

N^o 1

7^e jaargang
april 2006

Vis Nieuws

Nederland onderscheidt zich door vishandel

Als we wereldwijd kijken naar de vangst en kweek van vis, dan speelt Nederland een bescheiden rol. Zouden we echter een wereldranglijst maken van de grootste exportlanden, dan staat Nederland op de negende plaats. En net buiten de top tien als het om import gaat.

Hoe ziet de wereldproductie van vis eruit en wat is de rol van Nederland daarin? Enkele cijfers op een rij.

Wereldwijd bedraagt de totale visvangst ongeveer 90 miljoen ton. China is verreweg de grootste producent en realiseert ongeveer 18,5 procent van de vangst. Peru, de Verenigde Staten en Indonesië volgen op grote afstand. Wereldwijd neemt de visvangst iets af. Zo bedroeg het totaal in 1997 nog 94 miljoen ton.

Vangsten van enkele landen in miljoen ton

China	16,5
Peru	6
Verenigde Staten	5
Indonesië	4,7
Noorwegen	2,5
IJsland	2
Nederland	0,6

De viskweek stijgt en ligt op wereldniveau rond 42 miljoen ton. Hiermee draagt kweek ongeveer 32 procent bij aan de productie. De verwachting is dat het aanbod en de diversiteit van gekweekte vissoorten verder zal stijgen.

Hoeveelheid kweekvis in miljoen ton

Tilapia	1,6
Zalm	1,2
Garnalen	1,8
Mosselen	2,8
Oesters	4,5
Coquilles	1,2

Samen zorgen vangsten en kweek voor een beschikbaar visaanbod van 130 miljoen ton op jaarbasis. Van deze vis is 80 procent bestemd voor menselijke consumptie. Het deel dat niet bestemd is voor menselijke consumptie (visolie en vismeel) neemt geleidelijk af. De helft van de vis wordt vers verkocht. Daarnaast wordt 27 procent bevroren, 10 procent gerookt of gedroogd en 11 procent als conserven aangeboden. Het percentage vers en diepgevroren vis stijgt de laatste jaren enigszins.

Vervolg op pagina 2



Freshness
from
Holland

Inhoudsopgave

Nederland onderscheidt
zich door vishandel **1**

Vangstafspraken 2006 **2**

Nijlbaars **3**

Bezoek Nederlandse
vishandelaren
en -producenten op ESE **4**

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

Afhankelijk van invoer

Als handelsblok is de Europese Unie de grootste invoerder van vis. De afhankelijkheid van invoer voor consumptie in de EU-markt is zeer hoog. De totale Europese markt is ongeveer 14 miljoen ton groot. Hiervan komt 6 miljoen ton van aanlandingen in de EU. De overige 8 miljoen ton wordt ingevoerd uit landen buiten de EU. Tien jaar geleden bedroeg de markt nog 11 miljoen ton. Er is dus sprake van een groei van ruim 25 procent. De aanlandingen zijn in de afgelopen tien jaar bijna gelijk gebleven. Dat betekent dat de groei in de markt voor een belangrijk deel komt door de invoer.

Nederland is een echt doorvoerland. Het merendeel van de vis die in ons land is verwerkt, gaat naar het buitenland. Nederland heeft als het gaat om kweek en aanvoer, met uitzondering van

enkele pelagische soorten, geen wezenlijke rol op wereldniveau. Nederlanders zijn wel belangrijke spelers op het gebied van de handel. Hierbij spelen de haven van Rotterdam en de luchthaven Schiphol een grote rol. Daarnaast is handelen een vak dat Nederlanders van oudsher goed beheersen.

Een kwart van de Nederlandse vis wordt aangevoerd door de eigen vloot. De overige driekwart is afkomstig van importen. Van alle vis wordt 80 procent buiten Nederland afgezet. Daarmee is Nederland een van de weinige netto exporteurs in Europa, omdat we meer uitvoeren dan invoeren. Van de export gaat ongeveer 80 procent naar Europese landen.

Bron: Inleiding voorzitter Visfederatie, drs. G. Pastoor, 'De vissector in beweging, wat doet de handel?'



*Freshness
from
Holland*

Inspiratie



Vis is bij uitstek een product dat uitdaagt tot creativiteit. Denk aan de groeiende variatie in ons aanbod en de vele bereidingsmogelijkheden van vis.

Ieder jaar zien we op de

ESE in Brussel nieuwe visproducten. Het aanbod lijkt onuitputtelijk door de creativiteit van visproducenten. Het maakt deze internationale vakbeurs tot een bron van inspiratie. Uiteraard zal ook de Nederlandse vissector dit jaar weer ruim vertegenwoordigd zijn.

Door de onder druk staande eigen aanvoer zoeken Nederlandse vishandelaren naar alternatieven, bijvoorbeeld door meer te importeren. Nederland behoort wereldwijd tot de grootste im- en exporteurs van vis. Driekwart van het aanbod vis is afkomstig uit importen. Van alle vis wordt 80 procent buiten Nederland afgezet. Hiermee is Nederland een van de weinige netto exporteurs in Europa. Dat wil zeggen dat we meer vis uitvoeren dan invoeren. Ook het aanbod uit de aquacultuur groeit. Viskwekers slagen erin om niet alleen meer vis, maar ook meer verschillende soorten aan te bieden. Nieuwe vissoorten als tilapia, pangasius en nijlbaars hebben inmiddels een belangrijke positie veroverd bij de Europese consument.

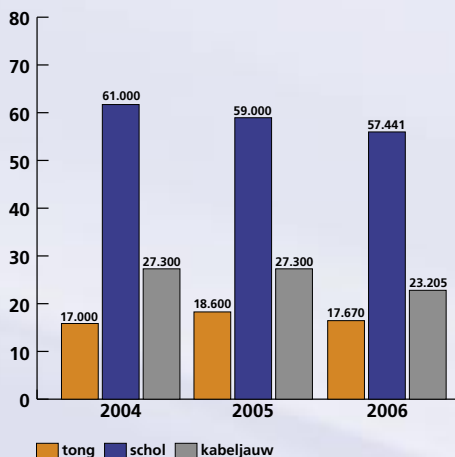
Naast het exotische aanbod, heeft Nederland nog steeds een unieke positie met eigen producten als tong en schol. Onlangs reikte het Nederlands Visbureau prijzen uit aan Italiaanse kinderen die hadden gereageerd op onze oproep om een tekening te maken van prinses Scholletje en het leven in de zee. Deze prinses staat al enkele jaren centraal in onze Italiaanse scholcampagne, gericht op gezinnen met jonge kinderen. Zij zien schol als een goed, gezond en graatarm product, ideaal voor kinderen. Prinses Scholletje blijkt een goede bekende van de kinderen, gezien de grote respons en de prachtige tekeningen die we ontvingen. Helaas kunnen we u niet al die creatieve inzendingen laten zien, maar de kinderen hebben zich bijzonder laten inspireren door prinses Scholletje en het leven in de zee.

Tilly Sintnicolaas
Directeur

Vangstafspraken 2006

TACs 2004, 2005 en 2006

x ton



De afspraken tussen Europese visserijministers over de hoeveelheden vis die vissers in 2006 mogen vangen, zijn voor de Nederlandse platvissector bevredigend. Nederlandse vissers hebben regelmatig aangespoord tot een meerjarenplan met minder wisselingen van de totaal toegestane vangsten, de zogenaamde TAC. Zij vinden een stabiele aanvoer belangrijk voor een gezonde Nederlandse visverwerkende industrie. Voor Nederland zijn vooral de platvissoorten van groot economisch belang. In 2006 mogen Europese vissers iets minder platvis vangen, maar er is geen sprake van grote schommelingen. De TAC voor tong in de Noordzee is 5 procent lager dan in 2005 en gedaald naar 17.670 ton. Schol gaat omlaag van 59.000 naar 57.441 ton. Dat is een daling van 3 procent. Voor de andere platvissoorten in de Noordzee, zoals tarbot, griet en tongschar is de TAC verlaagd met 5 procent.

De TAC voor kabeljauw daalt met 15 procent, omdat de stand achterblijft bij het verwachte herstel.

Blauwe wijting

Ook de pelagische visserij wordt ingeperkt. De haring-TAC daalt met 15 procent naar 454.751 ton. Horsmakreel blijft gelijk op 137.000 ton. De makreel-TAC is vastgesteld op 415.824 ton. De TAC voor blauwe wijting daalt aanzienlijk naar 600.000 ton. De Nederlandse trawlvloot heeft ooit de visserij op blauwe wijting ontwikkeld. Als een van de weinige Europese lidstaten investeert Nederland in onderzoek naar deze vissoort. Ook heeft de trawlersector zich vorig jaar ingezet voor een uniek akkoord over de verdeling van blauwe wijting tussen de EU, Noorwegen, Faeröer en IJsland. Hiermee leveren Nederlandse trawlers een belangrijke bijdrage aan een duurzame visserij op blauwe wijting.

Total Allowable Catch

Op grond van biologische adviezen bepalen Europese visserijministers ieder jaar de maximale hoeveelheden van de commerciële visbestanden die vissers mogen vangen, de Total Allowable Catch (TAC). Deze TACs worden onderverdeeld in nationale quota. TACs en quota dragen mede bij aan het instandhouden en veiligstellen van visbestanden.

Nijlbaars

Koning van Afrikaanse vissen

De Europese markt groeit. Deze groei wordt onder meer gedragen door de invoer van nieuwe soorten zoals pangasius en nijlbaars. Beide soorten slaan goed aan bij de Europese consument. De EU-markt voor nijlbaars ligt ergens rond de 56.000 ton filet per jaar. Pangasius is gestegen naar 40.000 ton filet.

De nijlbaars (*Lates niloticus*), ook wel victoriabaars genoemd, is een echte roofvis. Deze zoetwatervis dankt zijn naam aan het feit dat hij ooit is uitgezet in het Victoriameer in Centraal-Afrika. De vis voelde zich hier zo goed thuis, dat hij de overige vissoorten ter plaatse verdreef en nu volop in het meer voorkomt. Inmiddels is de nijlbaars uitgegroeid tot een belangrijk exportproduct.



*Freshness
from
Holland*

Uiterlijk

De nijlbaars is de grootste zoetwatervis van Afrika. Daarom heeft hij de bijnaam koning der Afrikaanse vissen. De nijlbaars kan een gewicht van 80 kg bereiken en wel twee meter worden. De vis heeft een bruingroene rug en een witte buik. De flanken zijn zilverachtig.

Verkrijgbaarheid

Nijlbaars is het hele jaar verkrijgbaar. Door zijn structuur en smaak is nijlbaars een goede vervanger voor soorten als kabeljauw, tilapia en schelvis. De meeste nijlbaars wordt gefileerd en diepgevroren geëxporteerd.

Smaak

Volgens kenners is nijlbaars een zoetwatervis met excellente, culinaire mogelijkheden. Het is een stevige vis met een fijne smaak. De geur van verse nijlbaars is neutraal, fris-zoet. In Afrika wordt de vis gedroogd, gezouten en gerookt. In West-Europa wordt hij vooral als filet op de markt gebracht. De stevige filets lenen zich voor alle vormen van bereiding zoals stoven, bakken, grillen en frituren.

Italiaanse tekenwedstrijd Schol, de blauwe prinses

In Italië kopen vooral vrouwen met jonge kinderen schol. Zij zien scholfilet als een gemakkelijk, graatloos en gezond product. Bovendien vinden kinderen schol erg lekker. De scholcampagnes van het Nederlands Visbureau in Italië richten zich dan ook op deze doelgroep.

In 2003 werd in Italië de campagne Schol de Blauwe Prinses geïntroduceerd. Vorig jaar werd een tekenwedstrijd aan deze actie toegevoegd. Via advertenties in verschillende bladen werd aan kinderen gevraagd om een tekening te maken van Prinses Scholletje en het leven in de zee.

De wedstrijd was een groot succes. Meer dan 1.800 kinderen stuurden hun tekening in. Aan de jury de moeilijke opdracht om hieruit de beste te kiezen. In februari jl. werden per leeftijdscategorie drie winnaars uitgenodigd voor een feestelijke prijsuitreiking in Genua.

De winnende tekeningen zijn te vinden op de site www.principessaplatessa.it onder il concorso/i vincitori.



Alexander, vijf jaar, won met deze tekening de hoofdprijs. Hij is met zijn ouders uitgenodigd om in Nederland persoonlijk kennis te maken met de platvissector.



Bezoek Nederlandse vishandelaren en -producenten op ESE

De European Seafood Exposition (ESE) behoort wereldwijd tot de grootste visvakbeurzen. Producenten en handelaren van vis en visproducten uit meer dan 100 landen ontmoeten elkaar ieder jaar in Brussel. Ruim 1.200 bedrijven tonen hier hun producten en diensten.

Holland Paviljoen

Een deel van de Nederlandse deelnemers aan de ESE is gevestigd in het Holland Paviljoen in hal 6. Deze deelnemers staan hieronder vermeld.

9-11 mei Brussel

De ESE vindt dit jaar plaats van 9 tot en met 11 mei. De openingstijden zijn als volgt:
 9 mei van 10.00 tot 18.00 uur
 10 mei van 10.00 tot 18.00 uur
 11 mei van 10.00 tot 16.00 uur

Ontvangst Holland Paviljoen

Op dinsdag 9 mei van 17.00 - 19.00 uur bent u van harte welkom in de stand van het Nederlands Visbureau in het Holland Paviljoen. Als onze gast kunt u onder het genot van een hapje en drankje kennismaken met vertegenwoordigers van de Nederlandse vishandel en visindustrie.



Deelnemers	Stand	Deelnemers	Stand
A.C.V. <i>Verse kweekvis uit Turkije, zeebaars en zeebrasem (dorade). Heel, panklaar en filets.</i>	1004	Nederlands Visbureau <i>Promotie van Nederlandse visproducten. Het assortiment Nederlandse visproducten is uniek en uitgebreid. Het bestaat uit eigen producten, vis geïmporteerd uit alle delen van de wereld en gekweekte vis.</i>	1201
Bertus-Dekker Seafood <i>Hele assortiment platvis, vers en diepgevroren.</i>	1102	Neptunus <i>Gespecialiseerd in haringproducten.</i>	1002
Bond Seafood <i>Diverse noviteiten op het gebied van gerookte artikelen, maatjesharing en gemaksproducten.</i>	1101	Ocean Fish <i>Schol, schar, roodbaars, kabeljauw, koolvis, pangasius, victoriabaars, licht gezouten filets, gepaneerde en portion control producten.</i>	1005
Evimare Fish <i>Diepgevroren pelagische vis en witvis, zoals makreel, haring, sardines, heek en hoki.</i>	1106	Platvis Holland <i>Producent van huismerken, verpakker van A-merken van vele soorten visfilets voor catering en retail. Gespecialiseerd in naturel (onbewerkte) en gepaneerde filets.</i>	1109
The Fish Company <i>Diverse soorten platvis, pelagische vis, inktvis en zoetwatervis, gepaneerde producten. Alles diepvries, verpakt in bulkverpakkingen en/of consumenteneenheden.</i>	1203	S.G.S. <i>Kwaliteitszorg in de gehele visketen wereldwijd.</i>	1105
Flevoland Fish Export <i>Naast standaard assortiment (filets en gepaneerde producten) een toegevoegde waarde assortiment van maaltijden en maaltijdcomponenten op basis van diverse vissoorten.</i>	1009	Piet Verwijs - Van der Endt <i>Gespecialiseerd in kreeft, oesters en mosselen.</i>	1006
Froconsur <i>Professioneel handelshuis gespecialiseerd in de im- en export van diepgevroren vis, schaal- en schelpdieren.</i>	1003	Visscher Seafood <i>Alle Noordzeevis. Gespecialiseerd in tong, schol en kabeljauw. Verse zalm direct uit Noorwegen wordt in eigen productie verwerkt tot zalmfilet of -porties.</i>	1001
Hokkai Suisan / Hokkai Trading <i>Eigen productie, distributie en home-delivery van topkwaliteit Japanse visspecialiteiten. Im- en export van Oosterse visdelicatessen.</i>	1108	Welmar Europe <i>Productie en distributie van 'value added' Noord Atlantische vis en visproducten zoals wilde zalm uit Alaska, Alaska pollack, Atlantische kabeljauw en yellowfin sole.</i>	1008

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 zeven talen: Nederlands, Duits, Frans, Spaans, Italiaans, Engels en Pools.


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 mede gefinancierd met de steun van de Europese Unie.