



## Förbundsdirektören reflekterar

*Tony Forsberg*  
0722-14 69 08

**Trots att man idag, den 18 mars, vaknar upp till -4grader här nere i södern så har väl de värsta vinterstormarna passerat och de ljumma vårvindarna får nu komma vilken dag som helst.**

**Just nu är vi mitt uppe i rådslagen vilket innebär en hel del resande, men framför allt en massa spännande, givande och intressanta möten! Året började med en rivstart där almanackan snabbt fylldes med diverse**

**samrådsmöten, workshops, remisser, etcetera i rask takt. Förbundet är känt och många vill ha med oss i sina processer vilket är ett mycket bra betyg för det gedigna arbete som lagts ned under åren för att sätta oss på kartan!**

**I början av mars så gick Fiskeforum 2024 av stapeln, ett forum som leds av Jordbruksverket och HaV**



**och där förbundet ingår i styrgruppen. Under forumet lyftes frågor kring strategin för ett hållbart fiske och vattenbruk, hur bestånden av abborre, gädda och gös i Östersjön mår, vad som kommer att hända med fjällfisket i framtiden, hur förvaltningen av atlantisk blåfenad tonfisk sköts, hur konsumtionen av svenskfångad fisk och skaldjur kan öka, mm, mm. Under forumet presenterar forskare sina rön, politiker sitt arbete och berörda från olika organisationer sina åsikter. Ett intressant och mycket givande forum!**

## På gång i förbundet

**Förbundsstämma**  
Den 14 maj kommer förbundsstämman att hållas på KSLA i Stockholm

**Rådslag**  
Nu är årets rådslag och inspirationskvällar i full gång! Rådslagen är en modell för våra medlemmar som finns i län utan länsförbund och är sedan länge en etablerad del i vår demokratiprocess. Vid varje träff har vi en värd-förening som presenterar sin verksamhet och

förvaltningsarbete, samt så finns det tema-föreläsare enligt medlemmarnas önskemål. Hittills har rådslag hållits i Västmanland och Östergötland, och den 19/3 hålls nästkommande rådslag i Skåne.

**Rekrytering**  
Efter att ha haft rekryteringsprocessen efter en förbunds-assistent med uppgiften att praktiskt hantera förbundets digitala tjänst *Fiskerätt.se* i gång sedan i höstas utan att hitta en

lämplig kandidat, så har styrelsen fattat beslut om ett omtag och omstart. Innehållet i tjänsten har justerats uppåt till att vara operativt ansvarig för *Fiskerätt.se* samt utöver det ett aktivt stöd till förbundsdirektören. Det vi nu söker är en biträdande förbunds-direktör, och sista dag för att lämna in ansökan är satt till den 31 mars. Med stort hopp om att denna justering/uppgradering ska göra tjänsten mer lockande.

## Remisser och yttranden



*“Det fisketryck som förekommer i berörda vattenområden är till stor del hänförligt till allmänhetens fria handredskapsfiske.”*

### Remiss om fredningsområden på delar av kusten i Östersjön

*Havs- och vattenmyndigheten önskar under vintern synpunkter på ett förslag till ändring i Fiskeriverkets föreskrifter (FIFS 2004:36). Förslaget innebär att det i Uppsala, Stockholms och Östergötlands län införs elva nya frednings-*

*områden samt ändrade regler i ett av de befintliga fredningsområdena.*

I sak anser förbundet att föreslagna fredningsområden och fredningstider är motiverade för att i förebyggande syfte värna kustlevande arter såsom gädda och abborre i detta fall. I områden som påverkas av förslagen handlar det förstås om omfattande

inskränkningar i den enskilda fiskerätten. Det fisketryck som förekommer i berörda vattenområden är till stor del hänförligt till allmänhetens fria handredskapsfiske. Förbud som enbart riktar sig mot allmänhetens fria fiske ställer vi oss ograverat bakom. Förbundet kan se att det funnits en transparent förankringsprocess kring förslagen.

### Remiss om ändrade fisketider för siklöja och bildande av fredningsområde i Garnsviken, Mälaren. Havs- och vattenmyndigheten.

*Förslaget gäller dels förändring av fredningstider för fiske med nät efter siklöja i hela Mälaren, dels införandet av ett nytt fredningsområde i Garnsviken (Mälaren) där allt fiske ska vara förbjudet mellan 1 april–15 juni.*

Yrkesfisket i Mälaren fiskar framför allt siklöja för dess rom. Fisket efter siklöja i Mälaren är idag tillåtet mellan 15 oktober och 15 november. Syftet med nuvarande regler är att begränsa fisket till tidsperioden innan själva leken då äggutvecklingen är som mest fördelaktig för vidare förädling. Ny föreslagen fisketid för siklöjefisket är 9 oktober–22 november vilket innebär att fredningstiden föreslås ändras till att gälla fr.o.m. 1 sept t.o.m. 8 oktober samt

fr.o.m. 23 november t.o.m.15 juni. En längre fiskeperiod innebär större flexibilitet i fisket och kan därmed optimeras till den tid där äggutvecklingen är som mest fördelaktig för vidare beredning.

Förbundet kan se att dialog förts med berörda fiskerättsägare och så länge samtliga fiskerättsägare har gett sitt gillande till förslagen så har förbundet inga specifika synpunkter på de förändringar som föreslås.

### Prövningsgrupper/bevarandeplaner

Förbundet har lämnat in remissvar på nulägesbeskrivningar rörande; \* prövningsgrupp Siljan med mindre biflöden (53\_9)

Länsstyrelsen Dalarna.  
\* prövningsgrupp Svartälven biflöden 108\_E\_4. Länsstyrelsen Värmland.  
\* prövningsgrupp Kungsbackaån 107\_1. Länsstyrelsen Västra Götaland

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



## Aktuell näringspolitik

**I januari skulle omstarten efter pausen av den nationella planen starta, en omstart som först flyttades fram två månader och nu är det dags igen...**

Den 15 mars fick förbundet en inbjudan av Klimat- och näringslivsdepartementet att per den 19 mars medverka i **"remissmöte - Förlängning av den s.k. NAP-pausen"**

Det man vill/överväger är att skjuta upp miljöprovningarna av vattenkraften i ytterligare två månader, till den 1 juni 2024. Ändringen innebär att tidpunkten när en ansökan om omprovning

för moderna miljövillkor senast ska ha getts in till prövningsmyndigheten förlängs med två månader – från den 1 april 2024 till den 1 juni 2024 – för de verksamheter som tillhör någon av de 18 prövningsgrupper som ska ha gett in en ansökan om provning senast den 1 april 2024. Tidplanen för övriga prövningsgrupper ligger fast.

*– Vi är oerhört angelägna om att åtgärderna vid vattenkraftverken blir genomförda, så att deras negativa inverkan på miljön minskar. Omprovningen är en*

*viktig del av Sveriges uppfyllande av EU:s ramdirektiv för vatten. Så fort vi har genomfört de nödvändiga åtgärderna under våren fortsätter provningen, säger klimat- och miljöminister Romina Pourmokhtari.*

De nödvändiga åtgärder som miljöministern hänvisar till är de uppdrag som regeringen gav till sina expertmyndigheter under hösten 2023. Bland annat att identifiera och beskriva vilken negativ påverkan på vattenkraftens förmågor som är acceptabel ur ett elsystemperspektiv.

*"Svenska kraftnät har gjort en kartläggning av vilka konsekvenser provningen för moderna miljövillkor kan få för elsystemet och vattenkraft-branschen. Svenska kraftnäts rapport kom in i september 2023 och deras analyser visar på att omprovningen som den är utformad idag får en oacceptabel påverkan på elsystemet." Klimat- och näringslivsdepartementet*

## Avslutningsvis

**Förbundet får fortsatt 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 fvof"**



Ni finner skriften på vår hemsida under fliken "vägledningmaterial".

Och i förbundets tidning "Våra Fiskevatten" nummer 1/2024, skriver

skatteexperten Pär Börnfors kort om vad som gäller.

### Nya medlemmar

Sedan årsskiftet har;

- Norrsjöns Fvof (Kronobergs län),
  - Ljustorpsåns Fvof (Västernorrlands län),
  - Stångån-Linköping Fvof (Östergötlands län),
  - Grimnäs- Landsomfjärdens FVO (Jämtlands län),
  - Grangärde Fvof (Dalarnas län),
  - Sollerö fvof, (Dalarnas län)
  - Hedesunda-Söderfors-fjärdarnas FVOF (Gävleborgs län),
  - Spersboda Fvof (Stockholms län),
  - Lagmansö Lantbruks AB (Södermanlands län),
  - Borgholms kommun (Kalmar län)
- anslutit till förbundet!

**Vi hälsar dem varmt välkomna till förbundet!**

### Tipsa oss!

Vi tar tacksamt emot tips och förslag till artiklar och reportage till vår fina tidskrift **Våra Fiskevatten!**

Skicka ett mejl till redaktörn Hans Hellberg: [hans@hrhkomm.se](mailto:hans@hrhkomm.se) eller till mig på [tony.forsberg@vattenagarna.se](mailto:tony.forsberg@vattenagarna.se)



## Sista sidan!

Det brukar vara såsen som sätter den berömda pricken över i:et i anrättningarna. En av mina absoluta favoritsåser till fisk är en tämligen enkel men fantastiskt god chablissås. Det finns

ingen anledning att köpa halvfabrikat när man på ett hyfsat



enkelt vis kan sno ihop en sås likt denna, och som kommer att få alla middagsgäster att fråga efter receptet! Bra råvaror, och framför allt ett vin av god kvalitet är nyckeln till en utsökt sås!

### Sveriges Fiskevattenägareförbund

Energivägen 7  
387 31 Borgholm

TELEFON:  
0722-14 08 69

E-POST:  
tony.forsberg@vattenagarna.se

## Sås Chablis

### Ingredienser

(till ca 4 portioner)

- 1 st charlottenlök
- Ca 1msk smör
- 1dl fiskbuljong (*se nedan hur du enkelt gör en egen buljong!*)
- 3dl Cablisvin (eller annat torrt vitt vin)
- 5dl vispgrädde (gärna 40%)
- 1 st charlottenlök
- Salt efter behag
- Lite smör till montering på slutet
- Citron

## Tillagning

**Såsen kan göras i god tid innan och värmas på när det är dags att äta, den kan också frysas in.**

- Skala och finhacka löken, fräs den i smöret tills det att den blir genomskinlig. Låt den ej ta färg!
- Häll på buljongen, vinet och grädden. Reducera ner såsen till hälften på svag värme (ca 4dl)
- Sila bort lökbitarna

- Smaka av med salt och några droppar citron för att få in lite fräsch syra.
- Rör ned en klick smör innan servering vilket ger såsen en slät och blank yta.

### Egen fiskbuljong

- Skrov från fisk (och varför inte lite skal från räkor/kräftor/etc)
- 1/2tsk timjan
- 1 litet lagerblad

- 1 finhackad charlottenlök
- 2-3 vitpepparkorn
- Ca 5dl vatten
- En nypa salt

Blanda allt i en kastrull, häll på vatten så att det täcker. Låt småkoka i max 20 minuter utan lock. Sila buljongen och låt den sedan koka ihop/reducera till ca 2-3dl vätska. Smaka av!

Bon Appétit!