C/2026/5036

1.10.2026

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2026/5036)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Ostkustströmming»**

**Numero di riferimento UE: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026**

1. **Nome del prodotto**

«Ostkustströmming»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Svezia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

*Nome*

Livsmedelsverket (agenzia nazionale svedese per l'alimentazione)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche proposte del disciplinare e del documento unico sono modifiche ordinarie ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 per i seguenti motivi:

a) non comprendono un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta o dell'uso di tale nome;

b) non rischiano di annullare il legame di cui all'articolo 46, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni di origine protetta;

c) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

*Titolo*

Estensione della zona geografica

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrizione*

La modifica consiste nello spostare il punto più settentrionale della zona geografica, attualmente a nord di Öregrund, alla foce del fiume Dalälven a Rullsand, nel Norduppland.

Nuova formulazione:

La zona geografica è delimitata a sud da Kristianopel nello stretto di Kalmar e da una linea retta verso est fino al confine della zona economica svedese, a est dalla zona economica svedese, a nord da una linea retta verso nord-est dalla foce del fiume Dalälven a Rullsand, nel Norduppland, fino alla zona economica svedese e a ovest dalla costa e dalle sue comunità (comprese le zone più vicine al mare, fino a 1 km dalla costa).

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli**

**«Ostkustströmming»**

**Numero di riferimento UE: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026**

1. **Nome**

«Ostkustströmming»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Svezia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0302 - Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304

0304 – Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati

03 – PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

0303 – Pesci congelati, esclusi i filetti e altre carni di pesci della voce 0304

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Per «Ostkustströmming» si intendono esemplari selvatici del pesce *Clupea harengus* provenienti dalla zona geografica, che fa parte del Mar Baltico. Il pesce generalmente è di color argento e ha una lunghezza compresa tra 12 e 25 cm, anche se la dimensione può variare. Deve essere catturato o con attrezzi fissi quali reti da imbrocco, reti da posta impiglianti, lenze a mano, reti a postazione fissa e attrezzatura da jigging o con reti aventi una dimensione di maglia superiore a 32 mm. Inoltre deve essere sbarcato e sottoposto a cernita entro 24 ore dallo svuotamento degli attrezzi da pesca.

L'«Ostkustströmming» può essere venduto intero, filettato o come rundfysk (eviscerato ed essiccato).

*Contenuto nutrizionale per 100 g*

| | |
|---|---|
| energia (kcal) | 130–170; |
| lipidi (g) | 7–10; |
| proteine (g) | 18–24. |

La consistenza e il sapore dell'«Ostkustströmming» sono influenzati in parte dal contenuto di grassi e in parte dalla composizione degli acidi grassi, in cui predominano gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi C18 (principalmente l'acido oleico).

Le caratteristiche organolettiche dell'«Ostkustströmming» possono essere sintetizzate come segue.

Odore: crudo, leggero odore di mare; cotto, una nota aggiuntiva di umami.

Consistenza: crudo, si scioglie parzialmente; cotto, è sodo, secco e friabile.

Sapore: crudo, è delicato con una forte componente di umami e note dolci di mare, ostrica, panna e metallo; cotto, presenta un gusto puro e delicato di umami e panna.

Il colore della carne è chiaro, leggermente trasparente, con una sfumatura di rosa. Una volta cotta, la carne diventa bianca tendente al grigio.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'«Ostkustströmming» può essere refrigerato non eviscerato. Il pesce può anche essere eviscerato e successivamente refrigerato o surgelato, oppure tagliato in filetti e poi refrigerato. I filetti possono anche essere surgelati. Tutte le operazioni devono aver luogo nella zona geografica. L'«Ostkustströmming» intero (non filettato) non può essere congelato al di fuori della zona geografica se deve essere venduto con il nome «Ostkustströmming».

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle informazioni previste dalla legge, ogni lotto di «Ostkustströmming» deve essere etichettato con il nome «Ostkustströmming», la data di cattura e il numero di identificazione del pescatore.

## 5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è delimitata a sud da Kristianopel nello stretto di Kalmar e da una linea retta verso est fino al confine della zona economica svedese, a est dalla zona economica svedese, a nord da una linea retta verso nord-est dalla foce del fiume Dalälven a Rullsand, nel Norduppland, fino alla zona economica svedese e a ovest dalla costa e dalle sue comunità (comprese le zone più vicine al mare, fino a 1 km dalla costa).

## 6. **Legame con la zona geografica**

*Sintesi del legame*

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche dell'«Ostkustströmming» si basa sia sulle condizioni naturali della zona che sui fattori umani.

Condizioni naturali

Il Mar Baltico è il più grande bacino di acque salmastre del mondo, le cui acque sono una via di mezzo tra l'acqua salata dell'oceano e quella dolce di laghi e fiumi. Il sale nel Mar Baltico proviene dall'afflusso di acqua salata attraverso l'Öresund, il Grande Belt e il Piccolo Belt nella zona compresa tra la Scania e lo Jutland, con una variazione di anno in anno a seconda delle condizioni meteorologiche e del vento. Si può riscontrare un chiaro gradiente salino tra il Mare del Nord e la parte più interna del Golfo di Botnia.

La bassa salinità, unita a fattori come la temperatura dell'acqua e il regime alimentare delle aringhe, fa sì che gli stock di aringa del Baltico nel Mar Baltico e nel Mare di Åland presentino differenze genetiche e morfologiche rispetto sia all'aringa del Baltico nel Mare di Botnia e nel Golfo di Botnia, sia all'aringa atlantica nel bacino principale del Baltico, nonostante facciano parte della stessa specie (*Clupea harengus*). Per esempio, l'aringa del Baltico presente nella zona geografica ha più vertebre dell'aringa che popola la costa del Norrland. La ridotta salinità della zona geografica fa sì che l'«Ostkustströmming» sia più grande della Norrländska strömming, ma più piccola dell'aringa atlantica. Anche il sapore dell'«Ostkustströmming» è diverso da quello degli altri tipi di aringhe: è delicato, con una forte componente di umami e note dolci di mare, ostrica, panna e metallo quando il prodotto è crudo, dopo la cottura invece presenta un gusto puro e delicato di umami e panna.

Le differenze di gusto e di consistenza sono dovute a composizioni diverse degli acidi grassi. Il sapore dell'«Ostkustströmming» è influenzato dal contenuto di grassi e dalla composizione degli acidi grassi, in cui predominano quelli monoinsaturi e polinsaturi C18 (principalmente acido oleico).

L'«Ostkustströmming» si distingue nettamente dall'aringa atlantica che vive più a sud e nel Mare del Nord in quanto ha una migliore durata di conservazione. La carne dell'aringa atlantica si stacca e può sfaldarsi facilmente, l'«Ostkustströmming» invece mantiene una struttura e una consistenza caratteristiche, probabilmente a causa del contenuto di grassi inferiore rispetto all'aringa atlantica presente nel Mar Baltico meridionale. L'acqua salmastra del Mar Baltico porta l'aringa del Baltico a crescere più lentamente dell'aringa atlantica, con meno grasso nella muscolatura. Il contenuto di materia grassa è tipicamente del 7-10 % ed è più elevato a livello macroscopico quando la misurazione è effettuata più a sud, dove la salinità è maggiore. Il prodotto crudo ha una consistenza che si scioglie parzialmente. Gli esperimenti pluridecennali dimostrano che il profilo degli acidi grassi è chiaramente distinguibile nelle aringhe della zona geografica rispetto a quello delle aringhe di altre parti del Mar Baltico più a nord o più a sud.

Fattori umani

Il sapore dell'«Ostkustströmming» è influenzato da altri fattori oltre a quelli relativi all'habitat e ai tratti genetici unici:

— conoscenza approfondita del biotopo;

— sbarco rapido dopo la cattura;

— attenzione alla qualità e alla sostenibilità della pesca con attrezzi a basso impatto.

Al fine di catturare aringhe della giusta maturità, di qualità e in quantità sufficiente perché l'attività sia economicamente redditizia, e allo stesso tempo nell'ambito della gestione a lungo termine degli stock ittici, i pescatori necessitano di una conoscenza approfondita delle acque della zona e delle zone di pesca importanti, a maggior ragione dato che molti degli stock di aringa sono locali. Poiché la pesca avviene su piccola scala, il pesce può anche essere sbarcato e sottoposto a cernita in modo da conferire al prodotto una certa qualità e reputazione nella filiera di commercializzazione. La pesca dell'«Ostkustströmming» è tradizionalmente effettuata con «reti da posta derivanti per aringhe», ma oggi si utilizzano anche reti da traino a maglie larghe, la cui dimensione è fondamentale per catturare solo gli esemplari che sono abbastanza grandi per il consumo umano, in modo che quelli più piccoli possano continuare a crescere. Le zone e i metodi di pesca, e il sapore del pesce variano a seconda delle stagioni, il che significa che per la pesca di questa aringa è necessaria una conoscenza approfondita delle condizioni locali.

La reputazione dell'«Ostkustströmming» si basa inoltre sul fatto che questo pesce viene catturato e cucinato nella zona fin dall'antichità. Ha infatti rappresentato una fonte di cibo essenziale sia per gli abitanti delle aree lungo la costa che per la popolazione di gran parte dell'entroterra. Storicamente questa aringa era il cibo più consumato dalla popolazione della fascia costiera. Per conservarlo e consentirne lo stoccaggio o il commercio, il pesce veniva affumicato, fermentato e salato, ma anche conservato sotto aceto con o senza spezie.

Già nel XVI secolo lo Stato si è reso conto del valore speciale dell'aringa del Baltico e la Corona ha fondato attività di pesca lungo la costa svedese. Nella sola zona compresa tra Landsort e Öregrund, sul finire del XVI secolo si contavano 41 attività di questo tipo, tutte dedicate alla pesca dell'aringa del Baltico. Le attività di pesca sono state successivamente cedute o trasferite a privati, ma gli stessi luoghi, noti per le ricche risorse ittiche, sono utilizzati ancora oggi.

Le differenze di salinità incidono notevolmente sui diversi stock di *Clupea harengus*. Sebbene spesso, in ambito amministrativo, siano trattate tutte come aringhe, vi sono evidenti differenze tra la *sill* (l'aringa atlantica) e la *strömming* (l'aringa del Baltico), come già descritto da Linneo nel 1761. Studi genetici approfonditi confermano che l'aringa del Baltico è una sottospecie separata (*Clupea harengus membras*) che ha uno scambio genetico limitato con quella atlantica. Questi studi stabiliscono inoltre che il confine tra le sottospecie si trova nelle vicinanze dello stretto di Kalmar. Questo confine tra i nomi «aringa del Baltico» e «aringa atlantica» è stato stabilito dalla Corona a Kristianopel, nello stretto di Kalmar, nel XVI secolo.

L'«Ostkustströmming» è una specie di rilievo per l'ecologia e la cultura della zona. Costituisce infatti una base nutrizionale per foche, uccelli e pesci predatori. La pesca dell'aringa lungo la costa e nell'arcipelago varia notevolmente a livello locale, il che richiede conoscenze ed esperienze acquisite nel corso dei secoli e tramandate tra generazioni di pescatori il cui sostentamento dipendeva dalla pesca delle aringhe. L'«Ostkustströmming» è pertanto una specie fondamentale non solo per l'ecologia della zona, ma anche per la sua storia culturale.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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