

Haring verkoopt beter dan meerval

door Magnus van der Meer, COSTA

In de afgelopen maanden kwam het streven naar een betere kwaliteit vis ruim in het nieuws. Duurzame productie, een transparante productieketen, voedselveiligheid, het zijn allemaal aspecten van kwaliteit. Misschien moet de (kleine) Nederlandse sector het meer in die hoek gaan zoeken. De basis is er. Volgens een onderzoekje ligt de Nederlandse viskwekerij helemaal niet zo slecht bij de 'gemiddelde Nederlandse consument'. Uit het buitenland komen vooral berichten over de productiekwantiteit. Vooral in Azië is de visteelt een snel groeiende 'booming business'. Daar kunnen we in ieder geval niet tegen concurreren.

Kooistra slachtoffer meervaloorlog

In een oorlog zijn slachtoffers onvermijdelijk. Voor de deelnemers aan de meervaloorlog was het dan ook geen verrassing meer dat meervalverwerker Kooistra uit Friesland moest stoppen. Om de schulden te saneren wordt het bedrijf verkocht (advertentie in het Visserijnieuws van 27/06/2003). Gebouwen, woonhuis, inboedel, computers, de fileerafdeling, auto's en de aandelen in een Duitse visverwerker, het komt allemaal onder de hamer.

Kooistra was Nederlands oudste meervalverwerker. Dat juist dat bedrijf het loodje legt bewijst dat de oorlog de verwerkers echt pijn doet. Maar ook de kwekers betalen mee. Als we er vanuit gaan dat de gemiddelde meervalprijs in de periode 1996-2001 van 1,45 euro de "normale prijs" is, terwijl de huidige prijs zo'n 0,90 tot 1,10 euro is, dan verliest een kweker(tje) van honderd ton al 35.000 tot 55.000 euro per jaar. Een aardig jaarsalaris.

ESE, dé visbeurs

Met of zonder jaarsalaris: iedereen die mee wil tellen in visland moest in mei naar Brus-

sel waar de ESE (European Seafood Exposition) plaatsvond. Dat is de grootste zeevisbeurs ter wereld met elk jaar zo'n 15.000 bezoekers (De Standaard Online, 29/04). Net als andere jaren ook dit jaar weer de nieuwste snufjes op het gebied van de visverwerking, de bereiding en de verpakking van vis. En ondanks het feit dat de Chinese vertegenwoordiging vanwege het SARS virus was thuisgebleven, was er dit jaar weer veel belangstelling (Op Urk, 07/05).

Gekweekte vis heeft nog niet echt een plek veroverd in Brussel. Ook géén Nederlandse viskweker gezien. Wel prominent aanwezig was het MSC (Marine Stewardship Council): een stand op de beurs, een symposium en een groot artikel in de ESE beurskrant. Het MSC verleent een keurmerk aan visserijen wanneer ze voldoen aan een aantal voorwaarden (criteria) wat betreft duurzaamheid. De MSC is opgericht in 1997 door het Wereldnatuurfonds en Unilever (de laatste produceert onder andere visproducten onder de naam IGLO). In de afgelopen vijf jaar heeft de MSC zes visserijen gecertificeerd, waaronder de zalmvisserij in Alaska en de hoki-visserij in

Nieuw-Zeeland. Ook de consument begint langzaam aan bekend te raken met het MSC (www.msc.org). Negen visserijen zijn op dit moment bezig het MSC certificaat te krijgen. Eén van die negen is de haringvisserij op de Noordzee.

Haring: de Hollandse Nieuwe is altijd beter

Traditiegetrouw wordt in het voorjaar de Hollandse Nieuwe aan het volk gepresenteerd. Volgens De Gelderlander van 26/05/2003 werden op 27 mei de eerste vaatjes geveild, 's avonds waren er de eerste haringparty's en op 28 mei moest dan de Hollandse Nieuwe voor het eerst in de winkel liggen. Die traditie is sterk. In de Gelderlander van 31 mei laat visboer Rien Motshagen weten: "Haring brengt bij Nederlanders chauvinistische gevoelens boven. Dat beeld van de Nederlander met zijn haring in de hand moeten we koesteren". Collega Nicole van Kerkhof voegt daar aan toe: "Toch doen we rare dingen. Mensen eten bijvoorbeeld 50 weken lang haring en dan de laatste week nemen ze hem niet meer omdat de nieuwe eraan komt. Dan eten ze dus een week geen haring en dan beginnen ze weer van voren af aan. Dat zit wel tussen de oren." Het hele spektakel rond de Hollandse Nieuwe zorgt elk jaar weer voor een enorme propaganda campagne voor vis. Nog vrijwel gratis ook. Behalve dan voor Haringgroothandel Haasnoot uit IJmuiden die om het eerste vaatje haring te bemachtigen wel 38.000 euro moest neertellen.

Hoe goed die publiciteit voor de haring wel niet is blijkt wel uit een artikel van Victor Schildkamp in de Haagse Courant van 27/05. Hij schrijft: "Over smaak valt echt niet te twisten als het om maatjes gaat. Slechte Hollandse Nieuwe bestaat niet. Pak de archieven vanaf 1987 maar. Toen al was het maatje weer beter dan die van 1986 en het is nooit meer anders geweest. In 1988 was het maatje zelfs de beste in de laatste 25 jaar, sinds 1963 dus. Dan moet

die van 1989 helemaal van een andere planeet zijn geweest, want toen was de haring toch weer 'iets romiger dan vorig jaar'. En hoe ging het verder? Altijd oké die haring. Nooit dipjes? Warempel: 1992 ('toch niet zo goed als in 1991') en in 1996 toen iemand het zelf waagde de haring als 'niet mals genoeg' te betitelen."

Je zou zeggen: prachtig toch en houden zo! Maar nee hoor, de visboer in Musselkanaal in Groningen (Groningen Interneta Courant van 27/05), Nico Waasdorp in IJmuiden (De Gelderlander 26/5) en vis-specialist Peter van de Laar uit Nijmegen (De Gelderlander 28/05) waren een paar van de verkopers die zich niet aan de regels hielden en al een dag eerder aan de verkoop van Hollandse Nieuwe begonnen. Kortzichtig.

Desalniettemin smaakte de haring ook dit jaar weer duidelijk beter dan die van vorig jaar. Zelf vond ik hem krachtiger en ook romiger. Daar was ook een duidelijke reden voor: de Volkskrant van 12/06 meldt: "De haringstand in de Noordzee is dit jaar gegroeid tot boven de twee miljoen ton. Dat is het hoogste niveau sinds de jaren zestig, toen de hoeveelheid haring in de Noordzee op zijn hoogst was." Het ANP (11/06) voegt daar aan toe: "In de jaren '90 liep de haringstand in de Noordzee fors terug. Daarna werden sterke beperkingen opgelegd aan de vangst. Dat beleid werpt nu zijn vruchten af." Geen wonder dus dat de Noordzee haringvissers een poging gaan doen hun visserij door het MSC gecertificeerd te krijgen. Met een MSC label erop smaakt de haring in 2004 wéér beter, gegerandeerd.

De vis-bizz moet sexy worden

Wil je een dure auto verkopen dan komt het ding eerst op een foto samen met een schaars geklede dame. Iedereen weet (blijkbaar) dat je zonder zo'n foto het ding nog niet aan de straatstenen kwijtraakt. Volgens de Telegraaf van 26 juni beweert de futuro-

loog Kjell Nordstrom dat ook voor de grootste bedrijven van tegenwoordig geldt dat niet meer het "fittest" maar het "sexiest" bedrijf overleeft. Nutreco gelooft daarin en heeft daarom NuTrace gelanceerd. NuTrace heeft niets met een blote Trees van doen. Het is een "supergeavanceerd kwaliteitscontrolesysteem" dat gebaseerd is op certificering, een uitgebreid controle en waarschuwingssysteem, een tracking en tracing systeem dat met één druk op de knop de herkomst van een product weet te achterhalen en tenslotte is er dan nog een risicomangementsysteem. Het systeem wordt binnen Nutreco gezien als een middel om zich te onderscheiden in een markt die de laatste jaren is geplaagd door allerlei schandalen. NuTrace kost wel een paar centen. Nutreco denkt dat terug te verdienen door de consument (nou ja, niet de consument, maar de supermarkt eigenlijk) beter aan zich te binden door veiligheid te bieden en vertrouwen te krijgen. Daarnaast moet NuTrace de financiële risico's beperken van het terughalen van voedingswaren. Dat kost namelijk niet alleen veel geld, maar levert ook een enorme imagoschade op.

In de Trouw van 24 juni doet Kees de Vré uit de doeken waarom NuTrace niet goedkoop is. Hij citeert Thomas Plakké, het hoofd van Nutreco Aquaculture marketing: "Zalm krijgt alleen al 150 verschillende partijen voer. Daarnaast duurt het twee jaar voor de vis op de goede grootte is. Al die tijd moeten de omstandigheden waaronder die vis opgroeit worden geregistreerd. Nadat de vis is verkocht bewaren we die gegevens nog eens vijf jaar. Dat moet wel, wil je alles uitsluiten. Naast die twee jaar groei blijft diepgevroren zalm tot twaalf maanden houdbaar. Tel daar de distributie en verkoop nog eens bij op, en de tijd dat de consument de vis in de vriezer heeft liggen, dan zit je al snel op vijf jaar. Incidenten blijven mogelijk, die kunnen we ook met NuTrace niet voorkomen. Met de nieuwe

transparantie kunnen we een probleem achterhalen. Vóór NuTrace deden we alles op papier. Het duurde weken voordat je iets kon traceren."

LNV vervangt Vis voor Voedselkwaliteit

Ook het ministerie van LNV (Landbouw, Natuurbeheer en Visserij) vond voedselkwaliteit sexy, blijkbaar zelfs sexier dan vis. Het ministerie liet 6 juni met een persbericht weten dat haar naam was veranderd in Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit. Volgens het Visserijnieuws van 20 juni "nam de sector met verbazing en teleurstelling kennis van die nieuwe naam omdat nu elke verwijzing naar de voedselproductie van vis-, schaal- en schelpdieren door middel van wildvang of kweek is weggevallen".

De reden voor de naamswijziging was de overheveling van de VWA (de Voedsel- en Warenautoriteit) van volksgezondheid naar landbouw. Volgens het ministerie van LNV wordt daarmee beter duidelijk gemaakt dat LNV verantwoordelijk is voor de gehele voedselproductieketen. Maar het NRC (20/06/2003) vraagt zich af of het voedsel wel veilig is op Landbouw. "Als je de belangen van voedselproducenten en die van de consument bij een ministerie onderbrengt, is bij de volgende voedselcrisis de kans levensgroot aanwezig dat er een afweging tussen die belangen wordt gemaakt, vreest de Consumentenbond. Belangenverstrengeling dus, en dat is nooit gezond. Het bedrijfsleven, verenigd in organisaties als de VAI (Nederlandse Voedingsmiddelen Industrie, waarin ook bedrijven als DSM en Unilever zijn vertegenwoordigd) en het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), hebben in een gezamenlijke brief dan ook aangedrongen het VWA een speciale, onafhankelijke status te verlenen. De verantwoordelijkheid van zowel de productie als de controle op de productie in één ministerie onderbrengen is natuurlijk vragen om moeilijkheden. Het ministerie sput-

tert tegen en ze zijn best tevreden over zichzelf: "Men is blijkaar al weer vergeten hoe goed we de afgelopen crisissituaties hebben opgelost". Als het VWA nu maar een beetje kort wordt gehouden dan hoeven ze die mening ook in de toekomst niet bij te stellen.

De consument heeft altijd gelijk

Het Rathenau instituut voert een project "Burgeroordelen over de omgang met dieren in de veehouderij" uit. In april ging een groep van elf 'gemiddelde Nederlanders' op bezoek bij een palingkwekerij en een tilapia-kwekerij. Enkele weken na het bezoek kwam het gezelschap weer bijeen om hun mening te geven over wat ze gezien hadden (www.rathenau.nl):

"De meeste panelleden vonden de kwekerij zoals zij die gezien hadden dicht in de buurt komen van de intensieve veehouderij, maar zonder de negatieve bijklank. De panelleden hadden eigenlijk geen moeite met het kweken van vis. "Ik heb er meer begrip voor gekregen." In het bijzonder was er waardering voor de openheid van de sector en de welwillendheid te luisteren naar de mening van burgers. Dat nam niet weg dat regelgeving gewenst is, want die ontbreekt nu volledig. "Niet iedereen mag zomaar een visteeltbedrijf beginnen." Een andere kanttekening ging over de dodingsmethode van paling. De meeste panelleden bestempelden deze methode als "barbaars." Bij een nieuwe methode raakt de paling direct bewusteloos. Panelleden wilden dat de sector op korte termijn deze methode zou invoeren."

Kweken heeft de toekomst

In **Australië** is het kweken van tonijn een miljoenenbusiness geworden. De gekweekte vis gaat vooral naar Aziatische markten (Visserijnieuws van 20/06).

Maleisië gaat de productie van tilapia flink opvoeren. In 1993 produceerde het Aziatische land nog maar 7580 ton, wat inmid-

dels verdrievoudigd is. De plannen zijn ambitieus en in 2010 moet de productie rond de 120.000 ton liggen.

Vietnam gaat ook steeds maar door met het in rap tempo opvoeren van de viskweekproductie. Voor dit jaar wordt een exportwaarde verwacht van 2,3 miljard euro (Visserijnieuws van 2/5).

In **Spanje** wil Pescanova 50 miljoen investeren in een tarbotkwekerij die de grootste van Europa moet worden. In 2004 zal de productie bescheiden starten met 190 ton, maar in 2007 moet dat al meer dan 4000 ton zijn. De kwekerij zal ook tong gaan produceren (Visserijnieuws van 13/06).

In de volgende aflevering zal ik vermelden wat er in Nederland aan uitbreiding aan zit te komen in de visteeltsector. Tenminste, áls het in het nieuws komt, óf wanneer u het mailt naar: mbvdmeer@wxs.nl.

Advertentie

**Armad**
OFFICIEEL BERKEL
& PRECIA MOLEN
DEALER
Weegapparatuur & advies

Goed wegen is uw eerste winst. Wij verkopen nieuwe en gereviseerde inbouw-, oprij- en plateauweegschalen met garantie. Weegvermogen van 300 gram tot 10.000 kg, GEIJKT.

Bezoek onze showroom:
Industrieweg 27, Oirschot
Na telefonische afspraak:
tel. 0411-675522 mobiel 06-51200204