

## DUURZAAMHEID VIS

# EEN DUIK IN HET DIEPE



Wil je duurzame vis kopen, dan moet je weten hoe en waar die vis gevangen is. En de precieze naam, want de ene zalm is de andere niet. Visverkopers zijn verplicht om deze informatie bij hun producten te zetten. Maar dat gaat bij 99% van de onderzochte winkels en kramen mis.

'Alle vis komt uit het water, mevrouw!' De visverkopers in ons onderzoek geven op alle fronten te weinig informatie over hoe duurzaam hun aanbod is. De verplichte informatie op kaartjes en labels is onvolledig of ontbreekt. En als je er als klant naar vraagt, krijg je vaak onvoldoende antwoord.

Slechts 1 van de 97 viswinkels en viskramen die onze mystery-onderzoekers bezochten, had de informatie in z'n vitrine op orde (zie het portret op pagina 13). De rest voldeed niet aan de wetgeving, omdat de verplichte informatie geheel of gedeeltelijk ontbrak. Verkopers zijn verplicht om bij al hun producten in de vitrine

## OVER DIT ONDERZOEK

We stuurden een enquête naar 609 vishandels, 181 vulden hem in. Mystery-onderzoekers checkten bij een willekeurige selectie van 97 visspecialzaken en viskramen de vermelde informatie en stelden de verkopers vragen over duurzaamheid. Ook hielden we een enquête onder 1038 consumenten – representatief voor de Nederlandse bevolking. En we spraken met een klein consumentenpanel over hoe zij vis kopen. Voor dit onderzoek kregen we subsidie van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. We maakten gebruik van de expertise van de Good Fish Foundation, de kennisorganisatie voor duurzame vis en oprichter van de Viswijzer.

schriftelijke informatie te geven over het herkomstgebied, de vangst- of kweekmethode en de soortnaam van de vis.

### Weinig informatie

Nederland telt zo'n 755 vishandels. Van de 97 die we bezochten, zet 52% vitrinekaartjes bij het hele assortiment. Bij 34% ontbreken de labels volledig. En als er al verplichte informatie op het label staat, is dit bij 24% alleen het herkomstgebied. 10% vermeldt de vangst- of kweekmethode. En over de wetenschappelijke naam geeft maar 6% informatie.

Op de vraag waarom ze geen labels plaatsen, antwoordt bijna de helft dat klanten die toch niet lezen. En dat het de klant niet interesseert. Toch zeggen de visverkopers in dit onderzoek ook dat consumenten wel geregeld vragen stellen over bijvoorbeeld herkomst en duurzaamheid.

### Wat is duurzame vis?

Terechte vragen, want de problemen in de visserij liegen er niet om. Volgens de Food and Agriculture Organization (FAO) is bijna 80% van de wateren overbevist. Wereldwijd wordt 30% van de visbestanden overbevist, en voor 60% zit de visserij op het maximum van wat toegestaan is. Denk ook aan bijvangst, dus vis die onbedoeld in het net belandt. Vaak wordt die teruggegooid, maar de overlevingskansen zijn slecht. Verder zorgen bepaalde vangstmethodes voor ellende, zoals verstrikte vogels, dolfinen en zeeschildpadden. Of verwoesting van de zeebodem. Ook het kweken van vis heeft nadelen, bijvoorbeeld omdat het voer voor kweekvis is gemaakt van overbeviste of niet-beheerde soorten. Of omdat bij de kweek mest en medicijnen in het milieu terechtkomen en daar schade veroorzaken.

Bij duurzame vis wordt rekening gehouden met de natuur en het milieu. Zo wordt er niet meer vis uit zee gehaald dan erbij komt. Ook veroorzaakt de vangst zo

# 28%

VAN DE CONSUMENTEN ZOU VAKER  
DUURZAME VIS KOPEN, ALS DE  
VERKOPER ZE EROP ZOU WIJZEN

min mogelijk schade. Er wordt zo gericht mogelijk op bepaalde soorten gevestigd, zodat de bijvangst beperkt blijft. Bij duurzame kweek wordt geen kweekwater in het oppervlaktewater geloosd en krijgt de kweekvis alleen duurzaam visvoer. Verder moet er voor zowel wildvangst als kweek goede regelgeving zijn.

### Letten op keurmerken

In supermarkten kun je inmiddels vrij gemakkelijk duurzame vis kiezen, door te letten op de keurmerken ASC (voor gekweekte vis) en MSC (voor wildgevangen vis). Maar waar de supermarktbranche deze keurmerken heeft omarmd, zijn er maar weinig winkels en kramen die een licentie hebben om het ASC- of MSC-keur-

'Alle vis komt uit het water, mevrouw!'

merk te mogen voeren. Slechts 3% van de bezochte locaties werkte met keurmerken. Verkopers voelen weerstand, omdat voor het werken met een keurmerk een licentie verplicht is. Dat levert naast extra kosten extra administratie op. Ook hebben de visverkopers weinig vertrouwen in de keurmerken: meer dan 70% meent dat die niet veel zeggen over duurzaamheid. Toch behoren MSC en ASC tot de topkeurmerken (zie keurmerkenwijzer.nl/wat-zijn-topkeurmerken). Dat betekent dat ze strenge duurzaamheidseisen stellen en transparant en controleerbaar zijn. Ook zonder keurmerk kan een vis ▶



duurzaam zijn. Je kunt dit controleren in de Viswijzer (zie het kader Duurzaam kiezen). Maar daarvoor moet je wel voldoende en correcte informatie hebben over de soort vis, herkomst en vangst- of kweekmethode. Voor diverse producten, waaronder vis, gelden Europese regels die stellen dat de consument duidelijke en volledige informatie moet krijgen over de oorsprong. Om zo een weloverwogen keuze te kunnen maken. Informatie over de herkomst is zelfs verplicht als de consument misleid kan worden door het ontbreken van die informatie. Visverkopers in de Europese Unie zijn dus verplicht die informatie te geven. Maar bij nagenoeg alle

winkels en kramen in dit onderzoek ontbreekt deze informatie of is hij incompleet. Dat maakt het heel lastig voor consumenten om zelf de duurzaamheid van vis in de visspecialzaak of viskraam te checken. De Consumentenbond roept daarom de Voedsel- en Warenautoriteit NVWA op om erop toe te zien dat de visverkopers zich houden aan de wettelijke regels. Zodat consumenten echt in staat worden gesteld om duurzame keuzes te maken.

### 'Met een boot'

Als de informatie niet op een label of kaartje staat, kun je het de visverkoper natuurlijk altijd vragen. Driekwart van de verkopers die geen labels in zijn vitrine heeft, zegt dat hij de informatie liever mondeling verstrekt aan de klanten. De vraag is alleen of ze dan de juiste informatie geven. Want uit de gesprekken die onze mystery-onderzoekers voerden in de 48 viswinkels en 49 viskramen, blijkt dit vaak niet goed te gaan. Ze vroegen de verkopers bijvoorbeeld naar de herkomst en productiemethode van de zalm en tonijn. Als deze niet verkocht werden, vroegen ze hetzelfde voor kabeljauw en/of zeebaars. De meeste verkopers wisten het antwoord niet, of zeiden iets wat niet kan kloppen. Bijvoorbeeld over een certificaat van een

# 10%

**VAN DE VISWINKELS GEEFT INFORMATIE OVER DE VANGST- EN KWEKMETHODEN**

vissoort waarvoor het MSC- of ASC-keurmerk helemaal geen certificaat uitgeeft. Op de vraag waar en hoe de vis gevangen is, gaf 31% een onjuist of onvolledig antwoord. Bijvoorbeeld 'Alle vissen komen uit het water' of 'Met een boot'. Terwijl het volledige antwoord voor bijvoorbeeld duurzame tonijn had kunnen zijn: 'De geelvintonijn is in de Stille Oceaan gevangen, met handlijnen en hengelsnoeren'.

### Kennis en moeite

Het is dus niet best gesteld met de informatie over duurzaamheid. Aan de wetgeving wordt op grote schaal niet voldaan en daardoor trekt de vis aan het kortste eind. Om goede informatie te kunnen geven over duurzaamheid, moet de verkoper beschikken over de juiste kennis, bijvoorbeeld over vangst- en kweekmethodes. Maar hij moet ook de juiste informatie krijgen van de leverancier of via de visafslag. Per levering kan de duurzaamheid namelijk verschillen, afhankelijk van de vissoort, het vangstgebied en de vangst- of kweekmethode. De verkoper moet die informatie checken en bijwerken op de kaartjes en labels in zijn vitrine. Over het herkomstgebied wisten de verkopers gelukkig meer. Verkopers zetten op hun labels vaak de herkomst van de vis in de naam, zoals 'Schotse zalm' of 'Noordzee-kabeljauw'. Dit voldoet niet aan de etiketteringswetgeving voor het herkomstgebied, maar het is de vraag of visverkopers zich daar bewust van zijn.

### Nooit aan gedacht

Ook onder consumenten blijkt nog veel onduidelijk over duurzame vis. Anders

## DUURZAAM KIEZEN

Vis met de keurmerken MSC, ASC en BIO is een duurzame keus. MSC is het keurmerk voor duurzame wildgevangen vis, ASC voor verantwoorde kweekvis. Tref je die keurmerken niet aan, koop dan vissoorten die altijd een goede keus zijn, zoals haring, mosselen, oesters, Schotse of Noorse zalm, Hollandse garnalen, Noordzeekrab, wijting en schelvis. En kies vaker voor bijvangst-vis als grauwe poon, schar of steenbolk (steenwijting). Vraag bij kibbeling en lekkerbek van welke soort hij gemaakt is. Kies daarbij voor wijting of schelvis en vermijd kabeljauw zonder MSC-keurmerk.

Kijk voor de duurzaamheid van andere soorten in de Viswijzer. Download de app of ga naar [goodfish.nl](http://goodfish.nl). Voor de check heb je nodig: vangstmethode, wetenschappelijke naam en herkomstgebied. Deze informatie hoort in de viswinkel of -kraam op het kaartje te staan. Staat die informatie er niet? Vraag dan de verkoper om deze gegevens.

Meer informatie over dit onderzoek en hoe je kiest voor duurzame vis vind je op [consumentenbond.nl/duurzamevis](http://consumentenbond.nl/duurzamevis).

dan bij vlees, denken de meesten bij vis simpelweg nooit aan duurzaamheid. Sommigen denken dat alle vis in de visspecialzaak duurzaam is. Anderen denken dat wat uit de Noordzee komt per definitie duurzaam is. Je haalt het immers 'zo uit de natuur'.

Helaas is dat niet zo. Sliptong, zeebaars, kabeljauw, harder en bot komen bijvoorbeeld allemaal uit de buurt. Maar ook als ze in de Noordzee gevangen worden, staan ze in de Viswijzer als 'rode' keuze en kun je ze beter niet eten. Dit vanwege overbevissing of vangstmethodes die de ecologie verstoren.

### Ga het gesprek aan

Van de ruim 1000 consumenten die wij vroegen hoe belangrijk ze duurzaamheid vinden als ze vis kopen, zegt 17% er altijd rekening mee te houden. 53% doet dat soms, 10% nooit en 19% heeft er zelfs

## Niet alles wat uit de Noordzee komt is duurzaam

nooit bij stilgestaan. En – niet zo verwonderlijk – 44% zegt niet te weten of ze duurzame vis kopen of niet.

Opvallende uitkomst van dit onderzoek is dat beide partijen, kopers en verkopers, best aan de slag willen met duurzaamheid. Onze panelleden zouden vaker duurzame vis kopen als de verkoper hen erop zou wijzen (28%). En als ze beter wisten wat het effect is van het kopen van niet-duurzame vis (29%). Als duidelijker te zien is of een vis wel of niet duurzaam is, zou dat bij 45% hun keuze ook beïnvloeden.

Het is dus een wisselwerking. Ga als klant het gesprek aan met de visverkoper en vraag hem naar zijn duurzame aanbod. En naar de juiste informatie om een duurzame keuze te kunnen maken. De visverkoper moet die informatie kunnen geven.



## 'Ik vind het belangrijk om mijn klanten goed te informeren'

**Coen Poulus, eigenaar van Essies Verse Vis, is de enige vishandelaar uit ons mystery-onderzoek die de informatie in zijn vitrine op orde had. Hij heeft veel hart voor zijn zaak. 'Ik doe m'n stinkende best. Ik laat me nascholen en goed informeren. Daardoor weet ik alles over vangst- en kweekmethodes. Als collega's zeggen 'dat is me met de paplepel ingegoten', dan weet ik al dat het fout zit. Want welke vis duurzaam is, verandert met**

**de tijd. Ik vind het belangrijk om mijn klanten goed te informeren. Ze waarderen dat ook. Kom maar eens langs en kijk hoe druk het hier altijd is. Het is niet moeilijk om de juiste informatie op de etiketten te zetten: mijn leverancier is verplicht die informatie te geven. En vaak zoek ik zelf ook nog extra informatie op in de Viswijzer. Tegen collega's die dit lastig vinden zou ik willen zeggen: laat je bijscholen!'**