

KRITIEK OP VISIMPORT ONTERECHT

# GREEP OP HELE KETEN WAARBORGT KWALITEIT

De kritiek op de kweekmethodes van Aziatische vis en concurrentie met Noordzeevis vinden Guus Pastoor, vice-voorzitter van de Nederlandse Vereniging van Visimporteurs (VNV), en Klaas-Jan Mazereeuw, kwaliteitsmanager bij Seafood Connection, onterecht. "Pangasius en tilapia voldoen aan alle eisen en zijn misschien wel de meest gecontroleerde vissoorten ter wereld. Bovendien zorgt importvis voor assortimentsverbreding en worden nieuwe kopers aangetrokken."

DOOR WENDY NOORDZIJ



Pangasiusrol met zalm

De wereldwijde handel in vis heeft de afgelopen tien jaar een heel ander karakter gekregen, zegt Guus Pastoor. "Tien jaar geleden hield men zich vooral bezig met praktische problemen als 'hoe importeer ik vis uit een onbekend land'. Inmiddels zijn er veel meer bronnen en is de markt meer gebaseerd op langdurige relaties." Seafood Connection, één van de grootste visimporteurs van Nederland, is hier een goed voorbeeld van. Het bedrijf heeft een bijzondere positie op Urk. "Toen we in 1995 begonnen werd er hier nog uitsluitend gehandeld in schol, tong en tarbot, terwijl wij ons op geïmporteerde

diepvriesvis in bulk richten. Dat was nieuw", vertelt Klaas-Jan Mazereeuw. Inmiddels levert Seafood Connection aan groothandels en retail in heel West-Europa en Spanje en Italië. De grondstoffen worden voornamelijk geïmporteerd uit Aziatische landen als China, Vietnam, Indonesië, Bangladesh en India, maar er wordt bijvoorbeeld ook vis uit de Verenigde Staten en Noorwegen gehaald. Pangasius is nog steeds het belangrijkste product van het Urker bedrijf. Alaska pollack is een goede nummer twee. Tilapia, garnalen en botervis staan op een gedeelde derde plaats. Naast filets komen er steeds meer convenience producten op de markt.



"Naar mijn idee vindt er momenteel meer productontwikkeling plaats in kweekvis dan verse vis", vindt Mazereeuw. "Denk bijvoorbeeld aan alle barbecueproducten, zoals visspiesjes. In Vietnam zijn ze daar veel mee bezig. Eén van onze hardlopers is de pangasiusrol met zalm. Een prachtig product!"

## Duurzaamheid

Bij Seafood Connection staat duurzaamheid hoog in het vaandel. "Duitsland was vanaf het begin onze tweede markt. Zij lopen voorop op het gebied van duurzaamheid. Daarom hebben we al heel snel een eigen programma opgezet: Blue Planet. Alle klanteneisen, bijvoorbeeld op het gebied van medicamenten en waterkwaliteit, hebben we daar één op één in opgenomen. We ontdekten dat de beste manier om kwaliteit te waarborgen is om te zorgen dat de gehele keten, van vijvers tot verwerkingsfabrieken, één geheel is. Daarom zijn we ons op fabrieken gaan richten die eigen kweekvijvers hebben. Zo kun je de hele keten borgen en kun je de deskundigheid over de hele lijn laten groeien." Er kwamen steeds meer verschillende kwaliteitsprogramma's met ieder z'n eigen regels. Toen de retail zich had geïmmitteerd aan GlobalGAP, heeft Seafood Connection zich ook aangesloten. Volgens Guus Pastoor is het aantal GlobalGAP-gecertificeerde producten een punt van zorg. "Certificering kost tijd en geld. Veel farms zijn kleinschalige bedrijven die daar niet over beschikken. Zij zouden gesti-

muleerd moeten worden, zodat ze toch aan de vraag van gecertificeerde vis kunnen voldoen. Anders zal de vraag het aanbod ruimschoots overstijgen." In de nabije toekomst komt er een ASC (Aquaculture Stewardship Council)-label voor kweekvis. "Dan is er één duidelijk duurzaamheidslabel voor kweekvis voor de consument. Kwekerijen die GlobalGap-gecertificeerd zijn, hebben dan al een opstap naar het ASC-label."

## Kwaliteitscontroles

De kritiek op de Aziatische kweekmethodes pareert Mazereeuw door middel van stevige kwaliteitscontroles. "Tilapia en pangasius zijn de best gecontroleerde producten die Europa binnenkomen. Alle vis komt altijd levend aan bij de hypermoderne fabrieken in Vietnam. Dode vis wordt daar niet voor consumptie verwerkt. De fabrieken zijn gecertificeerd en de vis ondergaat veel verschillende controles. Niet alleen door de overheid, maar ook door onafhankelijke instanties als SGS en door onze eigen controleurs van Seacon Vietnam en Seacon China. Van elke container ontvangen we een uitgebreid kwaliteitsrapport met analyses." Als de vis in de EU aankomt, controleert de VWA de partijen en vervolgens worden bij Seafood Connection nogmaals verschillende controles uitgevoerd. "We hanteren een ingangscertificering en steekproefsgewijs wordt de vis microbiologisch geanalyseerd. Dat is dan voor de derde keer! Daarnaast wordt de vis ook nog eens op zware metalen, pesticiden en herbiciden gecontroleerd. Het is eigen-

lijk onvoorstelbaar. Er worden fysische, chemische, en microbiologische controles uitgevoerd en dat voor een product dat nog geen 3 euro per kilo kost!"

Ook wordt importvis door sommigen als concurrent voor Noordzeevis gezien. Mazereeuw: "Wij zorgen eerder voor aanvulling. De Urker vloot dragen we een warm hart toe, maar onze afnemers eisen gewoon gecertificeerde visproducten. We willen hen graag een totaalpakket aanbieden."

Met alleen Noordzeevis is je assortiment te beperkt voor de grote afnemers." Bovendien hebben de importproducten tot veel nieuwe viseters geleid, zo blijkt uit de jaarcijfers van GfK. "Tilapia en pangasius zijn graatloos en hebben een neutrale smaak. Dat is wat veel consumenten graag willen. Als een nieuwe groep consumenten via tilapia en pangasius het vis eten heeft ontdekt, willen ze misschien ook andere vissoorten uitproberen." Mazereeuw besluit: "We staan open voor een discussie over duurzaamheid, kwaliteit en arbeids- en productieomstandigheden. We doen heel veel moeite om een goed product aan te bieden en staan hier voor de volle honderd procent achter." Pastoor: "Dit geldt voor alle leden van de VIV en vloeit voort uit de Code of Conduct die ze hebben getekend. Hierin staat openheid en transparantie centraal. Wij verwachten dat de discussie over importvis op basis van feiten wordt gevoerd. Alleen op basis van emoties is te gemakkelijk." ■