

ZEEDUIVEL

Vis van het Jaar 2018



Met als winnaar de zeeduivel, was de keuze voor de 'Vis van het Jaar 2018' zeker geen schoonheidswedstrijd... Zeeduivels hebben een grote, lelijke kop die tot twee derde van het gewicht van de vis kan bedragen. Meestal verwijderd men die kop al aan boord van het vissersschip en zie je in de viswinkel enkel de vlezige staart. Enkele decennia geleden was zeeduivel zeer geliefd, vooral op restaurant op een bedje van prei en op het menu aangekondigd als "lotte" of "staartvis". Tegenwoordig kiezen nog maar weinig mensen voor deze soort. Nochtans is zeeduivel gekenmerkt door stevig vlees en heeft hij nauwelijks graten. Qua bekendheid kan de soort best wel een duwtje in de rug gebruiken, oordeelde de Vlaamse marketingorganisatie VLAM. En omdat de toestand van de bestanden het toelaat, vonden de Vlaamse visserijwetenschappers dit geen slecht idee.

Nancy Fockedeij

BELGISCHE ZEEDUIVEL IN TWEE GEDAANTEN

De jaarlijkse aanvoer van zeeduivelstaarten door Belgische vissers bedraagt om en bij de 500 ton, wat neerkomt op 1500 ton mét kop. Een vijfde hiervan wordt rechtstreeks aangeland in Nederland. Een ruime 400 ton belandt ter verkoop in een van de drie Belgische kusthavens. Zeeduivel is voor onze vissers geen doelsoort, maar een bijvangst bij het boomkorvissen op tong en pladijs. Dat gebeurt vooral in het Engels Kanaal, de Keltische zee, de diepere delen van de centrale Noordzee, en in de zomer ook in de Golf van Biskaje.

Gevolg is dat Belgische vaartuigen vissen in gebieden waar twee soorten zeeduivel leven: de gewone zeeduivel (*Lophius piscatorius*) en de zwarte zeeduivel (*Lophius budegassa*). Hoewel op sommige visgronden de zwarte zeeduivel tot 17% van de vangsten kan innemen, worden de twee soorten aan boord en in de vismijn niet onderscheiden en door elkaar gemengd verkocht onder de naam "zeeduivel". Iets wat volgens de nieuwe Europese wetgeving sinds eind 2014 niet meer toegelaten is.

De twee soorten lijken op het eerste zicht sterk op elkaar. Toch verschillen ze wel degelijk. Beste kenmerk is de kleur van het buikvlies dat net onder de huid rond het staartvlees zit. Het is goed zichtbaar als de kop afgesneden is. Wanneer het zwart is kun je het zelf wat zien doorschemeren op de buikzijde. Verder verschillen beide soorten nog in de vorm van het vlezige aanhangsel waarmee de eerste stekel van de rugvin is uitgerust en in de lengte van de derde rugstekel. Ook de zwart/witte kleurovergang onderaan de borstvinnen is verschillend. Alleen zijn al deze laatste kenmerken vaak niet meer waar te nemen eens de kop is verwijderd.

DE ENE DUIVEL IS DE ANDERE NIET

Niet alle zeeduivels op onze markt zijn bovengehaald door Belgische vissers. Zo importeert België jaarlijks nog 2060 ton zeeduivelstaarten van elders, voor lokale consumptie en ten behoeve van onze visverwerkende bedrijven. Een derde van deze import komt uit Europese buurlanden, en betreft een mix van gewone en zwarte zeeduivel. Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk zijn koplopers als het om het vissen

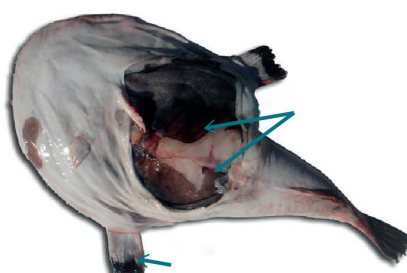
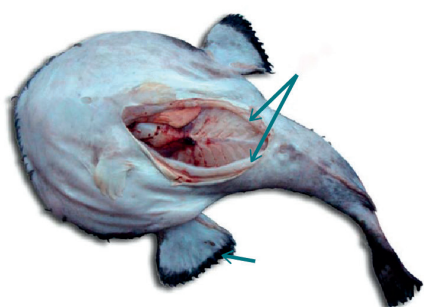
van zeeduivel aankomt en zijn samen verantwoordelijk voor de helft van de Europese vangsten.

Nog opmerkelijker is dat bijna 60% van de geïmporteerde zeeduivelstaarten afkomstig is uit China. Het gaat hier over de Chinese zeeduivel (*Lophius litulon*). Verder komt ook nog eens 10% van de import uit Canada, de Verenigde Staten en Brazilië onder de vorm van Amerikaanse zeeduivel (*Lophius americanus*) en zwartvinzeeduivel (*Lophius gastrophysus*). In theorie heb je dus één kans op twee een "lokale" zeeduivel (gewone of zwarte zeeduivel) aan te kopen, en één kans op twee dat het om een "verre" soort gaat.

Wie dus "Belgische" Vis van het Jaar 2018 of althans lokale zeeduivel wil eten, moet extra letten op de Latijnse naam op het etiket. Zeker als je zeeduivel uit het diepvriessegment aankoopt.

Meer lezen?

- Zeeduivel, vis van het jaar 2018 - ILVO-website
- Vis- en zeevruchtengids - Zeeduivel (2017)
- Een pocketgids over de nieuwe EU-consumentenetikettering van visserij- en aquacultuurproducten
- Fariña et al. (2008). *Lophius* in the world: a synthesis on the common features and life strategies. ICES Journal of Marine Science.



Links: De gewone zeeduivel met het witte buikvlies, een duidelijke aflijning van de zwarte boord aan de borstvinnen en een eenvoudig vlezig aanhangsel (niet afgebeeld). Rechts: zwarte zeeduivel met een zwart buikvlies, een wazige overgang van de zwarte boord aan de borstvinnen en een sterk ontwikkeld vlezig aanhangsel (niet afgebeeld). Foto: A. M. Arias - www.ictioterm.es.