

Ansökan om geografisk beteckning

Ansökan avser:

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Ansökande grupp:

Stockholms läns fiskareförbund, % Anders Jansson, Björkö Edwardsudde, 130 55 ORNÖ

1. Beteckning:

”Ostkustströmming”

2. Medlemsstat eller tredje land:

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.7 Färsk fisk, färsk blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2 Beskrivning av produkten:

”Ostkustströmming” utgörs av vildfångade exemplar av fisken *Clupea harengus* från det geografiska området, vilket är en del av Östersjön. Fisken är silverglänsande och normalt 12–25 cm lång, men storleken kan variera. Fisken ska vara fångad endera med passiva redskap såsom nät/garn, insnärjningsnät, handlinor, bottengarn och pilkmaskiner eller med trål och då med en maskstorlek på >32 mm (föremål för kontroll). Vidare ska fisken vara landad och sorterad inom 24 h från vittjandet av fångstredskapet (föremål för kontroll).

”Ostkustströmmingen” kan säljas hel eller filéad, eller som rundfisk.

Näringsinnehåll per 100 g

Energi (kcal)	130–170
Fett (g)	7–10
Protein (g)	18–24

Texturen och smaken hos ”Ostkustströmming” påverkas dels av fetthalten och dels av fettsyrasammansättningen, där enkel- och fleromättade fettsyror av C18-längd (främst oljesyra) dominerar.

”Ostkustströmmings” organoleptiska egenskaper kan sammanfattas på följande vis:

Doft: Mild havsdoft (rå), efter stekning också med umami

Textur: Halvsmältande (rå), efter stekning fast, torr och sönderfallande

Smak: Mild smak med stor kropp av umami med sötaktiga inslag av hav, ostron, grädde och metall (rå), efter stekning ren mild smak av umami och grädde

Köttets färg är klart lätt genomskinligt, med en rosa ton. Tillagat blir köttet vitt till grått.

3.3 Foder

—

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

”Ostkustströmming” kan kyllagras ej urtagen. Den kan även tas ur för att därefter kyllagras eller frysas, alternativt styckas fisken till filé för att därefter kyllagras. Filé kan även fryslagras. Alla moment ska ske inom det geografiska området.

Hel (ej filead) ”Ostkustströmming” får ej frysas utanför det geografiska området i syfte att säljas under namnet ”Ostkustströmming”.

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

--

3.6 Särskilda regler för märkning:

Varje leverans av ”Ostkustströmming” ska, utöver uppgifter som regleras av lagkrav, vara märkt med namnet ”Ostkustströmming”, fångstdatum, fiskare (ID-nummer) samt Skyddad ursprungsbezeichnung (SUB).

4. Beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området avgränsas i söder av Kristianopel i Kalmarsund och en rakt östlig linje till gränsen för den svenska ekonomiska zonen, i öster av den svenska ekonomiska zonen (i figur 1 markerad i fet heldragen linje), i norr av en rakt östlig linje från Öregrund till den svenska ekonomiska zonen och i väster av kuststräckan och dess samhällen (d.v.s. även landet närmast havet – 1 km in i landet ingår i det geografiska området).

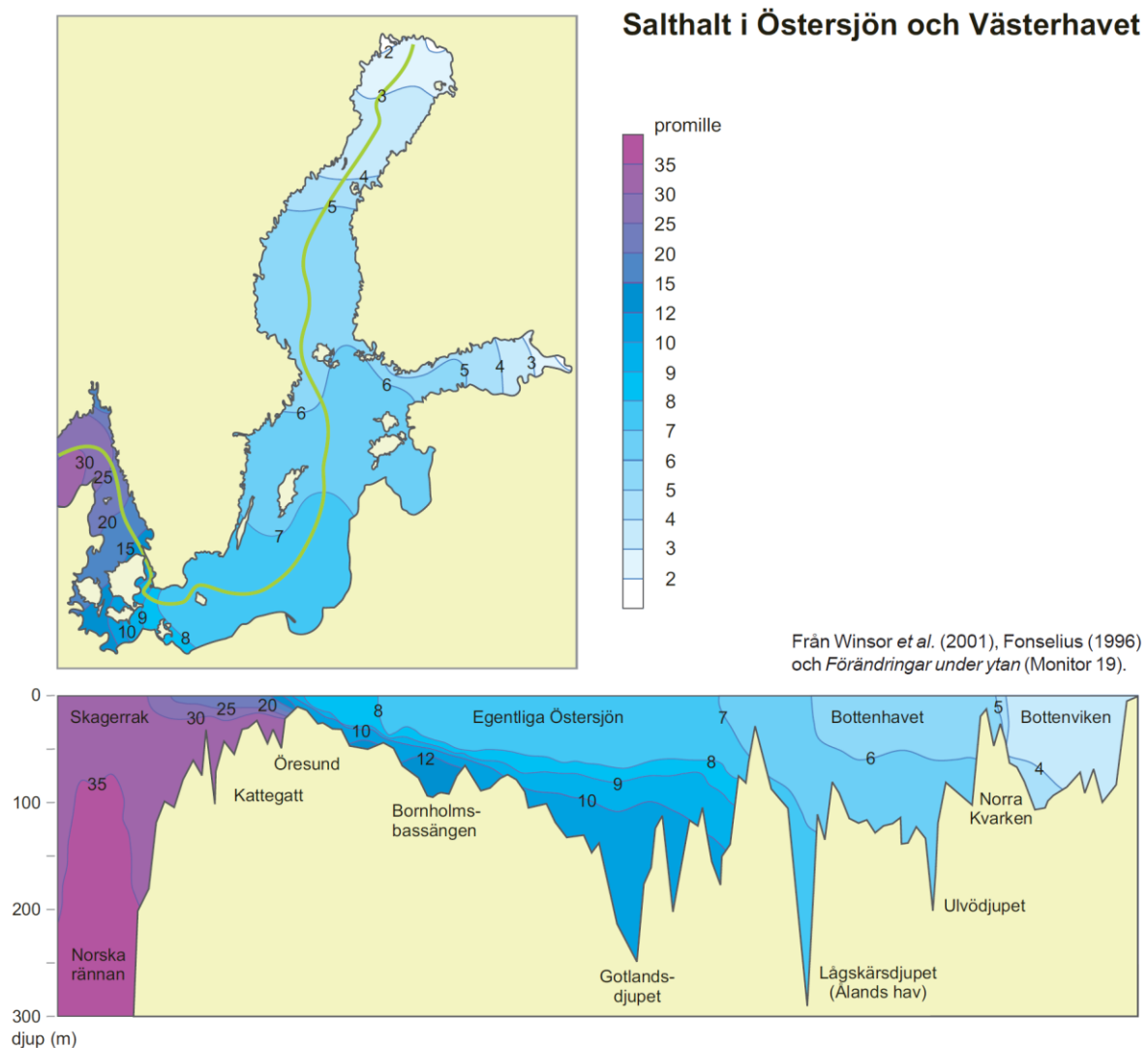


Figur 1. Det geografiska området sträcker sig från Kristianopel i söder till Öregrund i norr.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Östersjön är världens största brackvattenhav där vattnet utgör ett mellanting mellan oceanernas saltvatten och sjöars och vattendrags sötvatten. Saltet i Östersjön har sitt ursprung i inflödet av saltvatten via Öresund, Stora och Lilla Bält i området mellan Skåne och Jylland. Beroende på väder och vind varierar inflödet av saltvatten till Östersjön mellan olika år. En tydlig saltgradient kan iakttas från Västerhavet och till det innersta av Bottniska viken såsom närmare illustreras i figur 2 nedan.



Figur 2. Salthaltsgradienter från Skagerrak till Bottenviken.

Det geografiska området präglas av en mycket lång och fragmenterad kuststräcka längs fastlandet samt runt de två stora öarna Öland och Gotland. Kännetecknande för stora delar av området och i synnerhet de nordligaste delarna av det geografiska området är den särpräglade skärgårdsmiljön med myriader av små öar, kobbar och skär som skapar många biotoper lämpliga för strömmingens fortplantning.

För Västerhavet utpräglade karaktäristiska arter som rödspätta och makrill blir väldigt sällsynta så fort man når in i Östersjön. I fallet *Clupea harengus* finns alltså fisken på båda ställena, men det rör sig om flera olika genetiskt särskilda bestånd där mindre storlek och lägre fetthalt är karaktäristiskt för

”Ostkustströmmingen” jämfört med sill från Västerhavet. Såväl historiskt som i modern taxonomisk forskning betraktas sill och strömming som olika underarter.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Det svenska namnet strömming har ett okänt ursprung, men tros komma från fornsvenskans ”strömling” eller från en diminutivform av ordet ”strömil”, som beskriver ”en som far fram i flock”, och som ytterst är avlett av ”strömma”.

Strömmingen har samma latinska namn som sill (*Clupea harengus*) och klumpas i administrativa sammanhang ihop med sill. Likafullt finns det tydliga skillnader mellan sill och strömming, beskrivna redan av Linné (1761). Omfattande genetiska undersökningar bekräftar att strömming är en separat underart (*Clupea harengus membras*) med begränsat genetiskt utbyte med sill. Samma undersökningar fastslår även att gränsen mellan underarterna går i höjd med Kalmarsund. Denna namngräns mellan sill och strömming vid Kristianopel i Kalmarsund fastslogs av kungamakten redan på 1500-talet.

”Ostkustströmming” har fångats och tillretts sen urminnes tider inom det aktuella området. Den har utgjort en central del i livsmedelsförsörjningen inte bara för människor längs kusterna utan också för befolkningen i stora delar av inlandet. För kustbefolkningen var strömmingen historiskt den huvudsakliga födan. I syfte att konservera fisken och möjliggöra hushållning och handel har strömmingen dels rökts, fermenterats, saltats in och dels konserverats i ättikslag med eller utan kryddning.

Redan under 1500-talet insåg staten strömmingens särskilda värde och kronan etablerade så kallade hamnefisker längs den svenska kusten. Bara i området mellan Landsort och Öregrund fanns, under slutet av 1500-talet, 41 hamnefisker, alla inriktade på strömmingsfiske. Hamnefiskerna förlänades efterhand eller övergick i privat ägo, men samma platser, kända för sin rika fisktillgång, utnyttjas fram till våra dagar.

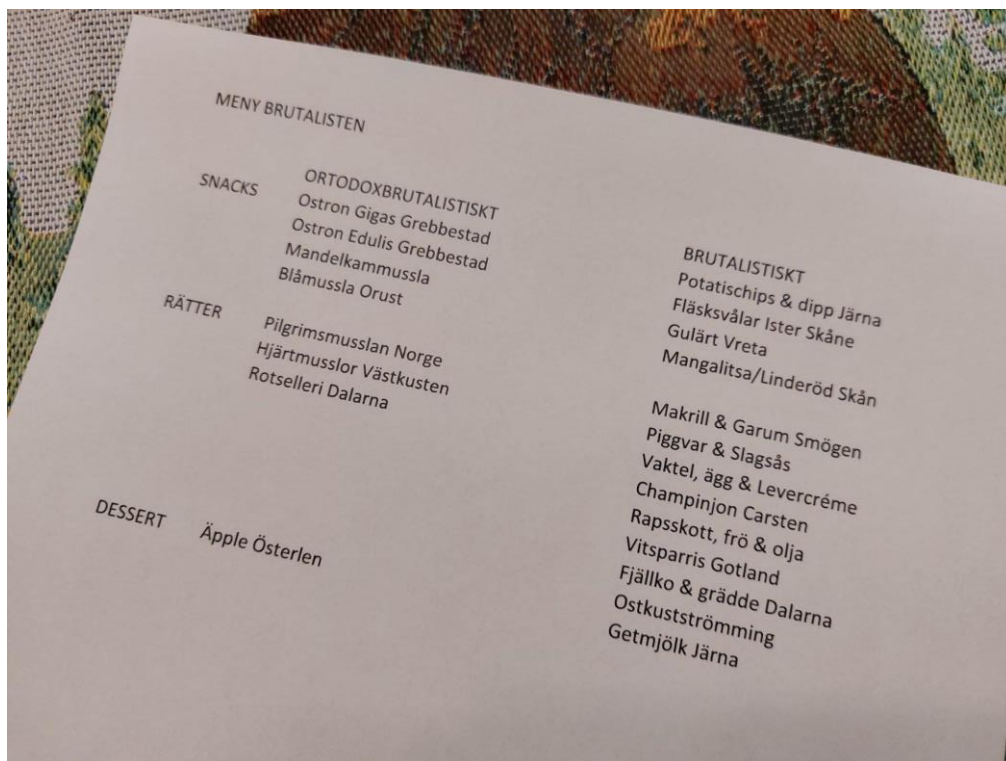
Fisket av ”Ostkustströmming” bedrivs traditionellt med garn, så kallade skötar, men numera också med trålar där en stor maskstorlek är viktig för att bara fånga de fiskar som är stora nog för humankonsumtion och samtidigt låta de mindre fiskarna kunna växa till sig. Fiskeplatserna, metoderna och fiskens smak varierar med säsongen vilket kräver omfattande kunskap om de lokala förhållandena för att bedriva strömmingsfiske. Eftersom fisket sker småskaligt kan fisken också landas och sorteras inom ett dygn vilket gör att produkten får en särskild kvalitet i försäljningsledet.

Man skiljer främst mellan vårlekande och höstlekande former, som fiskas på olika platser och även har olika kvalitéer. Bland den vårlekande strömmingen märks särskilt ”fjärdströmming” som specifik för ostkustens skärgårdsområden. Detta är en särskilt småväxt form.

Namnet ”Ostkustströmming” är väl förankrat tillbaka i tiden och figurerar vid en sökning på saken i många tidningsartiklar från runt om i landet. Handelsnamnet används också i regeringspropositionen 1976/77: 91 som rör prisregleringar på fisk. Figur 3 visar handelsnamnets aktuella användning i affär och figur 4 exemplifierar användning på krogen.



Figur 3. Färsk "Ostkustströmming" till salu i fiskaffär på Gotland.



Figur 4. "Ostkustströmming" på menyn på råvarufokuserade Stockholmskrogen Brutalisten.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap:

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos "Ostkustströmming" baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar, dels på mänskliga faktorer.

Naturgivna förutsättningar

Östersjön är världens största brackvattenhav där vattnet utgör ett mellanting mellan oceanernas saltvatten och sjöars och vattendrags sötvatten. Saltet i Östersjön har sitt ursprung i inflödet av saltvatten via Öresund, Stora och Lilla Bält i området mellan Skåne och Jylland. Beroende på väder och vind varierar inflödet av saltvatten till Östersjön mellan olika år. En tydlig saltgradient kan iakttas från Västerhavet och till det innersta av Bottniska viken.

Den låga salthalten, tillsammans med faktorer som vattentemperatur och födoslag gör att strömmingsbestånden i Östersjön och Ålands hav uppvisar genetiska och morfologiska skillnader jämfört med såväl strömming från Bottenhavet och Bottenviken som gentemot sill från egentliga Östersjön, trots att de räknas till samma art (*Clupea harengus*). Den strömming som finns inom det geografiska området har t.ex. fler ryggkotor än strömmingen som lever längs Norrlandskusten. Den låga salthalten i det geografiska området sammanfaller med att "Ostkustströmming" är större i storleken än den norrländska strömmingen och samtidigt mindre än sillen. Smaken skiljer sig också från de bägge andra där smaken av "Ostkustströmming" är mild med stor kropp av umami med sötaktiga inslag av hav, ostron, grädde och metall (rå), efter stekning ren mild smak av umami och grädde.

Skillnaderna i smak och textur hänger samman med skillnader i fettsyrasammansättningen. Smaken hos "Ostkustströmming" är avhängig innehållet av fett och fettsyrasammansättningen, där enkel- och fleromättade fettsyror av C18-längd (främst oljesyra) dominerar.

"Ostkustströmmingen" avviker tydligt från sillen längre söderut och i Västerhavet genom att ha en bättre hållbarhet. Där sillen blir lös i köttstrukturen och ganska snabbt kan börja lösa upp sig bibehåller "Ostkustströmmingen" en tydlig konsistens och textur, vilket sammanfaller med "Ostkustströmmingens" lägre fetthalt jämfört med sill från södra Östersjön. Jämfört med sill leder Östersjöns bräckta vatten till en långsammare tillväxt hos strömming, med mindre fett i muskulaturen. Fetthalten är typiskt 7–10 % där en högre fetthalt på makronivå uppmäts längre söderut vid högre salthalt. Texturen rå är halvsmältande. Experiment genomförda över flera årtionden visar att fettsyraprofilen är tydligt särskiljbar hos strömming från det geografiska området både jämfört med strömming från mer nordliga och sydliga delar av Östersjön.

Mänskliga faktorer

Smaken på "Ostkustströmming" påverkas av fler faktorer än de som har att göra med dess unika livsmiljö och genetik:

- djuplodande kunskap om biotopen
- snabb landning efter fångst
- fokus på kvalitet och hållbart fiske med skonsamma redskap

För att fånga strömming av rätt mognad, kvalitet och i tillräcklig mängd för ekonomisk bärkraft och samtidigt som en del i en långsiktig förvaltning av fiskeresursen behöver fiskaren djuplodande kunskaper om de lokala vattnen och viktiga fångstplatser. Detta är särskilt viktigt eftersom många av strömmingsbestånden är lokala. Eftersom fisket sker småskaligt kan fisken också landas och sorteras på ett sådant sätt att produkten får en särskild kvalitet och ryktbarhet i försäljningsledet. Fisket av "Ostkustströmming" bedrivs traditionellt med garn, så kallade skötar, men numera också med trålar där en stor maskstorlek är viktig för att bara fånga de fiskar som är stora nog för humankonsumtion och samtidigt låta de mindre fiskarna kunna växa till sig. Fiskeplatserna, metoderna och fiskens smak varierar med säsongen vilket kräver omfattande kunskap om de lokala förhållandena för att bedriva strömmingsfiske.

Ryktbarheten hos "Ostkustströmming" handlar sedan också om att den har fångats och tillretts sen urminnes tider inom det aktuella området. Den har utgjort en central del i livsmedelsförsörjningen inte

bara för människor längs kusterna utan också för befolkningen i stora delar av inlandet. För kustbefolkningen var strömmingen historiskt den huvudsakliga födan. I syfte att konservera fisken och möjliggöra hushållning och handel har strömmingen dels rökts, fermenterats, saltats in och dels konserverats i ättikslag med eller utan kryddning.

Redan under 1500-talet insåg staten strömmingens särskilda värde och kronan etablerade så kallade hamnefisker längs den svenska kusten. Bara i området mellan Landsort och Öregrund fanns, under slutet av 1500-talet, 41 hamnefisker, alla inriktade på strömmingsfiske. Hamnefiskerna förlänades efterhand eller övergick i privat ägo, men samma platser, kända för sin rika fisktillgång, utnyttjas fram till våra dagar.

Skillnaderna i salthalt har stor påverkan på de olika bestånden av fisken *Clupea harengus*. I administrativa sammanhang behandlas ofta allt som sill, men likafullt finns det tydliga skillnader mellan sill och strömming, beskrivna redan av Linné 1761. Omfattande genetiska undersökningar bekräftar att strömming är en separat underart (*Clupea harengus membras*) med begränsat genetiskt utbyte med sill. Samma undersökningar fastslår även att gränsen mellan underarterna går i höjd med Kalmarsund. Denna namngräns mellan sill och strömming vid Kristianopel i Kalmarsund fastslogs av kungamakten redan på 1500-talet.

”Ostkustströmming” är en central art för ekologi och kultur inom området. Den utgör näringsbas åt både rovfiskar, sälar och fåglar. Strömmingsfiske längs kusten och i skärgården har stora lokala variationer vilket kräver kunskap och erfarenhet som byggts upp under århundraden och traderats mellan generationer av fiskare vars utkomst varit avhängig strömmingsfisket. ”Ostkustströmming” är därför en nyckelart inte bara för områdets ekologi utan även för dess kulturhistoria.

5.4 Bevis på ursprung

”Ostkustströmming” säljs antingen direkt till konsument varvid ursprunget uppenbart säkerställs, eller också via grossist varvid märkning och dokumentation specificerar att det rör sig om

”Ostkustströmming” samt fiskarens namn och landningsplats vid sidan av andra relevanta uppgifter.

Fiskarna rapporterar in sina fångster till Havs- och vattenmyndigheten som är kontrollmyndighet för fiskens spårbarhet.

5.5 Kännetecken att kontrollera vid kontroll

”Ostkustströmming” är en fiskprodukt som utgörs av

1. vildfångade exemplar av fisken *Clupea harengus*
2. fiskade i del av Östersjön
3. landade och sorterade inom 24 h från vittjandet av fångstredskapet
4. där all? hantering sker inom det geografiska området

6 Källor

Andersson, Henrik C. (2016). *Fiskar i Stockholms skärgård*. Stockholm: Länsstyrelsen i Stockholms län

Aro, Tarja, et al. (2000). ”Effects of Season and Processing on Oil Content and Fatty Acids of Baltic Herring (*Clupea harengus membras*)” *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48.12 (2000): 6085–6093.

Guo, Baocheng, Zitong Li, och Juha Merilä. (2016) "Population genomic evidence for adaptive differentiation in the Baltic Sea herring" *Molecular ecology* 25.12 (2016): 2833–2852.

Lamichhaney, Sangeet, et al. (2012) "Population-scale sequencing reveals genetic differentiation due to local adaptation in Atlantic herring" *Proceedings of the National Academy of Sciences* 109.47 (2012): 19345–19350.

Linné, Carl von (1761) *Fauna Suecica* [Sistens Animalia Sueciae regni ...], 2nd ed. Stockholm: Laurentius Salvius.

Lind, Ylva, Tiina Huovila, and Reijo Käkelä (2018). "A retrospective study of fatty acid composition in Baltic herring (*Clupea harengus membras*) caught at three locations in the Baltic Sea (1973–2009)." *ICES Journal of Marine Science* 75.1: 330-339.

Om stödåtgärder på fiskets område. Regeringens proposition 1976/77: 91.

7 Bilagor

8 Ansökan framtagen av

Martin Ragnar, Matti Leino och Hans Naess i samarbete med Stockholms läns fiskareförbund. Sensorisk analys utförd av Towe Johnson, Maria Elf och Martin Ragnar.