



Februari 2018

Information om

Kontrollprogrammet för sik i Vänern och Vättern.

I slutet av januari hölls tre möten då projektets aktuella resultat redovisades och vi diskuterade vad som ska hända framöver. Här kommer en kort summering av redovisningar och förslag som kom fram under mötena.

Tomas Viktor IVL, är den som tar emot fiskar som sänds in för test. Alla fiskar får ett specifikt id-nummer så att de kan spåras i fortsatt hantering. Flera prover tas på varje enskild fisk. Bl.a. dokumenteras längd och vikt, åldersbestämning görs genom analys av otoliter (hörselstenar) och fjäll, man fastställer också konditionsfaktor (relation längd/vikt) och somatiska indexvärden för lever och gonad (romsäck) samt kollar parasitförekomst. För att säkerställa testernas tillförlitlighet är det viktigt att alla testfiskar förses med individuella id-brickor.

Joakim Hållén IVL, redovisade testresultat för åren 2014-2017. Tester har utförts förutom på sik även på andra feta fiskarter från Bottenhavet (Lax, Öring och strömming) Totalt har drygt 100 sikar vardera från Vänern och Vättern testats. Dioxinhalterna varierar trots att längd och vikt är i samma storleksordning.. Generellt har vänersik högre konditionsfaktor (drygt 30 %) än vätternsik och den genomsnittliga fetthalten är mer än tre gånger så hög (ca 5% jämfört med Vätterns ca 1,3%). Det är därför inte heller så förvånande att dioxinhalterna är högre. Värdena i Vänern varierar också mycket mer än i Vättern. Totalt har ca 60 % av vänersiken värden över gränsvärdet, medan i Vättern endast en av totalt 67 testade fiskar har haft för hög halt. Försök har också gjorts med mätning av beredda produkter för att se om beredningsmetoder som minskar fetthalten också sänker dioxinhalten. Resultaten visar att beredning generellt har marginell betydelse, och alltså sannolikt inte är en möjlig metod att komma till rätta med dioxinproblemet.

Alfred Sandström SLU, kunde inte själv delta men hade skickat underlag som visar att bestånden i sjöarna ökat, medan redovisade fångster minskat kraftigt (sannolikt beroende på minskat fisketryck). Eftersom sambandet fetthalt – dioxinhalt är klarlagt har försök gjorts med användning av fetthaltsmätare som ett möjligt sätt att förenkla testförfarandet. Hittills har inte mätaren gett tillräckligt säkra resultat. Fortsatta tester är tänkt att göras för att se om det kan bli en framkomlig väg. SLU har också genomfört en test där yrkesfiskare fått rangordna fisk utifrån bedömd fetthalt. Testet visade att fiskarna är mycket bra på att rangordna fetthalt med ögonmått. Det finns därför skäl för antagandet att det finns god kunskap om detta som ännu inte dokumenterats i ord.

Gunnar Andersson SVA, redovisade hanteringen av instruktioner för provtagning av fångstpartier. Instruktionen utgår från EU-direktivet. Direktivet är inte glasklart i alla avseenden utan lämnar en del utrymme för tolkningar. Kontrollprogrammet har därför sökt dialog med Livsmedelsverket (som är ansvariga för att se till att direktiven efterlevs) om den tillämpning som utformats. (Finns att hämta på SIC:s hemsida www.insjofiskare.se). Livsmedelsverket har dessvärre meddelat att man inte anser sig kunna medverka i en sådan dialog, varför Kontrollprogrammet gjort egen bedömning. Det är av största vikt att dokumentationen görs så noggrant som möjligt, då slarv medför minskad trovärdighet.

Magnus Karlsson IVL, sammanfattade erfarenheterna hittills: Rutinerna för provtagning fungerar i stort sett bra, men kan skärpas ytterligare på några punkter (Plombering, noggrann dokumentation, bättre förvarning etc.)

Testresultaten från Vättern visar att värdena där med god marginal klarar gällande gränsvärden. Det finns därför skäl att diskutera med berörda myndigheter möjligheten att fritt få sälja sik från Vättern, förutsatt att man följer de riktlinjer som programmet utformat. För Vänern finns ännu ingen säker vetenskaplig grund för motsvarande förfarande. Tills vidare måste man räkna med att för att sälja vänersik, måste försäljningspartier frysas in och kontrolleras var för sig innan ev. försäljning kan ske. Fortsatt forskning och analys av orsakerna de stora variationer som finns i Vänern (där värdena från Dalbosjön är påtagligt bättre än andra delar) är önskvärt.

F.n. pågår en rättstvist där Livsmedelsverket beslutat om saluförbud för ett fångstparti från Vättern. Beslutet grundas på att man inte anser provtagning utförts enligt gällande krav. SIC har via sitt juridiska ombud överklagat beslutet. Ärendet hanteras nu av förvaltningsdomstol. SIC har lämnat in grundlig dokumentation som beskriver arbetet inom kontrollprogrammet och visar underlag för gjorda bedömningar som motiverar ett godkännande. Ärendet kommer troligen prövas under våren 2018.

Sypunkter och idéer som framkom under diskussionerna:

Gå igenom och vid behov uppdatera instruktionerna för tester.

Utformning av mall (checklista) som ska bifogas inlämnade av fisk för test.

Test med provfiske med maskstorlek 43 mm i Vänern för koll om det kan ha effekt på gifthalterna.

Diskutera om, och i så fall hur, utformning av skrivelser till Länsstyrelsen med förslag om "friskrivning" gällande Vättern ska ske.

Ytterligare undersökning av fiskarens förmåga att med ögat bedöma fetthalt och förutsättningar att dokumentera denna kunskap som underlag för framtida sortering.

Fortsatt diskussion om möjligheterna att justera gällande undantag så att det också kan omfatta sik.

Fortsatt forskning och analys gällande orsakerna till skillnaderna i värden mellan Dalbosjön och övriga delar av Vänern.

/Ove Ringsby 073-95 85 750

Frågor eller synpunkter? Kontakta mig eller Mats 070-559 40 28

Med stöd av



Information skickas i möjligast mån med e-post. Meddela gärna e-postadress om du har en sådan till: ove.ringsby@hotmail.com Info finns också på Sic:s hemsida www.insjofiskare.se klicka på Dioxinprojektet under länkar i vänsterspalten.