SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Vänerlöjrom "

EU-nr:

(X) SUB ( ) SGB

1. Namn

"Vänerlöjrom"

2. Medlemsstat eller tredjeland

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 den produkt for vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Vänerlöjrom" är en naturlig produkt som enbart består av rom från siklöja (*Coregonus albula*) och salt (NaCl).

"Vänerlöjrom" säljs i färsk, fryst eller tinad form. Löjrommens egenskaper är desamma oberoende av försäljningsform.

"Vänerlöjrom" uppvisar följande egenskaper

Utseende:	Naturlig lyster, gnistrar som kiselsten. Hela romkornen ska urskiljas.
Konsistens:	"Vänerlöjrom" karaktäriseras av hela romkorn, korn som vid provsmakning poppar tydligt när de trycks mot gommen.
Storlek:	Romkornens storlek varierar mellan 0,8 mm – 2,0 mm beroende på under vilken del av fiskeperioden siklöjan fångas och var i Vänern den fångas.
Färg:	Klar och frisk färg som under fiskesäsongen varierar från ljust orange, S1060-Y30R till något mörkare orange, S1080-Y40R (Natural Colour System, NCS)
Salthalt:	4,0 – 4,5 % NaCl
Vattenhalt:	Får inte vara högre än att "Vänerlöjrom" ligger kvar i en sked som vänds upp och ner. Rommen ska också behålla formen vid uppläggning.
Smak:	Mild, ren fisksmak av laxkött och umami med balanserad sälta. Smaken intensifieras när de små romkornen kläms sönder i munnen.

3.3 *Foder (endast for produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast for bearbetade produkter)*

Foder:

Siklöjans föda består uteslutande av plankton (*Bythotbrepes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) och *Diaptomus* (sp)) som naturligt förekommer i Vänerns färskvatten.

Råvaror:

Råvaran till "Vänerlöjrom" utgörs av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern.

Övriga råvaror: Jodfritt salt (NaCl)

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

"Vänerlöjrom" produceras av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern. Samtliga steg i produktionsprocessen från fisket till beredningen av "Vänerlöjrom" (klämning, vispning, grovsköljning, silning, finrensning, torkning och saltning) måste ske i det avgränsade geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

...

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förutom vad som följer av de allmänna märkningsreglerna ska samtliga producenter av "Vänerlöjrom" märka produkten med nedanstående logotyp.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Vänerlöjrom" består av sjön Vänern och de omgivande socknarna:

i Väse härad
Väse och Östra Fågelvik
i Ölme härad
Ölme och Varnum
i Visnums härad
Visnum och Visnums Kil
i Karlstads härad
Karlstad lands- och stadsförsamlingar samt Hammarö
i Grums härad
Segerstad, Grums och Ed
i Näs härad
Millesvik, Eskilsäter, Ölserud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny och Tveta
(Samtliga belägna i Värmlands län)

i Vadsbro härad
Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad och Mariestad stad
i Kinnefjärdings härad
Källby, Skeby, Husaby och Sävare
i Kinne härad
Medelplana, Västerplana, Österplana och Forshem
i Kållands härad
Tådene, Norra Kedum, Örslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad och Lidköpings stad
i Åse härad
Flo, Ås, Sal , Västernäs, Tun, Karaby och Friel
(Samtliga belägna i fd Skaraborgs län)

i Väne härad
Västra Tunhem, Vassända-Naglum och Vänersborg stad
i Sundals härad
Bolstad, Grinstad, Gestad och Frändefors
i Nordals härad
Skållerud, Holm och Järn
i Tössbo härad
Åmåls lands- och stadsförsamlingar, Tössö med Tydie och Ånimskog
(Samtliga belägna i fd Älvsborgs län)

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Vänern är Sveriges största och Europas tredje största sjö. Sjön är belägen i den sydvästra delen av Sverige. Arealen är ca 5 650 km². Medeldjupet är 27 meter och det största djupet 106 meter. Storleken gör att Vänern kan liknas vid ett innanhav med en omfattande skärgård bestående av drygt 12 000 öar. Trots den omfattande skärgården är sjön huvudsakligen pelagisk.

På mitten av Vänern sträcker sig Lurö skärgård i norr mot Kållands skärgård i söder. Därigenom delas sjön i princip i två större bassänger, den så kallade Dalbosjön i sydväst och Värmlandssjön i nordost. Dalbosjön är grundare och har mindre vattenvolym än Värmlandssjön. Det medför att de båda delarna uppvisar något skilda årstemperaturcykler.

Vänern bildades för ca 10 000 år sedan då sjön, genom den landhöjning som ägt rum efter senaste istiden, successivt separerades från den vattenmassa som kom att bilda Östersjön. I dag ligger medelvattenståndet i Vänern 44,3 meter över havsytan. Till följd av isoleringen från Östersjön hyser Vänern några glacialrelikta kräftdjur.

Vänern har ett omfattande tillrinningsområde som sträcker sig in i Norge. Klarälven med sitt avvattningsområde på 11 847,6 km² och medelvattenflöde på 162,5 m³/s (högvattenflödet är 690 m³/s) utgör det dominerande tillflödet. Den svenska delen av tillrinningsområdet utgör ca 10 procent av landets yta i huvudsak skogbevuxen mark vilket medför att sjön tillförs en del organiskt material (Totalt organiskt material i Vänern (TOC) är ca 5 – 6 mg/l). Ytvattentemperaturen på vattnet är ca -5 - 0° C under perioden december till februari och ca 10 - 16° C under perioden maj till september. Vänerns vatten bedöms hålla god ekologisk status och sjön levererar för närvarande dricksvatten till drygt 800 000 personer.

Vänern avvattanas via Göta älv till västerhavet. Omsättningsahastigheten på vattnet i Väner beräknas till 10 år.

I samband med bildandet av Vänern separerades vänersiklöjan från sina släktingar i Östersjön vilket medfört att den i dag är genetiskt skild från sina släktingar och att den är anpassad till de naturförhållanden som råder i Vänern.

Vänersiklöjan är en pelagisk fisk som uppträder i stora stim som rör sig mellan Dalbosjön och Värmlandssjön beroende på bland annat vattentemperatur och undervattensströmmar. Den uppehåller sig företrädesvis i det kallare vattnet under språngskiktet.

Vänersiklöjan är vanligt förekommande och utgör ca 30 procent av biomassan i öppet vatten. Siklöjan blir könsmogen vid ca ett års ålder. Dess reproduktion påverkas av klimatet. Riklig vinternederbörd, med kraftiga vårflöden och gott tillflöde av organiskt material, bidrar till ökade mänger plankton som utgör vänersikens huvudsakliga föda.

Beståndet av vänersiklöja övervakas genom årlig ekoräkning. För att långsiktigt bevara och skydda Vänerns unika population får fiske endast ske med garn.

Specifika uppgifter om produkten

"Vänerlöjrom" produceras av rom från siklöja (*Coregonus albula*) fångad i Vänern. Vänersiklöjan fångas enbart med garnfiske där maskstorleken inte får understiga 16,5 mm. Varje fiskare får maximalt använda 1 400 meter nät per fisketillfälle. Löjfisket är reglerat och pågår under siklöjans lekperiod under senhösten. Fiskeperioden fastställs av Havs och vattenmyndigheten (HaV).

Beredningen av "Vänerlöjrom" påbörjas omgående efter det att fångsten landats. Då bevarandet av löjromens kvalitet är beroende av en snabb beredningsprocesse sker beredningen i direkt anslutning till sjön (maximalt 5 km från vattenlinjen vid normalt vattenstånd).

Vid beredningen av "Vänerlöjrom" kläms löjrommen för hand ur fisken varefter rommen rensas från blod, hinnor och trasiga romkorn genom vispning. Hos en lekmogen löjhona kan rommen utgöra 5 - 10% av kroppsvikten (ca 30 gram).

Efter vispning sköljs rommen omedelbart i rent kallt vatten 3 till 5 gånger. Eventuella kvarvarande orenheter avlägsnas och rommen samlas upp i sildukar vilka hängs upp så att vattnet kan rinna av. För att rommen inte ska tappa färg eller svälla så att romkornen går sönder måste tiden mellan första sköljningen och silningen vara så kort som möjligt (ca 10 minuter).

Efter silningen torkas löjrommen i kylrum vid 3 - 6° C i ca två dygn. Under torkningsprocessen reduceras vikten med ca 8 - 10%. När rommen torkat saltas den med jodfritt salt (NaCl).

Den färdiga löjrommens egenskaper undersöks regelbundet genom provtagning och blindtester under fiskesäsongen. Undersökningarna utförs av oberoende bedömare. Endast rom som uppfyller de specificerade kraven packeteras och marknadsförs som "Vänerlöjrom".

"Vänerlöjrom" har en stark lokal förankring. Varje år lockar olika events kopplade till Vänern och löjromsfisket, bland annat Löjrommensdag, stora skaror besökare.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna

Egenskaperna hos "Vänerlöjrom" är ett resultat av kunnande och hantverksskicklighet hos de personer som är inblandade i fisket av den lekmogna romstinna vänersiklöjan samt i den fortsatta beredningsprocessen.

Kvaliteten hos "Vänerlöjrom" beror ytterst på det stadie i lekperioden som vänersiklöjan befinner sig i när den fångas. Vänersiklöjan leker under perioden oktober till december. Den exakta lekperioden påverkas av vattentemperaturen vilket betyder att tidpunkten för leken varierar mellan de olika delarna av Vänern. Under lekperioden föredra vänersiklöjan de platser där bottenvattnet på grund av strömmar och sjöbottnens topografi tvingas upp mot ytan. I samband med leken rör sig stimmen huvudsakligen på ett djup av 10 - 20 meter.

Trots moderna hjälpmedel är fiskarnas kunskap om vänersiklöjans beteende i förhållande till strömmar, bottentopografi, väder och vindriktning avgörande för att den romstinna fisken ska kunna fångas i rätt stadie av lekperioden så att råvaran, löjrommen, håller högsta tänkbara kvalitet.

Råvarans kvalitet måste därefter förvaltas under den fortsatta neredningsprocessen för att "Vänerlöjrom" ska få sina karaktäristiska egenskaper. Beredningen sker manuellt och arbetet måste ske snabbt. Så snart fångsten landats kläms rommen ur den rommstinna fisken av personal med flinka fingar och lång erfarenhet. Rommen rensas, sköljs och hängs i sildukar för att torka. Under arbetet kontrolleras renhet och råvarans kvalitet av pesoner som visuellt synar rommen.

När rommen torkat bedöms dess egenskaper av personer med lång erfarenhet av denna typ av bedömning. Den rom som uppfyller kriterierna för "Vänerlöjrom" paketeras och saluförs under den skyddade beteckningen.

Produktens särskilda egenskaper

"Vänerlöjrom" framställs av rom från vänersiklöja, en sötvattenfisk som varit genetiskt separerad från sina artfräder i Bottenviken i ca 8 – 9 000 år.

"Vänerlöjrom" är en naturlig produkt utan andra tillsatser än koksalt (NaCl). Därigenom skiljer den sig från majoriteten av de fiskromsprodukter som finns på marknaden.

"Vänerlöjrom" får sin särskilda egenskaper av de mineraler och födoämnen som finns i Vänerns färskvatten. Romkornen är något mindre än hos löjrom från Bottenviken. Rommden har en ljusare färg med tydlig dragning åt orange.

"Vänerlöjrom" har en balanserad sälta som låter rommens lena, runda smak framträda.

Den mindre storleken på romkornen gör att "Vänerlöjrom" uppfattas som mindre "grusig" vilket i kombination med den balanserade sältan och en naturligt elegant smak bidrar till en behaglig ätupplevelse.

"Vänerlöjrom" är en välhängd produkt (torkad) som avger mindre vattenmängder än liknande produkter på marknaden.

Orsakssamband

Vänern utgör en mycket speciell miljö. Sjön separerades från Östersjön för ca 10 000 år sedan. Sjöns ekosystem har därefter utvecklats utan kontakt med österhavet vilket bland annat innebär att vänerns bestånd av siklöja i dag är genetiskt skild från den sikpopulation som lever i Östersjön. Vänern har också en population av glacialrelikta djurplankton.

Vänern får sitt vatten från en rad större och mindre vattendrag som huvudsakligen rinner genom skogsbeklädda moränmarker och genom mer humusrika mossar och sjöar. Sjön är relativt näringsfattig vilket gör att tillförsel av näringsrikt vatten i samband med riklig nederbörd stimulerar tillväxten av plankton som i sin tur utgör föda för vänerns unika population av siklöja, den så kallade vänersiklöjan.

Vattenkvalitén i Vänern och det faktum att födan uteslutande består av sötvattenlevande organismer bidrar att Vänersiken producerar en rom med speciell karatkär. Romkornen är några mindre än hos löjrom från Bottenviken och har dessutom en tydligt orange färg.

Vid produktion av "Vänerlöjrom" ska vänersiklöjan fångas i rätt fas av lekperioden för råvaran ska hålla högsta kvalitet. På grund av Vänerns storleken påverkas förhållandena på sjön lätt av väder och vind. Under siklöjans lekperiod på hösten kan förhållandena bli mycket svåra, något fiskarna måste ta hänsyn till. Vänersiklöjans bettende i samband med leken påverkas av vattentemperatur, vattenströmmar och sjöbottnens topgrafi. För att fånga de romstinna honorna i rätt fas av romingsperiden måste fiskaren vara bekant med vänersisklöjans bettende och med med hjälp av erfarenhet förutsäga var vänersiklöjan kommer att leka under rådande väderförhällanden.

När den romstinna vänersiklöjan har fiskats måste rommens kvalitet tillvaratas under beredningen för "Vänerlöjrom" ska få sin speciella karaktär. Beredningen sker mauellt och utförs av personer som har lång erfarenhet av och blick för det hantverk som krävs för produktion av kvalitativ löjrom och som bemästrar den speciella teknik som krävs för att för hand klämma löjrommen ur siklöjan.

De speciella egenskaper som kännetecknar "Vänerlöjrom" beroer helt på de naturgivna förutsättningarna inom det geografiska området och på människornas förmåga att tillvarata och förvalta den råvara som är resultatet av de naturgivna förutsättningarna.