C/2025/6709

16.12.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/6709)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ostkustströmming»

N.º UE: PDO-SE-03050 — 18.12.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) da DOP**

«Ostkustströmming»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

Código da Nomenclatura Combinada

03 — PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

0302 — Peixes frescos ou refrigerados, exceto filetes de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

0303 — Peixes congelados, exceto os filetes de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

0304 — Filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes (mesmo picada), frescos, refrigerados ou congelados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Ostkustströmming» designa um peixe da espécie *Clupea harengus*, capturado no estado selvagem na área geográfica, que corresponde a uma parte do mar Báltico. Este peixe de cor prateada tem normalmente entre 12 e 25 cm de comprimento, embora o seu tamanho possa variar. O peixe tem de ser capturado com artes passivas, a saber, redes de emalhar ou de enredar, linhas de mão, almadravas ou toneiras, ou com redes de arrasto de malhagem superior a 32 mm. Além disso, tem de ser desembarcado e triado no prazo de 24 horas a contar do esvaziamento da arte de pesca.

O «Ostkustströmming» pode ser comercializado inteiro, em filetes ou como peixe redondo.

Teor nutricional por 100 g

Energia (kcal):
130-170

Gordura (g): 7-10

Proteínas (g): 18-24

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A textura e o sabor do «Ostkustströmming» são influenciados, por um lado, pelo seu teor de gordura e, por outro, pela composição em ácidos gordos, predominando os ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados C18 (sobretudo o ácido oleico).

As características organoléticas do «Ostkustströmming» podem resumir-se como segue:

Cheiro: suave e a mar em cru; *umami* depois de frito

Textura: carne meio macia em cru; carne rija, seca e friável depois de frito

Sabor: gosto suave, muito *umami*, com notas doces de mar, ostras, natas e metal em cru; gosto muito suave, *umami* puro e natas depois de frito

Cor: clara, ligeiramente transparente, com matizes rosa. Depois de cozinhado, apresenta carne branca a acinzentada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Ostkustströmming» pode ser refrigerado não eviscerado. Pode também ser eviscerado e, de seguida, refrigerado ou congelado, ou ser cortado em filetes e, depois, refrigerado. Os filetes podem igualmente ser congelados. Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica:

Para ser comercializado sob a denominação «Ostkustströmming», o peixe inteiro (não cortado em filetes) não pode ser congelado fora da área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das informações exigidas por lei, os lotes de «Ostkustströmming» devem ostentar, no rótulo, a denominação, a data da captura e o número de identificação do pescador.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica está delimitada, a sul, pela cidade de Kristianopel, no estreito de Kalmar, e por uma linha reta que parte de leste até ao limite da zona económica sueca; a leste pela zona económica sueca; a norte por uma linha reta que parte de Öregrund a leste, até à zona económica sueca; e a oeste pela linha costeira e respetivos municípios (ou seja, inclui as terras mais perto do mar — até 1 km da costa).

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a área geográfica e as características do «Ostkustströmming» assenta simultaneamente nas condições naturais da região e nos fatores humanos.

Condições naturais

O mar Báltico constitui a maior massa de águas salobras do mundo, composta por águas salgadas do oceano misturadas com águas doces dos rios e lagos. A salinidade do mar Báltico deve-se à entrada de água salgada, através dos estreitos de Sund e do Grande e Pequeno Belt, na zona entre Skåne e Jutland. O afluxo de água salgada no mar Báltico varia de ano para ano, em função das condições meteorológicas e do vento, podendo observar-se um claro gradiente salino desde o mar do Norte até à parte mais interior do golfo de Bótnia.

Dado o baixo teor de sal das águas, juntamente com fatores como a temperatura da água e a dieta dos peixes, o arenque do Báltico proveniente do mar Báltico e do mar de Åland apresenta diferenças genéticas e morfológicas comparado com o arenque do Báltico proveniente do mar e golfo de Bótnia e com o arenque do Atlântico proveniente do mar Báltico propriamente dito, embora faça parte da mesma espécie (*Clupea harengus*). Por exemplo, o arenque do Báltico presente na área geográfica tem mais vértebras do que o arenque pescado ao longo da costa do Norrland. Devido à reduzida salinidade das águas da área geográfica, o «Ostkustströmming» é maior do que o «Norrländska strömming», mas mais pequeno do que o arenque do Atlântico. O seu sabor também é diferente do dos outros tipos de arenque. O «Ostkustströmming» tem gosto suave, muito *umami*, com notas doces de mar, ostras, natas e metal no estado cru e gosto muito suave, *umami* e a natas depois de frito.

O seu sabor e textura distintos devem-se às diferenças na composição em ácidos gordos. O sabor do «Ostkustströmming» é influenciado pelo teor de gordura e pela composição em ácidos gordos, predominando os ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados C18 (sobretudo o ácido oleico).

O «Ostkustströmming» distingue-se claramente do arenque do Atlântico mais a sul e no mar do Norte por se conservar melhor. Enquanto o arenque do Atlântico apresenta carne mole, que se desfaz facilmente, o «Ostkustströmming» apresenta consistência e textura características, que se devem, mito provavelmente, ao seu menor teor de gordura quando comparado com o arenque do Atlântico pescado no sul do Báltico. Este arenque, proveniente das águas salobras do mar Báltico, apresenta um crescimento mais lento do que o arenque do Atlântico e menos gordura muscular. O teor de gordura é tipicamente de 7-10 %, mais elevado ao nível macro do que o medido mais a sul, onde a salinidade das águas é mais elevada. A matéria-prima apresenta textura meio macia. Experiências realizadas ao longo de várias décadas mostram que, a nível de perfil em ácidos gordos, o arenque desta área geográfica se distingue claramente do arenque de outras partes do mar Báltico mais a norte ou mais a sul.

Fatores humanos

O sabor do «Ostkustströmming» é influenciado por outros fatores, para além dos relacionados com o seu *habitat* e genética únicos:

— conhecimento aprofundado do biótopo,

— desembarque rápido após a captura,

— pesca sustentável e de qualidade, com artes de baixo impacto.

Para capturar arenques com a idade e a qualidade adequadas e em quantidade suficiente para a atividade ser economicamente viável e, ao mesmo tempo, como parte da gestão a longo prazo destas unidades populacionais de peixe, os pescadores necessitam de um conhecimento profundo das águas locais e dos grandes bancos de pesca. Este aspeto é particularmente importante, uma vez que muitas das unidades populacionais de arenque são locais. Tratando-se de pescarias em pequena escala, o peixe pode também ser desembarcado e triado de forma a conferir ao produto a qualidade e reputação granjeadas na cadeia de comercialização. A pesca de «Ostkustströmming» é tradicionalmente realizada com «redes de emalhar de deriva», embora, atualmente, se faça também com redes de arrasto de malhagem grande — é importante capturar unicamente peixes de tamanho suficientemente grande para o consumo humano e, simultaneamente, permitir o crescimento dos peixes mais pequenos. Os bancos de pesca, os métodos de pesca e o sabor do peixe variam de acordo com a época do ano, o que exige um conhecimento profundo das condições locais para a pesca do arenque.

A reputação do «Ostkustströmming» prende-se também com o facto de ser capturado e cozinhado desde tempos imemoriais na região. O arenque constituía uma fonte de alimentos essencial, tanto para as gentes dos povoados ao longo da costa como para grande parte dos habitantes do interior. Historicamente, este peixe representava o principal alimento consumido pelas populações do litoral. Para preservar o peixe e permitir a sua conservação ou comercialização, o arenque era fumado, fermentado e salgado, ou conservado em vinagre, com ou sem especiarias.

No início do século XVI, apercebendo-se do valor especial do arenque do Báltico, a Coroa sueca estabeleceu a pesca portuária ao longo da sua costa. Em finais do século XVI, havia 41 portos de pesca só na zona entre Landsort e Öregrund, todos orientados para a pesca do arenque do Báltico. A pesca foi posteriormente desviada ou transferida para empresas privadas, mas nos mesmos locais, conhecidos pelos seus ricos recursos haliêuticos, tendo continuado a praticar-se até hoje.

O diferente grau de salinidade das águas tem grande impacto nas diferentes unidades populacionais de *Clupea harengus*. Embora, no plano administrativo, sejam muitas vezes tratados como arenques, existem diferenças claras entre o *sill* (arenque do Atlântico) e o *strömming* (arenque do Báltico), conforme já descrito por Linné em 1761. Estudos genéticos exaustivos confirmam que o arenque do Báltico é uma subespécie separada (*Clupea harengus membras*) com um intercâmbio genético limitado com o arenque do Atlântico. De acordo com os mesmos estudos, a fronteira entre subespécies situa-se em torno do estreito de Kalmar. A coroa sueca estabeleceu a fronteira que separa o arenque do Báltico do arenque do Atlântico em Kristianopel, no estreito de Kalmar, no século XVI.

O «Ostkustströmming» é uma espécie importante para a ecologia e a cultura da região, dado constituir a base nutricional de peixes predadores, focas e aves. Estas pescarias apresentam diferenças significativas conforme são efetuadas ao longo da costa ou nos arquipélagos, o que exige conhecimentos e experiência acumulados ao longo de séculos, transmitidos de geração em geração por pescadores cujos meios de subsistência dependiam da pesca do arenque. Por conseguinte, o «Ostkustströmming» é uma espécie fundamental não só para a ecologia da zona, mas também para a sua história cultural.

Referência à publicação do caderno de especificações

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