

Dioxin hotar det småskaliga insjöfisket.



Dioxiner är mycket skadliga människoskapade miljögifter som lagras i djur och växter. Sedan länge har det varit känt att det finns halter av dioxin i fet fisk. Samtidigt är fisk ett livsmedel med många nyttiga egenskaper som vi borde äta mer av. Särskilt gäller det viltfångad svensk fisk. I samband med inträdet i EU förhandlade Sverige fram ett undantag från gällande gränsvärden för vissa arter såsom lax och strömming. Det möjliggör försäljning nationellt men inte export av sådan fisk. I undantaget finns inte sik upptagen som art, då man vid den tiden inte kände till att även den kan ha halter över gränsvärdet. Sik är av tradition en viktig del av försäljningen för fiskare i Väneren och Vättern. De uppmätta dioxinhalterna har inneburit att man inte kunnat sälja sin sik, vilket är ett hot mot yrkesfiskets överlevnad i insjöarna. Fiskarena har därför tagit initiativ till ett samarbete med forskare från IVL och SLU för att undersöka om man kan identifiera säkra kännetecken som möjliggör att sortera fisk med utgångspunkt från förväntad dioxinhalt. Målet är att kunna sälja den fisk som har halter under gränsvärdet. En lösning på sikproblemet skulle vara en välkommen framgång som ger nytt mod och framtidstro för småskaligt insjöfiske.

Rolf Gustavsson, yrkesfiskare Hjo



Jag har arbetat som yrkesfiskare i Vättern sedan 1977. Numera fiskar jag tillsammans med min son Samuel. Vår bas har vi i idylliska Hjo på västgötasidan av Vättern. I den livliga hamnen här landar vi och bereder våra fångster. Det är en bra plats för att synliggöra och väcka intresse för småskaligt lokalt fiske. Många, såväl turister som lokalbefolkning, stannar till, ställer frågor och samtalar om fisk och fisket. På det viset blir fisket ett naturligt inslag i ortens sociala liv.

Att försörja sig på fiske i en svensk insjö förutsätter mångsidighet och flexibilitet. Storskaligt industriellt fiske finns inget utrymme för.

Vi vet att resursen är begränsad. Ska yrkesfisket fortleva i Vättern måste det vara skonsamt, så att bestånden inte äventyras. Det är en stryka att kunna basera försörjningen på flera olika arter. Det minskar sårbarheten vid tillfälliga variationer i tillgången på en specifik art. Sik är en av de arter yrkesfiskare i Vättern av tradition fiskat och sålt. Det är en populär och efterfrågad fisk, särskilt rökt som sommarmat.

Att det skulle förekomma miljögifter som överstiger gränsvärdena även i sik var överraskande och inget vi var beredda på.

Siken är väl inte den ekonomiskt mest betydelsefulla arten i dagens fiske men den är en pusselbit i den helhet som ger förutsättningarna för ett långsiktigt hållbart och levande insjöfiske i Vättern.

Förlorar vi den arten i fisket ökar sårbarheten för oss fiskare. Det riskerar också äventyra den biologiska balansen i sjön då den sedan länge anpassats efter ett visst fisketryck mot sik.

Nu hoppas jag samarbetet med forskarna ska göra att det går att fastställa vad som bestämmer gifthalterna.

Näringsexperter brukar ju ofta säga att fisk är ett nyttigt livsmedel som vi borde äta mer av. Från många håll höjs också röster för att vi bör äta mera närproducerad och hållbar mat. Då känns det ironiskt om vi inte ska kunna tillvarata vår inhemska vildfångade och naturligt levande fisk, utan istället mer och mer hänvisas till importerad odlad, eller storskaligt fångad havsfisk.

Jag hoppas att det ska gå att hitta en lösning som gör att sikfisket kan fortleva. Helst skulle man ju förstås önska att dioxinet helt försvann, men det verkar vara ett komplext problem som inte går att lösa i en handvändning. Min förhoppning på kort sikt är därför att hitta metoder att sortera så att vi kan sälja den sik som har låga dioxinhalter. På lång sikt hoppas jag förstås att mänskligheten ska bli så klok att vi kan leva i harmoni och samklang med naturens villkor och då undvika att skapa skadliga miljögifter som t.ex. dioxin.

Magnus Karlsson, Forskare IVL



Jag kom i kontakt med problemen kring miljögifter i sik från Vänern och Vättern vid en träff i Jönköping. Fiskarena (via SIC)) tog då tillsammans med oss, SLU och Vätterns vattenvårdsförbund initiativ till ett pilotprojekt för att öka kunskapen och undersöka metoder att klara gränsvärdena i salufisk.

Sik från Norrlandskusten har låga värden, därför är det överraskande att halterna är betydligt högre i insjöarna. Framförallt i Vänern är de högre än väntat. Förekomsten av dioxin i fet fisk är tidigare känd, och vi har dokumenterat ett tydligt samband mellan fiskens fetthalt och dioxinvärden. Varför just vänersiken generellt är fetare än de från norrlandskusten och Vättern har vi ännu inte någon bra förklaring på. Kanske hänger det samman med födovalet?

Den huvudsakliga källan till dioxinerna (klorerade dioxiner och furaner samt vissa dioxinlika PCB:er) är atmosfärisk deposition. Dioxiner och furaner bildas oavsiktligt, framförallt vid förbränning, särskilt i förbränningsanläggningar med låg teknisk standard. En relativt stor del av det dioxin som deponeras över Sverige har sitt ursprung i förbränning i södra och östra Europa. Halterna i den svenska miljön sjönk från 1970-talet fram till 2000-talet främst tack

vare ett uppvaknade gällande luftutsläppens skadlighet. Nu har kurvan planat ut på en nivå där ytterligare minskning går betydligt långsammare.

PCB är en av människan framställd kemikalie som främst tack vare sin persistens fick stor spridning bl.a. som isolatorvätska i transformatorer, som hydraulolja, i fogmassor och i färg. Tillverkningen av PCB förbjöds under 1970-talet i och användningen har successivt fasats ut. Fortfarande finns dock ämnet till del kvar i det storskaliga biogeokemiska kretsloppet. Halterna i miljön minskar globalt med i genomsnitt 4-5 % år.

En annan tänkbar källa är utsläpp från skogsindustrin. Man använde fram till ca 1990 elementärt klor vid blekning av massa. I den blekningsprocessen bildades dioxiner som manifesterades i förhöjda halter i primärrecipienternas stationära fiskarter. Vår forskning har dock visat att det är osannolikt att historiska utsläpp har annat än marginell betydelse för halterna i den sik som fångas i dag. Fördelningen mellan olika varianter av dioxiner tyder på att förbränningsrelaterade utsläpp har störst betydelse för dagens dioxinhalter.

Den forskning som hittills utförts indikerar att sik från Vättern sannolikt kan klara gränsvärdena, om fisket bedrivs med utgångspunkt från förutsättningar som optimerar möjligheten att eliminera fisk med potentiellt höga dioxinhalter. Återstår att säkerställa dessa resultat för att kunna garantera att gränsvärdena klaras. I Vänern gäller det att på ett systematiskt sätt arbeta sig fram mot en utprovad sorteringsmetod där man utifrån enkla morfometriska mått (t.ex. längd, vikt, kön, färg, munform etc.) med acceptabel noggrannhet visuellt kan avgöra om en fisk klarar gränsvärdet. Här krävs mer forskning innan det går att bedöma om det är möjligt. I avvaktan på att vi har tillräckligt underlag görs under projektfasen analyser på enskilda fångstpartier varefter de godkänns för försäljning om gränsvärdet klaras.

Mats Ingemarsson, Förbundsordförande Sveriges insjöfiskare



Dioxinproblemen i fet fisk som lax och strömming har vi känt till ett tag. I samband med Sveriges EU-inträde förhandlade dåvarande regering fram ett undantag från EU:s gränsvärden som möjliggör att sälja sådan fisk inom landet även om de har halter som överstiger gränsvärdena. Motivet för detta undantag är att samhällsnyttan bedöms viktigare än de risker som finns. Livsmedelsverket har utfärdat kostråd som innebär att man rekommenderar att

begränsa konsumtionen av sådana produkter i första hand för gravida kvinnor. I samband med att dessa bestämmelser infördes fanns ingen kunskap om dioxinhalter i sik. Därför omfattas inte den arten.

Under senare år har provtagningen visat att dioxin även påträffas i sik från Vänern och Vättern. Halterna varierar mycket mellan olika fiskar. Varför det är på det sättet är oklart och något som är vi behöver ta reda på mer om. Från Sveriges Insjöfiskares sida har vi därför sökt och fått stöd från Europeiska fiskofonden för att skapa ett kontrollprogram med syfte att öka kunskapen om faktorer som påverkar dioxinhalten, och undersöka möjliga sätt att styra fisket mot mindre dioxinhaltiga exemplar. Vi har turen att ha möjlighet att engagera några landets främsta forskarkompetenser i projektet vilket vi är mycket glada för. Utifrån våra förutsättningar har vi lagt ner stora resurser i form av både engagemang och pengar. Svenska staten är fiskoförvaltare i de stora insjöarna och borde därför ta större ansvar för att lösa denna fråga. Hittills upplever jag att statens företrädare visat svalt intresse för att bidra konstruktivt. Jag efterlyser därför större statligt engagemang för att komma till rätta med problemen kring dioxiner i sik!

Försvinner siken som kommersiellt säljbar fisk försvinner en viktig del av insjöfiskarens försörjning. En yrkeskår som inte lever i ekonomiskt överflöd får bära den ekonomiska bördan av ett samhällsproblem de knappast kan hållas ansvariga för. Kommer vi inte tillrätta med problematiken kring siken finns risk att det kan vara början till slutet för det småskaliga insjöfisket i våra stora sjöar. Det är väl knappast någon som skulle applådera en sådan utveckling?

Det brukar framhållas att vi i Sverige borde öka andelen fisk i kosten. I den nyligen antagna statliga livsmedelsstrategin argumenterar man för ökad satsning på hållbara naturligt framställda svenska livsmedel. Att slå vakt om, och värna vår inhemska fiske näring borde ligga i linje med dessa ambitioner. I dagsläget består den övervägande delen svenskarnas fiskkonsumtion av import. Det yrkesmässiga insjöfisket i Sverige är ett småskaligt och skonsamt fiske som tillgängliggör en lokal naturresurs. Det är något både stat och konsumenter borde vara måna att värna.

