

Jeg kan oplyse, at opkøbet af de danskfangede fisk hovedsagelig foretages af 4 bornholmske virksomheder, nemlig A. Espersen A/S, Årsdale Fisk I/S, F.S.Ø. Rønne A/S og Nordfilet A/S.

Jeg har igangsat et analysearbejde for at opnå et mere udbygget grundlag til at vurdere dioxinindholdet i laks i god tid inden september 2004. Jeg vil benytte denne periode til i et samarbejde med Bornholms Amt og Bornholms- og Christiansø Fiskeriforening at vurdere de nærmere konsekvenser af et mere langvarigt laksestop og mulighederne for at afhjælpe disse, såfremt det bliver nødvendigt at fastholde laksestoppet.

Jeg vil på den baggrund snarest invitere de berørte parter og Bornholms Erhvervsråd til en drøftelse af hvorledes vi bedst muligt får belyst de direkte og indirekte konsekvenser af stoppet og mulighederne for at afbøde disse, såfremt det bliver nødvendigt at videreføre stoppet.

Spm. nr. S 3094

Til fødevareministeren (1/4 04) af:

Jeppe Kofod (S):

»Vil ministeren oplyse om grundlaget og baggrunden for stoppet på ubestemt tid for laksefiskeriet i Østersøen og i den forbindelse redegøre for dioxinproblemet alvor og omfang i Østersøen i forhold til indvirkning på fisk og mennesker?«

Begrundelse

Onsdag den 31. marts 2004 satte Fødevarerministeriet en stopper for det danske fiskeri af laks i Østersøen på ubestemt tid. Baggrunden skulle være en undersøgelse, der viste et dioxinniveau i laks over det tilladte grænseniveau med farer for menneskers sundhed. Så vidt spørgeren er orienteret, har hverken Finland eller Sverige indført lignende stop for fiskeri af laks i Østersøen og undrer sig derfor over det ensidige danske stop. Endvidere savnes oplyst, hvilke undersøgelser der danner baggrund for det pludselige stop for laksefiskeriet.

Svar (15/4 04)

Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel): Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevaredirektoratet, der har udarbejdet det vedlagte notat, som jeg skal henholde mig til.

Der er i forordning nr. 466/2001 fastsat grænseværdier for indhold af dioxin i en række animalske fødevarer, herunder fisk. Indholdet af dioxin fra prøverne af de i alt 30 laks giver grundlag for at antage, at en stor del af laksene fra Østersøen ikke vil kunne overholde grænseværdien. Hvis fødevarer har et indhold af dioxin, der er højere end grænseværdien, er de ulovlige.

Som det fremgår af Fødevaredirektoratets notat er både den miljømæssige og den sundhedsmæssige situation omkring de fede fisk (laks og sild) og dioxin i Østersøen alvorlig. Forureningen med dioxin i Østersøen er udtalt og langvarig. De negative sundhedsmæssige effekter af dioxin er dokumenterede som alvorlige. Forekomsten af dioxin i de fede fisk (laks og sild) er høj og er i undersøgelser – som den foreliggende – påvist at ligge over grænseværdien. Det er således nødvendigt at gribe ind, så forbrugerne fortsat kan være trygge ved at spise fisk. Der er nu igangsat en undersøgelse, der skal give et mere præcist og nuanceret billede af, hvor alvorligt dioxinproblemet i østersølaksene er, og om det er forsvarligt at tillade et begrænset laksefiskeri i Østersøen efter fisk under en vis vægtgrænse. Undersøgelsens resultater forventes at foreligge i juni 2004.

Bilag

Fødevaredirektoratet

Den 6. april 2004

Notat

til brug ved besvarelse af spørgsmål nr. 3094

1. *Dioxinforureningen i Østersøen*
Østersøen er gennem mange år blevet forurenet med dioxin fra nedfald fra affaldsforbrændingsanlæg og metalindustrier, fra floder med udløb i Østersøen samt fra andre kilder.

Dioxiner har en lav opløselighed i vand og ophobes først og fremmest i Østersøens sedimenter, hvor opholdstiden er hundredvis af år. Det meste dioxin, der gennem årene er udledt, er fortsat til stede og mere eller mindre tilgængeligt, og sedimenter vil løbende i de kommen-