



2010-02-25

Dnr 115/2010


Jordbruksdepartementet  
103 33 Stockholm

**Redovisning av uppdrag rörande gränsvärden för långlivade  
miljöföroreningar i fisk från Östersjöområdet**

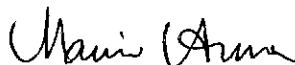
Livsmedelsverket och Fiskeriverket har i regleringsbrevet för 2010 fått i uppdrag att redovisa möjliga handlingsalternativ mot bakgrund av att Sveriges nuvarande undantag från gränsvärden för dioxiner och PCB:er i viss fisk i Östersjöområdet upphör 31 december 2011. En delrapport ska lämnas till regeringen senast den 1 mars 2010. I uppdraget ingår att samråda med Naturvårdsverket.

Livsmedelsverkets och Fiskeriverkets gemensamma delrapport är bilagd Livsmedelsverkets respektive Fiskeriverkets beslut.

Beslut i detta ärende i Livsmedelsverkets del har fattats av generaldirektör Inger Andersson. I den slutliga handläggningen har deltagit toxikolog Anders Glynn, informatör Jorun Sanner Färnstrand, jurist Gunilla Henrysdotter och kemist Marie Aune, föredragande.



Inger Andersson



Marie Aune

*Postadress*

*Postal address*

Box 622  
SE-751 26 UPPSALA  
SWEDEN

*Besöksadress*

*Office address*

Hamnesplanaden 5  
UPPSALA

*Telefon*

*Telephone*

Nat 018-17 55 00  
Int +46 18 17 55 00

*Telefax*

Nat 018-10 58 48  
Int +46 18 10 58 48

*E-post*

livsmedelsverket@slv.se

*Webbplats*

www.slv.se

*Postgiro*

156 20-8

2010-02-23

Jordbruksdepartementet  
103 33 Stockholm

### **Bakgrund**

I Livsmedelsverkets, Fiskeriverkets och Naturvårdsverkets regleringsbrev för budgetåret 2009 konstateras att Sveriges nuvarande undantag från gränsvärden för dioxiner och PCB:er i viss fisk i Östersjöområdet upphör 31 december 2011. I propositionen En sammanhållen havspolitik (2008/09:170) anges att Sverige behöver pröva det fortsatta behovet av ett sådant undantag. Mot den bakgrunden uppdrogs åt Livsmedelsverket och Fiskeriverket att, efter samråd med Naturvårdsverket, redovisa möjliga handlingsalternativ.

I den slutliga redovisningen ska bland annat ingå en kartläggning av halter av dioxiner och PCB:er i fisk från östersjöområdet, riskvärdering inklusive uppdatering av intagsberäkningar samt en undersökning av kännedomen om kostråden beträffande fiskkonsumtionen. Konsekvenserna, inklusive konsekvenserna för näringen, av identifierade handlingsalternativ ska analyseras. Uppdraget ska slutligt redovisas den 1 mars 2011. En delrapport ska lämnas till regeringen senast den 1 mars 2010. Fiskeriverket och Livsmedelsverket överlämnar härmed denna delrapport. I arbetet med att ta fram delrapporten har de båda myndigheterna samrått med Naturvårdsverket.

### **Avsnitt 1 - Livsmedelsverket**

Inom Livsmedelsverket bedrivs arbetet med uppdraget i form av ett projekt med fyra delprojekt. Förankring av handlingsalternativen avses ske hos Jordbruksdepartementet under arbetets gång.

#### ***Delprojekt 1. Provtagning och analys av dioxiner och PCB i konsumtionsfisk från Östersjöområdet och andra livsmedel***

Inom delprojektet ska Livsmedelsverkets befintliga dataunderlag avseende halter av dioxiner och PCB i fisk från Östersjöområdet och andra livsmedel kompletteras och uppdateras.

*A) Kartläggning av halter av dioxiner och PCB i fisk*

De fiskarter som i första hand ska analyseras är vildfångad lax, siklöja (rom), sill/strömming, röding, skarpsill samt öring men även ett mindre antal prover av andra fiskarter kommer att ingå i projektet. Vid provtagningen av fisk ska hänsyn tas till fångststatistik som erhållits från Fiskeriverket för att de prover som samlas in inom kartlägningsstudien ska vara representativa för den fisk som normalt fångas av yrkesfiskarna vad gäller fångstplatser respektive fångstperioder. I delprojektet ska även en studie av eventuella samband mellan storlek och dioxin- samt PCB-halter för strömming/sill ingå. Sammanlagt kommer cirka 250 fiskprover att analyseras.

Provtagningen av fisk har inletts under hösten 2009 och kommer att fortsätta under 2010. Provtagningen görs i samarbete med bland annat Fiskeriverket och Naturhistoriska riksmuseet och ska ske så tidigt under året som möjligt men är beroende av fiskesäsong för respektive art och fångstområde. Fiskproverna ska analyseras som samlingsprover och provberedningen kommer att utföras vid Livsmedelsverket. I den mån det är genomförbart ska provtagning och provberedning utföras i enlighet med Kommissionens förordning 1883/2006. Analyserna av dioxiner (PCDD/Fs, 17 kongener), dioxinlika PCB (12 kongener) samt icke dioxinlika PCB (6 kongener) kommer att utföras vid Institutet för hälsa och välfärd (THL) i Kuopio, Finland.

*B) Halter i andra livsmedel än fisk*

Inom delprojektet ska även analys av cirka 50 prover av andra livsmedel utföras. Syftet med analyserna av andra livsmedelsprover är att förbättra underlaget för de intagsberäkningar som ska utföras inom delprojekt 2 risk-nyttavärdering. Vilka livsmedel som ska provtas kommer att bestämmas i samarbete med delprojekt 2 efter en genomgång av befintliga haltdata samt konsumtions- och försäljningsstatistik för olika livsmedelsgrupper. Provtagning av livsmedelsprover kommer att utföras under första kvartalet 2010.

*C) Genomgång och sammanställning av befintliga data*

Resultaten från delprojektet kommer att sammanställas och utvärderas i en rapport tillsammans med redan befintliga haltdata som tagits fram vid olika tidigare undersökningar samt Livsmedelsverkets dioxinkontroll. De resultat som tas fram inom delprojektet kommer också att publiceras i vetenskapliga tidskrifter i samarbete med THL.

***Delprojekt 2. Uppdatera risk-nyttavärderingen av konsumtion av förorenad fisk***

Delprojektets aktiviteter ska resultera i en risk-nyttavärdering av förorenad fisk, som kan delas in i A) exponeringsuppskattning, B) faro-nyttokarakterisering, samt C) riskkarakterisering.

*A) Exponeringsuppskattning*

Här framtas relevanta konsumtionsdata ur Riksmaten Barn-2003, Riksmaten vuxna-2010, samt andra möjliga datakällor, till exempel Socialstyrelsens Miljöhälsoenkäter. Dessa data används för att uppskatta hur mycket fet fisk, främst

strömning, som konsumeras av olika befolkningsgrupper i Sverige. Data används också för intagsberäkningar av dioxiner/PCB samt fiskfettsyror, vitaminer och spårämnen. Baserat på dessa intagsberäkningar görs modelleringsstudier av hur olika handlingsscenarier gällande undantag slår på intaget av dioxiner/PCB och fiskfettsyror, vitaminer och spårämnen hos viktiga riskgrupper. I dessa modelleringar utnyttjas också data gällande halter av dioxiner/PCB i kroppen hos undersökta riskgrupper i Sverige.

#### *B) Faro-nyttokarakterisering*

Den senaste färo-nyttokarakteriseringen av dioxin/PCB-förorenad fisk gjordes 2007. Detta underlag skulle behöva uppdateras. Det finns dock inte resurser för att göra detta fullt ut inom projektet, som därför till stor del kommer att lita sig mot den senaste färo-nyttokarakteriseringen från 2007. När det gäller icke dioxinlika (IDL) PCBer gjorde Efsa en riskvärdering 2005. Efsa drog dock slutsatsen att det inte gick att ta fram ett tolerabelt intag av IDL PCBer på grund av brister i det vetenskapliga underlaget, framförallt djurstudier. Inom ett EU-projekt (Athon), lett av Institutet för miljömedicin (IMM), KI, har nya data gällande IDL PCBers giftighet tagits fram. IMM har ansökt om pengar från Naturvårdsverket för att använda dessa data för en färo-karakterisering av IDL PCB. Om IMM får pengar kommer Livsmedelsverket att få tillgång till de viktigaste resultaten från detta arbete. När det gäller nyttokarakteriseringen av fiskfettsyror tar bland annat Norge fram ett nytt underlag som kan utnyttjas i vår uppdatering, om Norges arbete hinner publiceras i rimlig tid innan projektet ska avrapporteras.

#### *C) Risk-nyttokarakterisering*

I detta sista steg kopplas exponeringsuppskattningarna av dioxiner/PCB och fiskfettsyror, vitaminer och mineraler, gjorda under A) ihop med tolerabla intag av dioxiner/PCB och rekommenderade intag av fiskfettsyror, vitaminer och mineraler, som är framtagna med informationen från B). Denna del avslutas med en hälsobaserad analys av konsekvenserna av olika handlingsalternativ gällande det svenska undantaget för dioxiner/PCB i fisk.

Delprojekt 2 har inlett en sammanställning av konsumtionen av fisk, särskilt strömning, bland olika befolkningsgrupper i Sverige. Databearbetning av Livsmedelsverkets matvaneundersökningar har också inletts, som en förberedelse för intagsberäkningar av PCB, dioxiner, långkedjiga omega 3-fettsyror och vitamin D.

#### ***Delprojekt 3. Ta fram aktuell kunskap om hur kända konsumtionsråden är***

En förutsättning för det svenska dioxinundantaget är att det finns råd om konsumtion av fet fisk från Östersjön, Vänern och Vättern samt att konsumenterna känner till dessa råd. Det saknas i dag aktuell kunskap om hur väl kända råden är. Inom ramen för delprojekt 3 kommer därför en rikstäckande undersökning riktad till allmänheten med frågor om bland annat kännedom om råden och eventuellt om attityd till det svenska dioxinundantaget att genomföras. Undersökningar riktade till riskgrupperna – barn och kvinnor i barnafödande ålder samt storkonsumenter av fisk från Östersjöområdet – kommer även att

genomföras. Storkonsumenter utgörs främst av yrkes- och fritidsfiskare och deras familjer samt kustboende alternativt boende vid Vänern eller Vättern. En undersökning om kännedomen om konsumtionsråden genomfördes 2005, men sedan dess har råden gällande förorenad fisk förändrats på flera punkter. Upphandling har påbörjats, och undersökningarna kommer att genomföras efter sommaren.

#### ***Delprojekt 4. Handlingsalternativ***

Delprojektets uppgift är att ta fram underlag till förhandlingsarbetet rörande förordning (EG) nr 1881/2006 i form av alternativa förslag till lydelse av förordningen. Däri ingår att

- a) inventera möjliga alternativa utformningar av förordningen,
- b) kontinuerligt följa resultaten i de olika delprojekten (analysresultat, konsumenternas kännedom om konsumtionsråden, risk-nyttavärdering samt konsekvenser för näringen),
- c) samråda med Naturvårdsverket i miljöfrågor och Fiskeriverket i frågor om effekter för fiskerinäringen; synpunkter kommer att inhämtas från Naturvårdsverket främst på huvudalternativen fortsatt undantag respektive inget undantag.
- d) analysera konsekvenserna av de olika alternativen, inklusive behov av kontroll,
- e) föreslå skrivelse till regeringen

De olika handlingsalternativen beräknas vara framtagna under mars.

#### **Avsnitt 2 - Fiskeriverket**

I avvaktan på en kartläggning av halterna i fisk, riskvärdering och förslag till möjliga handlingsalternativ för Sverige, som kommer att redovisas i en slutrapport senast den 1 mars 2011, följer här en första redovisning av betydelsen av det nuvarande undantaget för fiskerinäringen längs Östersjön och kring de stora sjöarna. Slutrapporten kommer att innehålla vad avser Fiskeriverkets del av uppdraget att utreda konsekvenserna av de olika handlingsalternativ som Livsmedelsverket kan tänkas komma fram till.

#### **Yrkesfisket i Östersjön och de stora sjöarna**

Det svenska undantaget för gränsvärden i konsumtionsfisk har störst betydelse för fisket längs ostkusten, från Kalmar län upp till Norrbotten. Längs denna kuststräcka finns ca 430 licensierade yrkesfiskare, vilket motsvarar en fjärdedel av den totala svenska fiskarkåren. Längs södra ostkusten har fisket gått tillbaka kraftigt och flottan har mer än halverats under den senaste tioårsperioden. Torsk och ål har varit två viktiga arter för detta fiske och dessa är numera hårt reglerade. Även längs norra ostkusten har flottan minskat betydligt men fortfarande bedrivs

ett småskaligt, stabilt och relativt lönsamt fiske efter främst strömming, sik, lax och siklöja i olika kombinationer. Lönsamheten i ostkustfisket är generellt låg.

Antal licensierade fiskare per län, ostkusten 2009-12-31

Län	Antal fiskare
Stockholms län	37
Uppsala län	24
Södermanlands län	35
Östergötlands län	21
Kalmar län	105
Gotlands län	47
Gävleborgs län	41
Västernorrlands län	27
Västerbottens län	26
Norrbottens län	70
Totalt	433

I de stora sjöarna (Vänern, Vättern, Mälaren, Hjälmaren) finns ca 190 yrkesfiskare. Fisket kan i samtliga fall karaktäriseras som småskaligt och bedrivs med nät, mjärdar och fasta redskap som bottengarn och ryssjor. Trålning är inte tillåtet.

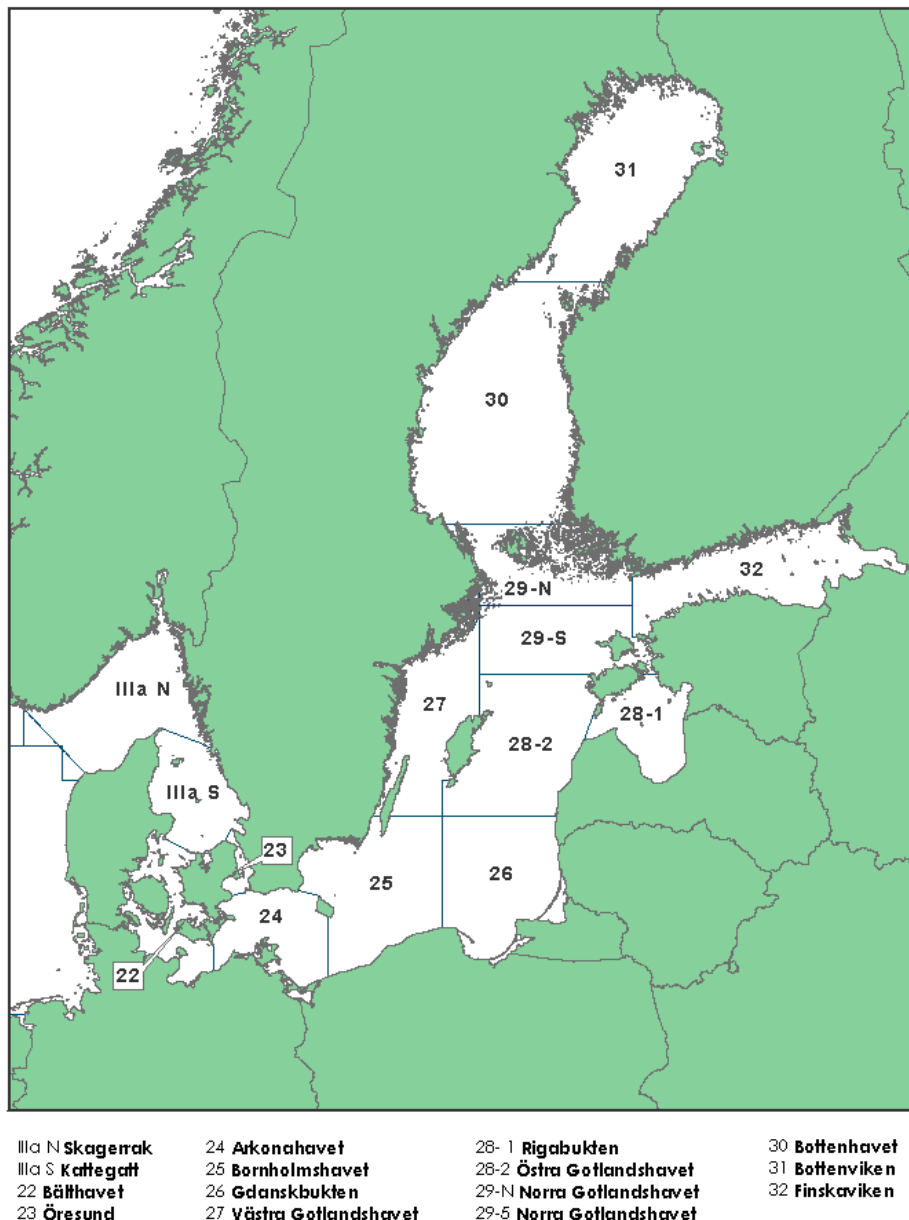
I Vänern har fisket med grovmaskiga bottensatta nät efter gös ökat och fisket med flytnät efter lax och öring minskat. Siklöja är troligen den viktigaste arten. I Vättern har en markant förändring skett från ett fiske med bottensatta nät inriktat på sik och röding till en koncentration av det yrkesmässiga fisket på signalkräfta. Värdet på fisket efter signalkräfta utgjorde år 2008 drygt 90 % av det totala värdet av Vätterns yrkesmässiga fiske.

En stor del av fisket i Mälaren sker på enskilt vatten. I dag är gös den för fisket viktigaste arten. Fisket i Hjälmaren har haft en mycket positiv utveckling på senare år, främst genom den goda avkastningen i fisket efter gös men också efter signalkräfta. De senaste årens ekonomiska utveckling har som helhet varit positiv för fisket i de stora sjöarna.

Nedan redogörs närmare för den betydelse de olika arterna som omfattas av undantaget för förhöjda gränsvärden har för fisket längs ostkusten.

### **Strömming/sill**

Det nuvarande undantaget omfattar fångstområden 24–31 enligt Internationella havsforskningsrådets (ICES) indelning. Sill från fångstområde 24 samt väster om 16:e längdgraden i fångstområde 25 klarar EU:s gränsvärden och får därmed exporteras enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS) 2002:33.



Yrkesfiskets fångster av sill/strömming i de berörda områdena (26–31 samt delar av område 25) uppgick till ca 48 000 ton år 2009. Av detta landades ca 37 500 ton i Danmark, där det finns anläggningar som renar fångsten på dioxin i samband med tillverkning av fiskmjöl och -olja, medan resterande del främst landades längs ostkusten. Uppskattningsvis gick därmed ca 7 000 ton av de totala fångsterna i detta område till konsumtion. Den sill/strömring som landas på ostkusten kommer till övervägande del från de berörda områdena. Det samlade fångstvärdet för den sill/strömring från Östersjön som landas för konsumtion skulle enligt denna beräkning bli ca 17,5 miljoner kronor år 2009.

Fartyg med hemmahamn på ostkusten som fiskar sill/strömring bedriver ett lokalt fiske, som karakteriseras av kortare fiskeresor och landningar oftast i det egna länet. Detta innebär att i princip allt sådant fiske sker för konsumtion och är

beroende av en färskmarknad och en fungerande lokal beredningsindustri. Ostkustfartygen utgörs dels av mindre trålfartyg, dels av fiske med garn (not). Det småskaliga trålfisket efter strömming nyttjar den s.k. regionala sill- och skarpsillskvoten. Dessa kvoter är inte överlåtbara och är avsedda att garantera ett fortsatt ostkustbaserat pelagiskt fiske.

Antalet fartyg som bedriver ett rent strömmingsfiske i det småskaliga trålsegmentet är lågt och har varierat mellan fem och sju aktiva fartyg under de senaste tio åren. Detta fiske fångar nästan enbart strömming för konsumtion. Fångstmängderna har varierat mellan 600–1 400 ton. Trålfartygen dominerar strömmingsfisket i Kalmar län och på Gotland, där det finns lokala beredningsanläggningar. I Gävleborgs län dominerar trålfisket sett till volymen på fångsterna, men där finns även ett stort antal fartyg som fiskar med garn.

I övriga län sker fisket främst med garn (not). De huvudsakliga målarterna för fisket är förutom strömming, som utgör över 40 % av fångstvärdet i Bottenhavet, eller ca 1 700 000 kr, även sik, siklöja och abborre. I detta segment finns knappt åttio stycken aktiva fartyg, och drygt hälften av dessa hade sina största inkomster från det fisket. Fångsterna är relativt små, i genomsnitt ca 10 ton sill/strömming per fartyg/år.. Andra fisken bedrivs även men med andra typer av passiva redskap, till exempel lax- och sikfällor. I Norrbotten kombineras strömmingsfisket med trålfiske efter siklöja, som är den värdemässigt mer betydelsefulla arten för området. Strömmingsfisket med passiva redskap är viktigt för leverans av råvara till surströmmingsproduktion.

Sill och strömming är av stor betydelse för en stor del av fisket längs ostkusten. Värdemässigt står arten för 70 % (4,6 miljoner kr) i Gävleborgs län, 50 % (2,5 miljoner kr) i Västernorrlands län och nästan lika stor andel (eller 1,2 miljoner kr) i Uppsala län. Det är i princip endast i Stockholms län som arten inte har någon större betydelse för yrkesfisket.

Om sill/strömming från de berörda områdena inte längre får landas för konsumtion är det troligt att en ökad mängd av fångsten från dessa områden skulle användas till produktion av fiskmjöl/-olja i stället. De större fiskefartygen (över 24 meters längd) som fiskar sill/strömming i de berörda områdena har hemmahamn i Västra Götaland och lossar redan i dag den största delen av sina fångster i Danmark. För dessa västkustfartyg skulle ett slopat undantag troligen innebära att de skulle leverera alla sina fångster från dessa havsområden direkt till Danmark och fiskmjölsindustrin. Tack vare sin storlek och en relativt god lönsamhet är dessa fartyg mycket rörliga och flexibla i sitt fiske och skulle troligen inte få några större anpassningssvårigheter. Efterfrågan på fiskmjöl och fiskolja är relativt hög och beräknas växa på global nivå, så det är troligt att marknaden för foderproduktion skulle kunna svälja de relativt små fångstmängder som det rör sig om här.

Det är inte troligt att det lokala strömmingsfisket längs ostkusten skulle klara den omställning som det skulle innebära att endast kunna landa för industriändamål. Eftersom fisket bedrivs lokalt och de mindre fartygen inte heller har möjlighet att



göra längre fiskeresor skulle fisken behöva transporteras landvägen till anläggningarna i Danmark. De landningar för industriändamål som i dag sker på ostkusten är koncentrerade till Västervik och ett fåtal hamnar i Gävleborgs län. Därifrån fraktas fångsterna vidare med lastbil för bearbetning i Danmark. Det fisket sker främst med fartyg som är kopplade till de större pelagiska grupperingarna med bas på Västkusten. Om den inhemska konsumtionsmarknaden för strömming försvinner skulle fisket med garn troligen slås ut medan trålfisket möjligen till viss del skulle kunna bli inriktat på foderfiske i stället.

### **Beredningsindustrin**

Strömming är av betydelse för beredningsindustrin längs ostkusten. En särskild typ av beredningsverksamhet är surströmmingstillverkningen som utförs i s.k. salterier. Surströmmingsnäringen är koncentrerad till Västernorrlands län, men det finns tillverkning längs hela Norrlandskusten och även i Uppland. Fyra större så kallade salterier finns, varav två stycken i Västernorrland, ett i Norrbotten och ett i Gävleborgs län. Sammanlagt finns bortemot 20 stycken salterier, varav majoriteten är mycket små. Efterfrågan på surströmming är stabil, och den mängd strömming som går in i surströmmingsproduktionen ligger kring 700 ton årligen enligt näringens egna uppgifter. Detta motsvarar ca 35 % av all strömming som landades längs Norrlandskusten under 2009 och ger ett landningsvärde på uppskattningsvis ca 6 miljoner kr. På grund av att priserna som går att få för strömming av den efterfrågade kvaliteten är högre under fisket på våren motsvarar surströmmingen mer än hälften av det totala landningsvärdet för strömming längs Norrlandskusten. Fiskberedningsindustrin i Västernorrland, som domineras av surströmmingssalterierna, omsatte 75 miljoner kr år 2007 och sysselsatte ca 35 personer.

Salterierna använder uteslutande strömming som råvara, det vill säga ej sill från södra Östersjön eller Västerhavet. Orsaken till detta är enligt salterierna att fetthalten i sill är för hög. Dock är det enligt uppgifter från branschen även möjligt att använda sig av strömming som fiskas längre söderut och exempelvis landas i Västervik. Man kan även använda strömming som varit fryst, och har bland annat använt finskfångad strömming på detta sätt. Surströmmingsnäringen är alltså inte helt beroende av ett lokalt fiske under vårperioden, men all fisk som används i produktionen omfattas av det nuvarande dioxinundantaget. Om undantaget för gränsvärden togs bort i Sverige men inte i Finland skulle import av finsk strömming inte heller vara ett alternativ, eftersom denna då inte skulle vara tillåten att konsumera i Sverige.

Om undantaget för högre dioxinhalter i strömming slopas skulle nya tekniker behöva utvecklas för att tillverka surströmming av sill med högre fetthalt. Detta är dock ett tids- och kostnadskrävande arbete som skulle kräva ytterligare resurser. Det är inte heller säkert att det är möjligt att från annan råvara skapa en produkt som har de önskade egenskaperna.

## **Östersjölax**

Det yrkesmässiga fisket efter Östersjölax bedrivs, sedan förbudet mot drivgarnsfiske trädde i kraft 2008, främst med olika typer av fasta redskap i Bottenviken och Bottenhavet. År 2009 var den sammanlagda svenska fångsten i Östersjön 319 ton, varav knappt tre fjärdedelar togs i Bottenviken och Bottenhavet. De totala fångsterna motsvarar ett landningsvärde på ca 12,8 miljoner kr för 2009.

Fisket med lax- och sikfällor bedrivs av ca 100 fartyg, varav ca 70 har det som sitt huvudsakliga fiske. Då fisket sker nära land bedrivs det nästan uteslutande med små öppna båtar med en längd av 5–7 meter.

Om undantaget för dioxinhalter i lax togs bort skulle försäljning av Östersjölax förbjudas. Det finns dock även ett stort fritidsfiske efter lax som skulle kunna fortsätta i det fallet eftersom fångst för egen konsumtion fortfarande skulle vara tillåten.

## **Siklöjerom**

Det mest betydande fisket efter siklöja sker i Bottenviken, men rommen från det området klarar gränsvärdena och är tillåten att exportera. Siklöjan är dock också den kanske viktigaste arten för fisket i Väneren, men på senare år har även gösfisket ökat stadigt. Årligen landas numera ca 200 ton siklöja, men beståndet är tämligen svagt och beroende av starka årskullar. 200 ton siklöja motsvarar ett värde på löjrom på uppskattningsvis 3,5 miljoner kr. I Mälaren och Vättern fångas sammanlagt ca 10 ton siklöja per år, vilket får anses vara mycket små mängder i sammanhanget.

## **Öring**

Över 90 % av öringfångsterna tas i fritidsfisket. Yrkesfisket i Östersjön fångar ca 25 ton. Störst betydelse har öringen i fisket med fasta redskap efter lax, men även där står öringen enbart för ca 5 % av det samlade fångstvärdet. De största fångsterna görs i Västernorrlands län. I Väneren tas cirka 20 ton och i Vättern är fångsterna obetydliga. Sammanfattningsvis är öringen av mindre betydelse för yrkesfisket, men kan vara viktig lokalt, främst i Västernorrland och kring Väneren. Liksom för lax skulle fritidsfisket efter öring kunna fortgå även om undantaget för dioxinhalter togs bort.

## **Röding (Vättern)**

Fjällröding klarar gränsvärdena, och en stor del av rödingen på marknaden är dessutom odlad. Beståndet av Vätternröding är mycket skyddsvärt, fisket är starkt reglerat och fångsterna har minskat kraftigt. År 2008 var de knappt 5 ton i yrkesfisket. Fritidsfiskets fångster är förmodligen större.

### Sammanfattning av ekonomisk betydelse av undantaget från gränsvärden för yrkesfisket i Östersjön och de stora sjöarna

Art	Fångstmängd (ton)	Värde
Strömming/sill	7 000	17 500 000
Lax	319	12 800 000
Siklöja (løjrom)	Ca 210	3 600 000
Öring	45	1 500 000
Röding	<5	<200 000
Summa		ca 35 500 000

Undantaget från gränsvärdena har ett ekonomiskt värde på ca 35,5 miljoner kr för yrkesfisket längs ostkusten och i insjöarna. Framförallt sill/strömming har en stor betydelse för fisket längs ostkusten och är i flera län den dominerande arten. De relativt goda priserna som fiskaren kan få vid leverans till surströmmingsproduktion gör arten än mer betydelsefull. Surströmmingen är också en viktig traditionell produkt som skapar sysselsättning i beredningsindustrin i norra och mellersta Sverige. Även laxen kan ha en stor betydelse för det lokala yrkesfisket, medan siklöjerom är av betydelse för fisket i Väneren, eftersom löjrom är en högprisprodukt. För flera av de berörda fiskena finns i princip inga möjligheter att ställa om till andra arter, eftersom det inte finns andra kommersiellt intressanta arter. Den övervägande delen av det småskaliga fisket längs ostkusten skulle med all sannolikhet slås ut om Sveriges undantag för dioxinhalter togs bort.

### Övrigt

Naturvårdsverket planerar ett projekt som bland annat syftar till att undersöka varför halter av dioxiner i fet fisk i Östersjön är så höga. Projektet heter *Managing the dioxin problem in the Baltic region with focus on sources to air and edible fish*. Projektet skall vara avslutat hösten 2011. Projektet kommer att kunna bidra med ett bättre kunskapsunderlag och därmed ge en fylligare bild till dioxinhalter i fet fisk från Östersjöområdet.