

Malin Setzer  
Vätternvårdsförbundet  
010-22 36 361

Ulla Fäger, Livsmedelsverket  
Ulla.fager@livsmedelsverket.se

## Synpunkter:

# Ansökan om skyddad geografisk beteckning för "Rökt Vättersik" och inkomna remissvar från SLV

## Bakgrund

Ideella föreningen Vätterns Fiskareförbund med organisationsnummer 802514-6518 har via Hushållningssällskapet Skaraborg (som har Fullmakt att företräda föreningen) ansökt om skyddad geografisk beteckning för "Rökt Vättersik" enligt rådets förordning (EU) nr 1151/2012, Dnr 2018/02046 saknr. 7.12

Vätternvårdsförbundet var inte med på sändlistan från nationell remiss (2018-11-15) och Livsmedelsverket har 2019-05-03 gett Vätternvårdsförbundet möjlighet att senast 2019-05-10 inkomma med synpunkter på

1. Ansökan om skyddad geografisk beteckning för "Rökt Vättersik" enligt rådets förordning (EU) nr 1151/2012, Dnr 2018/02046
2. Inkommit remissvar från Livsmedelsverkets avdelningar för Support, Styrning och Uppföljning samt Kemiavdelningen Dnr 2018/02046 saknr. 7.12.

## 1. Synpunkter på ansökan

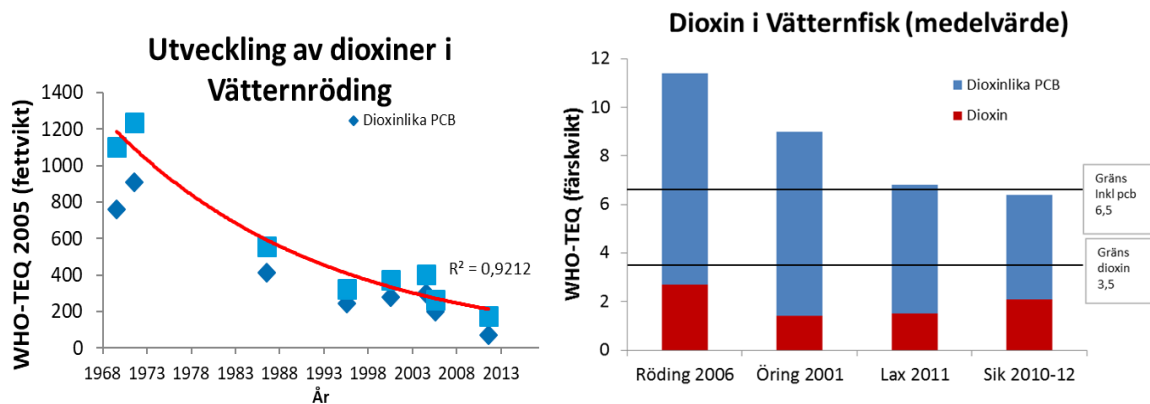
Vätternvårdsförbundets inställning är bifall till förslaget på skyddad geografisk beteckning för "Rökt Vättersik". Förvaltningsplan för fisk och fiske i Vättern 2017-2022 fungerar som ett rådgivande dokument och visar en långsiktig hållbar förvaltning av sikbeståndet i Vättern. Siken är en av de mest välstuderade arterna i Vättern där kunskapsläget sammantaget betecknas som mycket starkt med god kunskap om beståndet, såsom utbredning, tillväxt, åldersklasser, genetik, födoval och selektivitet i fisket.

## 2. Synpunkter på inkommit remissvar från Livsmedelsverket

Vätternvårdsförbundet konstaterar att:

- I sak är det bra att Livsmedelsverket påtalar folkhälsoaspekter kopplat till ansökan om skyddad geografisk beteckning för rökt vättersik. Det finns som Livsmedelsverket skriver förhöjda halter av dioxiner och dioxinlika PCB i fet fisk (röding, öring, lax och sik) från Vättern.

- Vätternvårdsförbundet har sedan 1968 provbankat röding från Vättern och analyserat dessa från vissa år. Analyserna visar att halterna av dioxiner sjunker över tid (Fig 1), ca 4 % per år i röding från Vättern och ca 2-6 % per år i andra sjöar enligt Naturhistoriska riksmuseet.



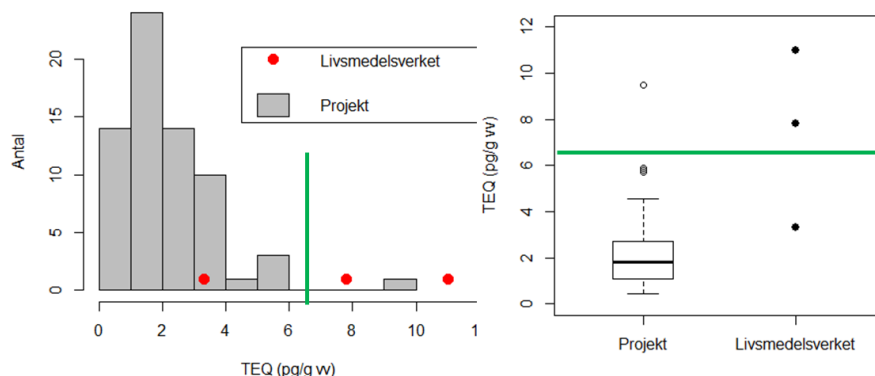
**Figur 1.** Till vänster, utveckling av dioxiner i röding från Vättern mellan 1968-2012. Till höger, medelvärde av dioxin och dioxinlika PCB i röding, öring, lax och sik från Vättern.

Men att Livsmedelsverket ur folkhälsoaspekt inte ser det lämpligt att ge rökt vättersik skyddad geografisk beteckning är inte rimligt eftersom siken är den art av de feta fiskarna i Vättern som har lägsta halter av dioxiner och dioxinlika PCB (Fig. 1). Idag har konsumenter tillgång till röding, öring och lax som har högre halter av dessa ämnen.

Att dessutom påtala att det är olämpligt av folkhälsoskäl att föra ut rökt vättersik på marknaden med anledning av att TWI för dess ämnen nyligen har reducerats är inte rimligt. Vätternvårdsförbundet anser att det är en självklarhet att myndigheten i en sådan här prövning ska utgå från dagens gällande gränsvärden och inte eventuella framtida gränsvärden.

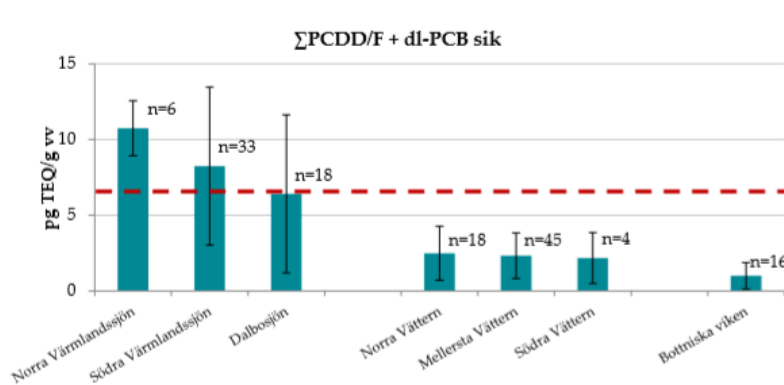
- Livsmedelsverket hänvisar till mångåriga mätningar inom det nationella övervakningsprogrammet för dioxin och dioxinlika PCB och att dessa ämnen frekvent överskrider EUs gränsvärden, att samma problematik även gäller för sik fångad i Vätern och Vättern.

Mellan 2014-2016 har Livsmedelsverket analyserat 3 prover av sik från Vättern varav 2 prover visar på förhöjda halter. Dessa 3 prover och tidigare insamlade prover kommer inte från yrkesfisket och representerar sålunda inte siken som når konsumenterna. Inom projektet Dioxiner i fet sik har 67 prover analyserats mellan 2015-2017 varav 1 prov visar på halter över gränsvärdet (Fig 2). Dessa omfattande provtagningar bör rimligen användas som grund vid myndighetsutövning rörande dioxiner i sik från Vättern. Proverna tagna inom projektet är det mest omfattande och representativa underlaget som finns att tillgå och det är anmärkningsvärt att Livsmedelsverket helt bortser från underlaget i diskussioner om dioxin och dioxinlika PCB från Vättern. Dessutom representerar dessa prover sik för saluföring, dvs den fisk som nås av konsumenterna och visar därmed att det är möjligt att säkerställa att fisk under gällande gränsvärdet når marknaden.



**Figur 2.** Antal analyserade sikar och dess resultat inom projektet Dioxiner i fet sik och av Livsmedelsverket mellan 2014-2016. Den gröna linjen visar EUs gränsvärde för dioxiner 6,5 TEQ pg/g vv.

- Vätternvårdsförbundet vill förtydliga att halterna i sik från Vänern och Vättern skiljer sig väsentligt åt. Halterna av dioxiner och dioxinlika PCB i Vätterns sik är lägre (Fig 3, källa: Dioxiner i fet fisk – hot och utvecklingsmöjligheter för svenskt småskaligt kust- och insjöfiske. Årsrapport 2017).



**Figur 3** TEQ-halter av  $\Sigma$ PCDD/F+dioxinlika-PCB i muskelprover av sik från Vänern, Vättern och Bottniska viken. Felstaplar visar standardavvikelse. Halterna är genomgående låga i Vättern och Bottniska viken, medan halterna i Vänernsiken i medel ligger kring, eller över EUs saluföringsgränsvärde på 6,5 pg TEQ/g vv (röd streckad).

- Livsmedelsverket skriver att sikfisket i Vättern inte omfattar större kvantiteter och inte utgör en större intäktskälla för varken de aktuella yrkesfiskarna eller inom förädlingsledet. Och att kravet på analys av dioxiner och dioxinlika PCB i varje parti av sik är en stor ekonomisk utmaning. Det är sant att med dagens gällande krav på analyserna och den definition man gör av parti så blir det en ekonomisk utmaning. Vätternvårdsförbundet anser dock inte att det ingår i Livsmedelsverkets roll att bedöma (ifrågasätta möjligheten) den ekonomiska lönsamheten i fisket. Den bedömningen görs bäst av representanter från branschen, dvs sökande.

Vätternvårdsförbundet utesluter inte ekonomisk lönsamhet om man med hjälp av vetenskaplig data om sikbeståndet i Vättern gemensamt kan hitta en praktiskt fungerande lösning på problematiken kopplad till definition av parti och kraven på analyser. Som tidigare nämnts är siken en av de arter i Vättern där stor kunskap finns och möjligheter att driva ett selektivt fiske efter sik är stort.

- Livsmedelsverket anser att ansökan ska utvidgas till att omfatta även odlad sik från de bestånd som anges. Enligt förvaltningsplanen för fisk och fiske Vättern 2017-2022 ska ingen nyetablering eller utveckling av vattenbruket ske i Vättern eller dess omedelbara anslutning. Anledning är den riskbild som finns associerad med fiskodling i kombination med höga naturvärden i Vättern och det juridiska skydd som värnar dessa naturvärden. Förslag om kassodlingar i Vättern har förkastats av övriga instanser tidigare och är inte aktuellt att gå vidare med. Det ligger inte heller i Livsmedelverkets roll att föreslå utvecklingsinsatser inom fiskerinäringen.
- Vätternvårdsförbundet anser att om Vätterns Fiskareförbund kan visa att den sik som ingår i Skyddad geografisk beteckning är kontrollerad enligt de krav som ställs kan ansökan istället medverka till *i)* att konsumenter nås av andra arter med lägre halter än röding, öring och lax, *ii)* dels ökad spridning av information om dioxiner och dioxinlika PCB i fisk och en ökad medvetenhet hos allmänheten och de som kommer i kontakt med fisk från Vättern, såsom tex fritidsfiskare och turister.
- Det finns tidigare studier som visar att det inte gick att finna några högkonsumenter av sik från Vättern tidigare när siken tidigare salufördes. Sik är en högkostnadsart och det är osannolikt att en eventuell ny lansering av sik från Vättern idag skulle innebära att enskilda personer äter stora mängder sik, dvs mängder som överskrider TWI. Vätternvårdsförbundet anser att man bör väga in det här förhållandet när man bedömer folkhälsorisker.

## Referenser

Svenska Miljöinstitutet 2018: [Dioxiner i fet fisk – Hot och utvecklingsmöjligheter för svenskt småskaligt kust- och insjöfiske. Årsrapport 2017.](#)

Vätternvårdsförbundet 2017: [Förvaltningsplan fisk och fiske Vättern 2017-2022.](#) Rapport nr 127.

Malin Setzer

*Sakkunnig fiskefrågor Vätternvårdsförbundet*