C/2026/5036

1.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5036)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Ostkustströmming“

ELi viitenumber: PDO-SE-03050-AM01 – 8.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Ostkustströmming“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Rootsi

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Rootsi toiduamet (Livsmedelsverket)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi kavandatud muudatused on standardmuudatused määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna:

a) need ei hõlma kaitstud päritolunimetuse nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

b) nendega ei kaasne risk, et artikli 46 lõike 1 punktis b osutatud seos kaitstud päritolunimetuste puhul muutub kehtetuks;

c) need ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Geograafilise piirkonna laiendamine

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudatus seisneb selles, et määratletud geograafilise piirkonna põhjapoolseim punkt viiakse Öregrundist põhja poole Nordupplandis Rullsandis asuvasse Dalälveni jõe suudmesse.

Uus sõnastus:

Geograafiline ala piirneb lõunas Kristianopeliga Kalmari väinas ja kulgeb mööda sirgjoont Rootsi majandusvööndi piirini, idas piirneb see Rootsi majandusvööndiga ning põhjas ulatub mööda Nordupplandis Rullsandis asuvast Dalälveni jõe suudmest kirdes kulgevat sirgjoont Rootsi majandusvööndini ning läänes piirneb rannajoone ja selle kogukondadega (st kaasa arvatud merele kõige lähemal asuv maa – kuni 1 km rannikust).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Ostkustströmming“

ELi viitenumber: PDO-SE-03050-AM01 – 8.7.2026

1. **Nimi**

„Ostkustströmming“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Rootsi

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0302 – Värske või jahutatud kala (v.a rubriigis 0304 esitatud kalafilee ja muu kalaliha)

0304 – Kalafileed ja muu kalaliha (sh kalahakkliha), värske, jahutatud või külmutatud

03 – KALAD JA VÄHID, LIMUSED JA MUUD VEESELGROOTUD

0303 – Külmutatud kala, v.a kalafileed ja muu rubriigi 0304 kalaliha

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toote „Ostkustströmming“ all mõeldakse räime *Clupea harengus*, mis on Läänemere osaks olevast geograafilisest piirkonnast looduslikult püütud. Kala on hõbedane ja tavaliselt 12–25 cm pikk, kuid selle suurus võib varieeruda. Kala tuleb püüda kas seisevpüünistega, nagu nakkevõrgud (lõpus- ja takervõrgud), ridvata õnged ja mõrrad, või haardõngedega või traalidega, mille võrgusilma suurus on suurem kui 32 mm. Lisaks tuleb kala lossida ja sortida 24 tunni jooksul pärast püügivahendite tühjendamist.

Räime „Ostkustströmming“ võib müüa tervelt, fileena või rookimata.

Toiteväärtus 100 g kohta

Energia (kcal)	130–170
Rasv (g)	7–10
Valk (g)	18–24

Toote „Ostkustströmming“ tekstuuri ja maitset mõjutavad osaliselt rasvasisaldus ja osaliselt rasvhapete koostis, mille puhul on valdavad monoküllastumata ja polüküllastumata C18 rasvhapped, peamiselt palmithape.

Räime „Ostkustströmming“ organoleptilised omadused võib kokku võtta järgmiselt.

Lõhn: toorelt maheda merelõhnaga, pärast praadimist umami

Tekstuur: toorelt poolpehme, pärast praadimist tihke, kuiv ja murenev

Maitse: mahe maitse, milles tuleb hästi esile umami, toorelt magusate mere-, austri-, kreemi- ja metallinüanssidega, pärast praadimist puhta maheda umami- ja kooremaitsega

Kalaliha värvus on selge, kergelt läbipaistev ja roosa varjundiga. Kuumtöödeldult muutub kalaliha valgeks või halliks.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Räime „Ostkustströmming“ võib jahutada rookimata. Kala võib ka rookida ja seejärel kas jahutada või külmutada või lõigata fileedeks ja seejärel jahutada. Fileed võib ka külmutada. Kogu nimetatud tegevus peab toimuma geograafilises piirkonnas. Kui räime müüakse nimetusega „Ostkustströmming“ ei tohi seda tervena (ega fileena) külmutada väljaspool nimetusega hõlmatud geograafilist piirkonda.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lisaks seadusega nõutavale teabele tuleb igale toote „Ostkustströmming“ partiile märkida toote nimi, püügikuupäev ja kaluri identifitseerimisnumber.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline ala piirneb lõunas Kristianopeliga Kalmari väinas ja kulgeb mööda sirgjoont Rootsi majandusvööndi piirini, idas piirneb see Rootsi majandusvööndiga ning põhjas ulatub mööda Nordupplandis Rullsandis asuvast Dalälveni jõe suudmest kirdes kulgevat sirgjoont Rootsi majandusvööndini ning läänes piirneb rannajoone ja selle kogukondadega (st kaasa arvatud merele kõige lähemal asuv maa – kuni 1 km rannikust).

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kirjeldus

Geograafilise piirkonna ja toote „Ostkustströmming“ omaduste vaheline seos põhineb osaliselt piirkonna loodustingimustel ja osaliselt inimteguril.

Looduslikud tingimused

Läänemeri on maailma suurim riimmeri, kus vesi on ookeani soolase vee ning järvede ja jõgede magevee segu. Läänemere soolasus tuleneb Öresundi ning Suur- ja Väike-Belti kaudu soolase vee sissevoolust Skåne ja Jüütimaa vahelisel alal. Soolase vee sissevool Läänemerre on aastate lõikes erinev ning sõltub ilmast ja tuulest. Selget soolasuse muutust võib täheldada Põhjamerest Botnia lahe sisemise osani.

Madal soolsus koos selliste teguritega nagu veetemperatuur ja toit tähendavad seda, et Läänemere ja Ahvenamaa räimevarud on geneetiliste ja morfoloogiliste eripärade tõttu võrreldes Botnia mere ja Botnia lahe räimedega väga erinevad atlandi heeringast, kuigi kuuluvad samasse liiki (*Clupea harengus*). Näiteks on geograafilises piirkonnas leiduval räimel rohkem selgroolülisid kui Norrlandi ranniku äärsel räimel. Geograafilise piirkonna madal soolsus tähendab, et räim „Ostkustströmming“ on suurem kui räim „Norrlandsströmming“, kuid on väiksem kui atlandi heeringas. Maitse erineb ka muudest läänemere heeringatest. Tootel „Ostkustströmming“ on mahe maitse, milles tuleb hästi esile umami, toorelt on tal magusad mere-, austri-, kreemi- ja metallinüansid ning pärast praadimist puhas mahe umami- ja kooremaitse.

Maitse ja tekstuuri erinevus tuleneb rasvhapete erinevast koostisest. Toote „Ostkustströmming“ maitset mõjutavad rasvasisaldus ja rasvhapete koostis, mille puhul on valdavad monoküllastumata ja polüküllastumata C18 rasvhapped, peamiselt palmithape.

Toote „Ostkustströmming“ säilivusaeg on selgelt parem kui Atlandi ookeanist ja Põhjamerest püütud heeringal. Kui atlandi heeringa liha muutub lahtiseks ja võib üsna kergesti hakata lagunema, on tootel „Ostkustströmming“ selge konsistents ja tekstuur, mis on tõenäoliselt tingitud väiksemast rasvasisaldusest võrreldes Läänemere lõunaosa räimega. Läänemere riimvee tõttu kasvab räim aeglasemalt kui atlandi heeringas, kusjuures lihaskoes on vähem rasva. Rasvasisaldus on tavaliselt 7–10 %, suurem üldine rasvasisaldus on mõõdetud lõunapool, kus soolsus on suurem. Toore toote tekstuur on poolpehme. Mitme aastakümne jooksul tehtud katsed näitavad, et rasvhapete profiil on kõnealuse geograafilise päritoluga räime puhul selgelt eristatav võrreldes Läänemere muudest põhja- või lõunapoolsetest osadest pärit räimega.

Inimtegurid

Lisaks ainulaadse elupaiga ja geneetikaga seotud teguritele mõjutavad toote „Ostkustströmming“ maitset ka muud asjaolud:

— põhjalikud teadmised biotoopide kohta,

— kiire lossimine pärast püüki,

— keskendumine kvaliteetsele ja säästvale kalapüügile, mis toimub vähese mõjuga püügivahenditega.

Selleks et püüda räime selle õiges suurusastmes, hea kvaliteediga ja piisavas koguses, et olla majanduslikult elujõuline ning samal ajal osaleda kalavarude pikaajalises majandamises, peavad kaluritel olema põhjalikud teadmised kohalikest vetest ja olulistest püügipiirkondadest. See on eriti oluline, kuna paljud räimevarud on kohalikud. Kuna kala püütakse vähe, võib kala lossida ja sortida ka viisil, mis annab tootele turustusahelas kindla kvaliteedi ja maine. Toote „Ostkustströmming“ valmistamiseks kasutatavat räime püütakse traditsiooniliselt triivvõrkudega, kuid tänapäeval ka traalidega, mille puhul on oluline suur võrgusilma suurus, et püüda ainult selliseid kalu, mis on inimtoiduks piisavalt suured ja lasta samas väiksematel kaladel jätkuvalt kasvada. Püügipiirkonnad ja -meetodid ning kala maitse on aastaaegade lõikes erinevad, mis tähendab, et räimepüügiks on vaja põhjalikke teadmisi kohalikest tingimustest.

Toote „Ostkustströmming“ maine viitab ka asjaolule, et seda on kõnealuses piirkonnas iidsetest aegadest püütud ja valmistatud. Sellest on saanud oluline toiduallikas nii rannikuäärsetele inimestele kui ka paljudele sisemaa elanikele. Rannikuelanikele oli see räim ajalooliselt peamine tarbitav toit. Et kala säilitada, ja hoida seda nii, et see säiliks või et sellega saaks kaubelda, siis seda suitsutati, fermenteeriti ja soolati ning ka konserveeriti äädikaga koos vürtsidega või ilma.

Juba 16. sajandil hakkas riik räime väärtustama ja kuninga käsul rajati Rootsi rannikule kalasadamad. Ainuüksi Landsorti ja Öregrundi vahelises piirkonnas oli 16. sajandi lõpus 41 kalasadamat, kus tegeleti räimepüügiga. Seejärel läksid kalasadamad omandiõiguse muutmise tulemusel erakätesse, kuid tänapäeval toimub kalapüük endiselt samades piirkondades, mis on tuntud oma rikkalike kalavarude poolest.

Soolsuse erinevused mõjutavad oluliselt liigi *Clupea harengus* eri varusid. Kuigi haldusasjades käsitletakse neid kõiki sageli heeringana, on *sill* (atlandi heeringas) ja *strömming* (räim) selgelt erinevad, nagu Linné juba 1761. aastal kirjeldas. Ulatuslikud geneetilised uuringud kinnitavad, et räim on eraldi alamliik (*Clupea harengus membras*), mille geenivahetus atlandi heeringaga on piiratud. Samadest uuringutest nähtub ka, et alamliikide vaheline piir asub Kalmari väina ümbruses. Selle piiri nimetuste „räim“ ja „atlandi heeringas“ vahel kehtestas kuningas Kristianopeli külas Kalmari väinas 16. sajandil.

Räim „Ostkustströmming“ on piirkonna ökoloogia ja kultuuri jaoks oluline liik. See on toiduks ka röövkaladele, hüljestele ja lindudele. Räimepüük rannikul ja saarestikes on kohalikul tasandil väga erinev, see nõuab sajandite jooksul kogutud teadmisi ja kogemusi, mis on kaluritel põlvest põlve edasi antud, sest nende elatusvahendid sõltusid räimepüügist. Seepärast on toode „Ostkustströmming“ oluline liik mitte ainult piirkonna ökoloogia seisukohalt, vaid ka selle kultuuriajaloo jaoks.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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