

FOTO—GETTY IMAGES

# SOS varning för sill

Den största  
gråzonen finns  
inom restauranger  
och i storkök.

Många svenskar kan ha ätit sill med för höga halter av dioxin utan att veta om det. Sveriges Naturs granskning visar att sill från Östersjön kan säljas utan märkning eller under vilseledande flagg.

**NU SKA REGLERNA ÄNDRAS.**



M

**ÄNNISKOR SOM UTSÄTTS** för dioxin riskerar att få sämre inlärningsförmåga och motorik, minskad förmåga att få egna barn och löper större risk att få cancer. Känsligast är barn och foster.

Fet fisk från stora delar av Östersjön innehåller sedan länge så höga halter av dioxin att den har förbjudits i EU. Den får inte ens användas till djurfoder.

Men i Sverige får all Östersjöfisk ätas. Sedan 2002 har Sverige ett undantag från EU:s regler. 2012 blev det omstridda undantaget permanent, efter påtryckningar från dåvarande jordbruksminister Eskil Erlands-son (C).

Men undantaget kommer med hårda villkor. Fisken får inte exporteras och riskgrupper ska få fullständiga kostråd om fisken.

- Sill som har fångats i södra Östersjön befinner sig strax under gränsvärdet för vad som är tillåtet i EU. Sill som fångats i mellersta eller norra Östersjön ligger strax över. Därför uppmanar vi barn och gravida att inte äta Östersjö sill oftare än två till tre gånger om året, säger Pontus Elvingsson, statsinspektör vid Livsmedelsverket.

Ändå visar Sveriges Naturs

granskning att tusentals kvinnor och barn kan ha fått i sig högre doser än vad som är hälsosamt. För i många fall har det inte stått på fisken var den är fångad.

I fjol togs 65 000 ton sill och strömming upp ur Östersjön av svenska båtar. Enligt Jordbruksverket gick cirka fem procent till konsumtion i Sverige. Omräknat till filé blir det cirka 2 000 ton. Givet att vi äter drygt 14 000 ton om året innebär det att var sjunde sillbit vi stoppade i oss kom från Östersjön.

Men många vet inte att det var Östersjö sill som de åt.

2015 gjorde EU-kommis-sionen en revision som mynnade ut i skarp kritik mot att Sverige inte klarar kravet på spårbarhet av fisken.

Bakgrunden är ett glapp i lagstiftningen. När fiskebåtarna landar fisk måste de uppge var den är fångad. Positionen kan kontrolleras med hjälp av satellit. Men när bearbetad fisk, som till exempel inlagd sill, surströmming eller kokt lax, säljs vidare upphör det kravet. Man behöver inte säga var fisken är fångad.

Situationen kompliceras ytterligare av att det inte finns något lagligt hinder för att marknadsföra strömming som sill.

Dessutom kan tillverkare vilseleda konsumenter genom att skriva att fisken kommer från Nordostatlant. För de flesta svenskar betyder detta området mellan Island och Barents hav, men flera tillverkare använder en FN-definition där även Östersjön kan ingå. Livsmedels-verket säger att den som frivilligt uppger fångstområde enligt lagen ska vara mer precis än så. Men branschen har gjort en annan tolkning, vilket gör det omöjligt för den som står med en sillburk från Altanten i handen i affären att säkert veta om sillen är dioxinfri.

Vad tycker Naturskyddsför-eningen? Att nationella undantag som tillåter högre gränsvärden för farliga ämnen i livsmedel än de EU-gemen-samma inte ska medges. Däremot ska länder kunna skärpa värdena.



**VAD KAN JAG GÖRA?**

- Gravid och barn bör inte äta fet Östersjöfisk oftare än två till tre gånger om året.
- Kolla på burken var sillen är fångad. Står det Nordostatlan-ten kan det innebära att den är fångad i Östersjön. Likaså om det inte står någonting.
- 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.

**SVERIGES NATURS** granskning visar också att sill från Öster-sjön sprids över hela landet. Av Havs- och vattenmyndighetens dokument framgår bland annat att den säljs till två stora sill-producenter som säljer vidare filéer till grossister. Den säljs också till en kedja lyxkrogar i Stockholm och till minst ett företag som gör inlagd sill som säljs i ett tjugotal Ica-bu-tiker och en stor nätbutik. På burkarna står ingenting om var fisken är fångad.

Vår granskning visar också att det står Nordostatlant. Den står ungefär tre av tio märken i en stor matbutik. Till exempel på Icas egen matjessill i bitar.



Gravida och barn bör inte äta Östersjö sill ofta. Men den som har ätit behöver inte vara allt för orolig, säger Livsmedels-verket.

- Vi har ingen Östersjö sill i våra egna märken men det är branschstandard att uppge Nordostlant. Den säljs också till en kedja lyxkrogar i Stockholm och till minst ett företag som gör inlagd sill som säljs i ett tjugotal Ica-bu-tiker och en stor nätbutik. På burkarna står ingenting om var fisken är fångad.

Senare ringer Ica tillbaka och säger att informationen har varit otydlig och att alla burkar med ICA:s matjessill ska bytas ut. Men majoriteten av

**”Senare ringer Ica tillbaka och säger att informationen har varit otydlig och att alla burkar med matjes-sill ska bytas ut.”**

burkarna i handeln innehåller inte sill från Öster-sjön.

- Den största gråzonen finns troligen inom restauranger och storkök som köper bearbetad fisk, säger Pontus Elvingsson.

2013 gjorde Livsmedelsverket en undersökning bland landets skolkök som visade att över hälften hade fet fisk på menyn och att det i vart fjärde fall saknades information om fiskens ursprung. Det betyder, enligt verkets beräkningar, att nästan 400 000 barn kan ha ätit fet fisk i en högre mängd än vad som bedöms vara hälsosamt.

Nu ska reglerna ändras. 2016 gav regeringen Livsmedelsverket i uppdrag att se över systemet. Utredningen, som blev klar 2017, bekräftar bristerna och föreslår att alla som säljer bearbetad fisk måste uppge var den är fångad. De nya reglerna väntas träda i kraft nästa år.

Vetskapen om att det är svårt att välja bort Östersjöfisk har alltså funnits i flera år på delar av Livsmedelsverket. Ändå har råden till barn och gravida om att sill är bra att äta ofta inte uppdaterats. Det har också stått på hemsidan att all burksill i butik kommer från västkusten och går bra att äta. Men Emma Halldin Ankarberg, ansvarig toxikolog, anser inte att råden har brustit.

- Är man osäker på varifrån fisken kommer ska man fråga, det står i råden.



**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.

**Hur kan ni skriva att all inlagd sill i butik kommer från västkus-ten när er egen översyn visar hur stora osäkerheterna kan vara?**

- Eftersom de företag som lägger in sill på burk under många år frivilligt har märkt sina burkar med ursprung på sillen. Kommer sillen från Norska havet eller Nordsjön står det oftast på burken.

**Men på många burkar står det Nordostatlant, där även Östersjön kan ingå?**

- Det har jag inte sett.

**Hur orolig ska man vara om man är gravid och har ätit Östersjöfisk?**

- Man behöver inte vara det minsta orolig. Det är den mängd fisk du äter under en livstid som spelar roll, inte hur mycket du råkat äta när du är gravid.

Sveriges Natur har sökt Livsmedelsverket generaldi-rektör Annica Sohlström för en kommentar. Hon har avböjt. ➡