



C/2025/5625

17.10.2025

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2025/5625)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Norrlandsströmming»

**N. UE: PDO-SE-03051 — 18.12.2023**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Norrlandsströmming»

**2. Stato membro o paese terzo**

Svezia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.7. Pesci, molluschi e crostacei freschi e prodotti derivati

**Codice della nomenclatura combinata**

03 PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

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

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

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

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Per «Norrlandsströmming» si intende il *Clupea harengus* catturato allo stato selvatico nella zona geografica del Mare di Botnia e della Baia di Botnia. Il pesce generalmente ha una lunghezza compresa tra 12 e 20 cm ed è di color argento, ma la dimensione può variare. Deve essere catturato con attrezzi fissi quali reti da imbrotto, reti da posta impiglianti, lenze a mano e reti a postazione fissa o con attrezzatura da jigging. Inoltre deve essere sbarcato e sottoposto a cernita entro 24 ore dallo svuotamento degli attrezzi da pesca.

Il «Norrlandsströmming» può essere venduto intero o filettato.

*Contenuto nutrizionale per 100 g*

Energia (kcal) 100-150

Lipidi (g) 4-8

Proteine (g) 15-22

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

La consistenza e il sapore del «Norrlandsströmming» sono influenzati sia dal contenuto di grassi che dalla composizione degli acidi grassi, in cui predominano gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi C20 e C16, come l'acido palmitico.

Le caratteristiche organolettiche del «Norrlandsströmming» possono essere sintetizzate come segue.

Odore: a crudo: lago scuro di montagna, alga marina, catrame, brodo, umami; fritto: alga marina, terroso, erbaceo, burroso.

Consistenza: a crudo: da solida a croccante, con una buona resistenza alla masticazione; fritto: morbida, liscia e fondente.

Sapore: a crudo: sapore delicato con una forte presenza di umami con sentori di lago, panna non montata, albume d'uovo, asparagi verdi e mitili; fritto: forte presenza di umami rotondo, con note burrose, di ortiche, asparagi verdi, uova e formaggio stagionato.

Il colore della carne è leggermente trasparente, con una sfumatura di rosa. Cotta, la carne diventa bianca o grigio-bianca.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

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

«Norrlandsströmming» can be chilled ungutted. 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.

Il «Norrlandsströmming» intero (non filettato) non può essere congelato al di fuori della zona geografica se deve essere venduto con il nome «Norrlandsströmming».

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

—

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

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

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita dalle parti svedesi del Mare di Botnia e del Golfo di Botnia, delimitate a sud dalla foce del fiume Dalälven e da una linea retta in direzione est fino al confine della zona economica svedese. A est la zona è delimitata dalla zona economica svedese e a nord dalla costa del Golfo di Botnia. Anche la zona terrestre, fino a un chilometro dalla costa, da Haparanda a nord fino alla foce del fiume Dalälven a sud, fa parte della zona geografica.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche del «Norrlandsströmming» si basa sia sulle condizioni naturali che sui fattori umani presenti nella zona.

*Condizioni naturali*

Il Mare di Botnia e la Baia di Botnia, insieme al Mar Baltico, costituiscono il più grande mare salmastro al mondo, dove l'acqua è una miscela di acqua salata oceanica e acqua dolce di laghi e fiumi. Il sale nel Mare di Botnia e nella Baia di Botnia proviene dall'afflusso di acqua salata attraverso l'Öresund e i Belt nel Mar Baltico, ma dipende anche dal continuo afflusso davanti alle Isole Åland. L'afflusso di acqua salata nel Mare di Botnia e nella Baia di Botnia varia di anno in anno a seconda del vento e delle condizioni meteorologiche. Il flusso di acqua dolce proveniente dai fiumi del Norrland diluisce ulteriormente la salinità. La salinità è nettamente inferiore nella zona a nord del Mare di Åland, ossia dal confine meridionale della zona geografica verso nord.

La salinità particolarmente bassa, unitamente a fattori quali la temperatura dell'acqua e il nutrimento, fa sì che gli stock di aringa nel Mare di Botnia e nel Golfo di Botnia presentino differenze genetiche e morfologiche rispetto all'aringa dell'Atlantico e del Baltico vero e proprio, anche se fanno parte della stessa specie (*Clupea harengus*). Ad esempio, l'aringa lungo la costa del Norrland presenta meno vertebre rispetto all'aringa lungo le coste dello Svealand e del Götaland. La salinità particolarmente scarsa della zona geografica fa sì che il «Norrlandsströmming» abbia dimensioni inferiori e un sapore e una consistenza molto diversi da quelli dell'aringa del Baltico vero e proprio. A differenza di altre aringhe, a crudo il «Norrlandsströmming» ha un gusto di umami lieve ma ricco, con sentori di lago, panna non montata, albume d'uovo, asparagi verdi e mitili.

Le differenze di gusto e di consistenza sono dovute a differenze nella composizione degli acidi grassi. Il sapore del «Norrlandsströmming» dipende dal contenuto di grassi e dalla composizione degli acidi grassi, in cui predominano gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi C20 e C16, come l'acido palmitico. Si ritiene che la composizione di acidi grassi sia dovuta a livelli più elevati di diatomee nel Mare di Botnia e nel Golfo di Botnia che incidono sulla composizione della catena alimentare. Il contenuto di grassi e di acidi grassi varia nel corso della campagna di pesca e a seconda del luogo di cattura dell'aringa. Rispetto all'aringa proveniente dal Mar Baltico meridionale, le acque salmastre del Mare di Botnia e del Golfo di Botnia, con una salinità gradualmente decrescente, portano a una crescita più lenta con meno grassi, generalmente dal 4 % all'8 % nei muscoli. Il basso contenuto di grassi del «Norrlandsströmming» incide sulla consistenza e sulla sensazione al palato. Una conseguenza diretta è che è particolarmente adatto alla conservazione mediante fermentazione per produrre «surströmming». Il sapore del «Norrlandsströmming» è più simile a quello dei pesci di acqua dolce che dei pesci marini.

#### *Fattori umani*

Il sapore del «Norrlandsströmming» è influenzato da altri fattori oltre a quelli relativi al suo habitat e ai suoi tratti genetici unici:

- conoscenza approfondita del biotopo;
- rapido sbarco dopo la cattura;
- attenzione rivolta alla qualità e alla sostenibilità della pesca con attrezzi a basso impatto.

Al fine di catturare aringhe della giusta maturità e qualità e in quantità sufficienti perché l'attività sia economicamente redditizia, e al contempo nell'ambito della gestione a lungo termine degli stock ittici, i pescatori necessitano di una conoscenza approfondita delle acque locali e delle zone di pesca importanti. Ciò è particolarmente importante in quanto 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 catena di commercializzazione. La pesca del «Norrlandsströmming» è tradizionalmente effettuata con «reti da posta derivanti per aringhe», ma si utilizzano anche altri attrezzi fissi.

La reputazione del «Norrlandsströmming» riflette ampiamente anche la storia culturale fondamentale del prodotto nella zona, in quanto specie chiave per l'ecologia, la storia e la gastronomia della zona. La pesca dell'aringa lungo la costa e negli arcipelaghi 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.

Esiste una tradizione secolare di pesca commerciale del «Norrlandsströmming», a partire dai pescatori della città di Gävle. Questi pescatori iniziarono a spostarsi verso nord nel XV secolo con le loro imbarcazioni dette «haxe», vale a dire navi a vela a due alberi, a ponte continuo o a mezzo ponte, di proprietà di più pescatori. I viaggi dei pescatori di Gävle sono aumentati notevolmente a partire dal 1557, anno in cui Gustav Vasa conferì loro il monopolio della pesca lungo la costa del Norrland in cambio del pagamento allo Stato di un decimo dei barili di pesce a titolo di imposta. Si ritiene che i pescatori abbiano operato da 87 porti (villaggi di pesca), da Hälsingland a sud a Granön e Holm(arna) a Grundsunda a nord. Tali villaggi di pesca comprendono: Skagshamn, Skeppsmalm, Grisslan, Trysunda, Ulvöhamn, Sandviken, Marviksgrunnan, Norrfällsviken, Bönhamn, Fällvikshammen, Berghamn e Storön. Una chiara traccia del periodo d'oro dei pescatori di Gävle è la cappella di Ulvö, il più antico edificio del Norrland, costruita nel 1622.

Nel 1944 lo zoologo e scrittore Carl Fries definì la Costa alta la «Strömmingskusten» (o la «costa delle aringhe») per sottolineare l'importanza della pesca delle aringhe per questa parte della Svezia. Un elemento importante del paesaggio lungo la costa del Norrland è l'innalzamento del terreno. Molti villaggi e porti di pesca non sono più remunerativi a causa di un innalzamento di quasi 1 cm all'anno. La Costa alta presenta le coste più elevate della Svezia e pertanto non è stata colpita dall'innalzamento con la stessa gravità delle zone costiere limitrofe più basse.

Poiché il «Norrländ strömming» è catturato e cucinato sin dall'antichità nella zona in questione, esso ha rappresentato il fulcro della sicurezza alimentare non solo per le persone lungo le coste, ma anche per gran parte della popolazione dell'interno. Per la popolazione costiera, il «Norrländsströmming» era storicamente il cibo più consumato. Per conservare il pesce e consentirne lo stoccaggio o il commercio, il pesce era salato, fatto fermentare o conservato nell'aceto con o senza spezie.

Il «Norrländsströmming» ha avuto una notevole influenza sulla gastronomia lungo la lunga costa nord-orientale della Svezia. Era preparato utilizzando un'ampia gamma di metodi: frittura, affumicatura, bollitura, conservazione sottaceto, salatura ecc. Si tratta sia di un pesce adatto al consumo quotidiano che di un elemento essenziale di qualsiasi pasto natalizio. A nord il «Norrländsströmming» eviscerato è spesso ricoperto di un sottile strato di farina e fritto, poi immediatamente consumato racchiuso tra due fette di focaccia imburrate. Si tratta di una prelibatezza popolare.

Il «Norrländsströmming» costituisce una parte importante del patrimonio gastronomico della Svezia e del Norrland e ancora oggi ha una notevole importanza regionale, in quanto è redditizio e contribuisce a una zona rurale dinamica e a un'industria turistica prospera. La costa del Norrland ospita attività di pesca commerciale su piccola scala, le cui vendite sono fondate in gran parte su prodotti a base di «Norrländsströmming» con una chiara identità regionale. Tali prodotti comprendono il «saltströmming» (aringhe salate, Hälsingland), il «lökströmming» (aringhe alla cipolla, Hälsingland), il «böckling» (aringhe affumicate, Gästrikland), il «surströmming» (aringhe fermentate, Hälsingland, Medelpad e Ångermanland), il «brunnen strömming» (aringhe fermentate, Norrbotten) e il «sotare» (aringhe fritte, Gästrikland e Hälsingland).

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-skyddad-ursprungsbeteckning-norrlandsstromming-rev-250308.pdf>

---