

Frågor och svar från Fiskbranschens Riksförbund (FR) angående sill från Östersjön

Dokumentansvarig: Krishan Kent

Utgåva: Kund, rev B

Datum: 2018-06-15

Spridning: Externt

Kan sill från Östersjön säljas under falsk flagg?

Nej, det är högst osannolikt. Enligt fiskbranschens gemensamma märkningshandbok skall delområde anges på beredda produkter om man använder sill fiskad i Östersjön för produkter som inte är MSC märkt.

- Skagerrak och Kattegatt ingår inte i "delområde Östersjön".
- För färska och frysta produkter skall alltid Östersjön anges om det är aktuellt.
- Östersjösill lämpar sig inte som råvara för produktion av inläggningar, den är generellt mindre och magrare än sill från Västerhavet (Skagerrak, Kattegatt, Nordsjön, Norska havet och Island).
- Förpackad Matjessill tillverkas av sill från Västerhavet.
- Vi har alla större producenter som medlemmar i FR och känner inte till några exempel på förpackad inlagd sill som fångats i delområde Östersjön som inte är märkt med "Östersjön".

Vi vill poängtera att den märkning som finns i dag följer alla lagliga krav. För oss i branschen finns egentligen inga oklarheter men eftersom det kan finnas en osäkerhet hos konsumenten kommer vi från FR föreslå ytterligare översyn av märkningshandboken.

Här är några av de företag, och deras varumärken, som är medlemmar i FR:

- Orkla med varumärken som Abba och Lucullus
- Klädesholmen med märken som Alax, Klockbojen och Bråse
- Marenor med varumärket Lysekils
- Falkeskog
- Varberg Fiskeexport

Dessa producerar även för de flesta av de stora kedjornas egna varumärken med sill såsom ICA, Eldorado, Garant, Coop, Martin & Servera, Sundbergs, Kosterfiskaren, Admiral och Favorit. Saknar du något av dina favoritmärken på listan tveka inte att höra av dig till respektive konsumentkontakt för mer information.

Kan man äta sillprodukter med god aptit?

"– Javisst! Sill är lite av en superfood. Den är full av omega-3-fettsyror, D-vitamin, viktiga mineraler och högvärdigt protein, vilka tillsammans kan ligga till grund för minst 26 funktionella hälsopåståenden och 12 näringspåståenden på sill och sillprodukter." säger Ingrid Undeland, professor och forskare kring mat & näring på Chalmers Universitet.

FR har en väl utarbetad kanal mellan bransch och akademi för att koppla ihop forskning & utveckling med produktion.

- Studier på människa har också visat att intag av sill ökar HDL-kolesterolet (det goda kolesterolet) och sänker triglyceridhalten i blodet, vilket minskar risken för hjärt-kärlsjukdom.
- Dioxin finns i fet fisk, bl a sill, och i vissa delar av Östersjön når halten över EU:s gränsvärden. Denna sill förekommer dock mycket sällan i våra vanliga sillprodukter, som inlagd sill och aldrig i matjessill. Den lämpar sig generellt inte för detta eftersom östersjösillen oftast är för mager.
- De få undantag som finns från detta är tydligt märkta med att råvaran kommer från delområde Östersjön.
- Eftersom man känner till kostrekommendationerna erbjuder man bara sill från Västerhavet till skolorna. Detta gäller även äldreboenden och andra liknande instanser.
- När det gäller försäljning av färsk sill till storkök så säljs under höst- och vinterhalvåret endast sillfilé från Västerhavet. Detta fiske är säsongsbetonat och har uppehåll under vår/sommar och under den tiden bedrivs ett sillfiske i Östersjön. FR:s medlemmar rekommenderar inte denna till sina storköskunder eftersom den omfattas av SLV:s kostrekommendationer. Alternativet är fryst sill från Västerhavet.

Kan man äta sillprodukter från Östersjön utan oro?

- Även för östersjösillen överväger dock fördelarna ovan de potentiella nackdelarna, så länge man följer livsmedelsverkets kostrekommendationer.
- Det är i detta sammanhanget viktigt att påpeka att det är mängden dioxin du äter under en hel livstid som räknas – inte vad du kan råka få i dig vid en enskilda måltid.
- I delar av Östersjön är halterna dessutom låga, under EU:s gränsvärden.
- För mer information hänvisar vi till SLV:s hemsida för kostråd.

Vad gör producenterna för att underlätta för konsumenten?

Märkningen följer lagar och regler och detaljer över fångstområden anges som regel på producenternas hemsida. Se exempel på kladesholmen.se, abba.se och marenor.se.

- Köper du färsk eller fryst sill så är denna alltid märkt med detaljerat fiskeområde.
- Eftersom en stor del av konsumenterna alls inte vet i vilken del av världen sill fångas, har branschen sett märkningen "Nordostatlanten" som en vägledning och inte en vilseledning.
- Märkningen "Nordostatlanten" har fått stöd av berörda myndigheter.

Vad kan producenterna göra ytterligare för att underlätta för konsumenten?

- Fiskbranschen kommer också att föreslå ett förtydligande av branschriktlinjerna så att Östersjön alltid skall märkas som delområde – även för förpackade MSC-märkta sillprodukter.
- Generellt används inte östersjösill till förpackad sill och det är därför en enkel förändring. Ett förslag kan också vara att komplettera "Nordostatlanten" med "ej från Östersjön" men det utvärderas eftersom att vi generellt undviker "ej" i våra märkningsriktlinjer.
- Tills detta är på plats rekommenderas att detta anges tydligt på respektive producenters hemsida.

Vad säger Livsmedelsverket?

”I vissa medier påstås att de vanliga sillburkarna i butiken innehåller giftig fisk från Östersjön. Detta är missvisande. Med den information Livsmedelsverket har litar vi på att den sill som säljs i sillburkarna kommer från Västkusten och Nordostatlanten där sillen inte har höga halter dioxin.” säger SLV i ett pressmeddelande.

<https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/kommentarer/nyttigt-att-ata-sill-i-burk-ar-inte-fran-ostersjon?l=1>

Länk till SLV:s kostråd om fisk med PCB och dioxiner:

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/all-fisk-ar-inte-nyttig>

Livsmedelsverket ser nu över sina märkningsriktlinjer generellt.

Källhänvisningar och referenser

Ingrid Undeland, professor vid Chalmers Universitet gjort en rejäl genomlysning av hela den s k 13.1-listan med av EFSA godkända funktionella hälsopåståenden och näringspåståenden, och sen matchat mot egna och en del publicerade studier av innehåll i sill.

13.1-listan

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0432&rid=1>

Introduktion

<http://www.halsopastaenden.se/artikel-13-1-listan/>

Gällande HDL och triglycerider står det en del om våra studier kring detta i denna broschyr

http://sillenshelg.se/wp-content/uploads/2015/05/Sillbroshyr_2611_tryckf%C3%A4rdig_low.pdf