C/2025/6709

16.12.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/6709)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Ostkustströmming”

Nr. UE: PDO-SE-03050 – 18.12.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) DOP**

„Ostkustströmming”

2. **Statul membru sau țara terță**

Suedia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.7. Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

Codul din Nomenclatura combinată

03 – PEȘTI ȘI CRUSTACEE, MOLUȘTE ȘI ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE

0302 - Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304

0303 - Pești congelați, cu excepția fileurilor de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304

0304 – Fileuri de pește și carne de pește (chiar tocată), proaspete, refrigerate sau congelate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Ostkustströmming” constă în exemplare capturate în sălbăticie de pește *Clupea harengus* din aria geografică, care face parte din Marea Baltică. Peștele este argintiu și, în mod normal, are o lungime cuprinsă între 12 și 25 cm, dar dimensiunea poate varia. Peștii trebuie capturați fie cu unelte pasive cum sunt setcile simple, plasele de încurcare, liniile de pescuit, capcanele de pescuit închise și echipamentele de pescuit la dandinetă, fie cu traulere cu dimensiunea ochiului de plasă mai mare de 32 mm. De asemenea, peștii trebuie debarcați și sortați în 24 de ore de la golirea uneltelor de pescuit.

„Ostkustströmming” poate fi comercializat întreg sau filetat sau ca pește rotund.

Conținut nutrițional per 100 g

Energie (kcal) 130-170

Grăsime (g) 7-10

Proteine (g): 18-24

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Textura și gustul „Ostkustströmming” sunt influențate parțial de conținutul de grăsime și parțial de compoziția de acizi grași, în care predomină acizii grași mononesaturați și polinesaturați C18 (în principal acid oleic).

Caracteristicile organoleptice ale „Ostkustströmming” pot fi rezumate după cum urmează:

Aromă: Miros fin de mare atunci când este crud, umami după prăjire

Textură: Semitopită (crud), după prăjire fermă, uscată și sfărâmicioasă

Gust: Delicat, cu corp de umami, cu note dulci de mare, stridie, smântână și metalic atunci când este crud, după prăjire un gust pur delicat de umami și smântână

Culoarea cărnii este albicioasă, ușor transparentă, cu o nuanță roz. După gătire, carnea devine albă sau alb-gri.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

-

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

„Ostkustströmming” poate fi refrigerat neeviscerat. Aceștia pot, de asemenea, fi eviscerați și apoi refrigerați sau congelați sau tranșați în fileuri și apoi refrigerați. De asemenea, fileurile pot fi congelate. Toate operațiunile trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Peștii „Ostkustströmming” întregi (nefiletați) nu pot fi congelați în afara ariei geografice dacă urmează să fie comercializați cu denumirea „Ostkustströmming”.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă informațiile prevăzute de lege, fiecare lot de „Ostkustströmming” trebuie etichetat cu denumirea „Ostkustströmming”, data capturării și numărul de identificare al pescarului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este delimitată la sud de Kristianopel în strâmtoarea Kalmar și de o linie dreaptă la est de limita zonei economice suedeze, la est de zona economică suedeză, la nord de o linie dreaptă la est de Öregrund până la zona economică suedeză și la vest de linia de coastă și de comunitățile sale (și anume, incluzând terenul cel mai apropiat de mare – până la 1 km de coastă).

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre aria geografică și caracteristicile produsului „Ostkustströmming” se bazează atât pe condițiile naturale, cât și pe factorii umani din arie.

■ *Condițiile naturale*

Marea Baltică este cea mai întinsă mare salmastră din lume, unde salinitatea apei este între apa sărată oceanică și apa dulce a lacurilor și râurilor. Sarea din Marea Baltică provine din afluxul de apă sărată prin Øresund și strâmtorile Beltul Mic și Beltul Mare din zona cuprinsă între Skåne și Jutland. Fluxul de apă sărată către Marea Baltică variază de la an la an, în funcție de condițiile meteorologice și de vânt. Se poate observa un gradient salin clar începând cu Marea Nordului până în partea cea mai interioară a Golfului Botnic.

Salinitatea scăzută, împreună cu factori precum temperatura apei și alimentația, fac ca stocurile de hering din Marea Baltică și din Marea Åland să prezinte diferențe genetice și morfologice în comparație atât cu heringul baltic din Marea Botnică și din Golful Botnic, cât și cu heringul atlantic din Marea Baltică propriu-zisă, în pofida faptului că este clasificat ca fiind aceeași specie (*Clupea harengus*). De exemplu, heringul baltic prezent în aria geografică are mai multe vertebre decât heringul aflat de-a lungul coastei Norrland. Datorită salinității scăzute a ariei geografice, „Ostkustströmming" are dimensiuni mai mari decât „Norrländska strömming", dar mai mici decât heringul atlantic. Gustul este, de asemenea, diferit de cel al celorlalte tipuri de hering. „Ostkustströmming" are un gust delicat, cu corp de umami, cu note dulci de mare, stridie, smântână și metalic atunci când este crud, după prăjire un gust pur delicat de umami și smântână.

Diferențele de gust și textură se datorează diferențelor legate de compoziția de acizi grași. Gustul „Ostkustströmming" sunt influențate parțial de conținutul de grăsime și parțial de compoziția de acizi grași, în care predomină acizii grași mononesaturați și polinesaturați C18 (în principal acid oleic).

„Ostkustströmming" diferă în mod clar de heringul atlantic în sud și în Marea Nordului prin faptul că are un termen de valabilitate mai bun. În timp ce carnea heringului atlantic devine afânată și poate începe destul de ușor să se destrame, „Ostkustströmming" păstrează o consistență și o textură distincte, probabil din cauza conținutului său mai scăzut de grăsime în comparație cu heringul atlantic din sudul Mării Baltice. Apa salmastră din Marea Baltică face ca heringul baltic să crească mai lent decât heringul atlantic, cu mai puțină grăsime în mușchi. Conținutul de grăsime este, de regulă, de 7-10 %, cu un conținut mai mare de grăsime la nivel macro, măsurat mai la sud, unde există o salinitate mai mare. Textura produsului crud este semitopită. Experimentele efectuate de-a lungul mai multor decenii arată că profilul acizilor grași se distinge în mod clar în heringul din aria geografică în comparație cu heringul din alte părți ale Mării Baltice situate mai la nord sau mai la sud.

■ *Factori umani*

Gustul „Ostkustströmming" este influențat și de alți factori, pe lângă cei legați de habitatul și de caracteristicile genetice unice ale acestui pește:

— cunoașterea în profunzime a biotopului

— debarcarea rapidă după capturare

— concentrarea asupra pescuitului sustenabil și de calitate prin utilizarea unor unelte cu impact redus.

Pentru capturarea heringului la momentul maturității optime, de calitatea potrivită și într-o cantitate corespunzătoare pentru menținerea viabilității economice, și, în același timp, în cadrul gestionării pe termen lung a stocurilor de pește, pescarii trebuie să cunoască în profunzime apele locale și locurile de pescuit importante. Acest lucru este deosebit de important deoarece multe dintre stocurile de hering sunt locale. Dat fiind faptul că pescuitul se realizează la scară mică, peștele poate fi, totodată, debarcat și sortat într-un mod care îi conferă produsului o anumită calitate și reputație în lanțul de comercializare. Pescuitul de „Ostkustströmming" se desfășoară în mod tradițional utilizând „setci în derivă pentru hering", dar în prezent se utilizează și traule în care dimensiunea mare a ochiurilor de plasă este importantă pentru capturarea numai a acelor pești care sunt suficient de mari pentru consumul uman și, în același timp, permit creșterea în continuare a peștilor mai mici. Zonele și metodele de pescuit, precum și aroma peștelui variază în funcție de anotimpuri, ceea ce înseamnă că, pentru pescuitul heringului, este necesară o cunoaștere aprofundată a condițiilor locale.

Reputația produsului „Ostkustströmming" se referă, de asemenea, la faptul că acesta a fost capturat și gătit din timpuri străvechi în aria în cauză. Aceasta a constituit o sursă de hrană esențială atât pentru populația aflată de-a lungul coastei, cât și pentru populația din zone extinse ale hinterlandului. Pentru populația din zonele de coastă, acest hering a fost, de-a lungul istoriei, principalul produs alimentar consumat. Peștele era afumat, fermentat și sărat sau conservat în oțet, cu sau fără mirodenii, pentru a-l conserva și a-l putea păstra sau comercializa.

Încă din secolul al XVI-lea, statul a recunoscut valoarea specială a heringului baltic, iar Coroana a instituit pescării portuare de-a lungul coastei suedeze. Numai în zona dintre Landsort și Öregrund, la sfârșitul secolului al XVI-lea, existau 41 de pescării portuare, toate vizând heringul din Marea Baltică. Pescăriile portuare au fost ulterior cedate sau transferate în proprietate privată, dar aceleași locații, cunoscute pentru resursele lor bogate de pește, sunt încă utilizate în prezent.

Diferențele de salinitate au un impact major asupra diferitelor stocuri de *Clupea harengus*. Deși, din punct de vedere administrativ, toate acestea sunt adesea tratate ca hering, există diferențe clare între *sill* (heringul atlantic) și *strömming* (heringul baltic), astfel cum a fost deja descris de Linné în 1761. Numeroase studii genetice confirmă faptul că heringul baltic este o subspecie separată (*Clupea harengus membras*) cu schimburi genetice limitate cu heringul atlantic. Aceleași studii stabilesc, de asemenea, că limita dintre subspecii este situată în jurul strâmtorii Kalmar. Această limită între heringul baltic și atlantic a fost stabilită la Kristianopel în Strâmtoarea Kalmar de către Coroană în secolul al XVI-lea.

„Ostkustströmming” este o specie importantă pentru ecologia și cultura zonei. Acesta oferă o bază nutrițională pentru peștii prădători, foci și păsări. Există variații locale semnificative în ceea ce privește pescuitul heringului de-a lungul coastei și în arhipelaguri, ceea ce necesită cunoștințe și experiență acumulate de-a lungul secolelor și transmise între generații de pescari ale căror mijloace de subzistență erau dependente de pescuitul heringului. Prin urmare, „Ostkustströmming” este o specie esențială nu numai pentru ecologia zonei, ci și pentru istoria sa culturală.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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