

Skyddad Ursprungs Betecknings Ansökan Kalix Löjrom

Sid 1



Folke Spegel Projektledare

Norrbottens Kustfiskares Producentorganisation

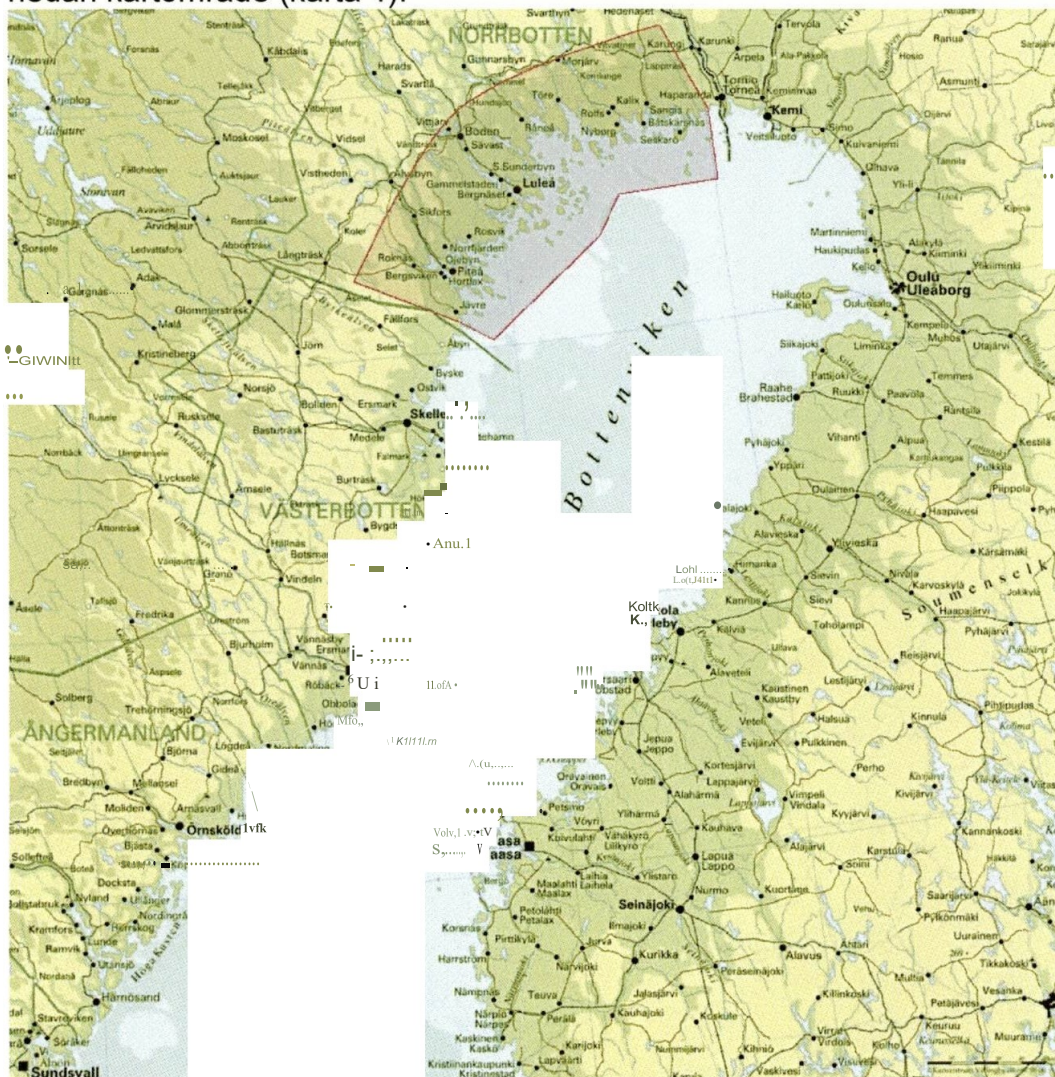
Produktbenämning; Kalix Ljörom

Produktbeskrivning

Viktigaste egenskaper hos Kalix Ljörom är följande:

- Den enda tillsatsen i Kalix Ljörom är 4,0 % salt (NaCl).
- Vattenhalten får inte vara högre än att Kalix Ljörom ligger kvar i en sked som vänds upp och ner. Rommen ska också behålla formen vid uppläggning.
- För Kalix Ljörom's kemiska beståndsdelar se bilaga 1. Det som kemisk avsevärt särskiljer Kalix Ljörom från övriga löjroms sorter är halter av följande ämne: Brom (Br), Strontium (Sr), Jod (I), Selenium (Se), Molybdenum (Mo), Barium (Ba) och Litium (Li) (se bilaga 2). Ratio mellan Strontium (Sr) och Barium (Ba) är särskilt unik för Kalix Ljörom i jämförelse med övriga löjromssorter (se bilaga 2).

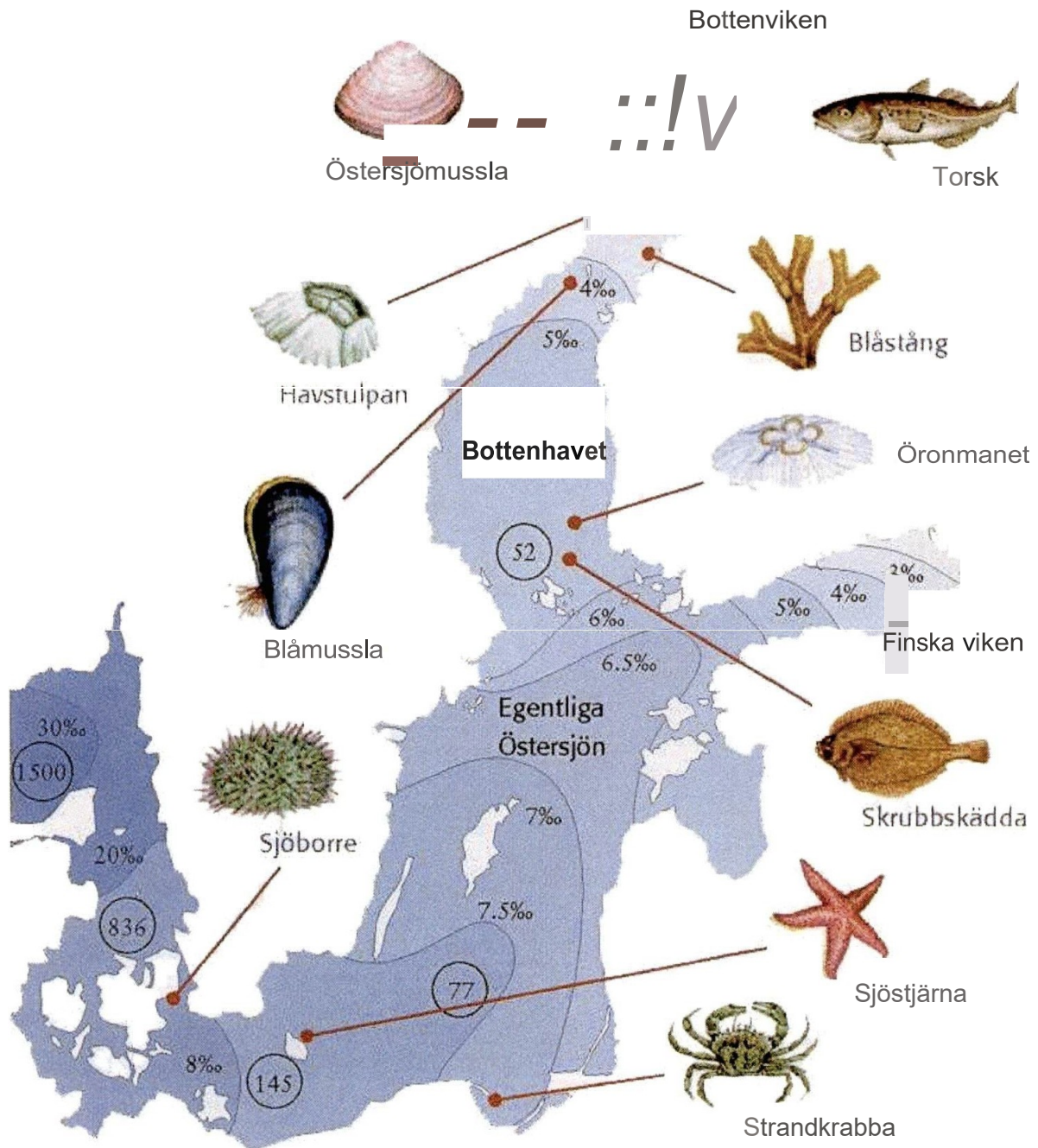
Siklöja (*Coregonus albula*) råvaran för Kalix löjrom förekommer i bräckvatten endast i nedan kartområde (karta 1).



Karta 1. Inom följande geografiska område fångas och beredas Kalix Ljörom.

Följande uppgifter styrker att råvaran till Kalix löjrom har sitt ursprung iavgränsade geografiska område (se karta 1).

I havet förekommer Siklöjan enbart i Bottniska viken. Siklöjan leker från slutet september till början av november och har följande miljökrav. Lekbotten av sand och grus med vattentemp av 1-7° c, vattnets salthalt ska ej överskrida 3 ppm. Den högre salthalt som förekommer i övriga vatten inom Bottenviken, Bottenhavet och Östersjön gör att Siklöjan inte kan leka eller utbreda sig i ett större område än sitt nuvarande (Se Karta 2).



Karta 2. Salthalt och antalet arter inom Bottniska Viken.

Salthalten anges i promille ‰, siffrorna i cirklar anger antalet marina djurarter.

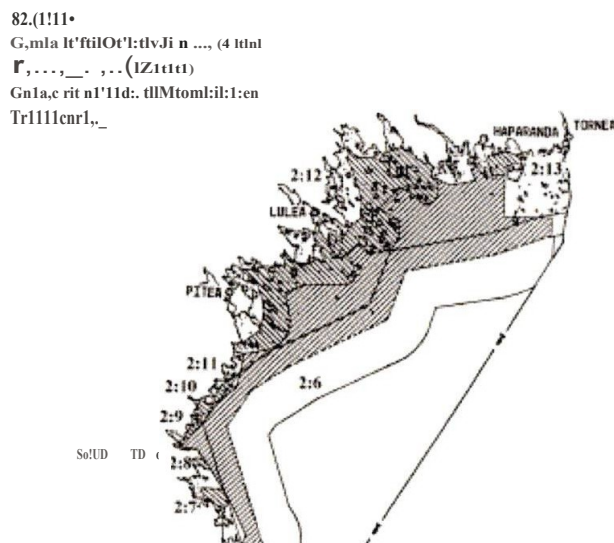
Källa Stockholms marina forskningscentrum, prof. B-O Jansson.

Framställningsmetod Kalix Löjrom

Fångst av Siklöja

Fisket efter råvaran Siklöjan bedrivs endast som partrålning och bägge fartygen för daglig fiskeloggbok. Trålfiske efter Siklöjan får endast bedrivas av licensierade yrkesfiskare med tråltillstånd utfärdade av Fiskeriverket. Fiskebåtarna är moderna häcktrålare med rullställ. Fisket bedrivs i skärgårdsmiljö inom grunda områden, trålgränserna finns markerade på karta 2.

Fisket pågår från 20 september till sista oktober. Landningar sker dagligen och fångsten fraktas direkt till berednings anläggningar inom närområdet. Frakt tid från kajen till beredningsanläggning är ej mer än 1 timme. Beredning av Kalix Löjrom sker endast på dagens fångst. Detta eftersom kvalite och hållbarhet av Kalix Löjrom är beroende av kort hanteringstid.



Karta 2. Trålgränser i Norrbottens kustområde.

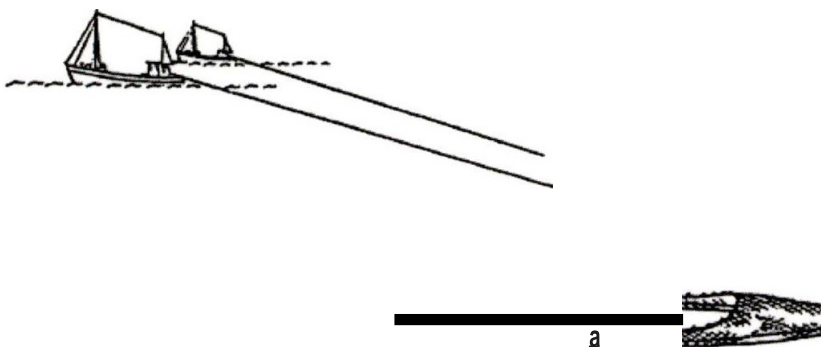


Bild 1. Parbåtstrålning

Beredning av Kalix Löjrom

Krav på råvaran

Löjrommen ska utvinnas ur löjan samma dag som löjan är fiskad.

Grovsköljning

Senast 6 timmar efter Löjrommen är utvunnen ur Löjan, sköljs rommen i rent kallt vatten som ska hålla dricksvattenkvalitet. Sköljningen går till så att man fyller ett kärl upp till 20 till 25 % med rom och spolar vatten nästan upp till kanten. Därefter vispar man rommen försiktigt. Syftet med vispningen är att rensa rommen från romsäcken och skölja bort blod, hinnor och trasiga romkorn. Det är viktigt att vispningen utförs med lämpliga verktyg som inte orenar eller vispar sönder romkornen. Efter vispningen låter man rommen sjunka till botten och håller försiktigt av vattnet, därefter fyller man kärlet en gång till och håller av vattnet på samma sätt igen.

Silning

Direkt efter vispningen sköljs rommen genom ett finmaskigt rostfritt nät. Det går till så att man håller upp rommen på nätet och sköljer med vatten så att rommen passerar genom och eventuella orenheter (fjäll mm) blir kvar på nätet. Vid silningen samlas rommen upp, antingen i påsar av nylon som hängs upp så att vattnet rinner av, eller ramar med rostfritt galler som placeras i ställningar för att rinna av. Mellan första grovsköljningen och silningen ska det gå så kort tid som möjligt (maximalt 10 minuter), detta för att rommen kan tappa färg och svälla så att romkornen går sönder lättare.

Torkning

Rommen torkas till dagen efter i kyla 4-8 grader celsius.

Saltning

Rommen saltas med 4% renat finkornigt havssalt. Vid saltningen är det viktigt att använda lämpliga verktyg och metoder som inte hanterar rommen så att romkornen spricker, vilket medför att rommen blir blötare och inte får samma fina konsistens. Man kan blanda i saltet för hand eller med hjälpmedel som omgjorda cementblandare, det viktiga är att blandningen utförs försiktigt så att romkornen inte går sönder. Vilket innebär att rommen blir blötare. När man blandar i saltet för hand, tar man och rensar bort eventuella orenheter från rommen.

Finrensning

Före paketering i hinkar rensar man rommen från fjäll och andra orenheter, genom att föra rommen över en skiva och peta ur orenheter med en pinne. All hantering av rommen ska vara, försiktig för att inte krossa romkornen och rommen ska hållas kyld för att inte försämra hållbarheten. Efter finrensningen ska det inte finnas kvar några orenheter, utan rommen ska vara orange till färgen utan några färgskiftningar från blod, hinnor eller andra orenheter.

Luffning

Efter rommen är saltad och paketerad i hinkar ska den stå i kyla med locket på glänt till dagen efter, det är för att rommen efter saltning avger gaser som kan ge en "unken" smak om man inte luftar den. Efter luftning ska rommen frysas i lämpliga kärl. Med lämpliga kärl menas kärl som är anpassade i storlek så att det blir så lite luft som

Hygien

Alla verktyg som används ska vara lätta att rengöra och desinficera. Alla verktyg och annan utrustning som kommer i kontakt med rommen ska rengöras efter varje omgång rom som bereds (normalt 1 gång om dagen). För övrigt ska vanliga krav på hygien för livsmedelshantering efterföljas.

Sortering

Efter att löjan fångats och landats sorteras fångsten. Honorna skiljs från hanarna genom sin stinna buk. I de fall där det finns osäkerhet om könet läggs ett lätt tryck över buken för att se om rom eller mjölke läcks ur analen.

Kramning

Vid kramning av rom nyttjas olika metoder, en metod som används är att man kapar huvudet från kroppen och därefter för tummen från analen och framåt och på det sättet trycker rommen ur fiskens buk. Ett visst mått av försiktighet måste till så att man inte får med annat än rom i kärlet. Detta eftersom orenheter måste tas bort senare. En annan metod är att kapa fisken på mitten genom att bryta den mitt itu, ryggraden blir gångjärnet och buken spricker upp. Därefter kläms rommen fram från bägge halvorna. Effekterna av denna metod kan vara att man får mycket fiskfjäll i kärlet.

Sköljning

Efter att alla honor har klämts måste rommen vispas med vatten. Detta kan göras för hand eller maskin. Därefter tillsätts kallt dricksvatten till rommen och det vispas kraftigt. Nu plockas det mesta av hinnorna som kommit med vid kramningen bort manuellt. Proceduren upprepas ett par gånger.

Avrinning

Efter vispning och sköljning hålls rommen upp för silning på ett dubbelnät. Det första nätet släpper igenom de fria romkornen då rommen spolas över med rent friskt vatten, resterande hinnor blir kvar. De fria romkornen samlas upp på underliggande nät. Antingen ligger rommen kvar på nätet i kyla under natten, eller så samlas rommen upp i tygpåsar som ställs för att rinna av i kyla.

Insaltning

Dagen efter saltas rommen in. Blandning är 40 gram salt till varje kilo rom. Ett jodfritt finsalt används, det rörs in i rommen. Här görs också en sista fin rengöring av löjrommen.

Olika redskap, oftast en trästicka, används för att plocka bort de sista ovälkomna partiklarna ex. bladstänk från rommen. Slutprodukten paketeras nu i plastburk med produktnamn, producentnummer för spårbarhet och infrysas direkt.

Tillstyrkande Faktorer för SUB

Samband mellan kvalite och geografiska området

Kalix Löjrom produceras av Siklöja (*Coregonus albula*). Siklöja är en sötvattens levande art med en viss salthalts tolerans. Nordligaste Bottenviken är ett världsunikt bräckvattens system med extrem låg salthalt (se karta 2). Inom Norra Bottenviken finns ett unik havslevande Siklöja bestånd som är råvaran till Kalix Löjrom.

Kalix Löjrom kan endast produceras av rom från Siklöja fångade inom det beskrivna geografiska området och Siklöja kan endast överleva inom detta område p.g.a. vattnets låga salthalt (<3ppm).

Bytes valet av den i bräckvatten levande siklöja skiljer sig markant från sjö levande siklöja. Inom bräckvatten saknas alla former av sötvattenslevandinsekter. Däremot finns ett flertal olika växt och djurplankton sorter som endast förekommer inom bräckvatten. Det gör att bräckvatten levande Siklöjans diet är unik och därmed det speciella smak och kemiska egenskaper av Kalix Löjrom. Vidare är den kemiska sammansättningen av bräckvatten unik och detta påverka de kemiska egenskaper och därmed kvalite av Kalix Löjrom (se bilaga 1).

Kalix Löjroms kvalite beror också på bl.a. den låga luft och vatten temperatur som råder under den period som fisket pågår. Vattentemp ligger mellan 1-2°C och lufttemp under 0°C. Det gör att man bibehåller de naturliga smakämnen och skyddar romkornen från yttre påverkan av främmande ämnen samtidigt som risken minskar för bakteriell tillväxt. Landning av fångsten sker inom 4 timmar efter fiskets avslutning detta garanterar Kalix Löjroms kvalite.

Kontrollorgan

Livsmedelsverket föreslås vara den kontrollorgan för Kalix Löjrom.

Ansökande Producent Organisation

Norrbottnens Kustfiskareförbunds Producentorganisation (org.nr 769631-5360) är ansökande producent organisation för SUB ansökan för Kalix Löjrom. Som stadgar används Sveriges fiskares riksförbund samt normal stadgar för avdelningar. Se bilaga tre för organisationsbevis.

Märkningsregler- Spårbarhet

Varje förpackning av Kalix Löjrom markeras tydligt med producent nummer och fiskeår. Varje producent tilldelas ett särskilt producent nummer.

Kalix Löjrom historik av produktnamn

Namnet Kalix Löjrom står för kvalite och exklusivitet. Namnet Kalix Löjrom har varit känt sedan minst 1970 talet och är ett vedertaget begrepp inom Sverige för Löjrom som produceras i Norra Bottenviken. Se bifogade dokumentation för bevis (bilaga 4).

Bilaga 1. Kemiska undersökning Kalix Löjrom

Bilaga 2. Isotophalter löjrom

Bilaga 3. Tilldelad organisation Norrbottens Kustfiskares Producentorganisation

Bilaga 4. Intyg av namnhistorik "Kalix Löjrom" Karl Bodå Johansson

Bilaga 5. Regeringsuppdraget Länsstyrelsen Norrbottenslän