



Stand in het schap 2018

Over gecertificeerde vis in de supermarkt

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

Inhoud

01. Het belang van duurzame vis	3	04. Conclusies en discussie	12
02. Een onderzoek naar keurmerkgebruik bij vis in de supermarkt	4	Kweekvis	14
Deelnemers	5	Wildvangst	15
Scope	5	Annex	16
Methodiek	6	Supermarkten	18
03. De stand in het schap	7	Merken	22
Resultaten per productsegment	8		
Resultaten per vissoort	9		
Verdieping	10		
Resultaten per aanbieder	11		

Colofon

September 2018

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

Het belang van duurzame vis

In Nederland houden we wel van een visje. We eten gemiddeld iets meer dan 16 kilo vis per persoon per jaar (GfK, 2017). We houden vooral van zalm, tonijn, haring en witvis – denk bij die laatste vooral aan lekkerbekjes, kibbeling en vissticks. Maar we zijn ons ook steeds bewuster van de druk op wilde visbestanden, en van de problemen die bij de kweek van vis kunnen komen kijken.

Zo'n 33% van de visbestanden wereldwijd wordt overbevist. Daarnaast bevindt 60% zich momenteel op de maximale biologische limieten en deze moeten dus nauwlettend worden beheerd (FAO, 2018). Daarnaast zijn er zorgen over de gevolgen van visserij op het overige mariene leven, zoals de bijvangst van vogels en zoogdieren, of de beschadiging van kwetsbare ecosystemen zoals koraalriffen.

Aquacultuur biedt voor vissoorten die gekweekt kunnen worden een oplossing, maar kan ook nadelige gevolgen hebben voor de natuur, zoals watervervuiling, medicijngebruik en achteruitgang van mangrovebossen.

Om er zeker van te zijn dat een visproduct uit duurzame visserij of verantwoorde kweek afkomstig is, kijkt de Nederlandse visliefhebber steeds vaker naar het blauwe MSC-keurmerk (wildvangst) en groene ASC-keurmerk (kweekvis). In 2017 herkende de helft van een groep van 1.800 Nederlandse visconsumenten het MSC-keurmerk, en hun vertrouwen in het logo lag op 69% (GlobeScan, 2018). In een vergelijkbaar onderzoek herkende 42% van de consumenten het ASC-keurmerk, en lag het vertrouwen in het logo op 82% (GfK, 2018).

Maar zijn alle soorten visproducten eigenlijk goed beschikbaar met een keurmerk? Hoe zit het met zalm, tonijn of de andere vissoorten die we graag eten – moet je bij bepaalde vissoorten harder op zoek naar een product met keurmerk dan bij anderen? En waar moet je zijn om die producten te vinden? Op die vragen gaat dit rapport in.

2

Een onderzoek naar keurmerkgebruik bij vis in de supermarkt

De Nederlandse visconsument koopt de meeste vis in de supermarkt: hier wordt zo'n 35% van het geconsumeerde volume verkocht (GfK, 2017).[1]

De aanwezigheid van keurmerken is in dit verkoopkanaal ook het grootst. In 2017 was het omzetaandeel van producten met MSC- en ASC-keurmerk bij supermarkten 66%, een groei van 7% ten opzicht van het jaar ervoor (IRI, 2018). De analyse in dit rapport duikt dieper het assortiment in: welke visproducten en vissoorten liggen met en zonder keurmerk in de schappen van de Nederlandse supermarkten?

MSC en ASC hebben hiertoe in samenwerking met de grootste supermarkten en vis A-merken in Nederland deze balans opgemaakt. Zo maken we de stand van zaken in de vismarkt inzichtelijk. Door deze exercitie jaarlijks te herhalen kunnen we ontwikkelingen over tijd zien. Daarnaast is de opgemaakte balans een evaluatie van de publieke beloftes en doelen die supermarkten en merken hebben gesteld.

[1] Andere belangrijke kanalen voor visverkoop in Nederland zijn marktkramen (21%), de visspeciaalzaak (17%), foodservice (17%) en groothandel (4%) (overige: 7%). Op deze verkoopplekken wordt over het algemeen minder gebruik gemaakt van keurmerken; ook het MSC- en ASC keurmerk zijn hier maar zeer beperkt zichtbaar.



Deelnemers

Deelnemende supermarkten aan deze eerste editie zijn: Albert Heijn, Jumbo, Lidl, Aldi, PLUS en Spar. Samen vormen zij zo'n 80% van het supermarktlandschap (Nielsen, 2017), en verkopen dus het leeuwendeel van de vis die consumenten in de supermarkt kopen. De A-merken die deelnemen zijn Iglo, Queens (beide diepvries), John West, Princes en Rio Mare (allen conserven) en FishTales (grotendeels conserven, maar ook enkele versproducten).

In het onderzoek is bekeken of de verkochte producten het MSC- of ASC-keurmerk dragen. Dit zijn de meest gangbare keurmerken voor vis in de Nederlandse schappen, die eisen stellen om de impact van visserij/kweek op de natuurlijke omgeving te minimaliseren.

Milieu Centraal (2018) inventariseerde in opdracht van de rijksoverheid wat betrouwbare, transparante en ambitieuze keurmerken op het vlak van voeding zijn. MSC is het enige keurmerk voor

wild gevangen vis dat aan de criteria van deze zogeheten Topkeurmerken voldoet; voor kweekvis voldoet daar naast ASC ook het Bio(logisch) keurmerk aan. Voor deze editie van dit onderzoek is dit keurmerk buiten beschouwing gelaten, omdat ASC en MSC deze producten niet kunnen valideren. Voor gekweekte vis bestaat ook de certificering GlobalGAP, maar de primaire focus van GlobalGAP is voedselveiligheid, de certificering is niet zichtbaar voor de consument en niet beoordeeld voor Milieu Centraal als Topkeurmerk. Er is ook niet gekeken naar "eigen" labels en claims van merken, streekkeurmerken of naar keurmerken die niet het predicaat Topkeurmerk van Milieu Centraal verdienen.

Scope

In de onderliggende analyse is gekeken naar:

1 De grootste categorieën voorverpakte visproducten:

- Vers (gekoeld segment; naturel of met een laagje/sausje/marinade en inclusief gerookte, gezouten en gekookte vis en beleg-salades)
- Diepvries (bevroren segment; naturel of met een laagje/sausje/marinade)
- Conserven (segment vis in blik of glas)

Let op: onverpakt aangeboden vis (zoals vis op ijs, of verse vistogen) is niet meegenomen in deze eerste editie. Daarnaast zijn producten waar vis niet het hoofdingrediënt is (denk aan maaltijden, pizza, sushi, diervoeding, supplementen) nog niet kwantitatief meegenomen, omdat dit nog niet voor iedere deelnemer volledig en op een vergelijkbare wijze in kaart gebracht kon worden.

2 Producten die verkrijgbaar waren tussen 1 januari 2017 en 31 maart 2018. Een tijdsspanne was nodig, omdat er veel seizoensgebonden visproducten zijn (bijvoorbeeld speciale Kerstproducten) die slechts bepaalde tijd in het schap liggen. De meegenomen data liep t/m 31 maart 2018 om genoeg tijd te hebben voor de analyse. Het kan dus voorkomen dat producten zijn meegenomen die intussen uit het assortiment zijn gehaald; daar staat tegenover dat producten die na 31 maart dit jaar zijn geïntroduceerd niet zijn meegenomen.

Verbeterslagen die supermarkten en merken over heel 2018 hebben gemaakt, worden in de volgende editie van deze analyse zichtbaar.

3 Het gaat om vis uit zowel wildvangst als kweek en onder zowel huismerk als alle overige merken (waaronder de deelnemende A-merken).

Methodiek

De analyse is op de volgende manier uitgevoerd:

- 1 Deelnemers, zowel retailers als A-merken hebben assortimentslijsten met ASC en MSC gedeeld.
- 2 Per product op de lijst is vastgesteld welke productcategorie en vissoort(en) het betreft, en of het product het MSC- of ASC-keurmerk draagt. Omdat producten met het MSC- of ASC-keurmerk voor goedkeuring moeten worden voorgelegd, hebben ASC en MSC productlijsten van visproducten met het keurmerk. Deze lijsten zijn gebruikt om de assortimentslijsten van deelnemers te valideren. De assortimentslijsten van deelnemende A-merken zijn ge-cross-checked met de supermarkt-assortimentslijsten. Tot slot zijn er cross-checks gedaan met webshops of online overzichten van producten van deelnemers.

De analyse beperkt zich tot het optellen van het aantal producten met keurmerk en het berekenen van het percentage van het assortiment met het MSC- en/of ASC-keurmerk ten opzichte van het totaalassortiment.

Let op: er is dus niet naar gewicht, volume of omzetcijfers gekeken. Dit betekent dat product X (met keurmerk) en product Y (zonder keurmerk) even zwaar 'wegen', terwijl van het één mogelijk veel meer wordt verkocht dan van het ander. Dit zijn juist overwegingen die supermarkten, merken en hun leveranciers meenemen in hun besluiten om een bepaald product met keurmerk op de markt te brengen. Deze beperkingen moeten in acht worden genomen bij het aangeven van de prestaties én de uitdagingen die er nog zijn. Overigens zijn er wel degelijk omzetcijfers van visproducten met én zonder MSC- en ASC-keurmerk over de afgelopen jaren in samenwerking met de supermarkten (excl. Aldi en Lidl) vastgesteld (IRI, 2018).

- 3 De resultaten in deel III (grafieken) zijn dus gebaseerd op het aantal voorverpakte visproducten (hoofdingrediënt vis) dat tussen 1 januari 2017– 31 maart 2018 verkrijgbaar was in de deelnemende Nederlandse supermarkten, en welk aandeel hiervan (aantal en percentage) het MSC- of ASC-keurmerk droeg.

3

De stand in het schap

Welke visproducten lagen in 2017 en begin 2018 in de schappen van de supermarkt?

Onderstaande grafieken zijn gebaseerd op informatie over 1.265 producten. Het gaat hierbij uitsluitend om producten met vis als hoofdingrediënt (dus exclusief maaltijden, diervoeding etc., zie deel II Methodiek). Van deze producten dragen 886 het MSC- (616) of ASC- (268) keurmerk of beide (2), wat neer komt op 70% van het totaalaanbod van visproducten.

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

1. productsegment (vers, diepvries en conserven),
2. verschillende vissoorten
3. per aanbieder (huismerken en overige merken).



Resultaten per productsegment

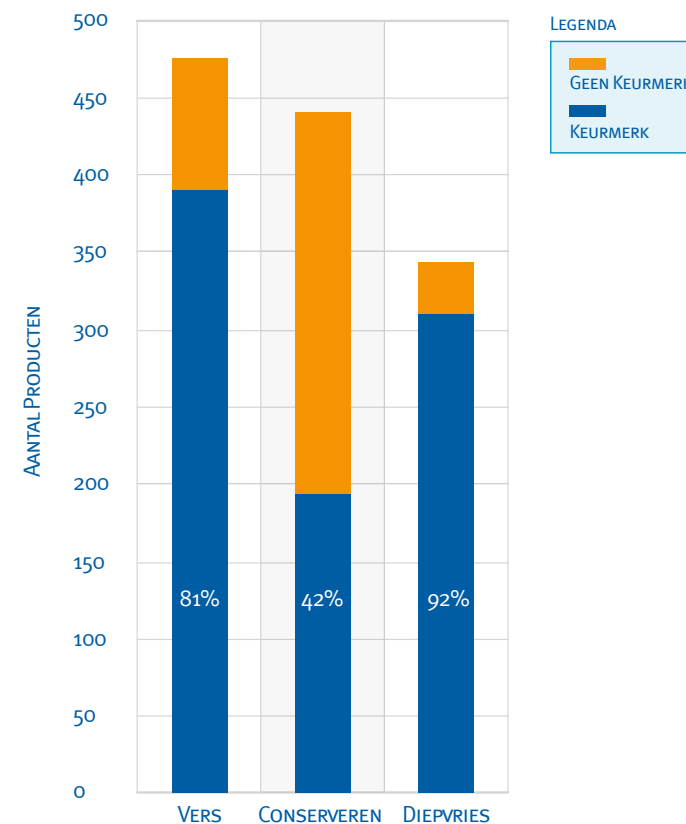
Grafiek 1 laat een duidelijk onderling verschil zien tussen de geselecteerde productcategorieën. Zo is te zien dat in het diepvriesschap relatief de meeste producten met keurmerk te vinden zijn (92%) tov 81% in het versschap en 42% in de categorie conserven.

Bijna de helft van het diepvriesschap bestaat uit koolvis (wild, 100% MSC). Verder is er voornamelijk pangasius (kweek, 100% ASC), kabeljauw (MSC, 100% MSC), zalm (de helft is wilde zalm, voornamelijk MSC, bij kweekzalm zijn nog enkele producten zonder ASC-keurmerk), en garnalen (voornamelijk kweek) te vinden. Een derde van de garnalen in de diepvries draagt nog geen ASC-keurmerk.

Ook in het versschap is het aandeel gecertificeerde producten heel hoog (81%). Dit is opvallend, zeker omdat hier de grootste diversiteit aan soorten te vinden is; 32 verschillende vissoorten (versus 16 in de diepvries en 15 in conserven). Zalm (voornamelijk kweek) is hier de grootste vertegenwoordiger, met op driekwart van de producten een keurmerk (76%), en dus een kwart zonder. Garnalen zijn ook een belangrijk product in het versschap, met een hoger certificeringsaandeel (88%) dan in de diepvries.

Dit komt deels doordat het versschap ook bijvoorbeeld gecertificeerde Hollandse garnalen omvat die momenteel niet in diepvriesproducten worden verwerkt. Tot slot zijn er in het versschap zo'n 20 tonijnproducten te vinden, ongeveer de helft met het MSC-keurmerk (52%) – een hoger aandeel dan bij tonijn in blik. Voor de rest zijn de producten zonder keurmerk hier voornamelijk soorten die nog niet (goed) gecertificeerd beschikbaar zijn. Dit wordt verder toegelicht in deel IV conclusies en discussie.

In de Nederlandse markt komt geen kweekvis voor in het conservenschap, dus gaat de verhouding over het MSC-keurmerk voor duurzame wildvangst. In dit schap met producten in blik en glas is het MSC-keurmerk te vinden op minder dan de helft van de producten (42%). Het schap bestaat voor bijna de helft uit tonijnproducten, waarvan het opvalt dat slechts een vijfde gecertificeerd is (21%). Ook bij de nummer 2 in dit schap, sardines, ligt het percentage met keurmerk laag (24%). Net als sardines is ook ansjovis een beperkt beschikbare gecertificeerde soort, terug te zien in het percentage (28%). Haring (75%), zalm (76%) maar vooral makreel (93%) liften het keurmerkgehalte in het conservenschap iets op.



Grafiek 1: Aantal visproducten en aandeel MSC of ASC gecertificeerd per productcategorie

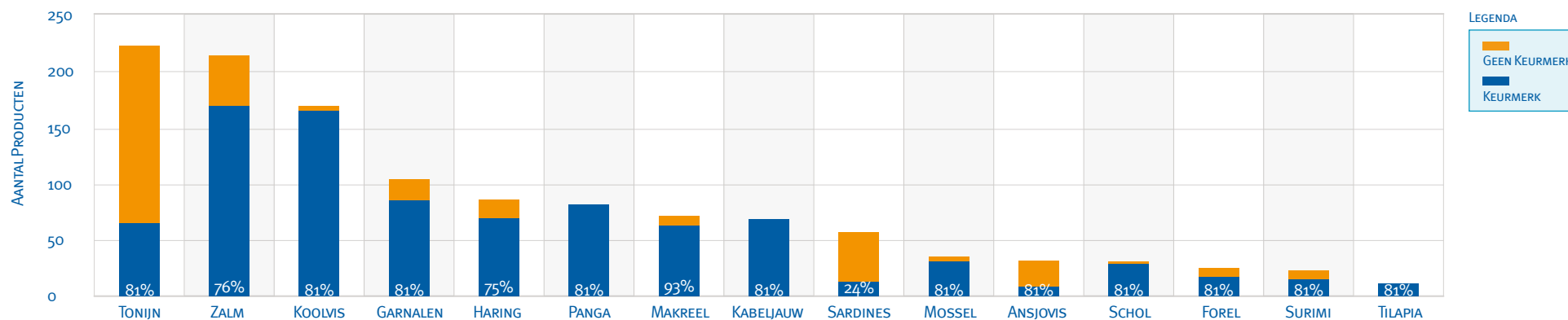
Resultaten per vissoort

Grafiek 2 laat duidelijk de verschillen zien in het gecertificeerd aandeel van verschillende vissoorten in de geanalyseerde producten (vers, diepvries en conserven opgeteld). Het meest opvallend is de eerste balk: tonijn is het meest aanwezig in deze schappen wat aantal producten betreft (nogmaals, het gaat in deze analyse dus niet om volumes of omzet), maar slechts op een relatief laag aandeel (27%) producten is het MSC-keurmerk te vinden (tonijn wordt nog niet gekweekt dus ASC is niet van toepassing).

Voor zalm (wild en kweek, relatief meer kweek), koolvis (wild), garnalen (wild en kweek, voornamelijk kweek), haring (wild) en makreel (wild) zijn veel meer producten met een keurmerk te vinden. Voor pangasius (kweek), kabeljauw (wild) en tilapia (kweek) kan men niet meer misgrijpen: alle producten in de schappen hebben het ASC- of MSC-keurmerk.

In vervolgonderzoek streven wij ernaar om wildvangst- en kweekproducten van één soort beter van elkaar te onderscheiden.

Naast de soorten in Grafiek 2 zijn er nog 22 (!) andere vissoorten in de schappen te vinden, hetzij in lagere productaantallen. Hieronder vallen soorten waarvan alle producten een keurmerk dragen (bijvoorbeeld coquilles en roodbaars, beiden wild) en soorten waar dit (nog) niet het geval is (onder andere krab (wild), rivierkreeft (wild en kweek), inktvis (wild), sprot (wild), zeebaars (kweek), sliptong, wijting en schar (allen wild)).



Grafiek 2: Aantal producten en aandeel MSC of ASC gecertificeerd van de 15 meest voorkomende vissoorten in het schap (vers, diepvries en conserven opgeteld)

Verdieping

Hoe komt het dat de ene vissoort vaker het keurmerk draagt dan de andere soort?

Dat hangt in eerste instantie samen met de duurzaamheid van de visvangst of kweek. Elke soort wordt op een andere manier gevangen en/of gekweekt, waarbij de impact op het visbestand en de natuurlijke omgeving verschilt. Maar zelfs binnen een ogenschijnlijk zelfde soort, kunnen al grote verschillen optreden. Neem tonijn;

- er bestaan meerdere soorten commercieel gevangen tonijn (acht, waarvan er vier voorkomen op de Nederlandse markt: skipjack, geelvin, albacore en blauwvin);
- deze komen bovendien verspreid over verschillende bestanden voor (er zijn 23 bestanden waarin de belangrijkste commerciële soorten voorkomen; met sommige bestanden gaat het slecht met anderen gaat het goed)
- die met verschillende visserijtechnieken worden

gevangen (de ene heeft veel bijvangst tot gevolg, de andere heeft vrijwel geen bijvangst;

- waarbij tonijn bovendien een migrerende vissoort is die grote afstanden aflegt, voorbij landgrenzen, waardoor het beheer uitdagend is. Vele landen moeten het eens worden over de vangstregels en duurzaamheid is dan vaak het kind van de rekening. In de ene oceaanregio gaat dit beter dan in de andere.

De combinatie van de tonijnsoort (bijvoorbeeld skipjack versus geelvin), het bestand, de vangstmethode (hengel versus ringnet bijvoorbeeld, al dan niet in combinatie met lokvloten), de vangstregio en het beheer (bijvoorbeeld Stille Oceaan versus Indische Oceaan) bepalen samen in hoge mate de duurzaamheid. Keurmerken zoals ASC en MSC zijn juist bedoeld om deze combinatie van factoren van duurzame visserij te borgen en de consument het vertrouwen te geven dat de herkomst van de vis in orde is. Lees meer op www.msc.org en www.asc-aqua.org.

Niet alle vis zonder keurmerk is per definitie onverantwoord gevangen of gekweekt.

Voor sommige is dit duidelijk wel het geval; dan is het ontbreken van het keurmerk puur het gevolg van duurzaamheidsproblemen bij die visserij. Maar er is uiteraard ook vis die duurzaam gekweekt of gevangen kan zijn maar waarvan het product niet een MSC/ASC keurmerk draagt. Dat kan bijvoorbeeld het geval zijn als de visserij er niet voor kiest zich onafhankelijk te laten beoordelen, of wanneer een specifieke standaard nog ontbreekt (dat is alleen het geval bij bepaalde soorten viskweek en geldt niet voor wildvangst, die 1 standaard voor alle soorten kent). Je hebt in die gevallen als consument niet de zekerheid die keurmerken bieden, maar je kunt gebruik maken van andere instrumenten die niet op productniveau werken. Een tool van de Good Fish Foundation, de VISwijzer (ook beschikbaar als app) beoordeelt vissen, schaal- en schelpdieren op de Nederlandse

markt op duurzaamheid. Vissen (per soort, gebied en vangstwijze) kunnen verschillende kleuren krijgen, waar “Blauw” staat voor: Beste keus, het MSC keurmerk voor duurzame visserij en het ASC keurmerk voor verantwoorde kweek. Deze zijn duidelijk op de producten zelf te vinden en geven zo een eenvoudige keuze aan de consument. Ook “groene vis” kun je volgens Good Fish Foundation goed eten, maar om te bepalen of een visproduct “groen” is moet je dus wel de exacte soort, vangstgebied en vangstwijze weten. Zekerheid over die informatie en over traceerbaarheid in de keten is er dan niet.

Lees meer op www.goedevis.nl.



Resultaten per aanbieder

In deze analyse hebben relatief meer producten onder huismerk van supermarkten een keurmerk (82%) dan de merkproducten (58%). De groep merkproducten in de schappen bestaat voor driekwart uit de deelnemende A-merken, waar het gecertificeerde aandeel een fractie hoger ligt (61%).

Van invloed is hier dat merken zich op andere productcategorieën en soorten richten. Huismerken bieden voornamelijk verse visproducten aan, zo'n 25% diepvriesproducten en een enkel conservenproduct. Merken richten zich vaak op een van de categorieën; zo zijn van de deelnemende A-merken aan dit onderzoek twee van de zes volledig gericht op diepvriesproducten en van hun producten in de bekeken schappen is bijna alles gecertificeerd (98%). De andere vier A-merken zijn gericht op conserven, met in de schappen een relatief lager aandeel

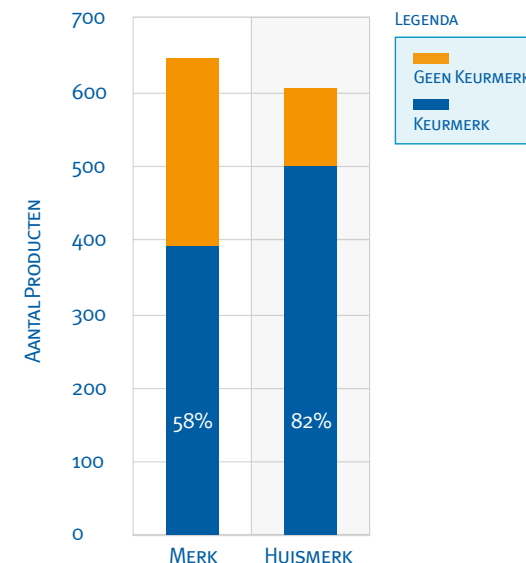
gecertificeerde producten (42%, met de kanttekening dat één merk alleen maar gecertificeerde producten aanbiedt).

Ook zijn er verschillen per soort. In grafiek 1 is te zien dat koolvisproducten grotendeels gecertificeerd zijn; twee derde ligt volledig gecertificeerd (100%) onder A-merk in het diepvriesschap. Bij tonijn wordt zelfs 86% van de producten onder een van de A-merken verkocht, bijna volledig in conserven met een relatief laag certificeringsaandeel (24%)[2].

Op het niveau van de supermarkten, kijkend naar het volledige assortiment van huismerken en overige merken (waaronder hun selectie producten van de deelnemende A-merken), zijn de onderlinge verschillen in gecertificeerd aandeel minimaal. Alle supermarkten bieden rond de

70% van hun visassortiment met keurmerk aan, onafhankelijk van de breedte van het assortiment. Lees in de annex meer gedetailleerde info hierover.

We hebben ook het aanbod van de A-merken zelf geïnterviewd, dus de producten per merk die aan worden geboden aan de retail in Nederland. In de annex is te zien dat de onderlinge verschillen in aanbod van de A-merken groot zijn, wat gecertificeerd aandeel betreft deels te koppelen aan de verschillen in productcategorieën en soorten.



Grafiek 3: Aantal visproducten en aandeel MSC of ASC gecertificeerd per type merk in de schappen

[2] Van alle bekeken tonijnproducten (vers, diepvries en conserven opgeteld) heeft 27% het MSC-keurmerk.

Bij de conserven producten is dit 21%, en daarbinnen bij de producten onder A-merk (wat veruit het grootste deel vormt) 24%.

4 Conclusies en discussie

Conclusie 1: In deze analyse draagt 70% van het visassortiment in de Nederlandse supermarkten het MSC- of ASC- keurmerk. De verschillen in het gecertificeerde aandeel producten tussen de supermarkten onderling zijn minimaal, de breedte van het assortiment verschilt wel aanzienlijk per super.

Dit keurmerkaandeel van het assortiment is in lijn met de omzetgegevens van de supermarkten (excl. Aldi en Lidl) afgelopen jaar, waar het omzetaandeel visproducten met MSC- of ASC-keurmerk 66% was. Hiermee is het de productgroep met de hoogste keurmerkopname in supermarkten - hoger dan eieren, vlees, koffie, thee en cacao (IRI, 2018).

De Nederlandse supermarktbranche presteert dus goed op het aanbod gecertificeerde visproducten. Dit is een groot contrast met het beperkte aanbod van visproducten met het MSC- en ASC-keurmerk in andere verkoopkanalen voor vis (zoals horeca en detailhandel). Er is ten tijde van dit onderzoek slechts een handvol MSC- en ASC- gecertificeerde visspecialisten. Recent onderzoek van Good Fish Foundation (2018) toonde aan hoe weinig gecertificeerde en zelfs veel 'rode' vis er op de menukaarten staat. De oorzaak van de leidende positie van de supermarkten ligt in een actieve en vroegtijdige ontwikkeling van beleid op dit terrein; al vanaf ongeveer 2007 wordt hier hard aan gewerkt. Het doel om alleen nog maar gecertificeerde vis aan te bieden, is echter nog niet gehaald.



Conclusie 2: De prestaties in het versschap (81%) en in het diepvriesschap (92%) zijn heel positief, en wat opvalt is dat deze veel beter zijn dan in het conservenschap (42%).

Dit hangt vooral samen met het kleinere aandeel MSC-gecertificeerde blikproducten voor tonijn en in mindere mate ansjovis en sardines. Dit vertaalt zich ook terug in de gemiddeld betere prestaties van huismerken, die nauwelijks aanwezig zijn in het conservenschap. Vis in blik wordt gedomineerd door A-merken, met uitzondering van twee supermarkten, die ook (niet MSC-gecertificeerde) tonijn onder eigen merk verkopen.

Conclusie 3: Van producten van A-merken in de conserven schappen heeft een relatief laag aandeel een keurmerk (42%), vooral wat betreft tonijnproducten (24%).

Wanneer het assortimentsaandeel met keurmerk van huismerken (82%) wordt vergeleken met alle overige merken (58%) of alleen de deelnemende A-merken in het schap (61%), dan valt op dat met name de A-merken producten in het vriesvak ook een hoog aandeel MSC- en ASC-keurmerk hebben (98%), terwijl dit in het conservenschap een stuk lager ligt (42%), vooral bij tonijn (24%). Er is echter ook één conservenmerk dat juist alleen maar gecertificeerde producten aanbiedt (100%).

Dat nog 3 op de 10 visproducten in de schappen, en liefst 6 op de 10 in het conservenschap, geen betrouwbare duurzaamheidsindicatie kent, heeft verschillende redenen.

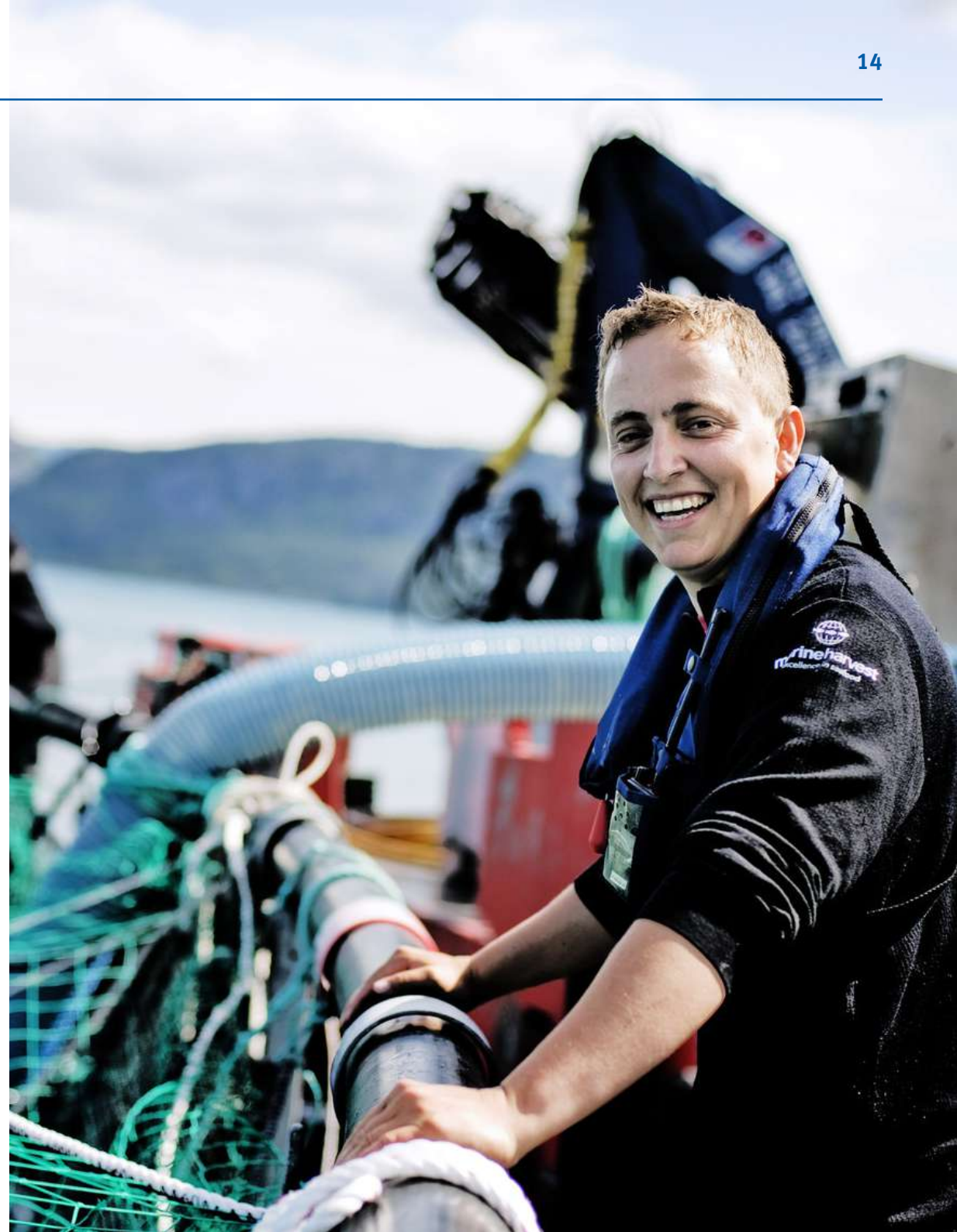
Omdat alle supermarkten en merkhouders wel het beleid hebben om hun producten onafhankelijk te certificeren duidt het ontbreken van certificering op duurzaamheidsuitdagingen bij de bron visserij, zoals te hoge bijvangsten, of overbevissing (doordat er geen afspraken rondom vangstbeperking zijn bijvoorbeeld). Ze werken daarom vaak wel al actief mee aan het verduurzamen van hun aanvoerketen, bijvoorbeeld door met visserijen in verbetertrajecten te participeren, met het doel MSC-certificering te bereiken op afzienbare termijn. Dit is ook het geval voor de tonijn, maar omdat het hier om internationaal (dus complex) beheer gaat, en omdat er ingrijpende veranderingen voor de visserijen én grote hoeveelheden mee gemoeid zijn, kost dit veel tijd. Van wezenlijk belang is dat de consument in toenemende mate blijft kiezen voor de gecertificeerde blikken, om juist bewezen duurzame visserij te stimuleren en anderen te bewegen zich ook te bewijzen.

Concluderend moet de blik op de toekomst worden gericht: de grootste uitdaging voor de verdere verduurzaming van het visassortiment in Nederlandse supermarkten ligt in de categorie conserven. Alleen met inzet van de gehele keten, van visser tot producent, supermarkt én consument, kunnen we zorgen dat deze vis beschikbaar blijft voor toekomstige generaties.

MSC en ASC kijken samen met de deelnemende supermarkten en merken naar uitgebreidere analyses om verbeterkansen te identificeren en te benutten. Door deze exercitie jaarlijks te herhalen kunnen we ontwikkelingen over tijd zien.

Verdieping kweekvis

- Een kwart van de zalm producten (voornamelijk kweekzalm) in het versschap heeft nog geen keurmerk. De verwachting is dat de beschikbaarheid van ASC gecertificeerde kweekzalm komende jaren kan toenemen door verder investeringen van producenten in relevante maatregelen op de kwekerij, hetgeen kansen meebrengt voor verdere verduurzaming.
- Ook bij diepvries kweekgarnalen is ruimte voor vergroting van het aanbod producten met keurmerk; een derde draagt nu geen keurmerk. De beschikbaarheid van diepvriesgarnalen met ASC keurmerk zou voldoende moeten zijn om dit tekort aan te vullen.
- Andere kweeksoorten zonder keurmerk zijn momenteel niet certificeerbaar of in voldoende hoeveelheden gecertificeerd beschikbaar. Zo zijn er nog geen ASC standaarden beschikbaar voor soorten als zeebaars en dorade. Met de komst van deze nieuwe standaarden kunnen ook deze kwekerijen zich laten beoordelen tegen de ASC standaard, en kunnen er mogelijk producten met het keurmerk worden verkocht.

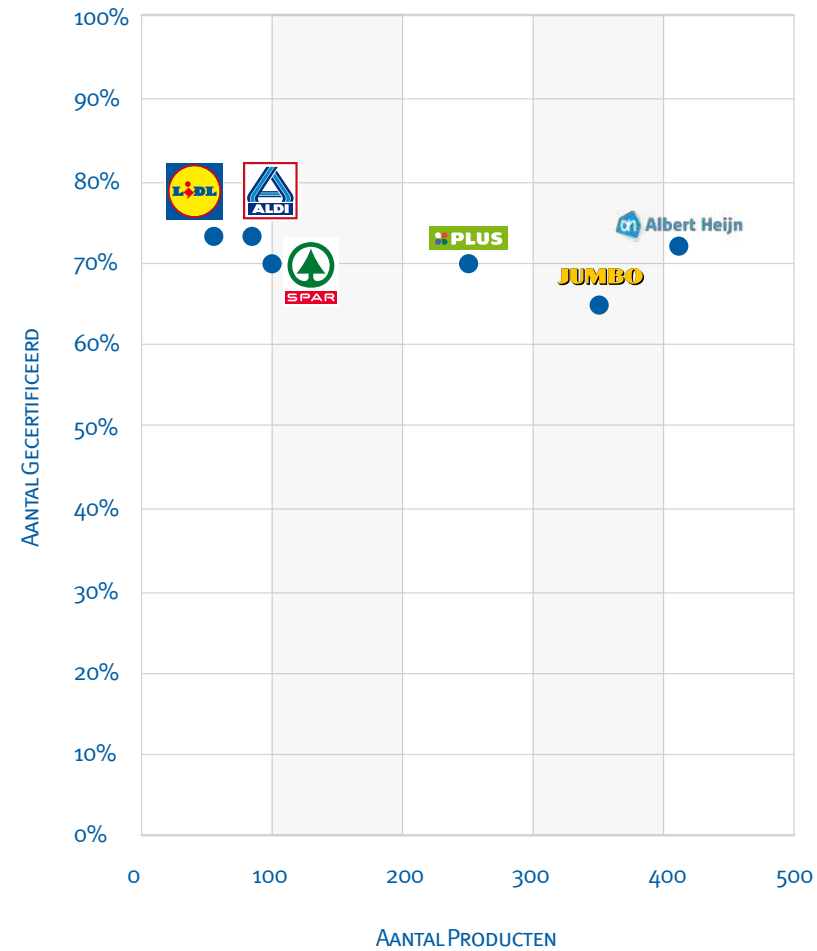




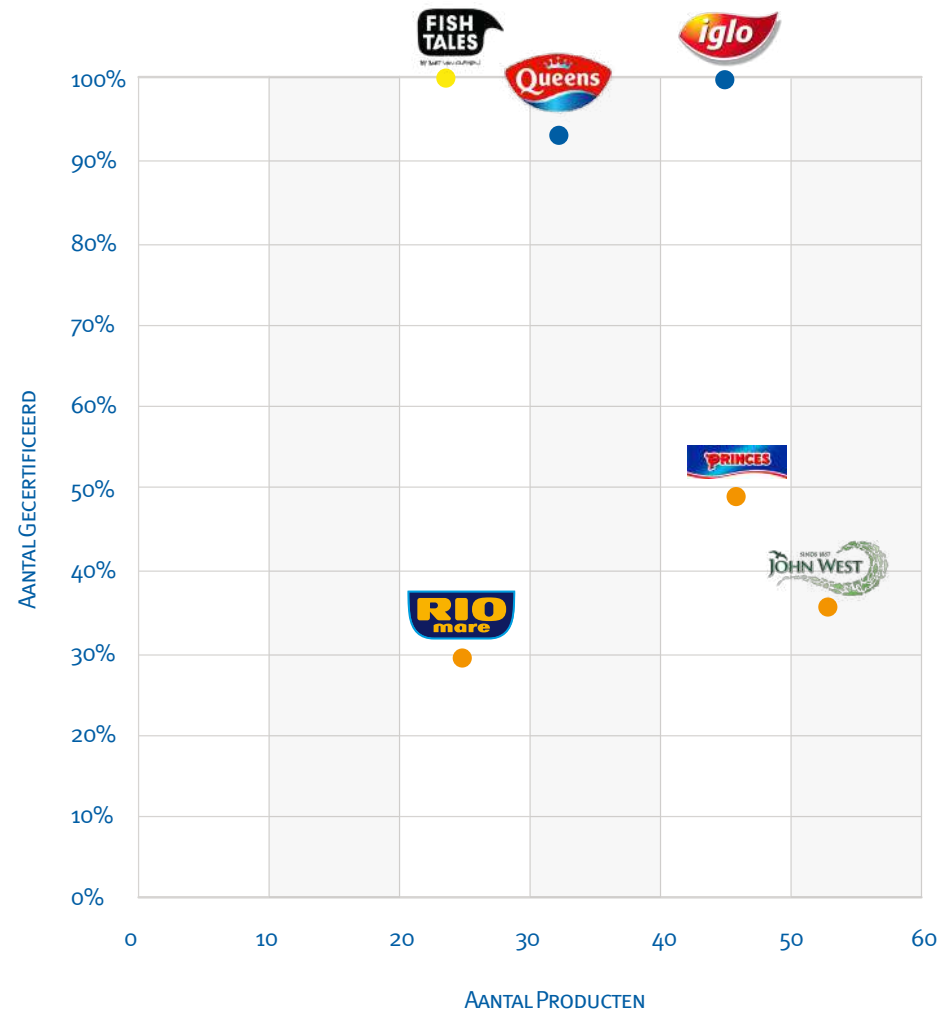
Verdieping wildvangst

- Qua wildvangst springt vooral in het oog dat er voor tonijn de grootste verbetering en impact te behalen is. Het is een belangrijke soort omdat er veel van wordt geconsumeerd (één na populairste soort volgens GfK, 2017), en er de meeste producten van op de markt zijn.
- Bovenal speelt in de tonijnvisserij duurzaamheid problematiek. Veel van de niet-gecertificeerde tonijn kent aanzienlijke problemen, zoals overbevissing of bijvangst van andere vissen en zoogdieren als dolfijnen en schildpadden. Er gaat vaak een fikse aanpassing van de praktijk van tonijnvissers aan certificatie vooraf die veel tijd en energie kost. Juist omdat het om aanzienlijke uitdagingen en om grote hoeveelheden gaat, kan de visserij zich niet in één keer aanpassen.
- Nu worden deze producten voornamelijk onder A-merk op de markt gebracht, en deze assortimenten worden gestuwd door de vraag vanuit de markt: daarom is het zo belangrijk om alleen tonijn met keurmerk te kopen om juist deze bewezen duurzame visserij te stimuleren en anderen te bewegen zich ook te bewijzen. Veel A-merken investeren nu in lange termijn trajecten (zogenoeten Fishery Improvement Projects of FIPs) om over enkele jaren duurzaamheid volgens de MSC standaard te bereiken en dit dan ook onafhankelijk aan te tonen. Dit is hoe certificering een verbetering voor het zeeleven teweeg brengt; er moet hard worden gewerkt om aan de vereisten te voldoen.
- Daarbij zij aangetekend dat het voor de aanbieders van vis ook relevant is welke hoeveelheden die fabrikant/merk verwerkt. Als het om zeer grote hoeveelheden gaat is de uitdaging groter om voldoende gecertificeerde vis tegen de gewenste prijs te kunnen inkopen. Daar staat tegenover dat het effect op de oceanen van een uiteindelijke switch groter is. Het is wel zo dat er wereldwijd inmiddels veel meer MSC-gecertificeerde tonijn beschikbaar is dan er met MSC-keurmerk wordt verkocht. Hoewel sommige tonijnsoorten (bijvoorbeeld geelvin) nog maar zeer beperkt gecertificeerd beschikbaar zijn, is van de soorten die veruit het meest in conserven op de Nederlandse markt worden gebruikt (skipjack en in beperktere mate albacore) voldoende gecertificeerde vangst.
- Voor ansjovis en sardine gelden vergelijkbare conclusies, al zijn er veel minder producten op de markt dan voor tonijn. Ook deze soorten zijn voornamelijk in conserven te vinden onder A-merk, maar hier is de beschikbaarheid van gecertificeerde vis nog beperkt. Juist ook deze visserijen krijgen met een duidelijke markt vraag de prikkel om te verduurzamen.

Annex



Plot 1: Assortiment per deelnemende supermarkt (huismerk en alle andere merken, waaronder hun selectie producten van de deelnemende A-merken)



Plot 2: Aanbod visproducten in Nederland per deelnemend A-merk

(blauw = geheel diepvries, oranje = geheel conserven, geel = conserven en versproducten)

Supermarkten

Hieronder staat een overzicht per deelnemer in deze analyse van de meest recente gestelde publieke commitments, doelen of statements rondom duurzame vis, en een indicatie van de voortgang hierop. Hier hebben we enkele percentages opgenomen, al geven deze slechts in beperkte mate de prestaties en uitdagingen weer.

Beginnend bij het CBL, de branchevereniging van supermarkten in Nederland, gevolgd door individuele supermarkten en A-merken.

Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)				
Commitment/ statement:	“Voor de verduurzaming van het visassortiment heeft het CBL in 2008 het actieplan 'Vis Beter' opgesteld. Hierin spraken de supermarkten af om het assortiment wildgevangen verse en diepvries vis te verduurzamen. Dit betekent onder andere dat alle gevangen vis per 2011 moest voldoen aan de normen van MSC (Marine Stewardship Council) of gelijkwaardig. In december 2011 maakten alle supermarkten ook afspraken voor het certificeren van kweekvis. Het streven is dat in 2016 alle kweekvis in de supermarkt voldoet aan de duurzaamheidsstandaard Aquaculture Stewardship Council (ASC) of gelijkwaardig.” (bron: CBL).			
Status:	# producten: 1263	# MSC/ASC: 882	% MSC/ASC: 70%	% MSC/ASC huismerk: 82%

Albert Heijn				
Commitment/ statement:	“Vrijwel al onze vis is duurzaam gevangen of verantwoord gekweekt en heeft een MSC of ASC keurmerk. Als er geen ASC of MSC keurmerk beschikbaar is dan vallen we terug op de viswijzer (www.goedevis.nl). We verkopen geen vis welke rood is op de viswijzer.” [Infographic toont] “aandeel duurzame vis bij AH: 94.3%”. (bron: ah.nl , lees ook meer in AH's commitment voor het Leaders for a Living ocean Initiative 2017)			
Status:	# producten: 405	# MSC/ASC: 292	% MSC/ASC: 72%	% MSC/ASC huismerk: 92%
NB: AH baseert het door henzelf gerapporteerde aandeel/percentage op omzet.				

Aldi				
Commitment/ statement:	<p>“ALDI Nord zal in de komende jaren haar assortiment met duurzaam gecertificeerde visproducten en zeevruchten uit wildvangst en aquacultuur uitbouwen en in haar visassortiment uitsluitend niet-bedreigde soorten aanbieden. Dit betekent voor Aldi Nord een: verdere uitbouw van het aanbod aan gecertificeerde producten uit aquacultuur (GLOBALG.A.P., Bio, ASC); verdere uitbouw van het aanbod aan duurzaam gecertificeerde wilde vis (MSC). (bron: aldi.nl (Dolphin Safe verwijzing is verwijderd omdat dit niet meer als certificeringsstandaard wordt gebruikt door Aldi) zie daar ook het visinkoopbeleid uit 2015, en lees ook meer in Aldi’s commitment voor het Leaders for a Living ocean Initiative 2017)</p>			
Status:	# producten: 95	# MSC/ASC: 69	% MSC/ASC: 74%	% MSC/ASC huismerk: 73%
NB: Aldi’s assortiment is bijna geheel onder eigen merken, met een enkel product onder A-merk.				

Jumbo				
Commitment/ statement:	<p>“Jumbo maakt grote vorderingen met het verduurzamen van haar assortiment. Zo heeft de supermarktketen sinds 1 januari 2017 vrijwel alleen nog verantwoorde vis in haar huismerk-assortiment. 95 procent van de verse vis en diepvriesvis heeft het MSC- of ASC-keurmerk; de overige 5 procent scoort groen op de VISwijzer. Ook andere visproducten van Jumbo - zoals gemaksmaltijden en diervoeding - zijn bijna allemaal MSC- of ASC-gecertificeerd.” (Bron: jumbo.com, lees ook meer in Jumbo’s commitment voor het Leaders for a Living ocean Initiative 2017)</p>			
Status:	# producten: 346	# MSC/ASC: 226	% MSC/ASC: 65%	% MSC/ASC huismerk: 83%
NB: Aldi’s assortiment is bijna geheel onder eigen merken, met een enkel product onder A-merk.				

Lidl				
Commitment/ statement:	<p>“Als eerste supermarkt in Nederland zijn wij voor ons gehele assortiment ‘wildgevangen vis’ voor zowel in de koeling als in de diepvries overgestapt naar MSC-gecertificeerde vis. Daarnaast vindt u ook verantwoord gekweekte vis in onze winkels. Naast het gebruik van deze twee keurmerken verkopen wij geen vissoorten die met uitsterven bedreigd worden of waarvan de vismethode een negatief effect heeft op het milieu. Lidl is bijvoorbeeld gestopt met de verkoop van makreel in 2014 toen het aanbod van deze vis niet voldeed aan de criteria van het MSC keurmerk. Sinds 2016 vind u weer MSC gecertificeerde makreel bij ons in de winkel.” (bron: lidl.nl en zie ook het inkoopbeleid))</p>			
Status:	# producten: 69	# MSC/ASC: 51	% MSC/ASC: 74%	% MSC/ASC huismerk: 74%
NB: Lidl's volledig assortiment is onder eigen merk.				

Plus				
Commitment/ statement:	<p>“Alle vis die bij PLUS wordt verkocht, zowel vers als vriesvers, staat op de groene of oranje lijst van de VISwijzer. Waar beschikbaar draagt de vis van PLUS het MSC- of ASC-keurmerk. Inmiddels heeft ruim 85% van het verse vis assortiment van PLUS een verantwoorde herkomst. Voor vriesverse vis van het PLUS Huismerk is dit 100%. In samenwerking met de Good Fish Foundation worden continu stappen gezet om het visassortiment verder te verduurzamen. Zo startte PLUS in 2015 met de verkoop van GIJS schol. Die wordt alleen in het seizoen verkocht, net als de in 2017 geïntroduceerde skrei en GIJS Koninginnenharing. In 2016 heeft PLUS het aandeel verantwoord gekweekte garnalen en zalm vergroot. Begin 2017 is PLUS gestart met de verduurzaming van PLUS Dierenvoeding. En sinds het najaar van 2017 wordt – naast de introductie van bijvangst en de introductie van de Omegabaars begin 2018 – ingezet op de verdere verduurzaming van vis in blik in samenwerking met John West, Princes en Rio Mare.” (bron: plus.nl)</p>			
Status:	# producten: 250	# MSC/ASC: 177	% MSC/ASC: 71%	% MSC/ASC huismerk: 85%

Spar				
Commitment/ statement:	<p>“As part of our responsible retailing commitments, many SPAR Partners offer sustainably sourced food products such as fresh fish that has been certified as having been caught using sustainable fishing practices.” (bron: spar-international.com)</p> <p>“SPAR neemt samen met haar leveranciers haar verantwoordelijkheid om het gehele assortiment te verduurzamen. Dit verduurzamingsproces gaat niet altijd eenvoudig en snel genoeg. We zijn trots op de reeds behaalde resultaten en gemotiveerd op weg naar de doelstelling van 100% verduurzaamde producten” (zie ook: spar.nl)</p>			
Status:	# producten: 100	# MSC/ASC: 70	% MSC/ASC: 70%	% MSC/ASC huismerk: 74%

Merken

FishTales			
Commitment:	"Fish Tales connects consumers of fresh and conserved fish to sustainable fisheries, and to daring fishermen who go out to sea for the best catches. Fish Tales guarantees that every single product sold in the supermarket is caught sustainably and is 100% MSC-or ASC certified." - www.fish-tales.com . (voor: Leaders for a Living ocean Initiative 2017 zie ook fishtales.com)		
Status:	Totaal producten: 23	Met keurmerk: 23	% van totaal met keurmerk: 100%
NB: FishTales's assortiment betreft grotendeels blik producten, met een paar verse producten.			

Iglo			
Commitment:	"Wij stonden aan de wieg van de ontwikkeling van het Marine Stewardship Council. Vanaf 2015 is al onze vis 100% MSC gecertificeerd. Alhoewel we maar weinig gekweekte vis verkopen, hebben we jarenlang een bijdrage geleverd aan de ontwikkeling van het Aquaculture Stewardship Council (het keurmerk voor duurzame viskwekerij) samen met onder andere het Wereldnatuurfonds. In 2020 zal 100% van het productportfolio van Iglo duurzaam ingekocht en gemaakt worden." (bron: iglo.nl) Zie ook de commitment van Nomad Foods voor: Leaders for a Living ocean Initiative 2017)		
Status:	Totaal producten: 45	Met keurmerk: 44	% van totaal met keurmerk: 98%
NB: Iglo's volledige aanbod bestaat uit diepvries producten, en Iglo heeft als enige van de deelnemende merken geen tonijn in het assortiment.			

John West			
Commitment:	<p>“Thai Union’s commitment is for all of our tuna to be sustainably sourced, with an aim to achieve a minimum of 75% of our own brands of tuna coming from fisheries that are Marine Stewardship Council (MSC) certified or are in a Fishery Improvement Project (FIP) by the end of 2020. Thai Union will invest US\$90 million in initiatives, including establishing new FIPs, that bring together stakeholders to identify environmental challenges in a fishery, develop a plan to address them, and work together to implement the plan.” (voor: Leaders for a Living ocean Initiative 2017)</p> <p>“Voor John West Nederland wordt aan de doelstellingen voldaan die door Thai Union zijn opgesteld, en is de doelstelling om 100% van onze merktonijn in te kopen bij visserijen die ofwel Marine Stewardship Council (MSC) gecertificeerd zijn, ofwel onderdeel uitmaken van een Fishery Improvement Projects (FIPs) om zodoende in aanmerking te komen voor MSC certificering” (Zie ook john-west.nl)</p>		
Status:	Totaal producten: 52	Met keurmerk: 18	% van totaal met keurmerk: 35%
NB: John West is het vismerk van Thai Union in Nederland. John West’s volledige assortiment in Nederland bestaat uit conserven.			

Princes			
Commitment:	<p>“Als wereldwijd erkende certificering voor gevangen vis, ondersteunt Princes de MSC-organisatie en haar procesonafhankelijkheid. Princes heeft zich als doel gesteld om voor het einde van 2019 alle tonijn onder merk af te nemen bij MSC gecertificeerde visserijen, of bij visserijen die betrokken zijn bij tijdgebonden Fishery Improvement Projects (FIP’s) met als doel MSC-certificering te behalen. Op dit moment kopen we meer dan 90% van onze tonijn in bij een of meer van deze verantwoorde bronnen. Het heeft onze voorkeur om waar mogelijk ook onze andere vissoorten met MSC certificering in te kopen.” (zie: princesgroup.com[AFVD3] en zie ook princes.eu/nl)</p>		
Status:	Totaal producten: 46	Met keurmerk: 21	% van totaal met keurmerk: 46%
NB: Princes’ volledige assortiment in Nederland bestaat uit conserven.			

Queens			
Commitment:	<p>“Queens kiest zoveel 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.” (bron: queensvis.nl)</p>		
Status:	Totaal producten: 34	Met keurmerk: 32	% van totaal met keurmerk: 94%
NB: Queens' volledige assortiment bestaat uit diepvries producten.			

Rio Mare			
Commitment:	<p>“In December 2016, we signed a new international partnership with WWF aimed at increasing the sustainability of seafood products and safeguarding sustainable seafood supplying. The partnership's goal is to supply 100% of the company's tuna from MSC (Marine Stewardship Council) certified fisheries or from robust Fishery Improvement Projects (FIPs) aimed at becoming eligible for MSC certification, by 2024. This partnership concerns the totality of the company's production, all of our brands (Rio Mare, Palmera and Saupiquet), and will involve several countries.”</p> <p>En: “To prefer, when possible, suppliers who have obtained the MSC/ASC certification for the other species we use for our products (mackerel, salmon, sardines), with the same goal of reaching 100% of such suppliers by 2024.” (bron: riomare.com)</p>		
Status:	Totaal producten: 24	Met keurmerk: 7	% van totaal met keurmerk: 29%
NB: Rio Mare's volledige assortiment in Nederland bestaat uit conserven.			



September 2018
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/