

# 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 Bottenhavet och Bottenviken (föremål för kontroll). Fisken är normalt 12–20 cm lång och silverglänsande. ”Norrlandsströmming” har en mild och finstämd fisksmak och en mjäll konsistens i tillagad form. 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”.

”Norrlandsströmming” kan säljas hel, filéad, rökt (som då benämns ”Böckling av Norrlandsströmming”), saltad, inlagd eller torkad, där det är råvaran i de beredda produkterna av ”Norrlandsströmming” som skyddet avser.

Rå ”Norrlandsströmming” har en metallisk och något järnaktig smak. En lätt bitterhet och smakaromer som förknippas med oljighet finns även med i den organoleptiska smakpaletten. Tillagad framträder salta och en försiktig antydning av tjära. I texturen är ”Norrlandsströmming” fast med tuggmotstånd som rå, medan den tillagad blir mycket mjäll och lätt faller isär i köttet. Färgen på köttet är lätt genomskinligt med en rosa ton, medan det tillagat blir vitt eller gråvitt. ”Norrlandsströmming” smakar i vissa avseenden mer av insjöfisk än av havsfisk.

### Näringsinnehåll per 100 g

Energi (kcal)	100–150
Fett (g)	4–8
Protein(g)	15–22

### 3.3 Råvaror

--

### 3.4 Foder

”Norrlandsströmmingen” äter huvudsakligen djurplankton, men också bottendjur såsom pungräka samt till viss utsträckning även småfisk. Andelen kiselalger ökar i den nordliga delen av Östersjön, vilket påverkar hela näringskedjan och även födoval och därmed organoleptiska egenskaper hos strömmingen. Strömmingen letar efter föda med synen och upptäcker födan först på några millimeters avstånd. Strömmingen äter mest på sommaren under varmvattenperioden och slutar så gott som helt att äta då vattentemperaturen sjunker under 2 °C.

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

”Norrlandsströmming” utgörs av *Clupea harengus* fångad inom det geografiska området. Fisken ska vara landad inom 24 h från vittjandet av fångstredskapet (föremål för kontroll). Fisken tas ur och får filéas om så önskas. Den urtagna fisken eller filéerna kyls eller fryses. Dessa moment (=inledande hantering) ska ske inom det geografiska området (föremål för kontroll). Hel ”Norrlandsströmming” får ej frysas utanför det geografiska området för att säljas med beteckningen ”Norrlandsströmming”. Färsk ”Norrlandsströmming” får hanteras vidare, t.ex. filéas och filéerna kan frysas av återförsäljare utanför det geografiska området och säljas med beteckningen ”Norrlandsströmming”. Annan beredning såsom rökning, saltning, inläggning och/eller tillagning får ske utanför det geografiska området.

### **3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.**

--

### **3.7 Särskilda regler för märkning**

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

## **4. Beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiska området avgränsas i söder av Dalälvens utlopp och en rak 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 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).

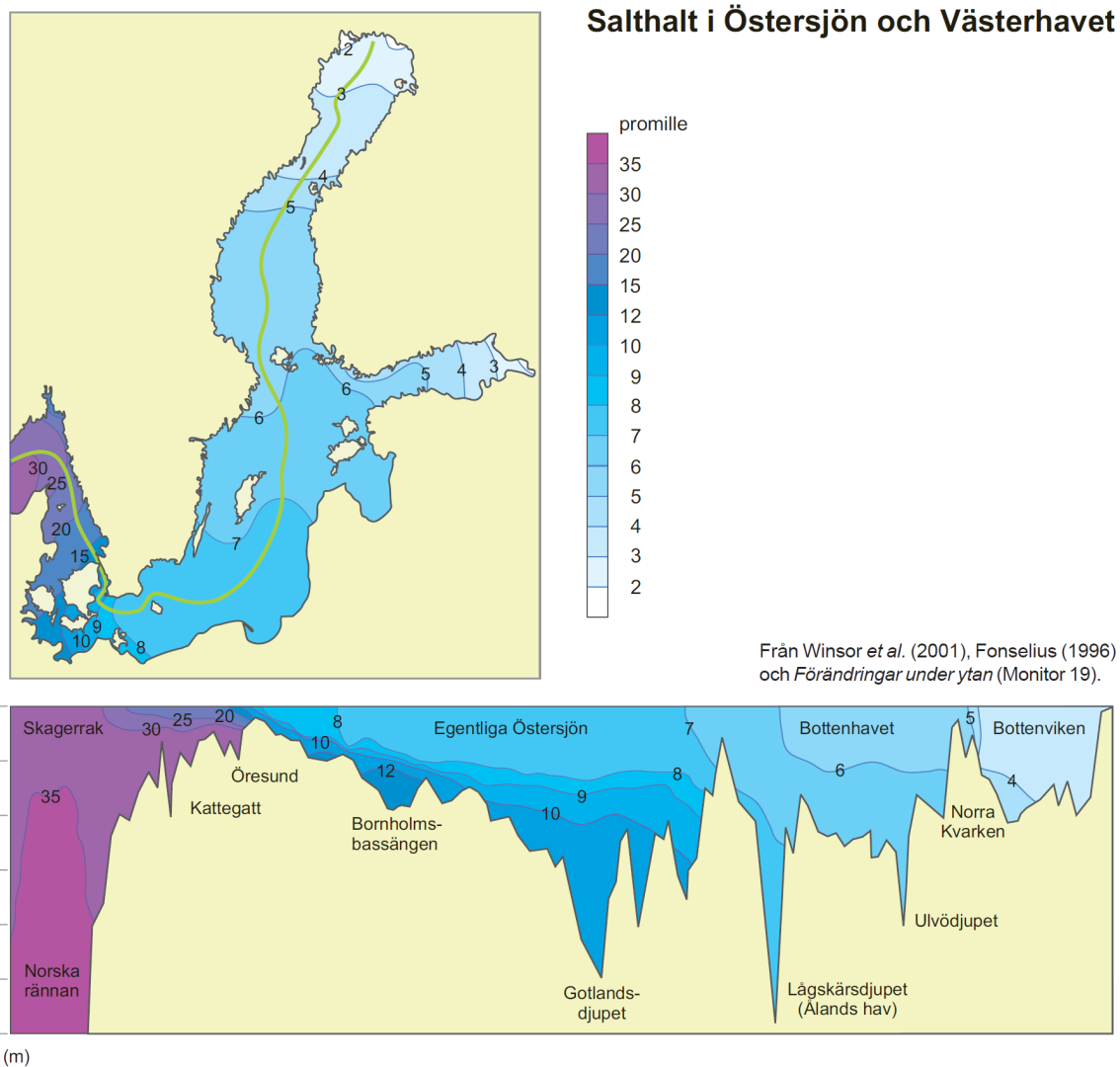


Figur 1. Det geografiska området sträcker sig från Dalälvens mynning i söder till Haparanda i norr.

## 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 iakttas 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

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. Men också mellan strömmingsbestånden i resterande Östersjön med Bottenhavet och Bottenviken finns genetiska och morfologiska skillnader. Den strömming som finns längs Norrlandskusten har t.ex. färre ryggekotor än strömmingen 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.

Strömming har fångats och tillretts sen urminnes tider inom det aktuella området. Den har haft en central del i livsmedelsförsörjningen inte bara för människor längs kusterna utan också för stora delar av inlandets befolkning. För kustbefolkningen var strömmingen historiskt den huvudsakliga födan. I

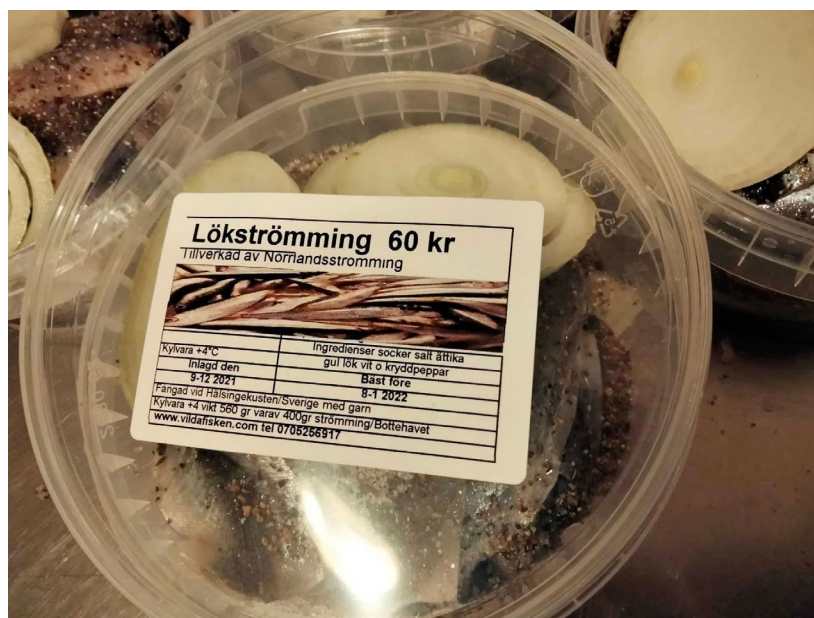
syfte att konservera fisken och möjliggöra hushållning och handel har strömmingen både saltats in, fermenterats eller konserverats i ättikslag med eller utan kryddning.

Fisket av "Norrlandsströmming" bedrivs traditionellt med garn, s.k. skötar. 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 på ett sådant sätt att produkten får en särskild kvalitet i försäljningsledet. Man skiljer främst mellan vårlekande och höstlekande former av "Norrlandsströmming", som fiskas på olika platser och även har olika kvalitéer.

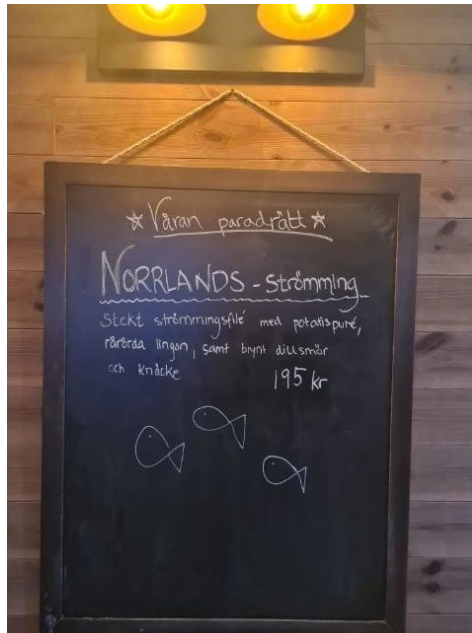
Namnet "Norrlandsströmming" dyker första gången upp i svenska dagstidningar år 1813 och används flitigt som ett handelsnamn i annonsering särskilt från 1870-talet och till tidigt 1940-tal. Figur 3 ger ett historiskt exempel medan Figur 4 och 5 ger aktuella exempel.



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



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



Figur 5. "Norrlandsströmming" på restaurangmeny.

"Norrlandsströmming" har 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

"Norrlandsströmmingen" vänd i lite mjöl och äts direkt klämd mellan två smörade skivor tunnbröd, vilket ses som en folklig delikatess.

"Norrlandsströmming" fiskas småskaligt längs Norrlandskusten under hela året med tyngdpunkt på den vårlekande strömmingen under perioden april–juni då yrkesfisket bland annat förser surströmmingsindustrin med råvaror till sina produkter. Yrkesfisket utgörs i stor utsträckning av mindre företag där yrkesfiske i kombination med förädling har bidragit till att skapa lönsamma företag med en stark ställning på lokala marknader. Principerna bygger i hög grad på att genom förädling och försäljning lokalt skapa ett så stort mervärde som möjligt. Genom detta bidrar företagen till en levande landsbygd, en blomstrande besöksnäring och ett hållbart nyttjande av fiskbestånden. Fisket bedrivs småskaligt med väl anpassade och i flera fall selektiva redskap vilket gör att andelen bifångster är mycket låg. Strömming fiskas främst med nät s.k. skötar. Flera faktorer bidrar till att minimera förekomsten av bifångster, exempelvis genom att fiska under rätt säsong och på rätt plats och med en maskstorlek på näten anpassad för strömming.

### ***5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskap***

"Norrlandsströmming" är 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.

Vid Höga kusten är det kommersiella fisket, vari 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 halvdeckade 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.

"Norrlandsströmming" kan tydligt särskiljas från annan fisk av arten *Clupea harengus* på både naturgeografiska och kulturgeografiska grunder. Den specifika salthalten i Bottenhavet och Bottenviken inom det geografiskt definierade området, liksom genetiskt och morfologiskt särskiljbara strömmingsbestånd ger "Norrlandsströmmingen" gastronomiskt utpräglade kvalitéer.

Smaken hos "Norrlandsströmming" är avhängig innehållet av fett och fettsyrasammansättningen. Dessa båda parametrar varierar över fångstsåsongen, 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, men gör också smakupplevelsen mindre söt. En direkt konsekvens av den låga fetthalten i "Norrlandsströmming" är att den lämpar sig särskilt väl för konservering genom syring till surströmming.

Fettsyrasammansättningen hos "Norrlandsströmmingen" domineras av C20- och C16- enkel- och fleromättade fettsyror, såsom palmitinsyra. Denna annorlunda fettsammansättning tros bero på högre halter av kiselalger i norra Östersjön som påverkar näringskedjans sammansättning.

"Norrlandsströmmingen" utgör 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 "Norrlandsströmming" med en tydlig regional identitet. Till dessa produkter räknas bland annat Saltströmming (Hälsingland), Lökströmming (Hälsingland), Böckling (Gästrikland), Surströmming (Hälsingland, Medelpad och Ångermanland), Brunnen strömming (Norrbottnen) samt Sotare (Gästrikland och Hälsingland).

#### 5.4 Bevis på ursprung

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

”Norrlandsströmming” är en fiskprodukt som utgörs av

1. vildfångade exemplar av fisken *Clupea harengus*
2. fiskade i Bottenhavet eller Bottenviken
3. landade 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