

Ansökan om skyddad geografisk beteckning (SGB)

"Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé"



Ansökande grupp:

Beredare:

Klädesholmen Seafood AB
Ängholmsvägen 14
471 41 Rönnäng
Sanna Hermansson,
Matjemästare, Salt & Sill
Rytterholmen 1,
471 51 Klädesholmen

Råvaruproducenter

Båt GG 330 CARMONA AB
Hamnvägen 3
471 43 DYRÖN
Båt GG 778 LÖVÖN AB
Värlöken 3 A,
471 42 Rönnäng

Produkttyp:

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

Produktbeskrivning

”Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé” är filéer av sill (*Clupea harengus*) som konserverats i kryddsås bestående av bland annat socker, kanel, kryddpeppar och nejlika.

”Klädesholmen Matjesfilé” innehåller hela sillfiléer medan ”Klädesholmen Matjessill” är filéer skurna i mindre bitar.

”Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé” har följande egenskaper:

Utseende: Blank och glansig yta.

Färg:

Skinnsida: : Varierar från fisk till fisk. Den dominerande färgen är neutralt gråaktig (NCS 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 (NCS S4020-R10B).

Snittyta: Relativt homogen kulör i grått med blåa toner (NCS S1502-B).

Smak: Initialt en söt som möter det söta med toner av apelsin, pomerans. En frisk citrus syra. Därefter framträder smaken av nejlikor, dillfrö, muskot, mörk choklad och umami samt söta tonerna som påminner om ljus sirap och en fräsch syrlighet med toner av citrus, ingefära och ättika. Smaken intensifieras vid längre lagring

Eftersmak: Lång, fyllig och kryddig med en angenäm söt.

Munkänsla: Angenäm och komplex. Sötma, syra, söt, beska och umami samt en lätt kvardröjande ”oljighet”.

Doft: Frisk, mild, kryddig och lite parfymig doft med inslag av kanel, nejlokor, peppar och dill. Doft och smak harmonierar, men smaken är betydligt kraftigare än doften. Dofen blir kraftigare vid längre lagring

Konsistens: Fast och spänstig utan att vara hård. Konsistensen mjuknar något vid längre lagring.

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 200 meter. 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 vid tillverkning av "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" 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, peppar, oregano och kryddnejlika.

Foder:

Sillens föda utgörs huvudsakligen av djurplankton, smärre kräftdjur, vanligen hoppkräftor (*Copepoda* sp), hinnkräftor (*Cladocera* sp), pungräkor (*Mysida* sp) och märkräftor (*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 "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" måste äga rum i det geografiska område som beskrivs under rubriken – Beskrivning av det geografiska området.

Slutberedningen vidtar när sillen uppnått önskad mognadsgrad i den första kryddinläggningen. Under slutberedningen kontrolleras sillens surhetsgrad (pH) och salthalt. Dessutom görs en sensorisk bedömning omfattande sillfiléernas kvalitet, utseende, lukt och smak innan filéerna synas, sorteras och kryddas med speciella kryddsåser samt förpackas som hela filéer eller som filéer skurna i bitar i kryddsås.

Förpackningarna lagras vid 2 – 8 °C i 2 – 24 veckor innan "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" är färdig för konsumtion. Under lagringen sker en successiv utveckling av smak och arom.

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 "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" utgörs av Klädesholmen samt intilliggande öar och landområden (Hjälmen, Inre Skapholmen, Koholmen, Bockholmen, Springholmen och Ängholmen) sydväst om landsväg 169¹ (Stensviksvägen) i Tjörns kommun (se bifogad karta).

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det bohuslänska småkuperade kustlandskap som är typiskt för produktionsområdet utgörs till stor del av kalt delvis ljunghäll urberg. I den västra delen av produktionsområdet består berggrunden av paragneys medan berggrunden i den östra delen utgörs av porfyrisk granit. Mellan dessa områden finns ett stråk av amfibolit.

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 befolkningen i produktionsområdet för "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" 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 i produktionsområdet. Få svenska samhällen har så starkt kommit att präglats av sillhanteringen som Klädesholmen.

På följande sätt beskriver Böttiger (1896) ett besök på Klädesholmen i slutet på 1800-talet: "[När vi närmar oss Klädesholmens fiskeläge] möter oss ånyo människan och hennes rastlösa id. [...] Ju längre vi komma in i det trånga sundet, ju flera farkoster möta vi. Här och där ligga till ankars de stora fiskbåtarna med hela sin skiftande och pittoreska utrustning af nät och garn; där ett stort skepp, hvilket kommit hit för att lossa salt, som jämte båt och fiskredskap kanske är det nödvändigaste för skärgårdens idoge son. Öfveralt på stränderna syssla gubbar, kvinnor och barn med fisk. [...] [Stranden] visar ett brokigt virrvarr af små röda hus, strödda här och hvar bland klipporna, som om ett barn hade plockat fram dem ur sin leksaksask. Mot sjösidan ha de alla sin brygga. Här och där ligger en båt förtöjd, hvars segel måleriskt teckna sig mot bakgrundens brunröda väggar och den klara vattenspegeln. Öfveralt kar, lådor, tunnor och fisk; fisk som rensas, fisk som saltas, fisk som packas. Öfveralt flitiga händer".

¹ 2021-års vägdragning.

Under den sillperiod som inträffade i slutet av 1800-talet expanderade sillhanteringen så att det 1898 fanns 38 magasin eller salterier, 6 storsjöfiskebåtar, 30 rederier för sillförarebåtar och 30 sillgarnbåtar.² Följden blev att ön Klädesholmen redan i slutet på 1880-talet var fullbyggd varför den fortsatta expansionen måste ske utanför ön Klädesholmen.³

Den övervägande delen av sillberedarnas produktion såldes direkt från de egna silljakterna.⁴ I början av 1900-talet motoriserades silljakterna vilket medförde att försäljningsresorna kunde utökas till hela Sveriges kustregion. "En del av beredarna gick upp i Vänern och Vättern. Andra [...] gick upp utefter ostkusten in i Mälaren och Hjälmaran och via åar och kanaler upp i södra Dalarna. Andra åter följde Norrlands kust ända upp till Haparanda".⁵ Åtta till tio jakter kunde gå i väg samtidigt för att på så vis kunna hjälpa varandra om någon fick problem under resan. "I nästan varje stuga var det nå'n som var i väg"⁶.

"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 jakter. Och det var ju mest tid det kostade. Och tiden räknade vi inte för nå't."⁷

För att introducera sig själv på marknaden annonserade man i den tilltänkta hamnstadens lokalpress om beräknad ankomsttid och sortiment. Försäljning skedde direkt från båten men man kunde även hyra häst, vagn och körkarl så att besättningen kunde ge sig av inåt land för att sälja till detaljister och bönder. När lagret var slut fyllde man på med varor som skickades från Klädesholmen med järnväg. Genom dessa försäljningsresor lades grunden till Klädesholmens rykte som sillön.

Till följd av krigsårens bränslebrist och strängare krav vid livsmedelsförsäljning försvann silljakterna successivt medan konservfabrikerna utvecklades. Som mest fanns det tjugofem konservfabriker i produktionsområdet för "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé". I början av 2000-talet gick de kvarvarande konservfabrikerna samman för att bättre kunna möta den nya tidens krav och samtidigt värna om platsens identitet och tradition inom sillhantering och framställning av matjessill.

Specifika uppgifter om produkten:

Under den andra halvan av 1800-talet utvecklades den gamla metoden att salta sillen då man även började tillsätta socker och kryddor i samband med insaltningen. Från början var det skarpsill (*Sprattus sprattus*) som kryddade på detta sätt.⁸ Under det tidiga 1900-talet började man även krydda sill skuren i bitar på liknande sätt. Produkten salufördes under namnet Gaffelbitar. De olika beredarna experimenterade med kryddblandningarna och fick på så sätt fram egna unika kryddsåser som därmed

² Thormark, K. 2005: Från Gårdfarihandel till konservindustri. En historik över Klädesholmens konservindustri.

³ ibid

⁴ ibid

⁵ ibid

⁶ ibid

⁷ ibid

⁸ Den typ av inläggning som senare skulle komma att kallas Ansjovis.

gav sillinläggningar en egen karaktäristisk smak. Receptet till den egna kryddblandningen blev en väl bevarad hemlighet.⁹

Sillinläggningar med namnet Matjessill började tillverkas vid mitten av 1900-talet. Matjessillen såldes under de olika konservfabrikernas varumärken men det fanns också en, Bråses Konserver/Alax Konserver, som sålde matjessill med namnet Klädesholmen.

Den kryddning som användes till matjessillen var till att börja med den samma som användes vid kryddning av de ovan nämnda Gaffelbitarna. Vid tillverkningen av matjessill kryddas emellertid sillen hel eller huvudskuren. I och med införandet av maskinell filétering av sillen började man även krydda sillfiléer. Det nya sättet att lägga in sillen gjorde att matjessillen fick en fastare konsistens.

Råvara och råvaruberedning:

Den sill som används vid framställning av "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" har traditionellt fiskats av svenska båtar i hela västerhavet från Skagerack och Nordsjön upp till norska havet. Möjligheten för svenska båtar att fiska i dessa vatten är i dag starkt begränsad till följd av kvoter och regleringar. I dag fiskas råvaran till "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" därför till stor del av norska båtar i Nordostatlanten där råvaran till följd av lekperioderna har den rätta storleken och fetthalten som behövs för att slutprodukten ska få de egenskaper som karaktäriserar "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé". För att råvaran inte ska försämrans av långa transporter sker filétering och råvaruberedning till stor del i Norge.

Efter fileteringen påbörjar råvaruberedare kryddningen genom att lägga sillen i tunnor innehållande salt, socker och den speciell kryddblandning som är specifik för "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé". Tunnorna med den kryddade sillen lagras därefter ett antal månader i traditionell kylmiljö under kontrollerade förhållanden till dess att den mognat och fått rätt smak och konsistens. Lagringen kan ske hos råvaruberedaren eller i det geografiska område som anges under rubriken – Beskrivning av det geografiska området.

För att garantera att slutprodukten erhåller de egenskaper som karaktäriserar "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" sker hela processen från urval- (bl.a. storlek och fetthalt) och beredning av råvaran under uppsikt av sillberedare från Klädesholmen. Insaltning och kryddning av sillen sker enligt de metoder och tillvägagångssätt som utvecklats av generationer beredare på Klädesholmen.

Slutberedning av "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé":

När sillråvaran bedöms vara mogen vidtar slutberedningen. Den processen sker alltid inom det geografiska område som beskrivs under rubriken – Beskrivning av det geografiska området. 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 kvalitet, utseende, arom och smak innan sillen synas och den sill som av olika skäl inte uppfyller kvalitetsnormerna (små bitar, bristfälligt rensad etc.) avlägsnas.

⁹ ibid

Sillråvaran slutkryddas med speciella kryddblandningar och förpackas antingen som hela filéer eller i färdigskurna bitar. De kryddblandningar som används i produktionen av "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" är resultat av generationers erfarenhet och utvecklingsarbete. Kryddsåsernas exakta sammansättning är en väl bevarad hemlighet.

"Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" 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.

"Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" skiljer sig även från holländsk och tysk matjessill. Tack vare en annorlunda beredningsprocess har "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" en annan konsistens/textur. De speciella kryddsåser som används vid inläggningen ger även "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" 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 "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" är resultatet av generationers erfarenhet av sillfiske, sillberedning, kryddning och konservering knuten 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 "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" 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 "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" är baserade på gamla familjerecept utvecklade på Klädesholmen.

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

Klädesholmens rykte som "sillön" grundlades genom de försäljningsresor som sillberedare från Klädesholmen genomförde till stora delar av Sverige från sekelskiftet 1800/1900 fram till mitten av 1900-talet.

I dag är "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" en mycket välkänd produkt som marknadsförs över hela landet genom dagligvaruhandeln.

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

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

Källor:

Böttiger, J.F. 1896: När Kung Oscar var på Klädesholmen. Ett Drottminne. Iduns Tryckeri Aktiebolag Stockholm.

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

Historiskt-geografiskt och statistiskt lexikon öfver Sverige. Fjerde Bandet. (1859–1870), Tryckeri Joh. Beckman, Stockholm.

Klädesholmen. <https://kladesholmen.se/historia/> (2022-01-26 kl. 15:30)

Lantmäteriet

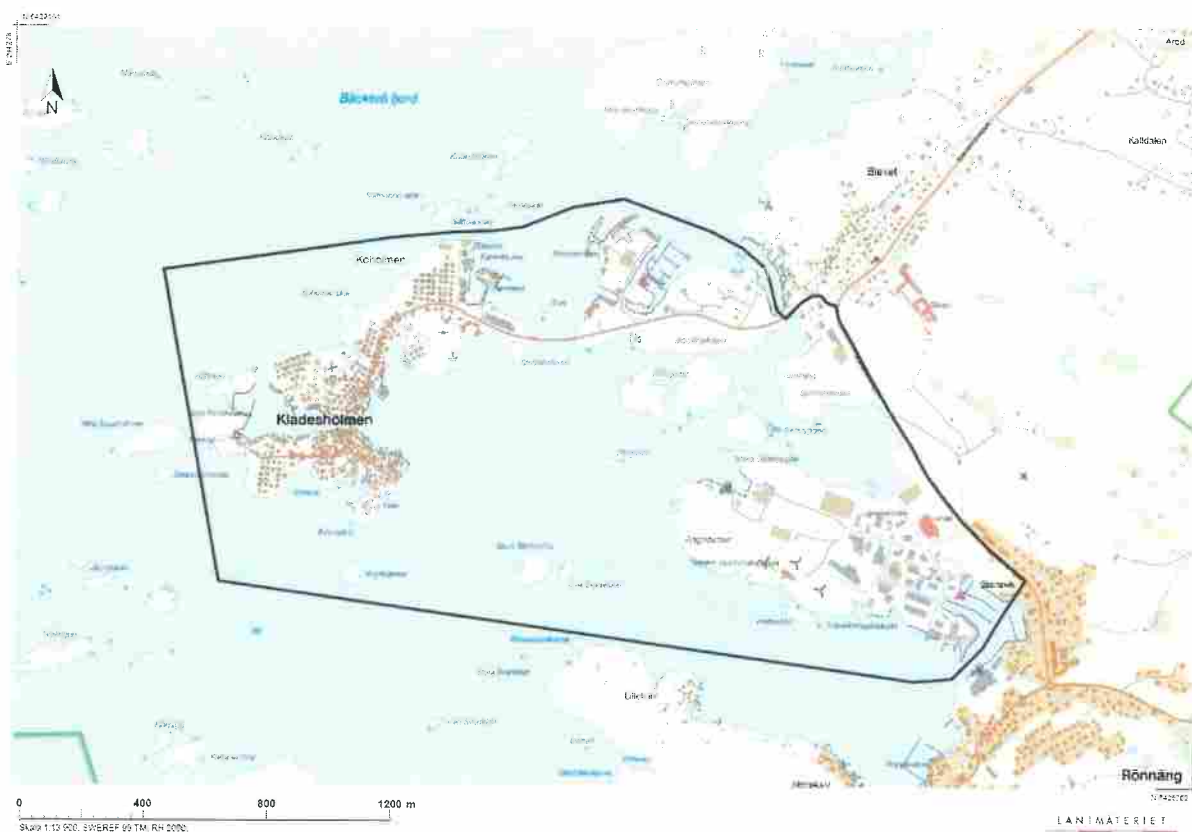
Nordisk familjebok

SGU

SMHI

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

Produktionsområdet för "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé"



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 1950.¹⁰

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 "Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" separat från den allmänna kopplingen mellan sill och Klädesholmen.

"Klädesholmen Matjessill/Klädesholmen Matjesfilé" är en mycket uppskattad produkt bland kokkar, krögare och restauratörer.

Klädesholmen Matjessill är en av de fantastiska råvaror som vi erbjuder vår internationella publik , så viktigt att man skulle skydda den geografiskt
Fredrik Eriksson

Fredrik Eriksson

Långbro Vårdshus
Stora mans väg 4
125 59 Älvsjö
Telephone +46 (0) 8 646 00 50
www.langbrovardshus.se
www.nationalmuseum.se



¹⁰ Thormark 2005

Varför är Klädesholmen Matjessill den bästa?

- När jag jobbar med matjessill så finns det bara ett alternativ för mig. Det är Klädesholmen Matjessill. Den har en fylligare smak, bättre fastare konsistens och funkar lika bra till olika röror som att servera som den är.

Carolina Hjerpe

Kökschef, Restaurang Berget



<https://www.instagram.com/bergetskovde/>

<https://www.facebook.com/bergetskovde/>

När vi ska jobba med matjessill väljer vi helst att använda Klädesholmen Matjesfilé, vi tycker att den har den jämnaste kvaliteten.

Klädesholmen Matjesfilé har en fin konsistens som är fasta med lagom tuggmotstånd, lite hårdare i mitten och mjukare på ytan.

Utseendet är lite lätt rödaktigt och fint ,precis som förväntas av en matjessill .

En angenäm sälta och ett spad som är relativt smakrikt som ger en bra karaktär till matjessillen.

Klädesholmen Matjesfilé är en klassisk matjessill som passar riktigt bra till potatis, gräddfil och nubbe.

Med vänliga hälsningar

Magnus Johansson

BriQ Hotell,

Hova



www.briqhotell.se

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/BhgFzWl2Dw/?igshid=eqtmhoas0vcp> (Tillgänglig 2022-02-03 kl. 9:30)

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

"KLÄDESHOLMEN

Tjörn

Sveriges mecka för alla sillälskare

Klädesholmen är ön som andas, lever och levererar sill och dess historia. Här finns sillfabrik, sillmuseum och restaurangen Salt & Sill som förvaltar silltraditionen i kulinariska inläggningar och smakkombinationer. Här koras årets sill på Sillens dag varje år. [...] På Klädesholmen produceras idag en stor mängd sillsorter [...] På Sveriges nationaldag, den 6 juni, firas också Sillens dag – en stor höjdpunkt på Klädesholmen med mängder av dagsaktiviteter och avsmakningsmenyer. "

<https://www.vastsverige.com/sodrabohuslan/produkter/kladesholmen/?site=5> (Tillgänglig 2022-02-03 kl. 9:30)

"Klädesholmen har haft stark anknytning till sillen under flera hundra år. I generation efter generation har man på ön varsamt förvaltad 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)

