C/2025/6709

2025 12 16

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/6709)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Ostkustströmming“

ES Nr.: PDO-SE-03050 – 2023 12 18

SKVN (X) SGN ( )

1. **SKVN pavadinimas (-ai)**

„Ostkustströmming“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Švedija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

03 – ŽUVYS IR VĖŽIAGYVIAI, MOLIUSKAI IR KITI VANDENS BESTUBURIAI

0302 – Šviežios arba atšaldytos žuvys, išskyrus žuvų filė ir kitą žuvų mėsą, klasifikuojamą 0304 pozicijoje

0303 – Užšaldytos žuvys, išskyrus žuvų filė ir kitą žuvų mėsą, priskiriamą 0304 pozicijai

0304 – Žuvų filė ir kita žuvų mėsa (malta arba nemalta), šviežia, atšaldyta arba užšaldyta

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SKVN „Ostkustströmming“ žymimas produktas – tai geografinėje vietovėje, kuri yra Baltijos jūros dalis, laisvėje sugautos *Clupea harengus* žuvys. Ši žuvis paprastai sidabrinės spalvos, 12–25 cm ilgio, tačiau gali pasitaikyti ir kitokių dydžių. Žuvys turi būti sužvejotos pasyviosios žvejybos įrankiais, pavyzdžiui, žiauniniais tinklais, pinkliaisiais tinklais, rankinėmis ūdomis, užtveriamaisiais tinklais ir traukiamosiomis ūdomis, arba tralais, kurių tinklo akių dydis viršija 32 mm. Be to, žuvys turi būti iškrautos ir išrūšiuotos per 24 valandas nuo žvejybos įrankio ištuštinimo.

SKVN „Ostkustströmming“ žymimas produktas gali būti parduodamas kaip nepjaustyta žuvis ar filė, arba kaip apvalioji žuvis.

100 g produkto maistinė sudėtis:

energinė vertė (kcal):
130–170,

riebalai (g): 7–10,

baltymai (%): 18–24.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

SKVN „Ostkustströmming“ žymimo produkto tekstūrą ir skonį iš dalies lemia riebalų kiekis ir iš dalies – riebalų rūgščių sudėtis, kurioje vyrauja grynosios ir C18 ilgio polinesočiosios riebalų rūgštys (daugiausia oleino rūgštis).

SKVN „Ostkustströmming“ žymimo produkto juslinės savybės gali būti apibendrintos taip:

Kvapas: neapdorotas produktas – švelnaus jūros kvapo, pakepus papildomai juntamas umamio kvapas.

Tekstūra: pusminkštis (neapdorotas), pakepus – kietas, sausas ir trupus,

Skonis: neapdorotas produktas – švelnaus skonio su aiškiai juntamu umamiu, su maloniais jūros, austrių, grietinėlės ir metalo poskoniais, pakeptas – gryno švelnaus umamio ir grietinėlės skonio.

Žuvies mėsos spalva yra šviesi, šiek tiek skaidri, su rausvu atspalviu. Kepant žuvies mėsa tampa balta arba pilka.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

-

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SKVN „Ostkustströmming“ žymimos žuvys gali būti atšaldytos neišdarinėtos. Jos taip pat gali būti išdarinėtos ir paskui atšaldytos ar užšaldytos arba supjaustytos į filė ir tada atšaldytos. Filė taip pat gali būti užšaldoma. Visi veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Visa (nesupjaustyta į filė) SKVN „Ostkustströmming“ žymima žuvis negali būti užšaldoma už geografinės vietovės ribų, jei ji parduodama pavadinimu „Ostkustströmming“.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be informacijos, reikalaujamos pagal teisės aktus, ant kiekvienos SKVN „Ostkustströmming“ produkto partijos turi būti pažymėtos pavadinimu „Ostkustströmming“, turi būti nurodyta jų sugavimo data ir žvejo identifikavimo numeris.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė ribojasi pietuose su Kalmaro sąsiauryje esančiu Kristianopeliu ir tiesia linija į rytus iki Švedijos ekonominės zonos ribos, rytuose – Švedijos ekonomine zonos kraštu, šiaurėje – tiesia linija į rytus nuo Eregrundo iki Švedijos ekonominės zonos ribos, o vakaruose – pakrante ir jos bendrijomis (įskaitant arčiausiai jūros esančią žemę – iki 1 km nuo kranto).

5. Ryšys su geografine vietove

Ryšys tarp geografinės vietovės ir SKVN „Ostkustströmming“ žymimo produkto savybių grindžiamas tiek vietovės gamtinėmis sąlygomis, tiek žmogiškaisiais veiksniais.

■ *Gamtinės sąlygos*

Baltijos jūra yra didžiausia pasaulyje šiek tiek sūri jūra, kurios vandens druskingumas yra tarpinis tarp vandenyno vandens ir ežerų bei upių gėlo vandens. Druska Baltijos jūroje susidaro dėl sūraus vandens įtekėjimo per Eresundą ir Didįjį ir Mažąjį Beltus tarp Skonės ir Jutlandijos. Sūraus vandens įtekėjimas į Baltijos jūrą kiekvienais metais yra kitoks priklausomai nuo oro sąlygų ir vėjo. Druskos koncentracija pastebimai mažėja pereinant nuo Šiaurės jūros iki vidinės Botnijos įlankos dalies.

Dėl mažo druskingumo ir tokių veiksnių kaip vandens temperatūra ir maistas Baltijos jūros ir Alandų jūros Baltijos jūros vandens strimelės ištekliai išsiskiria genetiniais ir morfologiniais skirtumais, palyginti tiek su Botnijos jūros ir Botnijos įlankos strimelėmis, tiek su Baltijos jūros pagrindiniame baseine aptinkamomis atlantinėmis silkėmis, nors jos priklauso tai pačiai rūšiai (lot. *Clupea harengus*). Pavyzdžiui, šioje geografinėje vietovėje esančios strimelės turi daugiau slankstelių nei Norlando pakrantė silkės. Dėl mažo šios geografinės vietovės druskingumo SKVN „Ostkustströmming“ žymimos žuvys yra didesnės nei žymimos SKVN „Norrländska strömming“, bet mažesnės nei atlantinės silkės. Skonis taip pat skiriasi nuo kitų rūšių silkių skonio. SKVN „Ostkustströmming“ žymimas produktas – švelnaus skonio su aiškiai juntamu umamiu, su maloniais jūros, austrių, grietinėlės ir metalo poskoniais, o pakepus juntamas gryno švelnaus umamio ir grietinėlės skonis.

Skonio ir tekstūros skirtumai atsiranda dėl skirtingos riebalų rūgščių sudėties. SKVN „Ostkustströmming“ žymimo produkto skonį lemia riebalų kiekis ir riebalų rūgščių sudėtis, kurioje vyrauja grynosios ir C18 ilgio polinesočiosios riebalų rūgštys (daugiausia oleino rūgštis).

SKVN „Ostkustströmming“ žymima žuvis akivaizdžiai skiriasi nuo atlantinių silkių pietuose ir Šiaurės jūroje, nes pasižymi geresne laikymo trukme. Nors atlantinių silkių mėsa tampa puri ir gali gana lengvai pradėti skaidytis, SKVN „Ostkustströmming“ žymima žuvis išlaiko išskirtinę konsistenciją ir tekstūrą, tikriausiai dėl mažesnio riebalų kiekio, palyginti su pietinės Baltijos jūros dalies atlantinėmis silkėmis. Dėl šiek tiek sūraus Baltijos jūros vandens strimelės auga lėčiau nei atlantinės silkės, o jų raumenyse yra mažiau riebalų. Riebalų kiekis paprastai yra 7–10 proc., o didesnis riebalų kiekis aptinkamas toliau į pietus, kur druskingumas yra didesnis, plaukiojančiose silkėse. Žaliavos tekstūra yra pusminkštė. Per kelis dešimtmečius atlikti eksperimentai ir palyginimai rodo, kad šios geografinės vietovės silkių riebalų rūgščių sudėtis visai kitokia, nei silkių iš kitų Baltijos jūros dalių, esančių toliau į šiaurę ar toliau į pietus.

■ *Žmogiškieji veiksniai*

SKVN „Ostkustströmming“ žymimos žuvies skoniui įtakos turi ne tik su išskirtine buveine ir genetika susiję, bet ir kiti veiksniai:

— išsamios žinios apie biotopą,

— greitas iškrovimas sužvejojus,

— dėmesys kokybei ir tausiai žvejybai naudojant mažą poveikį darančius žvejybos įrankius.

Siekiant sužvejoti tinkamo brandumo ir kokybės silkes bei pakankamą jų kiekį, kad tai būtų ekonomiškai naudinga, ir tuo pačiu metu užtikrinant ilgalaikį žuvų išteklių valdymą, žvejai turi gerai išmanyti vietinius vandenis ir svarbius žvejybos plotus. Tai ypač svarbu, nes daugelis silkės išteklių yra vietiniai. Kadangi žvejyba vykdoma nedideliu mastu, žuvys taip pat gali būti iškraunamos ir rūšiuojamos tokiu būdu, kad produktas turėtų tam tikrą kokybę ir reputaciją prekybos grandinėje. SKVN „Ostkustströmming“ žymimos žuvies žvejyba tradiciškai vykdoma naudojant „silkių dreifuojančiuosius tinklus“, tačiau šiuo metu žvejojama ir tralais, kurių tinklinio audeklo akies dydis yra svarbus siekiant sužvejoti tik tas žuvis, kurios yra pakankamai didelės vartoti žmonėms ir kartu leidžia toliau augti mažesnėms žuvims. Žvejybos plotai ir metodai bei žuvų skonis yra skirtingi priklausomai nuo metų laiko, o tai reiškia, kad silkių žvejybai reikia išsamių žinių apie vietos sąlygas.

SKVN „Ostkustströmming“ geras vardas taip pat susijęs su tuo, kad šia nuoroda žymimos žuvys nuo senų laikų buvo gaudomos ir ruošiamos aptariamoje vietovėje. Jos tapo pagrindiniu maisto šaltiniu tiek pakrantės žmonėms, tiek didelių nuo pakrantės nutolusių teritorijų gyventojams. Pakrantės gyventojams ši silkė istoriniu požiūriu buvo pagrindinis maisto produktas. Siekiant išsaugoti žuvį ir sudaryti sąlygas ją konservuoti ar ja prekiauti, ji buvo rūkoma, fermentuojama ir sūdoma, taip pat konservuojama acte su prieskoniais arba be jų.

Dar XVI a. valstybė suvokė ypatingą Baltijos jūros vandens strimelių vertę, o karališkoji valdžia palei Švedijos pakrantę įsteigė žvejybos uostus. Vien tik regione tarp Landsorto ir Eregrundo XVI a. pabaigoje buvo 41 uostas, iš kurių buvo žvejojamos šios strimelės. Vėliau žvejybos uostai buvo užvaldyti feodalų arba perduoti į privačias rankas, tačiau tos vietos, žinomos dėl didelių žuvų išteklių, tebėra naudojamos ir šiandien.

Druskingumo skirtumai stipriai įtakoja įvairius *Clupea harengus* išteklius. Nors administravimo tikslais visos šios žuvys dažnai laikomos silkėmis, yra aiškių skirtumų tarp pavadinimu „sill“ (atlantinės silkės) ir „strömming“ (Baltijos jūros vandens strimelės), kaip dar 1761 m. apibūdino K. Linėjus. Išsamūs genetiniai tyrimai patvirtina, kad Baltijos jūros vandens strimelės yra atskiras porūšis (*Clupea harengus membras*), kurio genetiniai mainai su atlantinėmis silkėmis yra riboti. Be to, tais pačiais tyrimais nustatyta, kad riba tarp porūšių yra aplink Kalmaro sąsiaurį. Šią ribą tarp pavadinimų „Baltijos jūros vandens strimelė“ ir „atlantinė silkė“ Kristianopelyje Kalmaro sąsiauryje XVI a. nustatė karališkoji valdžia.

SKVN „Ostkustströmming“ žymima žuvis yra svarbi šios vietovės ekologijai ir kultūrai rūšis. Ji yra plėšriųjų žuvų, ruonių ir paukščių mitybos pagrindas. Silkių žvejyba pakrantėje ir salyne labai skiriasi priklausomai nuo vietovės, todėl reikia žinių ir patirties, sukauptos per šimtmečius ir perduodamos iš kartos į kartą žvejų, kurių pragyvenimas priklausė nuo silkių žvejybos. Todėl SKVN „Ostkustströmming“ žymima žuvis yra svarbi rūšis ne tik dėl šios vietovės ekologijos, bet ir dėl jos kultūros istorijos.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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