



April 2017



Information om

Kontrollprogrammet för sik i Vänern och Vättern.

Första veckan i april hölls ett möte hos IVL i Stockholm där representanter från Kontrollprogrammet träffade Livsmedelsverket, Naturvårdsverket, Statens veterinärmedicinska anstalt m.fl. Syftet var att stämma av arbetet att hitta metoder för att komma till rätta med dioxinproblemen i fet fisk. Magnus Karlsson från IVL redovisade de resultat och slutsatser som gjorts så här långt inom Kontrollprogrammet. Forskningen visar ett samband mellan fetthalt och dioxinvärden. Testerna med fetthaltsmätning har dock hittills inte fungerat, troligen beroende på att den använda mätaren ursprungligen var avsedd för en annan fiskart varför den inte mätte fetthalten i sik med tillräcklig säkerhet. Nya försök ska göras med mätare som justerats specifikt för sik.

Det finns ännu inga statistiskt säkra kännetecken att med ögat avgöra vilka sikar som är magra resp. feta. Det är en av de frågor som ska studeras i den fortsatta forskningen inom kontrollprogrammet. För att möjliggöra att så snart som möjligt komma igång med försäljning har Kontrollprogrammet därför öppnat möjligheten att testa enskilda fångstpartier. I den mån testresultaten visar värden som inte överstiger gränsvärdet kan partiet säljas.

Självklart är det angeläget att i möjligaste mån undvika fet sik i det tänkta försäljningspartiet. Med utgångspunkt från synpunkter och hypoteser som nämnts av fiskare och forskare har vi utformat ett PM (bifogas) där några troliga faktorer som kan påverka fetthalten noterats.

Är du intresserad av att använda dig av denna möjlighet **kontakta Mats på SIC:s kansli tfn. 0705-594028**

Tills vidare kommer testerna att ske i form av mätning av dioxinhalt vilket är en dyr analys. Förhoppningen är att det inom kort kan gå att ersätta denna mätning med fetthaltsmätning. Långsiktigt hoppas vi kunna presentera så säkra kännetecken för fetthaltsbedömning att man kan fastställa rutiner som möjliggör försäljning utan krav på mätning.

Med stöd av



Information skickas i möjligast mån med e-post. Meddela gärna e-postadress om du har en sådan till: ove.ringsby@hotmail.com Info finns också på Sic:s hemsida www.insjofiskare.se klicka på Dioxinprojektet under Länkar i vänsterspalten.

Test av fångstpartier.



Att hitta tillförlitliga metoder för fetthaltsbedömning, som godkänns av kontrollmyndigheterna, är inte gjort i en handvändning. Därför erbjuder Kontrollprogrammet möjligheten att, för komma igång med försäljningen snabbare, testa enskilda fångstpartier. Dioxinmätning kommer då att göras på slumpmässigt urval av de fiskar som ingår i partiet. Om testet klarar gränsvärdet kan det säljas med hänvisning till Kontrollprogrammet.

Om du vill sälja fångstpartier är det naturligtvis viktigt att efter bästa förmåga sortera bort de exemplar som kan antas ha hög fetthalt. Det finns inga vetenskapligt belagda kännetecken för att avgöra fiskens fetthalt, men som fiskare kan man ofta ändå ana vilka som är feta resp. magra.

Här följer en redovisning av några faktorer som kan ha betydelse och som kan användas som underlag för sortering innan provtagning görs.

- **Fångsttid.** Det är troligt att fisken är fetast strax före lek. Den bör därför vara magrare tidigare på säsongen. Det kan därför vara klokare att ta fångsten under vår/försommar än senare under säsongen.
- **Storlek.** Fisk i storleken 0,4 – 0,8 kg är troligen oftare magrare än större sikar (som oftast är äldre). Det verkar klokt att använda nät med maskstorlek om ca 45 mm. Ev. större eller mindre exemplar bör man sortera bort i försäljningspartiet.
- **Konditionsbedömning.** Vana fiskare kan med ögat se och bedöma vilka exemplar som verkar feta. De som antas vara feta bör sorteras bort ur partiet.
- **Underarter.** Det finns olika underarter av siken. Generellt anses s.k. ”halvnäbb” vara mindre fet än ”näbbsiken”. S.k. ”pelagisk sik” som huvudsakligen äter växtplankton är troligen också magrare.

Använd din egen erfarenhet och bedöm efter eget huvud hur du sorterar för att få ett parti som har största möjliga förutsättning att klara gränsvärdet. Provtagningen tar tid, varför det tills vidare är nödvändigt att frysa partiet i avvaktan på testresultat. Partier som inte klarar gränsvärdet kan inte säljas. Kostnaden täcks tills vidare av Kontrollprogrammet.

För mera information om tillvägagångssätt m.m. kontakta Mats på SIC:s kansli Tfn: 070- 559 40 28 e-post: matsilund@ljungby.nu

OBS: Test av enskilda fångstpartier sker parallellt med den provtagning som utförs inom Kontrollprogrammet i forskningssyfte. Där är avsikten att kartlägga dioxinförekomst och kännetecken generellt. Vid sådan provtagning ska alltså ingen föregående sortering göras.

/Ove Ringsby 2017-04-20 tfn: 073 – 95 85 750 e-post: ove.ringsby@hotmail.com