C/2025/6709

16.12.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/6709)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Ostkustströmming”

EU-nr.: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen van de BOB**

“Ostkustströmming”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

Code van de gecombineerde nomenclatuur

03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

0302 — Vis, vers of gekoeld, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304

0303 — Bevroren vis, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304

0304 — Visfilets en ander visvlees (ook indien fijngemaakt), vers, gekoeld of bevroren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Ostkustströmming” verwijst naar in het wild gevangen vis van de soort *Clupea harengus* uit het geografische gebied, dat deel uitmaakt van de Oostzee. De vis is zilverkleurig en gewoonlijk tussen 12 cm en 25 cm lang, maar de lengte kan variëren. De vis moet worden gevangen met passief vistuig zoals kieuwnetten, warrelnetten, handlijnen, kommen en jiguitrusting, of met trawlnetten met een maaswijdte van meer dan 32 mm. Bovendien moet de vis binnen 24 uur nadat het vistuig is geleegd, worden aangeland en gesorteerd.

“Ostkustströmming” kan in zijn geheel of gefileerd worden verkocht, of als rondvis.

Voedingswaarde per 100 g

Energie (kcal):
130-170

Vetten (g): 7-10

Eiwitten (g): 18-24

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De textuur en smaak van “Ostkustströmming” worden beïnvloed door zowel het vetgehalte als de vetzuursamenstelling, waarin de enkel- en meervoudig onverzadigde C18-vetzuren (voornamelijk oliezuur), de boventoon voeren.

De organoleptische kenmerken van “Ostkustströmming” kunnen als volgt worden samengevat:

geur: milde zeegeur (rauw), met umami toetsen (na het bakken);

textuur: halfsmeltend (rauw), stevig, droog en brokkelig (na het bakken);

smaak: milde smaak met een volle umami body en zoete toetsen van de zee, oesters, room en metaal (rauw), pure, milde smaak van umami en room (na het bakken);

het vlees is helder van kleur, enigszins doorzichtig en heeft een roze gloed. Na het koken wordt het vlees wit tot grijs.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

-

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Ostkustströmming” mag worden gekoeld zonder dat de ingewanden eerst zijn verwijderd. De vis mag ook na verwijdering van de ingewanden worden gekoeld of ingevroren, of kan in filets worden gesneden en vervolgens gekoeld. De filets mogen ook worden ingevroren. Alle bewerkingen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

Hele (ongefileerde) “Ostkustströmming” mag niet buiten het geografische gebied worden ingevroren als het product bestemd is om onder de naam “Ostkustströmming” te worden verkocht.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de wettelijk vereiste informatie moet op elke partij de naam “Ostkustströmming”, de vangstdatum en het identificatienummer van de visser worden vermeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied wordt in het zuiden begrensd door Kristianopel in de Kalmarsund en een rechte lijn oostwaarts tot de grens van de Zweedse economische zone, in het oosten door de Zweedse economische zone, in het noorden door een rechte lijn oostwaarts van Öregrund tot de Zweedse economische zone en in het westen door de kustlijn en de kustgemeenschappen (het land dat het dichtst bij de zee ligt — tot 1 km van de kust — maakt dus ook deel uit van het geografische gebied).

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van “Ostkustströmming” berust op zowel de natuurlijke omstandigheden als menselijke factoren.

■ *Natuurlijke omstandigheden*

De Oostzee is ’s werelds grootste brakke zee, waar het water het midden houdt tussen het zoute water van de oceaan en het zoet water van meren en rivieren. Het zout in de Oostzee is afkomstig van de toevoer van zout water via de Sont en de Grote en Kleine Belt in het gebied tussen Skåne (soms ook wel Schonen genoemd) en Jutland. De toevoer van zout water naar de Oostzee varieert van jaar tot jaar, afhankelijk van het weer en de wind. Er kan een duidelijke zoutgradiënt worden waargenomen van de Noordzee tot het binnenste deel van de Botnische Golf.

Door het lage zoutgehalte, in combinatie met factoren als watertemperatuur en voedingspatroon, verschillen de bestanden Oostzeeharing in de Oostzee en de Ålandzee in genetisch en morfologisch opzicht van zowel Oostzeeharing in de Botnische Zee en de Botnische Baai als Atlantische haring in de Oostzee, ook al vallen zij onder dezelfde soort (*Clupea harengus*). Zo heeft de Oostzeeharing in het geografische gebied meer wervels dan de haring langs de kust van Norrland. Door het lage zoutgehalte van het geografische gebied is "Ostkustströmming" groter dan de haring in Norrland, maar kleiner dan Atlantische haring. Ook de smaak is anders dan die van andere soorten haring. Rauwe "Ostkustströmming" heeft een milde smaak met een volle umami body en zoete toetsen van de zee, oesters, room en metaal. Na het bakken heeft de vis een pure, milde smaak van umami en room.

De verschillen in smaak en textuur zijn het gevolg van verschillen in de vetzuursamenstelling. De smaak van "Ostkustströmming" wordt beïnvloed door zowel het vetgehalte als de vetzuursamenstelling, waarin de enkel- en meervoudig onverzadigde C18-vetzuren (voornamelijk oliezuur), de boventoon voeren.

"Ostkustströmming" verschilt duidelijk van de Atlantische haring verder naar het zuiden en in de Noordzee door een betere houdbaarheid. Terwijl het vlees van de Atlantische haring slap wordt en gemakkelijk uit elkaar valt, behoudt "Ostkustströmming" een duidelijke consistentie en textuur, waarschijnlijk als gevolg van het lagere vetgehalte in vergelijking met Atlantische haring uit het zuidelijke deel van de Oostzee. Het brakke water van de Oostzee zorgt ervoor dat Oostzeeharing langzamer groeit dan Atlantische haring, met minder vet in de spieren. Het vetgehalte bedraagt doorgaans 7 tot 10 %, waarbij verder naar het zuiden, waar het zoutgehalte hoger is, een hoger vetgehalte op macroniveau wordt waargenomen. Het rauwe product heeft een halfsmeltende textuur. Uit decennialang uitgevoerde experimenten blijkt dat het vetzuurprofiel van haring uit het geografische gebied duidelijk te onderscheiden is van dat van haring uit andere delen van de Oostzee die meer noordelijk of meer zuidelijk gelegen zijn.

■ *Menselijke factoren*

De smaak van "Ostkustströmming" wordt ook beïnvloed door andere factoren dan die welke verband houden met zijn unieke habitat en genetica:

— grondige kennis van de biotoop;

— snelle aanlanding na vangst;

— nadruk op hoogwaardige en duurzame visserij met vistuig met een geringe impact.

Om volgroeide haring van de juiste kwaliteit te vangen in voldoende hoeveelheden met het oog op de economische levensvatbaarheid en tegelijkertijd met aandacht voor het langetermijnbeheer van de visbestanden, hebben de vissers een grondige kennis nodig van de lokale wateren en de belangrijke visgronden. Dit is met name van belang omdat veel haringbestanden lokaal zijn. Aangezien de visserij kleinschalig is, kan de vis voorts worden aangeland en gesorteerd op een wijze die het product een zekere kwaliteit en faam in de afzetketen verleent. Traditioneel wordt met "haringdrijfnetten" gevist op "Ostkustströmming", maar tegenwoordig worden ook trawls gebruikt met een grote maaswijdte zodat alleen vis wordt gevangen die groot genoeg is voor menselijke consumptie en zodat kleinere vis kan voortgroeien. Aangezien de visgronden en -methoden en de smaak van de vis variëren per seizoen, is uitgebreide kennis van de plaatselijke omstandigheden nodig voor de haringvisserij.

De faam van "Ostkustströmming" is ook mede te danken aan het feit dat deze al sinds de oudheid in het betrokken gebied wordt gevangen en bereid. "Ostkustströmming" vormt een belangrijke voedselbron, zowel voor de mensen langs de kust als voor de bevolking in grote delen van het binnenland. Voor de kustbevolking was deze haring van oudsher het belangrijkste onderdeel van hun dieet. Om de vis te conserveren en te bewaren of te verhandelen, werd hij gerookt, gefermenteerd en gezouten, of geconserveerd in azijn, al dan niet met specerijen.

Al in de 16e eeuw zag de staat de bijzondere waarde van Oostzeeharing in en de kroon stelde havenvisserijen in langs de Zweedse kust. Alleen al in het gebied tussen Landsort en Öregrund waren er aan het einde van de 16e eeuw 41 havenvisserijen, die allemaal op Oostzeeharing gericht waren. Later werden de havenvisserijen in leen gegeven of kwamen ze in particuliere handen, maar dezelfde locaties, die bekendstonden om hun rijke visbestanden, worden vandaag de dag nog steeds gebruikt.

De verschillen in zoutgehalte hebben grote gevolgen voor de verschillende bestanden van *Clupea harengus*. Hoewel ze voor administratieve aangelegenheden vaak allemaal als haring worden behandeld, zijn er duidelijke verschillen tussen *sill* (Atlantische haring) en *strömming* (Oostzeeharing), zoals in 1761 reeds beschreven door Linné. Uitgebreid genetisch onderzoek bevestigt dat Oostzeeharing een afzonderlijke ondersoort is (*Clupea harengus membras*) met beperkte genetische uitwisseling met Atlantische haring. Uit dezelfde studies blijkt ook dat de grens tussen ondersoorten ter hoogte van de Kalmarsund ligt. Deze grens tussen de namen Oostzeeharing en Atlantische haring werd in de 16e eeuw door de kroon vastgesteld in Kristianopel in de Kalmarsund.

"Ostkustströmming" is een belangrijke soort voor de ecologie en cultuur van het gebied, en biedt een voedingsbasis voor roofvissen, zeehonden en vogels. Omdat de haringvisserij langs de kust en in de archipel aanzienlijke variatie vertoont, is kennis en ervaring nodig die door de eeuwen heen zijn opgebouwd en die zijn doorgegeven van generatie op generatie vissers die leefden van de haringvisserij. "Ostkustströmming" is dus niet alleen voor de ecologie van het gebied een belangrijke soort, maar ook voor de culturele geschiedenis ervan.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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