

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



MD

Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht naar objectieve informatie over duurzame visserij en visconsumptie.

BIJVANGST: TERUGGOOIEN OF OPETEN?

Bij een selectieve visserij wordt betracht om naast de doelsoort(en) geen enkel ander zeedier onopzettelijk te doden. Dit zou het ultieme doel moeten zijn van elke visserij. Daarom zet het nieuwe Europese visserijbeleid vanaf 2013 sterk in op het verminderen van die "bijvangst". Dat dit de Belgische visserij niet ongemoeid zal laten, is een open deur intrappen. Hier wordt immers nog steeds overwegend gewerkt met de weliswaar zeer efficiënte, maar tegelijk ook zeer onselectieve boomkor voor het vangen van voornamelijk tong en pladijs. Onze visserijsector heeft in 2011 met het "Convenant Duurzame Visserij" alvast de intentie gegeven om in de nabije toekomst duurzamer te gaan werken, o.a. ook voor wat betreft het verminderen van de bijvangst. In afwachting kan een toevallig meegevangen hondshaaitje, schar of steenbolk, etc. – in plaats van halfdood overboord te worden gezet – evengoed bijdragen aan de besomming voor de visser. Nu nog de consument overtuigen!



■ Hondshaai (foto), schar, schartong, bot, steenbolk (inzet boven) of horsmakreel zijn bij ons culinair niet zo bekend. Hierdoor krijgt de visser er geen goede prijs voor betaald. Stuk voor stuk zijn het nochtans lekkere vissoorten die in het buitenland wel zeer gegeerd zijn (Niels Daan/RIVO)

VIS WEGGOOIEN, DAT IS ZONDE

Bij het vissen met de boomkor (een sleepnet opgehouden door een metalen 'boom') is 40-75% van het totale vangstgewicht bijvangst. Bij de garnaalvisserij kan de ongewenste bijvangst zelfs oplopen tot 85-90% van het gewicht. Er wordt al duchtig geëxperimenteerd met technische aanpassingen om de boomkor selectiever te maken (o.a. door het toepassen van ontsnapingsvensters, grote mazen in de rug van het net, elektrisch vissen, ...) én om de ongewenste bijvangst zo snel mogelijk (levend) terug overboord te krijgen. Maar toch is er nog heel wat werk aan de winkel in de Belgische visserij.

Naast niet-eetbare zeesterren, kwalen enz. bestaat de bijvangst ook uit vissen die te klein zijn (lees: nog onvolwassen) om – volgens de legale voorschriften m.b.t. de vereiste minimummaat – legaal te mogen worden aangeland. Deze vis moet worden teruggegooid, ook al is ze dood of ten dode opgeschreven. Deze regel werd destijds ingevoerd met nobele bedoelingen, i.e. om de visserij op té jonge exemplaren te vermijden en de voortplanting op termijn niet in gevaar te brengen. In de netten zit ook vis die wel degelijk voldoet aan de minimumvoorschriften qua lengte, maar waar in de vismijn een lage tot zeer lage prijs voor wordt betaald. Omdat het niet interessant is je visruim met dit soort vis te vullen, gaat ze doorgaans overboord, meestal dood...

EEN "OPVANGNET" VOOR VERSTOTEN VIS...

Als deze vissoorten op een bepaald moment toch door meerdere vissers worden aangeland op de veiling, is de kans groot dat ze in de "opvang" terechtkomen. Dit is een voor de lidstaten niet verplicht te implementeren en straks verdwijnende, Europese socio-economische maatregel. Deze "opvang" staat, voor visserijproducten die de minimumprijs niet halen, toe dat ze aan de markt onttrokken ("opgehouden" zegt men) worden. De visser krijgt een minimumbedrag uitbetaald om enigszins tegemoet te komen aan de gemaakte kosten. En de vis wordt vernietigd of verwerkt in vismeel, honden- en kattenvoer.

DE WEEK VAN DE ZEE HERWAARDEERT BIJVANGSTSOORTEN

Zonde toch?! In het voorjaar komt bijvoorbeeld veel aangevoerde hondshaai, schar, bot en steenbolk in de opvang terecht. Zo werd in maart 2011 bijna een derde van de door de Belgen aangelande schar (16 ton) of in april 2011 meer dan een kwart van de hondshaai (17 ton) aan de markt onttrokken. In mei 2011 werd nog 18 ton vis (vnl. hondshaai, schar en bot) vernietigd of verwerkt in diervoeding.

Niet dat ze niet lekker zijn, deze vissen... maar het zijn soorten die wat vergeten worden op menukaarten van restaurants en in de populaire kookboeken. Ondergewaardeerd, onbemind en ongeliefd: onterecht! Probeer zelf eens creatief aan de slag te gaan met ondergewaardeerde bijvangstsoorten zoals schartong of horsmakreel bijvoorbeeld. Proeven kan alvast tijdens de Week van de Zee in één van de deelnemende restaurants.

Je vindt ze op de website www.weekvandezee.be (→ Watertanden aan de kust).

Nancy Fockedeey

Meer lezen

- Convenant Duurzame Vlaamse visserijsector (augustus 2011): <http://pers.vlam.be/news/files/ConvenantDuurzameVisserij.pdf>
- Teruggooiverbod: http://ec.europa.eu/fisheries/reform/docs/discards_en.pdf
- Hervorming Gemeenschappelijk Visserijbeleid EU: http://ec.europa.eu/fisheries/reform/index_nl.htm
- Dienst Zeevisserij - Maandelijkse marktsituatie in de zeevisserij: <http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=216>