



## Förbundsdirektören reflekterar

*Tony Forsberg*  
0722-14 69 08

**Under hösten har förbundet påbörjat sin resa mot ett nytt medlemsregister. Samtidigt när vi som bäst planerade för den övergången så kom vi till insikt att även hemsidan måste bytas under vintern... Två stora arbeten som kräver att vi håller tungan rätt i mun. Detta var inget vi hade planerat för eller önskat. Men, vi väljer att se det som positivt då det ger oss**

**möjligheten att förnya och förbättra oss!**

**Flytten av kansliet är nu i det närmaste klart. Pärmar, böcker och mappar har hittat sin nya plats i Borgholm. Och jag slås av den enorma skatt av visdom och erfarenhet som min företrädare samlat på sig, samt nedtecknat och sparat under åren. En skatt som jag kommer att ha till stor nytta av i mitt dagliga arbete. Jag och förbundets ordförande, Mats Halling, har under**

**hösten haft ett intressant möte med Sportfiskarnas generalsekreterare och bitr. generalsekreterare. Ett av mötets syften var att se över möjligheterna till samarbeten i frågor som berör båda förbunden och dess medlemmar. Mer om detta senare i nyhetsbrevet.**

**Avslutningsvis så vill jag önska Er Alla en Fröjdefull Jul och Ett Gott Nytt Fiskeår 2024!**

## På gång i förbundet

**Byte av registersystem**  
Förbundet har fattat beslut om att byta till Uprights medlems-system då Visma Förening upphör vid årsskiftet. Uprights medlemsystem är ett modernare system som möjliggör ett effektivare arbetsflöde. Under hösten har överföring av data från Visma Förening till Upright påbörjats, och parallellkörning kommer att ske ett tag framöver för att hitta eventuella buggar innan vi helt går över till det nya registersystemet.

**Rekrytering av förbundsassistent**  
Förbundet har en rekryteringsprocess efter en förbundsassistent i gång. En tjänst som riktar sig till största del till att hantera medlemsnyttan Fiskerätt.se men även som stöd i övrig administration. (Annonser finns i senaste numret av Våra Fiskevatten) Det är många sökande till tjänsten, men tyvärr få med rätt kompetens och erfarenheter. Rekryteringsprocessen pågår och vår förhoppning är att tjänsten blir tillsatt till i början av 2024

**Ny hemsida**  
Förbundet kommer under vintern att byta hemsidaleverantör då nuvarande (Joomla 3) kräver uppdateringar som i sin tur tar bort funktioner som vi vill ha kvar. Tillexempel att enkelt lägga upp PDF-filer.  
**Verksamhetsstrategi**  
Styrelsen har under hösten påbörjat arbetet med att upprätta en ny verksamhetsstrategi för förbundet då nuvarande sträcker sig mellan 2021—2023.



## Remisser och yttranden



“Vidare anser förbundet att det ska vara obligatoriskt för alla länsstyrelser att utarbeta regionala förvaltningsplaner och inte som i förslaget en förhoppning och rekommendation.”

### **Remiss Nationell förvaltningsplan för storskarv. Naturvårdsverket.**

*Revideringen av förvaltningsplanen utgör en del av ett pågående regeringsuppdrag rörande storskarv och som samordnas via Naturvårdsverket.*

Förbundet välkomnar en revidering av den nationella förvaltnings-

planen för skarv då vi upplever nuvarande skarvförvaltning som otillräcklig. Förbundet konstaterar emellertid att förslaget till ny skarvförvaltningsplan saknar både konkreta mål och skarpa åtgärder för att bli det stöd som länsstyrelserna tillsammans med andra berörda aktörer, som exempelvis enskilda fiskerättsägare och fiskevårdsområdes-

föreningar, behöver i arbetet med att ta fram regionala förvaltningsplaner och mål. Vidare anser förbundet att det ska vara obligatoriskt för alla länsstyrelser att utarbeta regionala förvaltningsplaner och inte som i förslaget en förhoppning och rekommendation.

### **Remiss om ökat skydd för havsöring runt Gotlands kustvatten samt ändringar av gränser avseende fredningsområden i Gotlands kommun. Havs och vattenmyndigheten.**

*Havsöringen längs Gotlands kuster har i likhet med öringsbestånden i hela Egentliga Östersjön minskat under de senaste 10 åren. Förslaget gäller dels förlängd frednings-*

*tid, dels införande av en fångstbegränsning på en icke fenklippt havsöring per dag.*

Förbundet **tillstyrker** förslagen om förlängd fredningstid i fredningsområdena, samt nya och justerade fredningsområden förutsatt att berörda enskilda fiskerättsägare har gett sitt medgivande. Förbundet tillstyrker förslaget om att införa en fångstbegränsning på en (1) icke fenklippt öring

per dygn vid fiske med handredskap. Men **avstyrker** att även fisket med ryssjor ska omfattas av fångstbegränsningen. En sådan begränsning utgör ett avsevärt intrång i fastigheternas enskilda fiskerätt och det licensierade yrkesfisket med stöd av enskild rätt.



### **Prövningsgrupper/bevarandeplaner**

Förbundet har lämnat in remissvar på nulägesbeskrivningar rörande prövningsgrupp Harmångersån,

Länsstyrelsen Gävleborgs Län.

Uppdaterade bevarandeplaner för Natura 2000-områden i Ljungans vattensystem som berörs av NAP, länsstyrelsen Jämtlands län, med flera.

**Fler remissvar och i sin helhet finns att ladda ner under näringspolitik/remisser 2023 på förbundets hemsida!**



## Aktuell näringspolitik

**Under hösten har förbundet deltagit i ett flertal, både digitala och fysiska, möten i olika samrådsgrupper och styrgrupper där förbundet är representerad.**

Bland annat så har förbundet medverkat i följande möten under hösten:

- Samverkansmöte yrkesverksamma fisket Stora sjöarna. *HaV*

- Möte med Övervakningskommittén för Havs- och fiskeriprogrammet.

Förbundet sitter med i Övervakningskommittén vars uppgifter är att fortlöpande kontrollera resultatnivån för programmet och att det genomförs på ett effektivt sätt. Programmet ger möjlighet till stöd för olika insatser som bidrar till ett hållbart yrkesfiske och vattenbruk.

*Jordbruksverket*

- Årsmöten för föreningarna Ålplan Viskan samt Ålplan Ätran

- Fokusgrupp för Svenskt Yrkesfiske *HaV* och *Jordbruksverket*

- med flera.

### Möte med Sportfiskarna

Förbundets ordförande, Mats Halling, och förbundsdirektören, Tony Forsberg, har under hösten haft ett möte med Sportfiskarnas generalsekreterare, Sten Frohm, samt bitr. generalsekreteraren Anders Karlsson. Syftet för mötet var att se i vilka frågor förbundet och Sportfiskarna skulle kunna samarbeta för att på så sätt bli starka tillsammans och nå större framgång. En aktuell fråga som vi tittar på gemensamt är att ta fram ett förslag till en ekosystembaserad förvaltningsmodell för havet och de stora sjöarna.

*"Syftet till mötet var att se i vilka frågor förbundet och Sportfiskarna kan samarbeta för att bli starka tillsammans."*

## Avslutningsvis

**Förbundet får en del frågor kring de nya momsreglerna för fiskevårdsområdesföreningar och samfällighetsföreningar.**

Vi vill påminna om att information om de nya reglerna finns i vår reviderade skrift:

**"Aktiv och modern förvaltning i fvfö"**



Ni finner skriften på vår hemsida under fliken "vägledningsmaterial". I nästa nummer av vår tidning "Våra Fiskevatten" kommer förbundet informera mer om mervärdesskatten.

### Årets uppföljning av fiskekortpriserna

Förbundets riktpriislista för fiskekort publicerades i januari 2017. Året innan gjordes en inventering av fiskekortpriserna hos en referensgrupp bestående av 252 av våra medlemsföreningar. Nu under hösten har den årliga uppföljningen av fiskekortprisernas utveckling i referensgruppen genomförts. Uppföljningen visar följande förändringar i medelpriset för hela referensgruppen:

Dag/dygnskort **72 kr** (57 kr 2016),  
Veckokort **210 kr** (162 kr 2016) och  
årskort **421 kr** (324 kr 2016).

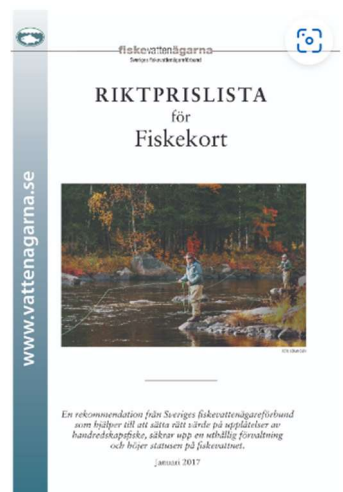
Mellan åren **2022 och 2023** har medelpriset ökat med 3% för dagkorten, 2% för veckokorten och 3% för årskorten. Totalt under hela perioden (2016–2023) har **64%** av referensföreningarna höjt något eller flera av sina kortpriser!

Fördelat på län/regioner visar uppföljningen att fiskekortspriserna fortsatt är **lägst** i Västernorrland, Värmland och Västra Sverige. Andelen referensföreningar som har höjt sina fiskekortpriser är fortsatt lägst i Västra Sverige och Örebro. De **högsta** kortpriserna återfinns i Jämtland och Smålandsregionen. Dalarna, Östergötland, Jönköping, Skaraborg och Kalmar tillhör de län där högst andel referensföreningar har höjt sina fiskekortpriser!

Sammanfattningsvis rör sig fiskekortspriserna uppåt om än långsamt!

**Riktpriislistan kan laddas ned från vår hemsida och vi får hoppas att alla medlemsföreningar tar till sig rekommendationerna i densamma.**

**Det är helt avgörande för värderingen av våra enskilda fiskevatten och det viktigaste sättet att slå vakt om den enskilda fiskerätten.**



*"Det är helt avgörande för värderingen av våra enskilda fiskevatten och det viktigaste sättet att slå vakt om den enskilda fiskerätten"*

## Sista sidan!

Gravad fisk har sin självklara plats på julbordet. Var lite wild'n'crazy så här i juletider och testa att grava någon annan fisk än lax denna jul. Ädelfisk över lag fungerar bra att grava, men säkerligen många

"icke" ädelfiskar med. Och precis som med



kötträtter där oftast såsen sätter prägeln så är kryddning det som lyfter gravningen, och här är mitt tips att testa något nytt inför nästa gravning.

Så, ta ut svängarna, var lite "wild'n'crazy"!

### Sveriges Fiskevattenägareförbund

Energivägen 7  
387 31 Borgholm

TELEFON:  
0722-14 08 69

E-POST:  
tony.forsberg@vattenagarna.se



**fiskevattenägarna**  
Sveriges fiskevattenägareförbund

[www.vattenagarna.se](http://www.vattenagarna.se)

## Gingravad gädda

### Ingredienser

(ca 1kg filéer, utöka receptet om du har en större fisk)

- Gäddfiléer, 1kg
- 0,5kg socker
- 0,5kg salt (vanligt koksalt, natriumklorid)
- 0,5 dl gin
- 1msk krossade vitpepparkorn
- 1msk krossade rosépepparkorn
- 1tsk krossade enbär
- Tunt skivad lime
- Dillknippe

## Tillagning

Låt fisken vara fryst 3-4 dagar innan gravning, så att eventuella mikroorganismer dör!

- Blanda socker, salt och de krossade kryddorna väl
- Gnid in filéerna med socker/saltblandningen
- Strö över dill och fördela ut limeskivorna på filéerna
- Lägg ihop filéerna med skinnsidorna utåt. Parera så att den tjocka filédelen på ena filén möter den tunna delen på motstående filé (så att det blir en jämntjockt "paket")
- Lägg paketet i dubbla plastpåsar, Häll i ginen och vänd runt lite så att allt täcks ordentligt
- Lägg in i kylan 2-3 dagar, i press. Tex med ett mjölkpaket ovanpå så att filéerna trycks ihop.
- Vänd fisken efter halva tiden.
- Skär gäddfilén i tunna skivor och njut med lite klassisk hovmästarsås, eller varför inte en god havtornscurd!

### Havtornscurd

1 dl osockrad havtornssaft - 2 dl florsocker - 1 ägg - 35 g smör  
Blanda havtornssaft, florsocker och ägg i en kastrull och sjud under omrörning tills det tjocknar. Det får inte koka. Ta kastrullen från värmen och rör ner smöret. Låt svalna. Serveras kyld.

