

## Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

”Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen”

### Ansökande grupp:

Intresseföreningen Matjessill från Klädesholmen, ideell förening,  
Rytterholmen 1,  
47151 Klädesholmen

### Produkttyp:

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

## Produktbeskrivning

”Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen” är filéer av sill (*Clupea harengus*) som konserverats i kryddsås, bestående av bland annat socker, kanel, kryddpeppar och nejlika. ”Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen” saluförs antingen som hela filéer eller som filéer skurna i mindre bitar.

”Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen” har följande egenskaper:

Utseende: Blank och glansig yta.

Färg:

Skinnsida: Varierar från fisk till fisk. Den dominerande färgen är neutralt gråaktig (ca NCS<sup>1</sup> S4502-R) med visst rödstick och inslag av silver.

Insida: Varierar mellan olika fiskar. De röda färgtonerna dominerar men här finns även inslag av blått (ca NCS (S4020-R10B)

Snittyta: Grå med blå ton (ca NCS S1502-B). Mer homogen i sin kulör, i förhållande till skinn och insida.

Smak: En ren kraftig och balanserad smak med sälta och sötma i harmoni. Det första intrycket är en något sötaktig ton som övergår i en kryddighet med små toner av ättika som ger en liten syrlighet och avslutas med en lite saltare behaglig eftersmak.

Doft: Frisk mild kryddig lite parfymig doft med inslag av kanel, nejlokör, peppar och dill.

Konsistens: Fast i köttet men inte hård.

---

<sup>1</sup> Natural Color System

Protein: 10 – 14%

Fett: 13 – 17%

Kolhydrater: 13 – 17%

**Råvaror:**

Sill (*Clupea harengus*) fångad i Nordostatlanten FAO 27 (Norska havet, Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt).

Sillen vandrar i stim längs kuster och ute till havs på ett djup ner till 200m. Sillen följer planktonets rörelse. Under dagen går sillen närmare botten för att under natten stiga mot ytan. Den företar också stora säsongsbundna vandringar mellan närings-, lek- och övervintringsområden.

Sillen blir köns mogen vid ca 3 – 4 års ålder. Det finns både höst- och vårlekande former. Under leken samlas leksillen i stim i grundare vatten vid kusterna eller på bankar i havet. De sillsorter som används är köns mogen höstlekande Nordsjösill och Atlanto-Skandisk sill som består av olika stammar, bl.a. en höstlekande isländsk stam och framför allt den rikligt förekommande vårlekande NVG-sillen (Norsk Vår-Gytande).

Övriga råvaror: Salt, socker och kryddor bland annat kanel, kryddpeppar och nejlika.

**Foder:**

Sillens föda utgörs huvudsakligen av djurplankton, smärre kräftdjur, vanligen hoppkräftor (*Copepoda* sp), hinnkräftor (*Cladocera* sp), pungräkor (*Mysida* sp) och märilkräftor (*Amphipoda* sp), fisklarver och blötdjur. Större sill äter även större kräftdjur och småfisk.

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

Slutberedning av "Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen" måste äga rum i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

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

-

**Särskilda regler för märkning:**

Inga ytterligare krav utom vad som föreskrivs i allmän lagstiftning.

**Beskrivning av det geografiska området:**

Produktionsområdet för *”Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen”* utgörs av Tjörns skeppsreda/Tjörns härad i mellersta Bohuslän. Tjörns skeppsreda motsvarar i allt väsentligt nuvarande Tjörns kommun. Området inkluderar består av ett antal öar, bland annat Klädesholmen, i Skagerrak. (Se bifogad karta)

### **Specifika uppgifter om det geografiska området:**

Tjörns skeppsreda omfattar ön Tjörn samt omkringliggande öar i Göteborgs och Bohus län. Öarna, som är belägna i Skagerak, är separerade från fastlandet i öster av Hakefjorden och Askeröfjorden samt från ön Orust i norr genom Stigfjorden. Området erbjuder en sönderskuren kustlinje med flera vikar varav de största är Brevikskilen på västra och Svanvikskilen på östra sidan av ön Tjörn.

Det bohuslänska småkuperade kustlandskap som är typiskt för produktionsområdet utgörs till stor del av kalt delvis ljunghäll urberg med insprängda lummiga dalgångar där även ädellövskogen trivs. Urberget består huvudsakligen av kvarts- och fältspatrika sedimentära bergarter med ett brett centralt stråk av granit med inslag av diabas och gabbro som sträcker sig över området i nord-sydlig riktning. I dalgångar består jordlagret huvudsakligen av grovlera med enstaka inslag av silt och postglacial finsand. Rika lager av snäckmargel gör att jorden mestadels är mycket bördig.

Klimatet präglas av områdets närhet till havet med dess utjämnande inverkan på temperaturen. Havets uppvärmande effekt märks tydligast under höst och vinter. Under sommaren motverkar det högre antalet soltimmar havets nedkylande effekt på temperaturen. Medeltemperaturen i området är ca 6 - 8°C och medelnederbörden ca 750 – 800 mm/år.

Till följd av de naturgivna förutsättningarna har huvudnäringarna traditionellt utgjorts av såväl jordbruk som fiske och där fisket varit den klart dominerande sysselsättningen i vissa kustsamhällen som Klädesholmen.

Klädesholmen är en liten ö belägen vid början av Pater Noster-skären i den sydvästra delen av Tjörns skeppsreda. Klädesholmen har av ålder varit lotsplats och kronhamn. Historiskt har befolkningen så gott som uteslutande livnärt sig på fiske. De så kallade sillperioderna som finns dokumenterade sedan 1500-talet har haft en avgörande betydelse för utvecklingen på Klädesholmen. Få svenska samhällen har därför så starkt kommit att präglats av sillhanteringen som Klädesholmen.

Under den sillperiod som inträffade i slutet av 1800-talet började många fiskare att själva bedriva handel med sill från sina silljakter. Denna småföretagarverksamhet utvecklades under de första årtiondena på 1900-talet till konservfabriker.

Till följd av krigsårens bränslebrist och nya strängare krav på livsmedelsförsäljning försvann silljakterna successivt medan konservfabrikerna utvecklades. Under 1900-talet har det funnits tjugofem konservfabriker på Klädesholmen. I början av 2000-talet gick fyra av de kvarvarande konservfabrikerna samman för att möta den nya tidens behov.

### **Specifika uppgifter om produkten:**

På Klädesholmen har matjessill tillverkats sedan mitten av 1950-talet. Råvaran har traditionellt fiskats av svenska båtar som förr kunde fiska fritt i hela västerhavet från Skagerack och Nordsjön upp till norska havet. I hamn fileades sillen ursprungligen för hand av silletöser. Denna hantering togs successivt över av speciella filemaskiner. Den fileade sillen lades därefter i kärl med kryddblandningar. Varje tillverkare av matjessill använde sina egen hemliga kryddblandningar till såväl den första kryddningen av sillen som till den slutliga konserveringen.

Idag är svenskt fiske i dessa vatten strikt begränsat genom kvoter och regleringar. Sillen fiskas därför till stor del av norska båtar långt från Sverige. För att råvaran inte ska försämrats av långa transporter sker filetering och råvaruberedning av fångsten till stor del i Norge.

Producenterna av *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* bestämmer vilka egenskaper, exempelvis storlek och fetthalt, som sillråvaran ska ha för att slutprodukten ska erhålla de egenskaper som kännetecknar *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"*.

Efter fileteringen påbörjar råvaruberedare kryddningen genom att lägga sillen i tunnor innehållande salt, socker och speciellt utvalda kryddor. Kryddblandningen är specifik för *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* och baseras på recept som är en del av den långa traditionen att krydda sill som utvecklats på Klädesholmen.

Tunnorna med den kryddade sillen lagras därefter ett antal månader under kontrollerade förhållanden bl.a. temperatur till dess att den mognat och fått den rätta smaken och konsistensen. Lagringen kan ske hos råvaruberedaren eller i det geografiska område som anges i p.4.

Hela processen från urval av råvara, beredning av råvaran samt insaltning och kryddning sker enligt de metoder och tillvägagångssätt som utvecklats på Klädesholmen och under övervakning av beredare från Klädesholmen för att garantera att slutprodukten erhåller de egenskaper som karakteriserar *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"*.

När sillråvaran bedöms vara mogen vidtar slutberedningen. Den processen sker alltid inom det geografiska område som beskrivs i p. 4. Vid slutberedningen öppnas tunnan och den saltade och kryddade sillen genomgår ett antal kontroller. Bland annat kontrolleras pH och salthalt. Dessutom görs en sensorisk bedömning av den kryddade sillråvarans utseende, kvalitet och lukt samt vid behov även smak innan sillen går vidare till beredningsrummet där sillen synas och sorteras.

Sillråvaran slutkryddas med speciella kryddblandningar och förpackas antingen som hela filéer eller i färdigskurna bitar. De för *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* speciella kryddblandningarna är resultat av flera generationers erfarenhet och utvecklingsarbete. Den exakta sammansättningen hos dessa kryddsåser är väl bevarade hemligheter.

*"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* skiljer sig från andra liknande produkter på marknaden genom bl.a. balansen mellan socker och salt samt genom den speciella kryddblandning som ger sillen dess karaktäristiska smak.

*"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* skiljer sig även från holländsk och tysk matjessill. Tack vare en annorlunda beredningsprocess har *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* en annan konsistens/textur. De speciella kryddsåser som används vid inläggningen ger även *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* en annorlunda smak.

### **Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende, eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:**

Sambandet mellan produkten och det geografiska området baseras dels på rykte dels på mänskliga faktorer.

Egenskaperna hos *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* är resultatet av generationers erfarenhet av sillfiske, sillberedning, kryddning och konservering som finns bevarade på Klädesholmen.

Egenskaperna hos den färdiga produkten beror på en rad faktorer såsom råvarans kvalitet och fetthalt, socker- och salthalten samt den kryddblandning som används vid den initiala insaltningen av råvaran. Egenskaperna påverkas också av mognadstiden i tunnorna samt av kryddsåsernas sammansättning och förhållandet mellan mängden sill och kryddsås i slutprodukten. Samtliga dessa faktorer kontrolleras därför av beredare från Klädesholmen, beredare som besitter den nödvändiga erfarenheten av och kunskapen om beredning av matjessill enligt de traditioner som utvecklats på Klädesholmen under generationer.

Sillberedare med lång erfarenhet av kryddning och konservering av *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* övervakar dessutom kontinuerligt utvecklingen av produktens organoleptiska egenskaper under hela beredningsprocessen.

De speciella kryddsåserna, med sin balans mellan salt och sötma, och de kryddblandningar som är specifika för *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* är baserade på gamla familjerecept utvecklade på Klädesholmen.

Kunskap, erfarenhet och tradition är därmed avgörande för de egenskaper som kännetecknar *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"*.

Klädesholmens rykte som "sillön" började grundläggas under 1800-talets andra hälft. En del av produktionen på Klädesholmen såldes till grossister men den övervägande delen såldes från egna segeljakter med vilka beredarna företog försäljningsresor utefter Bohuslåns kust, Göta älv, Göteborg, och norra Halland. Runt sekelskiftet 1900 byttes segeljakterna ut mot motoriserade silljakter som utrustades för långresor. Thormark (2005) skriver att silljakterna lastades med beredarnas egna produkter som sedan såldes i stora delar av landet. En del beredare valde att gå

upp i Väner och Vättern medan andra gick mot Skåne och vidare upp längs ostkusten där en del av båtarna fortsatte in i Mälaren och Hjälmar och vidare upp i södra dalarna. Andra fortsatte med silljakterna norrut längs norrlandskusten ända upp till Haparanda.

*"Det var det enda sättet att få sålt våra varor på den tiden. Här på kusten var det så många andra, som sålde och i Göteborg var hela kanalen full med medjakter. Och det var ju mest tid det kostade. Och tiden räknade vi inte för nå't."*<sup>2</sup>

För att få kunder annonserade man i lokalpressen i de olika hamnorterna. Försäljning skedde direkt från båten. För att utöka kundkretsen hyrde man häst och vagn och kunde ge sig av inåt land.

I början återvände man hem när lagret var slut. Senare började man fylla på lagren med varor som skickades med järnväg.

Som mest fanns det 50 till 60 silljakter som hade Klädesholmen som hemmahamn. I stort sett samtliga familjer på Klädesholmen var engagerade i försäljningsresorna. *"I nästan varje stuga var det nå'n som var i väg."*<sup>3</sup>

Under 1940-talet minskade försäljningen från silljakterna för att så gott som upphöra omkring 1950 då jakterna helt ersatts av järnvägstransporter.

Tack vare dess försäljningsresor och den till dessa resor knutna annonsering är Klädesholmen i dag för många synonymt med sill och olika sillberedningar. I dag är *"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* en mycket välkänd produkt som marknadsförs över hela landet genom dagligvaruhandeln.

*"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* har också ett mycket gott rykte bland Sveriges kockar och krögare.

*"Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen"* med färskpotatis, gräddfil, brynt smör och dill serverades som en av rätterna på H.K.H. prinsessan Madeleines bröllopsmiddag.

---

<sup>2</sup> Citatet hämtat ur Thormark (2005).

<sup>3</sup> Citatet hämtat ur Thormark (2005).

## Tjörns skeppsreda/Tjörns härad



Svart linje = Yttre gräns för produktionsområdet

### Källor:

Jahrsten, A. 1999: Bebyggelsens läge i förhållande till mark och lokalklimat på Tjörn. Göteborgs universitet.

Holmberg, A.E. & Brusewitz, G.H. 1867: Bohusläns historia och beskrifning. Del 3. Tjörn, Inland och Hisingen

Historiskt-geografiskt och statistiskt lexikon öfver Sverige. Fjerde Bandet. (1859–1870)

Klädesholmen. <https://kladesholmen.se/historia/>

Lantmäteriet

Nordisk familjebok

SGU

Thormark, K. 2005: Från gårdfarihandel till konservindustri. En historik över Klädesholmens konservindustri.

HaV/SLU. 2014: Sill. <https://www.slu.se/globalassets/ew/org/inst/aqua/externwebb/sidan-publikationer/resurs-och-miljo/sill2014.pdf>

### **Bilagor:**

#### *Rykte*

Klädesholmen har i dag ett väl etablerat rykte som sillön. Ryktet grundlades genom de försäljningsresor som silljakter från Klädesholmen genomförde till stora delar av landet under perioden 1900 till 1950.<sup>4</sup>

Associationen mellan namnet Klädesholmen och sill är så stark att det i dag inte är lätt att skilja särskilja de olika sillprodukternas individuella bidrag till ryktet. Det är därför svårt att beskriva ryktet "*Matjessill från Klädesholmen/Matjesfiléer från Klädesholmen*" separat från den allmänna kopplingen mellan sill och Klädesholmen.

#### *TV4:s nyhetsmorgon*

På grund av det väl etablerade ryktet som sillön associerar programledarna i TV4:s nyhetsmorgon automatiskt till sill när fotografier från Klädesholmen visas i programmet.

<https://www.instagram.com/p/BhgFzWll2Dw/?igshid=eqtmhoas0ycp>

<https://www.instagram.com/p/BhgFzWll2Dw/?igshid=12fev5yj4unp1>

<https://www.instagram.com/p/Bi4rBjrF2Yf/?igshid=1nzn4zbvvhzsc>

<https://www.instagram.com/p/BsC5w5dnY5J/?igshid=3p1irdvfcp3>

#### *Tidningsartiklar*

Klädesholmen och matjessillen finns omnämnda i olika tidnings och tidskriftsartiklar. Exempel från Elle mat & vin, GT och Scan Magazine bifogas.

#### *Material från Västsvenska turistrådet*

Västsvenska turistrådet presenterar på sin hemsida sillens dag som årligen hålls på Klädesholmen. <https://www.vastsverige.com/sodrabohuslan/evenemang/sillens-dag/?site=5>

---

<sup>4</sup> Thormark 2005



När det pratas om Klädesholmen som destination så är det sillen som sätts i skyltfönstret. <https://www.vastsverige.com/sodrabohuslan/produkter/kladesholmen/?site=5>

**Klädesholmen** har haft stark anknytning till sillen under flera hundra år. I generation efter generation har man på ön varsamt förvaltat och utvecklat sillkulturen utan att göra avkall på hantverket eller känslan för råvara. (Program Välkommen till Västsverige TV-2, 16–17 November)

**Klädesholmen** is an old fishing community dating back to the 15th century, where herring salting-houses and canneries were built early on. Like most of the Swedish island and coastal communities, Klädesholmen had its golden age during the Great Herring Period 1748-1808. Today, the herring production is concentrated to one company, Klädesholmen Seafood AB. Some of the company owners are of the fifth generation and almost half of all Swedish pickled herring comes from Klädesholmen, much of it under other brand names. (West Sweden Tourist Board Pressprogram sill tysk gruppresa)