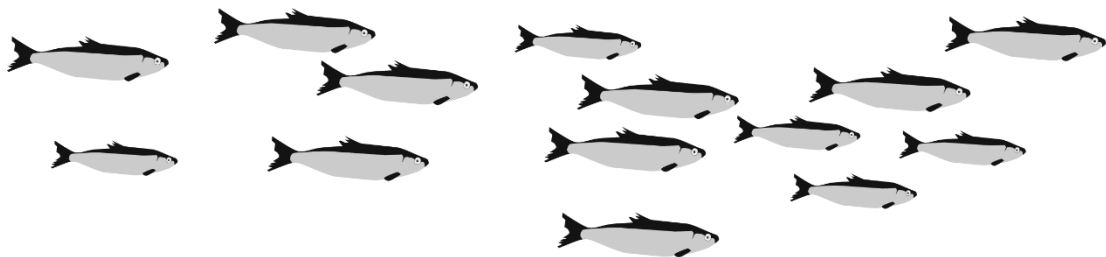


Mink eller människa – vem ska äta sillen?

Sill och strömming har historiskt varit en basvara längs hela Östersjökusten. Skärgårdsborna betalade sin skatt med strömming och under beredskapsåren köade stockholmarna för att köpa strömming eller ibland skarpsill. De senaste decennierna har det storskaliga fisket drabbat Östersjön hårt. Torsken har kollapsat och många andra arter är hotade. Sillen i Östersjön är också illa ute, vilket vi har berättat om i tidigare [Östersjöbrief](#). Varför prioriterar vi så fel?



Kustfiskarna får betydligt färre fiskar i sina nät och salterierna får inte tillräckligt med stora strömmingar för att lägga in surströmming. Samtidigt fiskas stora mängder sill och strömming, men bara en bråkdel blir mat för människor. Den totala kvoten för sill och strömming i Östersjön är över 160.000 ton för 2022, och av den svenska fångsten går 90 procent till bland annat laxodlingar, kycklingfabriker och minkfarmar (Källa: Havs och Vattenmyndigheten).

Det storskaliga fisket innebär stora kostnader för samhället och är en miljöbelastning. Ändå tillåts det fortsätta. Troligen därför att de flesta av oss har uppfattningen att fisken blir mat och kanske också för att vi har bilden av den småskaliga strömmingsfiskaren framför oss. Ett argument från industrifisket är att efterfrågan på sill och strömming för konsumtion är låg, och att det därför är enklast att sälja fångsten som fiskmjöl. Det är en marknad som betalar väldigt dåligt jämfört med om fisken fileas, eller bereds och säljs som mat till människor.

Är fiskmjöl till laxar och minkar ett hållbart sätt att utnyttja fisken i Östersjön, när riskerna är så många och fisken säljs till bottenpris?



Storskalig trålning hör inte hemma i Östersjön

Industrifisket tar så stora volymer fisk att man riskerar att ta ut hela populationer av sill och därmed försvaga Östersjöns ekosystem. Det tar också fisk nära kusterna som annars skulle blivit mat för kustlevande fiskar som gädda och abborre. Därmed förstör de förutsättningarna för livskraftiga bestånd av kustlevande fisk, förutsättningar för det kustnära fisket och för fritidsfisket.

I allt väsentligt påminner Östersjön om en insjö med sitt långsamma vattenutbyte och få arter. I sjöar får inte yrkesfiskare använda trålar, då risken att fiska ut hela populationer skulle vara för stor. Därför lämpar sig inte heller Östersjön för storskalig industriell trålning - lika lite som Vänern eller Vättern gör det.



Är det nyttigt att äta strömming?

Strömming från Östersjön är nyttig mat, menar [IVL svenska miljöinstitutet](#), efter att ha analyserat dioxinhalten i fisk från december 2020. Livsmedelsverkets rekommendationer är att de flesta kan äta sill och strömming från Östersjön en gång i veckan, undantaget ungdomar, gravida och ammande. Som konsument behöver man inte oroa sig för att bidra till Östersjöns miljöproblem om man äter sill och strömming, då omfattningen av det småskaliga konsumtionsfisket är så begränsat och oftast bedrivs med skonsamma redskap.

Livsmedelsverkets kostråd och tolkningen av dem har gjort att efterfrågan på sill och annan Östersjöfisk är lägre än vad den borde vara. Den lägre efterfrågan, och det faktum att EU:s fiskeripolitik premierar stora fiskefartyg och handeln med

överförbara fiskerättigheter, ITQ, har lett till att fisket i Östersjön helt bytt karaktär. Industrifiske från ett litet antal mycket stora trålare dominerar. Dessa trålare fiskar allt närmare kusten, i vissa fall med dispens innanför trålgränsen. Detta har bidragit till att strömming försvunnit från skärgårdar och kustnära havsvikar. Den sammanlagda effekten av flera myndigheters agerande drabbar det småskaliga kustfisket vars fångster går till mat i restauranger eller butiker, samtidigt som det storskaliga industrifisket gynnas.



Finland: Ät mer inhemsk fisk

Regeringen i Finland har beslutat om [ett program](#) för att dubbla konsumtionen av inhemsk fisk, som strömming. Den svenska regeringen har inte alls samma ambitioner. I livsmedelsstrategin från 2017, och de uppföljande handlingsplanerna från 2020 och 2021, nämns knappt fisk över huvud taget. Livsmedelsstrategin hänvisar i stället till Havs- och fiskeriprogrammet. Detta program har EU:s fiskepolitik och dess fonder som utgångspunkt, och innehåller inga konkreta förslag på hur vi ska äta mer inhemskt fångad fisk.



Alla tjänar på småskaligt kustfiske

Marin turism är den största marina näringen i Sverige. Småskaligt fiske med lokal förädling och försäljning som skapar sysselsättning och lokala intäkter är en viktig del av den marina turismen. Det finns fortfarande regler som försvårar för lokala initiativ och gynnar det storskaliga fisket. Ett exempel är att fiskerättsinnehavare som driver en restaurang, men som saknar yrkesfiskarlicens, inte får servera fisk som de fångat på de egna vattnen. Att ändra detta och flera andra byråkratiska regler som försvårar lokalt fiske och förädling var ett av de [tillkännagivanden](#) som riksdagen gjorde till regeringen i november 2021.

[BalticSea2020](#) visade i en studie av Öresund hur mycket större värdet är av småskaligt fiske, fisketurism och fritidsfiske.

Så kan mer strömming bli mat i stället för fiskmjöl

- Följ Finlands exempel och prioritera inhemsk fiskkonsumtion över foderfiske.
- På kort sikt måste kvoterna sänkas drastiskt, trålgränsen flyttas ut till 12 sjömil utmed hela ostkusten och inga dispenser ges.
- På längre sikt bör fiske i Östersjön begränsas till lokalt fiske som utgår och landar sin fångst från samma hamn och där fångsterna sorteras och förädlas till livsmedel.
- Förenkla regelverken för lokalt fiske som en del av marin turism.
- Fokusera på Livsmedelsverkets kostråd i stället för gränsvärden och verka för en balanserad framställning av problematiken kring dioxiner i fet fisk.

Nyheter från BalticWaters2030

Längs kusten

Följ med på en djupdykning i vassen

Vi har träffat Åsa Nilsson Austin från Stockholm Universitets Östersjöcentrum för att höra mer om vass - något som en del söker sig till för att öka chansen att fånga gädda, medan andra för en årlig kamp emot för att det inte ska växa igen längs badbryggan. Åsa har precis påbörjat en tvåårig postdokortjänst där hon kommer studera effekterna av vasskörd på ekosystemen i grunda havsvikar. Hennes projekt är en av flera fallstudier som genomförs inom projektet Levande vikar. [Läs intervjun med Åsa här.](#)

Utllysning

Ansök till höstens traineeprogram

Vill du komplettera din samhällsvetenskapliga examen med praktisk miljövetenskap och har du intresse av att arbeta i en miljö där forskning omsätts i praktiska

åtgärder och sprids till beslutsfattare? Sök då till stiftelsens traineeprogram för Östersjöambassadörer! Läs mer om programmet på [vår hemsida](#).

Vill du stödja vårt arbete?

Du kan [rikta din gåva till ett specifikt projekt](#) genom att märka din insättning med namnet på det demonstrationsprojekt som du brinner för.



PG: 900779-0

Swish: 9007790

För ytterligare information besök balticwaters2030.org
