescere. Le zone e i metodi di pesca, e il sapore del pesce variano a seconda delle stagioni, il che significa che per la pesca di questa aringa è necessaria una conoscenza approfondita delle condizioni locali.

La reputazione dell'«Ostkustströmming» si basa inoltre sul fatto che questo pesce viene catturato e cucinato nella zona fin dall'antichità. Ha infatti rappresentato una fonte di cibo essenziale sia per gli abitanti delle aree lungo la costa che per la popolazione di gran parte dell'entroterra. Storicamente questa aringa era il cibo più consumato dalla popolazione della fascia costiera. Per conservarlo e consentirne lo stoccaggio o il commercio, il pesce veniva affumicato, fermentato e salato, ma anche conservato sotto aceto con o senza spezie.

Già nel XVI secolo lo Stato si è reso conto del valore speciale dell'aringa del Baltico e la Corona ha fondato attività di pesca lungo la costa svedese. Nella sola zona compresa tra Landsort e Öregrund, sul finire del XVI secolo si contavano 41 attività di questo tipo, tutte dedicate alla pesca dell'aringa del Baltico. Le attività di pesca sono state successivamente cedute o trasferite a privati, ma gli stessi luoghi, noti per le ricche risorse ittiche, sono utilizzati ancora oggi.

Le differenze di salinità incidono notevolmente sui diversi stock di *Clupea harengus*. Sebbene spesso, in ambito amministrativo, siano trattate tutte come aringhe, vi sono evidenti differenze tra la *sill* (l'aringa atlantica) e la *strömming* (l'aringa del Baltico), come già descritto da Linneo nel 1761. Studi genetici approfonditi confermano che l'aringa del Baltico è una sottospecie separata (*Clupea harengus membras*) che ha uno scambio genetico limitato con quella atlantica. Questi studi stabiliscono inoltre che il confine tra le sottospecie si trova nelle vicinanze dello stretto di Kalmar. Questo confine tra i nomi «aringa del Baltico» e «aringa atlantica» è stato stabilito dalla Corona a Kristianopel, nello stretto di Kalmar, nel XVI secolo.

L'«Ostkustströmming» è una specie di rilievo per l'ecologia e la cultura della zona. Costituisce infatti una base nutrizionale per foche, uccelli e pesci predatori. La pesca dell'aringa lungo la costa e nell'arcipelago varia notevolmente a livello locale, il che richiede conoscenze ed esperienze acquisite nel corso dei secoli e tramandate tra generazioni di pescatori il cui sostentamento dipendeva dalla pesca delle aringhe. L'«Ostkustströmming» è pertanto una specie fondamentale non solo per l'ecologia della zona, ma anche per la sua storia culturale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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