

KAPITEL 1

Det svenska yrkesfisket levererar färsk fisk från hav och sjö

Det svenska yrkesfisket regleras till största delen av EU:s gemensamma fiskeripolitik. Fiskeriförvaltningen inom EU är mycket komplex eftersom det handlar om många olika fiskarter, fiskeområden i havet, redskapstyper och fartygstyper som på olika sätt reglerar fisket så att det bedrivs på ett hållbart sätt.

Förutom EU:s omfattande lagstiftning på fiskeriområdet regleras fisket också av svensk lag. Havs- och vattenmyndigheten (HaV), Jordbruksverket, Länsstyrelserna, Kustbevakningen m.fl. spelar också en stor roll när det gäller bland annat, att förvalta fisken i hav och sjö. Dessa myndigheter arbetar också med kontroll av att den som fiskar yrkesmässigt följer både nationella regler, och EU-regler. De viktigaste regleringarna och föreskrifterna på fiskets område kan hittas via [HaV:s webbsida](#).

Det är bara licensierade yrkesfiskare som får sälja sina fångster från havet. Men fisk från sjöar, vattendrag och andra inlandsvatten får säljas även av den utan fiskelicens förutsatt att man följer skatteregler, fiskeregler, bl.a. begränsningar om vilka fiskeredskap som får användas i fritidsfiske, etc.

Under år 2018 registrerade HaV fiske av totalt 69 olika fisk- och skaldjursarter i hav och sjöar, allt ifrån kvoterade arter såsom torsk och räka, till okvoterade såsom sanktpersfisk och valthornssnäcka. HaV för statistik över vilka arter som fiskas i vilket område, mängder, med vilken typ av redskap och med vilken typ av båt. Uppgifterna sammanställs för varje månad och för varje år i Statistiska centralbyråns (SCB:s) officiella databas.

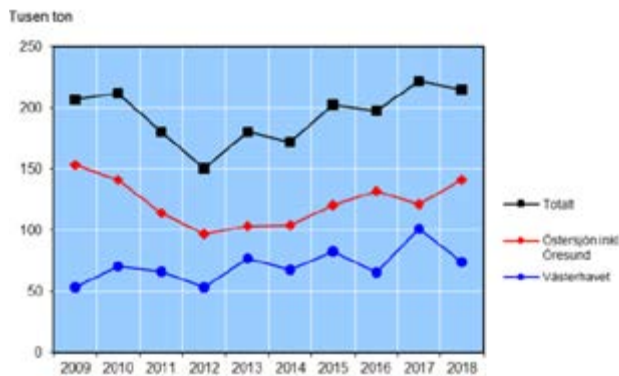
Yrkesfisket i havet

Den totala fångsten i det yrkesmässiga fisket i havet 2018 uppgick till drygt 215 000 ton. Detta är den mängd hel fisk som tagits upp från havet under året. I figuren på nästa sida visas hur fångsterna fördelar sig mellan Östersjön och Västerhavet 2009–2018.

EU:s fiskeripolitik finansieras genom den Europeiska havs- och fiskerifonden (EHFF), som för perioden 2014–2020 har ett värde av mer än 6,4 miljarder euro. EHFF stöder fiskare i övergången till hållbart fiske och kustsamhällen och finansierar projekt för att skapa nya arbetstillfällen och förbättra livskvaliteten utefter Europas kuster.

Inför den nya strukturfondsperioden 2021–2027 är storleken på budgeten ännu inte klar. I förberedelsearbetet föreslås att investeringarna i havsekonomin ska öka och att det småskaliga fisket ska få ökat stöd. Inriktningen är att satsa på en hållbar blå ekonomi som ger kustsamhällena möjlighet till utveckling.



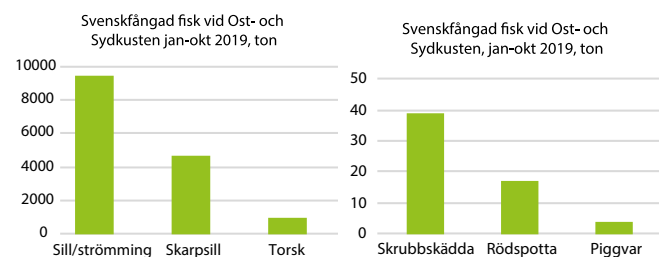


Fångster per fångstområde 2009–2018 (HaV)

Viktiga kommersiella arter visas i diagrammet nedan.

Statistik över de viktigaste kommersiella arterna för humankonsumtion finns i Sveriges officiella [statistik för det yrkesmässiga fisket i havet, oktober 2019](#).

De tre arter som det fiskas mest av; sill, skarpsill och tobis, som till främst används till att göra foder av till vattenbruket, redovisas inte i diagrammet för Västerhavet.



Torskfiskestopp

För delar av Östersjön gäller [särskilda regler under 2020](#) och kanske ännu längre. Det är totalstopp för torskfiske, förutom begränsad bifångst av torsk i vissa fall. Fiskestoppet gäller även under vissa tider även för annat yrkesmässigt fiske enligt särskilda regler. Se mer i kapitel 3.

Vanliga redskap som används av yrkesfisket i havet kan vara bottentrål, flyttrål, snörpvad, snurrevad, garn och krok. Yrkesfisket arbetar ständigt för att förbättra sina redskap och

på så sätt selektera bort det som man inte vill fiska, eller inte får fiska. Detta kallas för selektiva redskap och man samarbetar med myndigheter och forskare för att utveckla dessa. På så sätt används olika tekniska hjälpmedel för att skydda småfisk och bevara fiskeresurser för att få ett långsiktigt, hållbart fiske.

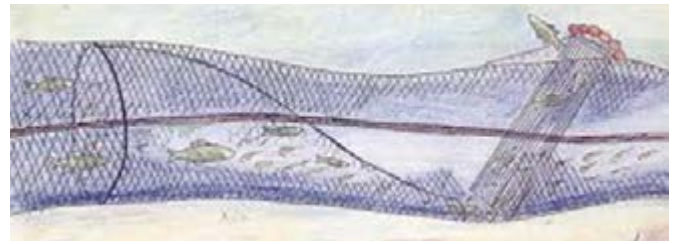


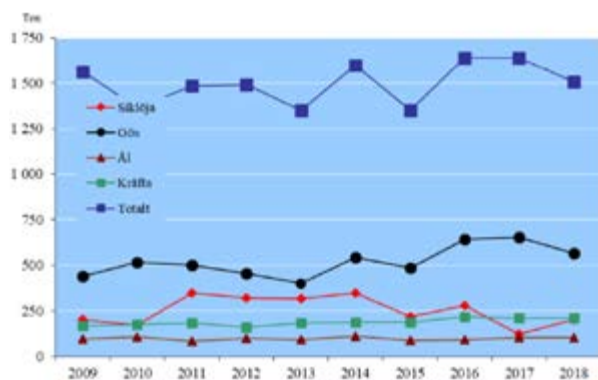
Illustration som visar selekterande redskap. Bilden är från Sveriges Lantbruksuniversitet.

Fisk till foder

En del av den fisk som fiskas (ca 60 % enligt SCB, länk i slutet av kapitlet) säljs inte som konsumtionsfisk, utan används till att göra djurfoder, fiskmjöl och fiskolja. Fiskmjöl används framför allt till foder vid fiskodling men även i viss utsträckning vid uppfödning av icke-idisslande djur som t.ex. grisar och höns samt även i hund- och kattmat. Vid pälsdjursuppfödning används ofta istället fiskavfall från industrin. Foderfisk är alltså inte en enskild art, utan en benämning på en rad arter som inte, eller bara delvis, är efterfrågade av oss människor som livsmedel. Arter som huvudsakligen används till fiskmjöl är skarpsill, sill och tobis. Fisk som är för liten för att få säljas för humankonsumtion används också den till fodertillverkning.

Yrkesfisket i sötvatten

Yrkesfisket i våra stora sjöar Hjälmmaren, Mälaren, Vänern och Vättern, samt Bottenhavet, riktar sig främst till värdefulla arter såsom gös, lax och insjökräfta. Fisket är ofta ett blandfiske med många olika målarter (gös, gädda, abborre, siklöja, sik, lake, öring, röding och ål). Totalt fiskade yrkesfisket 1 640 ton insjöfisk under 2017. Den svenska konsumenten tycker ofta att insjöfisken har blivit dyr när den säljs över disk. Detta kan vara en kombination av att man inte landar så stora volymer insjöfisk, konkurrensen är svag, efterfrågan och betalningsviljan är stor eftersom flera sötvattensarter anses exklusiva och att små volymer är kostsammare att bereda. Den som har möjlighet att fiska själv får ju fisken nästan gratis och fritidsfiskets uttag bedöms, för flera arter, vara betydligt större än yrkesfiskets. I figuren på nästa sida kan du se de fem viktigaste arterna samt totalfångsten för insjöfisket de senaste tio åren.



Fångster i det yrkesmässiga sötvattensfisket 2009–2018 (HaV)

I sötvatten använder yrkesfisket vanligtvis garn eller olika typer av fasta fiskfällor. Gös och gädda går delvis på export till exempelvis Frankrike, där man har en annan matkultur när det gäller insjöfischen. Hanterar man fisken under fångsten, och i den åtföljande logistiken, på ett professionellt sätt kan den idag resa långa sträckor utan att förlora i kvalitet.

SCB Statiska Centralbyrån för statistik

[Yrkesmässiga fisket i sötvatten 2018](#)

[Yrkesmässiga fisket i havet t.o.m. okt 2019](#)

Livsmedelsverket

[SLV.se för kostråd för fisk och skaldjur](#)

HaV

[HaV för lagstiftning som rör yrkesfisket](#)

[Föreskrifter som rör fiske](#)

[Särskild information om fiskestopp](#)

SLU Selektörande redskap

[SLU:s serie Aqua reports](#)

Kostrekommendationer för vissa befolkningsgrupper

Fisk och skaldjur är nyttiga livsmedel, men det finns fall när feta fiskarter från särskilda områden innehåller för höga halter av vissa miljöföroreningar. Därför ger Livsmedelsverket kostrekommendationer när det gäller fisk för barn, unga och kvinnor i barnafödande ålder, som är mer känsliga för miljöföroreningar. Vuxna män i alla åldrar samt äldre kvinnor kan och bör äta all fisk.

Fisk och skaldjur är nyttiga och generellt äter de flesta konsumenter i Sverige för lite fisk och skaldjur och kan utan problem öka sin konsumtion. En del fiskarter (sill/strömming från Östersjön, vildlax och öring från Östersjön, Vänern, Vättern, sik från Vänern och Vättern samt röding från Vättern) kan innehålla miljöföroreningar, som dioxiner, PCB:er eller kvicksilver. För bland annat sill/strömming från Östersjön, har nu halterna av giftiga ämnen minskat kraftigt och understiger EU:s gränsvärden. Livsmedelsverket har i väntan på bevis att det är en stabil och varaktig sänkning valt att ännu inte ändra sina kostrekommendationer. Se länklistan nedan för Livsmedelsverkets kostråd.

Lax och sill som vi kan äta så ofta vi vill

Den lax som säljs i affär är oftast odlad eller fångad i Atlanten eller Stilla havet. Den inlagda sillen som säljs i butik är från Västkusten och innehåller inte miljögifter. Den fisken kan vi därför äta ofta. För att vara på säkra sidan bör man läsa på förpackningen, eller fråga i butiken eller på restaurangen, var sillen eller laxen kommer ifrån.