

*Nog geen EU-richtlijnen*

## Biologische visteelt lijkt nog ver weg

door Harrie Leijten. Dit artikel is met toestemming overgenomen uit 'VisMagazine', waarvoor dank.

**Het lijkt nog jaren te duren voordat de voorwaarden voor biologisch vis kweken zijn vastgesteld. Dat bleek uit de workshop op de BioVak in Zwolle, donderdag 22 januari. Er is door de Nederlandse viskwekers al wel veel gedaan om zo milieuvriendelijk mogelijk te produceren, waardoor er al Milieukeur visproducten op de markt zijn.**

Er is nog geen regelgeving voor biologische visteelt in Nederland. SKAL wacht op EU-richtlijnen. Gieta Mahabir van de directie Visserij van het ministerie LNV zei in Zwolle op de BioVak dat daar hard aan wordt gewerkt. Maar er moeten nog veel vragen worden beantwoord: Hoe kom je aan biologisch visvoer en vismeel en moet dat voer op plantaardige of dierlijke basis zijn? Om één kilo zalm te kweken heb je veel meer vis nodig dan die ene kilo. Hoe ga je om met ziektebestrijding? De middelen daarvoor zullen zeer beperkt worden. Ook moet de oorsprong van de vissen in beeld worden gebracht. Hoe vindt de controle op de kweekprocedures plaats?

### **Kritiek**

In 'Brussel' wordt het in Nederland veelgevoerde recirculatiesysteem zeer kritisch bekeken. Het oogt te weinig biologisch. De noordelijke lidstaten zien er wel wat in, maar de zuidelijke lidstaten niet. 'Er is een wat romantisch beeld over biologische kweek en zo oogt het recirculatiesysteem niet. Daardoor is er vanuit het zuiden van Europa weerstand. Er is nog een lange weg te gaan', aldus Mahabir. LNV wijst de EU op regels voor de kweek van jonge zalm in vergelijkbare recirculatiesystemen. De regels

daarvoor zouden toegepast kunnen worden op de Nederlandse viskweek. Mahabir zegt dat de ontwikkeling nu ook (financieel) gehinderd wordt door de kredietcrisis. Die zet de visprijs en dus de marges sterk onder druk.

Magnus van der Meer van het Louis Bolk Instituut constateerde dat de viskweek de snelst groeiende agrarische tak is. Eén derde van alle vis komt uit de kweek en de waarde schat Van der Meer op de helft van de totale visverkoop. 'Deze markt zal blijven groeien. De visteelt en de visserij kunnen niet zonder elkaar.'

Er zijn op dit moment zo'n 60 kwekers, die in 2006 ruim 10.000 ton meerval en paling produceerden. Maar er wordt ook tong, tarbot, snoekbaars en garnaal gekweekt. De bulkproductie van kweek staat wel onder druk door de import van goedkope vis, zoals de pangasius. Naast de viskweek in het gesloten recirculatiesysteem is er een nieuwe trend waarneembaar: viskweek in kassen, al dan niet in combinatie met planten. Planten groeien op de mest van de vissen en helpen daarmee het water schoon te houden. Zo profiteren planten van de CO<sub>2</sub> van de vissen en vissen van de zuurstof van de planten.

## **Prijs hindernis**

*De afzet van verse duurzame vis in de biologische winkel acht Koos Bakker van Estafette Associatie niet haalbaar. In 70 biologische winkels wordt nu biologische voorverpakte vis verkocht van Eurofish uit Den Oever, met een totale jaaromzet van een half miljoen euro. Bakker zegt dat de verkoopprijs een probleem is. De gemiddelde kiloprijs ligt op dertig euro.*

De Nederlandse viskwekers willen wel omschakelen op biologisch, zegt Van der Meer, maar weten niet wat ze aanmoeten met de regelgeving. Elders in Europa vindt al wel gecertificeerde biologische EU viskweek plaats: biologische karpers en forellen uit Duitsland, forel uit Oostenrijk, zalm uit Ierland en kabeljauw uit Noorwegen. De richtlijnen die daar gebruikt worden sluiten onvoldoende aan bij de Nederlandse vissector, die vooral werkt met het recirculatiesysteem. Biologische vis, vindt de EU, moet gewekt worden in kooien op zee of stromend buitenwater. Het Nederlands

klimaat is daarvoor ongeschikt: het is hier ofwel té koud voor de ene vissoort of té warm voor de andere. Van der Meer zegt dat met het gesloten recirculatiesysteem de kweek ook heel goed gecontroleerd kan worden. Het systeem voldoet aan de eisen van dierwelzijn en het water wordt bacteriologisch gezuiverd. Vanuit bedrijfsecconomisch oogpunt is het gesloten systeem ook interessant. De investering is hoog, maar de productie ook. 'Maar dit systeem sluit niet aan bij het beeld van 'biologische landbouw', constateert Van der Meer. Het heeft het imago tegen.

## **Biowinkels**

De biologische winkels zijn nog niet gereed voor de verkoop van verse vis. Koos Bakker heeft een ketenorganisatie van biologisch en biologisch-dynamische voeding, de Estafette Associatie met 12 eigen winkels en levert vanuit Geldermalsen met Odin groothandel aan zo'n 300 biologische winkels. Hij heeft met Eurofish in Den Oever goede afspraken kunnen maken over de inkoop, de ver- en bewerking van duurzame vis. Er is een bescheiden assortiment: wilde zalm, haring, makreel, IJslaanse kabeljauw en tilapia. De kwaliteit van deze producten wordt door de consument als goed ervaren, aldus Bakker.



*Zalm, kreeftjes en St. Jacobsschelpen.*