

N^o 2

5^e jaargang
september 2004

Vis Nieuws

*Freshness
from
Holland*

Inhoudsopgave

Groei Nederlandse
viskwekerijen

1

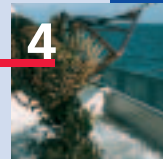


Nederland biedt top-
kwaliteit verse vis

3

Zeeuwse mosselen:
puur natuur

4



Groei Nederlandse viskwekerijen

Viskwekers kunnen een constante levering van kwalitatief hoogwaardige vis garanderen. Het kweken van vis is een goede aanvulling op de visserij. Nederland is van oudsher sterk in het leveren van verse vis. Maar ook de visteelt zit vanaf de jaren negentig in de lift. Twee van de gekweekte vissoorten zijn meerval en paling. Met de productie hiervan heeft de Nederlandse visteelt een weliswaar kleine, maar wel bijzondere positie veroverd op de Europese markt. Tot voor kort streefden Nederlandse viskwekers naar productieverhoging. Nu ligt het accent op het succesvol introduceren van nieuwe soorten.

Eind jaren zeventig ontstond in Nederland belangstelling voor het kweken van vis. Bij de ontwikkeling van de kwekerijen moest rekening worden gehouden met het wisselende

klimaat en het gebrek aan ruimte. Daarom ontwikkelden Nederlandse viskwekers het gesloten recirculatiesysteem. In een recirculatiesysteem wordt het water continue

Zoekt u informatie over Nederlandse visleveranciers en hun producten, kijk dan op www.dutchfish.nl.

gefilterd en gezuiverd, waardoor het steeds opnieuw kan worden gebruikt. Met dit systeem beschikt Nederland over een goede uitgangspositie voor duurzame visteelt.

60 procent palingproductie

In Europa is Nederland de grootste producent van paling. Van de palingproductie vindt 60 procent in Nederland plaats. De belangrijkste afzetmarkten voor paling zijn Duitsland, België en Italië. Schieraal (volwassen paling) wordt vooral gebruikt voor filets. Een kwart van de kweek levert dikke paling op. Daarvan gaat maar liefst 80 procent naar Duitsland. Een klein deel gaat naar België als bak- of stoofpaling.

In Nederland is gerookte paling een delicatessie. In 2003 groeide de omzet van dit product met 11 procent. Deze paling wordt vooral voorverpakt in supermarkten verkocht.



Vervolg op pagina 2

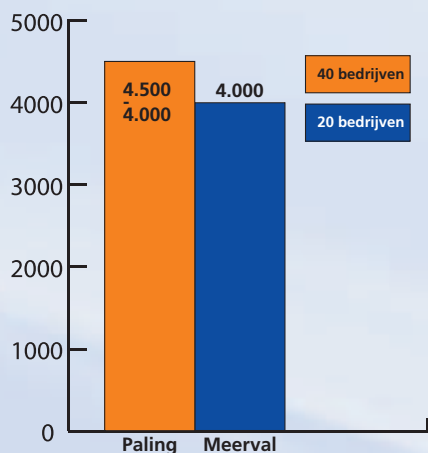
Meerval constant vers beschikbaar

In Duitsland wordt van oudsher veel meerval gegeten. Maar deze Europese meerval is duur. Nederlandse viskwekers slaagden erin een Afrikaanse soortgenoot te kweken, die voor een lagere prijs constant vers beschikbaar is. Van de meerval uit Nederland wordt 80 procent naar Duitsland geëxporteerd. De rest gaat naar België en Frankrijk. 90 procent van de meerval wordt vers in filets verhandeld. De overige 10 procent wordt gerookt.

Meervalfilets zijn volkomen graatloos. Het visvlees is stevig, de smaak zacht. Meerval is een magere vis (2-4 procent vet) met een hoog eiwitgehalte.

Belangrijkste soorten Nederlandse viskwekerijen 2003

Productie in ton per jaar

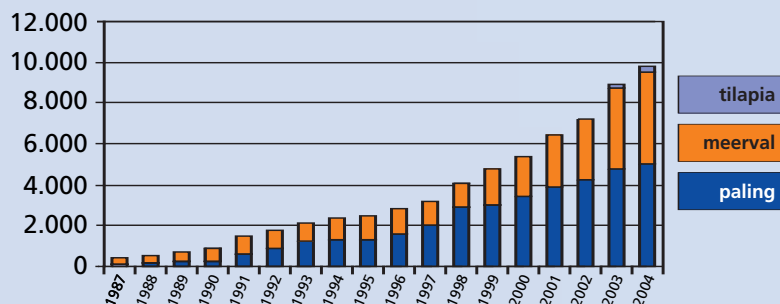


Verse tilapia

Inmiddels hebben Nederlandse kwekers voldoende ervaring met het kweken van vis in recirculatiesystemen om deze kennis toe te passen op nieuwe soorten zoals tilapia. Op dit moment zijn er vier tilapiakwekers in Nederland. Zij onderscheiden zich door het aanbieden van verse tilapia, dat wil zeggen: vis die niet ingevroren is geweest. Daarmee

Groei viskweek

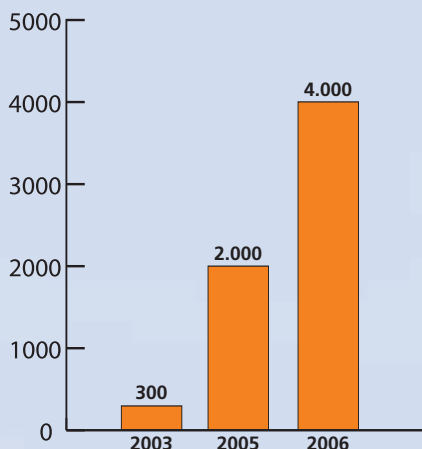
Productie in ton per jaar



spelen de Nederlandse kwekers in op de vraag naar topkwaliteit. De verwachting is dat de productie van tilapia in korte tijd flink zal groeien.

Verwachte productiestijging tilapia

Productie in ton per jaar



Tilapia is het hele jaar vers verkrijgbaar, omdat het wordt gekweekt. De filets zijn graatloos en gemakkelijk en snel te bereiden.

Pilot tong

Naast tilapia overweegt de sector nog andere soorten te introduceren. Op dit moment loopt er bijvoorbeeld een pilot met tong. Bij de introductie van alle nieuwe soorten, werken de viskwekers nauw samen met de handel. De handel heeft immers de meeste kennis van de markt, de verwerking en de logistiek. De kwekers streven naar een duurzame productie. Duurzaam wil zeggen: vanuit de markt gestuurd met aandacht voor maatschappelijke wensen zoals milieu, dierenwelzijn, traceerbaarheid of voedselveiligheid. Een goede samenwerking in de keten biedt het beste resultaat. De ambitie is om het huidige productie-niveau van gekweekte vis van 9.000 ton op te trekken naar 30.000 tot 50.000 ton in 2010 met een waarde van 150 tot 250 miljoen euro. ■



Freshness from Holland

Zon, zee, zomer

In de zomer hebben veel Nederlanders zich laten verleiden een Hollandse haring te verorberen. Een gebruik dat honderden jaren teruggaat en wat nog steeds verankerd zit in de Nederlandse eetcultuur.



Maar liefst 50 miljoen stuks worden in het seizoen in Nederland geconsumeerd. Waar een klein land groot in kan zijn. Ook in Duitsland wordt de Nederlandse haring meer en meer geliefd. Het niveau van de consumptie van deze zachtromige haring ligt reeds op hetzelfde niveau als in Nederland.

Een van de iconen van de Belgische eetcultuur is de mossel die voor 95 procent uit Nederland komt. In de zomer kijken de Belgen reikhalzend uit naar de komst van de nieuwe oogst. Dit jaar is de kwaliteit weer prima en kan de markt goed beleverd worden. Dat neemt niet weg dat de sector, door natuurlijke omstandigheden en door star overheidsbeleid, niet die ruimte krijgt die zij wenselijk acht. De politieke besluitvorming die momenteel speelt, geeft echter hoop voor een gezondere toekomst voor de mossel-sector waarbij duurzaamheid een belangrijke plaats inneemt.

De zomer is voor de twee markantste producten van de Nederlandse vissector een belangrijk consumptiemoment. Maar nog belangrijker: de zomer zorgt voor een toename van het voedselaanbod in zee en dat leidt weer tot mooie dikke schollen in het najaar. Ja, wat is de zomer toch een heerlijk seizoen.

Tilly Sintnicolaas
Directeur

Nederland biedt topkwaliteit verse vis

Nederlandse visbedrijven voldoen aan een uitgebreid pakket van eisen als het gaat om kwaliteitszorg. Bij de productie wordt niet alleen rekening gehouden met versheid en voedselveiligheid, maar ook met arbeidsomstandigheden en het milieu. De jarenoude handelsrelaties en de vele nieuwe contacten bevestigen dat de Nederlandse aanpak werkt.

De Nederlandse vishandel heeft een naam opgebouwd als betrouwbare partner op de internationale markt als het gaat om de verwerking, handel en het transport van verse vis. De afgelopen jaren heeft de visindustrie fors geïnvesteerd in mensen, moderne apparatuur en gebouwen om de goede kwaliteit van Nederlandse vis op peil te houden en waar mogelijk verder te verbeteren.

Supermarktketens of bedrijven die vis als grondstof verwerken, kopen vis bij Nederlandse handelaren omdat ze kunnen vertrouwen op een constante aanvoer van verse vis conform hun eigen productspecificaties.

Van vangst tot bord

In Nederland werken alle schakels in de keten, van aanvoer tot consument, nauw samen. Alle werkzaamheden worden op elkaar afgestemd en geregistreerd om zo het beste resultaat te kunnen garanderen. De beste kwaliteit is nog altijd verse vis. Verbeterde logistiek draagt bij aan snellere sortering en verwerking, zodat de vis zo vers mogelijk bij de klant wordt afgeleverd. Tijdens de verwerking wordt toegezien op het in stand houden van de koelketen. In de moderne visverwerkende bedrijven sturen computers de temperatuur van de verwerkings- en opslagruimtes aan. Een duidelijke routing en aparte ruimtes voor de verschillende handelingen, houden grondstoffen en eindproducten van elkaar gescheiden. Zo blijft de vis altijd onder optimale condities.

Visproducten worden van grondstof tot en met het moment dat ze het productiebedrijf verlaten, continue bemonsterd. Eigen laboratoria controleren de kwaliteit van de vis in alle fases van de verwerking. Zelfs de grondstoffen worden gecontroleerd en geregistreerd.

Maatschappelijke eisen

Tegenwoordig stellen afnemers eisen op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen zoals arbeidsomstandigheden of milieu. De Nederlandse visverwerkers voldoen aan die eisen door bijvoorbeeld technologische aanpassingen van het productieproces of door het gebruik van milieuvriendelijke verpakkingen en schoonmaakmiddelen.

Controle buitenland

Bij visaankopen in het buitenland controleren Nederlandse inkopers regelmatig de productieomstandigheden ter plaatse door de toeleveringsbedrijven te bezoeken. Ook deze moeten voldoen aan alle moderne kwaliteitseisen, of het nu voedselveiligheid of duurzaamheid betreft. Nederlandse inkopers bezoeken de kwekers of productiebedrijven en vragen om laboratoriumuitslagen van bijvoorbeeld het water dat in het productieproces wordt gebruikt of voeren zelf eenvoudige metingen uit. De feitelijke controle van het geleverde product vindt pas in Nederland plaats. Op basis van alle ervaringen selecteren



Freshness
from
Holland



Nederlandse visinkopers hun eigen toeleveranciers. Bedrijven of landen die niet de gewenste kwaliteit kunnen bieden, worden structureel overgeslagen.

Constance kwaliteit

Het doel van al deze inspanningen is de continuïteit van de visverwerkende bedrijven in Nederland te waarborgen. Een kwaliteitsmanager geeft een toelichting: "Wij hebben kennis van verse vis, de bewerking, de markt en de logistiek. We leveren een constant product op de afgesproken tijd. Wij sluiten met onze leveringen naadloos aan op het proces bij de klant. Alles klopt. Daarin zit onze kracht." ■

Richtlijn verse vis

Verse vis voldoet aan de onderstaande beschrijving. Dit is een richtlijn, niet alle eigenschappen komen altijd samen voor:

| Te beoordelen elementen | Goede kwaliteit | Te beoordelen elementen | Goede kwaliteit |
|-------------------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| UITERLIJK | | CONSISTENTIE | |
| Huid | <i>helder, glanzend, geen verkleuringen</i> | Spierweefsel | <i>stevig en elastisch, glad</i> |
| Ogen | <i>bol, doorsichtig netvlies, zwarte, glanzende pupil</i> | Buikvlies | <i>sluit volledig aan</i> |
| Kieuwen | <i>donkerrood of helderrood, helder slijm</i> | GEUR | |
| Spierweefsel | <i>blauwachtig doorschijnend glad, glanzend, geen verkleuringen</i> | Kieuwen | <i>fris, als zeewier</i> |

Zeeuwse mosselen: puur natuur

In Nederland is de mosselproductie afhankelijk van natuurlijke factoren zoals het klimaat, het beschikbare mosselzaad en de hoeveelheid voedsel in het water. De mosselhandel kan geen invloed uitoefenen op het natuurlijke proces, de aanwas van jonge mosselen. De Zeeuwse mossel is een puur natuur product.

Het komende mosselseizoen staat net als de afgelopen vier jaar in het teken van schaarste. De oorzaak is een verminderde aanwas van jonge mosselen en de ingrijpende vangstbeperkingen van de Nederlandse overheid. Volgens de eerste voorspellingen zal er dit seizoen 50 miljoen kilo mosselen op de markt komen.

Mosselen moeten onder alle omstandigheden koel bewaard blijven. De temperatuur van de omgeving mag nooit hoger zijn dan 7 °C.

Van zaad tot consumptie

In het voorjaar en de zomer vindt de voortplanting van mosselen plaats. Miljoenen larven zwemmen in de Nederlandse kustgebieden. Na een maand begint zich de schelp te ontwikkelen en zakt het mosselzaad naar de bodem. Zeeuwse mosselkwekers vissen het zaad op en zaaien het uit op kweekpercelen in de Waddenzee en Oosterschelde. Het mosselzaad groeit uit tot halfwasmosselen van 4 tot 5 cm. Deze halfwasmosselen worden na een jaar weer opgevisst en uitgezet op percelen waar het voedselaanbod optimaal is. Hier groeien de mosselen, totdat ze geschikt zijn voor consumptie. Ze zijn dan 6 tot 7 cm.

Kwaliteit

De kwaliteit van de mosselen wordt bepaald door zaken als:

UITERLIJK VAN DE SCHELP

onbeschadigde zwarte schelp

VISGEHALTE *mossel moet goed gevuld zijn*

KLEUR *roomwit tot lichtoranje*

GEUR *zeewierachtig*

SMAAK *lichtzilte mosselsmaak*

LEVENDIGHEID *te controleren door op geopende exemplaren te kloppen, de schelp moet zich dan sluiten.*

Verwerking en transport

Mosselen die gereed zijn voor consumptie worden opgevisst en uitgezet in zogenaamde verwaterpercelen. Dit zijn beschutte plaatsen in de Oosterschelde. Deze percelen hebben een harde en vlakke bodem. Dit is een goede ondergrond voor mosselen om zich op natuurlijke wijze te ontdoen van zand. De mossel filtert zichzelf als het ware schoon. De mosselen verblijven hier ongeveer een week, voordat ze worden overgebracht naar

een mosselproductiebedrijf, waar ze nogmaals worden verwaterd, ontrost, ontdaan van onregelmatigheden, gesorteerd en verpakt. Tijdens het hele proces blijven de mosselen gekoeld. De verpakte mosselen worden vervolgens via gekoeld transport zo snel mogelijk afgeleverd bij de klanten.

Constante controle kwaliteit

Kwaliteitscontrole is belangrijk bij een levend product als mosselen. Nederlandse overheidsinstanties controleren regelmatig de microbiologische kwaliteit van het water in de kweekpercelen en de verwaterbassins. Daarnaast worden monsters van de mosselen gecontroleerd op eventuele aanwezigheid van schadelijke stoffen als bacteriën, toxische stoffen of zware metalen. Gedurende het verwerkingsproces worden eveneens monsters genomen. De mosselbedrijven beschikken vaak over eigen laboratoria, zodat zij het proces van aan- tot en met afvoer zorgvuldig kunnen controleren. ■

Verpakking

Om tot een optimaal kookresultaat te komen, moeten mosselen zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Zij worden aangeboden in verschillende sorteringen:

grote mosselen

< 43 stuks per kilo

43-50 stuks per kilo

50-60 stuks per kilo

60-70 stuks per kilo

kleine mosselen

> 70 stuks per kilo



Freshness
from
Holland

Colofon

Vis Nieuws is een uitgave van het Nederlands Visbureau te Rijswijk, Nederland. Het Nederlands Visbureau verzorgt de collectieve promotie van en voor de Nederlandse vissector.

Vis Nieuws verschijnt in zes talen: Nederlands, Duits, Frans, Spaans, Italiaans en Engels.

Nederlands  Visbureau

Uitgever en redactie:

Nederlands Visbureau

Postbus 72

2280 AB RIJSWIJK, Holland

Tel.: + 31 70 - 33 69 655

Fax: + 31 70 - 39 52 950

E-mail: info@dutchfish.nl

Website: www.dutchfish.nl

Abonnementen:

Vis Nieuws wordt u drie maal per jaar gratis toegezonden.



Vis Nieuws wordt medegefinancierd met de steun van de Europese Unie.

