

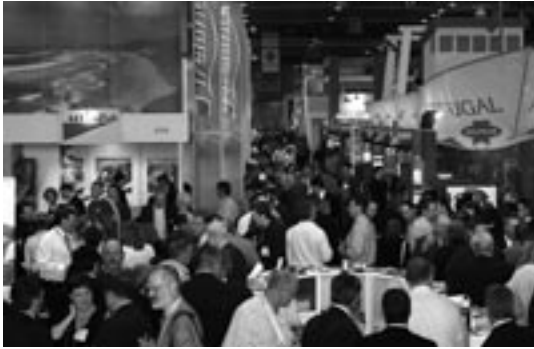
Innovatieve visproducten, duurzame visserij en biologische aquacultuur

ESE, de grootste visbeurs ter wereld

Maarten Paul van Tellingen, Agro Eco

Van 9 tot 11 mei werd de 14e editie van de European Seafood Exposition (ESE) georganiseerd. De grootste internationale visbeurs is voor ieder een must die zich op welke manier dan ook met vis bezighoudt. De vakbeurs is dan ook een hele happening met meer dan 1.400 exposanten en zo'n 17.000 bezoekers. Naast de nieuwste technologische ontwikkelingen op het gebied van visproducten en verwerking stond ook de duurzaamheid van visserij en aquacultuur in de schijnwerpers. Enkele ondernemingen kwamen prominent naar voren met hun duurzame visproducten afkomstig uit vangst en kweek.





De vissector kan er niet om heen. De wereldwijde problemen van overbevissing, bedreigde vissoorten en de bedreiging van het fragiele ecologische evenwicht vragen om een ecologisch en duurzaam visserij- en aquacultuurbeleid. De beleidsmaatregelen hebben een grote impact op de seafood industrie vandaag. Innovaties binnen de sector en duurzame visserijmethoden worden aangehaald om de bedreigingen in kansen om te zetten. Voor de aquacultuursector ligt de nadruk meer op milieubescherpende methoden.

Duurzame visserij

Een prominente rol op het gebied van duurzaamheid in de visserij heeft het Marine Stewardship Council (MSC). Deze organisatie, ooit opgericht door Unilever en het Wereld Natuurfonds, certificeert duurzame visserijen, als deze minimale schade aan de visbestanden en het milieu toebrengen. De producten zijn te herkennen aan het blauwe MSC logo in vorm van een visje. Momenteel wordt ongeveer 5 % van de vis- en zeeproducten duurzaam gevangen.

Een actueel voorbeeld is de haring met keurmerk. Aan de in de Noordzee en Het Kanaal gevangen haring is het MSC logo

toegekend. In het totaal voldoen nu acht Europese bedrijven, die met 18 grote schepen samen 40 procent van het Noordzee haringquotum opnemen, aan de MSC eisen. Echter MSC maatjesharing is nog maar beperkt verkrijgbaar. Wel overwegen de Noorse en de Deense haringvisserij aan het certificeringstraject deel te nemen. Ook stonden bedrijven als Seafood Producers Cooperative, Lobster Australia en Newfishing Australia met het MSC keurmerk op de beurs. Niet alle visserijen kunnen in zee met het MSC schema.

Volgens Heiploeg is het certificaat niet specifiek genoeg voor de garnalenvisserij, de MSC normen schieten tekort als naar voedselveiligheid wordt gekeken.

Biologische kweekvis

"NO CATCH, just cod" luidt de slogan van de eerste biologische kabeljauwkwekerij, te vinden op de Shetland eilanden, Schotland. De "organic cod" wordt gekweekt door Johnson Seafarms en wordt met agressieve rode labels op de markt gezet. De eisen voor deze biologische kabeljauw zijn opgesteld door Organic Food Federation en de RSPCA (dierwelzijnsorganisatie). Bij de kweek van deze kabeljauw komt geen



visserij te pas, worden hoge dierwelzijnstandaarden nagestreefd, heeft de kwekerij een lage bezettingsgraad en wordt gevoerd met duurzaam visvoer. Het product heeft een bijzondere prijs voor innovatie, kwaliteit en excellence gewonnen. De prijs werd uitgereikt door de Scottish Food & Drink organisatie. "La Crevette Bio", oftewel biologische garnaal uit Madagascar adverteerde prominent tijdens de Brusselse beurs. Op het voorblad van het publiciteitblad van de Seafood beurs valt de garnaal uit Madagascar meteen op en de Overseas Seafood Operations (OSO) hebben een BIO-logo geclaimd dat uiteraard door een onafhankelijke instantie wordt gecontroleerd. Ook biologisch gekweekte zalm werd door verschillende bedrijven gepresenteerd. Biologische zalmproducten worden gepromoot onder de naam Shetland Salmon Natural Choice™. Het kweekbedrijf Framgard hanteert strenge kweekrichtlijnen met betrekking tot milieu, dier en omgeving, eveneens in overeenstemming met het RSPCA. Viskweek gigant Marine Harvest exposeerde nadrukkelijk met 'Clare Island organic salmon' uit Ierland. De biologische zalmkweek staat tevens in de schijnwerpers op de website van Marine Harvest (www.marineharvest.com). Seafood exposanten zoals Binca Seafoods en Deutsche See promootten biologische pangasius uit Vietnam. Naar verwachting zal er in 2006 rond 12.000 ton biologische meerval worden gekweekt in Vietnam alleen al. Een zeer exclusief product op de beurs was de biologische kaviaar uit Spanje. Piscifactoria Sierra Nevada presenteerde "caviar de Rio Frio" verkregen van steur gekweekt volgens de strikte regels van "the Organic Aquaculture Committee for Andalusia".

Verscheidene visserij- en aquacultuurnedernemingen zoeken de winst in een "duurzame" productie van vis en onderscheiden zich door het gebruik van maatschappelijk



verantwoorde technieken en milieuvriendelijke productiemethoden. Ontwikkelingen op de visbeurs lijken aan te geven dat de belangstelling voor duurzame visserij en biologisch gekweekte vis snel groeiende is.

Bronnen

- Blijker, den J. Duurzame visserij / Verzet tegen leegschrapen zee groeit. Trouw.nl 11 mei 2006.
- Dinter, van M. Het hele jaar door vers. Volkskrant 13 mei 2006, Katern Verleiding pagina 9.
- European Seafood Exposition, www.euro-seafood.com
- Jonsma, M. Haringvangst wordt duurzaam. Telegraaf 10 mei 2006, pagina 29.
- Thieleman, M. Hollandse maatjesharing krijgt label duurzaamheid. Algemeen Dagblad 12 mei 2006, pagina 15.
- Visserijnieuws.nl. 'MSC past heel goed bij PFA'. 13 mei 2006.