

Ansökan om skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

för

”Rökt Vättersik”



Ansökande grupp: Vätterns Fiskareförbund,
c/o Jonny Stål,
Heda Hedlycke 1,
599 94 Ödeshög

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

Produktbeskrivning

”Rökt Vättersik” är vildfångad sik (*Coregonus ssp.*) från Vättern som rökts i rökugn eldad med alved.

”Rökt Vättersik” uppvisar följande egenskaper:

Storlek: Vanligen 0,3 – 0,6 kg men större exemplar kan förekomma.

Fett: 0,5 och 2,5 %. Fetthalten varierar beroende på fångstplatsen.

Färg utsida: Från mörk nougat med dragning åt violett (ryggen) och mörk kaffe latte med dragning åt mässing (buken) till ljus mässings skimrande.

Färg kött: Varierade ljusa till mörkare nyanser av *Caput mortuum* med dragning åt nougat.

Konsistens: Fiskköttet har en tydlig tillagad känsla, som ger ett behagligt tuggmotstånd

Smak: En djup sälta och en tydlig röksmak samt en något söt-syrlig ton av tjära.

Doft: En djup distinkt rökdoft.

Till rökningen används torkad alved som till största delen kommer från området kring Vättern. Även ved från körsbärsträd kan användas.

Råvaror:

Vildfångad sik (*Coregonus ssp.*) från Vättern, så kallad Vättersik. Siken är en laxfisk som, liksom övriga laxfiskar, har en liten fettfena på ryggens bakre del. Siken är kraftigt byggd med avlång, spolformad kropp. Den kräver kallt och förhållandevis syrerikt vatten för att trivas.

Övriga råvaror: Salt (NaCl).

Foder:

Vättersikens lever huvudsakligen av glacialrelikta små kräftdjur, bland annat *Mysis sp.*, *Pallasea sp.* och *Pontoporeia sp.*, fiskrom, snäckor, musslor, kräftdjur och småfisk som förekommer naturligt i Vättern.

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

Vättersiken fiskas med bottensatta och lätt flötade garn med tunn tråd (0,17 mm) och maskstorlek 80 – 92 mm sträckt maska (40 – 46 mm mellan knutarna). Det huvudsakliga fisket sker under perioden augusti till november. Under denna period fiskas siken på relativt grunt vatten, maximalt 30 meters djup, utanför lekplatserna. På själva lekplatserna råder fiskeförbud från den 15:e september.

Under december månad sker fisket på djupare vatten, från ca 60 meters djup i början av perioden och sedan allt djupare ner mot 110 meter. Under januari och februari fiskas den sik som kallas djupsik vilken leker i sjöns djupaste delar 90 - 120 meter.

När fiskar som simpa och nors börjar leka på våren kan siken, som äter både rom och nors, fiskas på ett djup av ca 20 meter. Under perioden maj till augusti fiskas sik på grunt vatten där den bland annat äter små snäckor.

Den fångade siken rensas och sköljs på vägen hem från fiskeplatserna. Beroende på årstid och temperatur kyls siken under transporten med krossad is. Vid ankomst till hamnen fryses fisken så snabbt som möjligt. Fisken får inte ligga isad i längre än två dygn innan den fryses. Den frysta fisken analyseras på förekomsten av eventuella miljögifter innan den saluförs eller används till framställning av "Rökt Vättersik".

Den Vättersik som ska förädlas till "Rökt Vättersik" förvaras fryst till dess att den ska rökas. Inför rökningen tinas fisken och läggs i saltlag (7 – 11 % NaCl) i ett dygn. Rökning sker i rökugnar som eldas med alved. Även ved från körsbärsträd kan användas. Veden kommer till största delen från det område som beskrivs i avsnittet *Beskrivning av det geografiska området*.

När fisken är färdigrökt får den vila 30 – 60 minuter vid 15° C så att köttet sätter sig innan den kyls ner. Under rökningssprocessen minskar vikten hos den rökta fisken med ca 10 % till följd av vätskeförlusten.

Siken röks huvudsakligen under sommarmånaderna då efterfrågan är som störst.

När fisken är färdigrökt får den vila en stund så att köttet sätter sig innan rökta Vättersiken kyls ner. Detta sker inom den tid som föreskrivs av livsmedelslagstiftningen. "Rökt Vättersik" säljs färsk i lösvikt eller vakuumpförpackad för ökad hållbarhet.

Vätterns Fiskareförbund kontrollerar att den fisk som saluförs under beteckningen "Rökt Vättersik" uppfyller kraven i produktspecifikationen.

Fisket och fiskebeståndet i Vättern övervakas kontinuerligt.

Spårbarhet

Vätterns Fiskareförbund svarar för kontroll av efterlevnaden av nedanstående regler för att garantera spårbarhet för "Rökt Vättersik" från fiske till färdigrökt produkt.

- Varje parti fångad Vättersik förses med ett batchnummer som följer fisken i det aktuella partiet till slutkund.
- Fiskaren för fångstjournal med uppgift om fångad mängd Vättersik, tidpunkt för fångst, fångstplats och batchnummer.
- I det fall fiskaren och rökaren inte är samma person ska, vid leverans till rökeriet, det aktuella partiet Vättersik åtföljas av utdrag ur fångstjournalen i två kopior. Kopiorna signeras

av fiskaren och rökaren som, var och en för sig, arkiverar det undertecknade utdraget i minst 3 år.

- Rökaren ska föra rökerijournal, med uppgift om batchnummer, vikten på den Vättersik som ska rökas och vikten på den färdigrökta Vättersiken. Under rökningprocessen förlorar fisken vätska vilken medför att vikten minskar med ca 10%.
- Vid leverans från rökeriet ska: a) ett parti färskrökt "Rökt Vättersik" åtföljas av ett av rökaren signerat utdrag ur rökerijournalen b) vakuumpförpackad "Rökt Vättersik" vara försedd med fiskpartiets batchnummer.

Produktens särskilda egenskaper

På grund av det näringsfattiga vattnet i Vättern är Vättersiken magrare än sik fångade i andra vatten.

Tack vare den relativt låga fetthalten har "Rökt Vättersik" ett betydligt fastare kött med ett angenämare tuggmotstånd än andra på marknaden vanligt förekommande rökta fiskar. Det lägre fetthalten bidrar också till att smaken hos "Rökt Vättersik" är elegantare och subtilare än den som återfinns hos andra vanligt förekommande typer av rökt fisk.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav utöver vad som kommer av de allmänna märkningsreglerna

Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Rökt Vättersik" består av sjön Vättern samt omgivande landområde inom ett avstånd av 10 km från vattenlinjen vid normalvattenstånd. (Se bifogad karta)

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Vättern, Sveriges näst största sjö och Europas femte största sjö, är belägen i sydöstra delen av Sverige. Den norra delen av Vättern ligger i landskapet Närke, den östra delen i Östergötland, den södra i Småland medan den västra delen ligger i Västergötland.

Vättern är en långsmal sjö med en längd av ca 135 km och en maximal bredd av 31 km. I medeltal är bredden dock endast ca 14 km. Vid normalt vattenstånd ligger vattenytan ca 88,5 meter över havet.

Vätterns tillrinningsområde är förhållandevis litet (6376 km²) sett till sjöns storlek (1885 km²) och består huvudsakligen av skogsrika områden vid Hökensås och Tiveden i väster respektive norr, småländska höglandet i söder och slätterna vid Vadstena i öster. Sjön har sitt utlopp i nordöst där vattnet via Motala ström rinner ut i Bråviken i Östersjön. Den beräknade vattenomsättningshastigheten är 60 år.

Vättern kan indelas i två huvudområden. Storleksmässigt dominerar den djupa öppna delen i söder. Sjöns största djup, 128 meter, finns söder om Visingsö, Vätterns enda större ö. Övriga öar är relativt små och huvudsakligen belägna inom det betydligt grundare skärgårdsområdet i norr. Medeldjupet i Vättern är 40 meter.

För ca 600 - 900 miljoner år sedan uppstod den förkastningsspricka berggrunden i vilken Vättern är belägen. Genom en rad nedisningsperioder har landskapet därefter omformats och de höga omgivande bergen planats ut. Av förkastningsbrantens östra sida återstår i dag höjdparter som reser sig mer än 200 meter över Vätterns yta (ca 300 m över havsytan). Förkastningsbranten är som mäktigast mellan Huskvarna och Gränna och avtar sedan norrut mot Hästholmen där den i stort sett är försvunnen. Norr om Hästholmen domineras landskapsbilden av urbergshorsten Omberg med sina branta sluttningar. I Vätterns nordöstra del möter sjön Östgötaslättnens flacka landskap. Väster därom, kring Tiveden, är landskapet sprickdalsbetonat vilket söderut övergår i Hökensåsområdet, en högplatå som sträcker sig ner till sjöns södra del.

Berggrunden i området utgörs till största delen av urberg bestående av graniter och gnejsrar. På vissa ställen överlagras urberget av yngre bergarter såsom Visingsöformationen, kalksten, lerskiffrar och kambrosilurbergarter.

På Vätterns östra sida dominerar moränjordar, oftast av begränsad mäktighet. I området kring Gränna och på Östgötaslätten är dock jordtäcket tjockare och mer fruktbart. På Vätterns västra sida dominerar grovkorniga sediment vilka är genomsläppliga för vatten som därmed fyller på Vättern och bidrar till sjöns låga vattentemperatur.

Klimatet vid Vättern kännetecknas av förhållandevis svala somrar och milda vintrar. Årsmedelnederbörden är 650 mm/år. Den västra sidan om Vättern får en något högre nederbördsmängd än den östra sidan. Området runt sjön är vintertid känt för att vara snörikt då det bildas mycket nederbörd som kommer in från sjön.

Vätterns klara, kalla och näringsfattiga vatten gör att sjön används som dricksvattentäkt för ca 250 000 människor.

Sedan 1970-talet övervakas vattenkvaliteten i Vättern av Vätternvårdsförbundet, en sammanslutning av kommuner, landsting, länsstyrelser, företag m.fl. runt Vättern. Syftet är att bevara Vättern som näringsfattig klarvattensjö, säkerhetsställa kvalitén på Vätterns vatten som dricksvattentäkt och bevara yrkes- och fritidsfisket i sjön.

Vättern bedöms ha gynnsam bevarandestatus enligt EU:s naturvårdsdirektiv.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:

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

Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Vättern avskildes från det som i dag är Östersjön för ca 8 000 år sedan. I dag ligger Vätterns vattenyta 88, meter över östersjöns vattennivå. På grund av att Vätterns isolering från övriga vattensystem har Vättersiken utvecklats separat från övriga sikpopulationer. Vättersiken är därför genetiskt skild från andra populationer av sikar (*Coregonus ssp.*).

Vättern är en kallvattensjö (medelvattentemperaturen är ca 10 °C) med klart (siktdjupet är ca 15 m) och näringsfattigt vatten där det råder balans mellan kväve och fosfor (vattenkemiska analyser visar på hög eller god status). Sjöns kalla vatten ger utrymme för typiska kallvattenarter bland annat Vättersiken.

Vättern hyser hög biologisk mångfald. Här påträffas 31 fiskarter och mer än 400 arter av djur- och växtplankton varav en del är så kallade glacialrelikter. De små glacialrelikta kräftdjuren utgör den huvudsakliga födan hos unga Vättersikar. När Vättersiken blir större övergår den till en föda bestående av bottendjur, som snäckor, musslor och kräftdjur. Som vuxen lever Vättersiken inte av djurplankton.

Den kalla och näringsfattiga miljön i Vättern påverkar sikarna så att de blir förhållandevis småväxta (vanligen 0,3 – 0,6 kg) och har en låg fetthalt (0,5 - 2,5 %). Detta medför att "Rökt Vättersik" får speciella egenskaper som skiljer den från andra typer av rökt sik.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Att fiska och röka sik är ett traditionellt hantverk som baseras på kunskaper som samlats under generationer och som ofta gått i arv inom släkten/familjen. Framställningen av "Rökt Vättersik" har historiskt varit av stor betydelse för befolkningen runt Vättern.

Traditionellt har det varit fiskarna som själva rökt och salufört "Rökt Vättersik", en tradition som i huvudsak fortfarande är levande även om det i dag finns de som endast fiskar eller röker sik.

Vättersiken uppträder på olika platser runt Vättern beroende bland annat på födotillgång och årstid. Fiskaren måste därför vara bekant med bland annat Vättersikens årstidsbundna vandringar i samband med sökande av föda och, för fisket, välja de platser i sjön där siken har störst sannolikhet att uppträda under aktuella förhållandena.

Vid rökning av siken måste rökningen anpassas till en rad faktorer för att produkten ska få de egenskaper som kännetecknar "Rökt Vättersik". Rökningssprocessen måste bland annat anpassas

till årstid, väderlek och lufttryck. Även fångstperioden – när på året siken fångas – påverkar rökningens processen. Kännedom om varje rökugns speciella egenskaper – hur mycket rök ugnen producerar och hur den fördelar sig i ugnen – är också av avgörande betydelse för slutproduktens egenskaper.

Då varje rökugn har sina speciella egenskaper följer rökarna en rökningens procedur som är anpassad till den aktuella rökugnen. För att få en jämn rökning kan rökaren, beroende på ugnens beskaffenhet, vara tvungen att flytta runt siken i ugnen under rökningens processen. Rökutvecklingen i ugnen kontrolleras genom växelvis användning av torkad och blötlagd eller färskhuggen alved.

Den tid som krävs för rökningen beror bland annat på temperaturen (vanligen 70 - 80 °C) och rökutvecklingen i ugnen. Rökaren avgör när siken är färdigrökt genom att känna på fiskens konsistens, lukta på fisken samt känna efter hur hårt fenorna sitter fast.

Rökarens kännedom om Vättersikens såväl som rökugnens speciella egenskaper är av avgörande betydelse för de egenskaper som kännetecknar "Rökt Vättersik".



Källor:

Karlsson, M. Kontrollprogram för sikfisket i Vänern och Vättern.

IVL: Årsrapport 2015.

Palm, S.: SLU personlig kommunikation gällande genetisk variation.

SMHI: Vattennivåer, tappningar, vattentemperaturer och is i Vättern.

Svärdson, G., Filipsson, O., Fürst, M., Hanson, M. & N.-A. Nilsson, 1988: Glacialrelikernas betydelse för Vatteninformation Sverige.

Miljödata-MVM

Vätterns fiskar. Sötvattenslaboratoriet, nr 15.

Vätternvårdsförbundet: Utveckling av sikfisket i Vättern – ett samverkansprojekt med fiskare och forskare.

Vätternvårdsförbundet: Bakgrundsdokument till Förvaltningsplan för fisk & fiske i Vättern 2009–2013.

Vätternvårdsförbundet: Fiske och fiskar i Vättern.

Vätternvårdsförbundet: Uppföljning av vattenvårdsplan samt revidering för 2020.

Exempel på omnämningen i olika medier:

Visit Östergötland

<https://www.visitostergotland.se/160008/Vatternakvariet/>

Sveriges Radio

<https://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=91&artikel=6149075>

Smålandsturism

<https://smalandsturism.se/en/omvarldsbevakning/en-attraktiv-maltidsdestination/page:2>

Reseguiden

<https://www.reseguiden.se/diskussioner/runt-vattern-4727>

Nilsbuss & KBresor

<http://images.eniro.com/file/customer-web/SE/17547890/profilepage/PSMPDF/5726.pdf>

Future Winds

<http://www.futurewinds.se/67872009.htm>