C/2025/6709

16.12.2025

# Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/6709)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Ostkustströmming“**

**EÚ č.: PDO-SE-03050 – 18.12.2023**

**CHOP (X) CHZO ( )**

1. **Názov (názvy) CHOP**

„Ostkustströmming“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

03 – RYBY A KÔROVCE, MÄKKÝŠE A OSTATNÉ VODNÉ BEZSTAVOVCE

0302 – Ryby, čerstvé alebo chladené, okrem rybieho filé a ostatného rybieho mäsa položky 0304:

0303 – Ryby, mrazené, okrem rybieho filé a ostatného rybieho mäsa položky 0304

0304 – Rybie filé a ostatné rybie mäso (tiež mleté), čerstvé, chladené alebo mrazené

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Ostkustströmming“ sú jedince rýb *Clupea harengus* ulovené v zemepisnej oblasti, ktorá je súčasťou Baltského mora. Ryby sú striebristé a zvyčajne majú dĺžku 12 až 25 cm; ich veľkosť sa však môže líšiť. Ryby sa musia loviť buď pasívnym výstrojom, ako sú žiabrovky, zakliesňovacie siete, ručné lovné šnúry, pascové siete a výstroj na džigovanie, alebo vlečnými sieťami s veľkosťou ôk viac ako 32 mm. Okrem toho sa ryby musia vylodiť a vytriediť do 24 hodín od vyprázdnenia rybárskeho výstroja.

Slede „Ostkustströmming“ sa môžu predávať celé alebo filetované, alebo vypitvané a bez hlavy („rundfisk“).

Výživový obsah na 100 g

Energia (kcal) 130 – 170

Tuky (g): 7 – 10

Bielkoviny (g): 18 – 24

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Textúra a chuť sleďov „Ostkustströmming“ závisí čiastočne od obsahu tuku a čiastočne od zloženia mastných kyselín, medzi ktorými prevládajú mononenasýtené a polynenasýtené mastné kyseliny C18 (najmä kyselina olejová).

Organoleptické vlastnosti sleďa „Ostkustströmming“ možno zhrnúť takto:

Aróma: V surovom stave jemná morská vôňa, ku ktorej po vypražení pribudne vôňa umami

Textúra: V surovom stave polorozplývavá, po vypražení pevná, suchá a drobivá

Chuť: V surovom stave jemná s intenzívnou chuťou umami, so sladkými tónmi mora, ustríc, smotany a kovu, po vypražení čistá jemná chuť umami a smotany

Farba mäsa je svetlá, mierne priehľadná, s ružovým nádychom. Uvarené mäso je biele až sivé.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Slede „Ostkustströmming“ sa môžu chladiť nevypitvané. Môžu sa takisto vypitvať a potom vychladiť alebo zmraziť, alebo filetovať a následne vychladiť. Filety sa môžu aj zmraziť. Všetky uvedené činnosti sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Celé slede „Ostkustströmming“ (nefiletované) sa nesmú predávať pod názvom „Ostkustströmming“, pokiaľ boli zmrazené mimo danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem informácií vyžadovaných podľa zákona musí byť každá šarža sleďov „Ostkustströmming“ označená dátumom ulovenia a identifikačným číslom rybára.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť je na juhu vymedzená obcou Kristianopel v prielive Kalmarsund a priamkou na východ pozdĺž hranice švédskej hospodárskej zóny; na východe hranicou švédskej hospodárskej zóny; na severe priamkou na východ od mesta Öregrund po hranicu švédskej hospodárskej zóny a na západe pobrežím a jeho obcami (do zemepisnej oblasti teda patrí aj pevnina najbližšie k moru – 1 km od pobrežia).

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami sleďov „Ostkustströmming“ je založená na prírodných podmienkach oblasti a na ľudských faktoroch.

■ *Prírodné podmienky*

Baltské more je najväčším brakickým morom na svete, kde voda pozostáva zo zmesi oceánskej slanej vody a sladkej vody z jazier a riek. Soľ v Baltskom mori pochádza z prítoku slanej vody cez prielivy Öresund a Veľký a Malý Belt v oblasti medzi provinciou Skåne a Jutským polostrovom. Prítok slanej vody do Baltského mora je každý rok iný v závislosti od počasia a veterných podmienok. Od Severného mora až po najvnútornejšiu časť Botnického zálivu možno pozorovať zreteľný gradient salinity.

V dôsledku nízkej salinity a faktorov ako teplota vody a potrava rýb vykazujú populácie sleďa atlantického baltského z Baltského a Alandského mora genetické a morfologické rozdiely v porovnaní so sleďom atlantickým baltským z Botnického mora a Botnického zálivu, ako aj so sleďom atlantickým baltským z vlastného Baltského mora napriek tomu, že sú klasifikované ako ten istý druh (*Clupea harengus*). Ako príklad možno uviesť, že jedince sleďa atlantického baltského, ktoré žijú v zemepisnej oblasti, majú viac stavcov ako sleď atlantický vo vodách pozdĺž pobrežia Norrlandu. V dôsledku nízkej salinity v zemepisnej oblasti sú slede „Ostkustströmming" väčšie ako slede žijúce vo vodách pri pobreží Norrlandu, ale menšie ako slede z Atlantického oceánu. Od iných typov sleďa sa líšia aj chuťovo. V surovom stave majú slede „Ostkustströmming" jemnú chuť s intenzívnou chuťou umami, so sladkými tónmi mora, ustríc, smotany a kovu, a po vypražení čistú jemnú chuť umami a smotany.

Rozdiely v chuti a textúre sú spôsobené rozdielnym zložením mastných kyselín. Chuť sleďov „Ostkustströmming" závisí od obsahu tuku a zloženia mastných kyselín, medzi ktorými prevládajú mononenasýtené a polynenasýtené mastné kyseliny C18 (najmä kyselina olejová).

Slede „Ostkustströmming" sa od sleďa atlantického žijúceho v južnejších vodách a v Severnom mori jasne líšia lepšou trvanlivosťou. Zatiaľ čo mäso sleďa atlantického má tendenciu strácať pevnosť a môže sa začať rýchlo rozpadávať, slede „Ostkustströmming" si zachovávajú jedinečnú konzistenciu a textúru, čo súvisí s nižším obsahom tuku v porovnaní so sleďom atlantickým z južnej časti Baltského mora. Brakická voda Baltského mora spôsobuje, že sleď atlantický baltský rastie pomalšie ako sleď atlantický a má menší obsah tuku vo svalovine. Obsah tuku je zvyčajne 7 – 10 %, pričom na makroúrovni je jeho obsah vyšší pri meraní v južnejších oblastiach, kde je voda slanšia. Surový výrobok má polorozplývavú textúru. Z pokusov vykonaných za posledné desaťročia vyplýva, že profil mastných kyselín je v prípade sleďa atlantického zo zemepisnej oblasti jasne odlíšiteľný od sleďa atlantického zo severnejších alebo južnejších častí Baltského mora.

■ *Ľudské faktory*

Okrem faktorov súvisiacich s jedinečným biotopom a genetikou majú na chuť sleďov „Ostkustströmming" vplyv aj ďalšie aspekty:

— dôkladná znalosť biotopu,

— rýchle vylodenie po ulovení,

— dôraz na kvalitný a udržateľný rybolov výstrojom s nízkym vplyvom.

Aby rybári mohli loviť slede správneho veku, kvality a v dostatočnom množstve, ktoré je ekonomicky rentabilné, a zároveň prispievať k dlhodobému hospodáreniu s populáciami rýb, potrebujú dôkladnú znalosť miestnych vôd a dôležitých lovísk. Je to obzvlášť dôležité, pretože mnohé populácie sleďa sú miestne. Keďže ide o maloobjemový rybolov, ryby sa môžu navyše vyloďovať a triediť spôsobom, ktorý dodáva výrobku určitú kvalitu a povesť v obchodnom reťazci. Na lov sleďov „Ostkustströmming" sa tradične používa miestny typ unášanej siete na lov sleďov (tzv. *skötar*), ale v súčasnosti aj vlečnými sieťami, pri ktorých je dôležitá veľká veľkosť ôk, vďaka čomu sa ulovia len ryby, ktoré sú dostatočne veľké na ľudskú spotrebu, a menšie ryby môžu dorásť. Loviská, metódy rybolovu a chuť rýb sa líšia v závislosti od ročných období, z čoho vyplýva, že na lov sleďov sú potrebné rozsiahle znalosti miestnych podmienok.

Povesť sleďov „Ostkustströmming" sa teda vzťahuje aj na to, že sa v danej oblasti lovia a varia už od dávnych čias. Stali sa základným zdrojom potravy ľudí v pobrežnej oblasti, ako aj obyvateľstva vo veľkých častiach vnútrozemia. V minulosti boli slede hlavným zdrojom potravy obyvateľov pobrežia. Aby sa ryby uchovali a umožnilo sa ich skladovanie a predaj, slede sa údili, fermentovali alebo solili, ako aj nakladali do octu s korením či bez neho.

Už v 16. storočí si štát uvedomil jedinečnú hodnotu sleďa atlantického baltského a koruna zaviedla pozdĺž švédskeho pobrežia rybolovné prístavy (*hamnefisken*). Len v oblasti medzi obcou Landsort a mestom Öregrund existovalo koncom 16. storočia 41 rybolovných prístavov, a vo všetkých sa lovil sleď atlantický baltský. Rybolovné prístavy boli potom udelené ako léno alebo prešli do súkromných rúk, no tie isté lokality, známe svojimi bohatými rybolovnými zdrojmi, sa využívajú dodnes.

Rozdiely v salinite majú veľký vplyv na rôzne populácie druhu *Clupea harengus*. Hoci z administratívneho hľadiska sa všetky jedince z týchto populácií často považujú za rovnaký typ sleďa, existujú jasné rozdiely medzi sleďom atlantickým a sleďom atlantickým baltským (strömming), čo opísal už Linné v roku 1761. Rozsiahle genetické štúdie potvrdzujú, že sleď atlantický baltský je samostatným poddruhom (*Clupea harengus membras*) s obmedzenou genetickou výmenou so sleďom atlantickým. Z tých istých štúdií takisto vyplýva, že hranica medzi poddruhmi sa nachádza v okolí prielivu Kalmarsund. Túto hranicu medzi názvami sleď atlantický a sleď atlantický baltský určila koruna v obci Kristianopel v prielive Kalmarsund v 16. storočí.

Sleď „Ostkustströmming“ je dôležitým druhom pre ekológiu a kultúru oblasti. Predstavuje základ výživy dravých rýb, tuleňov a vtákov. Medzi lovom sleďov vo vodách pozdĺž pobrežia a v súostrovných vodách sú veľké lokálne rozdiely, čo si vyžaduje znalosti a skúsenosti. Rybári, ktorých živobytie záviselo od lovu sleďov, ich získavali po stáročia a odovzdávali si ich z generácie na generáciu. Sleď „Ostkustströmming“ je preto kľúčovým druhom nielen pre ekológiu oblasti, ale aj pre jej kultúrnu históriu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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