



Nyhetsbrev december 2018

Lättnader gällande restriktioner för strömming.

Livsmedelsverket har efter beslut i Europeiska kommissionen kommissionen ändrat föreskrifterna gällande strömming från Östersjön. Den nya förordningen innebär att strömming som fångats inom ICES statistiska del-sektioner 24, 25, 26 och 27, samt att sill/strömming från ICES statistiska delsektion 28:2 som är högst 21cm (tidigare 17cm) fritt kan säljas. För övriga delar av Östersjön gäller samma bestämmelser som tidigare. Dvs. man får sälja nationellt, men inte exportera.



Test av dioxinhalter i strömming från Stockholms skärgård

Inom projektet har under året dioxinhalterna i strömming från Stockholms skärgård undersökts. På samtliga fångstplatser var halterna av PCDD under gällande gränsvärde, och förhållandevis likartade mellan de olika lokalerna efter fetthaltsnormering. Däremot varierar halten PCB:er ganska mycket. Generellt verkar halterna minska ju längre ut i skärgården man kommer. Halterna längre ut i skärgården där det finns ett yrkesfiske är väsentligt lägre. Fjärderholmarna är den enda fångstlokalen där den totala halten dioxiner överstiger gränsvärdet (8.17 pg TEQ/g vv. Gränsvärdet är 6,5). De lägsta halterna finns vid fångstlokalen på Möja. (2,04). För mer info se ”Strömming Stockholm 2017-2018” under fliken rapporter.

Livsmedelsverket

Svarar på frågor om dioxinkontroll.

I diskussionerna om dioxinproblemen är Livsmedelsverkets roll och hantering ofta i blickpunkten. Här svarar verket på några aktuella frågor för att förhoppningsvis därmed öka förståelsen för deras utgångspunkter.

Vilken är Livsmedelsverkets roll när det gäller att övervaka livsmedel som saluförs i Sverige?

EU-kommissionen har rekommendationer till alla medlemsländer att övervaka halterna av dioxin och PCB i livsmedel, eftersom det är önskvärt att få en helhetsbild av förändringarna över tid i de livsmedelskategorier som har de högsta halterna (EUs rekommendation 2013/711/EU). Fisk är det livsmedel som har högst kända halter. Livsmedelsverket har ansvar för denna övervakning genom Näringsdepartementets förordning 2006:816.

Hur kontrollerar Livsmedelsverket halterna av miljögifter i fisk?

Livsmedelsverket har riskbaserade provtagningsprogram för övervakning av miljögifter i olika livsmedelskategorier. Varje år tas bland annat 30-35 prov av vildfångad fisk för analys av dioxiner och PCB. Provtagningen görs på bland annat lax, strömming, öring, sik och skarpsill. Provtagningsprogrammet följer en flerårscykel för att täcka in alla fiskarter och områden vi övervakar. Provtagningen görs av Livsmedelsverkets personal eller av provtagare från andra myndigheter (t.ex.

Länsstyrelserna). Enbart de provtagare som har utsetts av Livsmedelsverket får ta prover i offentlig kontroll. Analyserna görs från 2018 på Livsmedelsverkets laboratorium. Metoderna för provtagning och analys följer kraven i EUs förordning 2017/644.

Vilket underlag krävs för att fisk som bedömts ha för höga halter miljögifter ska kunna "friklassas"?

För att fisken ska kunna säljas i hela EU utan ytterligare provtagning krävs att Livsmedelsverket har ett underlag som visar på att det är låg sannolikhet att fisken kan innehålla halter över gränsvärdena. Underlaget baseras på analyser av samlingsprover av fisk som tagits inom offentlig kontroll under flera års tid. Eventuella variationer i halter som kan bero på exempelvis fiskens storlek (ålder), fångstplats eller årstid måste täckas in i underlaget. När halterna ligger nära gränsvärdena och det är stor variation mellan proverna behövs ett större underlag.

I Livsmedelsverkets rekommendationer uppges att fisk är nyttig mat som vi borde äta mer, samtidigt som det finns försäljningsrestriktioner, hur görs avvägningen mellan nytta och fara?

De kostråd som finns för fet fisk från Östersjön, Väneren och Vättern grundar sig på risk- och nyttoanalyser gjorda på Livsmedelsverket 2007 och 2012. I dessa har vi beräknat hur mycket fisk man behöver äta för att nå upp till behovet av D-vitamin och omega-3-fetter och ställt det mot ur mycket fisk man kan äta utan att nå upp till tolerabelt veckointag (TVI) för dioxin och PCB. Riskgrupperna, dvs. barn och fertila kvinnor kan tyvärr inte äta så mycket av denna fisk innan de når kritiska nivåer för TVI. För äldre kvinnor och män (som inte tillhör riskgrupperna) blir råden generösare.

Fiskare upplever att de kostråd som gäller för konsumtion av fet fisk (med dioxinförekomst) skrämmer många i onödan. Är det tänkbart att justera dem?

Sveriges undantag från EU:s gränsvärden villkoras med att Livsmedelsverket måste informera om riskerna med att äta denna fisk. De som är viktigast att informera är naturligtvis riskgrupperna (barn och fertila kvinnor). För närvarande görs en revidering av TVI för dioxin och PCB av Europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten (EFSA). Det nya förslaget på TVI är mycket lägre än det tidigare, därför är det osannolikt att det sker en lättnad av kostråden de närmaste åren.

Hur ser er bedömning av utvecklingen gällande dioxiner i fisk ut, finns skäl att tro att det är ett problem som går att bemästra?

Halterna av dioxin och PCB sjunker sakta i miljön och i fisken eftersom utsläppen minskar. För att minskningen ska fortsätta krävs att utsläppen av dioxiner minskar ännu mer. Detta är frågor som bl.a. Naturvårdsverket arbetar med. För odlad fisk är det enklare att påverka halterna. Fisken får i sig dioxin och PCB via det foder de äter och låga halter i fodret ger låga halter i fisken.

Hur mycket dioxiner finns i importerad sik?



Hur det förhåller sig med dioxinhalter i importerad sik är en fråga som väckts i många sammanhang. Det verkar inte finnas någon säker information om detta varför Kontrollprogrammet beslutat att på eget bevåg göra egna tester. De analyser som gjorts visar på lågahalter i sik från Danmark och Holland, men förhållandevis höga (dock under gällande gränsvärde) i nordamerikansk sik (högre än i Vättern men lägre än i Väneren). Ytterligare tester, särskilt av den nordamerikanska siken, planeras göras framöver.

Projektet genomförs
med stöd av:



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska
havs- och fiskerifonden

/Ove Ringsby informationsansvarig i projektet

ove.ringsby@hotmail.com

För mer info om projektet se www.insjofiskare.se