C/2026/5036

2026.10.1.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5036)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Ostkustströmming”

EU hivatkozási szám: PDO-SE-03050-AM01 – 2026.7.8.

1. **A termék elnevezése**

„Ostkustströmming”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Svédország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Svéd Élelmiszerügyi Ügynökség

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírás és az egységes dokumentum módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében vett standard módosítások, a következő okok miatt:

a) nem változtatják meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezését vagy az elnevezés használatát;

b) nem valószínű, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében fennáll a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik a 46. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolat;

c) nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A földrajzi terület kiterjesztése

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A módosítás révén a földrajzi terület legészakibb pontja Öregrundról a Dalälven folyó torkolatára (Rullsand, Norduppland) változik.

Új szöveg:

A földrajzi területet délen a Kalmarsundban található Kristianopel és onnan a svéd gazdasági övezet határáig kelet felé húzódó egyenes vonal határolja, keleten a svéd gazdasági övezet határa, északon Norduppplandban a Dalälven folyó torkolatánál fekvő Rullsandtól észak-kelet felé a svéd gazdasági övezet határáig húzódó egyenes vonal, nyugaton pedig a partvonal és annak települései határolják (beletartoznak a tengerhez legközelebb eső területek – a parttól legfeljebb 1 km-re).

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Ostkustströmming”

EU hivatkozási szám: PDO-SE-03050-AM01 – 2026.7.8.

1. **Név**

„Ostkustströmming”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Svédország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0302 – Hal frissen vagy hűtve a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

0304 – Halfilé és más halhús (aprított is), frissen, hűtve vagy fagyasztva

03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰ ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

0303 – Fagyasztott hal, a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az „Ostkustströmming” a Balti-tenger részét képező földrajzi területről származó *Clupea harengus* (hering) vadon kifogott példányaiból készül. A halak ezüstösek és általában 12–25 cm hosszúak, de méretük eltérő lehet. A halakat vagy passzív halászeszközökkel, például kopoltyúhálókkal, állítóhálókkal, kézi horogsorokkal, rögzített halcsapdákkal és orsós felszereléssel, vagy 32 mm-nél nagyobb szembőségű vonóhálókkal kell kifogni. Ezenkívül a halakat a halászeszköz kiürítését követő 24 órán belül ki kell rakodni és szét kell válogatni.

Az „Ostkustströmming” egészben vagy filéként, de belezve és párosával összekötve is értékesíthető.

Tápanyagtartalom 100 g-ra vetítve

Energia:	130–170 kcal
Zsiradék:	7–10 g
Fehérje:	18–24 g

Az „Ostkustströmming” állagát és ízét részben a zsírtartalom, részben a zsírsavösszetétel befolyásolja, amelyben az egyszeresen és többszörösen telítetlen, C18 lánchosszúságú zsírsavak (főként az olajsav) dominálnak.

Az „Ostkustströmming” érzékszervi jellemzői a következőképpen foglalhatók össze:

Illat: nyersen enyhe tengervízillat, sütés után umamival.

Állag: nyersen puha, sütés után kemény, száraz és morzsálódó.

Íz: nyersen enyhe íz jelentős umamival, édes tengeri, osztriga-, tejszín- és fémjegyekkel, sütés után tiszta és enyhe umami- és tejszíníz.

A hús színe tiszta, enyhén átlátszó, rózsaszín árnyalattal. Főzve a hús fehér és szürke közötti árnyalatú lesz.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Ostkustströmming” kizsigerelés nélkül hűthető. Kizsigerelést követően is hűthető vagy fagyasztható, vagy filézhető és ezt követően hűthető. A filé is lefagyasztható. Minden műveletet a földrajzi területen kell elvégezni. Az „Ostkustströmming” egészben (filézetlen formában) nem fagyasztható a földrajzi területen kívül, ha „Ostkustströmming” néven kívánják értékesíteni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A jogszabályban előírt információkon kívül az „Ostkustströmming” minden egyes tételén fel kell tüntetni az „Ostkustströmming” elnevezést, a fogás dátumát és a halász azonosítószámát.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi területet délen a Kalmarsundban található Kristianopel és onnan a svéd gazdasági övezet határáig kelet felé húzódó egyenes vonal határolja, keleten a svéd gazdasági övezet határa, északon Nordupplandban a Dalälven folyó torkolatánál fekvő Rullsandtól észak-kelet felé a svéd gazdasági övezet határáig húzódó egyenes vonal, nyugaton pedig a partvonal és annak települései határolják (beletartoznak a tengerhez legközelebb eső területek – a parttól legfeljebb 1 km-re).

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület és az „Ostkustströmming” jellemzői közötti kapcsolat a terület természeti adottságain és emberi tényezőin egyaránt alapul.

Természeti adottságok

A Balti-tenger a világ legnagyobb brakkvize, amelyben az óceánok sós vize, valamint a tavak és folyók édesvize keveredik. A Balti-tenger sótartalma a Skåne és Jütland közötti területen található Øresundon, valamint a Nagy-Bælten és a Kis-Bælten keresztül beáramló sós vízből származik. A sós víz Balti-tengerbe való beáramlása az időjárástól és a széltől függően évről évre változik. Egyértelmű sótartalom-változás figyelhető meg az Északi-tengertől a Botteni-öböl legbelső részéig.

Az alacsony sótartalom, a víz hőmérséklete és az étrend együtt azt eredményezik, hogy a Balti-tenger és az Åland-tenger balti-tengeri heringjeinek állományai genetikai és morfológiai eltéréseket mutatnak mind a Botteni-tengerből és a Botteni-öbölből származó balti-tengeri heringekhez, mind pedig a Balti-tenger középső részéből származó atlanti-óceáni heringekhez képest, annak ellenére, hogy egyetlen fajként (*Clupea harengus*) vannak besorolva. Az oltalom alatt álló földrajzi területen élő balti-tengeri hering például több csigolyával rendelkezik, mint a Norrland partjai mentén élő hering. A terület alacsony sótartalma miatt az „Ostkustströmming" nagyobb méretű, mint a Norrländska strömming, de kisebb, mint az atlanti-óceáni hering. Emellett az íze is eltér a más típusú heringek ízétől. Az „Ostkustströmming" íze nyersen enyhe, jelentős umamival és édes tengeri, osztriga-, tejszín- és fémjegyekkel, sütés után pedig tiszta és enyhe umami- és tejszínízzel rendelkezik.

Az íz- és állagbeli különbségek a zsírsavösszetétel különbségeire vezethetők vissza. Az „Ostkustströmming" ízét a zsírtartalom és a zsírsavösszetétel befolyásolja, amelyben az egyszeresen és többszörösen telítetlen, C18 lánchosszúságú zsírsavak (főként az olajsav) dominálnak.

Az „Ostkustströmming" abban is egyértelműen különbözik a délebbre és az Északi-tengerben élő atlanti-óceáni heringtől, hogy jobb eltarthatósági idővel rendelkezik. Míg az atlanti-óceáni hering húsa lazává válik, és könnyen darabokra esik, az „Ostkustströmming" állaga és szerkezete megmarad, valószínűleg azért, mert zsírtartalma alacsonyabb, mint a Balti-tenger déli részén élő atlanti-óceáni heringé. A Balti-tenger brakkvizének köszönhetően a balti-tengeri hering lassabban növekszik, mint az atlanti-óceáni hering, és izmaiban kevesebb zsír halmozódik fel. A zsírtartalom jellemzően 7–10 %, ezen belül dél felé növekvő zsírtartalommal, a magasabb sótartalom hatására. A nyers termék állaga félig folyós. Több évtizedes kísérletek mutatják, hogy az e területről származó hering zsírsavprofilja egyértelműen megkülönböztethető a Balti-tenger más, északabbra vagy délebbre fekvő részein élő heringekétől.

Emberi tényezők

Az „Ostkustströmming" ízét az egyedi élőhelyével és genetikájával kapcsolatos tényezők mellett az alábbi egyéb tényezők is befolyásolják:

— a biotóp alapos ismerete,

— a kifogás utáni gyors kirakodás,

— a kíméletes halászeszközökkel folytatott fenntartható halászat és a minőség előtérbe helyezése.

Annak érdekében, hogy megfelelő érettségű, minőségű és elegendő mennyiségű heringet lehessen kifogni, és ennek eredményeként a tevékenység gazdaságilag működőképes legyen, a halászoknak a halállományokkal való hosszú távú gazdálkodás részeként alaposan ismerniük kell a helyi vizeket és a fő halászterületeket. Ez azért különösen fontos, mert számos heringállomány kifejezetten egy helyhez kötődik. Mivel a halászat kisüzemi léptékű, a halak kirakodásának és szétválogatásának módja is bizonyos minőséget és hírnevet biztosíthat a termék számára az értékesítési láncban. Az „Ostkustströmming" halászatát hagyományosan „heringfogó eresztőhálókkal" végzik, de manapság vonóhálókkal is, ahol a nagy szembőség fontos ahhoz, hogy csak olyan halakat fogjanak, amelyek elég nagyok az emberi fogyasztásra. Így lehetővé válik a kisebb halak további növekedése is. A halászterület és a halászati módszer, valamint a halak íze évszakról évszakra változik, ami azt jelenti, hogy a heringhalászathoz a helyi körülmények alapos ismerete szükséges.

Az „Ostkustströmming" hírneve ahhoz is köthető, hogy a szóban forgó területen ősidők óta fogták és főzték. Mind a part menti emberek, mind a hátország nagy részén élő lakosság számára alapvető élelmiszerforrást jelentett. A part menti lakosság számára hagyományosan ez a hering volt a fő táplálék. A halat tartósítása, tárolása vagy kereskedelme érdekében füstölték, erjesztették és sózták, valamint ecetben fűszerekkel vagy azok nélkül tartósították.

Az állam már a 16. században felismerte a balti-tengeri hering értékét, és a Korona kikötői halászatokat hozott létre a svéd partok mentén. A 16. század végén csak a Landsort és Öregrund közötti területen 41 kikötői halászat volt, amelyek mindegyike a balti-tengeri heringre irányult. A kikötői halászatokat ezt követően hűbérbe vagy magánkézbe adták, de még ma is ugyanazokat a gazdag halászati erőforrásaikról ismert területeket használják.

A sótartalomban mutatkozó különbségek jelentős hatással vannak a *Clupea harengus* különböző állományaira. Bár adminisztratív szempontból gyakran egyaránt heringként kezelik őket, amint azt Linné már 1761-ben leírta, egyértelmű különbségek vannak a *sill* (atlanti-óceáni hering) és a *strömming* (balti-tengeri hering) között. Kiterjedt genetikai vizsgálatok megerősítették, hogy a balti-tengeri hering különálló alfaj (*Clupea harengus membras*), amelynek az atlanti heringgel való genetikai érintkezése korlátozott. Ugyanezek a tanulmányok azt is megállapították, hogy az alfajok közötti határ a Kalmarsund körül helyezkedik el. A balti-tengeri és az atlanti-óceáni heringállományok közötti határvonalat a Korona a 16. században a Kalmarsundba, Kristianopelhez helyezte.

Az „Ostkustströmming” a terület ökológiája és kultúrája szempontjából fontos faj. Tápanyagot biztosít a ragadozó halak, fókák és madarak számára. Jelentős helyi eltérések tapasztalhatók a part mentén és a szigetvilágban folytatott heringhalászat között, amely évszázadok során felhalmozott ismereteket és tapasztalatokat igényel, és amelyet olyan halászok adtak át a következő generációknak, akiknek megélhetése a heringhalászaton alapult. Az „Ostkustströmming” ezért nemcsak a terület ökológiája, hanem kultúrtörténete szempontjából is kulcsfontosságú faj.

Elektronikus hivatkozás a termékleírás közzétételére (url)

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