

7 juni 2018, kl 09:17

Skribent

Andreas Tun Hedfors

Ämnen:

dioxin Fiske Miljögifter Östersjöfisk Sill

Vad tycker Naturskyddsföreningen?

- Att nationella undantag som tillåter högre gränsvärden för farliga ämnen i livsmedel än de EU-gemensamma inte ska medges. Däremot ska länder kunna skärpa värdena.

FAKTA: Svenskt sillfiske i Östersjön

* Omkring 80 000 ton i år. De senaste 20 åren har det legat på mellan 30 000 och 150 000 ton

* Bedrivs både aktivt av större fartyg och passivt av mindre kustnära

* Kvoter tilldelas på historiska meriter, men överläts också mellan fiskare

* Två kronor per kilo är ett vanligt pris i hamn och det mesta blir foder eller olja

Källa: Havs- och vattenmyndigheten

Chefredaktören: Därför namnger vi inte företagen

Ska du äta sill på midsommar?

Då vill du säkert veta detta om sill.

Fet fisk från Östersjön kan innehålla dioxin och bör inte ätas för ofta av barn och gravida.

I vår granskning kan vi visa att många äter Östersjösill utan att veta om det.

Om du undrar varför vi inte skriver namnet på alla märken som det kan finnas Östersjösill i är svaret att osäkerheterna är så pass stora att vi riskerar att peka ut någon felaktigt samtidigt som vi kan missa andra märken. Rådet är därför att köpa sill där det tydligt framgår att den inte är fångad i Östersjön.

Ylva Johnson, chefredaktör och ansvarig utgivare Sveriges Natur

FAKTA: Gifter i strömming från Östersjön

* PCB och dioxiner är fettlösliga och anrikas i näringskedjan från Östersjön och insjöar

* Gifterna kan störa hjärnans utveckling, hormonsystemet och ge cancer

* Det juridiska gränsvärdet för att sälja strömming är 6,5 pikogram/gram fisk, men det tolerabla dagliga intaget är bara 2 pg/kg kroppsvikt – en portion kan alltså ge flera gånger mer gift än vad som anses riskfritt.

* Barn och kvinnor i fertil ålder bör äta fisken max 2-3 ggr/år, andra kan äta en gång i veckan.

Källa: Livsmedelsverket



Stora trålare från västkusten fiskar det mesta av östersjösillen. FOTO: Getty Images

Storskaligt fiske fångar mest sill i Östersjön

Större trålare från Västkusten. Det är de som tar upp merparten av Sveriges Östersjösill. Detta trots att regeringens argument för undantaget från giftförbudet var att gynna små aktörer som fiskar lokalt.

Att värna det "småskaliga kustfisket" var regeringens starkaste argument för fortsatt fiske av utdömd Östersjöfisk. Detta trots att den innehåller dioxin som ökar risken för hjärnskador, hormonrubbingar och cancer om barn eller blivande mödrar äter den fler än två gånger per år.

När Sveriges Natur kollar visar det sig i stället vara de största båtarna som tar upp fisken med god förtjänst.

"Det småskaliga kustfisket"

2011 beslutade EU att bevilja Sverige permanent undantag från reglerna som skyddar medborgarna mot miljögifterna dioxiner och PCB i fet fisk som sill, strömming, lax och öring. Landsbygdsminister Eskil Erlandsson (C) hade i mars det året förklarat Sveriges hållning, vid en frågestund i riksdagen.

Det gällde att väga folkhälsan mot fiskerinäringen, sade Erlandsson. Den senare beskrev han upprepade gånger som "det småskaliga kustfisket".

För att kvala in i den kategorin ska fisket bland annat ske med max 12-15 meter långa trålare eller passiva redskap, som garn och nät. Ett fiske som beskrivs som marginellt.

— Det är en väldigt liten andel i förhållande till kvoterna totalt sett, säger Patrik Persson, tillståndschef på Havs- och vattenmyndigheten, Hav, till Sveriges Natur.

Han skickar över en lista på 33 fartyg, som tillsammans delar på årets individuella undantagstillstånd och får fiska 83 000 ton sill och strömming. Strömming kallas sillen när den fiskas norr om Kalmarsund.

Polar, Ahlma, Carmona, Ginneton och Västfjord. Så heter de fem fiskebåtar som ensamma har rätt att tråla hem nästan hälften av all Sveriges Östersjösill i år. Skroven i stål mäter mellan 40 och 62 meter och samtliga hör hemma på västkusten.

Fångsten går i huvudsak inte direkt till svenska matbord utan till den så kallade skrapindustrin, där den blir djurfoder och olja. Pälsdjursuppfödare är en målgrupp. Marknadspriset brukar ligga runt 2 kr/kg vilket gör att de ovannämnda 33 fartygen kan ta hem fisk värd uppåt 170 miljoner kronor.

Kommersiellt viktig

Sill och strömming

Sill och strömming är samma art, *Clupea harengus*. När fisken fångas på västkusten eller på östkusten upp till Kalmarsund heter den sill. Norröver byter fisken namn till strömming. Strömmingen är i regel mindre än sillen, eftersom arten blir större ju högre salthalten är i vattnet.

Vad kan jag göra?

- Gravida och barn bör inte äta fet Östersjöfisk som sill, lax och öring oftare än två till tre gånger om året. Samma sak gäller lax och öring från Vänern och Vättern samt från älvar som mynnar i Östersjön.
- Kolla på burken var sillen är fångad. Står det Nordostatlanten kan det innebära att den är fångad i Östersjön. Likaså om det inte står någonting. Står det att fisken är fångad i norska havet eller Nordsjön kommer den inte från Östersjön.
- Om du äter sill eller annan fet Östersjöfisk som lax eller öring på restaurang kan du fråga om de vet var fisken är fångad.
- Samma sak om du köper bearbetad fisk som inlagd sill i delikatessdisk.
- Har du barn i skolan, fråga om skolköket har rutiner för att undvika fet Östersjöfisk.

Sill eller strömming?

Sill och strömming är samma art, *Clupea harengus*. När fisken fångas på västkusten eller på östkusten upp till Kalmarsund heter den sill. Norröver byter fisken namn till strömming. Strömmingen är i regel mindre än sillen, eftersom arten blir större ju högre salthalten är i vattnet.

Vad tycker Naturskyddsföreningen?

Att nationella undantag som tillåter högre gränsvärden för farliga ämnen i livsmedel än de EU-gemensamma inte ska medges. Däremot ska länder kunna skärpa värdena.

Det småskaliga kustnära fisket sker på en annan, gemensam kvot, den så kallade kustkvoten. Här agerar ”100-tals andra småfartyg”.

— Men redskapen är passiva och begränsar, noterar Persson.

Kustkvoten för det småskaliga fisket ligger på blygsamma 4 000 ton sill i Östersjön i år.

En av de mest ambitiösa strömmingfiskarna i norra Östersjön är Erik Gripse, 31. Han och kollegan Daniel Anderssons 38 meter långa Glomskär har tillstånd att ta upp nästan 6 000 ton sill i Bottenhavet i år. Han ifrågasätter att den nystartade rörelsen, med tre man ombord, kallas storskalig.

— Det går mycket debatt om att det är industritrålare som kör, så är det inte. Jag anser att vår båt är en småskalig fiskebåt.

Sill och strömming är den kommersiellt viktigaste fisken runt Sverige, klart mer lönsam än arter som nordhavsräka, havskräfta, torsk och skarpsill. De fem ovannämnda trålarna ser också ut att ha höga vinstmarginaler, mellan 16 och 25 procent i fjol.

Den äldre Glomskär, byggd 1967, gick med 10 procent i vinst.

Fiske både natt och dag

— Vi har aldrig gjort så bra som i år. Vi har kunnat fiska på samma plats hela tiden, med flyttrål både natt och dag, säger Erik Gripse, som fiskat för andra sedan tonåren.

Glomskär landar oftast in fångsten i Norrsundet nära Gävle för vidare transport med lastbil.

— Det blir mest djurfoder, färskfryst till bland annat mink.

— Men vi vill inget hellre än att den fina matfisken ska kunna beredas och filéas lokalt. Säljas på fiskmarknader i Stockholm som förr i världen, tillägger kollegan Daniel Andersson.

De båda är från västkusten, men både båten och de själva har fiskat i Bottenhavet i årtal. Inte heller slår de ut lokala kollegor, betonar de — tvärtom köper de delvis sin kvot regionalt från andra som inte använder sin.

Eskil Erlandssons argument om ”småskaligt kustfiske” innebär inte att det finns någon motsättning mellan det och det storskaliga fisket, i själva verket är det senare en förutsättning för det förra, menar branschföreningen Swedish Pelagic Federation Producentorganisation.

”De större fartygen håller igång industrin vilket gynnar även de små som inte kan ha samma leveranssäkerhet” skriver vd Anton Paulrud i ett mejl till Sveriges Natur.

Skeptisk

De stora moderna fartyg som kommit de senaste åren är dessutom mer miljövänliga per kilo fisk än de små och därtill har de trevlig arbetsmiljö vilket lockat in unga människor i jobbet, fortsätter han. Branschens förhoppning är att fisken blir människomat i stor skala igen och ersätter långt mer miljöbelastande proteiner från jordbruket, inte minst det utländska.

Men hur ser ni på att en enda portion strömming kan ge mer gift än vad som anses riskfritt?

— Det är självklart att man inte ska äta fisken om den är giftig, men det känns inte riktigt som om kunskapen är tillräckligt hög. Ibland får man motsägelsefulla uppgifter.

Borde vi i så fall inte anamma försiktighetsprincipen?

— Jo, men vad är giftigt i vilka nivåer om man tillagar fisken? Jämfört med annan mat? Det är jättesvårt att svara på de frågorna, säger Anton Paulrud.

Också på Glomskär är besättningen skeptisk till att strömmingen man lever av skulle vara speciellt onyttig.

— Jag äter sill 2-3 gånger i veckan och känner mig inte dålig, säger Gripse.

— Om jag hade haft en gravid flickvän eller fru hade jag nog inte varit rädd för att ge strömming till henne, det ska upp i så kopiösa mängder för att betyda något.

SVERIGES NATUR GRANSKAR ÖSTERSJÖSILLEN

LÄS MER: SOS – varning för sill

LÄS MER: 50 år tills all Östersjöfisk går att äta

LÄS MER: Ica byter ut sillburkar efter granskning

LÄS MER: Hårda straff för smuggling av östersjöfisk

Har kommenterat [Sveriges Naturs](#) offentliga [inlägg](#)



Lars Georgsson Det här är helt fantastiskt. Sill från Östersjön innehåller för mycket dioxiner. Ska inte ätas av folk eller få. Ändå fångas den och säljs med förklaringen att ... [Visa mer](#)

Gilla · 1 svar · 2 · för ungefär 4 månader sedan

Har kommenterat [Sveriges Naturs](#) offentliga [inlägg](#)



Maria Svedbo Engström Det är väldigt svårt att göra informerade val som konsument när informationen om var fisken kommer ifrån är missledande eller tom saknas. Östersjön borde benämnas just Östersjön liksom alla andra hav, eller delar av hav bör benämnas så att konsumenten kan välja.

Gilla · 5 · för ungefär 4 månader sedan

Har kommenterat [Sveriges Naturs](#) offentliga [inlägg](#)



Christina Jönsson Varning för de som bränner sopor = dioxinutsläpp .

Gilla · 4 svar · 2 · för ungefär 4 månader sedan

Vill du också kommentera granskningen? Debatten pågår för fullt på vår Facebooksida.

Mest läst just nu

- 1 Elbilens framfart hotar svenska naturvärden
- 2 Färre blåbär när granmörket tättnar
- 3 De släppte ut mest koldioxid i Sverige 2017
- 4 Stopp för kalkbrytning i Ojnareskogen
- 5 Åkessons attack mot palmoljan – bricka i SD:s spel om bensinen