

POJO FISKEOMRÅDE REKOMMENDERAR UTTERSKYDDAD KATSA

Pojo fiskeområde gav vid sin årsstämma en rekommendation om att fiskarna ska förse sina katsor med utterskydd.

Rekommendationen fick sin början i att kommunens miljösekreterare tog kontakt. Två uttrar hade drunknat i katsor i Pojo-viken. Om man förser katsan med två järnstänger som träds igenom katsans nät så att katsans öppning inte blir bredare än 95mm, kommer inte uttern åt att simma in i katsan. Som stödjärn kan man t.ex. använda 10mm kamstål. Åtgärden påverkar inte katsans fiskeegenskaper.

Uttern är fridlyst och man räknar med att det finns mellan 3000-5000 individer i Finland. På 1800-talet var det jakten som höll på att ta kål på beståndet, men fr.o.m 1950-talet är det bl.a. miljögifter och vattenbyggandet som har tårt på stammen.

Uttern är huvudsakligen nattaktiv. Den är en skicklig simmare och kan dyka upp till 5 minuter. Vanligtvis är den dock inte under vatten



mer än 30 sekunder. Födan består huvudsakligen av fisk men uttern äter också sjöfågelungar, små däggdjur, groddjur och kräftdjur.

YRKESFISKETS FÅNGST I HAVET NÅGOT MINDRE ÅR 2008

Yrkesfiskarnas fångst i havsområdet uppgick enligt preliminära beräkningar till ca 112 miljoner kg år 2008. Fångsten var sex miljoner kg mindre än året före, men trots det en av de största genom tiderna.

Enligt preliminära beräkningar fiskades det i fjol 83 miljoner kg strömming. Av vassbuk, den till mängden näst viktigaste arten, fiskades det 24 miljoner kg. Strömmingsfångsten minskade med hela fem miljoner kilo från år 2007, medan fångsten av vassbuk hölls konstant. Torsk fiskades i samma utsträckning som året före, 0,8 miljoner kg. Tillsammans täckte nämnda arter, som huvudsakligen fiskas med trål i öppet hav, 96 % av totalfångsten för samtliga arter.



Bild: Tapio Gustafsson

Majoriteten av alla yrkesfiskare fiskade med nät eller ryssja i kustområdet. De viktigaste arterna i kustfisket var sik, lax, gös och abborre. Jämfört med år 2007 ökade sikfångsten (0,7 milj. kg) något, medan abborrfångsten (0,9 milj. kg) var oförändrad. Fångsten av gös (0,3 milj. kg) respektive lax (0,3 milj. kg) minskade.

Fångsterna från kustfisket nyttjades i huvudsak som människoföda. Högsjöfiskets strömmings- och vassbuckfångster användes till största delen som foder.

Uppgifterna grundar sig på Vilt- och fiskeriforskningsinstitutets preliminära beräkningar av yrkesfiskets fångster i havsområdet.

TORSKEN ÄR TILLBAKA

Efter tjugo års uppehåll får yrkesfiskarna igen torsk i Botenviken. Torsken har länge varit försvunnen på grund av den låga salthalten, men i och med inflöde av saltare vatten har torsken igen återfunnit sig.

Torsken finns redan att köpa i fiskaffärerna. - Många kunder är nog förvånade över att det finns finsk torsk till salu. Vi får den från Kaskö där trålare hämtar in den till hamnen, säger fiskhandlare Reijo Ruotsala i Vasa.

Det är via de danska sunden som det salta Atlantvattenet nått Östersjön. Det förra saltinflödet kom år 2003.

Normalt behöver torsken saltare och syrerikare vatten än vad som finns i Östersjön.

svenska.yle.fi



SYRESÄTTNING AV HAVSBOTTEN TESTAS I VÄSTRA FINSKA VIKEN

Ett treårigt samnordiskt projekt ska undersöka om pumpning av syrerikt vatten från ytskiktet till det bottennära skiktet kunde förbättra tillståndet i de kustvatten som lider av syrebrist. I syrefria förhållanden lösgörs i synnerhet fosfor från havsbotten.

I Finland kommer en syrepump att installeras på Sandöfjärden i Ekenäs. I Sverige testas syresättning av en havsvik 10 km från Stockholm.

Efter experiment och laboratorieundersökningar görs modellstudier som torde ge svar på om syresättning kan bli en betydande metod att vårda Östersjön också i större skala och hur kostnadseffektivt metoden skulle vara.

Pumpanläggningarna kommer att monteras i Sandöfjärdens djupa del i juni. Uppföljningen av tillståndet i vattnet och botten sker genom såväl automatiska mätningar som traditionell provtagning och laboratorieanalyser.

www.miljo.fi

FÖRVARA LIVSMEDLEN RÄTT - LUKTA OCH SMAKA!

Kampanjen Fräscht och färskt – förpackningspåskrifterna i blickpunkten fortsätter med temat datummärkning.

Bäst före-dateringen finns på många slags produkter såsom bröd, torra produkter, konserver, djupfrysta produkter, pastöriserad mjölk och surmjölkprodukter, ost och ägg.

Bäst före-datum handlar mera om kvaliteten än om säkerheten. Produkten blir småningom gammal efter datumet; smaken försämras och konsistensen

förändras. Det lönar sig inte att kasta bort produkten förrän man har sett på den och kontrollerat lukt och smak för att avgöra om det går att använda den. För det mesta kan den användas.

Bäst före-datum betyder inte sista försäljningsdag utan affären får sälja produkten om den är i skick. Ansvar för produktens kvalitet vilar då på affären. Begreppet sista försäljningsdag finns inte med i vår lagstiftning om förpackningspåskrifter, utan det finns bara två slags datummärkingar – antingen bäst före eller sista användningsdag.

Sista användningsdag måste anges på livsmedel som mycket snabbt blir skämda, t.ex. färskost, färskt kött, malet kött och andra

ottillredda köttprodukter, färsk fisk, rom och skaldjur, färsksaltad, rökt och halstrad fisk.

Som namnet anger är sista användningsdag den dag då livsmedlet senast ska användas. I motsats till bäst före-datum har sista användningsdag att göra med

livsmedlets säkerhet.

Om det finns förvaringsanvisningar på produktförpackningen är det skäl att följa dem också hemma i kylskåpet.

Kallrökt forell ska läggas i den kallas-

te delen av kylskåpet; bröd lönar det sig däremot inte att förvara i kylskåpet. Produkter som har sista användningsdag har en förvaringsanvisning, eftersom det är viktigt att följa den för att produkten ska stå sig ända till sista användningsdag. Produkter med bäst före-märkning har sällan någon förvaringsanvisning, eftersom de i allmänhet inte behöver kylförvaring. Men det finns undantag, till exempel mjölk- och surmjölkprodukter, som har bäst före-datum och som ska förvaras kallt. En del av de produkter som har bäst före-datum har en anvisning om kall förvaring efter att förpackningen öppnats.

www.evira.fi



Bild: Tapio Gustafsson