

Bewust kiezen voor DUURZAME PRODUCTEN UIT ZEE

Welke vragen stel je aan de visboer?

Als we een wijntje kopen, kiezen we bewust voor land van herkomst, het wijndomein en de druivensoort. Sommigen gaan specifiek voor een bio- of fair trade label op de fles. Ook bij groenten en fruit kijken we meer en meer naar de kleine lettertjes op het etiket, en laten we appels uit Chili bewust in het schap liggen. Maar als we naar de vismarkt gaan, kiezen we helemaal niet zo bewust. We gaan meestal voor een soort die we kennen én lekker vinden. Zolang de vis er vers uitziet en de prijs betaalbaar. Toch is het ook voor vis en zeevruchten belangrijk stil te staan bij de kleine lettertjes (als ze al op het etiket vermeld staan natuurlijk).

Nancy Fockedeij

WELKE SOORT KOOP IK? EN IS DIE NIET BEDREIGD?

Het lijkt een triviale vraag, maar als het op duurzaamheid aankomt is het erg belangrijk om precies te weten welke soort je koopt. Handelaars zijn verplicht om de officiële handelsbenaming en wetenschappelijke (Latijnse) naam te vermelden. In viswinkels en restaurants is dit voor tong, zeeduivel, paling, heilbot, roggen of scampi bijvoorbeeld vaak niet het geval. Bij gefileerde "rog" heb je geen garantie dat je niet een van de bedreigde roggensoorten aankoopt. Als er "gebakken tongetjes" op de menukaart staan, verwacht je kleine exemplaren van de (duurdere) gewone tong *Solea solea* maar geen goedkopere soort als tongschar, witje of Franse tong. Uit controles met DNA-tests door Oceana (2015) bleek de vis in Brusselse restaurants in een op de drie gevallen verkeerd gelabeld (bewust of onbewust).

KAN MIJN LEVERANCIER DE OORSPRONG GARANDEREN?

Traceerbaarheid in de volledige visketen – van bord tot schip of kwekerij – is absoluut noodzakelijk bij vis, schaal- en schelpdieren. Niet alleen om de risico's te beperken in het geval van een voedselvergiftiging. Je moet ook garantie krijgen over de correcte productiemethode (wildvangst/kweek) en het voldoen aan diverse reglementeringen.

Zeker in Europa wint de strijd tegen illegale, ongemelde en ongereguleerde visserij aan belang, maar dat is nog niet overal ter wereld het geval. Vermijd daarom producten waarvan de visserij- en kweekomstandigheden onbekend of bedenkelijk zijn, en koop geen vis of garnalen van recreatieve vissers. Dat is trouwens verboden!

DE GROOTTE: EEN DUURZAAMHEIDSCRITERIUM

Let erop enkel volwassen dieren te kopen. Zij hebben de geslachtsrijpe grootte bereikt en dus al minstens een keer de gelegenheid gehad om zich voort te planten. Voor veel soorten is de wettelijke commerciële maat helaas lager ingesteld dan de grootte bij geslachtsrijpheid. Zo mag kabeljauw uit het Engels Kanaal wettelijk verkocht worden vanaf 35 cm, terwijl ze pas geslachtsrijp zijn op 59 cm (mannetjes) en 70 cm (vrouwtjes). Voor de meeste kweekvis is lengte geen probleem, aangezien hun voortplanting verzekerd wordt d.m.v. broedhuizen.

WAAR KOMEN DE EXEMPLAREN PRECIES VANDAAN?

Een soort kan niet los worden gezien van zijn stock of bestand en het beheer ervan. Het is dan ook belangrijk te weten waar precies

de vis gevangen is, uit welke stock ze komt en wat de status is. Sommige stocks zijn erg verzwakt (aankoop af te raden), terwijl andere nog (of terug) gezond zijn.

WELKE VISTECHNIEK WERD GEBRUIKT?

Bepaalde vis- en kweektechnieken berokkenen meer schade aan het milieu. De ene vistechniek leidt tot aanzienlijke bijvangsten van jonge vis of ongewenste soorten en verlies van habitat, terwijl andere vistechnieken selectiever zijn en weinig bodembetroering veroorzaken. Informeer je goed, en vraag in de viswinkel naar de productiemethode die aan jouw vereisten voldoet.

GAAN VOOR EEN ECOLABEL?

Vind je dit allemaal te ingewikkeld? Kies dan voor vis met een ecolabel, door een onafhankelijke gecertificeerde organisatie toegekend (MSC, ASC en Biolabel). In de EU is het sinds 2014 verplicht om bij alle vis uit de Noordoost-Atlantische Oceaan het exacte vangstgebied en de gebruikte vistechniek op het etiket aan te duiden. Voor niet-Europese producten is zulke gedetailleerde informatie vaak moeilijker of niet te verkrijgen. Door er expliciet naar te vragen bij de visboer, draag je bij aan het verbeteren van de aangeboden informatie over het product.



Kies als consument voor het meest duurzame product uit het aanbod. Informeer je goed. De Vis en zeevruchtengids (www.zeevruchtengids.org) kan je daarmee helpen. © Ethic Ocean – VLIZ