Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6709

16.12.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/6709)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Ostkustströmming”

EU-nr: PDO-SE-03050 – 18.12.2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn på SUB**

”Ostkustströmming”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

KN-nummer

03 – FISK SAMT KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR OCH ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR

0302 – Fisk, färsk eller kyld, med undantag av fiskfiléer och annat fiskkött enligt nr 0304

0303 – Fisk, fryst, med undantag av fiskfiléer och annat fiskkött enligt nr 0304

0304 – Fiskfiléer och annat fiskkött (även hackat eller malet), färska, kylda eller frysta

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Ostkustströmming” utgörs av vildfångade exemplar av fisken *Clupea harengus* från det geografiska området, vilket är en del av Östersjön. Fisken är silverglänsande och normalt 12–25 cm lång, men storleken kan variera. Fisken ska vara fångad endera med passiva redskap såsom nät/garn, insnärjningsnät, handlinor, bottengarn och pilkmaskiner eller med trål och då med en maskstorlek på >32 mm. Vidare ska fisken vara landad och sorterad inom 24 h från vittjandet av fångstredskapet.

”Ostkustströmming” kan säljas hel eller filéad, eller som rundfisk.

Näringsinnehåll per 100 g

Energi (kcal) 130–170

Fett (g) 7–10

Protein (g) 18–24

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Texturen och smaken hos ”Ostkustströmming” påverkas dels av fetthalten och dels av fettsyrasammansättningen, där enkel- och fleromättade fettsyror av C18-längd (främst oljesyra) dominerar.

De organoleptiska egenskaperna hos ”Ostkustströmming” kan sammanfattas på följande vis:

Doft: Mild havsdoft (rå), efter stekning också med umami

Textur: Halvsmältande (rå), efter stekning fast, torr och sönderfallande

Smak: Mild smak med stor kropp av umami med sötaktiga inslag av hav, ostron, grädde och metall (rå), efter stekning ren mild smak av umami och grädde

Köttets färg är klart lätt genomskinlig, med en rosa ton. Tillagat blir köttet vitt till grått.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Ostkustströmming” kan kyllagras ej urtagen. Den kan även tas ur för att därefter kyllagras eller frysas, alternativt styckas fisken till filé för att därefter kyllagras. Filé kan även fryslagras. Alla moment ska ske inom det geografiska området.

Hel (ej filead) ”Ostkustströmming” får ej frysas utanför det geografiska området i syfte att säljas under namnet ”Ostkustströmming”.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Varje leverans av ”Ostkustströmming” ska, utöver uppgifter som regleras av lagkrav, vara märkt med namnet ”Ostkustströmming”, fångstdatum och fiskare (ID-nummer).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området avgränsas i söder av Kristianopel i Kalmarsund och en rakt ostlig linje till gränsen för den svenska ekonomiska zonen, i öster av den svenska ekonomiska zonen, i norr av en rakt ostlig linje från Öregrund till den svenska ekonomiska zonen och i väster av kuststräckan och dess samhällen (d.v.s. även landet närmast havet – 1 km in i landet ingår i det geografiska området).

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos ”Ostkustströmming” baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar, dels på mänskliga faktorer.

Naturgivna förutsättningar

Östersjön är världens största brackvattenhav där vattnet utgör ett mellanting mellan oceanernas saltvatten och sjöars och vattendrags sötvatten. Saltet i Östersjön har sitt ursprung i inflödet av saltvatten via Öresund, Stora och Lilla Bält i området mellan Skåne och Jylland. Beroende på väder och vind varierar inflödet av saltvatten till Östersjön mellan olika år. En tydlig saltgradient kan iakttas från Västerhavet och till det innersta av Bottniska viken.

Den låga salthalten, tillsammans med faktorer som vattentemperatur och födoslag gör att strömmingsbestånden i Östersjön och Ålands hav uppvisar genetiska och morfologiska skillnader jämfört med såväl strömming från Bottenhavet och Bottenviken som gentemot sill från egentliga Östersjön, trots att de räknas till samma art (*Clupea harengus*). Den strömming som finns inom det geografiska området har t.ex. fler ryggkotor än strömmingen som lever längs Norrlandskusten. Den låga salthalten i det geografiska området sammanfaller med att ”Ostkustströmming” är större i storleken än den norrländska strömmingen och samtidigt mindre än sillen. Smaken skiljer sig också från de bägge andra där smaken av ”Ostkustströmming” är mild med stor kropp av umami med sötaktiga inslag av hav, ostron, grädde och metall (rå), efter stekning ren mild smak av umami och grädde.

Skillnaderna i smak och textur hänger samman med skillnader i fettsyrasammansättningen. Smaken hos ”Ostkustströmming” är avhängig innehållet av fett och fettsyrasammansättningen, där enkel- och fleromättade fettsyror av C18-längd (främst oljesyra) dominerar.

”Ostkustströmming” avviker tydligt från sillen längre söderut och i Västerhavet genom att ha en bättre hållbarhet. Där sillen blir lös i köttstrukturen och ganska snabbt kan börja lösa upp sig bibehåller ”Ostkustströmming” en tydlig konsistens och textur, vilket sammanfaller med den lägre fetthalten hos ”Ostkustströmming” jämfört med sill från södra Östersjön. Jämfört med sill leder Östersjöns bräckta vatten till en långsammare tillväxt hos strömming, med mindre fett i muskulaturen. Fetthalten är typiskt 7–10 % där en högre fetthalt på makronivå uppmäts längre söderut vid högre salthalt. Texturen rå är halvsmältande. Experiment genomförda över flera årtionden visar att fettsyraprofilen är tydligt särskiljbar hos strömming från det geografiska området både jämfört med strömming från mer nordliga och sydliga delar av Östersjön.

Mänskliga faktorer

Smaken på ”Ostkustströmming” påverkas av fler faktorer än de som har att göra med dess unika livsmiljö och genetik:

— Djuplodande kunskap om biotopen.

— Snabb landning efter fångst.

— Fokus på kvalitet och hållbart fiske med skonsamma redskap.

För att fånga strömming av rätt mognad, kvalitet och i tillräcklig mängd för ekonomisk bärkraft och samtidigt som en del i en långsiktig förvaltning av fiskeresursen behöver fiskaren djuplodande kunskaper om de lokala vattnen och viktiga fångstplatser. Detta är särskilt viktigt eftersom många av strömmingsbestånden är lokala. Eftersom fisket sker småskaligt kan fisken också landas och sorteras på ett sådant sätt att produkten får en särskild kvalitet och ryktbarhet i försäljningsledet. Fisket av ”Ostkustströmming” bedrivs traditionellt med garn, så kallade skötar, men numera också med trålar där en stor maskstorlek är viktig för att bara fånga de fiskar som är stora nog för humankonsumtion och samtidigt låta de mindre fiskarna kunna växa till sig. Fiskeplatserna, metoderna och fiskens smak varierar med säsongen vilket kräver omfattande kunskap om de lokala förhållandena för att bedriva strömmingsfiske.

Ryktbarheten hos ”Ostkustströmming” handlar sedan också om att den har fångats och tillretts sen urminnes tider inom det aktuella området. Den har utgjort en central del i livsmedelsförsörjningen inte bara för människor längs kusterna utan också för befolkningen i stora delar av inlandet. För kustbefolkningen var strömmingen historiskt den huvudsakliga födan. I syfte att konservera fisken och möjliggöra hushållning och handel har strömmingen dels rökts, fermenterats, saltats in och dels konserverats i ättikslag med eller utan kryddning.

Redan under 1500-talet insåg staten strömmingens särskilda värde och kronan etablerade så kallade hamnefisken längs den svenska kusten. Bara i området mellan Landsort och Öregrund fanns, under slutet av 1500-talet, 41 hamnefisken, alla inriktade på strömmingsfiske. Hamnefiskena förlänades efterhand eller övergick i privat ägo, men samma platser, kända för sin rika fisktillgång, utnyttjas fram till våra dagar.

Skillnaderna i salthalt har stor påverkan på de olika bestånden av fisken *Clupea harengus*. I administrativa sammanhang behandlas ofta allt som sill, men likafullt finns det tydliga skillnader mellan sill och strömming, beskrivna redan av Linné 1761. Omfattande genetiska undersökningar bekräftar att strömming är en separat underart (*Clupea harengus membras*) med begränsat genetiskt utbyte med sill. Samma undersökningar fastslår även att gränsen mellan underarterna går i höjd med Kalmarsund. Denna namngräns mellan sill och strömming vid Kristianopel i Kalmarsund fastslogs av kungamakten redan på 1500-talet.

”Ostkustströmming” är en central art för ekologi och kultur inom området. Den utgör näringsbas åt både rovfiskar, sälar och fåglar. Strömmingsfiske längs kusten och i skärgården har stora lokala variationer vilket kräver kunskap och erfarenhet som byggts upp under århundraden och traderats mellan generationer av fiskare vars utkomst varit avhängig strömmingsfisket. ”Ostkustströmming” är därför en nyckelart inte bara för områdets ekologi utan även för dess kulturhistoria.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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