

# 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, färska 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, samt 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 oljesyra och palmitinsyra dominerar. Dessa båda parametrar varierar över fångstsäsongen och mellan år, men framförallt beroende på var i Östersjön strömmingen fångas. Enkel- och fleromättade fettsyror av C18-längd (främst oljesyra) dominerar i ”Ostkustströmming”.

”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:

Fisken tas ur och får filéas om så önskas, men får också säljas som rundfisk. Den urtagna fisken eller filéerna kyls eller fryses. Dessa moment (=inledande hantering) ska ske inom det geografiska området (föremål för kontroll). Hel ”Ostkustströmming” får ej frysas utanför det geografiska området för att säljas med beteckningen ”Ostkustströmming”. Färsk ”Ostkustströmming” får hanteras vidare, t.ex. filéas och filéerna kan frysas av återförsäljare utanför det geografiska området och säljas med beteckningen ”Ostkustströmming”. Annan beredning såsom rökning, saltning, inläggning och/eller tillagning får ske utanför det geografiska området.

#### 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 fångstdatum och fiskare (ID-nummer).

## 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, där landning och beredning av ”Ostkustströmming” sker, ingår i det geografiska området).

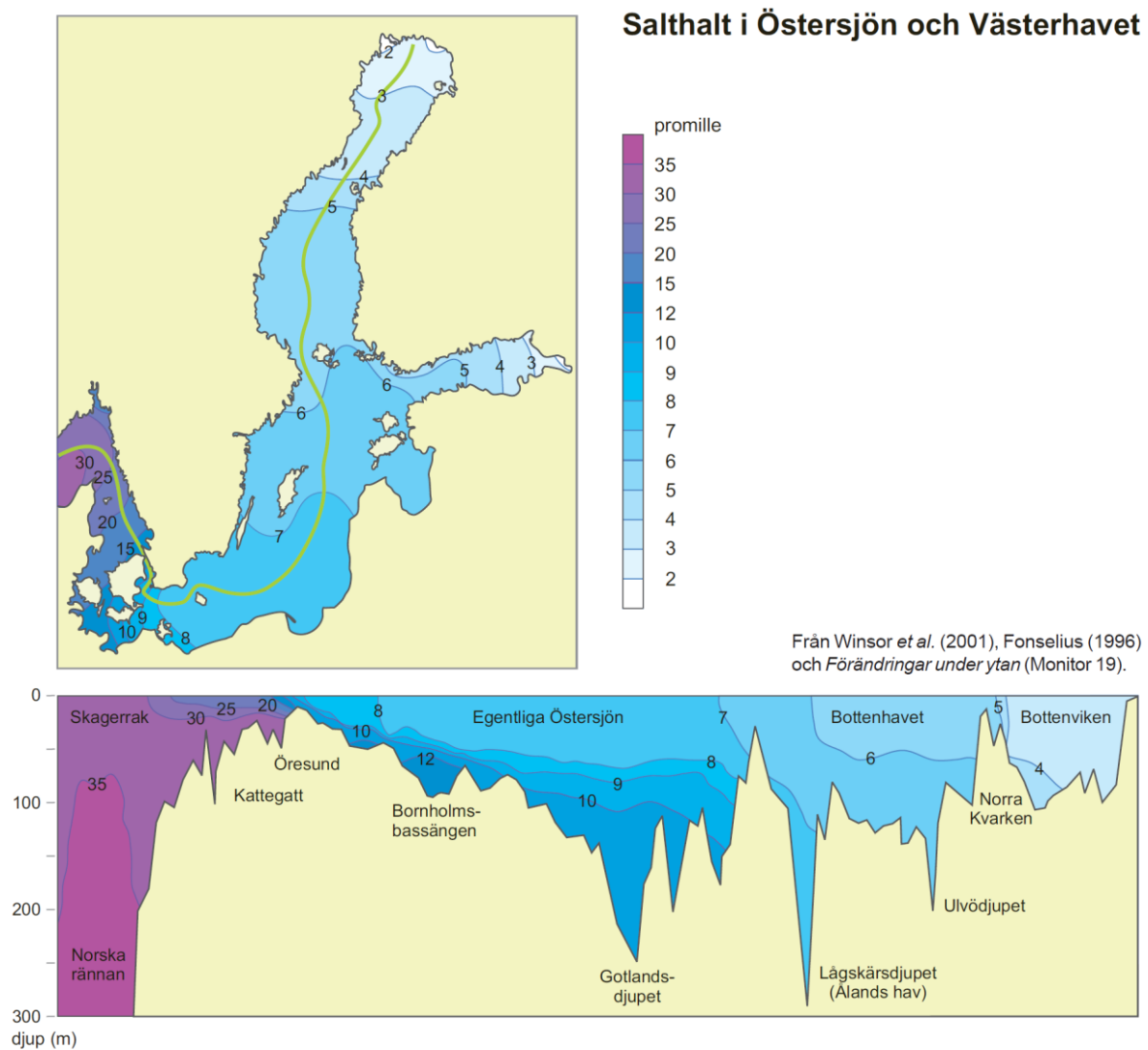


Figur 1. Det geografiska området sträcker sig från Kristianopel i söder till Öregrund i norr.

## 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 iaktas 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 röckts, 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. 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, men också ställer särskilda krav på fiskemetoderna. Eftersom fisket sker småskaligt kan fisken också landas och sorteras inom ett dygn vilket gör att produkten får en särskild kvalitet i försäljningsledet.

”Ostkustströmming” fiskas småskaligt under hela året med tyngdpunkt på den vårlekande strömmingen under perioden mars–juni. Yrkesfisket utgörs i stor utsträckning av mindre företag där yrkesfiske i kombination med förädling har bidragit till att skapa lönsamma företag med en stark

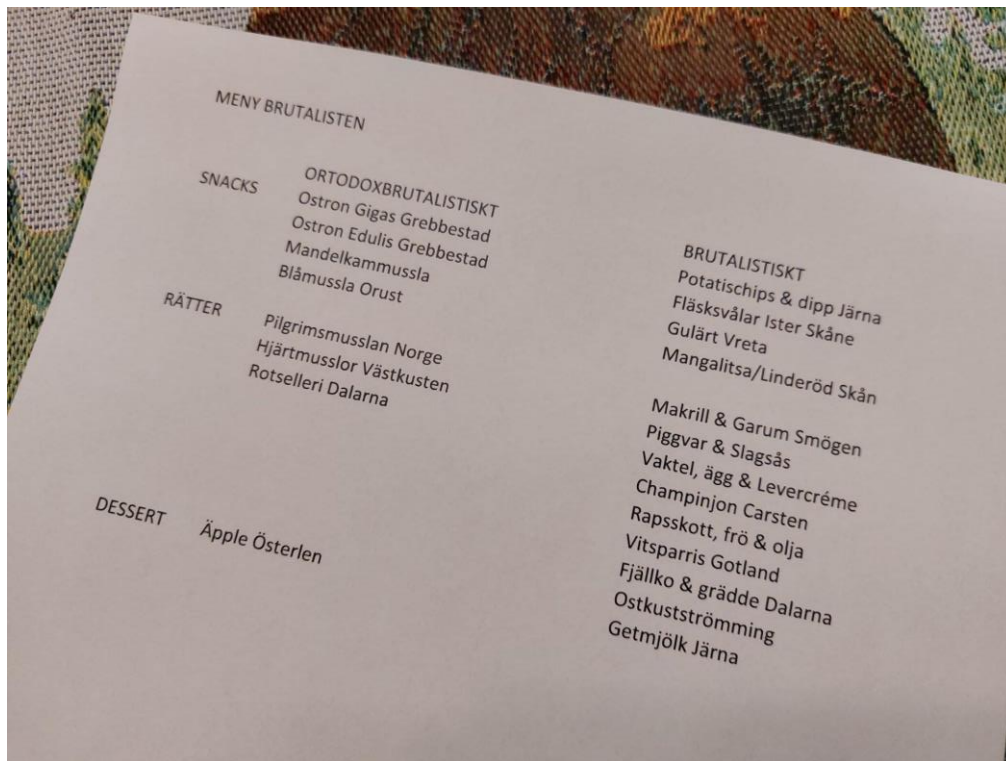
ställning på lokala marknader. Principerna bygger i hög grad på att genom förädling och försäljning lokalt skapa ett så stort mervärde som möjligt. Genom detta bidrar företagen till en levande landsbygd, en blomstrande besöksnäring och ett hållbart nyttjande av fiskbestånden. Fisket bedrivs småskaligt med väl anpassade och i flera fall selektiva redskap vilket gör att andelen bifångster är mycket låg. 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.

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:

"Ostkustströmming" kan tydligt särskiljas från annan fisk av arten *Clupea harengus* på både naturgeografiska och kulturgeografiska grunder. Den specifika salthalten i Östersjön inom det geografiskt definierade området, liksom genetiskt och morfologiskt särskiljbara strömmingsbestånd ger "Ostkustströmmingen" gastronomisk särprägel.

Orsakssambandet mellan "Ostkustströmmings" smak och det geografiska området har bäring på den halvlåga salthalten i brackvattenhavet, som ger en medellåg fetthalt i fiskköttet. Detta blir därför relativt sett mellanmjukt utan att vara smältande. Fisken blir också mindre i storleken.

"Ostkustströmmingen" får också som en följd av det geografiska området en smak som är mindre havslig än en typisk västerhavsfisk. Den viktigaste påverkan från kulturgeografiskt perspektiv (mänskliga faktorer) på "Ostkustströmmings" organoleptiska egenskaper är den färskhet som produkten uppvisar tack vare den snabba landningen av fisken, vilket i sin tur är ett resultat av de småskaliga former under vilket fisket bedrivs.

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.

Också mellan strömmingsbestånden i övriga delar av Östersjön finns tydliga genetiska och morfologiska skillnader. Den strömming som finns längs Norrlandskusten har t.ex. ett successivt mindre antal ryggekotor än strömmingen inom det geografiska området för ”Ostkustströmming”.

Smaken hos ”Ostkustströmming” är avhängig innehållet av mängden fett och fettsyrasammansättningen där oljesyra och palmitinsyra dominerar. Fett- och fettsyrainnehåll varierar över fångstsäsongen och mellan år, men framförallt beroende på var i Östersjön strömmingen fångas. Experiment genomförda över flera årtionden visar fettsyraprofilen är tydligt särskiljbar hos strömming från det geografiska området både jämfört med strömming från mer nordliga och sydliga delar av Östersjön. I synnerhet dominerar enkel- och fleromättade fettsyror av C18-längd (främst oljesyra) i strömming från det geografiska området.

Genom sin kvalitet i handelsledet avviker ”Ostkustströmmingen” 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, något som sannolikt kopplar till ”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.

”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 den inledande 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.

Lamichhane, 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 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.