C/2025/6709

16.12.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/6709)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) ([1]) 2024/1143, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ostkustströmming"

Nr UE: PDO-SE-03050 – 18.12.2023

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy ChNP**

„Ostkustströmming"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.7. Świeże ryby, mięczaki i skorupiaki oraz produkty z nich wytwarzane

Kod Nomenklatury scalonej

03 – RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

0302 - Ryby świeże lub schłodzone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304

0303 - Ryby zamrożone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304

0304 – Filety rybne i pozostałe mięso rybie (nawet rozdrobnione), świeże, schłodzone lub zamrożone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Ostkustströmming" składa się ze złowionych w środowisku naturalnym okazów ryby *Clupea harengus* z obszaru geograficznego stanowiącego część Morza Bałtyckiego. Ryby te są srebrzyste i zwykle mają długość od 12 do 25 cm, ale ich rozmiar może się różnić. Należy je poławiać przy użyciu narzędzi biernych, takich jak sieci skrzelowe, sieci oplątujące, wędy ręczne i niewody stawne, podrywki lub włoki o rozmiarze oczek sieci większym niż 32 mm. Ryby należy ponadto wyładować i posortować w ciągu 24 godzin od opróżnienia narzędzia połowowego.

Śledź „Ostkustströmming" może być sprzedawany w całości lub filetowany lub jako cała niewypatrszona ryba.

Składniki odżywcze na 100 g

Wartość energetyczna
(kcal): 130–170

Tłuszcz (g): 7–10

Białko (g): 18–24

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na konsystencję i smak śledzia „Ostkustströmming" wpływa po części zawartość tłuszczu, a po części skład kwasów tłuszczowych, w którym dominują jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe C18 (głównie kwas oleinowy).

Właściwości organoleptyczne śledzia „Ostkustströmming" można podsumować następująco:

Aromat: W stanie surowym mięso ma łagodny zapach wody morskiej, po usmażeniu wyczuwalny aromat umami

Konsystencja: Surowe mięso delikatnie się rozpływa, po usmażeniu jest jędrne, suche i kruche

Smak: Surowe mięso ma łagodny smak z wyrazistą nutą umami i słodkimi nutami wody morskiej, ostryg i śmietany oraz metaliczny posmak; po usmażeniu nabiera czystego łagodnego smaku umami i śmietany

Kolor mięsa jest przejrzysty, lekko przezroczysty, o różowym odcieniu. Po ugotowaniu mięso przybiera odcienie od bieli po szarość.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

-

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

„Ostkustströmming" można schłodzić bez patroszenia. Ryby mogą też być patroszone, a następnie chłodzone lub zamrażane w całości albo krojone na filety, a następnie chłodzone. Filety również mogą być zamrażane. Wszystkie operacje muszą odbywać się na danym obszarze geograficznym.

Całych (niefiletowanych) śledzi „Ostkustströmming" nie można mrozić poza obszarem geograficznym, jeżeli mają być sprzedawane pod nazwą „Ostkustströmming".

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz informacji wymaganych prawem każda partia „Ostkustströmming" musi być oznakowana nazwą „Ostkustströmming", datą połowu i numerem identyfikacyjnym rybaka.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Granice obszaru geograficznego wyznaczają: od południa Kristianopel w Cieśninie Kalmarskiej oraz linia prosta ciągnąca się na wschód do granicy szwedzkiej strefy ekonomicznej, od wschodu szwedzka strefa ekonomiczna, od północy linia prosta biegnąca na wschód od Öregrund do szwedzkiej strefy ekonomicznej, a od zachodu linia brzegowa, wraz z jej społecznościami (tj. włącznie z lądem położonym najbliżej morza – do 1 km od wybrzeża).

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a właściwościami śledzia „Ostkustströmming" opiera się zarówno na warunkach naturalnych tego obszaru, jak i na czynnikach ludzkich.

■ *Warunki naturalne*

Morze Bałtyckie jest największym na świecie morzem słonawym, którego poziom zasolenia ma wartość pośrednią, pomiędzy słoną wodą oceaniczną a słodką wodą jezior i rzek. Sól w Morzu Bałtyckim pochodzi z napływu wody słonej przez cieśninę Sund oraz Wielki i Mały Bełt w obszarze między regionem Skania a Jutlandią. Stopień napływu słonej wody do Morza Bałtyckiego różni się z roku na rok w zależności od pogody i wiatru. Od Morza Północnego do najbardziej wewnętrznej części Zatoki Botnickiej można zaobserwować wyraźny gradient zasolenia.

Niskie zasolenie, wraz z czynnikami takimi jak temperatura wody i pożywienie, przyczyniają się do tego, że stada śledzia bałtyckiego w Morzu Bałtyckim i Morzu Alandzkim wykazują różnice genetyczne i morfologiczne, w porównaniu zarówno ze śledziem bałtyckim z Morza Botnickiego i Zatoki Botnickiej, jak i śledziem atlantyckim z głównego basenu Morza Bałtyckiego, mimo że klasyfikuje się je jako ten sam gatunek (*Clupea harengus*). Przykładowo, śledź bałtycki występujący na wspomnianym obszarze geograficznym ma więcej kręgów niż śledź występujący wzdłuż wybrzeża Norrlandu. Niskie zasolenie na tym obszarze geograficznym sprawia, że śledź „Ostkustströmming" jest większy niż „Norrländska strömming", natomiast mniejszy od śledzia atlantyckiego. Jego smak również różni się od smaku innych gatunków śledzia. Surowe mięso „Ostkustströmming" ma łagodny smak z wyrazistą nutą umami i słodkimi nutami wody morskiej, ostryg i śmietany oraz metaliczny posmak, po usmażeniu nabiera czystego łagodnego smaku umami i śmietany.

Różnice w smaku i konsystencji wynikają z różnic w składzie kwasów tłuszczowych. Na smak śledzia „Ostkustströmming" wpływa po części zawartość tłuszczu, a po części skład kwasów tłuszczowych, w którym dominują jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe C18 (głównie kwas oleinowy).

„Ostkustströmming" wyraźnie różni się od śledzia atlantyckiego występującego dalej na południe i w Morzu Północnym, ze względu na jego dłuższy okres przydatności do spożycia. Mięso śledzia atlantyckiego traci zwartą strukturę i łatwo się rozpada, natomiast „Ostkustströmming" zachowuje zwartą konsystencję i strukturę, prawdopodobnie ze względu na niższą zawartość tłuszczu w mięsie w porównaniu ze śledziem atlantyckim z południowego Morza Bałtyckiego. Słonawa woda Morza Bałtyckiego powoduje, że śledź bałtycki rośnie wolniej niż śledź atlantycki, a w jego mięśniach odkłada się mniej tłuszczu. Zawartość tłuszczu wynosi zazwyczaj 7–10 %, przy czym jest ona wyższa na poziomie makro w mięsie śledzia występującego dalej na południe, gdzie zasolenie rośnie. Surowe mięso ma delikatnie rozpływającą się konsystencję. Z eksperymentów przeprowadzonych na przestrzeni kilkudziesięciu lat wynika, że profil kwasów tłuszczowych w mięsie śledzia z tego obszaru geograficznego wyraźnie różni się od profilu w mięsie śledzia z innych części Morza Bałtyckiego położonych dalej na północ lub dalej na południe.

■ *Czynniki ludzkie*

Na smak śledzia „Ostkustströmming" – oprócz czynników związanych z jego niepowtarzalnym siedliskiem i zestawem genów – wpływają również inne czynniki:

— dogłębna wiedza na temat biotopu;

— szybki wyładunek po złowieniu;

— nacisk na wysoką jakość i zrównoważony charakter połowów poprzez zastosowanie narzędzi o niewielkim wpływie na środowisko.

Aby móc poławiać śledzia o odpowiednim stopniu dojrzałości i odpowiedniej jakości oraz w opłacalnej ilości, a zarazem długoterminowo zarządzać stadami ryb, rybacy potrzebują dogłębnej wiedzy na temat lokalnych wód i ważnych łowisk. Jest to szczególnie istotne, ponieważ wiele stad śledzia ma charakter lokalny. Połowy prowadzone są na małą skalę, dlatego ryby można również wyładowywać i sortować w taki sposób, aby produkt cieszył się pewną jakością i renomą w łańcuchu handlowym. Połowy śledzi „Ostkustströmming" tradycyjnie prowadzi się przy użyciu „pławnic do śledzi", ale obecnie stosuje się również włoki, w przypadku których istotne są duże rozmiary oczek sieci, aby poławiać tylko te ryby, które są wystarczająco duże, by nadawały się do spożycia przez ludzi, a jednocześnie umożliwić dalszy wzrost mniejszych ryb. Łowiska i metody połowu oraz smak ryb różnią się w zależności od pory roku, co oznacza, że do połowów śledzia niezbędna jest rozległa wiedza na temat lokalnych warunków.

Renoma śledzia „Ostkustströmming" wynika również z faktu, że ryby te są poławiane i przygotowywane na wspomnianym obszarze od stuleci. „Ostkustströmming" stanowi ważne źródło pożywienia zarówno dla ludzi żyjących wzdłuż wybrzeża, jak i dla ludności zamieszkującej duże obszary położone w głębi lądu. Historycznie był on głównym pokarmem ludności przybrzeżnej. Aby zachować ryby i umożliwić ich przechowywanie lub handel nimi, śledzie są wędzone, fermentowane i solone lub konserwowane w occie z przyprawami lub bez.

Już w XVI w. królestwo zdało sobie sprawę ze szczególnej wartości śledzia bałtyckiego i stworzyło portowe łowiska wzdłuż wybrzeża Szwecji. Pod koniec XVI w. tylko na obszarze między Landsort a Öregrund prowadzono połowy w 41 tego typu łowiskach zatokowych, w których pozyskiwano głównie śledzia bałtyckiego. Zostały one następnie przekazane w lenno lub przejęte w posiadanie prywatne, jednak dziś w tych samych miejscach, znanych z bogatych zasobów rybnych, nadal dokonuje się połowów.

Różnice w zasoleniu mają duży wpływ na różne stada *Clupea harengus*. Chociaż do celów administracyjnych są one często określane jako „śledź", istnieją wyraźne różnice między śledziem *sill* (śledziem atlantyckim) a *strömming* (śledziem bałtyckim), jak pisał Linneusz już w 1761 r. Szeroko zakrojone badania genetyczne potwierdzają, że śledź bałtycki jest odrębnym podgatunkiem (*Clupea harengus membras*) o ograniczonej wymianie genetycznej ze śledziem atlantyckim. We wspomnianych badaniach ustalono również, że granica występowania obu podgatunków przebiega w okolicach Cieśniny Kalmarskiej. Rozróżnienie między nazwami „śledź bałtycki" i „śledź atlantycki" zostało ustanowione przez królestwo Szwecji w XVI wieku w Kristianopel nad brzegiem Cieśniny Kalmarskiej.

„Ostkustströmming" jest gatunkiem istotnym dla ekologii i kultury tego obszaru. Stanowi on podstawowe pożywienie drapieżnych ryb, fok i ptaków. Istnieją znaczne różnice lokalne w połowach śledzia na wybrzeżu i na obszarze archipelagu, co wymaga wiedzy i doświadczenia zdobytego na przestrzeni wieków i przekazywanego z pokolenia na pokolenie przez rybaków, dla których połowy śledzia stanowiły źródło utrzymania. „Ostkustströmming" jest zatem ważnym gatunkiem nie tylko dla ekologii tego obszaru, ale również z punktu widzenia jego historii kulturowej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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