

N<sup>o</sup> 3

8<sup>e</sup> jaargang  
november 2007

# Vis Nieuws

## Nederlandse vissers en kwekers dragen bij aan herstel palingstand

Nederlandse vissers en kwekers starten projecten die bijdragen aan het herstel van de aalstand.

Met 0,6 procent van de totale kweek in Europa, zullen Nederlandse kwekers nooit zulke grote hoeveelheden vis produceren als elders in de wereld. Zij kunnen niet concurreren op prijs, wel op kwaliteit. Daarom focussen zij op duurzame en vraaggestuurde productie.

### Onderzoek

Samen met wetenschappelijke instellingen onderzoeken de viskwekers en vissers welke



Voor de kweek van aal zijn kwekers afhankelijk van glasaal, maar de instroom hiervan neemt steeds meer af. De Nederlandse viskwekers en vissers willen zelf bijdragen aan het herstel van de aalstand door passende maatregelen te treffen.



*Freshness  
from  
Holland*

### Inhoudsopgave

Nederlandse vissers en kwekers dragen bij aan herstel palingstand **1**

Langoustine: vis voor fijnproevers **2**

Nederlanders vissen meer op langoustines **3**

Eerste maatschappelijk jaarverslag Nederlandse vissector **4**

Zoekt u informatie over Nederlandse visleveranciers en hun producten, kijk dan op [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl).

verbeteringen gunstig zijn voor het herstel. Zij verwachten dat aanpassingen aan gemalen en waterkrachtcentrales onder andere nodig zijn om paling een meer veilige doorgang van en naar zee te bieden. Om meer duidelijkheid te krijgen over het leven en de trek van paling worden kleine alen gemerkt en teruggezet in meren en rivieren.

Daarnaast gaan kwekers glasaal die in de winter in Zuid Europa wordt gevangen, opkweken tot jonge volwassen aal. Van deze paling wordt 60 procent vervolgens uitgezet in de Nederlandse wateren. Verwacht wordt dat deze aanpak er voor zorgt dat de overlevingskans van de aal in de vrije natuur wordt vergroot van slechts 10 naar 80 procent.

*Journalisten worden door palingkweker De Rijpelaal geïnformeerd over maatregelen van de Nederlandse vissector voor het herstel van het palingbestand.*

© Fotoburo Brabant

# Langoustine: vis voor fijnproevers

In Europa wordt al langer op langoustines of Noorse kreeftjes (*Nephrops norvegicus*) gevestigd. Maar Nederlandse vissers tonen pas sinds enkele jaren belangstelling voor deze kleine kreeftensoort.

Langoustines worden maximaal 25 cm lang en hun lengte verschilt per visgrond. Deze kreeftjes zijn afhankelijk van hun leefgebied roze-oranje tot oranje van kleur met donkere vlekken op de scharen. Vaak wordt de langoustine verward met de grote garnaal, de gamba. Vooral als alleen de staarten worden verkocht, zijn ze moeilijk van elkaar te onderscheiden. De langoustine is gemakkelijk herkenbaar aan zijn lange, dun gerekte scharen en vooruitstekende stekels en voelsprietten op zijn kop. De scharen zijn bovendien verschillend van opbouw.

## Leefgebied

Langoustines hebben een groot leefgebied. Ze leven in de Oostelijke Atlantische Oceaan, rond IJsland, Noorwegen en de Faeröer Eilanden tot aan Noordwest Afrika en in de Middellandse Zee. Maar door de verandering van de temperatuur van het zeewater komen ze steeds meer voor in de vangstgebieden van Nederlandse vissers. Deze schaaldieren leven tot een diepte van 800 meter op modderige slibbodems. Met hun scharen graven zij een ondergronds gangensysteem. De dieren verlaten pas tegen de avond hun holletjes om voedsel te zoeken. In de tijd tussen het afzetten van de eieren en het uitkomen van de larven (van de vroege herfst

tot de late lente van het jaar daarop) verbergen de vrouwelijke dieren zich in de gangen. In deze periode laten zij zich ook minder goed vangen.

## Verkrijgbaarheid

Langoustines werden niet altijd gewaardeerd. Tot het einde van de vorige eeuw werden de schaaldieren nog als onwelkome bijvangst overboord gegooid. Inmiddels is het een heel populair product, vooral in de horeca. Langoustines worden beschouwd als een lekkernij voor bijzondere gelegenheden om hun zachte, wat zoetige smaak. Het visvlees is mager. Langoustines worden het hele jaar aangevoerd. In de handel zijn de periodes voor Pasen en Kerst erg druk.

Nederlandse vissers proberen zoveel mogelijk de schaaldieren intact aan te voeren, vers op ijs. Dat stelt extra eisen aan het vissen, omdat de schaal en scharen van de kreeft niet mogen breken in de netten en aan boord. Van beschadigde langoustines worden alleen de staarten verhandeld.



## 'Matjes on ice'

Traditioneel is bij maatjesharing alle aandacht gevestigd op de start van het seizoen, de zomerperiode. Men zou bijna vergeten dat maatjesharing ook in de winter goed te eten is, want deze lekkere en gezonde vis is het hele jaar door verkrijgbaar.

Maatjesharing is maagdelijke haring (zonder hom en kuit) met een hoog vetgehalte en wordt gevangen in de periode mei tot en met juli. Vroeger werd maatjesharing gegeten op het moment dat de vis werd aangevoerd, namelijk in de zomer.

Maar door de goede verwerking en opslag is maatjesharing tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar. Om consumenten daarop te attenderen, organiseert het Nederlands Visbureau in Duitsland een landelijke campagne 'Matjes on Ice' met als doel extra aandacht te vestigen op de consumptie van maatjesharing in de winter. De Nederlandse

maatjesharing is een echt natuurproduct. Want na het kaken wordt alleen zout toegevoegd. En omdat de haring tot vlak voor het moment van consumptie ingevroren is, spreken we dus met recht over 'Matjes on Ice'.



Freshness  
from  
Holland

## Klein en onderscheidend



In verhouding tot de omringende landen voeren Nederlandse vissers een beperkte hoeveelheid vis aan. De productie van de Nederlandse viskwekerijen neemt weliswaar toe, maar is nog altijd gering

in verhouding tot de rest van Europa. Nederland onderscheidt zich door kwalitatief hoogwaardige producten, die op een maatschappelijk verantwoorde manier zijn geproduceerd. In deze nieuwsbrief kunt u meer lezen over Nederlandse projecten op het gebied van duurzaamheid in de vissector.

Nederlandse viskwekers proberen bijvoorbeeld de marktwaarde van hun product te vergroten door extra zorg te besteden aan milieu, natuurbeheer en dierenwelzijn. Nederlandse vissers zetten zich in om het verbruik van brandstof te verlagen en bijvangst te verminderen. De vishandelaren stellen daarnaast gedragscodes op om goede afspraken te kunnen maken met de wereldwijde toeleveranciers voor de levering van duurzaam geproduceerde vis.

Dit zijn slechts enkele initiatieven van de Nederlandse vissector op weg naar een duurzamere visserij en visproductie. Meer voorbeelden staan in het eerste jaarverslag over maatschappelijk verantwoord ondernemen van de Nederlandse vissector, dat onlangs verscheen. Met dit jaarverslag maken Nederlandse ondernemers duidelijk hoe zij invulling geven aan een duurzame productie, zodat ook toekomstige generaties kunnen blijven genieten van een gezond en lekker product als vis.

Een van die gezonde producten is maatjesharing. Traditioneel wordt deze vette vis vooral in de zomer gegeten. Daarom is het Nederlands Visbureau in Duitsland een campagne gestart om consumenten erop te attenderen dat deze lekkernij ook in de winter heerlijk smaakt.

Mariëtte Vermeer  
Directeur

# Nederlanders vissen meer op langoustines

In Europa is Nederland een kleine speler voor wat betreft de aanvoer van langoustines. De quota en aanvoer van schepen uit Engeland, Schotland, Frankrijk, Ierland en Denemarken zijn veel groter. Ook België heeft met 1472 ton een bijna twee keer zo groot quotum dan Nederland (758 ton). Nederlandse schepen mogen nu wel iets meer langoustine aanvoeren doordat zij visrechten hebben geruild.



De eigen aanvoer van verse langoustines is voor de Nederlandse handel een welkome aanvulling. “We proberen een zo breed mogelijk assortiment aan te bieden. De kwaliteit, kleur, grootte en smaak van langoustines varieert per vangstgebied. Zo voeren Ierse vissers langoustines aan die veel meer oranje zijn dan de langoustines die door de Nederlanders worden aangeland. Ook de grootte verschilt. Spaanse handelaren geven bijvoorbeeld de voorkeur aan grote langoustines. In Frankrijk prefereert men een iets kleinere soort. Met een breder assortiment kunnen we op alle wensen van

onze afnemers inspelen,” aldus een handelaar gespecialiseerd in deze schaaldieren.

Het grootste deel van de langoustines wordt vanuit Nederland geëxporteerd naar Spanje, Italië en Frankrijk. “Dat is jammer,” vindt een visser. “Onbekend maakt onbemind. Nederlandse consumenten weten niet wat ze missen. Langoustines smaken heerlijk.”

De Nederlandse belangstelling voor het vissen op langoustines ontstond ongeveer tien jaar geleden.



*Freshness  
from  
Holland*

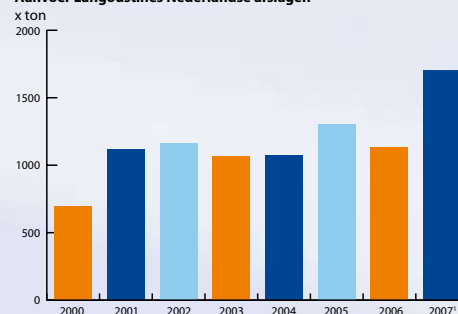
Onder druk van de afnemende vangsten en dalende quota -eerst voor kabeljauw, later voor platvis- zochten innovatieve Nederlandse vissers naar alternatieven. De vissers bouwden hun schepen om en gingen gericht vissen op deze soort. De afslagen in het noorden van Nederland hebben zich inmiddels gespecialiseerd in deze schaaldieren.

De vangst toont een stijgende lijn. De vissers realiseren zich echter dat er een grens zit aan deze groei. Toekomstige ontwikkelingen worden daarom niet gezocht in het vergroten van de aanvoer, maar in het verbeteren van de kwaliteit. Efficiëntere verwerking zowel aan boord als op de wal, betere koeling en een kortere doorlooptijd moeten resulteren in een betere kwaliteit, dat wil zeggen een verser product met minder schade door breuk in de schaal of scharen.

Enkele vissers hebben een aanvraag ingediend om te beoordelen of zij aan de eisen kunnen voldoen voor MSC-certificering. Veel betrokken vissers en handelaren vinden dit, met het oog op toekomstige ontwikkelingen in de markt, een belangrijk keurmerk.



Aanvoer Langoustines Nederlandse afslagen



\*Op basis van de aanvoer tot en met augustus 2007 schat het LEI dat de aanvoer van langoustines op de Nederlandse afslagen in 2007 rond de 1600 tot 1700 ton zal bedragen.



*Freshness  
from  
Holland*

## Eerste maatschappelijk jaarverslag Nederlandse vissector

Op 26 september jongstleden overhandigde Jan Odink, de voorzitter van het Productschap Vis, het eerste maatschappelijke jaarverslag van de Nederlandse vissector aan minister Donner van Sociale Zaken en Werkgelegenheid. Initiatieven op het gebied van vangst, kweek, verwerking, handel en verkoop illustreren hoe de gezamenlijke Nederlandse visketen inspeelt op de groeiende vraag naar een duurzame visserij en visproductie.

Jan Odink: "Het belang van een duurzame visserij en visproductie groeit. De consument wil steeds vaker weten waar en op welke wijze vis wordt gevangen of gekweekt. De roep om als sector hierover te communiceren wordt steeds groter. Dat vormt een enorme uitdaging voor de hele sector om op verantwoorde wijze invulling te geven aan de vangst, kweek, verwerking, handel en verkoop van een goed en gezond product."



© Fotoburo Brabant

### Bestellen maatschappelijk jaarverslag

Wilt u meer weten? Het maatschappelijk jaarverslag van de Nederlandse vissector is verschenen in het Nederlands en het Engels. U kunt het downloaden van de website [www.pvis.nl](http://www.pvis.nl) of een exemplaar aanvragen via [pvis@pvis.nl](mailto:pvis@pvis.nl).

## 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](mailto:info@dutchfish.nl)  
Website: [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

### Abonnementen:

Vis Nieuws wordt u minimaal drie maal per jaar digitaal toegezonden. Voor een gratis abonnement kunt u zich aanmelden via [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl).



Vis Nieuws wordt mede gefinancierd met de steun van de Europese Unie.

## Vis Nieuws digitaal

Met ingang van 2008 wordt Vis Nieuws digitaal onder onze lezers verspreid. Hierdoor kunnen wij u sneller van actuele berichten voorzien. Uiteraard is digitale post ook een stuk milieuvriendelijker. Wij dragen graag ons steentje bij. U ook?

Wilt u regelmatig geïnformeerd worden over ontwikkelingen in de Nederlandse vissector? Geef dan uw emailadres door via onze site [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl) of per email: [info@visbureau.nl](mailto:info@visbureau.nl).