

# ‘Viskeurmerk moet

Het MSC-keurmerk voor duurzame vis is populair en invloedrijk. Toch moet het inhoudelijk beter, zeggen viswetenschappers. Is het viskeurmerk zelf een beetje *fishy*?

tekst: Rob Ramaker

**M**isschien viel het u al op bij de kerstboodschappen: de meeste vis in het schap heeft tegenwoordig een keurmerk van MSC, oftewel *Marine Stewardship Council*. Deze vis is duurzaam gevangen. Dat betekent: zonder overbevissing of schade aan het ecosysteem. Wereldwijd heeft circa tien procent van alle gevangen vis een keurmerk.

Het keurmerk is in Nederland populair en zeer invloedrijk. Zo willen Nederlandse supermarkten vanaf 2015 alleen nog MSC-vis verkopen. Ook onder viswetenschappers is er veel goodwill, maar tegelijkertijd is er de laatste jaren steeds meer kritiek te horen. Het keurmerk heeft nog niet bewezen dat het duurzame visvangst echt bevordert, menen critici. Verder zou het MSC onvoldoende oog hebben voor weeffouten in de beoordeling. De belangrijkste problemen op een rijtje.

## Probleem 1: MSC is te westers

Omdat de strenge eisen als financiële en praktische drempel fungeren, krijgen vissers uit arme landen moeilijk toegang tot het keurmerk. Op de MSC-site wordt optimistisch gesproken over een wereldomspannende organisatie, maar de bijbehorende kaart laat zien dat de gecertificeerde vissers zich voor het overgrote deel in Europa en

Noord-Amerika bevinden. ‘Voor visserijen in ontwikkelingslanden is certificering simpelweg te duur,’ zegt Simon Bush, universitair docent bij Milieubeleid, die deze maand een artikel publiceert over de knelpunten van het MSC-keurmerk. ‘Bovendien hebben arme vissers meestal weinig data en kunnen dus niet laten zien of ze duurzaam zijn.’

Hierdoor zit MSC in een spagaat: haar geloofwaardigheid vraagt om stevig wetenschappelijk bewijs. Maar om relevant te zijn moet ze wereldwijd zoveel mogelijk visserijen beoordelen. Ontwikkelingslanden mogen dan niet achterblijven. MSC spant zich in om dat probleem op te lossen, weet Bush. Zo test MSC een beoordelingsprocedure die minder op data leunt en meer op risico-inschatting. Bovendien neemt de organisatie veel kleine maatregelen die financiële en praktische drempels verlagen. De goede wil is er, aldus Bush, maar er moet nog veel gebeuren.

## Probleem 2: MSC is te zwart-wit

Visserijen zijn duurzaam of niet-duurzaam, meer smaken zijn er niet volgens MSC. In de praktijk wringt dat, constateert Bush. Als voorbeeld noemt hij een groep Nederlandse scholvisseren. Op aanmoediging van het WNF besloten zij niet langer te vissen in enkele kwetsbare Noordzeegebieden. Hun concurrenten visten op oude voet verder. In de supermarkt zagen consumenten echter geen verschil: de vissen van beide groepen werden verkocht met het keurmerk. De scholvisseren plaatsten vervolgens een WNF-panda naast het MSC-keurmerk.

Zulke toevoegingen en nuances brengt de consument echter aan het twifelen. Dat kan het keurmerk ondermijnen, denkt Bush. Als oplossing zou MSC duurzaamheid met een stoplichtsysteem kunnen aangeven. Dat hoeft niet moeilijk te zijn, meent hij. ‘De beoordeling van de



# beter'

MSC kent een schaal van 0 tot 100 punten. Die kun je communiceren.' Deze spanning negeren is volgens Bush in ieder geval 'niet in het voordeel van MSC.'

Het MSC biedt inderdaad beperkte informatie, beaamt Nathalie Steins, manager Benelux van MSC. Wie aan tachtig van de honderd criteria voldoet krijgt het keurmerk. Er is geen mogelijkheid om zich vervolgens extra te onderscheiden. 'Dat komt omdat we allereerst een sterk en betrouwbaar keurmerk willen bieden.' Zij ziet dan ook niets in een 'gouden, zilveren of bronzen randje' van het MSC-logo: 'Het is maar de vraag of consumenten dat begrijpen. Bovendien zijn er praktische bezwaren. Traceerbaarheid wordt bijvoorbeeld moeilijker en duurder.'

### Probleem 3: MSC leidt niet tot meer duurzaamheid

Pijnlijk is vooral de kritiek dat MSC duurzame visvangst niet zou stimuleren. De gekeurde visserijen blijken vooral 'laaghangend fruit'; ze zijn al langer bezig met verduurzaming en nu simpelweg voorzien van een stempel. Steins van het MSC geeft toe dat eerst eenvoudige, goed onderzochte visbestanden zijn gekeurd: 'Dat gaat om het creëren van kritische massa. Maar de laatste jaren zien we wel degelijk meer complexe visserijen in het programma.' Steins wijst op een MSC-rapport waaruit blijkt dat visserijen die net onder de toelatingseisen zitten, hun scores verbeteren tijdens en na certificering. En dat correleert weer met gezondere zeeën. Zo'n spurt blijft overigens uit bij de echt niet-duurzame vissers; zonder uitzicht op een keurmerk en de bijbehorende prijsverbetering is er geen motivatie tot verbetering.


### Probleem 4: MSC beoordeelt niet streng genoeg

Ten slotte ligt het beoordelingsproces zelf onder vuur. Een

recente discussie in het vakblad *Marine Policy* over de definitie van overbevissing deed de gemoederen hoog oplopen. Daarbij betoogde viswetenschapper Rainer Froese dat MSC sterk leunt op bestaande criteria en daardoor te ruime vangstgrenzen gebruikt. Daardoor zouden ook uitgeputte visbestanden het goedkeuringsstempel krijgen. Froese zou het liefst meer strikte *maximum sustainable yield* hanteren, een criterium waarover in 2002 wereldwijde afspraken zijn gemaakt, maar dat moeizaam ingang vindt.

MSC vindt echter dat Froese daarmee onrealistisch hoge eisen stelt aan de grootte van de visbestanden. De viswetenschapper zou eigen criteria te verzinnen en te weinig oog hebben voor de positieve aspecten van het keurmerk. Zo blijkt uit onderzoek dat gecertificeerde visbestanden drie tot vijf maal zo vaak een gezonde omvang hebben. Het keurmerk geeft dus wel degelijk relevante informatie, vindt MSC.

Ondanks zijn kritiek geeft Froese aan nog steeds in MSC te geloven. Zijn kritische paper besluit zelfs met een enthousiaste oproep om MSC-vis te kopen. Want ook in zijn berekeningen blijkt vis met een MSC-keurmerk drie tot vier maal zo vaak duurzaam te zijn als willekeurige vis.

Misschien zijn onze verwachtingen over wat je kunt bereiken met een vrijwillig keurmerk onrealistisch hoog. Dat denkt Simon Bush in ieder geval. 'Het MSC-keurmerk is niet de heilige graal, ze kunnen natuurlijk niet alles veranderen,' mijmert hij. 'MSC doet zijn best en ze zijn echt deel van de oplossing, maar ik geloof niet dat het dé oplossing is. Een mozaïek aan initiatieven moet samen voor duurzaamheid zorgen.' 

Met dank aan Paul van Zwieten.

## MARINE STEWARD-SHIP COUNCIL IN EEN NOTENDOP

In 1996 richtte Unilever samen met het WNF de Marine Stewardship Council (MSC) op. De organisatie garandeert dat gecertificeerde vis duurzaam is gevangen en volgt dit van boot tot bord. Hierbij let MSC op drie criteria: vissers moeten zorgen dat het aantal van een soort op peil blijft, het omliggende ecosysteem in stand houden en de visserij moet zich aan plaatselijk geldende wet- en regelgeving houden. In 2008 waren nog slechts 28 'visserijen' gecertificeerd, momenteel zijn dat er al 186 met nog eens zo'n 100 visserijen in de pijpleiding.

