Fet fisk från Östersjöområdet

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Fet fisk från Östersjöområdet kan innehålla halter av miljögifter som överstiger EU:s gränsvärden. Ta del av information om särskild reglering för sådan fisk samt hur kontroll kan utföras.

Om lagstiftningen

Relevant livsmedelslagstiftning finns samlad till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna.

Den lagstiftning som särskilt reglerar fet fisk från Östersjön är främst:

- Förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1881/2006
- Förordning (2011:1494) om vissa fiskarter från Östersjöområdet
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:22) om vissa fiskarter från Östersjön

Annan relevant lagstiftning:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Förordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
- Förordning (EU) nr 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av förordning (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av förordning (EG) nr 104/2000

Om fet fisk från Östersjöområdet och dioxin/PCB

Fet fisk från Östersjöområdet kan innehålla halter av miljögifterna dioxin och PCB som överstiger EU:s gränsvärden. Dessa gränsvärden finns i förordning (EU) 2023/915. Östersjöområdet i det här fallet definieras i 3 § i förordning (2011:1494) och inkluderar förutom Östersjön även inre vatten, som sjöar och vattendrag.

De fiskarter som är kända för att kunna innehålla höga halter av dioxin och PCB är:

- vildfångad lax, öring och strömming/sill från hela Östersjön - från Skånes sydkust till norra Bottniska viken
- vildfångad lax, öring och sik från Vänern och Vättern
- röding från Vättern
- ål

För feta fiskarter från Östersjöområdet är dioxiner och PCB en betydande hälsofara som livsmedelsföretagare behöver ta hänsyn till i sina HACCP-baserade förfaranden.

Dioxiner och PCB – Livsmedelsverkets webbplats

Miljöförgiftad fisk – Livsmedelsverkets webbplats

HACCP - Kontrollwiki

Undantag från EU:s gränsvärden

Genom undantag från förordning (EU) 2023/915 får vissa fiskarter från Östersjöområdet med förhöjda halter av dioxin och PCB släppas ut på marknaden i vissa länder. Det regleras i artiklarna 7.1 och 7.2 i förordning (EU) 2023/915. För Sveriges del innebär det att dessa fiskarter får säljas och konsumeras i Sverige, även om de överskrider gränsvärdena.

Undantaget är villkorat med bland annat kravet att utsatta riskgrupper nås av kostråd för att undvika hälsorisker, och nödvändiga åtgärder ska säkerställa att fiskeriprodukterna inte saluförs i andra medlemsstater. I Sverige vägleder Livsmedelsverket om kostråd, tillsammans med hälsovården.

Undantaget regleras nationellt i förordning (2011:1494) där det framgår vilka arter som får släppas ut på den svenska marknaden, samt i Lettland och Finland, även om halterna överstiger EU:s gränsvärden. Förordningen reglerar även vad som gäller vid utförsel av dessa fiskarter till övriga länder inom EU.

För utförsel av fisk och fiskprodukter som omfattas av förordning (2011:1494) finns specifika krav på dokumentation i LIVSFS 2014:22. Se stycket längre ned om provtagning.

Observera att två av EU-förordningarna som det hänvisas till i vår nationella lagstiftning har ersatts. Förordning (EU) nr 589/2014 om provtagning och analys har ersatts av förordning (EU) 2017/644. Förordning (EG) nr 1881/2006 om gränsvärden har ersatts av förordning (EU) 2023/915.

Vilka länder och arter omfattas av undantaget från EU:s gränsvärden?

Lagstiftningen medger att vissa fiskarter släpps ut på marknaden i vissa länder trots förhöjda halter av dioxin och PCB. Det framgår av artikel 7.1 och 7.2 i förordning (EU) 2023/915. Dessa arter och länder är:

- Lettland, Finland och Sverige - vildfångad lax (*Salmo salar*) och produkter därav med ursprung i Östersjöområdet
- Finland och Sverige - vildfångad fisk av följande arter samt produkter därav med ursprung i Östersjöområdet:
    - sill/strömming (*Clupea harengus*) som är större än 17 cm ,
    - röding (*Salvelinus spp.*),
    - flodnejonöga (*Lampetra fluviatilis*) och
    - öring (*Salmo trutta*)

Krav på provtagning och dokumentation för livsmedelsföretag som vill sälja fisk till andra länder

För utförsel av lax, sill/strömming, röding, flodnejonöga och öring till andra EU-länder måste företagaren genom provtagning av aktuella partier kunna visa att inget av de tre gränsvärdena överskrids. Detta är reglerat i 2 § i LIVSFS 2014:22.
De tre gränsvärdena framgår av förordning (EU) 2023/915 och är summan av dioxiner, summan för dioxiner och dioxinlika PCB samt summan av icke-dioxinlika PCB.

För att provernas analysresultat ska vara representativa för hela partiet fordras att provtagningen utförs genom att en minsta mängd fisk tas ur olika ställen i partiet och slås samman till ett samlingsprov. Provtagningsmetoden beskrivs i förordning (EU) 2017/644. EU-kommissionen har tagit fram en vägledning till hur provtagning ska göras av fiskar av olika storlek och/eller vikt. Den heter “Guidance of sampling of whole fishes of different size and/or weight”, och finns på EU-kommissionens webbplats.

Sampling and Analysis - European Commission – EU-kommissionens webbplats

Dioxiner och PCB - provtagning

Vilka fiskarter får föras ut till andra länder utan provtagning?

Fisk från vissa områden och i vissa storlekar får föras ut, utan att man först provtagit dem för att fastställa att gränsvärdena för dioxiner och PCB inte överskrids. Det beror på att undersökningar har visat att dessa fiskar underskrider gränsvärdena. Vilka arter och vilka områden det gäller framgår av 3 § och bilagan till LIVSFS 2014:22. Dessa är:

- Röding *(Salvelinus spp*) - från samtliga insjöar utom Vättern
- Sill/strömming (*Clupea harengus*) - från ICES statistiska delsektioner 24, 25, 26 och 27
- Sill/strömming (*Clupea harengus*) som är högst 21 cm från ICES statistiska delsektion 28-2

Hav- och vattenmyndighetens karta över ICES delområden för Östersjöområdet

Information om laxfiske i Östersjön

Laxfisket i Östersjön är reglerat och får bedrivas under en mycket kort tid. För mer information se:

Regler för laxfiske i Östersjön för yrkesfiskare - Fiske och handel - Havs- och vattenmyndigheten

Vad gäller för sik och ål?

Sik och ål regleras inte i nationell lagstiftning. Halterna av dioxiner och PCB i sik ligger vanligen över gränsvärdena i förordning (EU) 2023/915 i både Vänern och Vättern. Förbudet mot yrkesmässig försäljning av sik från Vänern och Vättern har fattats av länsstyrelserna runt dessa sjöar. Förbudet gäller sådan sik som överskrider gränsvärdena för dioxiner och PCB. De partier som sätts på marknaden måste åtföljas av en analysrapport om det specifika partiet som visar att gränsvärdena för dioxiner och PCB inte överskrids.

Ål från Vänern som har provtagits har ibland också visat sig ligga över gränsvärdena för PCB. Livsmedelsföretagare som släpper ut ål på marknaden behöver kunna visa hur de har beaktat faran med dioxiner och PCB genom HACCP-baserade förfaranden. HACCP-baserade förfaranden regleras i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.

HACCP - Kontrollwiki

Kontroll vid anläggningar som hanterar fet fisk från Östersjöområdet

Kontrollmyndigheten ska kontrollera spårbarhet för att säkerställa att utförsel inte sker av sådana feta fiskarter från Östersjön som inte får föras ut från Sverige på grund av förhöjda halter av dioxiner och PCB.

För sill och strömming måste spårbarhet säkerställas av företagarna för de aktuella partierna bakåt till fångst i ICES-delområde i Östersjön och Bottniska viken.

För att säkerställa att rätt konsumentinformation kan ges behöver kontrollmyndigheterna göra kontroll av spårbarhet och märkning av art och fångstområde (samt redskapskategori) i alla led.

Tips på kontroll - spårbarhet, märkning, provtagning

Kontrollera spårbarhets-/märkningsuppgifter enligt förordningarna (EG) nr 931/2011, (EU) nr 1379/2013 och (EU) nr 1169/2011.

För stöd när det gäller märkning, se:

En fickguide om EU:s konsumentmärkning för fisk och vattenbruk - Europeiska unionens publikationsbyrå

Tilläggsmärkning av fiskprodukter, sjögräs och alger - Livsmedelsverkets webbplats

För allmänt stöd för spårbarhetskontroll, se Spårbarhet

Om partiet ska säljas i Finland eller Lettland, kontrollera särskilt underlag i form av följesedlar och/eller transportdokument för att säkerställa att fisken har nått till mottagarens adress.

Om utförsel/export har skett till andra länder eller med arter som har restriktioner, kontrollera att företaget har utfört egen provtagning som visar på godkända analysresultat och följer kriterierna för provtagning i förordning (EU) nr 2017/644. Observera att analys av flera olika prover krävs om skillnaden mellan den lättaste och tyngsta fisken inom ett parti är mer än 50 %.

För specifika krav vid export se Exportera livsmedel – Livsmedelsverkets webbplats

Tips på kontroll - sill/strömming

För sill/strömming. Kontrollera om utförsel är tillåten för ICES-området, se LIVSFS 2014:22 samt karta över ICES-delsektioner i Östersjön. Observera att sill/strömming från ICES-delsektioner 24, 25, 26 och 27 är fria att föras ut. Det gäller även för strömming/sill som är högst 21 centimeter från ICES delsektion 28-2.

Om export av sill/strömming har skett från ett ICES-område där utförsel inte är tillåten, ta reda på om företaget har genomfört egna analyser av partiet och om resultatet är under alla gränsvärden för dioxiner och PCB. Eftersom analysresultaten dröjer ett antal dagar från tidpunkten för provtagningen kan endast fryst fisk bli aktuell för utförsel.

Fångstområden - Fiske och handel - Havs- och vattenmyndighetens webbplats

Område 27 – Nordostatlanten – EU Kommissionens webbplats. Se länk till fiskeområden i Östersjön och Bottniska viken längst ned på webbsidan.

Tips på kontroll - HACCP-baserade förfaranden

Kontrollera om företag som hanterar fet fisk från Östersjöområdet har identifierat dioxiner och PCB som en betydande fara i sitt HACCP-arbete.

Företagen bör ha identifierat arter/fångstområden med kända höga halter av miljöstörande ämnen. Till exempel kan de behöva ha kännedom om sjöar som frekvent visar halter av dioxin/PCB över gränsvärdena, till exempel Vänern och Vättern.

Där är viktigt att kontrollera att all spårbarhetsinformation finns och att konsumentförpackningar är tydligt märkta med att fisken kommer från Östersjön eller det vattenområde, till exempel Vättern, där den fångats.

Vad bör göras om det finns bevis på olaglig utförsel?

Utöver att skriva kontrollrapport och/eller beslut enligt ordinarie rutiner ska överträdelsen rapporteras i RASFF. Dessutom ska en åtalsanmälan göras. Observera att om brott mot förordning (2011:1494) misstänks ska lag (2000:1225) om straff för smuggling tillämpas.

Rapportering

I myndighetsrapporteringen rapporteras kontroll av utförsel av vissa fiskarter under lagstiftningsområde M02.

Det kan även vara aktuellt att rapportera kontroll av specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung, eller fångst- respektive produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter. Dessa lagstiftningsområden heter H02 och H07.

Kontroll av HACCP-baserade förfaranden rapporteras under lagstiftningsområde K.

M - Handel inom EU, import och export

H - Spårbarhet

K - HACCP-baserade förfaranden

Senast uppdaterad 16 juli 2026 Ansvarig grupp ROR_DK