

Primeur voor Pols-Bom Oestercultuur

Eerste biologische oesters in Nederland

Dit artikel is overgenomen uit de bijlage van Visserijnieuws, 28 augustus 2015. Foto's door G. van der Bent

YERSEKE - Yerseke Oestercultuur Pols-Bom heeft een primeur. Het is het eerste oesterbedrijf in Nederland dat Skal-gecertificeerd is. Jacques Pols mag zijn oesters 'biologisch' noemen. Het hele productieproces (kweek, verwerking en handel) voldoet aan de strenge regels die Europa stelt aan biologische productie. Skal is de onafhankelijke organisatie voor het toezicht op biologische productie in Nederland.

Jacques Pols is trots. Erg trots. Op zijn bedrijf, op zijn oesters en op het Skal-certificaat dat hij sinds vorige maand op zijn verpakkingen mag zetten. Een uur eerder lag

hij in zijn overall nog te sleutelen aan boord van de YE 48, maar voor een foto met een mandje van zijn biologische oesters heeft hij een net pak aangetrokken. Voor even,



Een trotse Jacques Pols met de eerste 100 procent biologisch gekweekte oesters van eigen kweekvelden van Nederland.



Overzicht van de loodsen en bassins van Pols-Bom Oestercultuur in de oesterputten van Yerseke. Het wordt hoog water, wat te zien is aan de 'fontein' in de putten.

want daarna gaat direct de overall weer aan. „Ik ben het liefst gewoon visserman op het water”, zegt hij met brede grijns.

Pols-Bom bestaat al sinds 1870 en Jacques (48) is van de vijfde generatie Pols. Zijn visserijopleiding kreeg hij naar eigen zeggen op de YE 80 van opa (van moederskant) Willem Hoogstrate. Het bedrijf heeft al generaties lang percelen in de Oosterschelde, met creuses (Japanse oesters), en in de Grevelingen, met hoofdzakelijk platte Zeeuwse oesters. Het kweek/handelsbedrijf heeft de YE 48 en de YE 148 in de vaart voor de werkzaamheden op de percelen. De productie wordt vrijwel volledig geëxporteerd naar Zuid-Europese landen, met Italië als belangrijkste afnemer. Drie keer per week worden de oesters door een transporteur opgehaald bij de vestiging van Pols-Bom in de oesterputten van Yerseke.

Slechts een fractie van de oesters zet Pols-

Bom af in Nederland. „Dat zou best meer mogen zijn”, vindt Pols. Het Skal-certificaat voor biologische productie kan daarbij wellicht helpen. „Iedereen wil tegenwoordig 'bio'!” Maar het certificaat krijg je niet zomaar. 'Biologisch' is in Europa een wettelijk beschermde term, en een landbouwproduct of voedingsmiddel mag alleen biologisch heten als het gehele productieproces aan strenge voorschriften voldoet. De Europese overheid bepaalt de regels, vastgelegd in vorderingen inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten. In Nederland ziet Skal toe op de naleving daarvan.

Pols: „Wij zijn oesterkwekers van huis uit, toegewijd aan ons product. Met het certificaat garanderen we onze klanten een top-product, opgekweekt en geogst onder de strenge regels die gelden voor biologische productie. We zorgen daarbij voor stevig



Opslag in de loods van verpakkingsmateriaal: oestermantjes in allerlei formaten.

ARVO

ARVO Food Consultancy uit Oud Gastel is een adviesbureau dat bedrijven uit het midden- en kleinbedrijf ondersteunt bij het opzetten en implementeren van voedselveiligheidsystemen als HACCP, ISO, BRC en IFS. Directeur Richard Wierikx heeft meerdere bedrijven uit Yerseke als klant. Niet alleen schelpdierhandels, maar bijvoorbeeld ook een bedrijf als De Koeijer Transport, dat eind vorig jaar het HACCP-certificaat behaalde met begeleiding van Wierikx.

vlees, een mooie sortering en een goede houdbaarheid.”

Biologisch kweken houdt in het geval van Pols-Bom onder meer in dat er zoveel mogelijk rekening wordt gehouden met de natuur, de waterkwaliteit en de bodemgesteldheid van de kweekvelden. Biologische oesters krijgen de rust en de ruimte om op te groeien. Als hard substraat wordt restproduct van het eigen bedrijf gebruikt, gemalen oesterschelpen, aangevuld met lege (mossel)schelpen.

Bij het verwateren worden zoveel mogelijk de natuurlijke omstandigheden benaderd, met zo weinig mogelijk energiegebruik. „Bij onze verwaterbassins wordt door middel van een sluisencomplex water in- en uitgelaten met vloed en eb. Hierdoor hebben de oesters minder stress, waardoor ze weer langer houdbaar zijn.”



Label

Pols kan zijn oesters niet alleen 100 procent biologisch noemen, maar ook 100 procent Zeeuws. Pols-Bom maakt geen gebruik van oesters die in een hatchery/laboratorium zijn gekweekt of op enig moment kunstmatig worden bijgevoerd, of van geïmporteerde oesters. Jacques Pols kan daar heel stellig in zijn: „Wij importeren nooit!”

Dat Pols-Bom voor al zijn oesters het hele proces, van zaad tot eindproduct, in eigen huis houdt en ook bij tekort aan voorraad geen alternatieven zoekt in het buitenland maakte certificering wel zo overzichtelijk. De certificering werd begeleid door Richard Wierikx van ARVO Food Consultancy.

Het Skal-certificaat krijgen gaat niet zomaar, het certificaat houden ook niet. Jaarlijks zal het bedrijf geaudit worden door Skal, om te zien of het nog aan de eisen voor biologische productie voldoet. „Los daarvan wordt door SGS de bacteriologische kwaliteit van ons bedrijf en producten ook gecontroleerd.”

Jacques Pols wil wel eer van zijn werk en goed met zijn Skal-certificaat naar buiten

treeden. Aan de loods hangt een groot bord met het embleem van biologische productie. Het groene label met de witte sterren in de vorm van een blad siert ook de mandjes van Pols-Bom met oesters ‘100% natuurlijk, van biologische oorsprong uit eigen kweekvelden’. „Ik zie dit certificaat als Michelinsterren voor onze oesters!”



De firma Pols-Bom heeft de YE 48 en de YE 148 in de vaart, van respectievelijk bouwjaar (casco) 1954 en 1938.



Creuses in opslag in de oesterputten bij laag water. De Zeeuwse platte oesters van Pols-Bom komen in de loop van september in de handel.

SKAL

Doelstelling van Skal is het 'bevorderen van de juiste aanduiding van biologisch voortgebrachte producten'. De biologische productie is in Nederland de laatste jaren flink toegenomen. Momenteel zijn er 1.650 biologische boeren en meer dan 1.950 biologische levensmiddelenfabrikanten.

Skal Biocontrole zet zich als toezichhouder in voor de aantoonbare betrouwbaarheid van biologische producten in Nederland. Wat biologisch wordt genoemd moet dat ook daadwerkelijk zijn. De regelgeving voor biologische productie bestaat uit Europese wetteksten, Nederlandse wetteksten en reglementen van Skal. Kern van deze regelgeving is dat de biologische productie en de aanduidingen op het product aan bepaalde eisen moeten voldoen én dat hierop toezicht plaatsvindt.

Gecertificeerde bedrijven mogen als zichtbaar teken het biologisch keurmerk voeren op producten die afkomstig zijn van een gecontroleerd biologisch productieproces. Dit keurmerk is voor de consument duidelijk herkenbaar en kan de producent een meerprijs opleveren in de markt. Het toezicht door Skal wordt gefinancierd door de geregistreerde bedrijven. Skal is gevestigd in Zwolle.

Voor meer informatie www.skal.nl.

