C/2025/6709

16.12.2025

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2025/6709)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

**„Ostkustströmming“**

**EU št.: PDO-SE-03050 – 18. december 2023**

**ZOP (X) ZGO ( )**

1. **Ime(-na) ZOP**

„Ostkustströmming“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature

03 – RIBE IN RAKI, MEHKUŽCI IN DRUGI VODNI NEVRETENČARJI

0302 – Ribe, sveže ali ohlajene, razen ribjih filetov in drugega ribjega mesa iz tarifne številke 0304

0303 – Ribe, zamrznjene, razen ribjih filetov in drugega ribjega mesa iz tarifne številke 0304

0304 – Ribji fileti in drugo ribje meso (nemleto ali mleto), sveže, ohlajeno ali zamrznjeno

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Ostkustströmming“ so divji primerki ribe sled, *Clupea harengus*, ulovljeni na geografskem območju, ki je del Baltskega morja. Ribe so običajno srebrne barve ter dolge med 12 in 25 cm, vendar je njihova velikost lahko različna. Uloviti jih je treba s pasivnim orodjem, kot so zabodne mreže, zapletne mreže, ročne ribiške vrvice, mrežne pregrade in opremo za jigging, ali vlečnimi mrežami z velikostjo mrežnega očesa nad 32 mm. Poleg tega jih je treba iztovoriti in sortirati v 24 urah po izpraznitvi ribolovnega orodja.

Ribe „Ostkustströmming“ se lahko prodajajo cele očiščene, filetirane ali cele neobdelane.

Hranilna vrednost na 100 g

Energija (kcal)
130–170

Maščobe (g) 7–10

Beljakovine (g) 18–24

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Na teksturo in okus „Ostkustströmming“ vplivata delno vsebnost maščob in delno sestava maščobnih kislin, v kateri prevladujejo posamezne in večkrat nenasičene maščobne kisline C18 (večinoma oleinska kislina).

Povzetek organoleptičnih lastnosti sleda „Ostkustströmming“:

vonj: blag morski vonj, če je surov, po cvrtju tudi z umamijem,

tekstura: poltopljiv v ustih, če je surov, po cvrtju čvrst, suh in drobljiv,

okus: blag s širokim poljem umamija in sladkimi notami morja, ostrig, smetane in kovine, če je surov, po cvrtju čist blag okus po umamiju in smetani,

barva mesa je svetla, rahlo prosojna z rožnatim odtenkom. S kuhanjem postane meso belo do sivo.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

„Ostkustströmming“ se lahko ohladi neotrebljen. Lahko se mu tudi odstrani drobovje in nato ohladi ali zamrzne ali pa filetira in nato ohladi. Fileti se lahko tudi zamrznejo. Vse dejavnosti se morajo izvajati na geografskem območju.

Celi (nefiletirani) sledi „Ostkustströmming“ se ne smejo zamrzniti zunaj geografskega območja, če so namenjeni za prodajo pod imenom „Ostkustströmming“.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg z informacijami, predpisanimi v zakonodaji, je treba vsako serijo sledov „Ostkustströmming“ označiti z datumom ulova in identifikacijsko številko ribiča.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je na jugu omejeno s Kristianopelom v Kalmarski ožini in ravno črto vzhodno do meje švedske ekonomske cone, na vzhodu s švedsko ekonomsko cono, na severu z ravno črto vzhodno od Öregrunda do švedske ekonomske cone, na zahodu pa z obalo in njenimi skupnostmi (tj. vključno s kopnim, ki je najbližje morju – do 1 km od obale).

## 5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med geografskim območjem in lastnostmi sleda „Ostkustströmming“ temelji na naravnih razmerah območja in človeških dejavnikih.

■ *Naravne razmere*

Baltsko morje je največje somornično morje na svetu, voda je na pol poti med oceansko slano vodo ter sladko vodo jezer in rek. Sol v Baltskem morju izvira iz dotoka slane vode skozi Øresund ter Veliki in Mali Belt na območju med Skåne in Jutlandijo. Pritok slane vode v Baltsko morje se iz leta v leto razlikuje zaradi vremena in vetra. Od Severnega morja do najbolj notranjega dela Botnijskega zaliva je mogoče opaziti jasen gradient slanosti.

Majhna slanost skupaj z dejavniki, kot sta temperatura vode in prehrana, pomeni, da se staleži baltskega sleda v Baltskem in Ålandskem morju genetsko in morfološko razlikujejo od staležev baltskega sleda iz Botnijskega morja in Botnijskega zaliva ter atlantskega sleda iz širšega Baltskega morja, čeprav so ista vrsta (*Clupea harengus*). Baltski sled, ki je prisoten na geografskem območju, ima na primer več vretenc kot sled ob obali Norrlanda. Majhna slanost na geografskem območju pomeni, da je „Ostkustströmming“ večji od norrlandskega sleda, vendar manjši od atlantskega sleda. Okus se razlikuje tudi od okusa drugih tipov sleda. „Ostkustströmming“ je blagega okusa s širokim poljem umamija in sladkimi notami morja, ostrig, smetane in kovine, če je surov, po cvrtju čistega blagega okusa po umamiju in smetani

Razlike v okusu in teksturi so posledica razlik v sestavi maščobnih kislin. Na okus „Ostkustströmming“ vplivata vsebnost maščob in sestava maščobnih kislin, v kateri prevladujejo posamezne in večkrat nenasičene maščobne kisline C18 (večinoma oleinska kislina).

„Ostkustströmming“ se jasno razlikuje od atlantskega sleda proti jugu in v Severnem morju, ker ima boljši rok uporabnosti. Medtem ko meso atlantskega sleda postane mehko in se začne zlahka trgati, proizvod „Ostkustströmming“ ohranja posebno čvrstost in teksturo, verjetno zaradi nižje vsebnosti maščobe v primerjavi z atlantskim sledom iz južnega Baltskega morja. Zaradi somornice v Baltskem morju baltski sled raste počasneje kot atlantski sled z manj maščobe v mišicah. Vsebnost maščobe je običajno 7–10 %, pri čemer je višja vsebnost maščobe na makroravni izmerjena bolj južno, kjer je slanost večja. Tekstura surovega proizvoda je poltopljiva. Večdesetletni poskusi kažejo, da se profil maščobnih kislin pri sledu z geografskega območja jasno razlikuje od sledov iz drugih delov Baltskega morja, ki ležijo bolj severno ali južno.

■ *Človeški dejavniki*

Poleg dejavnikov, povezanih z edinstvenim življenjskim okoljem in genetiko, na okus sleda „Ostkustströmming“ vplivajo še drugi dejavniki:

— temeljito poznavanje biotopa,

— hitro iztovarjanje po ulovu

— ter osredotočenost na kakovosten in trajnostni ribolov z uporabo orodja z majhnim vplivom.

Da lahko ribiči ujamejo sleda prave zrelosti, kakovosti in v zadostni količini, da je ribolov ekonomsko upravičen, ter hkrati dolgoročno upravljajo ribje staleže, morajo dobro poznati lokalne vode in pomembna ribolovna območja. To je še zlasti pomembno, saj so številni staleži sleda lokalni. Ker gre za mali ribolov, se lahko ribe iztovorijo in sortirajo na način, ki zagotavlja določeno kakovost in sloves tega proizvoda v tržni verigi. Ribolov na slede „Ostkustströmming“ se tradicionalno izvaja z visečimi mrežami za slede, danes pa tudi z vlečnimi mrežami, pri katerih je pomembno, da so mrežna očesa dovolj velika, da se ulovijo samo tiste ribe, ki so dovolj velike za prehrano ljudi, in da manjše ribe lahko še naprej rastejo. Ribolovna območja in metode ter okus rib se razlikujejo glede na letni čas, kar pomeni, da je za ribolov na sleda potrebno veliko poznavanje lokalnih razmer.

Sloves proizvoda „Ostkustströmming“ izhaja tudi iz tega, da se na zadevnem območju lovi in kuha že od davnih časov. Postal je ključni vir hrane tako za ljudi ob obali kot za prebivalstvo v velikih delih zaledja. Za obalno prebivalstvo je bil ta sled v preteklosti glavno živilo. Da bi ribe ohranili in jih lahko shranili ali tržili, so jih prekajali, fermentirali in solili ter tudi vlagali v kis z začimbami ali brez njih.

Že v 16. stoletju je država spoznala posebno vrednost baltskega sleda in krona je ustanovila ribolovna pristanišča vzdolž švedske obale. Samo na območju med deželama Landsort in Öregrund je bilo konec 16. stoletja 41 ribolovnih pristanišč, ki so lovila baltske slede. Ribolovna pristanišča so bila nato zaprta ali prenesena v zasebne roke, vendar se ista območja, znana po bogatih ribolovnih virih, še vedno uporabljajo.

Razlike v slanosti močno vplivajo na različne staleže sleda *Clupea harengus*. Čeprav se v upravnih zadevah vse pogosto obravnava kot sled, obstajajo jasne razlike med atlantskim sledom (*sill*) in baltskim sledom (*strömming*), kot ju je že leta 1761 opisal Linné. Obsežne genske študije potrjujejo, da je baltski sled ločena podvrsta (*Clupea harengus membras*) z omejeno gensko izmenjavo z atlantskim sledom. Iste študije tudi ugotavljajo, da je meja med podvrstama okrog Kalmarske ožine. To mejo med imenoma baltski in atlantski sled je v Kristianopelu v Kalmarski ožini določila krona v 16. stoletju.

„Ostkustströmming“ je pomembna vrsta za ekologijo in kulturo območja. Daje prehransko osnovo za plenilske ribe, tjulnje in ptice. Obstajajo pomembne lokalne razlike pri ribolovu na sled ob obali in na otočju, kar zahteva znanje in izkušnje, ki so se pridobivali skozi stoletja in prenašali med generacijami ribičev, katerih preživetje je bilo odvisno od tega ribolova. „Ostkustströmming“ je zato ključna vrsta ne le za ekologijo območja, temveč tudi za njegovo kulturno zgodovino.

**Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

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