

Visziekte in Turkije

door Peter Werkman, dierenarts voor vissen

Via de PUM ben ik in januari 2013 gevraagd om naar zuid-west Turkije te gaan om aldaar viskwekers te helpen met het oplossen van een ziekteprobleem.

In het begin was er een misverstand over welke de vissoort was die werd gekweekt. Er was eerst sprake van snoekbaars die in vijvers in licht zout bronwater (0.5 gram per liter) werden gekweekt.

Twee dagen na aankomst bleek het te gaan om zeebaars: *Dicentrarchus labrax* (Levrek seabass). Deze vissen zouden huidplekjes krijgen en bij stijging van de temperatuur tegen de zomer massaal dood gaan.

De zeebaarzen kwamen van een broederij en werden gekweekt in acht vijvers van 45x14x3 meter. De vissen worden gevangen en geslacht op een gewicht van 500 gram. In de omgeving waren een 90-tal kwekers met hetzelfde probleem.

Deze soort zeebaars heeft een betere, iets vettere smaak dan de zeebaarzen die in kooien in zee worden gekweekt en men kon er hierdoor een betere prijs voor krijgen.

De waterkwaliteit van het bronwater en het water in de vijvers was goed, er werd geen ammoniak, nitriet en nitraat gevonden en het zuurstofgehalte was meer dan 6 mg/liter. Met aerators werden de vijvers extra belucht.

De viskwekers wilden mij in januari al hebben om te proberen het ziekteprobleem voor de zomer op te lossen. Op dat moment werd een enkele vis dood aangetroffen met huidplekjes (zie foto). Er werden nog een paar levende vissen met huidplekjes gevangen en daarvan heb ik monsters af-



Zeebaars met huidplekjes.

genomen en op schapenbloed agarplaten geënt. Bij huid- en kieuwafstrijkjes werden geen parasieten gevonden.

Omdat ik geen bloedagarplaten bij mij had, werd overal rondgebeld en uiteindelijk konden we bij een plaatselijk ziekenhuis vier bloedagarplaten krijgen. In het ziekenhuis stonden tientallen mensen te wachten in hallen en gangen en wij gingen met vijf man achter elkaar naar het laboratorium. Degene die ons begeleidde bleek de toezichthouder van de parkeerplaats te zijn, maar ook de uitbater van het koffiehuis bij de parkeerplaats en was een goede bekende van een van de viskwekers. Wij werden uitgenodigd om buiten een kop thee te nuttigen. De viskwekers hadden voor mij een jongedame als tolk ingehuurd en zij vertaalde vanuit het Turks naar het Engels en omgekeerd.

Nadat de agarplaten waren geënt heb ik sectie uitgevoerd en opvallend was bij deze vissen een gele, zeer broze lever. De overige organen vertoonden geen bijzonderheden. De bloedagarplaten werden opgestuurd naar het Centraal Veterinair Instituut in Lelystad en uit de inwendige organen en



Thee drinken bij het ziekenhuis. Links de twee viskwekers, rechts de tolk. Aan de telefoon de parkeerplaatsbeheerder.

de huidlesies werden *Aeromonas veronii* bacteriën gekweekt, een secundair pathogene bacterie soort. Gebruik van een antibacterieel middel was dan ook niet nodig. Om meer informatie te krijgen heb ik nog zeven vissen laten vangen uit "gezonde" vijvers. Bij sectie (zie foto) bleken ook deze vissen dezelfde gele, broze levers te hebben. Op de etiketten van het in Turkije geproduceerde voer stond dat het vetgehalte in het voer 20% was. Mogelijk dat dit de oorzaak van de leververvetting kon zijn. Over het soort vet kon ik geen informatie krijgen. In 2011 werd ik via de PUM gevraagd te komen naar de westzijde van Georgië om een viskweker te helpen bij problemen met forellen in een raceway systeem. Ik



Zeven vissen na sectie. Zeer bleke broze levers.

heb van daar een etiket van het gebruikte visvoer meegenomen naar Nederland. Dit voer kwam uit Turkije en de labels waren in het Turks en niemand had er ooit naar gekeken. Men dacht dat het voer goed was. Na vertaling van het etiket door een Turkse collega heb ik een visvoederfabrikant in Nederland gevraagd naar de samenstelling van het voer te kijken en hieruit bleek dat er een 20-voudige overdosering van anti-oxydanten aanwezig was.

Mijn advies was om geen voer meer te gebruiken dat uit Turkije kwam en over te gaan op een ander voer.

Gezien de ervaringen met Turks voer in Georgië heb ik de viskwekers in Turkije geadviseerd om een andere visvoederfabrikant te zoeken en visvoer te gaan verstrekken met 10% vet. Mijn veronderstelling is dat als gevolg van de leververvetting de afweer van de vissen verminderd is, waardoor ondermeer bacteriesoorten en mogelijk parasieten een kans op infectie konden geven. Door te zorgen dat de levers weer een normale stevige structuur gaan krijgen met een normale donkerbruine kleur zou de afweer kunnen worden verbeterd. Maar herstel van dergelijke levers zou onder gunstige omstandigheden zeker meerdere maanden kunnen duren. Ondanks herhaald mailen naar Turkije heb ik tot nu toe nog geen bericht gekregen of het nu beter gaat. Ik ben erg benieuwd.



Beeld van een vijver.