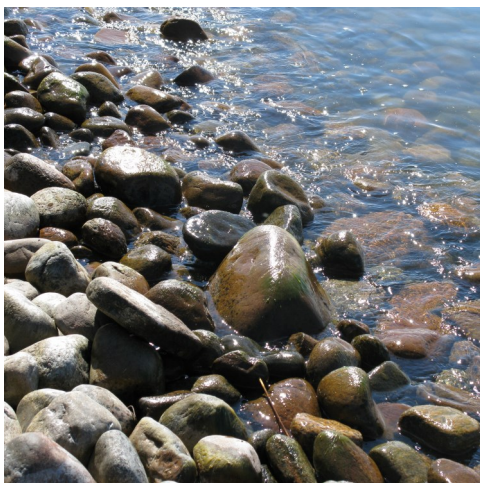




RÅDSLAG OM VÄNERSIKEN och situationen kring dioxiner

Mariestad 13 mars 2015



Rapport 2015:2

BIOSFÄROMRÅDE VÄNERSKÄRGÅRDEN MED KINNEKULLE
Ove Ringsby och Pernilla Kristiansson, Biosfärkontoret 2015



Aktiviteten genomfördes inom ramen för **Fiskeområde Vänerskärgården med Kinnekulle** i samarbete med **Sveriges Insjöfiskarens Centralförbund**

Författare: Ove Ringsby och Pernilla Kristiansson, Biosfärkontoret

Layout: Johanna Olsson och Pernilla Kristiansson, Biosfärkontoret

INLEDNING

Om rådslaget

Fiskeområde Vänerskärgrården med Kinnekulle bjöd tillsammans med Svenska Insjöfiskarens Centralförbund (SIC) in fiskeföretagare, myndigheter och intresseorganisationer till ett rådslag 2015-03-13 om dioxinproblemen i Vänerfisket. Företrädare för myndigheter och organisationer upplyste om aktuella regler och vilka insatser som gjorts. Därefter följde en paneldebatt, där alla gavs möjlighet att delta med frågor.

Bakgrund

Biosfärområde Vänerskärgrården med Kinnekulle har fått i uppdrag av Unesco att bidra till en hållbar samhällsutveckling genom att hitta lokala lösningar på globala utmaningar.

Under 2009-2015 driver Biosfärområde Vänerskärgrården med Kinnekulle ett Fiskeområde finansierat av EUs fiskerifond, Västra Götalandsregionen och Biosfärområdets tre kommuner: Lidköping, Götene och Mariestad. Syftet med verksamheten har varit att utveckla en hållbar fiskenäring i vårt biosfärområde. Drygt 20 projekt har godkänts och totalt 11 miljoner kronor har satsats på olika utvecklingsåtgärder kopplade till fiskenäringen i Biosfärområdet.

Mer information om Fiskeområdet och Biosfärområdet hittar du på www.vanerkulle.se.

PRESENTATIONER

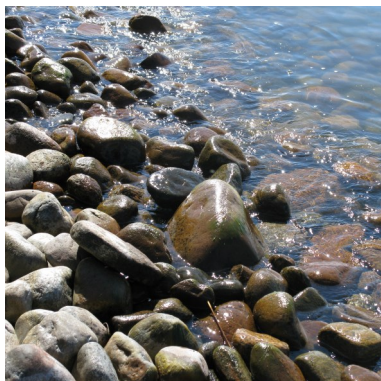
Alfred Sandström, SLU Sötvattenlaboratoriet

SVL har under lång tid mätt och följt beståndsutvecklingen gällande olika fiskarter i Vänern och Vättern. Man har konstaterat att det i båda sjöarna finns ett flertal sikbestånd som sannolikt är förhållandevis väl åtskilda. I båda sjöarna är bestånden stabila och statusen som god, i Vättern tom mycket god. Under senare år har dock fångsterna av förklarliga skäl minskat dramatiskt. Särskilt gäller det Vänern vilket förklaras av det saluförbud som råder. Sötvattenlaboratoriet mäter kontinuerligt beståndsutvecklingen genom provfisken, hydroakustik o samarbete m fiskarena. Livsmedelsverket svarar för mätning av halterna av miljögifter i ett flertal arter såsom abborre/gädda, sik, lax och öring, siklöjerom och ål.

Prover tas dels från egna provfisken och från yrkesfiskets fångster. Proverna tas från olika områden och olika storlekar av fiskar. Av resultaten kan man utläsa att de arter där halterna dioxin och dioxinliknande Pcb:er överstiger gränsvärdena är feta fiskarter; sik (gäller både Vänern och Vättern) röding, öring och lax. För samtliga arter är variationen ganska stor från mycket låga till höga värden. Vad som påverkar variationen är inte helt entydigt men faktorer som bedöms vara betydelsefulla i detta sammanhang är ålder, fetthalt, bestånd, säsong och storlek.

Generellt än tendensen att dioxinhalterna långsamt minskar. För Vätternrödingen ca 4 % per år. Sannolikt gäller trenden även för sik men kunskapsunderlaget om detta är bristfälligt.

Siv Hansson, Länsstyrelsen Västra Götaland



Siv Hansson ger en översiktlig bild av Länsstyrelsernas hantering av dioxinfrågan. Det är oklart hur stor del av dioxinet som kan spåras till förorenade områden. Undersökningar har gjorts av ett antal misstänkta, stora källor såsom t.ex. EKA Bengtsfors, sågverk m.fl. Länsstyrelserna har sökt forskningsmedel för att undersöka sediment och dess ev. påverkan på dioxinhalterna. Naturvårdsverket och Havs- och vattenmyndigheten, HaV, har dock hittills avslagit önskemålen. Länsstyrelserna bedriver aktivt tillsynsarbete med de grundresurser myndigheten har till sitt förfogande.

Ett pågående projekt som beviljats medel handlar om kartläggning av miljögifter och dess påverkan i Upperudsälven. Denna studie kan förhoppningsvis ge värdefulla kunskaper som kan överföras till andra liknande miljöer. En samordnad övergripande studie gällande yt-sedimenten och föroreningsmönster för att spåra dioxinkällor. Länsstyrelserna strävar efter att samordna tillsynen gällande pågående industrier både gällande pågående utsläpp och i närliggande sediment.

Magnus Karlsson, IVL Svenska Miljöinstitutet

Magnus Karlsson konstaterar att näringsexperter generellt är överens om att rekommendera ökad fiskkonsumtion. Det är ett skäl till att man bör sträva efter att hitta lösningar som möjliggör att selektera bort sik med för höga gifthalter för att möjliggöra försäljning av den som håller sig under gränsvärdena. Länsstyrelserna har därför i januari 2015 beslutat att den som säljer fisk måste förvissa sig om att varan klarar gränsvärdena och om så kan säkras möjliggöra försäljning (d v s inget generellt saluförbud råder längre). IVL har därför i samarbete med SIC och SLU tagit fram ett förslag till egenkontrollprogram som syftar till att ta fram anvisningar kring när, var och hur fiske kan bedrivas utan att fisken överskrider EU:s gränsvärden för saluföring. Insatsen avser också ta fram underlag för bedömning av möjligheten att sänka dioxinhalterna genom riktade åtgärder som t.ex. ändrade beredningsmetoder, ändrat fisketryck etc. De hypoteser som man vill testa gäller olika beståndsvariationer, variationer i årstider för fångst, fetthalt, ålder och geografisk hemvist. En möjlighet man vill undersöka är vilken effekt ett ändrat fisketryck kan innebära. Kontrollprogrammet utformas i samråd med tillsynsmyndigheter. Fiskare som ansluter sig programmet och följer de instruktioner och anvisningar som egenkontrollen innebär kan därefter sälja sik som godkänns.

Mats Ingmarsson, Svenska Insjöfiskarens Centralförbund, SIC

Mats berättar om det egenkontrollprogram man startat. Alla yrkesfiskare i Väner och Vättern kan ansluta sig till programmet mot en årlig avgift. Medverkande ska kontinuerligt lämna prover för analys och förbinder sig följa de direktiv som utfärdas mot bakgrund av de analyser som utförs. I den mån man upptäcker variabler som genererar gifthöga halter kommer anvisningar om att inte saluföra fisk av detta slag att meddelas. Programmet bekostas delvis av deltagande fiskare, 5000 kr/år för medlemmar i SIC. För icke medlemmar tillkommer en avgift för att täcka delar av den arbetsinsats som SIC tar på sig och som för medlemmarna ingår i ordinarie medlemsavgift.



DISKUSSION



Under den dialog som fördes efter föredragningarna väcktes bl.a. frågor om **ansvaret för den giftpåverkan som sker i vattendragen**. Utsläppskällorna är ju inte helt lättspårade varför det inte är så enkelt att utkräva ett tydligt ansvar. Man kan konstatera att mera forskning kring detta är önskvärt samt att det behövs bra och enkla informationsvägar för att sprida och förmedla de kunskaper och forskningsresultat som kommer fram.

Den grupp som får bära de **ekonomiska konsekvenserna** av miljögiftförekomsten är yrkesfiskarna. Försäljning av sik motsvarade i Väner ca 15 % av det totala fångstvärdet, vilket innebär ett betydande intäktsbortfall för fisket som redan har små marginaler. Fiskarna har ingen skuld i förekomsten av miljögifter men får bära den ekonomiska bördan i form av betydande intäktsbortfall vilket uppfattas som djupt orättvist. Från flera håll efterfrågas vilket ansvar svenska staten tar för att åtgärda denna problematik.

Det **kontrollprogram** som initierats av IVL, SIC och Sötvattenslaboratoriet bekostas delvis av avgifter som fiskarna själva får svara för. Skälet för detta är behovet av att få en lösning som är snabbstartad. SIC har under flera år arbetat gentemot myndigheter för att hitta en samhällsfinansiering av sådana insatser men bedömer att man nu inte kan vänta längre då risken är stor för att marknaden helt försvinner om inte försäljning kommer igång denna sommar heller. Alla yrkesfiskare i Väner och Vättern erbjuds möjlighet att ansluta sig. Avtal tecknas mellan parterna. SIC ansvarar för att föra dialog med myndigheterna så att den enskilde fiskaren inte ska behöva vara ansvarig gentemot myndigheterna om villkoren avtalet uppfyllts.

Sopförbränningen diskuterades. Att sopförbränning medför dioxinutsläpp är klarlagt. Reningen i moderna verk är dock effektiv varför det kan befaras att annan förbränning i mindre skala ger betydligt större relativa utsläpp. Den största mängden tros dock enligt Siv Hansson komma från transnationella källor.

Enligt EU-direktiven ska **provtagningen** ske från "ätbara delar" av fisken. Det förefaller som om nuvarande provtagning görs med fiskens samtliga delar som underlag vilket möjli-

gen ger missvisande värden. Det kan därför vara angeläget att klargöra hur provtagningarna utförs och anpassa det så att icke ätbara delar sällas bort innan mätningar görs. För att få jämförbara resultat bör samma metodik tillämpas för all provtagning.

En teori är att **förädling** (t.ex. rökning) kan innebära lägre dioxinhalter då giftet är bundet i fettvävnad som minskas vid sådan behandling. Det kan därför vara av intresse att undersöka om värdena är lägre i förädlad än obehandlad fisk. Om förädling av fisken avsevärt sänker gifthalterna vore det inte då rimligt att det är de nivåer som uppmäts i den förädlade produkten som ska utgöra grund för beslut om saluföring?

En angelägen fråga gäller också **mätningen av importerad fisk**. Det förefaller inte ske någon kontroll av dioxinhalterna i importerad fisk. Importfisk från Danmark och USA/Kanada är vanligt förekommande. Det finns skäl att tro att halterna av miljögifter i dessa kan vara väl så höga som i svensk fisk. Rimligen borde Livsmedelsverket ställa samma krav på importerad fisk som lokalt fångad. Nuvarande förhållanden missgynnar lokalproducerad råvara och får därmed också en negativ miljöeffekt då det ger ökad miljöbelastning i form av transporter.

Från några håll väcks frågan om **graden av farlighet** som miljögifterna i fisk egentligen innebär. Det är ytterst få som äter fisk frekvent, de flesta konsumenter äter vanligen fisk 1-3 gånger/år vilket torde medföra ytterst liten påverkan. I förhållande till att t.ex. röka är det försumbart. Borde det inte vara tillräckligt att utfärda kostråd och därmed bevilja dispens för försäljning av fisk?

Sammanfattningsvis konstaterades att **kunskapen** om miljögifter i fisk, dess källor och variationer är bristfällig och att det därför finns goda skäl att trycka på för att få fram medel för ökad forskning.

Generellt är alla överens om att fisk är ett bra och nyttigt födoämne och att **fiskekonsumtionen** bör öka. Av flera skäl, inte minst ur hållbarhetssynpunkt, är det önskvärt att den fisk som kan fångas lokalt i första hand konsumeras i närområdet.

Det långsiktiga målet är självklart att **eliminera källorna till spridningen av miljögifter** så att all fisk är giftfri. I avvaktan på att detta realiseras är det viktigt att hitta vägar att kunna selektera fångsterna så att produkter som inte överstiger gällande gränsvärden kan saluföras. **Selekteringen** måste göras och övervakas på ett sådant sätt att trovärdigheten gentemot konsumenterna säkerställs. För många insjöfiskare är försäljning av fisk en ödesfråga. Om rådande saluförbud består finns risk att en redan hårt pressad näringsgren reduceras ytterligare. Ett livskraftigt insjöfiske i våra stora sjöar är en nationell angelägenhet.





EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska fiskerifonden
- En satsning på hållbart fiske -

■ BIOSFÄROMRÅDE VÄNERSKÄRGÅRDEN MED KINNEKULLE

■ Biosfärkontoret, Box 77, 542 21 Mariestad

■ info@vanerkulle.se, www.vanerkulle.se

