C/2025/6709

16.12.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/6709)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Ostkustströmming”

ES Nr.: PDO-SE-03050 – 18.12.2023.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **ACVN**

“Ostkustströmming”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

Kombinētās nomenklatūras kods

03 – ZIVIS UN VĒŽVEIDĪGIE, MĪKSTMIEŠI UN CITI ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKI

0302 – Svaigas vai dzesinātas zivis, izņemot zivju fileju un citādu zivju mīkstumu, kas minēts pozīcijā 0304

0303 – Saldētas zivis, izņemot zivju fileju un citādu zivju mīkstumu, kas minēts pozīcijā 0304

0304 – Svaiga, dzesināta vai saldēta zivju fileja un citāds zivju mīkstums (malts vai nemalts)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Ostkustströmming” ir *Clupea harengus* sugas reņģes, kas savvaļā nozvejotas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurš ir daļa no Baltijas jūras. Šīs reņģes ir sudrabainā krāsā un visbiežāk 12–25 cm garas, bet to izmērs var būt arī citāds. Tām jābūt nozvejotām vai nu ar pasīviem zvejas rīkiem, piemēram, žaunu tīkliem, iepinējtīkliem, rokas āķu rindām, stāvvadiem vai džiga aprīkojumu, vai ar traļiem, kuru linuma acs izmērs ir lielāks nekā 32 mm. Turklāt reņģes jāizkrauj un jāsašķiro 24 stundu laikā pēc zvejas rīka iztukšošanas.

“Ostkustströmming” var pārdot nesadalītas, filetētas vai kā apaļzivis.

Uzturvielu saturs uz 100 g

Enerģētiskā vērtība (kcal): 130–170

Tauki (g): 7–10

Proteīns (g): 18–24

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Ostkustströmming" konsistenci un garšu daļēji nosaka tauku saturs un daļēji – taukskābju sastāvs, kurā dominē mononepiesātinātās un polinepiesātinātās C_{18} taukskābes, galvenokārt oleīnskābe.

"Ostkustströmming" organoleptiskās īpašības kopumā var raksturot, kā tālāk aprakstīts.

Aromāts: maiga jūras smarža jēlām zivīm, bet ceptām – arī umami.

Konsistence: pa pusei kūstoša jēlām zivīm, bet ceptām – stingra, sausa un drupana.

Garša: maiga, ar izteiktu umami pieskaņu, saldenas jūru, austeres, krējumu un metālu atgādinošas notis jēlām zivīm, bet ceptām – tīra, maiga umami un krējuma garša.

Gaļas krāsa ir dzidra, viegli caurspīdīga, ar sārtu nokrāsu; pēc cepšanas – balta līdz pelēka.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

–

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Dzesināmās "Ostkustströmming" drīkst būt neķidātas. Tikpat labi tās var izķidāt un tad atdzesēt vai sasaldēt vai arī filetēt un tad atdzesēt. Arī filejas var sasaldēt. Visām darbībām ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ja nesadalītas (nefiletētas) "Ostkustströmming" paredzēts tirgot ar nosaukumu "Ostkustströmming", tās nedrīkst sasaldēt ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ikviena "Ostkustströmming" partija papildus tiesību aktos prasītajai informācijai ir jāmarķē ar nosaukumu "Ostkustströmming", nozvejošanas datumu un zvejnieka identifikācijas numuru.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskā apgabala dienvidu robežu veido taisne, kas no Kalmaras šaurumā esošās Kristianopoles austrumu virzienā iet līdz Zviedrijas ekonomiskās zonas robežai, austrumos apgabals robežojas ar Zviedrijas ekonomisko zonu, ziemeļu robežu veido taisne, kas no Ēregrundas austrumu virzienā iet līdz Zviedrijas ekonomiskās zonas robežai, bet rietumu robežu – krasta līnija un piekrastes kopienas (t. i., ir ietverti arī piejūras apgabali līdz 1 km attālumā no krasta).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala saikni ar produkta "Ostkustströmming" īpašībām nosaka apgabala dabas apstākļi un arī cilvēkfaktori.

Dabas apstākļi

Baltijas jūra ir pasaulē lielākais iesāļūdens baseins – tā ūdens nav tik sāļš kā okeānā, bet tomēr sāļāks nekā upēs un ezeros. Baltijas jūras sāļums rodas, sāļūdenim ieplūstot caur Zunda šaurumu, Lielo Beltu un Mazo Beltu, kuri atrodas apgabalā starp Skones lēni Zviedrijā un Jitlandes pussalu. Atkarībā no laikapstākļiem un vēja Baltijas jūrā ieplūstošā sāļūdens daudzums katru gadu ir citāds. Virzienā no Ziemeļjūras līdz Botnijas līča tālākajam krastam vērojams izteikts sāļuma gradients.

Mazais ūdens sāļums kopā ar tādiem faktoriem kā ūdens temperatūra un barošanās nozīmē to, ka Baltijas jūrā un Olandes jūrā mītošās reņģes no Botnijas jūrā un Botnijas līcī mītošajām reņģēm un no Baltijas jūras galvenā baseina siļķēm kā ģenētiski, tā morfoloģiski atšķiras, lai gan visas nosauktās pieder pie tās pašas sugas (*Clupea harengus*). Piemēram, ģeogrāfiskā apgabala reņģēm ir vairāk mugurkaula skriemeļu nekā Norlandes piekrastes reņģēm. Ģeogrāfiskā apgabala ūdeņu mazā sāļuma ietekmē "Ostkustströmming" pēc izmēra ir lielākas par "Norrlands-strömming", bet mazākas par siļķēm. Atšķiras arī garša. Jēlām "Ostkustströmming" garša ir maiga, ar izteiktu umami pieskaņu, saldenām jūras, austeru, krējuma un metāla notīm, bet izceptu zivju garša ir tīra, maiga, tajā var sajust umami un krējumu.

Garšas un konsistences atšķirības ir saistītas ar taukskābju sastāva atšķirībām. "Ostkustströmming" garšu ietekmē tauku saturs un taukskābju sastāvs, kurā dominē mononepiesātinātās un polinepiesātinātās C_{18} taukskābes, galvenokārt oleīnskābe.

No tālāk uz dienvidiem un Ziemeljūrā mītošajām siļķēm "Ostkustströmming" nepārprotami atšķiras ar to, ka pēdējās var uzglabāt ilgāku laiku. Kamēr siļķes gaļa viegli zaudē tvirtumu un samērā drīz sāk izjukt, "Ostkustströmming" konsistence saglabājas – iespējams, tāpēc, ka tauku saturs ir mazāks nekā siļķēs no Baltijas jūras dienviddaļas. Baltijas jūras iesāļā ūdens ietekmē reņģe aug lēnāk nekā siļķe un tās muskuļaudos ir mazāk taukšķiedru. Parastais tauku saturs ir 7–10 %, un makrolīmenī tas pieaug virzienā uz dienvidiem, kur ūdens ir sāļāks. Jēla produkta konsistence ir pa pusei kūstoša. Vairāku desmitgažu garumā veiktie eksperimenti rāda, ka ģeogrāfiskā apgabala reņģu taukskābju profils ir nepārprotami citāds nekā Baltijas jūrā tālāk uz ziemeļiem vai tālāk uz dienvidiem mītošajām siļķēm un reņģēm.

Cilvēkfaktori

Papildus "Ostkustströmming" unikālajai dzīvotnei un ģenētikai produkta garšu ietekmē arī šādi faktori:

— padziļinātas zināšanas par biotopu;

— drīza izkraušana pēc nozvejošanas;

— akcents uz zvejošanas kvalitāti un ilgtspējīgumu un uz zvejas rīkiem ar mazu vidisko ietekmi.

Lai nozvejotu pareizā izmēra un kvalitātes reņģes un turklāt to darītu saimnieciski dzīvotspējīgā apjomā un piedomājot par zivju krājumu pārvaldību ilgtermiņā, zvejniekiem jāuzkrāj padziļinātas zināšanas par vietējiem ūdeņiem un labākajām zvejas vietām. Tas ir īpaši svarīgi, jo daudzi reņģes krājumi ir vietējie krājumi. Tā kā zvejniecības ir mazapjoma, nozvejas var izkraut un zivis sašķirot tā, lai nodrošinātu noteiktu produkta kvalitāti un reputāciju tirdzniecības ķēdē. Lai gan "Ostkustströmming" zvejošana tradicionāli notiek ar dreifējošiem reņģu tīkliem, mūsdienās izmanto arī traļus ar lielu linuma acs izmēru – tas ir svarīgi, jo ļauj nozvejot tikai tās zivis, kas ir pietiekami lielas ēšanai, nevis mazās, kurām vēl jāpaaugas. Zvejas vietas, metodes un zivju garša mainās līdz ar sezonu, un tas nozīmē, ka reņģu zvejniekiem lieliski jāpārzina vietējie apstākļi.

"Ostkustströmming" labā slava izplatījusies arī tāpēc, ka šīs reņģes apgabalā zvejotas un ceptas kopš aizlaikiem. Tās bijušas svarīgs pārtikas avots gan piekrastes, gan lielu iekšzemes teritoriju iedzīvotājiem. Piekrastes iedzīvotājiem šīs reņģes vēsturiski bijušas galvenais pārtikas produkts. Lai zivis varētu uzglabāt un vēlāk izlietot vai pārdot, tās tika kūpinātas, fermentētas un sālītas, kā arī marinētas ar vai bez garšvielu piedevām.

Jau XVI gadsimtā valsts bija sapratusi reņģu īpašo vērtību, un kronis visā Zviedrijas piekrastes garumā būvēja zvejas ostas. XVI gadsimta beigās piekrastes daļā starp Landsortu un Ēregrundu vien bija 41 reņģu zvejas osta. Šīs ostas vēlāk kļuva par lēņu īpašumiem vai nonāca privātās rokās, taču tās pašas vietas, zināmas bagātīgo zivju resursu dēļ, tiek izmantotas vēl šodien.

Ūdens sāļuma atšķirības ir ļoti lielā mērā ietekmējušas dažādos *Clupea harengus* krājumus. Kaut arī administratīvā ziņā tos bieži nenošķir, pastāv skaidras atšķirības starp *sill* (siļķēm) un *strömming* (reņģēm), un šīs atšķirības jau 1761. gadā aprakstījis Kārlis Linnejs. Izvērsti ģenētiskie pētījumi apstiprina, ka reņģe ir atsevišķa pasuga (*Clupea harengus membras*) un ka ģenētiskā materiāla apmaiņa ar siļķi notiek visai ierobežotā apjomā. Tajos pašos pētījumos konstatēts, ka pasugas ģeogrāfiskā robeža atrodas pie Kalmaras šauruma. XVI gadsimtā kronis robežu starp reņģi un siļķi novilka pie Kristianopoles – arī tā atrodas pie Kalmaras šauruma.

"Ostkustströmming" ir ģeogrāfiskā apgabala ekoloģijā un kultūrā nozīmīga suga. Tā nodrošina barības bāzi plēsīgajām zivīm, roņiem un putniem. Piekrastes un arhipelāga iedzīvotāji reņģes zvejo savā īpašajā veidā, kurš prasa zināšanas un gadsimtiem krātu pieredzi, ko zvejnieki, kuru iztikšana bija atkarīga no reņģu zvejas, nodevuši no paaudzes paaudzē. Tāpēc "Ostkustströmming" ir ne vien ekoloģiski, bet arī kultūrvēsturiski nozīmīga suga.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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