

## Ansökan om skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

**Ansökande grupp:** Vänerløjrom Ekonomisk förening,  
c/o Anders Larsson, Lindenavägen 4,  
531 55 Lidköping

**Beteckning:** *"Vänerløjrom"*

**Produkttyp:** Klass 1.7: Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav.

## Produktbeskrivning

### *"Vänerlöjrom"*

#### Beskrivning av produkten:

*"Vänerlöjrom"* är en naturlig produkt som enbart består av rom från siklöja (*Coregonus albula*) och salt (NaCl). *"Vänerlöjrom"* säljs i färsk, fryst eller tinad form. Löjrommens egenskaper är desamma oberoende av försäljningsform. Rommen får på inget sätt upphetas under eller efter beredningen.

*"Vänerlöjrom"* har följande egenskaper:

Utseende: Naturlig lyster, gnistrar som kiselsten. Hela romkorn ska urskiljas.

Konsistens: *"Vänerlöjrom"* karaktäriseras av hela romkorn, korn som vid provsmakning poppar tydligt när de trycks mot gommen.

Storlek: Romkornens storlek varierar mellan 0,8 mm – 2,0 mm beroende på under vilken del av fiskeperioden siklöjan fångas och var i Vänern den fångas.

Färg: Klar och frisk färg som under säsongen varierar från ljus orange, S1060-Y30R till något mörkare orange, S1080-Y40R (Natural Colour System, NCS).

Salthalt: 4,0 – 4,5 % NaCl

Vattenhalt: Får inte vara högre än att *"Vänerlöjrom"* ligger kvar i en sked som vänds upp och ner. Rommen ska också behålla formen vid uppläggning.

Smak: Mild, ren fisksmak av laxkött och umami med balanserad sälta. Smaken intensifieras när de små romkornen kläms sönder i munnen.

#### Råvaror:

*"Vänerlöjrom"* produceras av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern. Siklöjan fångas enbart med garnfiske. Maskstorleken får inte understiga 16,5 mm. Varje fiskare får maximalt använda 1400 meter nät per fisketillfälle. Löjfisket är reglerat och pågår under siklöjans lekperiod under senhösten. Fiskeperioden fastställs av Havs och vattenmyndigheten.

Beredningen av *"Vänerlöjrom"* påbörjas omgående efter det att fångsten landats. Löjrommen kläms för hand ur fisken varefter den rensas från blod, hinnor och trasiga romkorn genom vispning. Efter vispning sköljs rommen omedelbart i rent kallt vatten 3-5 gånger. Kvarvarande orenheter, bl.a. fjäll, avlägsnas och rommen samlas upp, i sildukar för att vattnet ska kunna rinna av. För att rommen inte ska tappa färg eller svälla så att romkornen går sönder måste tiden mellan första sköljningen och silningen vara så kort som möjligt (ca 10 minuter).

Rommen torkas i kylrum vid 3-6 °C i ca 2 dygn varefter den saltas med jodfritt salt (NaCl). Under torkningsprocessen reduceras vikten med ca 8-10%.

Kvalitén på "Vänerlöjrom" undersöks genom provtagning och blindtester under fiskesäsongen. Undersökningarna utförs av oberoende bedömare.

**Foder:**

Sikløjans föda består uteslutande av plankton (*Bythothrepes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) och *Diaptomus* (sp)) som naturligt förekommer i Vänerns färskvatten.

**Råvaror:**

Råvaran till "Vänerlöjrom" utgörs av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Väneren.

Övriga råvaror: Jodfritt salt (NaCl)

**Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:**

"Vänerlöjrom" produceras av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Väneren. Samtliga steg i produktionsprocessen från fisket till beredningen av "Vänerlöjrom" (klämning, vispning, grovsköljning, silning, finrensning, torkning och saltning) måste ske i det avgränsade geografiska område som beskrivs i punkt 4.

**Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:**

–

**Särskilda regler för märkning:**

Förutom vad som följer av de allmänna märkningsreglerna ska samtliga producenter av "Vänerlöjrom" märka produkten med nedanstående logotyp.



## Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för 'Vänerlöjrom' består av sjön Vänern och de omgivande socknarna:

Väse och Östra Fågelvik i Väse härad,  
Ölme och Varnum i Ölme härad,  
Visnum och Visnums Kil i Visnums härad,  
Karlstad lands- och stadsförsamlingar samt Hammarö i Karlstads härad.  
Segeberstad, Grums och Ed i Grums härad.  
Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny och Tvetå i Näs härad.  
(Samtliga belägna i Värmlands län)

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad och Mariestad stad  
i Vadsbro härad,  
Källby, Skeby, Husaby och Sävare i Kinnefjärdings härad,  
Medelplana, Västerplana, Österplana och Forshem i Kinne härad,  
Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö,  
Otterstad och Lidköpings stad i Kållands härad,  
Flo, Ås, Sal, Västerås, Tun, Karaby och Frie i Åse härad,  
Västra Tunhem, Vassända-Naglum och Vänersborg stad i Väner härad:  
Bolstad, Grinstad, Gestad och Frändefors i Sundals härad,  
Skållerud, Holm och Järn i Nordals härad,  
Åmåls lands- och stadsförsamlingar, Tössö med Tydie och Ånimskog i Tössbo härad.  
(Samtliga belägna i Västra Götalands län)

## Specifika uppgifter om det geografiska området:

Vänern är Sveriges största och Europas tredje största sjö. Den upptar en areal av 5 650 km<sup>2</sup>. Medeldjupet är 27 meter och det största djupet 106 meter. Sjöns storlek gör att den kan liknas vid ett innanhav med en omfattande skärgård bestående av drygt 12 000 öar. Trots den omfattande skärgården är Vänern huvudsakligen pelagisk.

Vänern har ett omfattande tillrinningsområde som sträcker sig in i Norge. Den svenska delen av tillrinningsområdet omfattar ca 10 procent av landets yta och utgörs i huvudsak av skogbevuxen mark.

Årsmedelnederbörden är ca 600mm vid Vänern och ökar till ca 1000mm mot gränsen till Norge. Under vintern faller nederbörden huvudsakligen som snö. Snötäcket kan bli betydande (60 – 65 cm) framförallt i de nordvästra delarna av Vänerns tillflödesområde. Snötäcket ligger vanligen kvar in i april och bidrar till betydande vårflöden i det område som förser Vänern med vatten.

Vänern har sitt utlopp via Göta älv, en av Sveriges vattenrikaste älv.

På mitten av Vänern sträcker sig Lurö skärgård i norr mot Kållands skärgård i söder. Därigenom delas sjön i princip i två större bassänger, de så kallade Dalbosjön i sydväst och Värmlandssjön i

nordost. Dalbosjön är grundare och har mindre vattenvolym än Värmlandssjön. Det medför att de båda delarna uppvisar något skilda årstemperaturcykler.

Kring Vänern finns höga natur- och kulturvärden. Flera skärgårdsområden och stränder är naturreservat. Sjön har ett rikt fågelliv. Här trivs arter från såväl havsområden som från slättsjöar.

I Vänern reproducerar sig 34 av de ca 50 inhemska fiskarterna. Bland dessa finns kommersiellt viktiga arter som siklöja, gös, gädda, lake och lax. I de pelagiska delarna av Vänern dominerar fiskarter som siklöja och nors.

På flera platser kring Vänern finns hållristningar med skepp avbildade. Dessutom finns rester av gamla hamnanläggningar, och fiskeanläggningar som vittnar om äldre tiders fiske. Bland fynden finns ett 7 500 år gammalt flöte av lönn samt ett antal metkrokar av järn daterade till 1200-1300 talet. Vid denna tid var det främst gädda, gös, abborre, mört och braxen som fiskades för konsumtion. På 1400-talet hade laxens betydelse ökat. De båda klostren i Gudhem och Varnhem hade betydande fiskerätter i Vänern. Såväl fiske som export av de ekonomiskt viktiga fiskarterna övervakades därför av tillsynsmän från klostren.

För fiskeböerna i området vid Kållandsö fick fisket på siklöja, eller sil som den lokalt kallas, succesivt så stor omfattning att fiskarna till och med betalade skatt i saltad sil.

I dag har Vänern inte enbart betydelse för fiske och sjöfart. Sjön har fått allt större betydelse för fritid och rekreation samt som dricksvattenreservoar.

### **Specifika uppgifter om produkten:**

I Vänern är siklöja en i vanligt förekommande fiskart. Den utgör ca 30 procent av biomassan i öppet vatten.

Siklöjan har stor ekonomisk betydelse för fisket i Vänern dels på grund av den värdefulla rommen, dels på grund av dess betydelse som foderfisk för andra kommersiellt betydelsefulla arter av fisk, exempelvis lax och öring. I dag är Vänern en av två platser i Sverige där det bedrivs kommersiellt siklöjefiske för rommens skull. Hos en lekmogen löjhona kan rommen utgöra 5-10% av kroppsvikten (ca 30 gram).

Siklöja är en pelagisk fisk som uppträder i stora stim. Den lever uteslutande av plankton (*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) och *Diaptomus* (sp)).

Vänersiklöjan leker under perioden oktober – december företrädesvis i områden som har sand och grusbottnar. Siklöjans reproduktion påverkas av klimatet. Varmare somrar liksom riklig vinternederbörd, med kraftiga vårflöden, bidrar till god tillväxt och stora årsklasser fisk. Siklöjan blir könsmogen vid 1 års ålder och kan nå en ålder av 22 år.

I samband med leken rör sig stimmen huvudsakligen på ett djup av 10-20 meter. Siklöjan vandrar mellan Dalbosjön och Värmlandssjön. Då siklöjan trivs där det är lite kallare och djupare är den vanligare i Värmlandssjön än i Dalbosjön.

Fisket har i alla tider varit av stor betydelse för folket runt Väneren. Vid mitten av 1700-talet konstaterade Carl von Linné att fisket var omfattande. Vid slutet av 1800-talet fanns enbart vid Kållandsö omkring 100 fiskare, ”*som dels äro torpare, dels hafva egna småställen. Alla dessa idka fiske med not efter siklöja [...]*”. Siklöjan, eller silen som den lokalt kallas, fiskades främst under sensommar-höst och fångsten användes huvudsakligen som matfisk. I början av säsongen kunde fångsterna ibland bli enorma.

Under 1800-talets andra hälft intensifierades fisket på siklöja. Det berodde främst på ett ökat nätfiske i öppen sjö. Från 1860-talet kan man därför tala om yrkesfiske. 1892 fångade Skaraborgs ca 500 yrkesfiskare 16 kg siklöja per person och år. I början av 1900-talet landade enbart skaraborgsfiskarna mer än en tredjedel av all siklöja som fångades i Sverige.

Vid mitten av 1900-talet hade intresset för siklöja som konsumtionsfisk minskat. I stället ökade man fisket av siklöja för utvinning av löjrom. Det innebar att löjfisket i allt större utsträckning kom att bedrivas som höst- och vinterfiske i anslutning till lekplatserna. En ökad efterfrågan på vänerlöjrom innebar att löjromsfisket från slutet av 1960-talet fick allt större betydelse för fiskarens ekonomi. Den huvudsakliga avsättningen för vänerlöjrom har traditionellt funnits i Västsverige där de stora volymerna sålts till grossister eller via fiskeauktionen i Göteborg.

I dag fiskar 30-talet fiskare siklöja för rommens skull. Fisket sker med mindre fiskebåtar och får endast bedrivas av licensierade yrkesfiskare med tillstånd utfärdade av Havs- och vattenmyndigheten (HaV). Fisket sker enbart med garn. För att långsiktigt bevara och skydda Vänerens unika population av siklöja råder trålningsförbud.

Redan under medeltiden noterades att stora variationer i siklöjans tillväxt gjorde att fisket vissa år kunde slå fel. Mängden siklöja som fiskas varierar därför från år till år. Efter några toppår i mitten av 1990-talet har fångsten de senaste åren legat runt 300 ton.

Sedan 1995 övervakas Vänerens bestånd av siklöja genom årlig ekoräkning, en övervakning som ingår i programmet för nationell miljöövervakning. Utifrån dessa räkningar bedöms bestånden av siklöja ha ökat under de senaste åren som följd av starka årsklasser i mitten av 2000-talet.

### **Produktens särskilda egenskaper**

”*Vänerlöjrom*” framställs av rom från vänersiklöja, en sötvattensfisk som varit genetiskt separerad från sina artfränder i Bottenviken i ca 8 - 9 000 år.

”*Vänerlöjrom*” är en naturlig produkt utan andra tillsatser än koksalt (NaCl). Därigenom skiljer den sig från majoriteten av de fiskromsprodukter som finns på marknaden

*"Vänerlöjrom"* får sina särskilda egenskaper av de mineraler och födoämnen som finns i Vänerns färskvatten. Romkornen är något mindre än hos löjrom från Bottenviken. Rommen har en ljusare färg med tydlig dragning åt orange.

*"Vänerlöjrom"* har en balanserad sötma som låter rommens lina, runda smak framträda.

Den mindre storleken på romkornen gör att *"Vänerlöjrom"* uppfattas som mindre "grusig" vilket i kombination med den balanserade sötman och en naturligt elegant smak bidrar till en behaglig ätupplevelse.

*"Vänerlöjrom"* är en välhängd produkt (torkad) som avger mindre vattenmängder än liknande produkter på marknaden.

### **Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:**

De speciella egenskaper som kännetecknar *"Vänerlöjrom"* beror helt på de naturgivna förutsättningarna inom det geografiska området och på människornas förmåga att tillvarata och förvalta den råvara som är resultatet av de naturgivna förutsättningarna.

I Sverige bedrivs kommersiellt siklöjefiske för rommens skull i Väneren och i Bottenviken. Vänerens bestånd av siklöja skiljer sig genetiskt från det som lever i Bottenviken. Väneren utgör en mycket speciell miljö. Sjön separerades från Östersjön för ca 10 000 år sedan. Sjöns ekosystem har därefter utvecklats utan kontakt med österhavet vilket bland annat innebär att Vänerens bestånd av siklöja i dag är genetiskt skild från den sikpopulation som lever i Östersjön. Väneren har också en population av glacialrelikta djurplankton.

Väneren får sitt vatten från en rad större och mindre vattendrag som huvudsakligen rinner genom skogbeväxtade moränmarker och genom mer humusrika mossar och sjöar. Sjön är relativt näringsfattig vilket gör att tillförsel av näringsrikt vatten i samband med riklig nederbörd stimulerar tillväxten av plankton som i sin tur utgör föda för Vänerens unika population av siklöja, den så kallade vänersiklöjan.

Vattenkvaliteten i Väneren och det faktum att födan uteslutande består av sötvattenlevande organismer bidrar till att Vänersiklöjan producerar en rom med speciell karaktär. Romkornen är något mindre än hos löjrom från Bottenviken och har dessutom en tydlig orange färg.

Vid produktion av *"Vänerlöjrom"* ska vänersiklöjan fångas i rätt fas av lekperioden för råvaran ska hålla högsta kvalitet. På grund av Vänerens storleken påverkas förhållandena på sjön lätt av väder och vind. Under siklöjans lekperiod på hösten kan förhållandena bli mycket svåra, något fiskarna måste ta hänsyn till. Vänersiklöjans beteende i samband med leken påverkas av vattentemperatur, vattenströmmar och sjöbottens topografi. För att fånga de romstinna honorna i rätt fas av romningsperioden måste fiskaren vara bekant med vänersiklöjans beteende och med hjälp av erfarenhet förutsäga var vänersiklöjan kommer att leka under rådande väderförhållanden.

När den romstinna vänersiklöjan har fiskats måste rommens kvalitet tillvaratas under beredningen för "Vänerlöjrom" ska få sin speciella karaktär. Beredningen sker manuellt och arbetet engagerar ett stort antal personer som bland annat har kunskap i den speciella teknik som krävs för att för hand klämma löjrommen ur siklöjan.

**Källor:**

SMHI

SGU

Nordisk familjebok

Drotz, M.K. & Nilsson, G. 2013: Mannen från Kalix och Vänerguldet i "Fisket och Fiskaren i Vänern"

Almér, B. 1991: Fiskar i Vänern i "Fisken från Vänern"

Aarsrud, C. 1991: Fiske förr i "Fisken från Vänern"

Ullberg Omell, P.-E. 1991: Vänerns guld – om löjrom och Spikens fiskeläge i "Fisken från Vänern"

Länsstyrelsen Västra Götalands Län. 2014: Fisk- och fiskevårdsplan för Vänern. Rapport 2014:6.

Degerman, E. 2004: Fisk, fiske och miljö i de fyra stora sjöarna från istid till nutid.