

Ecolabelling voor kweekvis

door Kees Kloet, coördinator van het innovatieproject "Fork naar Farm"

Eind januari heeft het Wereld Natuur Fonds (World Wildlife Fund), de oprichting van het "Aquaculture Stewardship Council" officieel aangekondigd. Dit ASC gaat de duurzaamheidsstandaarden voor aquacultuur beheren, en wordt verantwoordelijk voor het inhuren van onafhankelijke certificerende partijen. WWF financiert als medeoprichter van deze nieuwe organisatie, de ontwikkeling- en implementatiefase. De bedoeling is dat het ASC binnen 2 jaar operationeel wordt. De "Aquaculture Dialogues", ook geïnitieerd door WWF, vormen het platform voor de ontwikkeling van criteria en standaarden voor verantwoordelijke en duurzame aquacultuurproductie. In het kader van het innovatieproject "Fork naar Farm" is door Nederland deelgenomen aan de "Dialogues" voor de vissoorten Cobia en Seriola. Verslag van een bezoek aan Seattle, waar de "Dialogues" en de conferentie "Aquaculture America 2009"; gelijktijdig werden georganiseerd.

Een stukje historie. In 1997 werd het Marine Stewardship Council (MSC) gelanceerd; Unilever en WWF waren de oprichters. De multinational en de natuurbeschermmer (NGO) hadden deels verschillende motieven; commerciële continuïteit tegenover bescherming van de oceanen en zeeën. Maar ze hadden ook eenzelfde doel; de bescherming van wereldwijde visbestanden en mariene ecosystemen tegen overbevissing. In een periode waarin 'seafood ecolabelling' relatief nieuw was, is het MSC logo uitgegroeid tot het meest geloofwaardige en meest erkende vis eco-keurmerk wereldwijd. In 2006 brak het MSC pas daadwerkelijk door toen Amerika's grootste supermarktketen Wal-Mart aankondigde binnen 5 jaar alleen nog MSC gecertificeerde visproducten te willen verkopen. De markt vraagt vanuit de detailhandel was toen al gestart, maar is daarna (ook in Europa) alleen maar groter geworden; het aanbod vanuit MSC gecertificeerde visserijen loopt

er zelfs bij achter. Seafood ecolabelling is momenteel van toenemende invloed op markt en prijsvorming.

Omdat ASC in feite het kleine zusje is van de successtory "MSC" (en van de voorloper op houtgebied "Forest Stewardship Council" FSC), mag verwacht worden dat ASC ook een belangrijk keurmerk wordt in het mondiale certificeringspeelveld voor aquacultuurproducten.

WWF hoopt en verwacht met het creëren van vrijwillige standaarden dat "de herkomst van aquacultuurproducten traceerbaar wordt, zodat zorg en twijfel omtrent voedselveiligheid geminimaliseerd worden en producenten aangesproken kunnen worden op hun producten en manier van produceren. Een betere prestatie wordt op deze manier beloofd door de markt, overheden en banken, terwijl mondiaal een "level playing field" voor aquacultuur ontstaat".

Aquacultuur en haar negatieve effecten

op ecosystemen waren minder urgent dan de wereldwijde visserijproblemen en zijn daarom ook later op de agenda gekomen. Na jaren van "suddereren" lijkt de markt nu wel rijp voor een omslag. Voor kweekvis staat duurzaamheidcertificering op dit moment weer in de steigers. Aangestuurd door de supermarktketens zijn verschillende grote productieketens wereldwijd druk bezig om deze certificering vorm te geven. De recente lancering van het ASC bevestigt deze tendens. Overigens is WWF al jaren geleden gestart met de dialogues en is ze zeker niet de enige organisatie die zich op certificering van aquacultuurproducten richt. De "Global Aquaculture Alliance" (GAA) verleent al

BAP-keurmerken (Best Aquaculture Practices) via de Amerikaanse certificeerder "Aquaculture Certification Council" (ACC). Een andere bekend mondiaal keurmerk voor duurzame aquacultuur is "Friend of the Sea" (FOS).

Nederland / Europa

Ook in Nederland is alweer enige jaren geleden het milieukeurlabel voor kweekvis ontwikkeld. Omdat de markt weinig interesse toonde is dit keurmerk in eerste instantie onvoldoende van de grond gekomen. Mogelijk komt daar nu alsnog verandering in. Het CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) vertegenwoordigt in Nederland de detailhandel. In 2007 is "duurzame



Volwassen cobia. Foto: Joan Holt en Jeff Kaiser (University of Texas, Fisheries & Mariculture Laboratory)

vis" prominent op de agenda van het CBL geplaatst. Resultaat is het zeven stappenplan "Vis Beter", waarin de Nederlandse detailhandel kiest voor GlobalGAP (en misschien wel meer) als kwaliteitssysteem voor kweekvis. GlobalGAP is (evenals BAP) één van de initiatieven die op het gebied van duurzaamheid de productievoorwaarden vaststelt, met name gericht op voedselveiligheid en hygiëne. Deze standaard wordt uitgewerkt per vissoort en is al geïmplementeerd voor zalm, forel en garnalen op mondiaal niveau. De standaarden voor de kweek van pangasius en tilapia worden op de komende European Seafood Exhibition te Brussel officieel opgeleverd. Voor toelevering aan de detailhandel zal GlobalGAP, op niet al te lange termijn, als "license to produce" gaan fungeren.

Fork naar Farm

"Fork naar Farm" heeft als doel om duurzame productie van fork naar farm te ondersteunen voor Afrikaanse meerval, en voor één of meerdere nieuwe kweeksoorten. Hierbij zal onder andere worden ingezet op het ontwikkelen van een praktische handleiding die aangeeft op welke manier duurzame visproductie in RAS in Nederland mogelijk is.

Het ondersteunen van de discussies rondom nieuwe opkomende duurzaamheidlabels was een van de redenen om vanuit Fork naar Farm te participeren in de bijeenkomst te Seattle.

Een andere belangrijke reden was ook dat de sessies daar de eerste in een nieuwe ronde bleken te zijn die zich op de opkomende soorten Cobia en *Seriola* (yellowtail) richten. Binnen het project zijn dit, wellicht niet toevallig, ook net de soorten die potentie lijken te hebben als nieuwe recirculatiekandidaten.

Fork naar Farm, de naam zegt het al, redeneert vanuit de markt. De afzetmarkt bepaalt de eisen waaraan duurzaam geproduceerde

vis moet voldoen en de kweeksector implementeert deze eisen in het productieproces om tot een duurzame productie te komen. Viskweek die aan de ecologische, economische en maatschappelijke criteria van duurzaamheid voldoet is de basis voor maatschappelijk draagvlak, en voor afzet op een markt die in toenemende mate eisen stelt; het is wederom de "license to produce".

Het CBL en de Kennemervisgroep, één van Nederlands grootste visverwerkers en toeleveranciers, leveren binnen Fork naar Farm de input, de eisen en wensen aan vanuit de marktkant. Een aantal (meerval)kwekers is daarmee nu aan de slag om de implementatie in de GlobalGAP-standaarden vorm te geven. In een volgende uitgave daarover meer.

Ecolabelling, hoe werkt het?

Het doel van een ecologisch keurmerk (ecolabelling) is het creëren van een prikkel in de markt waarmee aanschaf van duurzame producten door de consument wordt bevorderd. De bewuste consument met groene voelsprietten kiest voor een product met ecologisch keurmerk. Dit keurmerk kan een merk, logo of label zijn dat ontworpen is om aan die consument de simpele boodschap over te brengen dat het product met vertrouwen gekocht kan worden. "Vertrouwen" in het product, in de producent, in de manier van produceren en in supermarkt, vishandel of restaurant waar het product wordt gekocht of geconsumeerd.

De vraag dringt zich op; wie is nu eigenlijk die "bewuste" consument met interesse in keurmerken? Het antwoord is helaas dat deze consument nog nauwelijks bestaat.

Tijdens één van de sessies in Seattle werd duidelijk dat in de VS, najaar 2008, slechts 3 à 4% van de bevolking bekend was met ecologische keurmerken voor visproducten ('seafood ecolabelling').

Het is dan ook niet de consument, maar het

zijn de institutionele kopers (supermarkt- en restaurantketens) die op dit moment, ook in Europa, de trend zetten in certificeringsland. Het doel van de grote inkopers is om m.b.v. keurmerken enerzijds een stukje risicomangement te realiseren, immers voedselveiligheid en traceerbaarheid zijn belangrijke elementen van certificering. Anderzijds kan marketing, een "groene" uitstraling, een concurrentievoordeel opleveren voor bijvoorbeeld een supermarktketen. Organisaties die keurmerken ontwikkelen zullen deze ook moeten verkopen. Naamsbekendheid en marketing (richting institutionele kopers op de korte termijn, en richting consumenten op de langere termijn) zijn uiteindelijk bepalend voor het succes van een keurmerk. Kosten en baten van het toekennen van

keurmerken zijn een andere belangrijke succesfactor. Omdat veel systemen werken op basis van vrijwillige deelname zullen producenten (die uiteindelijk de kosten op hun bord krijgen) een zakelijke afweging maken op basis van de potentiële voordelen zoals:

- Verbetering in prijs, marktaandeel of markttoegankelijkheid, gecreëerd door de marktvrage naar meer duurzame producten.
- Verbetering van het imago van het bedrijf of van een gehele sector.
- Verbetering van financieringsmogelijkheden; het aantrekken van kapitaal.

Bedreigingen

Mondiaal groeit het besef dat de negatieve effecten van de sterk groeiende aquacultuur



Seriola rivoliana oftewel Almaco Jack. Foto: Florent Charpin

industrie zoveel mogelijk ingeperkt moeten worden. Dit heeft inmiddels geresulteerd in meer dan 2 dozijn certificatieprogramma's opgezet door NGO's, producentengroepen of overkoepelende organisaties. Algemeen wordt dit als een groot probleem erkend, immers teveel keuze en ontoereikende kennis over keurmerken (ecolabels) dragen bij aan een verminderde interesse van de consument in die labels en daardoor mist alle inspanning mogelijk het uiteindelijke doel.

Ook vanwege de tendens dat producenten de laatste tijd steeds vaker gaan shoppen uit de mand met standaarden (datgene wat het best / gemakkelijkst past wordt gekozen), staan over het algemeen harmonisatie en inkrimping van het aantal internationale standaarden hoog op de agenda.

Dat niet iedereen zit te wachten op mondiaal erkende keurmerken bleek in Seattle uit een reactie van de Amerikaanse producentenorganisaties van catfish en tilapia. Zij zijn fel tegen de opkomst van de internationale standaarden en zien dit als grootste bedreiging voor de binnenlandse producenten. Om zich te onderscheiden zien deze organisaties meer heil in een Amerikaans keurmerk. Op dit moment beleveren zij de Amerikaanse markt met een betrouwbaar, veilig, bekend en kwalitatief hoogstaand product. In hun filosofie zal een internationale standaard de constitutionele inkopers een stuk risicoafdekking verschaffen, waarmee de laatste barrière is geveld en vervolgens op kostprijs van landen als Vietnam wordt verloren.

Lijnrecht hier tegenover stelde de organisatie van zalmkwekers uit de staat Maine dat de internationale keurmerken er sowieso komen omdat ze gevraagd (gaan) worden door de grote inkopers. Daarnaast werd beweerd dat Azië heel snel op een gelijkwaardig en vervolgens waarschijnlijk op een hoger niveau zal gaan opereren in

vergelijking met de binnenlandse Amerikaanse productie.

U kunt zich voorstellen dat wanneer groepen producenten het onderling al volledig oneens zijn, hoezeer dan de standpunten en meningen van andere stakeholders (bijvoorbeeld NGO's) uiteen lopen.

Onafhankelijk van de vraag hoe een programma z'n standaarden vaststelt of controles uitvoert, om invloed op de markt uit te oefenen zal ieder programma een balans moeten vinden tussen de volgende 3 factoren:

- Aantrekkingskracht voor consumenten (geloofwaardig, herkenbaar en robuust).
- Een geloofwaardige, strenge en hoogwaardige duurzaamheidsstandaard, die getoetst en gedemonstreerd kan worden.
- Een beoordelings- en toetsingssysteem met lage kosten.

Verschillende interpretaties van deze sleutelfactoren hebben meer dan eens geleid tot substantieel verschillende uitkomsten en aanbevelingen door verschillende programma's.

Dit kan verwarring en uiteindelijk wantrouwen bij de consument tot gevolg hebben.

Op de vraag vanuit een producentenorganisatie hoe loyaal institutionele kopers zullen zijn aan een standaard, wanneer deze onder vuur komt te liggen ('brand integrity') werd geantwoord dat mede vanwege de achterliggende risicomanagement filosofie een zekere loyaliteit aan het gekozen label verwacht mag worden.

Dit is belangrijk omdat met de keuze voor een bepaald keurmerk of ecolabel een producent ook geassocieerd wordt met zo'n label en met een bepaald imago.

Als laatste voorbeeld van een bedreiging moet toch ook de huidige kredietcrisis worden genoemd. Op basis van studies uitgevoerd gedurende de laatste 6 maanden

den door de Seafood Choices Alliance (SCA) blijkt dat in de VS de invloed van "environment" (sustainability) van een 4e plaats naar een plaats tussen de 7 en 10 is gezakt, en daarmee op het koopgedrag van de Amerikaanse consument geen invloedsfactor van betekenis meer is. Ook de consumptie van biologische ('organic') voeding is de laatste 6 maanden in de VS dramatisch in elkaar gezakt.

Supermarkketens en andere grote inkopers stellen nog steeds dat "duurzaamheid" ondanks alles door zal zetten en dat een onomkeerbare trend in gang is gezet. De tijd zal leren in hoeverre dit klopt.

Aquaculture dialogues

Terug naar de gesprekken in Seattle, gecoördineerd en geïnitieerd door het WWF. De eerste ochtend van de bijeenkomst werd volledig besteed aan het proces waarmee de standaarden worden bepaald. Er werd op gehamerd dat dit proces de richtlijnen volgt van ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labeling) Alliance, een organisatie die 's werelds meest hoogstaande richtlijnen op dit gebied vaststelt en beheert. Geen van de bestaande certificeringprogramma's voor aquacultuur hebben een beheersstructuur die in overeenstemming is met ISEAL. De WWF standaarden zijn:

- Multi-stakeholder; gecreëerd door een brede en diverse groep belanghebbenden.
- Ontwikkeld via een transparant proces.
- Gebaseerd op consensus.
- Wetenschappelijk onderbouwd.
- Meetbaar en gebaseerd op prestatie.

De standaarden richten zich op de koplopers binnen een sector; de lat wordt hoog gelegd. Dit verhoogt de geloofwaardigheid van de standaard en motiveert anderen om zich te verbeteren. "Transforming the aquaculture industry" en "Protecting the

environment" vormen samen het te bereiken doel.

Sinds de start van de 'dialogues' zijn inmiddels 12 soorten geselecteerd en in ontwikkeling. De selectie is gebaseerd op het effect van kweek op het milieu en de maatschappij, op de marktwarde van de soort, en op de mate waarin internationaal wordt gehandeld.

Tot op heden zijn dialogen in gang gezet voor tilapia, zalm, garnalen, forel, mossels, oesters, schelpen, clams, abalone, pangasius, en nu dus ook Cobia en Seriola. De standaarden voor tilapia zijn publiek ter inzage geweest, en worden naar alle waarschijnlijkheid dit voorjaar als eerste afgerond.

Elke dialoog volgt eenzelfde route. Na het gezamenlijk vaststellen van het te bereiken einddoel volgen de deelnemers een proces dat begint met het vaststellen van de belangrijkste "impacts" (effecten) op maatschappelijk en milieugebied, als gevolg van de productie van de betreffende soort. Daarna moet achtereenvolgens overeenstemming worden bereikt over "principles" (principes), "criteria" (maatstaven), "indicators" (indicatoren) en "standards" (standaarden), waarbij iedere fase voortbouwt op een voorafgaande fase.

Onderstaande tabel geeft de definities van deze termen weer.

Wereldwijd participeren meer dan 2000 kwekers, kopers, NGO's, overheidsfunctionarissen, toeleveranciers en anderen, direct in de open 'aquaculture dialogue' bijeenkomsten. De groep vertegenwoordigers van belangengroepen bijeen in Seattle bestond uit ruim 40 personen, waaronder lobbyisten van de Soybean Association (visvoer) en de 'international copper association' (anti-algenaangroei van kooien), kooileveranciers, onderzoekers, beleidsmakers, adviseurs en vishandelaren; overigens waren geen vertegenwoordigers aanwezig vanuit de detailhandel.

	<i>Definitie</i>	<i>Niet-aquacultuur voorbeeld</i>	<i>Aquacultuur voorbeeld</i>
<i>Effect</i>	Het probleem dat we willen minimaliseren	Overgewicht	Afvalstoffen in effluent
<i>Principe</i>	Het leidende principe achter de aanpak van het effect	Handhaving van een gezond gewicht	In stand houden van natuurlijke water voorraden
<i>Maatstaf</i>	Het gebied waarop wordt geconcentreerd om het effect aan te pakken	Voedselconsumptie *	Nutriëntengebruik en uitstoot
<i>Indicator</i>	Wat te meten om de omvang van het effect te bepalen	Calorieën	De hoeveelheid toegevoegde en uitgestoten fosfor, per ton visproductie
<i>Standaard</i>	Het getal en/of prestatieniveau dat gehaald moet worden om te bepalen of het effect geminimaliseerd wordt **	< 4.5 Kcalorieën / kilogram lichaamsgewicht per dag	Fosfor input of benutting in tilapia-kwekerijen, zal niet hoger zijn dan 30 kg P per ton geproduceerde vis, en de hoeveelheid uitgestoten fosfor in natuurlijke ontvangende wateren, zal de 22 kg P per ton geproduceerde vis niet overschrijden

* In dit voorbeeld wordt slechts 1 maatstaf genoemd, terwijl er vaak meerdere maatstaven voor elk principe bestaan, evenals meerdere indicatoren voor iedere maatstaf.

** Een getal is niet nodig wanneer een indicator niet gemeten kan worden (bijv. de indicator voor het principe "gehoorzaam de wet," zou kunnen zijn "documentatie die overeenstemming met nationale and locale regelgeving aangeeft").

NGO's als "Pew Charitable Trust", de "David Suzuki Foundation", "Food & Water Watch" en uiteraard "WWF" zelf waren sterk vertegenwoordigd, maar opvallend was toch dat zo'n 15 – 20% van het gezelschap uit kwekers bestond. Allen grootschalig producerend in Midden-Amerikaanse landen in kooicultures, veelal ver uit de kust en/of 'submerged'. Het bleken ook de producenten te zijn die Cobia en Seriola bij WWF op de agenda hebben gezet, en daarmee de sessies hebben getrokken. Qua gekweekt volume stellen beide soorten op dit moment immers mondiaal nog weinig voor.

Vanwaar deze actieve opstelling bij de

producenten die over het algemeen een oprechte verbondenheid met het lot van de oceanen uitstraalden, en zeer overtuigde aanhangers van duurzame productie bleken te zijn? Een deel van het antwoord zit 'm zeker in de recente geschiedenis van de kooikweek in de VS. In het najaar van 2008 is de zogenaamde "Aquaculture bill", na jaren van lobbywerk en voorbereiding, niet door het Amerikaanse congres gekomen, met name a.g.v. de sterke tegen-lobby van de natuurbeschermers (NGO's). Dit betekent dat viskweek in kooien in zee in de VS ook in de toekomst niet mag. Het is om die reden dat de producenten allen zijn uitgeweken naar Midden-Amerika, en dat

ook de zalmkweek in de VS nooit echt van de grond is gekomen.

Gaande de dag kwamen de tegenstellingen en onderhuidse frustraties een aantal keren vrij heftig op tafel. Memorabel was de uitroep "I will not apologize to you people"!, van een boze prof wiens presentatie zodanig pro-industrie was, dat de NGO's hem daarover op de vingers tikten. Deze meneer had ook één van zijn studenten opdracht gegeven om te berekenen hoe groot de economische schade voor de VS zou zijn over de komende 20 jaar nu een opkomende grootschalige Cobia-industrie in de Golf van Mexico verjaagd was naar het buitenland.

Overigens is het gevolg van deze beslissing dat de VS, die 80% van z'n visproducten importeert, in de toekomst alleen maar meer vis en visproducten vanuit het buitenland zal laten inrijden en invliegen. Over duur-

zaamheid gesproken!

In ieder geval bleken de producenten nog strijdbaar genoeg om te vechten voor een keurmerk, en zelf het initiatief te nemen. De NGO's bleken redelijk gecharmeerd van recirculatieviskweek als alternatief voor kooifarms, en alhoewel de aanwezige kwekers de 'dialogues' waren gestart om standaarden voor de kweek in kooien te ontwikkelen, stonden de meesten van hen ook zeker niet afwijzend tegenover RAS als productiemethode.

Geen slechte start voor een deelnemer/ waarnemer uit het verre Nederland, die als doel had gesteld om RAS door de eerste meeting te krijgen.

Op www.worldwildlife.org/aquadialogues is meer informatie te vinden.



Cobia's. Foto: K. Kloet.