



Stand in het schap 2019

Over gecertificeerde vis in de supermarkt

Marine Stewardship Council (MSC) en
Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Inhoud

01. Duurzame vis in de supermarkt	3	03. Conclusies en discussie	12
Het belang van duurzame vis	3	Verdieping: kweekvis	15
Verdieping: arbeidsomstandigheden in de visindustrie	4	Verdieping: wildvangst van tonijn	16
Methodiek onderzoek	5	04. Annex	18
02. De stand in het schap	6	Supermarkten	18
Resultaten per productcategorie	7	Merken	22
Resultaten per soort	8	Tonijn in blik	27
Verdieping: FIPs en AIPs	10		
Resultaten per aanbieder	11		

Colofon

Juni 2019

Uitgave en copyright:



Aquaculture Stewardship Council (ASC)
HNK, Arthur van Schendelstraat 650, 3511 MJ Utrecht
+31(0)30 239 3114 www.asc-aqua.org



Marine Stewardship Council (MSC)
Koninginnegracht 8, 2514 AA Den Haag
+31 70 360 5979 www.msc.org/nl/

1

DUURZAME VIS IN DE SUPERMARKT Het belang van duurzame vis

Er is steeds meer interesse in de herkomst van ons voedsel. Waar komt het vandaan, hoe is het geproduceerd en wordt dat wel duurzaam gedaan? Is er nog genoeg, ook voor volgende generaties? Vis is een goed voorbeeld van een productgroep die dit soort vragen oproept, zeker ook door zorgwekkende berichten over overbevissing, illegale visserij en milieurisico's van viskwekerijen. Maar vertellen die berichten het hele verhaal? Wat voor keuzes kunnen consumenten maken in hun alledaagse boodschappen om duurzaamheid in de visketen te bevorderen?

De aanvoerketens van vis zijn moeilijk inzichtelijk te krijgen. Een aantal van de favoriete vis, schaal- en schelpieren in Nederland komt van relatief dichtbij, zoals mosselen, haring en makreel. Een groot deel van de vis die we eten wordt echter in andere landen gevangen of gekweekt – zoals tonijn, zalm, garnalen en pangasius. Hoe weet je nou of die vis duurzaam is gevangen of verantwoord is gekweekt; of dat nou dichtbij huis of aan de andere kant van de wereld gebeurt?

Met het MSC-keurmerk op een product weet je dat je vis uit een wild bestand komt dat niet wordt overbevist en waar rekening wordt gehouden met het overige zeeleven. Met het ASC-keurmerk voor gekweekte vis weet je dat er op de kwekerij een strenge controle heeft plaats gevonden om vast te stellen dat er rekening gehouden wordt met natuur,

milieu, waterkwaliteit, werknemers en omwonenden. Vis in producten met deze keurmerken is duurzaam gevangen of verantwoord gekweekt, en bovendien gedurende transport, verwerking en verpakking gescheiden gehouden van niet-gecertificeerde vis. Zo weet je wat je eet.

In Nederland wordt veel vis bij de supermarkt gekocht; het is met zo'n 35% van de totale consumptie het grootste individuele verkoopkanaal (GfK 2017 en 2018). Daarom hebben MSC en ASC vorig jaar voor het eerst samen met de grootste supermarkten en vismerken de visschappen onderzocht op keurmerk-gebruik. De conclusie was dat gemiddeld 70% van de visproducten in de supermarkt onafhankelijk gecertificeerd zijn. In het conservenschap (met alleen wildvangst) bleek vorig jaar het gebruik van het MSC-keurmerk relatief het laagst, vooral tonijn sprong in het oog met slechts 21%, terwijl tonijnvisserij wel grote duurzaamheidsvraagstukken kent.

In 2019 brengen ASC en MSC de tweede editie van deze analyse uit, over het kalenderjaar 2018. De resultaten van dit jaar tonen de ontwikkelingen bij de deelnemende supermarkten en vismerken ten opzichte van vorig jaar.

¹Andere grote kanalen, zoals marktkramen (21%), viswinkels (17%), horeca (16%) en overig (11%) maken tot nu toe nauwelijks gebruik van keurmerken. Lees meer in de conclusie en discussie van dit rapport.

VERDIEPING

Arbeidsomstandigheden in de visindustrie

Maar wat betekent duurzaam of verantwoord precies als het over vis gaat? Dit gaat niet alleen over natuurbehoud, maar ook over het welzijn van de mensen die in de visindustrie werken. De uitdagingen op sociaal gebied verschillen tussen visserijen, kwekerijen en visverwerkende industrie, en daarmee ook de aanpak in de programma's:

WILDVANGST

De eerste MSC Standaard voor visserijen, meer dan 20 jaar geleden, was puur ecologisch gericht. De Standaard was een uitwerking van wereldwijde afspraken in de VN (FAO ecolabelling guidelines for wildcatch fisheries), die deze focus hadden. In 2016 werd, gedreven door kritische aandacht in de internationale pers, besloten dat bedrijven veroordeeld voor dwang- of kinderarbeid niet deel kunnen nemen in het MSC programma. Afgelopen jaar is een volgende stap gezet, en moeten alle gecertificeerde visserijen een zelf-verklaring (door middel van

een voorgeschreven vragenlijst) publiceren waarin ze uitleggen hoe de bemanning beschermd wordt tegen slavernij en kinderarbeid. De verwachting is dat de eisen de komende jaren verder worden opgeschroefd, met een verplichte arbeidsaudit voor visserijen in risicovolle gebieden, naar de aanpak die nu al voor ketenbedrijven geldt – zie de paragraaf verwerking hieronder.

KWEEK

Om tot verantwoorde kweek te komen hebben de ASC Standaarden voor aquacultuur zich altijd gericht op de uitdagingen rondom de arbeidsomstandigheden die gepaard kunnen gaan met het kweken van vis. Reden hiervoor is dat een groot aandeel van de aquacultuur productie in landen plaatsvindt waar uitdagingen zijn rondom sociale rechten. In de ASC Standaarden zijn alle bekende sociale rechten die ILO (een VN-organisatie voor werknemers- en sociale rechten) volledig opgenomen. Concreet

betekent dit: geen kinderarbeid en dwangarbeid, aandacht voor de gezondheid en veiligheid van werknemers, fatsoenlijk loon en werktijden, vrijheid van vereniging en goede omgang met de lokale gemeenschappen. Enkel gespecialiseerde, sociale auditoren van gekwalificeerde certificeringsbedrijven mogen de sociale eisen in ASC-audits uitvoeren. Dit gebeurt op locatie en er wordt gesproken met werknemers en omwonenden. Omdat goede arbeidsomstandigheden een belangrijk onderdeel zijn van de ASC Standaarden, wordt op dit moment een audit methodologie voor een nog betere borging van deze eisen ontwikkeld.

KETENPARTIJEN

MSC en ASC delen een Standaard voor de verwerkende industrie; de Traceerbaarheidsstandaard (Chain of Custody) die borgt dat MSC- en ASC-gecertificeerde vis niet vermengd wordt met niet-gecertificeerde vis. Alle verwerkers, handelaren en

verkopers achter een eindproduct met het MSC- of ASC-keurmerk moeten gecertificeerd zijn tegen deze Standaard. In deze Standaard is dit jaar een nieuwe audit eis opgenomen; bedrijven moeten een arbeidsaudit laten doen (tegen een bestaande, erkende sociale standaard: Sedex, SA8000 of amfori BSCI) tenzij er sprake is van laag risico op dwang- en kinderarbeid. Dat risico wordt bepaald door het type activiteit en land van operatie. Zo worden er geen onnodige lasten gecreëerd voor bedrijven, maar is er waar nodig wel garantie dat de twee basale arbeidsrechten niet worden geschonden in de visketen.

DUURZAME VIS IN DE SUPERMARKT

Methodiek onderzoek

Deelnemende supermarkten aan de tweede editie van dit onderzoek zijn grotendeels dezelfde als vorig jaar: Albert Heijn, Jumbo, Lidl, Aldi en PLUS². Samen vormen zij zo'n 80% van het supermarktlandschap (Nielsen, 2018). De A-merken die deelnemen zijn wederom Iglo, Queens (beiden diepvries), John West, Princes en Rio Mare (allen conserven) en Fish Tales (conserven en versproducten).

Het onderzoek brengt het assortiment visproducten in kaart, in productaantallen (niet volume of omzet). Qua scope is gekeken naar wildvangst en kweekvis producten, van huismerken en andere merken, verkocht in kalenderjaar 2018, in vijf categorieën voorverpakte visproducten. De eerste drie categorieën zijn gelijk aan vorig jaar (om de ontwikkeling over tijd te kunnen zien) en de laatste twee zijn nieuwe toevoegingen:

1. Vers (gekoeld en vers voorverpakt, dit kan zijn naturel of bewerkte vis (bijvoorbeeld gemarineerd, gepaneerd, gerookt of gekookt) en beleg-salades).
2. Diepvries (bevroren, dit kan zijn naturel of bewerkte vis bijvoorbeeld gemarineerd, gepaneerd).
3. Conserven (in blik of in glas).
4. Diervoeding (in elke vorm).
5. Convenience (gekoeld of bevroren; voorbereide maaltijden, inclusief bijvoorbeeld pizza en sushi).

Let op: onverpakt aangeboden vis (zoals vis op ijs) is niet opgenomen in dit onderzoek, omdat dit én maar heel beperkt wordt aangeboden in Nederlandse supermarkten én het nog te uitdagend is gebleken qua dataverzameling en analyse. Ook babyvoeding met vis is nog niet meegenomen in deze analyse, dat gaat om een heel beperkt aantal producten. Daarnaast zijn producten waar een minieme hoeveelheid vis in zit (bijvoorbeeld sauzen of soepen met 1% vis) niet meegenomen.

Zie het [Stand in het Schap 2018 rapport](http://www.msc.org/nl) op www.msc.org/nl voor meer informatie over de aanpak, scope en andere overwegingen bij de opzet van dit onderzoek.

²Vorig jaar nam SPAR ook deel aan dit onderzoek. Deelname is volledig vrijwillig en vanwege interne redenen slaat SPAR dit jaar over met de ambitie om aan toekomstige edities wel weer deel te nemen. De resultaten van vorig jaar die in dit rapport worden aangehaald, wijken iets af van wat in het Stand in het Schap 2018 staat, omdat voor de vergelijkbaarheid tussen de twee jaren het assortiment van SPAR niet is meegeteld. In de vorige analyse waren 100 producten van SPAR meegenomen, die goed waren voor 8% van het totaal aantal producten. 70% van de producten bij SPAR in 2017 droeg een MSC- of ASC-keurmerk.

2 De stand in het schap

Alle grafieken in deze analyse zijn gebaseerd op informatie over 1.550 visproducten die in 2018 in de schappen van de deelnemende supermarkten lagen. Hiervan vallen 1.229 binnen de drie categorieën die vorig jaar ook zijn geanalyseerd; vers, diepvries en conserven (vorig jaar: 1.165 producten) waar het hoofdingrediënt van het product vis is.

Van deze 1.229 producten in vers, diepvries en conserven dragen 907 het MSC- (606) of ASC- (295) keurmerk of beide keurmerken (6), wat neer komt op 74% van het totaalaanbod in deze drie categorieën. In de analyse over 2017 was 70% van de producten gecertificeerd. Wanneer de twee productcategorieën die nieuw zijn in deze editie - diervoeding en convenience - ook worden meegenomen, is het aandeel visproducten met keurmerk 68%.

Hieronder volgt een aantal resultaten uit de analyse van de verkregen informatie. Daarbij is het aandeel gecertificeerde producten geanalyseerd per:

1. productcategorie (vers, diepvries en conserven, diervoeding en convenience)
2. verschillende vissoorten
3. aanbieder (supermarkt-huismerken en andere merkhouders)

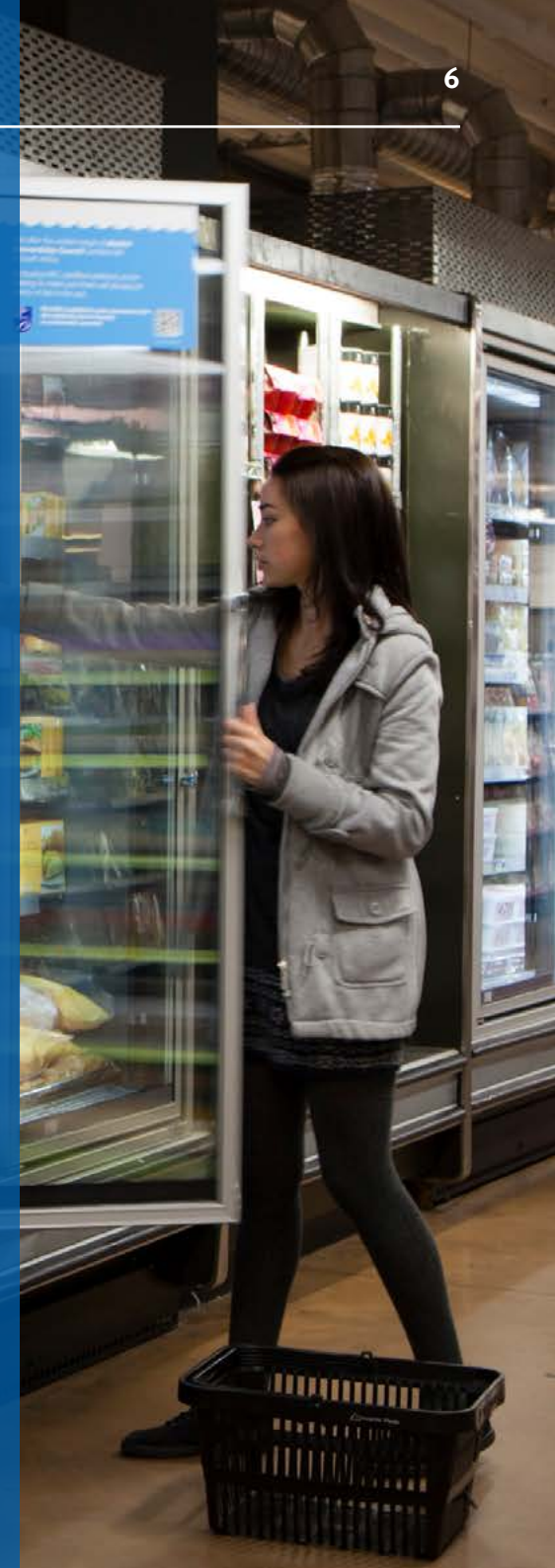
WE'RE HOOKED ON SUSTAINABLE FISHING

We offer the widest range of Marine Stewardship Council certified fish in South Africa.

By buying MSC-certified seafood, you're helping to make sure there will always be plenty of fish in the sea.



The MSC ecolabel is your assurance that the seafood you're buying is sustainably sourced.



DE STAND IN HET SCHAP

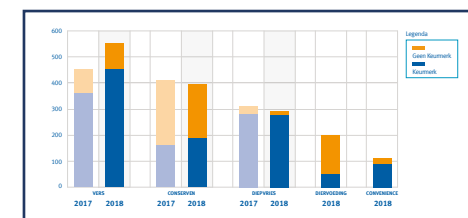
Resultaten per productcategorie

Het aantal visproducten in het **versschap** is in 2018 gegroeid ten opzichte van 2017. In andere productcategorieën is het absolute aantal gedaald. Het aandeel producten in het versschap met keurmerk is gelijk gebleven (82%, was 82%). De meeste vissoorten in dit schap dragen nog steeds een keurmerk, zoals bijvoorbeeld zalm, garnalen, haring en makreel (zie ook Grafiek 2). Voor deze soorten is het gecertificeerde aanbod van kwekerijen of visserijen goed. De producten in dit segment zonder ASC- of MSC-keurmerk zijn vooral soorten waarvoor nog nauwelijks gecertificeerd aanbod is, zoals krab en rivierkreeft. Opvallend is dat de enige soort die een daling vertoont tonijn is (41%, was 58%); er zijn dit jaar meer beleg-salades met tonijn geteld dan vorig jaar, waar een groot aandeel niet het MSC-keurmerk draagt. Qua aanbieders zijn huismerken in het versschap het meest aanwezig, met een hoger keurmerk-gebruik (85%) dan onder merkproducten (61%).

In het **conservenschap** is de grootste relatieve toename in keurmerk-gebruik te zien (48%, was 41%). Er zijn verschillen in de toename van keurmerkgebruik tussen de verschillende vissoorten in blik en glas. In het conservenschap ligt alleen wildvangst, geen kweekvis. In 2017 waren er drie soorten waar relatief weinig gecertificeerde producten van waren. Twee van die soorten tonen in 2018 een duidelijke stijging: ansjovis (40%, was 30%) en tonijn (28%, was 20%). Voor tonijn, een vissoort die bijna de helft van het schap qua aantallen producten vertegenwoordigt, zijn er 12 producten met MSC-keurmerk bijgekomen (een stijging van 33%) en 19 producten zonder MSC-keurmerk gesaneerd (een daling van 13%). De derde soort die vorig jaar niet vaak een keurmerk droeg, sardine, vertoont een lichte daling (22%, was 25%). Tot slot zijn er nog stijgingen onder zalm (83%, was 73%) en makreel (100%, was 93%). Ook soorten als haring en kabeljauw, met lagere aantallen producten, tonen een stabiel en hoog aandeel van onafhankelijk gecertificeerde producten. Het

conservenschap bestaat voor 91% uit producten van merkhouders (46% met keurmerk), met een enkel huismerk dat hier actief is (66% met keurmerk).

Het aandeel ASC/MSC-gecertificeerde producten in het **diepvriesschap** toont ook een stijging ten opzichte van vorig jaar (94%, was 91%). Vorig jaar werd nog vastgesteld dat in de diepvries relatief minder keurmerkgebruik was op garnalen wild en (voornamelijk kweek); maar dit is in 2018 een stuk omhoog gegaan (86%, was 70%). Ook zalm (wild en kweek) toont een stijging (97%, was 85%). Andere vissoorten waaronder koolvis, pangasius en kabeljauw zijn ook in 2018 weer allemaal 100% gecertificeerd. In dit schap dragen merkproducten het vaakst een keurmerk (98%, onder huismerken is dit 90%).



Grafiek 1: Aantal visproducten en aandeel MSC of ASC gecertificeerd per productcategorie, vergeleken per jaar. (NB: zie voetnoot 2 over de 2017 data).

DE STAND IN HET SCHAP

Resultaten per productcategorie

Een eerste nieuwe productcategorieën die dit jaar in deze analyse is meegenomen is **diervoeding**. Hier draagt 28% van de producten het MSC- of ASC- keurmerk. Deze producten bevatten vaak een mix van verschillende vissoorten, zoals bijvoorbeeld forel en zalm (37% met keurmerk). Daarnaast zijn er veel producten met alleen zalm, met name uit kweek (20% met keurmerk). Er is een kleiner aantal producten met tonijn; waarvan een klein aantal het MSC-keurmerk draagt (9%). De meeste diervoedingsproducten zijn van merkhouders, met een kwart van het schap van huismerken. Van de merkproducten heeft 19% een keurmerk, waar dit onder de huismerken 54% is. Alle deelnemende supermarkten hebben meerdere diervoeding huismark-producten met keurmerk.

De tweede nieuwe categorie is **convenience**, waar 76% van de producten gecertificeerd is. Opvallend is dat van de producten met een mix aan vissoorten (bijvoorbeeld sushi), het aandeel hoog ligt op 72%, en ook tonijn (bijvoorbeeld op pizza) relatief vaak het MSC-keurmerk draagt met 62%. Het schap is qua aanbieders redelijk gelijk verdeeld, met vergelijkbaar keurmerk-gebruik onder huismark (75%) en merk (77%) producten.



DE STAND IN HET SCHAP

Resultaten per soort

Grafiek 2 toont alleen de producten in de drie productcategorieën vers, diepvries en conserven. Dit om de vergelijking met 2017 mogelijk te maken.

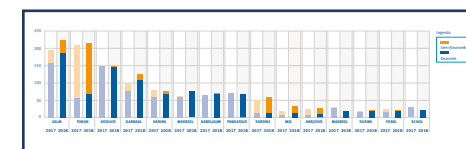
Wat opvalt is dat qua productaantallen vooral zalm en garnalen zijn gestegen. Deze soorten kunnen zowel uit visserij als aquacultuur komen. Ook het aandeel gecertificeerde producten is verder gestegen voor zowel zalm (84%, was 79%) als garnalen (88%, was 81%). Deze stijging komt vooral door een toename van het aantal producten met keurmerk in het diepvriesschap en voor zalm ook bij de blikproducten.

Qua aantallen producten in het schap is tonijn in 2018 niet langer de grootste. Toch blijven producten met tonijn onverminderd populair in Nederland. Tonijn komt alleen uit wildvangst. Ondanks de stijging van 5 procent punt, is er bij deze soort nog steeds sprake van een relatief laag

aandeel producten met MSC-keurmerk (31%, was 26%). Er zijn zoals reeds toegelicht meer tonijn producten met keurmerk in het conservenschap, maar is het aandeel producten met keurmerk in vers gedaald. Het kleine aantal producten in de diepvries met tonijn is qua percentage gecertificeerd relatief stabiel.

Ook haring (89%, was 80%) en makreel (100%, was 92%) (beide wild) vertonen een toename in keurmerk, over diverse categorieën. Ansjovis (wild) is alleen in het conservenschap te vinden, waar meer keurmerkgebruik op is dan vorig jaar (40%, was 29%). Zoals in de vorige paragraaf beschreven, is het keurmerk-aandeel bij sardine (wild) producten gedaald (22%, was 25%). Koolvis (wild), pangasius (kweek) en kabeljauw (wild) tonen zich stabiel met het keurmerk op vrijwel alle producten in de diverse schappen.

Naast de soorten in Grafiek 2 zijn er nog 17 andere vissoorten in de schappen te vinden, hetzij in veel lagere productaantallen. Hieronder vallen soorten waarvan alle producten een keurmerk dragen (bijvoorbeeld coquilles, roodbaars (beiden wild) en tilapia (kweek), en soorten waar dit (nog) niet het geval is (onder andere krab (wild), rivierkreeft (wild en kweek), inktvis (wild) en zeebaars (kweek)).



Grafiek 2: Aantal producten en aandeel MSC of ASC gecertificeerd van de 15 meest voorkomende vissoorten voor de productcategorieën vers, diepvries en conserven opgeteld in vergelijking met 2017. (NB: zie voetnoot 2 over de 2017 data).



VERDIEPING DOOR GOOD FISH FOUNDATION

FIPs en AIPs

Wat zijn AIPs en FIPs?

Niet alle visserijen zijn duurzaam genoeg om hier na een onafhankelijke beoordeling een duurzaamheidscertificaat voor te ontvangen. Hier kunnen diverse redenen voor zijn: het bestand van de vis is niet groot genoeg, de visserijdruk is te hoog, de vangstechniek is schadelijk voor de omgeving, heeft significante bijvangst, of de visserij is niet goed beheerd. Een tiental jaar geleden werd de aandacht dus verlegd naar hoe visserijen aan de vereisten van dergelijke programma's (zoals MSC) kunnen gaan voldoen: een visserij kan in een verbetertraject stappen, al dan niet in samenwerking met een natuurbeschermingsorganisatie als WWF. Dit wordt een fishery improvement project, kortweg een FIP, genoemd. Binnen een FIP werkt een visserij stapsgewijs aan de punten waar duurzaamheid nog onder de maat is, en vraagt in ruil hiervoor al erkenning door de markt voor de inspanning. Voor kwekerijen is een vergelijkbaar systeem bedacht, het aquaculture improvement project oftewel een AIP. Waar gecertificeerde visserijen en kwekerijen bewezen hebben een minimale milieu-impact te hebben door zich onafhankelijk te

laten toetsen aan de vereisten van een standaard, zorgen verbetertrajecten ervoor dat nog niet gecertificeerde visserijen en kwekerijen stapsgewijs beter gaan presteren om zo op termijn aan diezelfde eisen te kunnen voldoen. Zodoende wordt de totale impact van visserijen en kwekerijen wereldwijd verkleind.

Niet allemaal even betrouwbaar

Enkele jaren nadat FIPs in het leven waren geroepen, ontstond de eerste kritiek. Diverse bedrijven maakten gebruik van FIPs voor hun marketing en plukten de vruchten van de erkenning die ze ontvingen voor de FIP, zonder dat er daadwerkelijk verbeteringen zichtbaar waren. Zo konden ze bijvoorbeeld aan supermarkten blijven leveren omdat ze in een verbetertraject zaten. FIPs kunnen ingedeeld worden in 'basic' FIPs en 'comprehensive' FIPs. Een comprehensive FIP werkt naar het concrete doel toe om MSC-certificering te behalen binnen een bepaalde termijn. De FIP heeft hier een tijdsplanning voor opgesteld en laat zijn voortgang monitoren door een onafhankelijke partij. Bij een basic FIP worden wel verbeterstappen gemaakt, maar deze zijn minder ambitieus, en hebben ook niet een concreet einddoel. Ondanks dat AIPs

nog wat meer in de kinderschoenen staan, geldt hier ook voor dat een gedegen planning met onafhankelijke controle noodzakelijk is om de geloofwaardigheid van de AIP te borgen. ASC werkt aan een AIP programma wat erkenning geeft aan verbeterde prestaties van kwekerijen, los van de certificering. Criteria zoals onafhankelijke beoordeling, transparantie en het op tijd behalen van doelstellingen worden hierin meegenomen.

Erkenning voor verbeterprogramma's

Het wel of niet erkennen van verbeterprogramma's is iets waar veel milieuorganisaties mee worstelen, ook omdat ze er zelf aan meewerken. Want: wat zijn precies de betrouwbare verbeterprogramma's? En nog belangrijker, hoe waken we ervoor dat wanneer bedrijven vis kiezen uit verbetertrajecten, dit niet resulteert in minder marktaandeel voor gecertificeerde visserijen en kwekerijen? Hoe is de borging geregeld dat vis in een product ook daadwerkelijk te herleiden is tot een FIP? En wat gebeurt er met de erkenning als er geen voortgang wordt gemaakt?

Op dit moment adviseren wij (Good Fish Foundation) supermarkten om altijd voor gecertificeerde (ASC, MSC, Bio) producten te kiezen wanneer dit voldoende beschikbaar is. Voor soorten waar geen gecertificeerd product van bestaat, is het wel belangrijk om te kiezen voor een product afkomstig uit een betrouwbare FIP. Op www.fisheryprogress.org zijn de meeste verbeterprojecten met hun voortgang vindbaar, en ook of het een basic of comprehensive FIP betreft. Daarnaast kunnen supermarkten concrete afspraken maken met hun leveranciers om frequent updates te krijgen over de voortgang van een verbetertraject. Worden doelen binnen een FIP niet gehaald, dan zou dit consequenties moeten hebben (en kan een product wellicht beter uit de schappen verdwijnen).

Een groot deel van de bliktonijn in de schappen is nog niet MSC gecertificeerd. Bedrijven als John West, Princes en RioMare hebben uitgebreide verbetertrajecten, waarbij ook illegale praktijken en mogelijke schending van mensenrechten worden aangepakt. Lees vanaf pagina 21 het perspectief van John West, Princes, Rio Mare en andere merken zelf.

DE STAND IN HET SCHAP

Resultaten per aanbieder

Grafiek 3 toont, net als grafiek 2, alleen de drie categorieën: vers, diepvries en conserven om de vergelijking te kunnen maken met vorig jaar.

De verhouding tussen de twee groepen aanbieders is iets veranderd ten opzichte van vorig jaar. Het aantal producten van huismerken is gestegen terwijl het aantal producten van merkhouders (let op: het gaat in de grafiek dus om de deelnemende A-merken én producten van andere merkhouders) in de schappen is licht gedaald.

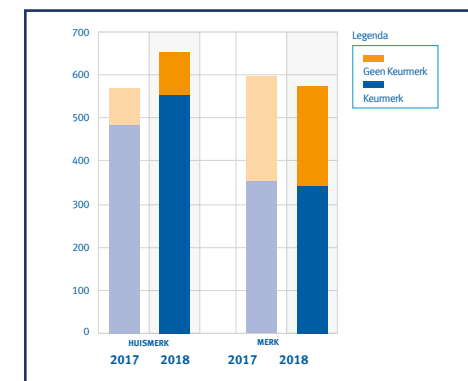
Het gebruik van een keurmerk in 2018 is bij beide groepen gestegen; bij de huismerken van supers (85%, was 83%) is dit nog steeds hoger dan bij merkhouders (61%, was 58%).

Tenslotte is ook dit jaar weer gekeken naar de verschillen tussen de deelnemende supermarkten, kijkend naar hun volledige assortiment met zowel producten van huismerken als andere producten. De eerste plot in de Annex toont aan dat

er aanzienlijk verschil is tussen deelnemende supermarkten in het aantal visproducten dat zij verkopen. Er zijn kleine verschuivingen in het aandeel gecertificeerd per supermarkt; de verschillen tussen supermarkten worden iets groter, waarbij supermarkten met een kleiner assortiment een iets hoger aandeel gecertificeerd hebben. Alle deelnemende supermarkten hebben dit jaar een iets hoger aandeel onafhankelijk gecertificeerde producten dan vorig jaar. Voor meer details wordt verwezen naar de Annex, inclusief toelichting van de supermarkten zelf.

Ook de deelnemende A-merken tonen onderlinge verschillen in aantallen en keurmerk-gebruik. Belangrijk punt is dat alle resultaten in de bovenstaande paragrafen gaan over alle merkproducten die in de supermarkt schappen lagen (van zowel de A-merken als andere merkhouders, en die dus door de supers zijn ingekocht), maar dat plot 2 in de annex gebaseerd is op de lijst producten die de deelnemende

A-merken aanbieden in Nederland (los van of en hoeveel ze werden ingekocht door de supers). Opvallend is hier dat de vier conserven-merken allen een stijging laten zien in keurmerk-gebruik (m.u.v. het merk dat vorig jaar al op 100% zat). Dit geldt ook voor tonijn in blik. Voor meer details wordt verwezen naar de Annex, inclusief toelichting van de A-merken zelf.



Grafiek 3: Aantal visproducten van huismerken en merkhouders en het aandeel MSC of ASC gecertificeerd voor de productcategorieën vers, diepvries en conserven opgeteld, in vergelijking met 2017. (NB: zie voetnoot 2 over de 2017 data).

3 Conclusies en discussie

Conclusie 1: in deze analyse dragen meer dan 900 verse, diepvries en conserven visproducten het MSC- of ASC- keurmerk, ofwel 74% van deze productcategorieën in de Nederlandse supermarkten. In 2017 was dit 70%. Bij alle deelnemende supermarkten en A-merken is het keurmerk-aandeel gestegen of op 100% gecertificeerd gebleven, los van of het totale visassortiment is vergroot of verkleind.

Het keurmerkgebruik in het versschap (82%, vorig jaar 82%) en in het diepvriesschap (94%, vorig jaar 91%) ligt heel hoog. In het versschap is nog ruimte voor keurmerken op beleg-salades. In het diepvriesschap werd vorig jaar nog een aanzienlijk verbeterpotentieel voor keurmerk-gebruik op garnalen en zalm gevonden; dit is in 2018 voor een heel stuk gerealiseerd (respectievelijk 86% en 97% draagt nu een keurmerk). Het conservenschap laat relatief de grootste toename van producten met keurmerk zien ten opzichte van vorig jaar (stijging van 41% naar 48%).

De in deze analyse gevonden aandelen van producten met keurmerk (op basis van aantallen) zijn in lijn met de omzetgegevens van de supermarkten wat betreft visproducten met keurmerk in 2018, waar het omzetaandeel visproducten met MSC- of ASC-keurmerk 70% was (in 2017 66%). Hiermee is het de productgroep met de hoogste keurmerkopname in supermarkten - hoger dan eieren, vlees, koffie, thee en cacao (IRI, 2019). De supermarkten doen het op dit terrein duidelijk beter dan de andere verkoopkanalen in Nederland (zie tekstkader op de volgende pagina).



Conclusie 2: De aanzienlijke groei in keurmerkgebruik in het conservenschap toont vooral de inspanning van de A-merken (zie ook plot 2 en 3 in de Annex). Dit geldt ook voor tonijn in dit schap (28%, was 21%). Evenwel blijft er bij conserven, en zeker bliktonijn, aanzienlijk ruimte voor verduurzaming van het productassortiment en het gebruik van MSC-keurmerk bestaan.

In het conservenschap wordt een daling in keurmerk-gebruik op sardines gecompenseerd door de toename bij ansjovis en tonijn in blik. De categorie blijft nog steeds achter op de andere categorieën, omdat de vangst van deze soorten meerdere duurzaamheidsuitdagingen kent. Zo is er in de sardine visserij veel moeite het beheer duurzaam met voor afgesproken maatregelen te organiseren. Dit betekent dat het uitdagend is de bestands grootte op peil te houden. In de tonijnvisserij spelen ook problemen rondom overbevissing, het maken van internationale beheer afspraken en het beperken van bijvangst. De A-merken hebben hun aanbod tonijn met MSC-keurmerk 33% doen stijgen, en het aanbod zonder keurmerk met 13% doen afnemen.

Bovendien investeren ze om in samenwerking met hun leveranciers de bronvisserijen die nog niet gecertificeerd zijn te verduurzamen. Via zogenoemde verbetertrajecten (FIPs) bewegen ze de visserijen op termijn richting een niveau waarbij MSC-certificering haalbaar is (zie ook de verdieping op pagina [10](#) en [16](#)).

Conclusie 3: De breedte van het verse, diepvries en conserven assortiment (aantallen en diversiteit producten) verschilt aanzienlijk per supermarkt (zie plot 1 in de Annex). De verschillen in het gecertificeerde aandeel producten tussen de supermarkten onderling zijn klein, maar iets groter dan vorig jaar.

De kleinste assortimenten tonen de grootste toename in keurmerk-gebruik. Hoe groter en diverser het visassortiment, hoe uitdagender de missie om alle producten van keurmerk te voorzien, maar ook daar is er sprake van groei.

Conclusie 4: Wanneer de nieuwe productcategorieën convenience en diervoeding ook worden meegenomen in het totaalplaatje, is het aandeel van gecertificeerde producten onder deelnemende supermarkten 68%. Opvallend en positief is dat het aanbod met keurmerk van convenience producten (76%) zo hoog is. Diervoeding heeft het kleinste aandeel producten met keurmerken (28%).

In deze twee categorieën is keurmerk-gebruik op vis pas de afgelopen paar jaar opgekomen, omdat vis niet het hoofdingrediënt is. Omdat de huismerk visproducten in het vers en diepvries schap nu grotendeels gecertificeerd zijn, zijn de supermarkten ook deze extra categorieën gaan doorlichten en samen met hun leveranciers gaan certificeren. In het convenience schap gebruiken andere merkhouders ook al vaak keurmerken; hier gaat het voornamelijk om sushi, diepvries pizza's en maaltijden. Bij diervoeding blijven de merkhouders (19% keurmerk gebruik) nog achter op de huismerken (54%); de historische trend in de andere categorieën doet verwachten dat dit de komende jaren zal toenemen.

Concluderend is de inzet van de deelnemende supermarkten en A-merken om een onafhankelijk gecertificeerd aanbod te bieden aan klanten onverminderd groot. De grootste uitdaging voor de verdere verduurzaming van het visassortiment ligt nog steeds in de categorie conserven. Het blijft van wezenlijk belang dat de consument in toenemende mate blijft kiezen voor de MSC-gecertificeerde blikken, om juist bewezen duurzame visserij te belonen en anderen te stimuleren zich ook te bewijzen. Alleen met voortdurende inzet van de gehele keten, van visser tot producent en supermarkt, kunnen we zorgen dat voldoende vis beschikbaar blijft voor toekomstige generaties.

Keurmerken in de groothandel, horeca en visdetailhandel

Nederlanders eten ook veel vis in de horecabranche. In totaal 18%, inclusief kantines en fastfood service (GfK 2018). Ook kopen Nederlandse consumenten zo'n 4% direct bij groothandels zoals Sligro en Makro. In hoeverre wordt in dit verkoopkanaal gelet op duurzaamheid, en gebruik gemaakt van keurmerken? Twee andere, recente onderzoeken tonen aan dat dit ver achterblijft in vergelijking met de supermarkten:

In onderzoek door KRO Pointer van april 2019 bleek dat vier belangrijkste groothandels in Nederland slechts heel beperkt vis met het MSC- of ASC-keurmerk aanbieden; van 5% tot maximaal 28%. De groothandels hebben wel ambities op dit vlak, maar stellen dat het ingewikkeld is. "Supermarkten kunnen ervoor kiezen alleen vis met keurmerk te verkopen. Wij moeten een veel groter assortiment aanbieden.

Doen we dat niet, dan loopt de klant naar de concurrent" aldus een vertegenwoordiger van een van de groothandels.

Een belangrijke klantgroep van groothandels is de horeca. Het geringe aanbod in bewezen duurzame vis bij de groothandels, is dan ook terug te zien in restaurants. Vorig jaar onderzocht Good Fish Foundation 500 menukaarten en naast dat er nauwelijks keurmerken werden gevonden, bleek dat 81% van de restaurants een vissoort op de menukaart had die rood scoort op de VISwijzer. Afgelopen jaar heeft GFF een intensief horecaprogramma georganiseerd om samen met chefs de visgerechten te verduurzamen. Op 8 juni 2019 wordt een update van het menukaart onderzoek gepubliceerd die de ontwikkeling van afgelopen jaar zal tonen.

Tot slot is er nog slechts een zeer beperkt aantal visdetailisten die gecertificeerde vis kan aanbieden (11 zaken ten tijde van deze publicatie, ofwel minder dan 1% op het totale aantal winkels en marktkramen). Traditioneel is er minder maatschappelijke vraag om transparantie in deze sector, maar gezien het volume vis wat hier verkocht wordt (38% volgens GfK, 2018) van over de hele wereld, is het absoluut van belang. Het is voor deze ondernemingen nog vaak uitdagend om genoeg gecertificeerd product te krijgen (divers aanbod, kleine volumes dus beperkte mogelijkheden en druk in de keten); MSC en ASC willen hier de komende jaren in ondersteunen en stimuleren.

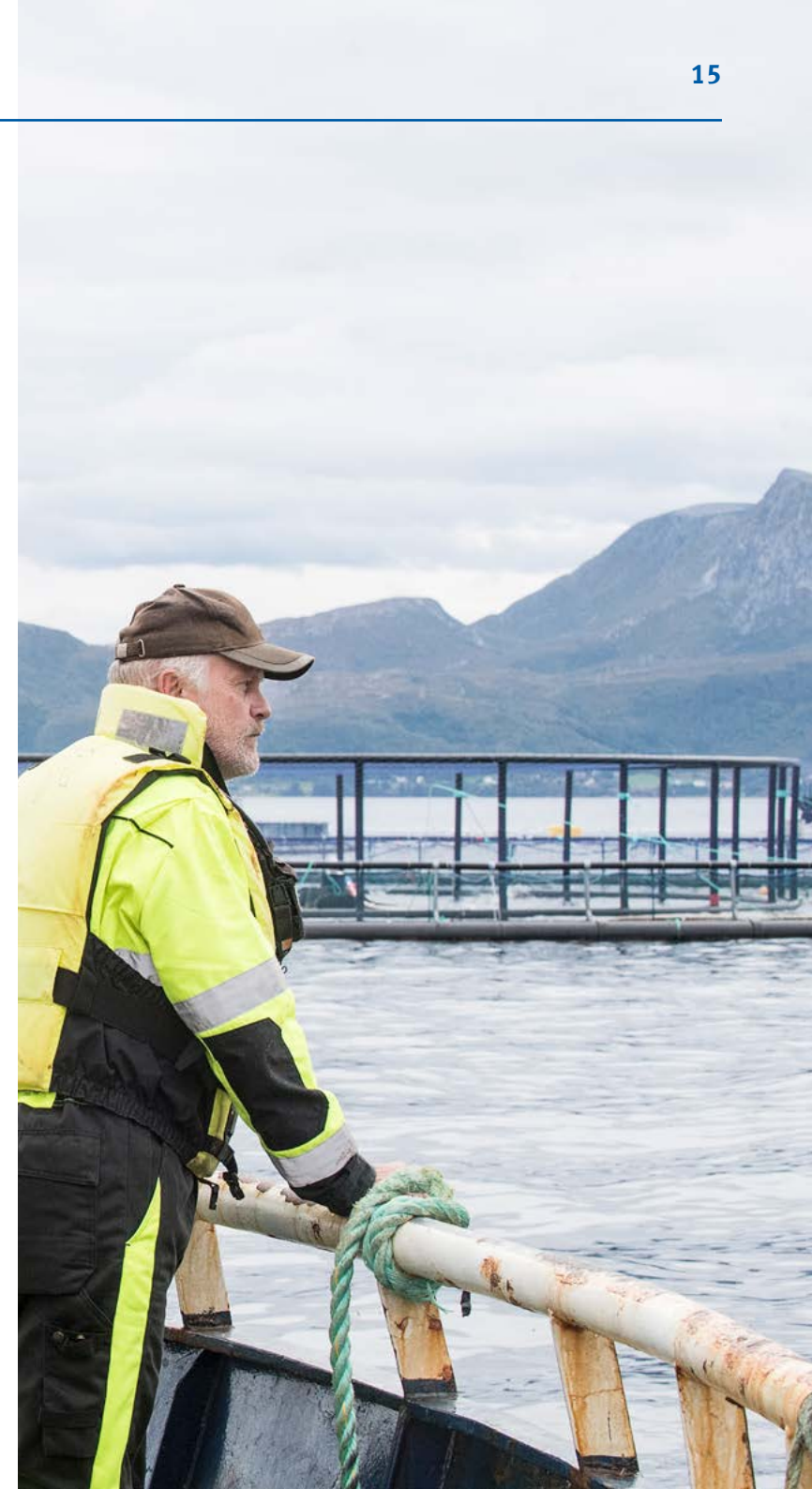
Al met al is de oproep aan de consument: vraag naar de herkomst van de vis. Dat stimuleert restaurants en visdetailisten om meer navraag te doen bij de groothandel of andere leverancier van hun vis.



VERDIEPING

Kweekvis

- Er is in 2018 een grote stap gezet in de aanwezigheid van een keurmerk op diepvries garnalen: nu 86%, was 70%. Het gros van de garnalen in het diepvriesvak is afkomstig van aquacultuur; van de gecertificeerde producten draagt 94% het ASC-keurmerk voor verantwoord gekweekte vis. Ook het totaal aantal garnalenproducten in het vriesschap is toegenomen. Dit wordt grotendeels veroorzaakt door een toename in merkproducten: in 2017 was 23% van het totaal aanbod merk, nu is dat 36%. Dit zijn met name de zogenaamde B-merken. Er zijn nu procentueel gezien meer merkproducten zijn met een keurmerk (95%) dan huiskmerk producten met een keurmerk (89%).
- De in maart 2019 gepubliceerde ASC Standaard voor zeebaars en dorade maakt certificering mogelijk voor nieuwe soorten vis. Na certificering van de eerste kwekerijen kunnen er ASC gecertificeerde zeebaars en dorade producten verkocht worden. Zo kan het gat voor kweeksoorten zonder keurmerk verder gedicht worden.
- De groeiende zichtbaarheid van een keurmerk in de schappen leidt tot vragen aan de programma's achter de keurmerken om de standaarden verder te verbeteren en te ontwikkelen. Ook is er in toenemende mate wetenschappelijke en publiek beschikbare kennis over de soorten die worden gekweekt. Dit, tezamen met groeiende zorgen onder consumenten, maakt vissenwelzijn een onderwerp dat steeds meer onder de aandacht komt. De huidige standaarden van ASC adresseren welzijnsaspecten zoals de gezondheid van de vis, het voeren van vis en de waterkwaliteit, maar de certificering kan verder aangesterkt worden als het gaat om het gedrag van vissen, de transport en de slacht. ASC is begonnen met het ontwikkelen van een module voor vissenwelzijn die zich ook op deze laatstgenoemde onderwerpen zal richten. Deze ontwikkeling zal het mogelijk maken om met het ASC-keurmerk vragen van de consument over vissenwelzijn te beantwoorden. Dit helpt bij het maken van een verantwoorde keuze en daarmee wordt verwacht dat dit de vraag ondersteund naar producten met een keurmerk.





VERDIEPING

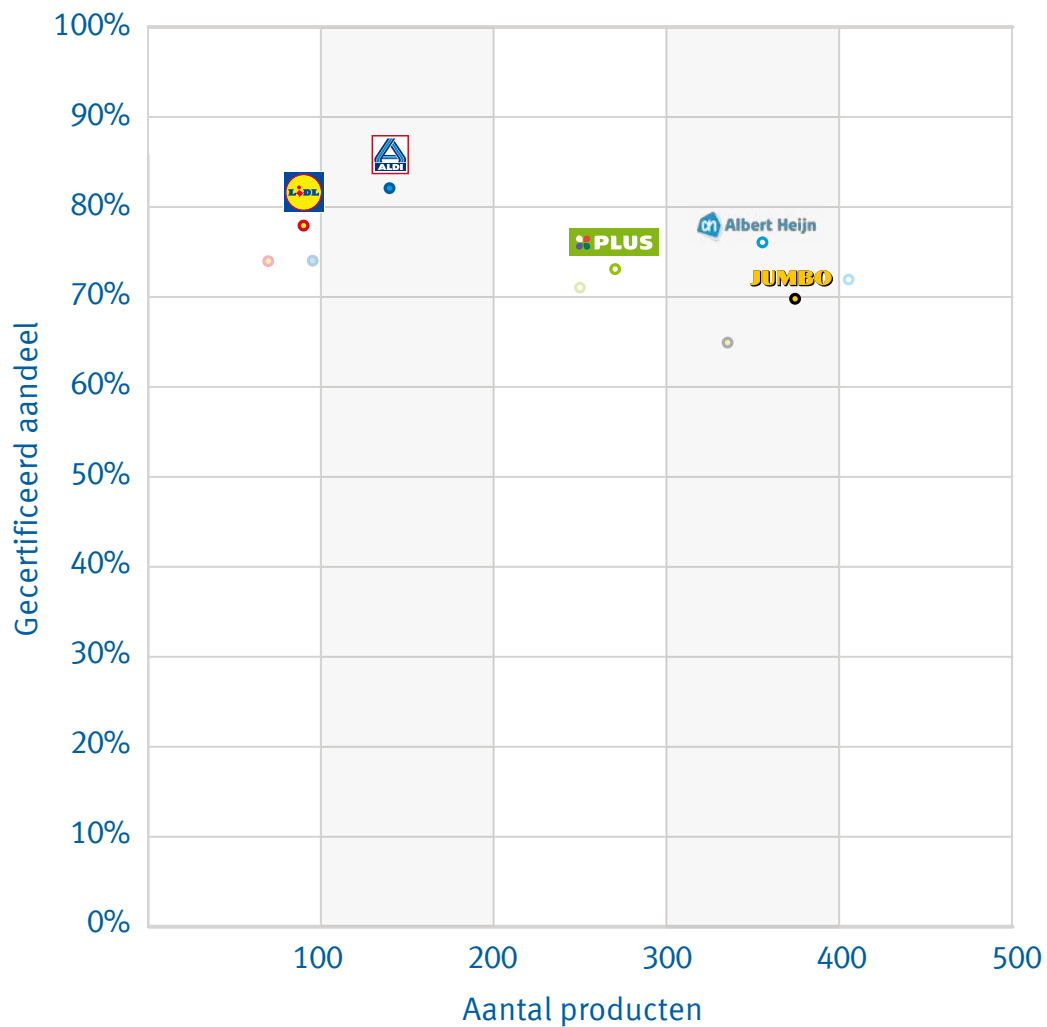
Wildvangst van tonijn

- Ruim twee derde (68%) van de consumenten in Nederland vindt het belangrijk dat hun tonijn duurzaam gevangen wordt. Tegelijkertijd vinden zij het lastig om zelf te bepalen wanneer een visproduct wel of niet duurzaam is (eveneens 68%). Ze geven ook aan weinig kennis te hebben over tonijn, en de verantwoordelijkheid voornamelijk bij de producenten en overheden te leggen. Dit blijkt uit de Nationale Tonijn Enquête die in maart 2019 door onderzoeksbureau Motivaction is uitgevoerd, in opdracht van MSC.
- De tonijnvangst is ook complex, en de consument moet veel weten om het duurzaamheidsniveau in te kunnen schatten. Zo is een combinatie van factoren relevant: welke tonijnsoort (van de 5 commercieel gevangen soorten), uit welk gebied (5 oceanregio's, die telkens door verschillende organisaties beheerd worden), en uit welk bestand dan (23), met welke vangstmethode (met diverse netten, lijnen, de hengel en in alle gevallen al dan niet gebruik makend van lokvloten). Uitspraken dat een bepaalde soort (zoals skipjack) of een bepaalde vangstmethode (zoals Pole & Line, d.w.z met de hengel gevangen) altijd duurzaam zijn, zijn daarmee per definitie te kort door de bocht. Dit hangt ook af van het bestand, de bijvangst en de oceanregio. MSC-certificering kijkt juist naar die gehele combinatie van factoren, en biedt daarmee zowel de makkelijkste als meest betrouwbare duurzaamheids-garantie, en wordt bovendien onafhankelijk gecontroleerd. MSC biedt tot slot de zekerheid dat de vis ook herleidbaar is tot de visserij via een gesloten verwerkingsketen, waar geen vermenging met niet-gecertificeerde tonijn plaatsvindt.
- Momenteel komt nog maar 22% van de mondiale tonijnvangst uit gecertificeerde vangsten. Dat geeft aan dat er een belangrijke rol is voor visserij verbeter projecten (Fishery Improvement Projects ofwel FIPs). MSC is dan ook blij met geloofwaardige FIPs, voor zover die voldoende voortgang maken in het verbeteren van de visserij (volgens www.fisheryprogress.org, die de voortgang en prestaties van FIPs over de hele wereld bijhoudt). Omdat deze veranderingen ingrijpend zijn, gaat er veel tijd, kosten en volume mee gemoeid. De positieve impact op de oceaan -indien een dergelijk project uiteindelijk succesvol blijkt, is navenant groot. FIPs zijn de enige manier om op de lange termijn de mondiale tonijnvisserij te verduurzamen, en dat is wat MSC ambiëert.

- Er is wel een groot verschil tussen tonijn uit FIPs en gecertificeerd product. Tonijn uit FIPs kan nog niet als duurzaam worden bestempeld (dat is immers het doel na afloop van de FIP, die vaak jaren duurt). Er moet vaak nog veel verbeteringen worden doorgevoerd, voordat een duurzaam niveau is bereikt, en er is geen garantie is dat dit gebeurt. Ook zijn er geen onafhankelijke verificaties die waterdichte ketens garanderen om het product tot een visserij te herleiden. Een FIP is met andere woorden een proces, en verwijst niet naar een duurzaamheid van de visserij, en niet van visproducten.
- Van belang is daarom dat die 22% van de mondiale tonijnvangst meer volume vertegenwoordigt dan nu met MSC-keurmerk in de schappen ligt. De redenen die worden genoemd waarom deze gecertificeerde vangst vooralsnog niet met MSC-keurmerk op de markt komen zijn: de hogere kosten van het bronmateriaal, de verwevenheid van de activiteiten van visvangst en inblikken in economisch gunstige regio's (bijvoorbeeld in relatie tot EU import tarieven) hetgeen switchen van aanvoer bemoeilijkt; en tot slot de lange en onzekere toeleveringsketens.
- Het is aan de keten (inclusief MSC) om zowel in verduurzaming en verbetertrajecten als in MSC-certificering te blijven investeren. Het is aan de consument om de producten met keurmerk te kiezen, om de visserijen die daadwerkelijk 'geslaagd zijn' voor de duurzaamheidstest te belonen en degenen die aan verduurzaming werken te blijven stimuleren.



Annex



Legenda

- Aldi 2018
- Lidl 2018
- Spar 2018
- Plus 2018
- Jumbo 2018
- Albert Heijn 2018

- Aldi 2017
- Lidl 2017
- Spar 2017
- Plus 2017
- Jumbo 2017
- Albert Heijn 2017

Supermarkten

PLOT 1

Assortiment visproducten (vers, diepvries en conserven) per deelnemende supermarkt (huismerk en alle andere merken)

JUMBO

Status kern:	# producten: 374	% MSC/ASC: 69%	% MSC/ASC huismerk: 87%
Status incl. nieuwe categorieën:	# producten: 471	% MSC/ASC: 63%	% MSC/ASC huismerk: 86%

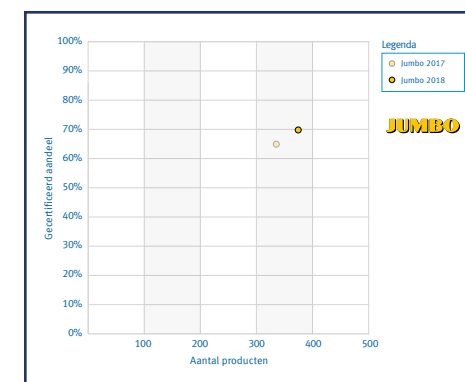
Toelichting van Jumbo:

Bij Jumbo werken we vanuit verschillende invalshoeken aan de verduurzaming van ons assortiment. We doen dit in nauwe samenspraak met ketenpartners, maar ook met maatschappelijke organisaties en natuurlijk met onze klanten. We

zetten ons in voor een gezonde visstand, met aandacht voor milieuaspecten, dierenwelzijn en goede werkomstandigheden. Door nauw samen te werken met MSC/ASC en de Good Fish Foundation blijven we scherp bij het nastreven van ons doel: 100% verantwoorde vis in het

Jumbo schap. Inmiddels is vrijwel alle verse vis én verwerkte vis* in de Jumbo Huismerkproducten MSC/ASC-gecertificeerd, inclusief kant-en-klaar maaltijden en diervoeding. Meer informatie is te vinden in het online Jumbo Jaarverslag.

*met uitzondering van sommige soorten waarop certificering niet mogelijk of beperkt is, zoals rivierkreeft en tonijn.



Jumbo

ALBERT HEIJN

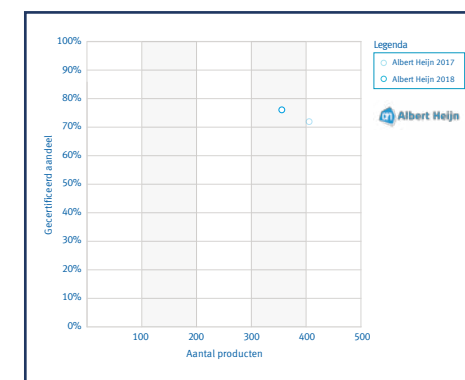
Status:	# producten: 356	% MSC/ASC: 76%	% MSC/ASC huismerk: 90%
Status incl. nieuwe categorieën:	# producten: 482	% MSC/ASC: 70%	% MSC/ASC huismerk: 86%

Toelichting van AH:

Onze verantwoord gevangen vis is gemakkelijk te herkennen aan het MSC of ASC keurmerk. Wij lopen voorop ten aanzien van de verduurzaming van vis. MSC en ASC keurmerk zijn beiden onafhankelijke non-profit organisaties die wereldwijd actief zijn. Dit keurmerk kijkt naar de

manier waarop de vis gevangen of gekweekt wordt, maar ook naar het milieu en of het een goedbeheerde visserij is. Hiervoor werken ze nauw samen met onderzoekers, biologen en milieuorganisaties. Helaas is er voor inktvis en rivierkreeft geen MSC-certificering. Als alternatief hebben we daarom ILVO (Instituut voor

Landbouw- en Visserijonderzoek) ingeschakeld. ILVO heeft een onderzoek uitgevoerd om het risiconiveau van deze twee soorten te beoordelen. De uitkomst voor zowel inktvis als rivierkreeft is (licht) groen. Dat betekent dat de vangst zich kwalificeert als verantwoord gevangen.



Albert Heijn

PLUS

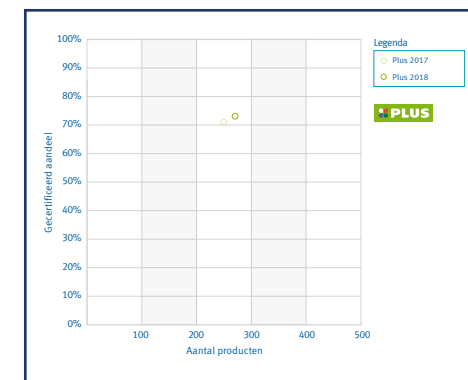
Status:	# producten: 269	% MSC/ASC: 73%	% MSC/ASC huiskmerk: 85%
Status incl. nieuwe categorieën:	# producten: 332	% MSC/ASC: 67%	% MSC/ASC huiskmerk: 84%

Toelichting van Plus:

Als Meest Verantwoorde Supermarkt van Nederland vindt PLUS het belangrijk dat consumenten kunnen genieten van duurzaam gecertificeerde verse vis. PLUS heeft in 2018 haar ketenaanpak voor vis beschreven en voor het volledige verse visassortiment de herkomst in kaart gebracht. De aanpak van PLUS in de visketen is

er op gericht overbevissing tegen te gaan, de wereldwijde visstanden op peil te houden, de milieubelasting te minimaliseren en de positie en levensstandaard van arbeiders in de vissector te verbeteren. Voor wat betreft onze huiskmerkproducten hebben we al sinds 2010 de keuze gemaakt om daar waar mogelijk over te gaan op 100% certificering.

Verse en vriesverse vis is duurzaam gevangen of duurzaam gekweekt. Waar beschikbaar draagt de vis het MSC- of ASC-keurmerk. Ook steeds meer vis in blik heeft een keurmerk. In de loop van 2019 bepalen we - in samenwerking met de Good Fish Foundation – onze volgende stappen t.b.v. een nog duurzamer visassortiment.



Plus

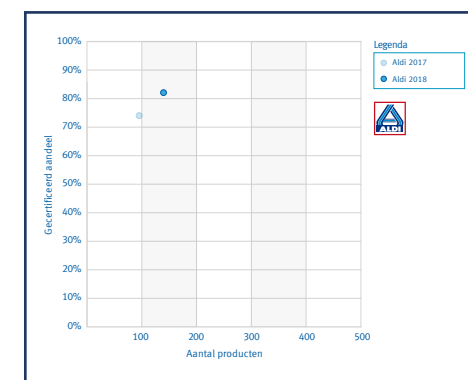
ALDI

Status:	# producten: 140	% MSC/ASC: 82%
Status incl. nieuwe categorieën:	# producten: 158	% MSC/ASC: 79%

Toelichting van Aldi:

De afgelopen jaren heeft ALDI zich vol ingezet op het verduurzamen van het visassortiment. Met ons internationaal inkoopbeleid nemen wij onze verantwoordelijkheid in de keten. Waar mogelijk zijn onze

visproducten gecertificeerd volgens het MSC- of ASC-keurmerk. Maar we zijn er nog niet. We blijven met onze leveranciers in gesprek om samen op een duurzame en respectvolle manier bij te dragen aan duurzame visserij.



Aldi

LIDL

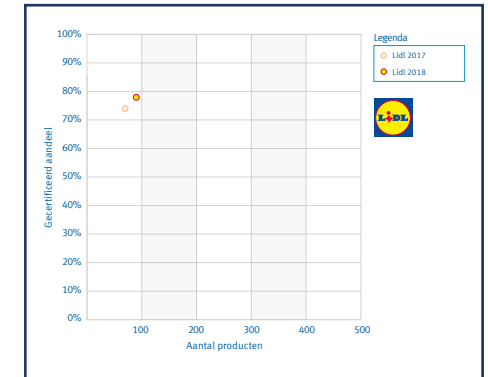
Status:	# producten: 90	% MSC/ASC: 78%
Status incl. nieuwe categorieën:	# producten: 107	% MSC/ASC: 71%

Toelichting van Lidl:

Als eerste supermarkt in Nederland is Lidl voor het vaste assortiment 'wildgevangen vis' in koeling en diepvries overgestapt naar MSC-gecertificeerde vis. Sinds 2016 is ook alle vis afkomstig uit aquacultuur in diepvries en koeling uit het vaste assortiment gecertificeerd met het ASC-keurmerk of Biologisch.

Daarnaast geldt dat de actieartikelen die tijdelijk verkrijgbaar zijn, steeds verder worden uitgebreid met MSC of ASC-gecertificeerde producten, zodat uiteindelijk het volledige assortiment verse vis gecertificeerd is. Onlangs zijn we gestart met de verkoop van MSC-gecertificeerde tonijn in blik. Binnen de visconserven is ons streven ook zoveel mogelijk gecertificeerde vis te voeren.

Naast het gebruik van MSC en ASC heeft Lidl een uitgebreid 'inkoopbeleid duurzame vis' opgesteld, om bijvoorbeeld de verkoop van vissoorten die met uitsterven bedreigd worden of waarvan de vismethode een negatief effect heeft op het milieu tegen te gaan.

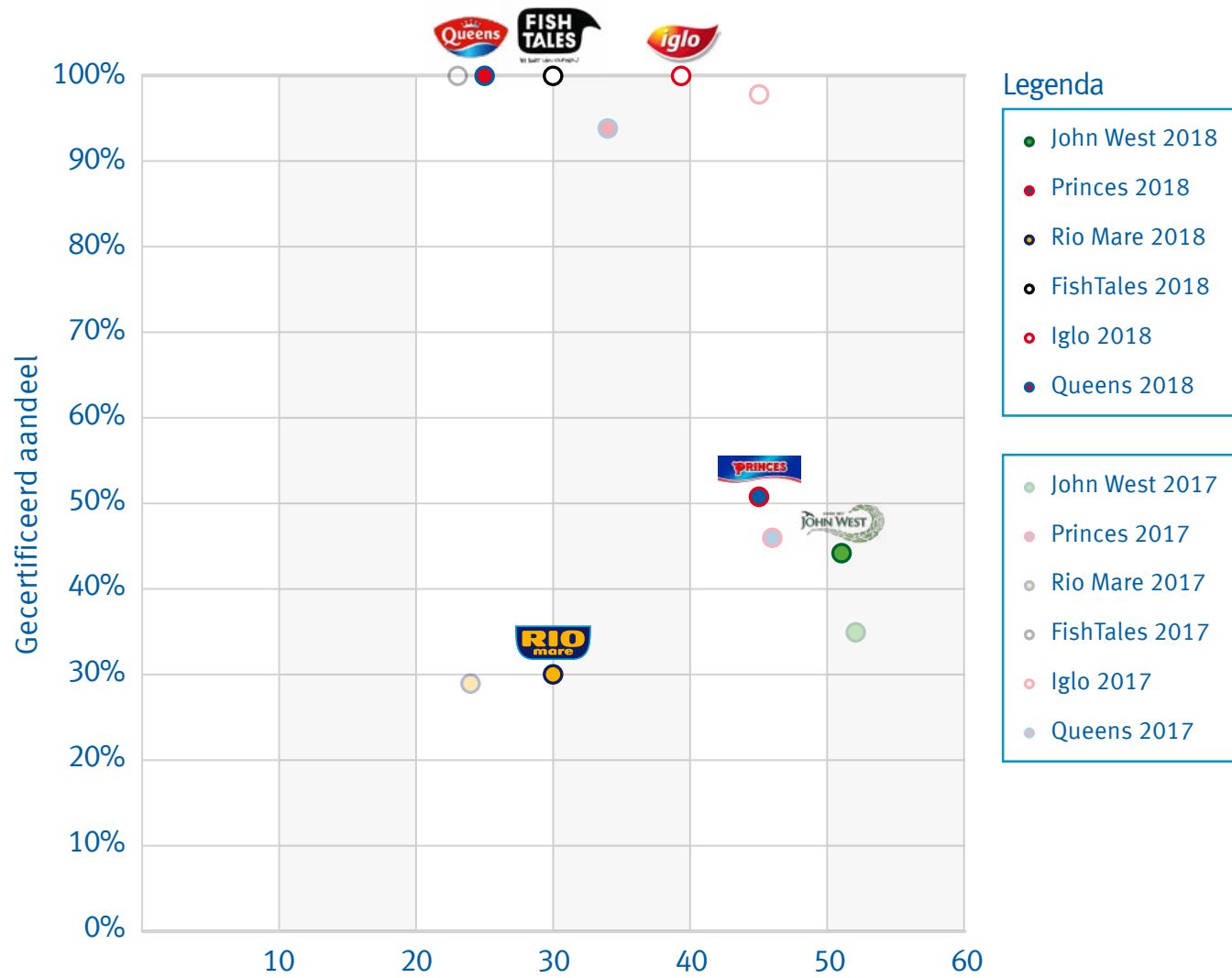


Lidl

Merken

PLOT 2

Aanbod visproducten in Nederland per deelnemend A-merk.



JOHN WEST

Status:	# producten: 51	% MSC: 45%	% MSC tonijn: 9%
----------------	-----------------	------------	------------------

Toelichting van John West:

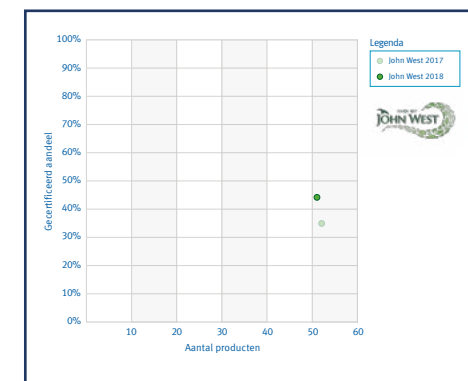
John West is zich – als grootste producent van vis in blik in Nederland – bewust van haar verantwoordelijkheid om goed voor mens, dier en omgeving te zorgen. Als onderdeel van Thai Union nemen we deze verantwoordelijkheid zeer serieus. Hierbij leert onze organisatie door vallen en opstaan. Want je bent niet zomaar overgestapt op duurzamere vismethoden. De afgelopen jaren hebben wij 90 miljoen dollar geïnvesteerd in ons duurzaamheidsprogramma en zijn er al tal van maatregelen genomen die tot een beter evenwicht tussen mens, dier en omgeving leiden.

Er bestaan veel verschillende inzichten en meningen over de certificeringen die reeds bestaan voor verantwoorde visvangst. Het vergt een goede planning en organisatie en er zal ook veel moeten worden geïnvesteerd. Gezamenlijk met het Wereld Natuur Fonds verbeteren we onze processen. Veranderingen op grote schaal maken meer impact, maar zijn wel moeilijker te implementeren, hoe sympathiek de ideeën van nieuwkomers ook zijn.

John West wil voor 2020, als gehele organisatie in aanmerking komen voor MSC-certificering. Deze certificering garandeert dat wij 100%

van onze tonijn inkopen bij visserijen die ofwel Marine Stewardship Council (MSC)-gecertificeerd zijn, ofwel onderdeel uitmaken van een Fishery Improvement Projects (FIPs).

Thai Union is voor het vijfde opeenvolgende jaar genoemd in de Dow Jones Sustainability Index (DJSI) Emerging Markets. De duurzaamheidsstrategie van Thai Union, SeaChange®, leverde met succes de beste 100-percentielrangschikking op in de sector voor de totale duurzaamheidsscore.



John West

PRINCES

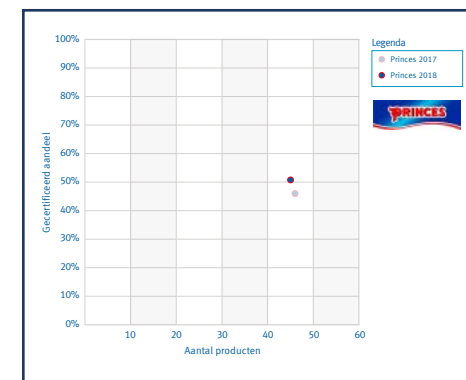
Status:	# producten: 45	% MSC: 51%	% MSC tonijn: 40%
----------------	-----------------	------------	-------------------

Toelichting van Princes:

In 2018 kochten wij meer dan 90% van onze tonijn bij een verantwoorde bron: MSC-gecertificeerde visserijen of visserijen die betrokken zijn bij tijdgebonden Fishery Improvement Projects (FIP's) met als doel MSC-certificering te behalen. Nu zitten we op 94%. Hiermee hebben we een flinke stap gezet in onze doelstelling

om 100% verantwoord ingekochte tonijn aan te kunnen bieden. Voor de toekomst van de visstand is het enorm belangrijk dat tonijn wereldwijd op een verantwoorde wijze wordt bevestigd. Daarom stimuleren wij al jaren een verantwoorde visvangst bij onze leveranciers en de tonijnindustrie in het algemeen, onder andere door MSC en ISSF (

International Seafood Sustainability Foundation) te ondersteunen. FIP's spelen voor Princes een sleutelrol in de verdere verduurzaming van de industrie. Visserijen worden zo gestimuleerd om hun MSC-certificering te behalen. (meer informatie op: www.princesgroup.com en zie ook www.princes.eu/nl.)'



Princess

IGLO

Status:	# producten: 30	% MSC: 30%	% MSC tonijn: 16%
----------------	-----------------	------------	-------------------

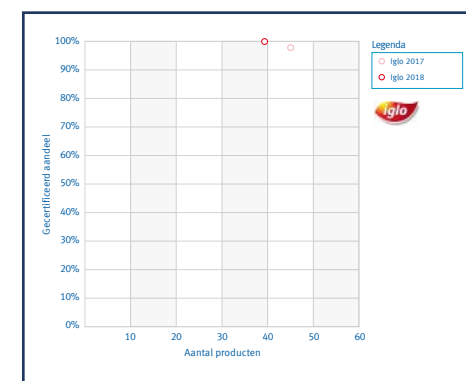
Toelichting van Iglo:

Iglo vindt het belangrijk dat er geen twijfel bestaat over de herkomst van het eten op je bord. Daarom spannen we ons zoveel mogelijk in om duurzaam geproduceerde producten in te kopen. Het duurzaam inkopen is belangrijk voor een veilige toekomst van wilde vis en kweekvis. Op onze Iglo vis verpakkingen is zelfs

een herkomstcode te vinden. Met deze code kun je op onze website de precieze herkomst van Iglo vis onderzoeken.

Alle Iglo vis producten zijn al 100% ASC en MSC gecertificeerd. Binnen de categorie Iglo maaltijden en soepen zijn er nog twee producten die vis of zeevruchten bevatten zonder

keurmerk. Nomad Foods, waar Iglo Nederland onderdeel van uitmaakt, heeft de ambitie om uiterlijk in 2025 100% van haar vis en zeevruchten bij duurzame visserijbedrijven en verantwoorde kwekerijen in te kopen en daarmee alleen producten met het MSC- of ASC-keurmerk te verkopen.



Iglo

RIO MARE

Status:	# producten: 30	% MSC: 30%	% MSC tonijn: 16%
----------------	-----------------	------------	-------------------

Toelichting van Princes:

Bolton Alimentari heeft de ambitie om in 2024 100% van haar vis uit duurzame bronnen te betrekken.

Bolton Alimentari, in Nederland bekend van het merk Rio Mare, is daarom in 2017 al een internationale samenwerking aangegaan met WWF Internationaal en WWF Italië om de duurzaamheid en traceerbaarheid van visconserven te vergroten. Het

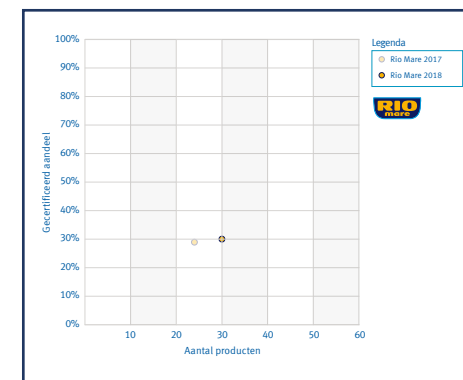
doel van deze samenwerking is de implementatie van een nieuwe, betrouwbare inkoopstrategie. Daarbij helpt deze samenwerking Bolton Alimentari om haar ambitie te realiseren om in 2024 100% van haar vis uit duurzame bronnen te betrekken.

Deze samenwerking heeft geleid tot de volgende internationale resultaten:

- 52.4% van de tonijn van Bolton Alimentari kwam van MSC/Robust FIP

- 81% van de makreel van Bolton Alimentari kwam van MSC/Robust FIP

Ook in Nederland zien we een steeds duurzamer aanbod. In 2018 zijn er weer 2 nieuwe MSC producten aan het assortiment toegevoegd. En specifiek voor het segment Tonijn zal in 2019 83% van het aanbod van Rio Mare bestaan uit producten met het MSC of het Pole & Line logo.



Rio Mare

FISH TALES

Status:	# producten: 30	% MSC: 100%	% MSC tonijn: 100%
----------------	-----------------	-------------	--------------------

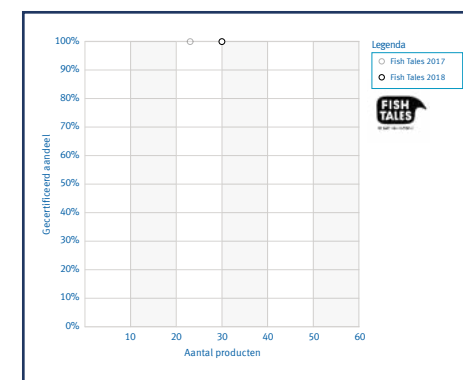
Toelichting van Fishtales:

Fish Tales zet verantwoorde visserijgemeenschappen aan het roer; wij garanderen een afzetmarkt, een eerlijke prijs en lange termijn samenwerking. Zo verzekeren we dat vissers bewust om kunnen gaan met de oceanen als gezonde bron van voedsel en inkomen. Alleen op die

manier kunnen wij oneindig blijven genieten van al het moois en lekkers dat de zee ons geeft.

Fish Tales wil ervoor zorgen dat niet alleen wij maar ook de volgende generaties kunnen blijven genieten van de lekkerste vis. Wij geloven dat iedereen die vis vangt,

verwerkt, koopt of opeet hierbij zijn verantwoordelijkheid moet nemen – van visser tot consument, van onze leveranciers tot onze klanten en natuurlijk Fish Tales zelf. Zo kan iedereen genieten van het goede dat verantwoorde visserij te bieden heeft. Nu en in de toekomst.



Fish Tales

QUEENS

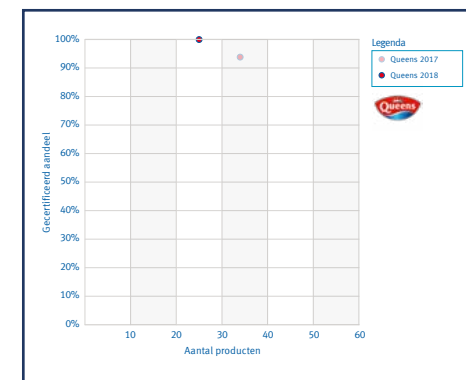
Status:	# producten: 25	% MSC/ASC: 100%
----------------	-----------------	-----------------

Toelichting van Queens:

Queens kiest waar mogelijk voor producten met het MSC-keurmerk, die met oog voor duurzaamheid en de natuur gevangen en verwerkt zijn. Queens Products draagt al sinds 2007 het MSC-keurmerk op de meeste producten uit haar assortiment.

Queens gaat ook voor verantwoorde kweekvis met het ASC-keurmerk. Op het moment heeft Queens een vissoort in haar assortiment die afkomstig is uit de aquacultuur:

Queens Panga.
(zie ook: queensvis.nl)

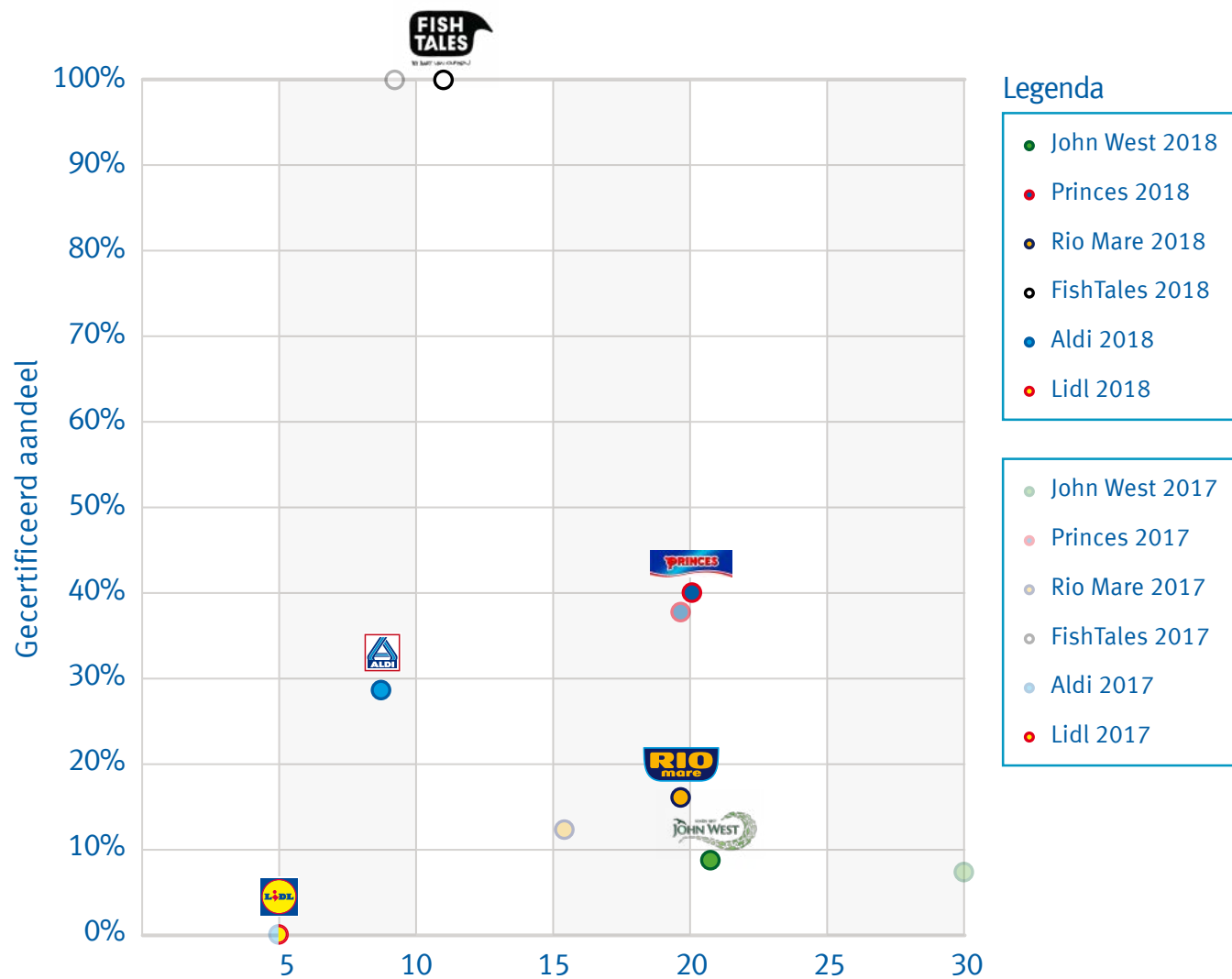


Queens

Tonijn in blik

PLOT 3

Assortiment Tonijn in blik





Juni 2019
Uitgave en copyright:

Aquaculture Stewardship Council (ASC)
HNK, Arthur van Schendelstraat 650, 3511 MJ Utrecht
+31(0)30 239 3114 www.asc-aqua.org



Marine Stewardship Council (MSC)
Koninginnegracht 8, 2514 AA Den Haag
+31 70 360 5979 www.msc.org/nl/