C/2026/5036

1.10.2026

**Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão** [1]

(C/2026/5036)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]**

**«Ostkustströmming»**

**Número de referência UE: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026**

1. **Nome do produto**

«Ostkustströmming»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Suécia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

*Nome*

Livsmedelsverket [Autoridade dos Alimentos e Medicamentos]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações propostas para o caderno de especificações do produto e o documento único são alterações normalizadas, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, pelos seguintes motivos:

a) Não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da utilização desse nome;

b) Não criam o risco de anular a relação a que se refere o artigo 46.º, n.º 1, alínea b), tratando-se de denominações de origem protegida;

c) Não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Ampliação da área geográfica

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrição*

A alteração implica a deslocação do ponto mais setentrional da área geográfica mais para norte, de Öregrund para a foz do rio Dalälven, em Rullsand, na zona norte da Uplândia.

Nova redação:

«A área geográfica está delimitada, a sul pela cidade de Kristianopel, no estreito de Kalmar, e por uma linha reta para leste até ao limite da zona económica sueca; a leste pela zona económica sueca; a norte por uma linha reta para nordeste que liga a foz do rio Dalälven, em Rullsand, na zona norte da Uplândia, à zona económica sueca; e a oeste pela linha costeira e respetivos municípios (ou seja, as terras mais perto do mar — até 1 km da costa).».

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas**

**«Ostkustströmming»**

**Número de referência UE: PDO-SE-03050-AM01 — 8.7.2026**

1. **Nome**

Ostkustströmming

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Suécia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0302 — Peixes frescos ou refrigerados, exceto filetes de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

0304 — Filetes (filés) de peixes e outra carne de peixes (mesmo picada), frescos, refrigerados ou congelados

03 — PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

0303 — Peixes congelados, exceto os filetes de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

«Ostkustströmming» designa um peixe da espécie *Clupea harengus,* capturado no estado selvagem na área geográfica, que corresponde a uma parte do mar Báltico. Este peixe de cor prateada e tamanho variável, tem normalmente entre 12 e 25 cm de comprimento. O peixe tem de ser capturado com artes passivas, a saber, redes de emalhar ou de enredar, linhas de mão, almadravas ou toneiras, ou com redes de arrasto de malhagem superior a 32 mm. Além disso, tem de ser desembarcado e triado no prazo de 24 horas a contar do esvaziamento da arte de pesca.

O «Ostkustströmming» pode ser comercializado inteiro, eviscerado ou não, ou em filetes.

*Teor nutricional por 100 g*

| | |
|---|---|
| Energia (kcal): | 130-170 |
| Gordura (g): | 7-10 |
| Proteínas (g): | 18-24 |

A textura e o sabor do «Ostkustströmming» são influenciados, por um lado, pelo seu teor de gordura e, por outro, pela composição em ácidos gordos, predominando os ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados C18 (sobretudo o ácido oleico).

As características organoléticas do «Ostkustströmming» podem resumir-se como segue:

Aroma: cheiro suave e a mar em cru; *umami* depois de frito

Textura: carne meio macia em cru; carne rija, seca e friável depois de frito

Sabor: gosto suave, muito umami, com notas doces de mar, ostras, natas e metal no estado cru e gosto muito suave, umami e a natas depois de frito.

Cor: clara, ligeiramente transparente, com matizes rosa. Depois de cozinhado, apresenta carne branca a acinzentada.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Ostkustströmming» pode ser refrigerado não eviscerado. Pode também ser eviscerado e, de seguida, refrigerado ou congelado, ou ser cortado em filetes e, depois, refrigerado. Os filetes podem igualmente ser congelados. Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica. Para ser comercializado sob a denominação «Ostkustströmming», o peixe inteiro (não cortado em filetes) não pode ser congelado fora da área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Além das informações exigidas por lei, os lotes de «Ostkustströmming» devem ostentar, no rótulo, a denominação, a data da captura e o número de identificação do pescador.

## 5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica está delimitada, a sul pela cidade de Kristianopel, no estreito de Kalmar, e por uma linha reta para leste até ao limite da zona económica sueca; a leste pela zona económica sueca; a norte por uma linha reta para nordeste que liga a foz do rio Dalälven, em Rullsand, na zona norte da Uplândia, à zona económica sueca; e a oeste pela linha costeira e respetivos municípios (ou seja, as terras mais perto do mar — até 1 km da costa).

## 6. **Relação com a área geográfica**

*Resumo da relação*

A relação entre a área geográfica e as características do «Ostkustströmming» assenta simultaneamente nas condições naturais da região e nos fatores humanos.

Condições naturais

O mar Báltico constitui a maior massa de águas salobras do mundo, composta por águas salgadas do oceano misturadas com águas doces dos rios e lagos. A salinidade do mar Báltico deve-se à entrada de água salgada, através dos estreitos do Grande e do Pequeno Belt, na zona entre as regiões da Escânia e da Jutlândia. O afluxo de água salgada no mar Báltico varia de ano para ano, em função das condições meteorológicas e do vento, podendo observar-se um claro gradiente salino desde o mar do Norte até à parte mais interior do golfo de Bótnia.

Dado o baixo teor de sal das águas, juntamente com fatores como a temperatura da água e a dieta dos peixes, o arenque do Báltico proveniente do mar Báltico e do mar de Åland apresenta diferenças genéticas e morfológicas comparado com o arenque do Báltico proveniente do mar e golfo de Bótnia e com o arenque do Atlântico proveniente do mar Báltico propriamente dito, embora faça parte da mesma espécie (*Clupea harengus*). Por exemplo, o arenque do Báltico presente na área geográfica tem mais vértebras do que o arenque pescado ao longo da costa da Norlândia. Devido à reduzida salinidade das águas da área geográfica, o «Ostkustströmming» é maior do que o «Norrländska strömming», mas mais pequeno do que o arenque do Atlântico. O seu sabor também é diferente do dos outros tipos de arenque. O «Ostkustströmming» tem gosto suave, muito *umami*, com notas doces de mar, ostras, natas e metal no estado cru e gosto muito suave, *umami* e a natas depois de frito.

O seu sabor e textura distintos devem-se às diferenças na composição em ácidos gordos. O sabor do «Ostkustströmming» é influenciado pelo teor de gordura e pela composição em ácidos gordos, predominando os ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados C18 (sobretudo o ácido oleico).

O «Ostkustströmming» distingue-se claramente do arenque do Atlântico pescado mais a sul e no mar do Norte por se conservar melhor. Enquanto o arenque do Atlântico apresenta carne mole, que se desfaz facilmente, o «Ostkustströmming» apresenta consistência e textura características, que se devem, muito provavelmente, ao seu menor teor de gordura quando comparado com o arenque do Atlântico pescado no sul do Báltico. Este arenque, proveniente das águas salobras do mar Báltico, apresenta um crescimento mais lento do que o arenque do Atlântico e menos gordura muscular. O teor de gordura é tipicamente de 7-10 %, mais elevado ao nível macro do que o medido mais a sul, onde a salinidade das águas é mais elevada. No estado cru, apresenta textura meio macia. A experiência adquirida ao longo de décadas mostra que, no que toca ao perfil em ácidos gordos, o arenque desta área geográfica se distingue claramente do arenque de outras partes do mar Báltico mais a norte ou mais a sul.

Fatores humanos

O sabor do «Ostkustströmming» é influenciado por outros fatores, para além dos relacionados com o seu *habitat* e genética únicos:

— conhecimento aprofundado do biótopo,

— desembarque rápido após a captura,

— pesca sustentável e de qualidade, com artes de baixo impacto.

Para capturar arenques com a idade e a qualidade adequadas e em quantidade suficiente para a atividade ser economicamente viável e, ao mesmo tempo, como parte da gestão a longo prazo destas populações de peixes, os pescadores necessitam de um conhecimento profundo das águas locais e dos grandes bancos de pesca. Este aspeto é particularmente importante, uma vez que muitas das unidades populacionais de arenque são locais. Tratando-se de pesca em pequena escala, o peixe pode também ser desembarcado e triado de forma a conferir ao produto a qualidade e reputação granjeadas na cadeia de comercialização. A pesca de «Ostkustströmming» é tradicionalmente realizada com «redes de emalhar de deriva», embora, atualmente, se faça também com redes de arrasto de malhas largas — é importante capturar unicamente peixes de tamanho suficientemente grande para o consumo humano e, simultaneamente, permitir o crescimento dos peixes mais pequenos. As zonas de pesca, os métodos de pesca e o sabor do peixe variam de acordo com a época do ano, o que exige um conhecimento profundo das condições locais para a pesca do arenque.

A reputação do «Ostkustströmming» prende-se também com o facto de ser capturado e cozinhado na região desde tempos imemoriais. O arenque constituía uma fonte de alimentos essencial, tanto para as gentes dos povoados ao longo da costa como para grande parte dos habitantes do interior. Historicamente, este peixe representava o principal alimento consumido pelas populações do litoral. Para preservar o peixe e permitir a sua conservação ou comercialização, o arenque era fumado, fermentado e salgado, ou conservado em vinagre, com ou sem especiarias.

No início do século XVI, apercebendo-se do valor especial do arenque do Báltico, a Coroa sueca estabeleceu a pesca portuária ao longo da sua costa. Em finais do século XVI, havia 41 portos de pesca só na zona entre Landsort e Öregrund, todos orientados para a pesca do arenque do Báltico. Estas pescarias, que foram posteriormente desviadas ou transferidas para empresas privadas, mas nos mesmos locais, conhecidos pelos seus ricos recursos haliêuticos, continuaram a praticar-se até hoje.

O diferente grau de salinidade das águas tem grande impacto nas diferentes unidades populacionais de *Clupea harengus*. Embora, no plano administrativo, sejam muitas vezes tratados como arenques, existem diferenças claras entre o *sill* (arenque do Atlântico) e o *strömming* (arenque do Báltico), conforme já descrito por Linné em 1761. Estudos genéticos exaustivos confirmam que o arenque do Báltico é uma subespécie distinta (*Clupea harengus membras*) com um intercâmbio genético limitado com o arenque do Atlântico. De acordo com os mesmos estudos, a fronteira entre subespécies situa-se em torno do estreito de Kalmar. A Coroa sueca estabeleceu a fronteira que separa o arenque do Báltico do arenque do Atlântico em Kristianopel, no estreito de Kalmar, no século XVI.

O «Ostkustströmming» é, portanto, uma espécie essencial, não só para o ambiente, mas também para a história cultural da região, além de constituir a base nutricional de peixes predadores, focas e aves. Estas pescarias apresentam diferenças significativas conforme são efetuadas ao longo da costa ou nos arquipélagos, o que exige conhecimentos e experiência acumulados ao longo de séculos, transmitidos de geração em geração por pescadores cujos meios de subsistência dependiam da pesca do arenque. Por conseguinte, o «Ostkustströmming» é uma espécie fundamental não só para a ecologia da zona, mas também para a sua herança cultural.

**Hiperligação (URL) para a publicação do caderno de especificações**

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