

nodig is voor de totstandkoming van een keurmerk van het Aquaculture Stewardship Council (ASC) voor in Nederland gekweekte meerval. Dit helpt viskwekers om een betere marktpositie te krijgen. Het internationale keurmerk Marine Stewardship Council (MSC) heeft al veel bijgedragen aan verduurzaming van de visserij, imago en marktpositie. Anders dan bij MSC kunnen ondernemers alleen een ASC-keurmerk krijgen voor

een specifieke soort. Voor enkele soorten waaronder tilapia en pangasius bestaan deze keurmerken al, maar nog niet voor in Nederland gekweekte soorten zoals meerval.

**Bron:**

- Nieuwsbericht van Ministerie van E, L & I, 7 februari 2011

## UIT HET NIEUWS GEVIST

*Pangasius in het nieuws*

# Wordt pangasius in 2011 schaars?

Door Peter G.M. van der Heijden (Centre for Development Innovation, Wageningen-UR)

**Was de export van pangasius door Vietnam in 2010 nog 645.000 ton, voor 2011 wordt een daling tot 360.000 ton verwacht. Het hoofd van de Vietnamese Organisatie van Visproducenten en Exporteurs (VASEP) voorziet een duikvlucht van de productiecijfers in de eerste helft van 2011. Oorzaken van de daling is verminderde productie als gevolg van de sterk gestegen voerprijzen in combinatie met het moeilijker beschikbaar zijn van bankleningen voor de kwekers. Om de inflatie te beteugelen heeft de regering de rente op bankleningen verhoogd. De voerprijzen zijn gestegen als gevolg van stijgende grondstofprijzen: in 2010 verdubbelde de prijs van cassave en de prijs van rijstlijpsel steeg met 60%.**

De verminderde productie zal waarschijnlijk tot stijgende prijzen voor pangasius leiden. Dit kan vergrote vraag naar andere vissoorten tot gevolg hebben, hetgeen tot betere prijzen betaald aan Europese vissers en kwekers kan betekenen. Iets verder in de toekomst kijkend beginnen de Vietnamezen wat ongerust te worden door de plannen

van hen omringende landen: Thailand, Maleisië, de Filippijnen en Indonesië maken zich op om het Vietnamese pangasiustruckje te gaan kopiëren en bereiden projecten voor om een stukje van de wereldmarkt met hun eigen pangasiusfiletjes te gaan veroveren.

### **Oranje → rood → oranje**

Het Worldwide Fund for Nature WWF is in Europa betrokken bij de vervaardiging van Viswijzers in Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, België, Noorwegen en Denemarken. Eind november adviseerde WWF de makers van de Viswijzer om pangasius in 2011 van de oranje naar de rode kolom te verplaatsen. Dit betekent dat de consument wordt afgeraden deze vissoort te kopen en/of te consumeren. Redenen voor deze verkleuring waren de vermeende vervuiling die de kwekerijen met hun ongezuiverde lozingen van afvalwater met voedingsstoffen, medicijnen en pesticiden zouden veroorzaken, de kans op besmetting van wilde vis door visziekten die in de vijvers voorkomen, en dat het pangasiusvoer mogelijk vismeel bevat dat van overbeviste visbestanden afkomstig is. Het besluit van het WWF veroorzaakte in december in Vietnam veel ophef en onrust. Immers, een dergelijk advies zou supermarkten kunnen doen besluiten pangasius uit het assortiment te verwijderen en de afzet van pangasius naar Europa is voor Vietnam erg belangrijk. Spoedberaad op het hoogste niveau van het Vietnamese ministerie van Landbouw & Plattelandsontwikkeling met WWF deed het WWF het advies intrekken: pangasius blijft voorlopig in de oranje kolom maar met de aantekening 'op weg naar duurzame productie'. Het WWF en Vietnam ondertekenden in december een memorandum waarin is vastgelegd dat het WWF Vietnam de komende jaren gaat bijstaan om de teelt van pangasius verder te verduurzamen. Door de Mekong delta klonk een zucht van opluchting.

### **Kassa!**

Ook in ons land kwam pangasius in het nieuws. In december liet het TV programma 'Kassa' zien dat drie van de acht onderzochte partijen pangasiusfilet residuen bevatte van de stoffen Trifluralin en Chlorpyrifos. De nieuwe Voedsel- en Warenautoriteit nVWA liet direct daarop in een persbericht weten dat de door Kassa aangetroffen lage gehalten aan residuen van de bestrijdingsmiddelen Trifluralin en Chlorpyrifos geen risico's voor de volksgezondheid vormen. 'De consument moet heel veel pangasiusfilet eten om de gezondheidsnorm, de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI), te overschrijden. Voor Chlorpyrifos betekent dit dat een volwassene van 65 kilo zijn leven lang iedere dag meer dan 11 kilo pangasiusfilet moet eten. Voor Trifluralin gaat het om een consumptie van 21 kilo pangasiusfilet per dag.', aldus de nVWA.

### **Bronnen:**

- Quynh Hoa, Viet Nam News, 30 december 2010.
- Persbericht nVWA, 18 december 2010

*Pangasius sutchi in het Wellantcollege (Foto: Jos Scheerboom)*

