C/2026/5036

1.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5036)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Ostkustströmming«

EU-referencenr.: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Ostkustströmming«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Sverige

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Betegnelse

Kontoret for kontrol med fødevarer og medicin

6. **Klassificering som standardændring**

De forslåede ændringer af produktspecifikationen og enhedsdokumentet er standardændringer, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, af følgende årsager:

a) De indeholder ikke nogen ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller af anvendelsen af den betegnelse.

b) Det er usandsynligt, at den tilknytning, der er omhandlet i artikel 46, stk. 1, litra b), for beskyttede oprindelsesbetegnelser ikke længere er opfyldt.

c) De medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Udvidelse af det geografiske område

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændringen betyder, at det nordligste punkt i det geografiske område flyttes nordpå til Dalälvens udmunding i Rullsand i det nordlige Uppland i stedet for Öregrund.

Ny ordlyd:

Det geografiske område afgrænses mod syd af Kristianopel i Kalmarsund og en lige østlig linje til grænsen for den svenske økonomiske zone, mod øst af den svenske økonomiske zone, mod nord af en lige linje nordøst for Dalälvens udmunding i Rullsand i det nordlige Uppland til den svenske økonomiske zone og mod vest af kystlinjen og dens samfund (dvs. også landet tættest på havet, op til 1 km ind i landet).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Ostkustströmming«

EU-referencenr.: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026

1. **Betegnelse**

»Ostkustströmming«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Sverige

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0302 – Fisk, fersk eller kølet, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

0304 – Filet og andet fiskekød (også hakket), fersk, kølet eller frosset

03 – FISK OG KREBSDYR, BLØDDYR OG ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR

0303 – Fisk, frosset, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Ostkustströmming« består af vildtfangede fisk af arten *Clupea harengus* fra det geografiske område, som er en del af Østersøen. Fisken er sølvglinsende og normalt mellem 12 og 25 cm lang, men størrelsen kan variere. Fisken skal fanges enten med passive fangstredskaber såsom garn, indfiltringsnet, håndliner, bundgarn eller pilkeudstyr, eller med trawl med en maskestørrelse på over 32 mm. Derudover skal fisken landes og sorteres senest 24 timer efter, at fiskeredskaberne er tømt.

»Ostkustströmmingen« kan sælges hel eller filetteret eller som rundfisk.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi (kcal)	130–170
Fedt (g)	7–10
Protein (g)	18-24

Hvad angår konsistensen og smagen, påvirkes »Ostkustströmming« dels af fedtindholdet og dels af fedtsyresammensætningen, hvor enkeltumættede og flerumættede C18-fedtsyrer (overvejende oleinsyre) dominerer.

De organoleptiske egenskaber ved »Ostkustströmming« kan sammenfattes som følger:

Duft: Mild havduft i rå tilstand, efter stegning også med umami

Konsistens: Halvsmeltende (rå), efter stegning fast, tør og falder fra hinanden

Smag: Mild smag med meget umami i sig, i rå tilstand med søde noter af havet, østers, fløde og metal, efter stegning en ren mild smag af umami og fløde

Kødets farve er klart, let gennemsigtigt, med en lyserød tone. Når det er tilberedt, bliver kødet hvidt til gråt.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

-

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Ostkustströmming« kan nedkøles uden fjernelse af indvolde. Indvoldene kan også udtages, hvorefter fisken nedkøles eller fryses eller skæres op i fileter, som derefter holdes på køl. Fileterne kan også fryses. Alle disse trin skal finde sted i det geografiske område. Hel (ikke fileteret) »Ostkustströmming« må ikke nedfryses uden for det geografiske område, hvis den skal sælges under betegnelsen »Ostkustströmming«.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

-

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Foruden de lovbestemte oplysninger skal hvert parti »Ostkustströmming« mærkes med betegnelsen »Ostkustströmming«, fangstdato og fiskerers ID-nummer.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område afgrænses mod syd af Kristianopel i Kalmarsund og en lige østlig linje til grænsen for den svenske økonomiske zone, mod øst af den svenske økonomiske zone, mod nord af en lige linje nordøst for Dalälvens udmunding i Rullsand i det nordlige Uppland til den svenske økonomiske zone og mod vest af kystlinjen og dens samfund (dvs. også landet tættest på havet, op til 1 km ind i landet).

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen mellem det geografiske område og kendetegnene ved »Ostkustströmming« er baseret på både områdets naturlige forhold og menneskelige faktorer.

Naturlige forhold

Østersøen er verdens største brakvandshav, hvor vandet består af en blanding af saltholdigt havvand og søers og floders ferskvand. Saltet i Østersøen stammer fra tilstrømningen af saltvand fra Øresund og Storebælt og Lillebælt i området mellem Skåne og Jylland. Tilstrømningen af saltvand til Østersøen varierer fra år til år afhængigt af vejr og vind. Der kan iagttages en klar saltgradient fra Nordsøen til den indre del af Den Botniske Bugt.

Det lave saltindhold kombineret med faktorer såsom vandtemperatur og ernæring fører til, at sildebestandene i Østersøen og Ålandshavet udviser genetiske og morfologiske forskelle i forhold til både østersøsild fra Det Botniske Hav og Den Botniske Bugt og atlantisk sild fra selve Østersøen, selv om de klassificeres som den samme art (Clupea harengus). For eksempel har østersøsild i det geografiske område flere ryghvirvler end silden langs Norrlands kyst. På grund af det lave saltindhold i det geografiske område er »Ostkustströmming« større end »Norrländska strömming«, men mindre end atlantisk sild. Også i smagen adskiller den sig fra de andre sildearters smag. »Ostkustströmming« har en mild smag med meget umami i sig, i rå tilstand med søde noter af havet, østers, fløde og metal, efter stegning en ren mild smag af umami og fløde.

Forskellene i smag og konsistens skyldes forskelle i fedtsyresammensætningen. Med hensyn til smagen påvirkes »Ostkustströmming« af fedtindholdet og fedtsyresammensætningen, hvor enkeltumættede og flerumættede C18-fedtsyrer (overvejende oleinsyre) dominerer.

»Ostkustströmming« adskiller sig på grund af dens bedre holdbarhed tydeligt fra atlantisk sild længere mod syd og i Nordsøen. Hvor kødet fra atlantisk sild bliver løst i strukturen og ret hurtigt begynder at falde fra hinanden, bevarer »Ostkustströmming« en særlig konsistens og tekstur, der sandsynligvis skyldes, at den har et lavere fedtindhold end atlantisk sild fra den sydlige del af Østersøen. På grund af brakvandet i Østersøen vokser østersøsild langsommere end atlantisk sild og har mindre fedt i muskulaturen. Fedtindholdet er typisk 7-10 %, hvor der måles et højere fedtindhold på makroniveau længere mod syd, hvor saltindholdet er højere. Det rå produkts tekstur er halvsmeltende. Forsøg, der er gennemført over flere årtier, viser, at fedtsyreprofilen tydeligt adskiller sig i sild fra det geografiske område sammenlignet med sild fra andre dele af Østersøen længere mod nord eller længere mod syd.

Menneskelige faktorer

Med hensyn til smagen påvirkes »Ostkustströmming« af andre faktorer end dem, der vedrører dens unikke levested og genetik:

— indgående kendskab til biotopen

— hurtig landing efter fangst

— fokus på kvalitet og bæredygtigt fiskeri med redskaber med lav miljøpåvirkning.

For at fange sild med den rette modenhed og kvalitet og i tilstrækkelige mængder til at være økonomisk bæredygtigt og samtidig som led i den langsigtede forvaltning af fiskebestandene har fiskerne brug for et indgående kendskab til de lokale farvande og vigtige fiskepladser. Dette er særlig vigtigt, fordi mange af sildebestandene er lokale. Da fiskeriet er i lille målestok, kan fisken også landes og sorteres på en måde, der giver produktet en vis kvalitet og et vist omdømme i afsætningskæden. Fiskeri efter »Ostkustströmming« foregår traditionelt med »drivgarn til sild«, men i dag også med trawl, hvor en stor maskestørrelse er vigtig for kun at fange fisk, der er store nok til konsum og samtidig giver mindre fisk mulighed for fortsat at vokse. Fiskepladserne, -metoderne og fiskenes smag varierer fra sæson til sæson, hvilket betyder, at der er behov for et indgående kendskab til de lokale forhold i sildefiskeriet.

Ved det omdømme, som »Ostkustströmming« nyder, handler det også om, at den siden oldtiden er blevet fanget og tilberedt i det pågældende område. Den har været en central del af fødevareforsyningen for både befolkningen langs kysten, men også for befolkningen i store dele af baglandet. For kystbefolkningen var denne sild historisk set den vigtigste fødevare, der blev spist. For at bevare fisken og gøre det muligt at gemme den eller handle med den blev den røget, fermenteret og saltet eller konserveret i eddike med eller uden krydderier.

Allerede i det 16. århundrede indså staten, at østersøsilden var særlig værdifuld, og kongemagten oprettede havnefiskerier langs den svenske kyst. Alene i området mellem Landsort og Öregrund var der 41 havnefiskerier i slutningen af det 16. århundrede, der alle var rettet mod fiskeri efter østersøsild. Havnefiskerierne blev efterfølgende overdraget eller overgik på private hænder, men de samme steder, der er kendt for deres rige fiskeressourcer, udnyttes stadig i dag.

Forskellene i saltholdighed har stor indvirkning på de forskellige bestande af Clupea harengus. I administrativ henseende behandles de ofte alle som sild, men der er tydelige forskelle mellem sill (atlantisk sild) og strömming (østersøsild), som allerede beskrevet af Linné i 1761. Omfattende genetiske undersøgelser bekræfter, at østersøsild er en særskilt underart (Clupea harengus membras) med begrænset genetisk udveksling med atlantisk sild. De samme undersøgelser fastslår også, at grænsen mellem underarter ligger omkring Kalmarsund. Denne navnegrænse mellem østersøsild og atlantisk sild blev fastlagt af kongemagten i Kristianopel i Kalmarsund i det 16. århundrede.

»Ostkustströmming« er en art, der har central betydning for områdets økologi og kultur. Den udgør næringsgrundlaget for rovfisk, sæler og fugle. Der er betydelige lokale variationer i sildefiskeriet langs kysten og i skærgårdene, hvilket kræver viden og erfaring, som er opbygget gennem århundreder og videregivet mellem generationer af fiskere, hvis levebrød var afhængigt af sildefiskeri. »Ostkustströmming« er derfor en central art, ikke alene for områdets økologi, men også for dets kulturhistorie

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/49ce8a/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-skyddad-beteckning-ostkuststromming-2026-06-03.pdf