

Thema-avond over duurzame visteelt druk bezocht

Heeft gecertificeerd duurzame kweekvis de toekomst?

Magnus van der Meer, www.aquaeco.org

Ongeveer 80 mensen bezochten op 30 november vorig jaar de NGvA thema-avond over duurzame visteelt. Sprekers waren afkomstig uit de verschillende schakels in de keten: Andreas Stamer van certificeringorganisatie Naturland uit Duitsland sprak over de regels waaraan voldaan moet worden om vis als "gecertificeerd biologisch" te mogen verkopen. Constant Mulder van verwerker Fishion sprak over waarom zij graag duurzaam gekweekte vis willen, John Oosterhuis van winkelketen Albert Heijn vertelde over het belang van gecertificeerde vis in de winkel en tenslotte sprak Esther Luiten van Stichting de Noordzee over wat "de kritische consument" nu vindt van gekweekte vis. Hier een verslag van de presentaties en de daarop volgende discussie.

Naturland, certificeerder van biologische kweekvis

Net als Skal in Nederland (bekend van het EKO keurmerk) is het Duitse Naturland een certificeerder van biologische producten. Wereldwijd gezien is Naturland de bio-certificeerder met de meeste ervaring op het gebied van kweekvis. Onder de door Naturland gecertificeerde bedrijven bevinden zich onder andere kwekerijen van zalm (Noorwegen, Schotland, Ierland), garnaal (Ecuador, Indonesië, Vietnam), forel (Duitsland, Denemarken), karper (Duitsland) en pangasius (Vietnam).



Andreas Stamer van Naturland: "Certificeren van vis geproduceerd in recirculatiesystemen als biologisch zal nog de nodige moeite kosten."

activiteiten van Naturland zo al zijn: het ontwikkelen van standaards waar vis aan moet voldoen om het Naturland stempel te mogen dragen, men promoot biologische landbouw in het algemeen en als hoofdactiviteit heeft men het certificeren van biologisch geproduceerde producten. Naturland is geaccrediteerd door zowel de IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) als het NOP (National Organic Programme) wat betekent dat producten met een Naturland stempel zowel in Europa als in de Verenigde Staten als ge-

Andreas Stamer vertelde eerst wat de gecertificeerd biologisch mogen worden ver-

kocht. In Duitsland heeft men in totaal 1776 producenten gecertificeerd die in totaal van 138.400 ha land afkomstig zijn. Wereldwijd heeft men 46.000 leden en is daarmee een van 's werelds grootste certificeerders.

Wat betreft de biologische aquacultuur is Naturland vooral een grote speler in de zalm industrie: zo heeft men 80% van de lerse zalmkwekers inmiddels gecertificeerd. De totale productie van biologische zalm bedraagt op dit moment ongeveer 10.000 ton. De standaards waaraan een biologische producent moet voldoen hebben betrekking op het onthouden van gebruik van antibiotica en milieuschadelijke stoffen, het passen van het bedrijf in de omgeving waarin het zich bevindt, de vis moet zoveel mogelijk natuurlijk gedrag kunnen vertonen, er moet diervriendelijk gehandeld worden en de watervervuiling moet minimaal of afwezig zijn. Meer specifiek op visteelt gerichte regels hebben onder andere betrekking op de maximale dichtheden (bij zalm in kooien op zee is dat maximaal 10 kg vis per m³) en het voer (beperkt gebruik van vismeel, vismeel moet afkomstig zijn van duurzame bron, plantaardige ingrediënten moeten gecertificeerd biologisch zijn, bijvoorbeeld tarwe of gebroken rijst, beperkingen met betrekking tot het gebruik van kleurstoffen). Bij de productie van biologische garnalen



Forellenkwekerij "Weldener Wasserwerk" in Fuchstal, Duitsland (www.forellenzucht-welden.de), gecertificeerd door Naturland.

hebben de standaards betrekking op het aanwezig zijn van natuurlijke beplanting op het bedrijf zoals mangrove.

Met betrekking tot de Nederlandse situatie met vrijwel uitsluitend visproductie in recirculatiesystemen gaf Stamer aan dat er een hele reeks mogelijke problemen opgelost moeten worden voordat kan worden overgegaan tot certificering. Zo draagt zo'n bedrijf niet bij aan de lokale biodiversiteit, worden de dieren niet gehouden in een natuurlijke omgeving, is het systeem sterk afhankelijk van externe energie, is het systeem nogal gevoelig voor technische defecten, worden de vissen gehouden bij erg hoge dichtheden en kampt men met negatieve imago bij de consument. Palingkweken in vijvers: dat zou volgens hem veel makkelijker kunnen voldoen aan de voorwaarden voor certificering. Tegenover al die negatieve punten over visproductie in recirculatiesystemen werd één heel sterk positief punt gegeven: de markt voor biologische kweekvis is erg goed.

Fashion, verwerker van gekweekte meerval en tilapia

Fashion is een stichting met daarin deelnemers uit de hele keten: Skretting (Nutreco) als voerproducent, Zonaquafarming als leverancier van pootvis, viskwekers, Fashion processing (voorheen Walraven) en ANOVA als verkoper van de vis. Daarnaast zijn in de besluitvorming ook andere partijen betrokken zoals de Rabobank, winkeliers, overheden, subsidiegevers en andere niet-gouvernementele organisaties.

Constant Mulder gaf als eerste een kort overzicht van het belang van visteelt: van de 140 miljoen ton vis die er jaarlijks op aarde wordt gebruikt voor humane consumptie is er nu 95 miljoen ton afkomstig van visserij en 45 miljoen ton van kweek. China buiten beschouwing gelaten komt men op 80 miljoen ton gevangen en 20 miljoen

ton gekweekt. Belangrijke kweeksoorten zijn pangasius (400.000 ton per jaar), zalm (1,2 miljoen ton/jaar) en tilapia (2,5 miljoen ton/jaar).

Winkelketens zijn de grote verkopers van vis aan de consument en juist zij willen steeds meer duidelijkheid over de aan hen geleverde vis: waar komt het vandaan, wat is er mee gedaan en is de kwaliteit gegarandeerd? Er bestaan verschillende methodes om vis te certificeren, naast Naturland is er bijvoorbeeld EurepGap en Best Aquaculture Practices, maar daarnaast bestaan er organisaties zoals de FAO, het Wereld Natuur Fonds en Greenpeace die ook op hun eigen manier vis "keuren." Fishion houdt met de laatste ngo's zeker rekening. Ervaring is er al opgedaan met het Nederlandse Milieukeur, maar gebleken is dat dat niet genoeg is. Er is een label nodig dat meerwaarde aan het product oplevert.

Mulder gaf aan dat Fishion zich met name zal gaan inspannen om de CO₂ uitstoot te verminderen, de slachtmethode te verbeteren, het gebruik van dierlijk eiwit in het visvoer misschien te heroverwegen, het gebruik van vismeel te beperken en meer moeite te doen om de restmaterialen van de vis (alles behalve de 30 tot 45% filet) veel beter te gebruiken. Maar een andere voorwaarde is dat de kweek van tilapia in Nederland snel gaat groeien van een 100 ton in 2003 (kostprijs € 2,06/kg, hele vis, af kwekerij) via 600 ton nu (kostprijs € 1,58/kg) naar 10.000 ton in 2010 (kostprijs € 1,41/kg). Dat kan heel wat investeringen vergen, een bedrijf voor 600 ton tilapia per jaar kost nu rond de € 2,5 miljoen. Daarnaast moet de vis voor een goede prijs verkocht worden. Dat kan alleen wanneer je met een positieve boodschap de vis kunt verkopen en daarvoor is het nodig om eerlijke informatie over het product te verschaffen, een transparante keten te hebben en nadruk te leggen op gezondheid en milieuvriendelijk-



Van den Hurk: kwekers van tilapia voor Fishion.

heid. Ook wordt het steeds belangrijker om een vers product te kunnen leveren zodat je makkelijker een eigen stukje kunt veroveren in die grote vismarkt. En tenslotte gaat men werken aan duurzaamheids certificering, waarbij men onder andere kijkt naar mogelijkheden om met Naturland te werken aan biologische certificering.

Voor het lange termijn denken gaf Mulder aan dat kwekers moeten vooruitlopen op zorgen omtrent het welzijn van de dieren, aan een gezonde economische groei en dat met Greenpeace-proof zal moeten zijn. Gekweekte tilapia en meerval staat nu als "prima vis" op de Greenpeace lijst: een goed alternatief dus voor bijvoorbeeld kabeljauw uit de Noordzee en andere vissen die het in de natuur moeilijk hebben.

Albert Heijn wil alleen goede vis verkopen. Albert Heijn doet al heel lang haar best om goede vis verkocht te krijgen (zie ook AQUAcultuur nr 1 van 1999, pagina 9-13: AH over de toekomst van vis in de supermarkt –de viskweker moet leren inspelen op de wensen van de consument). Wat tussen 1999 en 2006 hetzelfde is gebleven is de opmerking dat de consument (nog steeds)



John Oosterhuis van Albert Heijn: "Certificering is een must voor viskwekers."

moeite heeft met het bereiden van vis, evenals het feit dat AH nog steeds gaat voor hoge kwaliteit. Maar er zijn ook verschillen te noemen. In 1999 was het allemaal nog niet erg dringend en de uitspraken redelijk vrijblijvend, zoals: "eco-vis is op dit moment nog niet aan de orde omdat vis nog een puur en goed imago heeft" en "vistelers hebben een fraaie taak in het vooruitzicht: het maken van reclame voor de sector". Op deze NGvA avond zijn de uitspraken direct aan het begin van de presentatie van John Oosterhuis al duidelijk: "Consumenten geloven ons niet meer op onze blauwe ogen. Certificering laat zien dat er aan bepaalde eisen wordt voldaan op het gebied van met name voedselveiligheid en duurzaamheid. En dus laten goede bedrijven zich onafhankelijk certificeren. Dat is nodig voor het vertrouwen in onze producten en ons bedrijf. En bovendien kan een certificaat extra verkoopargumenten opleveren."

Voor het leveren van vis voor het huismerk van AH is het in principe nodig dat de producent voldoet aan Eurep-Gap (een standaard die voor vis overigens alleen nog uitgewerkt is voor de zalmkwekerij, standaards voor kweek kabeljauw, koolvis en tropische garnalen komen er aan). De verwerker moet voldoen aan de GFSI

(Global Food Safety Initiative) standaards, de productspecificatie en de distributie en verkoop moeten voldoen aan de normen van het HACCP systeem en tenslotte moet er communicatie zijn naar de klanten toe. Voor de sector komt het neer op regels met betrekking tot het invoeren van een goed managementsysteem, beperkingen met betrekking tot de ingrediënten in het voer en met name de kleurstoffen daar in, (de bestrijding van) zeeluis, regels met betrekking tot ontsnappingen, medicijngebruik, transport en dodingmethode van de vis, regels omtrent houdbaarheid en traceerbaarheid. Geen misselijke eisen dus. Toch geeft Oosterhuis aan dat dit soort veiligheidseisen simpelweg een inkoopvoorwaarde is waar de producent aan moet voldoen om te mogen leveren, het is niet iets wat de producent meer geld oplevert. Bij teelt van tropische garnalen komen bij de leveringsvoorwaarden zaken om de hoek kijken als mensenrechten en het beperken van het gebruik van antibiotica, desinfectiemiddelen en conserveringsmiddelen.

De conclusie van Oosterhuis is dat AH er voor wil zorgen dat de consument zich niet druk hoeft te maken bij haar artikelen of het wel goed zit met het milieu, het dierenwelzijn of de gezondheid. Dat kan alleen als de productie van die artikelen onafhankelijk beoordeeld en gecertificeerd wordt. Nut en noodzaak van gecertificeerde duurzame viskweek is dus geen vraag maar een eis.

Stichting de Noordzee promoot gekweekte Nederlandse meerval en tilapia

Stichting De Noordzee (SDN) is een onafhankelijke milieuorganisatie, die functioneert als advocaat van de zee. De organisatie is meestal actief als lobbyorganisatie achter de schermen. SDN is vooral bekend van "De goede visgids", een boek van Wouter Klootwijk waarin wordt aangegeven welke vissoorten men goed kan eten, welke een minder goede keuze zijn en

welke beter niet gegeten kunnen worden. Voor vissen afkomstig van de visserij kijkt men vooral naar de visstand en de manier waarop gevestigd wordt. Bij kweekvis wordt gekeken naar het effect van de kwekerij op de omgeving, of er vis voor gevangen moet worden in het wild en hoe de kwekerij wordt beheerd. Goede vis is dus vis die je kunt eten met een goed geweten, slechte vis is dan vis die bijvoorbeeld afkomstig is van overbeviste bestanden of uit een kwekerij die het milieu vervuult.

Esther Luiten stelt dat je het verschil tussen goede en slechte vis niet kunt zien wanneer je vis in de winkel koopt. Om dat verschil toch duidelijk te kunnen maken moet de sector transparant werken, de consument moet kunnen achterhalen waar de vis vandaan komt en hoe die geproduceerd werd. Goede vis is geen keurmerk maar een meetlat die links groen gekleurd is voor vis met een hoge score, in het midden geel voor de twijfelgevallen en rechts rood voor de vis die laag scoort. Hoe groener de vis hoe beter. De bedoeling van de meetlat is om de bewustwording in de keten te verhogen, een handelingsperspectief te bieden (dingen doen dus: beter gaan vissen, milieuvriendelijker gaan kweken, bewuster goede vis in de winkel kopen) en om een handvat te hebben om op een positieve manier te communiceren over vis.

Voor het meten van kweekvis langs de meetlat wordt de kwekerij beoordeeld op 4 onderdelen: (1) het productiesysteem en locatie, (2) het voer, (3) de ecologische gevolgen en (4) het management. Bij het productiesysteem kijkt men naar verbruik van energie en water, hoe goed het bedrijf past in de omgeving en hoe het staat met het welzijn van de kweeksoort waarbij gekeken wordt naar o.a. dichtheid van de vissen, waterkwaliteit en op de vissoort toegespitste aanpassingen die in het systeem gemaakt zijn. Bij het voer kijkt men naar de



Esther Luiten, Stichting de Noordzee: " Wij bevelen in Nederland gekweekte meerval en tilapia aan bij de consument."

voerconversie en dan met name naar het gebruik van vismeel en visolie, of de grondstoffen uit een gecertificeerd duurzame bron komen en welke stoffen aan het voer zijn toegevoegd (bijvoorbeeld hormonen). Bij de ecologische gevolgen is er aandacht voor het lozen van (vervuilende) stoffen in het milieu, de herkomst van de vis, het gevaar dat er is voor de wilde soorten in de omgeving door het verspreiden van ziektes en parasieten en tenslotte kijkt men naar de mogelijke gevolgen bij een eventuele ontsnapping van de gekweekte vis. Bij het beheer kijkt men vooral naar de strategische milieuafwegingen bij de locatiekeuze en welke maatregelen er getroffen zijn, of men een keurmerk heeft en welke sociaal-economische gevolgen er zijn voor de lokale bevolking.

Luiten constateerde dat de visketen in het algemeen achter loopt bij het inspelen op de ontwikkelingen in de sector. Vaak wacht men eerst op dringende problemen voor men aan oplossingen gaat denken. Voor viskwekers ziet ze hier wel kansen liggen: voorbeelden worden getoond van vissen

uit de visserij die matig tot slecht scoren terwijl de in Nederland gekweekte meerval en tilapia duidelijk behoren tot de groep met vissen die aan de consumenten worden aanbevolen.

Discussie

Tijdens de discussie was de visdichtheid in recirculatiesystemen één van de onderwerpen. Zo werd gesteld dat er ondanks hoge dichtheden door goed management en een juiste constructie weinig agressie tussen vissen hoeft op te treden. Volgens Stamer is stress in vissen erg moeilijk te meten. Het is niet zeker of bij vissen in (hoge) dichtheden, waarbij agressief gedrag onderdrukt is, er geen sprake is van stress. Verder is het niet mogelijk vissen in dichtheden van 40 kg/m³ of hoger te houden zonder gebruik te maken van pompen, zuurstof injectie etc. In de huidige Naturland regelgeving is dit soort apparatuur niet toegestaan voor de productie van biologische kweekvis. Dus zullen er andere regels gemaakt moeten worden voor recirculatiesystemen. Er zijn zeker recirculatiesystemen die als duurzaam kunnen worden aangemerkt op het gebied van waterverbruik, vervuiling van het milieu en misschien zelfs wel voor energiegebruik. De verschillen met open extensieve systemen zijn wel enorm en het is moeilijk voor te stellen dat voor vis uit de intensieve recirculatiesystemen op den duur hetzelfde woord "biologisch" gaat worden gebruikt.

Andere onderwerpen die ook ter sprake kwamen waren de mogelijke toegevoegde waarde van certificering voor de Nederlandse kweekvis, de vaak zo heikele verhouding tussen leverancier en afnemer, de vereiste aanpassingen van de bestaande regelgeving voor recirculatiesystemen en de vraag in hoeverre agressie tussen vissen 'natuurlijk' is. Mogelijk volgt een verdere uitwerking van deze onderwerpen door een groep kwekers die de mogelijkheden

voor het produceren van gecertificeerd duurzame kweekvis in Nederland beter in kaart willen brengen. De aanwezigheid van vertegenwoordigers van organisaties als Skal (certificeerder van biologische landbouw in Nederland en eigenaar van het Eko-merk) en Biologica (ketenorganisatie in de biologische landbouw) tonen aan dat er ook vanuit andere hoek dan de kwekers belangstelling is.

Oproep aan viskwekers

Op de NGvA thema-avond over duurzame vis bleek dat er een behoorlijke belangstelling onder de leden bestaat voor de mogelijkheden om te komen tot een duurzame viskweek. Job Munten (Happy Shrimp) en Magnus van der Meer (Agro Eco) hebben het initiatief genomen om een groep viskwekers bij elkaar te krijgen die gezamenlijk willen nadenken hoe duurzame viskweek er in Nederland uit zou moeten zien en op wat voor manier deze duurzame kwekers het beste hun krachten zouden kunnen bundelen.

Belangstellenden kunnen zich melden bij:

Job Munten, 06-1403.7142, job@happyshrimpfarm.nl of
Magnus van der Meer, 0318-420.405, m.vandermeer@agroeco.nl

Het is de bedoeling dat de groep belangstellenden voor het eerst bij elkaar gaan komen in maart, mensen die zich hebben aangemeld zullen hiervoor eind februari een uitnodiging ontvangen.