Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5036

1.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5036)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Ostkustströmming"

EU-referentie: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026

1. **Naam van het product**

"Ostkustströmming"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ landbouwproducten

☐ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Zweden

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Livsmedelsverket (Inspectie van voedings- en geneesmiddelen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De voorgestelde wijzigingen van het productdossier en van het enig document zijn om de volgende redenen standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143:

a) zij houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of van het gebruik van de naam;

b) zij dreigen het in artikel 46, lid 1, punt b), bedoelde verband voor beschermde oorsprongsbenamingen niet te verbreken;

c) zij brengen geen verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Rubriek

Uitbreiding van het geografische gebied

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De wijziging houdt in dat het noordelijkste punt van het geografische gebied noordwaarts wordt verplaatst naar de monding van Dalälven in Rullsand in Noord-Uppland, in plaats van Öregrund.

Nieuwe tekst:

Het geografische gebied wordt in het zuiden begrensd door Kristianopel in de Kalmarsund en een rechte lijn oostwaarts tot de grens van de Zweedse economische zone, in het oosten door de Zweedse economische zone, in het noorden door een rechte lijn noordoostwaarts van de monding van de Dalälven bij Rullsand tot de Zweedse economische zone en in het westen door de kustlijn en de kustgemeenschappen (het land dat aan zee ligt — tot 1 km landinwaarts — maakt dus ook deel uit van het geografische gebied).

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Ostkustströmming”

EU-referentie: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026

1. **Naam**

“Ostkustströmming”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Zweden

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0302 — Vis, vers of gekoeld, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304

0304 — Visfilets en ander visvlees (ook indien fijngemaakt), vers, gekoeld of bevroren

03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

0303 — Bevroren vis, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Ostkustströmming” verwijst naar in het wild gevangen vis van de soort *Clupea harengus* uit het geografische gebied, dat deel uitmaakt van de Oostzee. De vis is zilverkleurig en gewoonlijk tussen 12 cm en 25 cm lang, maar de lengte kan variëren. De vis moet worden gevangen met passief vistuig zoals kieuwnetten, warnetten, handlijnen, kommen of jiguitrusting, of met trawlnetten met een maaswijdte van meer dan 32 mm. Bovendien moet de vis binnen 24 uur nadat het vistuig is geleegd, worden aangeland en gesorteerd.

“Ostkustströmming” kan in zijn geheel of gefileerd worden verkocht, of als rondvis.

Voedingswaarde per 100 g

Energie (kcal)	130–170
Vetten (g)	7–10
Eiwit (g)	18–24

De textuur en smaak van “Ostkustströmming” worden beïnvloed door zowel het vetgehalte als de vetzuursamenstelling, waarin de enkel- en meervoudig onverzadigde C18-vetzuren (voornamelijk oliezuur), de boventoon voeren.

De organoleptische kenmerken van “Ostkustströmming” kunnen als volgt worden samengevat:

geur: milde zeegeur (rauw), met umami toetsen (na het bakken);

textuur: halfsmeltend (rauw), stevig, droog en brokkelig (na het bakken);

smaak: milde smaak met een volle umami body en zoete toetsen van de zee, oesters, room en metaal (rauw), pure, milde smaak van umami en room (na het bakken);

het vlees is helder van kleur, enigszins doorzichtig en heeft een roze gloed. Na het koken wordt het vlees wit tot grijs.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Ostkustströmming” mag worden gekoeld zonder dat de ingewanden eerst zijn verwijderd. De vis mag ook na verwijdering van de ingewanden worden gekoeld of ingevroren, of kan in filets worden gesneden en vervolgens gekoeld. De filets mogen ook worden ingevroren. Alle bewerkingen moeten plaatsvinden in het geografische gebied. Hele (ongefileerde) “Ostkustströmming” mag niet buiten het geografische gebied worden ingevroren als het product bestemd is om onder de naam “Ostkustströmming” te worden verkocht.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels voor de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de wettelijk vereiste informatie moet op elke partij de naam “Ostkustströmming”, de vangstdatum en het identificatienummer van de visser worden vermeld.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied wordt in het zuiden begrensd door Kristianopel in de Kalmarsund en een rechte lijn oostwaarts tot de grens van de Zweedse economische zone, in het oosten door de Zweedse economische zone, in het noorden door een rechte lijn noordoostwaarts van de monding van de Dalälven bij Rullsand tot de Zweedse economische zone en in het westen door de kustlijn en de kustgemeenschappen (het land dat aan zee ligt — tot 1 km landinwaarts — maakt dus ook deel uit van het geografische gebied).

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van “Ostkustströmming” berust op zowel de natuurlijke omstandigheden als menselijke factoren.

Natuurlijke omstandigheden

De Oostzee is ’s werelds grootste brakke zee, waar het water het midden houdt tussen het zoute water van de oceaan en het zoete water van meren en rivieren. Het zout in de Oostzee is afkomstig van de toevoer van zout water via de Sont en de Grote en Kleine Belt in het gebied tussen Skåne en Jutland. De toevoer van zout water naar de Oostzee varieert van jaar tot jaar, afhankelijk van het weer en de wind. Er kan een duidelijke zoutgradiënt worden waargenomen van de Noordzee tot het binnenste deel van de Botnische Golf.

Door het lage zoutgehalte, in combinatie met factoren als watertemperatuur en voedingspatroon, verschillen de bestanden Oostzeeharing in de Oostzee en de Ålandzee in genetisch en morfologisch opzicht van zowel Oostzeeharing in de Botnische Zee en de Botnische Baai als Atlantische haring in de Oostzee, ook al vallen zij onder dezelfde soort (Clupea harengus). Zo heeft de Oostzeeharing in het geografische gebied meer wervels dan de haring langs de kust van Norrland. Door het lage zoutgehalte van het geografische gebied is "Ostkustströmming" groter dan de haring in Norrland, maar kleiner dan Atlantische haring. De smaak verschilt dus van beide andere haringvarianten, rauwe "Ostkustströmming" heeft een milde smaak met een volle umami body en zoete toetsen van de zee, oesters, room en metaal. Na het bakken heeft de vis een pure, milde smaak van umami en room.

De verschillen in smaak en textuur zijn het gevolg van verschillen in de vetzuursamenstelling. De smaak van "Ostkustströmming" wordt beïnvloed door zowel het vetgehalte als de vetzuursamenstelling, waarin de enkel- en meervoudig onverzadigde C18-vetzuren (voornamelijk oliezuur), de boventoon voeren.

"Ostkustströmming" verschilt duidelijk van de Atlantische haring verder naar het zuiden en in de Noordzee door een betere houdbaarheid. Terwijl het vlees van de Atlantische haring slap wordt en gemakkelijk uit elkaar valt, behoudt "Ostkustströmming" een duidelijke consistentie en textuur, waarschijnlijk als gevolg van het lagere vetgehalte in vergelijking met Atlantische haring uit het zuidelijke deel van de Oostzee. Het brakke water van de Oostzee zorgt ervoor dat Oostzeeharing langzamer groeit dan Atlantische haring, met minder vet in de spieren. Het vetgehalte bedraagt doorgaans 7 tot 10 %, waarbij verder naar het zuiden, waar het zoutgehalte hoger is, een hoger vetgehalte op macroniveau wordt waargenomen. Het rauwe product heeft een halfsmeltende textuur. Uit decennialang uitgevoerde experimenten blijkt dat het vetzuurprofiel van haring uit het geografische gebied duidelijk te onderscheiden is van dat van haring uit andere delen van de Oostzee die meer noordelijk of meer zuidelijk gelegen zijn.

Menselijke factoren

De smaak van "Ostkustströmming" wordt ook beïnvloed door andere factoren dan die welke verband houden met zijn unieke habitat en genetica:

— grondige kennis van de biotoop;

— snelle aanlanding na vangst;

— nadruk op hoogwaardige en duurzame visserij met vistuig met een geringe impact.

Om volgroeide haring van de juiste kwaliteit te vangen in voldoende hoeveelheden met het oog op de economische levensvatbaarheid en tegelijkertijd met aandacht voor het langetermijnbeheer van de visbestanden, hebben de vissers een grondige kennis nodig van de lokale wateren en de belangrijke visgronden. Dit is met name van belang omdat veel haringbestanden lokaal zijn. Aangezien de visserij kleinschalig is, kan de vis voorts worden aangeland en gesorteerd op een wijze die het product een zekere kwaliteit en faam in de afzetketen verleent. Traditioneel wordt met "haringdrijfnetten" gevist op "Ostkustströmming", maar tegenwoordig worden ook trawls gebruikt met een grote maaswijdte zodat alleen vis wordt gevangen die groot genoeg is voor menselijke consumptie en zodat kleinere vis kan voortgroeien. Aangezien de visgronden en -methoden en de smaak van de vis variëren per seizoen, is uitgebreide kennis van de plaatselijke omstandigheden nodig voor de haringvisserij.

De faam van "Ostkustströmming" is ook mede te danken aan het feit dat deze al sinds de oudheid in het betrokken gebied wordt gevangen en bereid. "Ostkustströmming" vormt een belangrijke voedselbron, zowel voor de mensen langs de kust als voor de bevolking in grote delen van het binnenland. Voor de kustbevolking was deze haring van oudsher het belangrijkste onderdeel van hun dieet. Om de vis te conserveren en te bewaren of te verhandelen, werd hij gerookt, gefermenteerd en gezouten, of geconserveerd in azijn, al dan niet met specerijen.

Al in de 16e eeuw zag de staat de bijzondere waarde van Oostzeeharing in en de kroon stelde havenvisserijen in langs de Zweedse kust. Alleen al in het gebied tussen Landsort en Öregrund waren er aan het einde van de 16e eeuw 41 havenvisserijen, die allemaal op Oostzeeharing gericht waren. Later werden de havenvisserijen in leen gegeven of kwamen ze in particuliere handen, maar dezelfde locaties, die bekendstonden om hun rijke visbestanden, worden vandaag de dag nog steeds gebruikt.

De verschillen in zoutgehalte hebben grote gevolgen voor de verschillende bestanden van Clupea harengus. Hoewel ze voor administratieve aangelegenheden vaak allemaal als haring worden behandeld, zijn er duidelijke verschillen tussen sill (Atlantische haring) en strömming (Oostzeeharing), zoals in 1761 reeds beschreven door Linné. Uitgebreid genetisch onderzoek bevestigt dat Oostzeeharing een afzonderlijke ondersoort is (Clupea harengus membras) met beperkte genetische uitwisseling met Atlantische haring. Uit dezelfde studies blijkt ook dat de grens tussen ondersoorten ter hoogte van de Kalmarsund ligt. Deze grens tussen de namen Oostzeeharing en Atlantische haring werd in de 16e eeuw door de kroon vastgesteld in Kristianopel in de Kalmarsund.

"Ostkustströmming" is een belangrijke soort voor de ecologie en cultuur van het gebied, en biedt een voedingsbasis voor roofvissen, zeehonden en vogels. Omdat de haringvisserij langs de kust en in de archipel aanzienlijke variatie vertoont, is kennis en ervaring nodig die door de eeuwen heen zijn opgebouwd en die zijn doorgegeven van generatie op generatie vissers die leefden van de haringvisserij. "Ostkustströmming" is dus niet alleen voor de ecologie van het gebied een belangrijke soort, maar ook voor de culturele geschiedenis ervan.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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