

Ansökan om geografisk beteckning

Ansökan avser

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Ansökande grupp

PO Kustfiskarna Bottenhavet, % Carl-Åke Wallin, Rönnskär 12, 824 96 STOCKA

1. Beteckning

”Norrlandsströmming”

2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

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

3.2 Beskrivning av produkten

Produkten ”Norrlandsströmming” utgörs av vildfångade exemplar av fisken *Clupea harengus* från det geografiska området i Bottenhavet och Bottenviken. Fisken är normalt 12–20 cm lång och silverglänsande, men storleken kan variera. Fisken ska vara fångad endera med passiva redskap såsom nät/garn, insnärjningsnät, handlinor, bottengarn eller pilkmaskiner (föremål för kontroll). Vidare ska fisken vara landad och sorterad inom 24 h från vittjandet av fångstredskapet (föremål för kontroll).

”Norrlandsströmming” kan säljas hel eller filéad.

Näringsinnehåll per 100 g

Energi (kcal) 100–150

Fett (g) 4–8

Protein (g) 15–22

Texturen och smaken hos ”Norrlandsströmming” påverkas dels av fetthalten och dels av fettsyrasammansättningen, där C20- och C16- enkel- och fleromättade fettsyror, såsom palmitinsyra dominerar. Fetthalt och fettsyror varierar över fångstsäsongen, men också beroende på var fisken fångas.

”Norrlandsströmmings” organoleptiska egenskaper kan sammanfattas på följande vis:

Doft: Mörk tjärn, tång, tjära, buljong, umami (rå), efter stekning tang, jordigt örtigt, smöraktig

Textur: Fast på gränsen till krispig med fint tuggmotstånd (rå), efter stekning mjuk, len och smältande

Smak: Mild smak med stor kropp av umami med inslag av sjö, ovispad grädde, äggvita, grön sparris och musslor (rå), efter stekning stor kropp av rund umami med smöriga toner, nässlor, grön sparris, ägg och lagrad ost

Färgen på köttet är lätt genomskinligt med en rosa ton, medan det tillagat blir vitt eller gråvitt.

3.3 Foder

–

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

”Norrlandsströmming” 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) ”Norrlandsströmming” får ej frysas utanför det geografiska området i syfte att säljas under namnet ”Norrlandsströmming”.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

--

3.6 Särskilda regler för märkning

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

4. Beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området avgränsas i söder av Dalälvens utlopp och en rak ostlig 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 Bottenvikens kust från Haparanda i öster och i väster av kuststräckan och dess samhällen (d.v.s. även landet närmast havet – 1 km in i landet).

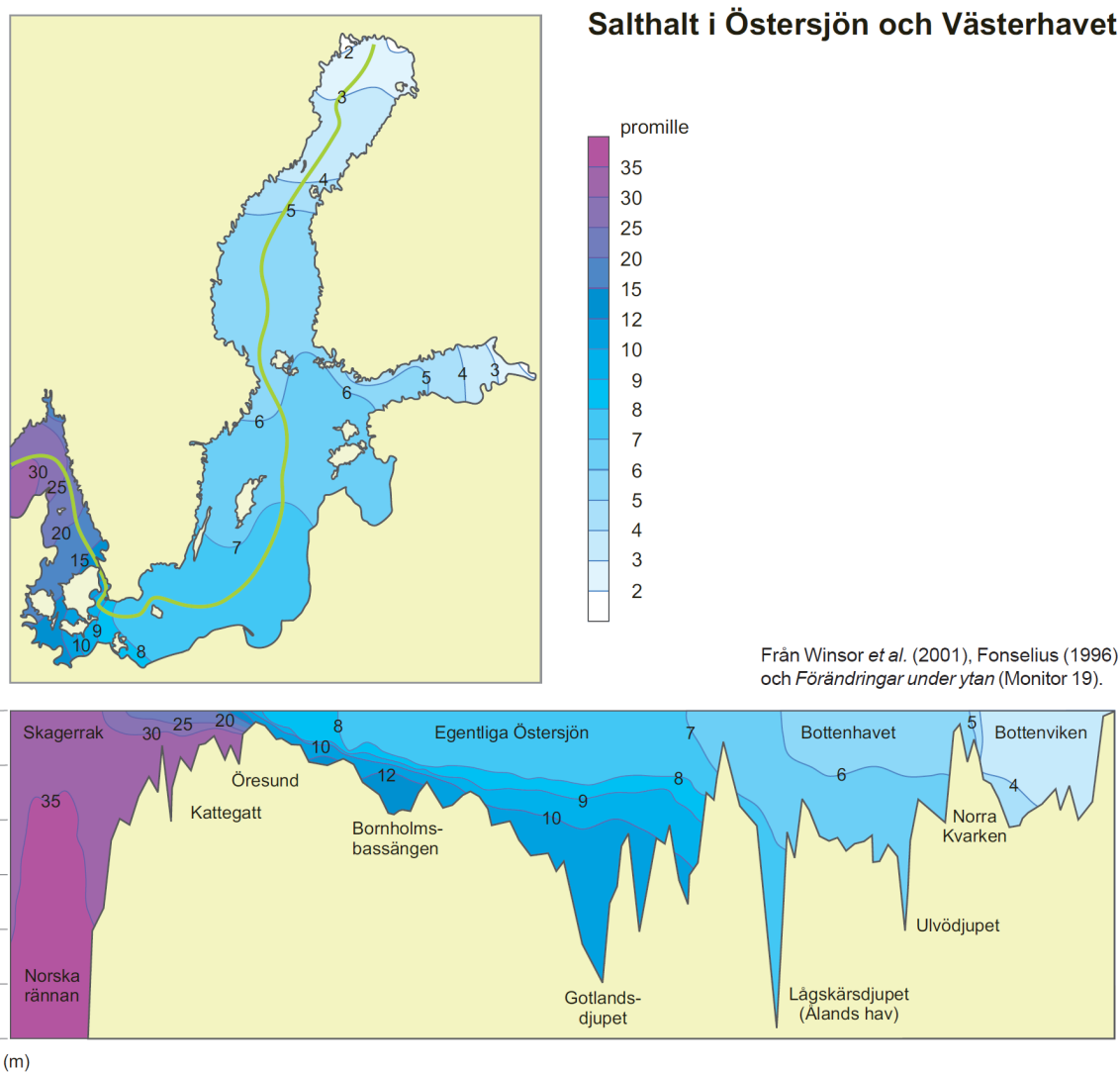


Figur 1. Det geografiska området sträcker sig från Dalälvens mynning i söder till Haparanda i norr.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Bottenhavet och Bottenviken är tillsammans med Östersjön världens största brackvattenhav där vattnet utgör ett mellanting mellan oceanernas saltvatten och sjöars och vattendrags sötvatten. Saltet i Bottenhavet och Bottenviken har sitt ursprung i inflödet av salt via Öresund och Bälten, men är också beroende av det fortsatta inflödet förbi Åland. Beroende på väder och vind varierar inflödet av saltvatten till Bottenhavet och Bottenviken mellan olika år. Tillflödet av sötvatten från Norrlandsälvarna späder ut salthalten ytterligare. En tydlig saltgradient kan iaktas från Västerhavet och till det innersta av Bottenviken såsom närmare illustreras i figurerna nedan.



Figur 2. Salthaltsgradienter från Skagerrak till Bottenviken.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Det svenska namnet ”strömning” har ett okänt ursprung, men tros komma från fornsvenskans ”strömning” eller från en diminutivform av ordet ”strömil”, som beskriver ”en som far fram i flock”, och som ytterst är avlett av ”strömma”. Strömningen har samma latinska namn som sill (*Clupea harengus*) och klumpas i administrativa sammanhang ihop med sill. Likafullt finns det tydliga skillnader mellan sill och strömning, beskrivna redan av Linné (1761). Omfattande genetiska undersökningar bekräftar att strömning 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 Kalmar sund. Men också mellan strömmingsbestånden i resterande Östersjön med Bottenhavet och Bottenviken finns genetiska och morfologiska skillnader. Den strömning som finns längs Norrlandskusten har t.ex. färre ryggekotor än strömningen längs Svealands och Götalands kuster. Ett antal gener, i synnerhet gener inblandade i fiskens osmosreglering, visar också tecken på riktad selektion i de olika bestånden som en anpassning till varierande salthalt och temperatur.

Vid Höga kusten är det kommersiella fisket, vari i fisket på "Norrlandsströmming" utgjorde kärnan, månghundraårigt och startade med gävlefiskare som var dåtidens benämning på fiskande borgare från Gävle. Gävlefiskarna började tidigt söka sig norrut redan på 1400-talet med sina haxar, d.v.s. tvåmastade hel- eller halvdäckade segelskutor som ägdes av flera fiskare. Gävlefiskarnas turer ökade avsevärt från år 1557, då de fick privilegium av Gustav Vasa att fiska längs Norrlandskusten mot att de erlade var tionde tunna i skatt till staten. Gävlefiskarna ska ha varit verksamma vid 87 hamnar (fiskelägen) från Hälsingland i söder till Granön och Holm(arna) i Grundsunda i norr. Till dessa fiskelägen hör bland annat: Skagshamn, Skeppsmalm, Grisslan, Trysunda, Ulvöhamn, Sandviken, Marviksgrunnan, Norrfällsviken, Bönhamn, Fällvikshamnen, Berghamn och Storön. Ett tydligt spår av Gävlefiskarnas storhetstid är bland annat Ulvö kapell som är Norrlands äldsta daterade byggnad från 1622.

Höga kusten omnämns som "Strömmingskusten" år 1944 av zoologen och författaren Carl Fries för att betona strömmingsfiskets betydelse för denna del av svenska kusten. Ett påtagligt inslag i naturen längs Norrlandskusten är landhöjningen. Många fiskelägen och hamnar har blivit odugliga eftersom landhöjningen är närmare 1 cm per år. Höga kusten har den högsta kustlinjen i Sverige och har därför inte drabbats lika hårt av landhöjningen som näraliggande och mer låglänta kustområden.

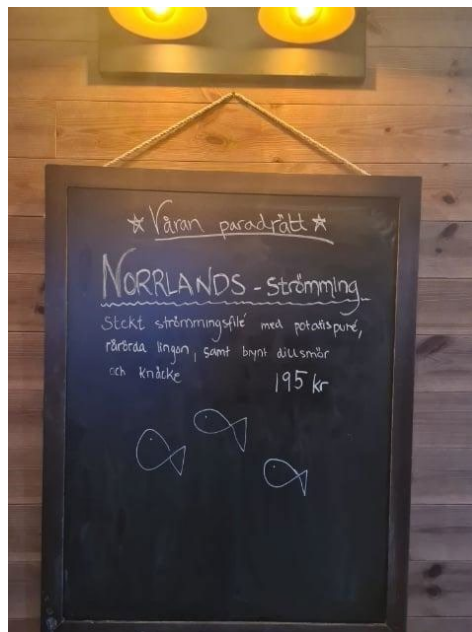
Namnet "Norrlandsströmming" dyker första gången upp i svenska dagstidningar år 1813 och används flitigt som ett handelsnamn i annonsering särskilt från 1870-talet och till tidigt 1940-tal. Figur 3 ger ett historiskt exempel medan Figur 4 och 5 ger aktuella exempel.



Figur 3. Annonser för Norrlandsströmming i Enköpings tidning 1882-10-11.



Figur 4. ”Lökströmming av Norrlandsströmming” – exempel på hur handelsnamnet används idag.



Figur 5. ”Norrlandsströmming” på restaurangmeny.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap

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

Naturgivna förutsättningar

Bottenhavet och Bottenviken är tillsammans med Östersjön världens största brackvattenhav där vattnet utgör ett mellanting mellan oceanernas saltvatten och sjöars och vattendrags sötvatten. Saltet i Bottenhavet och Bottenviken har sitt ursprung i inflödet av salt via Öresund och Bälten till Östersjön, men är också beroende av det fortsatta inflödet förbi Åland. Beroende på väder och vind varierar inflödet av saltvatten till Bottenhavet och Bottenviken mellan olika år. Tillflödet av sötvatten från

Norrlandsälvarna späder ut salthalten ytterligare. Tydligt lägre salthalt råder i området norr om Ålands hav, d.v.s. från det geografiska områdets sydgräns och norrut.

Den särskilt låga salthalten, tillsammans med faktorer som vattentemperatur och födoslag gör att strömmingsbestånden i Bottenhavet och Bottenviken uppvisar genetiska och morfologiska skillnader jämfört med strömming och sill från Egentliga Östersjön, trots att de räknas till samma art (*Clupea harengus*). Den strömming som finns längs Norrlandskusten har t.ex. färre ryggkotor än strömmingen längs Svealands och Götalands kuster. Den särskilt låga salthalten i det geografiska området sammanfaller med att "Norrlandsströmming" är mindre i storleken och har en smak och textur som på ett avgörande sätt skiljer sig från den hos strömming i egentliga Östersjön. Till skillnad från annan strömming har "Norrlandsströmming" en mild smak med stor kropp av umami med inslag av sjö, ovispad grädde, äggvita, grön sparris och musslor (rå).

Skillnaderna i smak och textur hänger samman med skillnader i fettsyrasammansättningen. Smaken hos "Norrlandsströmming" är avhängig innehållet av fett och fettsyrasammansättningen, som domineras av C20- och C16- enkel- och fleromättade fettsyror, såsom palmitinsyra. Denna fettsyrasammansättning tros bero på högre halter av kiselalger i Bottenhavet och Bottenviken som påverkar näringskedjans sammansättning. Fetthalt och fettsyror varierar över fångstsäsongen, men också beroende på var strömmingen fångas. Jämfört med sill från södra Östersjön leder Bottenhavets och Bottenvikens bräckta vatten med allt lägre salthalt till en långsammare tillväxt hos strömming, med mindre fett, typiskt 4–8 % i muskulaturen. Den låga fetthalten i "Norrlandsströmming" påverkar konsistens och munkänsla. En direkt konsekvens är att den lämpar sig särskilt väl för konservering genom syring till surströmming. Smaken av "Norrlandsströmming" påminner om en insjöfisk snarare än en havsfisk.

Mänskliga faktorer

Smaken på "Norrlandsströmming" 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 "Norrlandsströmming" bedrivs traditionellt med garn, s.k. skötar, men även andra passiva fiskeredskap förekommer.

Ryktbarheten hos "Norrlandsströmming" handlar sedan också till stor del om produktens helt fundamentala kulturhistoria inom området, som en nyckelart för det geografiska områdets ekologi, historia och gastronomi. Strömmingsfiske längs kusten och i skärgårdarna 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.

Då ”Norrlandsströmning” har fångats och tillretts sen urminnes tider inom det aktuella området har den haft en central del i livsmedelsförsörjningen inte bara för människor längs kusterna utan också för stora delar av inlandets befolkning. För kustbefolkningen var ”Norrlandsströmning” historiskt den huvudsakliga födan. I syfte att konservera fisken och möjliggöra hushållning och handel har ”Norrlandsströmning” både saltats in, fermenterats eller konserverats i ättikslag med eller utan kryddning.

”Norrlandsströmning” har också satt stora spår i gastronomin längs Sveriges långa nordliga ostkust. Den har tillagats med många olika metoder: stekt, rökt, kokt, inlagd, saltad m.m. Det är en fisk som både är vardagsmat men även har sin givna plats på julbordet. I norr steks ofta den urtagna ”Norrlandsströmningen” vänd i lite mjöl och äts direkt klämd mellan två smörade skivor tunnbröd, vilket ses som en folklig delikatess.

”Norrlandsströmning” utgör därmed en viktig del av Sveriges och Norrlandslänens gastronomiska kulturarv och har även idag en stor regional betydelse som både är lönsam och bidrar till en levande landsbygd och en blomstrande turismnäring. Norrlandskusten hyser ett småskaligt yrkesfiske som i hög grad baserar sin försäljning på produkter av ”Norrlandsströmning” med en tydlig regional identitet. Till dessa produkter räknas bland annat Saltströmning (Hälsingland), Lökströmning (Hälsingland), Böckling (Gästrikland), Surströmning (Hälsingland, Medelpad och Ångermanland), Brunnen strömning (Norrbottnen) samt Sotare (Gästrikland och Hälsingland).

5.4 Bevis på ursprung

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

Yrkesfisket längs Norrlandskusten är organiserat i producentorganisationer och har därför långtgående krav att bidra till fiskprodukternas spårbarhet och konsumenternas tillgång till fullständig information. En stor del av yrkesfiskarna är livsmedelsproducenter som bedriver direktförsäljning till konsumenterna. Det förekommer regelbundna livsmedelskontroller av ansvariga kontrollmyndigheter som säkerställer att företagarna har godkända lokaler och en adekvat kunskap som säkerställer en hög kvalitet på de produkter som saluförs på marknaden. En ytterligare kvalitetsaspekt är att flera av medlemmarna återkommande har vunnit priser för sina produkter vid SM i Mathantverk där företagarna kan tävla i olika tävlingsklasser.

5.5 Kännetecken att kontrollera vid kontroll

”Norrlandsströmning” är en fiskprodukt som utgörs av

1. vildfångade exemplar av fisken *Clupea harengus*
2. fiskade i Bottenhavet eller Bottenviken
3. landade och sorterade inom 24 h från vittjandet av fångstredskapet
4. där den inledande hantering sker inom det geografiska området

6 Källor

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.

Lind, Ylva, Tiina Huovila, and Reijo Käkälä (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.

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

Thurfjell, Jan och Erixon, Jerry Erixon. *Silvret blev till guld*, Grundsunda Framtidsgrupp

7 Ansökan framtagen av

Matti Leino, Martin Ragnar och Hans Naess i samarbete med PO Kustfiskarna Bottenhavet. Sensorisk analys utförd av Riina Noodapera och Martin Ragnar.