



Nyhetsbrev maj 2019

Årsrapporten 2018

Magnus Karlsson och Joakim Hållén har sammanställt årsrapporten för projektets verksamhet under 2018. Ytterligare drygt ett fyrtiotal sikprover vardera från Väneren respektive Vättern har analyserats under 2018. Den bild som tidigare framträtt med betydligt högre halter av dioxinlika ämnen i Vänersiken jämfört med den från Vättern består. I Vättern har nu totalt 117 prover av sik analyserats. I 110 av dessa, motsvarande 94 % av det analyserade materialet, har halterna underskridit EU:s gränsvärde för saluföring, i de flesta fall med god marginal. Från ett naturvetenskapligt perspektiv är det uppenbart att risken för att yrkesmässigt fångad sik från Vättern, med de fångstmetoder som huvudsakligen används, skulle innehålla halter som överskrider gränsvärdena mycket liten.

Gällande lax från Östersjön visar provtagningen att halterna av dioxinlika ämnen successivt minskat och numer generellt underskrider EU:s gränsvärden för saluföring. Att halterna minskat är i linje med vad svenska och danska livsmedelsmyndigheter också rapporterat under 2018. Det är därför rimligt att anta att halterna kommer att fortsätta att avta under kommande år och att det inom en snar framtid åter kommer att vara möjligt att exportera Östersjölax från Sverige till övriga Europa.

Även vad avser strömming indikeras en avtagande trend i halter av dioxinlika ämnen i Bottenhavet sedan 2015.

Finns tillräcklig grund för förvisning om att Vätternsiken klarar gränsvärdena?



2015 beslutade Länsstyrelserna att "den som säljer sik från Väneren och Vättern måste förvissa sig om att den innehåller lägre halter än EU:s gränsvärde för saluföring". Mellan 2015 och 2017 har 117 sikprover från Vättern från yrkesmässigt fångade partier, beretts och analyserats inom projektet. Av dessa har 110 visat halter under gränsvärdet (dvs 94%). Livsmedelsverkets egna tester (3 st.) visar högre värden. Detta beror troligen på att de fiskar som analyserats i LMV:s underlag är större fiskar hämtade från SLU:s provfiske. I de analyser som dioxinprojektet gjort har fiskar från yrkesmässigt fångade partier använts. Projektet har utformat förslag till föreskrifter (Kontrollprogram) som, om de följs, enligt vår bedömning innebär att man kan vara förvissad att klara

gränsvärdena. Företrädare för kontrollprogrammet har diskuterat detta med berörda Länsstyrelser, men ännu har ingen ändring av nu gällande rutiner beslutats. Tills vidare gäller alltså kontroll och godkännande för varje försäljningsparti. Vi hoppas dock att det kan komma ett nytt beslut.

Strömming - en klimatsmart och hälsosam produkt

Strömming från Bottenhavet används i stor utsträckning som foder i norsk laxodling. Med hänvisning till dioxin avstår många från att äta den, och köper hellre istället odlad norsk lax. För att producera ett kg odlad lax går

det åt 3-4 kg strömming! Och då ska den först transporteras från Bottenhavet till Norge och sen ska laxen transporteras tillbaka. Koldioxidutsläppen blir mångdubbelt större än om vi istället åt upp strömmingen själva. Hur smart är det i tider av klimatångest? Följer man kostråden finns ingen anledning att vara orolig för den dioxinbelastning det innebär att unna sig svensk strömming! Var klimatsmart – skippa norska laxen och festa på svensk strömming istället!



Fiskeområde Vänerne beviljar medel för förstudie gällande förnyelse av sikbeståndet i Vänerne.

Testresultaten från Vättersik är låga men gällande Vänerne är dessvärre resultaten inte lika uppmuntrande. En idé som väckts och fångat forskarnas intresse är möjligheten att förnya sikbeståndet genom att fiska upp en stor del av nuvarande bestånd och därigenom ta bort den dioxin som är bunden i fiskarnas kroppar. (S.k. Biomanipulering) IVL har beviljats medel för att undersöka om en sådan insats kan ha rimliga förutsättningar att nå framgång och i så fall hur det skulle kunna genomföras. Förstudien ska ta fram vetenskapligt underlag om rimligheten i att väsentligt sänka dioxinhalterna med en sådan åtgärd, och undersöka praktiska och ekonomiska förutsättningar för genomförandet. Jag tror det kan föra mycket gott med sig om det blir av, säger Magnus Karlsson. Förstudien ska vara klar i april 2020.

Stor minskning av dioxinhalt i Östersjölax



Dioxinhalterna i Östersjölax har i många år legat långt över det internationella gränsvärdet, men den senaste provtagningen visade på en stor minskning. Resultatet förvånar Livsmedelsverket.
– Någonting har hänt i ekosystemet så att halterna har sjunkit drastiskt. Vad det beror på vet vi inte, säger Petra Bergkvist som är statsinspektör på Livsmedelsverket.

De senaste proverna på lax från Luleälven och Ångermanälven visar på mer än en halvering av dioxinhalterna, som nu en bit under gränsvärdet. Men det förändrar inte de kostråd som finns.
– Nej, vi behåller kostråden tills vi vet att vi med säkerhet kan lätta på dem. Feta fiskar bör man inte äta mer än 2-3 gånger per år om man är ung kvinna som någon gång vill ha barn, eller om man är gravid, säger Petra Bergkvist.

/Ove Ringsby informationsansvarig i projektet

ove.ringsby@hotmail.com

För mer info om projektet se www.insjofiskare.se

