

Troebel zicht op vissenwelzijn

Onderzoek naar
vissenwelzijn in de
supermarkt



Questionmark
check choose change



Colofon

Troebel zicht op vissenwelzijn

Juni 2020

Auteurs: Deborah Winkel, Gustaaf Haan, Willem van Engen - Cocquyt, Charlotte Linnebank

Omslagfoto: Afbeelding van congerdesign via Pixabay

Deze rapportage is geschreven door Stichting Questionmark in opdracht van Dierenbescherming. De inhoud van de rapportage is de verantwoordelijkheid van Stichting Questionmark; Dierenbescherming kan hiervoor niet verantwoordelijk gehouden worden.

Het gebruik van elementen uit deze rapportage mag alleen met vermelding van Stichting Questionmark als bron.

Opdrachtgever: Dierenbescherming

De Dierenbescherming heeft als ideaal dat de mens in de samenleving duurzame invulling geeft aan welzijn, gezondheid en integriteit van ieder dier. Naast de directe hulp aan dieren, lobbyt de Dierenbescherming ook om dierenwelzijn te verankeren in de wet. Goede kaders kunnen dierenleed voorkomen in bijvoorbeeld de vee-industrie en bij dierproeven.

Uitvoering: Stichting Questionmark

Stichting Questionmark stelt zich ten doel in de voedselmarkt concurrentie op gang te brengen op waarden van dierenwelzijn, mensenrechten, duurzaamheid en gezondheid. Questionmark beschikt daartoe onder meer over een up-to-date database met alle voedselproducten die in de Nederlandse supermarkten te krijgen zijn.

Samenvatting

Dierenbescherming wil meer kennis over het welzijn van vis die in de Nederlandse supermarkten te koop is en heeft Stichting Questionmark gevraagd dit onderzoek uit te voeren.

Uit dit onderzoek blijkt dat het beeld van vissenwelzijn¹ in de schappen troebel is. Merken en supermarkten doen op hun websites weinig uitspraken over vissenwelzijn in hun assortiment. Ook bij individuele visproducten in het online assortiment is weinig te vinden over bovenwettelijke maatregelen op het gebied van vissenwelzijn.

Deze conclusie baart zorgen, omdat er bij wet weinig geregeld is over vissenwelzijn in de aquacultuur zowel als in de wildvangst. Het ontbreken van al deze informatie op webshops en -sites van supermarkten geeft dus aanleiding om aan te nemen dat het niet goed gesteld is met vissenwelzijn.

Wel zijn er enkele indicatoren die indirect een beeld kunnen geven van het welzijn van vissen. Zo zijn er vier keurmerken (ASC, Biologisch, Naturland Aquakultur en Soil Association) waarvan de eisen indirect bijdragen aan vissenwelzijn. Dit zijn allen keurmerken voor aquacultuur. In supermarkten is, afgaande op online informatie, iets meer dan een kwart van de visproducten door deze keurmerken gedekt.

Informatie over herkomst, vangstmethode en de vissoort die verplicht op het etiket te vinden moet zijn, kan ook indirect een indruk geven van dierenwelzijn. Het is daarom opvallend dat (een deel van) deze informatie bij veel producten in de supermarkt online ontbreekt.

Belangrijkste bevindingen:

- Wetgeving productinformatie wordt online slecht nageleefd
- Supermarkt en vismerken hebben nauwelijks beleid gericht op vissenwelzijn
- Keurmerken voor wild gevangen vis stellen geen eisen aan vissenwelzijn
- Verdoving voorafgaand aan slacht is bij aquacultuur in maar enkele landen wettelijk geregeld
- Vissenwelzijn tijdens kweek of vangst niet helder wettelijk geregeld

¹ Dit rapport gaat over vis en schaaldieren. Overal in de tekst waar sprake is van 'vis' (-producten, -welzijn, etc) moet ook 'schaaldieren' gelezen worden, tenzij expliciet anders vermeld.

Aanbevelingen

Opdrachtgever Dierenbescherming doet de volgende aanbevelingen naar aanleiding van dit onderzoek.

Overheid: handhaaf de wettelijke verplichting om vissoort, herkomst en vangstmethode op het moment van aankoop te vermelden, dus ook online. Deze informatie kan helpen om een beter beeld te krijgen van vissenwelzijn in de productieketen. Verplicht daarnaast op Europees niveau concrete maatregelen voor de huisvesting en verzorging van vissen, waaronder verdoving voorafgaand aan slacht voor zowel aquacultuur als wild gevangen vissen en schaaldieren.

Merken: completeer digitale productinformatie met minimaal vissoort, herkomst, vangstmethode en (zakelijke) keurmerk(en). GS1, het meest gebruikte platform voor uitwisselen van productinformatie in de industrie, zou een logische infrastructuur zijn voor documentatie van dit type informatie. Wees, op de verpakking en online, transparant over hetgeen gedaan wordt om het welzijn van vissen te garanderen (huisvesting, vangstmethode en dodingsmethode).

Supermarkten: zorg dat productinformatie - ook online- compleet is, met minimaal vissoort, herkomst, (indien wild) vangstmethode en, indien van toepassing, (top)keurmerk. Zorg voor transparante inkoopcriteria die het welzijn van alle visproducten garanderen en leg deze op aan leveranciers.

English summary

The volume of fish consumed worldwide has risen from 9 kilos per person in 1961 to 20,5 kilos in 2016 (FAO, 2018). Approximately 80% of the volume of fish consumed in the Netherlands originates from the supermarket (DistriFood, 2019; Eufoma, 2018). Due to this growth in demand and the important role of the supermarket, Dierenbescherming commissioned Stichting Questionmark to estimate the extent to which the welfare of fish is guaranteed at the end of the supply chain. This is the extent to which the animal welfare of fish and shellfish products sold in the supermarket are transparent to the outside world of consumers and citizens.

This study uses data of all products sold from January until April 2020 in a selection of supermarkets which, together, represent more than 70% of the Dutch market. In the analysis all data found in webshops and on websites is assembled and combined with data available via Brandbank and GSI. When multiple sources have information about fish in a product, the most complete source is used. The outcome of this study therefore most likely gives a more complete image than if supermarkets would have been assessed individually.

None of the supermarkets commit themselves

The general conclusion is that the status of fish² welfare on the shelves is cloudy. Brands and supermarkets make few statements about fish welfare on their websites and in annual reports. The few supermarkets that do have a policy on fish, base themselves on labels, mainly MSC or ASC. Some supermarkets have specific targets for percentages of certified fish, where these targets usually only relate to fresh fish and not to canned fish. None of the supermarkets publicly commit themselves to a concrete animal welfare policy on fish. Besides that there is little information about extra-legal measures with regards to fish welfare for individual brands or fish products.

Regulation for welfare of fish is missing

This observation is cause for concern, because there is little regulation by law about fish welfare for both wild caught and aquaculture fish. International and national animal welfare policies do not target aquatic animals. Some European countries obligate anesthesia of farmed fish prior to slaughter by law, or have anesthesia as a common practice. For wild caught fish there is currently no law that positively impacts welfare during catch, transport and slaughter of wild caught fish. The lack of information about fish welfare therefore gives reason to worry.

Webshops often do not comply with food labelling law for fish products

There are however a few other indicators that can provide an indirect picture of fish welfare.

One of them is certification standards. There are four certification standards (ASC, EU Organic, Naturland Aquakultur and Soil Association) that set

² This study investigates fish and shellfish. When the text mentions 'fish' we also mean shellfish, unless clearly stated otherwise.

requirements which directly or indirectly contribute to fish welfare. These are all standards for aquaculture. Just over a quarter of the fish products on websites of supermarkets in this research are covered by these standards. This coverage is a lot higher (40%) for fresh products than for canned products (none) since almost all canned products found contain wild caught fish.

The basic information about origin, method of fishing and the type of fish that must be given on the label can also indirectly give information about fish welfare. It is therefore striking that (part of) this information is missing for most products: only 40% of the products supermarkets websites contain all the elements of basic information. Fishing method is the element that is most often missing, in the case of wild caught fish, where only 30% of wild caught fish products have the fishing method mentioned.

Supermarkets with product information online show more information about private label products than they have about A-brand products (67% versus 23% is fully transparent). Fresh products (including refrigerated and frozen) are also generally more transparent than canned products (54% versus 4%), and products with farmed fish are more transparent than those with wild-caught fish (79% versus 25%).

Complying with the food labelling law is necessary to identify fish welfare risks

The Good Fish Foundation has identified risks as overfishing, by-catch and irresponsible fishing methods for all common fish species and made this available to the public via their 'Viswijzer' (Fishguide). In the last chapter of this report we tried to match the products sold in the supermarkets to the scores in the Viswijzer. This matching did not provide sufficient information to draw conclusions about the risks among brands or supermarkets. In addition, the Viswijzer does not pay attention to animal welfare. However, the analysis in this report showed that Viswijzer could be of great added value when examining fish welfare. If more producers and retailers adhere to the legal labelling, a better link can be made between products in the supermarkets and scores in the guide. In addition, it is important that the Fish Guide starts including information specifically about animal welfare, also for certified fish.

Recommendations

Dierenbescherming makes the following recommendations based on the findings in this study:

Government: maintain the legal obligation to state the fish species, origin and fishing method at the time of purchase. This information can help to better understand fish welfare in the supply chain. In addition, require concrete measures at European level for the housing and care of fish, including stunning prior to slaughter for both aquaculture and wild caught fish.

Brands: complete digital product information with at minimum fish species, origin, fishing method and (business-to-business) certification standard(s). GSI, the most widely used platform for exchanging product information in the industry would be a natural platform of choice to document this type of information. On the packaging and in webshops, be transparent about what is being done to ensure the welfare of fish.

Supermarkets: ensure that online product information is more complete and complies with legislation, with a minimum of fish species, origin, (if wild) fishing method and, if applicable, certification standard. Provide transparent purchasing criteria that guarantee the well-being of all fish products and impose them on your suppliers.

Inhoudsopgave

Samenvatting	3
Aanbevelingen	4
English summary	5
Inhoudsopgave	8
Waarom dit onderzoek	9
Uitgangspunten en methode	11
Bevindingen	13
1 Etiketinformatie	14
2 Supermarktbeleid	17
3 Keurmerken	20
4 Herkomst	27
5 Vangst- en kweekmethode	31
6 De Viswijzer	34
Conclusies	36
Referenties	38
Bijlagen	41
Bijlage 1: wettelijke transparantie, volledig overzicht	42
Bijlage 2: keurmerken bij huismerkproducten, A-merkproducten, wilde vis en kweekvis	43
Bijlage 3: keurmerken bij de 10 meest verkochte vissoorten	44
Bijlage 4: aantal gevonden producten per vissoort, per supermarkt	47
Bijlage 5: overzicht van Latijnse soortnamen	49

Waarom dit onderzoek

Rond de 80% van het volume aan vis dat in Nederland wordt geconsumeerd is afkomstig uit de supermarkt (DistriFood, 2019). Dit getal is sinds begin van deze eeuw fors gestegen. Daarnaast komen er in Nederland nog steeds viswinkels bij (CBS, 2015). Deze groei in viswinkels is mogelijk naast het groeiende aandeel van visconsumptie via de supermarkt doordat er in het algemeen meer vis wordt geconsumeerd. Wereldwijd neemt de vraag naar vis, schelp- en schaaldieren al jarenlang toe. Zo werd er in 1961 wereldwijd gemiddeld 9 kilo vis per persoon gegeten, wat in 2016 al 20,5 kilo was (FAO, 2018). Dit getal blijft groeien; onder de Europeanen is tussen 2013 en 2015 de gemiddelde visconsumptie met 3% gestegen, van gemiddeld 21,9 kg in 2013 naar gemiddeld 22,5 kg in 2015 (FAO, 2018; EUFOMA, 2018). Voor 2030 wordt verwacht dat de consumptie van vis met zo'n 20% zal groeien ten opzichte van 2016 (FAO, 2018)

Door deze groei in de vraag naar vis neemt het aanbod in vis ook toe. Het welzijn van dieren kan daarbij onder druk komen te staan. Een onderzoek van Eurogroup for Animals (Eurogroup for Animals, 2018) naar vissenwelzijn in aquacultuur en van Wageningen Universiteit (WUR, 2015-2) naar vissenwelzijn bij wilde vis laat zien dat er in alle verschillende stadia in de keten risico's zijn voor het welzijn van vissen, zoals ziektes tijdens aquacultuur, verdrukking tijdens de vangst, welzijnsproblemen tijdens transport en leed voorafgaand aan en tijdens de slacht.

Doelstelling

Doel van dit onderzoek is een beeld te krijgen van de mate waarin het welzijn van vissen en schaaldieren geborgd is aan het *eind van de productieketen*. Vertrekpunt voor het onderzoek is dus niet de diervriendelijkheid van de kwekerij of de visvloot, maar de mate waarin dierenwelzijn inzichtelijk is voor de buitenwereld van consumenten en burgers.

Met de keuze voor dit perspectief willen we niet impliceren dat dierenwelzijn (uitsluitend) een zorg is voor consumenten. Het beperken van onnodig leed bij dieren mag niet enkel afhankelijk zijn van de 'marktvraag', van individuele voorkeuren van consumenten of van hun bereidheid daar meer geld of aandacht aan te besteden.

De keuze voor dit perspectief is pragmatisch. Ook voor visproducten geldt dat de supermarkt de meest toegankelijke kant van de productieketen is. Omdat over de borging van vissenwelzijn in de keten nog weinig bekend is, ligt het voor de hand het onderzoek daar te beginnen waar relatief veel informatie, relatief goed te vinden is. Omdat supermarkten een zeer groot aanbod van visproducten vertegenwoordigen, zowel in volume als in aantallen productsoorten, herkomst en prijsklassen, geeft deze aanpak bovendien een beeld dat waarschijnlijk breder is dan wanneer we ons zouden richten op primaire productie.

De keuze voor supermarkten impliceert niet dat het welzijn van vissen die in de supermarkt eindigen, beter of slechter geborgd is dan dat van vis die elders te koop is, bijvoorbeeld in speciaalzaken of in restaurants.

Deze rapportage geeft een overzicht van de stand van zaken in het visaanbod zoals grote Nederlandse supermarkten dat op hun website hebben staan en biedt aanknopingspunten om te bepalen welk soort interventies nodig en mogelijk zijn: van verder onderzoek of constructieve gesprekken tot publiekscampagne of politieke lobby.

Uitgangspunten en methode

Meetmethode

Onze meting is gebaseerd op de productinformatie die te vinden is op de websites van supermarkten Albert Heijn, Plus, Jumbo, Dirk, Deen, Jan Linders, Coop en Ekoplaza. Deze ketens vertegenwoordigen samen ruim 70% van de markt (DistriFood, 2018).

Van Lidl is alleen het beleid onderzocht, omdat over het assortiment geen digitale informatie (openbaar) beschikbaar is.

Aangezien voor verkoop op afstand (via een webshop of website) alle verplichte voedselinformatie beschikbaar moet zijn vóór het moment van aankoop (NVWA, 2020), zijn de analyses uitgevoerd op basis van de informatie die beschikbaar is in de webshops van supermarkten³. Om een beeld te krijgen van het verschil tussen informatie op websites en informatie in de winkel, raden we aan dit onderzoek uit te breiden met een steekproef in de fysieke winkel.

In de analyses is de online informatie van supermarkten samengevoegd met informatie beschikbaar via Brandbank en GSI. Wanneer meerdere supermarkten een product verkopen en/of meerdere bronnen informatie geven over de vis- of schaaldieren in het product is altijd de informatie uit meest complete bron geselecteerd. Het beeld dat deze rapportage schetst is daarom altijd completer dan in de individuele supermarkten.

We beperken ons niet tot het aanbod van de huismerken van supermarkten zelf, maar kijken ook welke andere vismerken door deze supermarkten worden aangeboden, zoals John West, Iglo, Vis Marine, Fish Tales, Fish&More, Queens, Seacon, etc.

We nemen alle producten mee die voor meer dan 70% uit vis, schaal- of schelpdieren bestaan óf vis, schaal- of schelpdieren in de productnaam hebben. Dus ook tonijnsalades, vissticks en dergelijke. Sommige analyses worden beperkt tot producten met één vissoort.

³ Twee supermarkten in dit onderzoek, Dirk en Jan Linders, hebben hun assortiment wel online staan, maar bieden geen mogelijkheid om online af te rekenen. Strikt genomen is hun website dus geen winkel en zijn zij wettelijk niet verplicht om online dezelfde informatie te bieden die wel op het etiket moet staan.

De maatschappelijke verantwoordelijkheid om transparant te zijn over onder meer vissenwelzijn is voor deze supermarkten echter niet anders dan voor andere supermarkten. In dit onderzoek hebben we het online assortiment van deze supermarkten daarom op dezelfde manier geanalyseerd als dat van andere supermarkten.

Definitie product

Bij alle supermarkten beschouwen wij iedere unieke streepjescode als apart product. Deze definitie komt overeen met de definitie gehanteerd door de Herformuleringsmonitor van RIVM (RIVM 2018). Verschillende verpakkingsgrootten en smaken worden dus apart geteld. Afzonderlijke barcodes komen doorgaans overeen met keuzes die een consument kan maken.

Nadeel van deze definitie is dat deze kan leiden tot dubbeltelling. Bij (kleine) wijziging van een product in bijvoorbeeld de naam, receptuur of verpakking, krijgt de nieuwe versie namelijk een eigen barcode. In de hier gehanteerde definitie worden de oude en nieuwe versie van het product dan gezien als twee aparte producten. Om de invloed van dit probleem minimaal te houden, hebben we in dit onderzoek alleen producten meegenomen die de afgelopen 3 maanden op websites van supermarkten zijn aangetroffen.

Alle vis- en schaaldierproducten zijn meegenomen. Schelpdieren zijn in overleg met de opdrachtgever van dit onderzoek uitgesloten, aangezien deze veelal levend worden verkocht en hierbij hele andere dierenwelzijnszaken spelen die buiten het bereik van dit onderzoek vallen, maar wel belangrijk zijn in de toekomst verder te onderzoeken.

Indien in de rapportage onderscheid wordt gemaakt tussen vers en conserven wordt met vers zowel vis in de koeling als in de diepvries bedoeld.

Meetperiode

Voor een compleet overzicht van het actuele aanbod van supermarkten gebruiken we voor dit onderzoek de data van alle producten die in de periode januari tot en met april 2020 (een periode van 3 maanden) in de selectie van supermarkten verkrijgbaar waren.

Voordeel van deze relatief korte meetperiode is dat veel dubbeltellingen zoals hierboven beschreven, grotendeels voorkomen worden. Deze aanpak heeft ook nadelen: een deel van het seizoensassortiment (Paas- en zomerassortiment bijvoorbeeld) kan ontbreken.

Bevindingen

- 1 Basale informatie**
- 2 Supermarktbeleid**
- 3 Keurmerken**
- 4 Herkomst**
- 5 Vangst- of kweekmethode**
- 6 De Viswijzer**

We beginnen dit rapport met een blik op meest basale informatie: welke informatie moet wettelijk gezien op het etiket staan, en in hoeverre vermelden supermarkten die basale informatie online bij hun producten (hoofdstuk 1)? Daarna bespreken we supermarktbeleid voor visproducten (hoofdstuk 2). In hoofdstuk 3, 4, 5 en 6 onderzoeken we een aantal indicatoren voor vissenwelzijn, gerelateerd aan individuele visproducten.

1

Wetgeving productinformatie online slecht nageleefd

Wat is de wettelijke informatieverplichting?

Sinds 13 december 2014 zijn er specifieke EU-regels⁴ voor de etiketinformatie op vis, als aanvulling op de algemene EU-regels voor informatie over levensmiddelen aan consumenten. Deze Europese verordening is opgenomen in de Nederlandse warenwetgeving onder het 'Warenwetbesluit Visserijproducten, slakken en kikkerbillen'.

Vóór het moment van verkoop van vis, schaal- en schelpdieren aan consumenten moet al deze wettelijk verplichte voedselinformatie voor de koper beschikbaar zijn. Dat geldt ook bij verkoop op afstand (via een webshop) (NVWA, 2020). Van de supermarkten in dit onderzoek hebben Albert Heijn, Plus, Jumbo, Deen, Coop en Ekoplaza een webshop waarvoor die verplichting geldt. Een aantal zaken die de verkoper verplicht is te vermelden (Europese Unie, 2014), kan indirect informatie geven over het welzijn van de vissen aan het begin van de keten:

- **Naam:** zowel de handelsbenaming als de wetenschappelijke soortnaam. Deze namen moeten overeenstemmen met die van de officiële lijst die door elk EU-land is opgesteld en gepubliceerd.
- **Herkomst:** het vangst- (wild) of productiegebied (aquacultuur)
- **Vistuig (vangstmethode):** enkel bij wilde vis moet het gebruikte type vistuig vermeld worden via een van de volgende categorieën: *zegens, sleepnetten, kieuwnetten en soortgelijke netten, ringnetten en kruisnetten, haken en lijnen, dreggen, korven en vallen.*

In dit onderzoek is deze basale informatie het uitgangspunt om de transparantie van websites van supermarkten te beoordelen. Twee websites in dit onderzoek - van Dirk en Jan Linders - zijn strikt genomen niet *wettelijk* verplicht deze informatie te vermelden omdat de website geen mogelijkheid biedt om online af te rekenen. Voor een analyse van de transparantie van deze

⁴ De Europese verordening nr. 1379/2013, artikel nr. 35

websites zijn bovenstaande basale informatievereisten echter even geschikt. We hebben diezelfde informatievereisten dus voor alle onderzochte supermarktwebsites gebruikt.

In latere hoofdstukken gaan we in op het verband tussen deze informatie en dierenwelzijn. Dit hoofdstuk geeft een analyse van aanwezigheid van specifiek deze drie typen informatie in de webshops van supermarkten

Etikettering in de praktijk

Aangezien wetgeving verschilt tussen wild gevangen vis en vis afkomstig uit aquacultuur (kweekvis) geeft tabel 1 een overzicht van de aantallen visproducten afkomstig uit deze twee systemen.

Tabel 1. Overzicht van vis- en schaaldierproducten

Aantal gevonden producten met vis en schaaldieren per supermarkt, met een uitsplitsing naar wilde en vis uit aquacultuur ('kweekvis'). Deze uitsplitsing is niet compleet, omdat bij veel producten niet expliciet vermeld is of het om kweekvis of wilde vis gaat. Waar niet expliciet vermeld is of het om aquacultuur of wilde vis gaat, hebben we - indien mogelijk - deze informatie afgeleid uit de soortnaam (tonijn, ansjovis en haring worden bijvoorbeeld niet gekweekt) of uit het keurmerk (ASC geldt alleen voor aquacultuur). Deze tabel is daarom deels gebaseerd op onze interpretatie. Bij een klein deel van de producten bood ook dat geen uitkomst.

	Alle producten	Huismerk	A-merk
Alle producten	885	346	539
Wild	533	140	393
Aquacultuur	283	175	108
Wild/aquacultuur onbekend	39	9	30
Mix van wild en aquacultuur	30	22	8

Tabel 2 laat zien in hoeverre supermarkten online de basale informatie tonen die op etiket en in webshop wettelijk verplicht is⁵.

⁵ In deze analyses zijn de websites van alle onderzochte supermarkten meegenomen, ook die waar formeel de aankoop niet plaatsvindt (Dirk en Jan Linders). Een uitsplitsing van deze analyse per supermarkt is geen onderdeel van dit onderzoek, maar analyse van de websites van Dirk en Jan Linders leert dat deze iets meer informatie bieden dan gemiddeld.

Tabel 2. Transparantie van vis- en schaaldierproducten

Transparantie met onderscheid tussen wild gevangen en vis uit aquacultuur en huismerken en A-merken. Scores $\geq 75\%$ zijn groen gemarkeerd en scores $\leq 50\%$ oranje.

Vereiste transparantie		Totaal	Huismerk-producten	A-merk-producten
Alle producten	Herkomst	62% (551)	86% (297)	47% (254)
	Latijnse naam ⁶	64% (565)	87% (300)	49% (265)
	Alle verplichte etiketinformatie (herkomst, Latijnse naam en bij wild: vangstmethode)	40% (356)	67% (231)	23% (125)
Wild	Herkomst	56% (296)	91% (127)	43% (169)
	Methode	30% (161)	59% (83)	20% (78)
	Latijnse naam	55% (293)	86% (120)	44% (173)
	Alle verplichte informatie	25% (133)	56% (78)	14% (55)
Aquacultuur	Herkomst	83% (235)	87% (153)	67% (82)
	Latijnse naam	88% (248)	93% (163)	79% (85)
	Alle verplichte informatie	79% (223)	87% (153)	65% (70)

In bijlage 1 staat een uitgebreide versie die de inhoud van tabel 2 uitbreidt met een verdere opsplitsing naar vers en conserven, omdat supermarkten hier zelf in hun beleid onderscheid op maken (zie ook hoofdstuk 2. Supermarktbeleid).

Conclusie: wetgeving productinformatie wordt online slecht nageleefd

Het algemene beeld is dat transparantie van vis- en schaaldierproducten gebrekkig is: slechts bij 40% van de producten gevonden in online assortiment is de basale informatie vermeld die relevant kan zijn voor dierenwelzijn. Behalve Dirk en Jan Linders - die hun producten online wel laten zien maar niet te koop aanbieden - overtreden alle onderzochte websites van supermarkten in meer of mindere mate de wet. Belangrijker nog is dat alle supermarkten - dus ook Dirk en Jan Linders - een maatschappelijke verantwoordelijkheid laten liggen om hun klanten goed te informeren over vissenwelzijn.

De onderzochte supermarkten zijn transparanter over huismerkproducten dan over A-merkproducten. Ook is de transparantie over kweekvis groter dan die van wilde vis.

Dit onderzoek omvat geen analyses in de fysieke supermarkt. Het is mogelijk dat de etiketten van producten zelf meer informatie bieden dan de websites van supermarkten. Een steekproef is gewenst om meer inzicht te krijgen in de verschillen tussen fysieke en online supermarkten.

⁶ Bijlage 5 toont alle gevonden Latijnse soortnamen geordend naar soort.

SUPERMARKTBELEID

2

Vissenwelzijn nog geen onderdeel van supermarktbeleid

Supermarkten kunnen een ondergrens bepalen voor het welzijn van vissen die in hun schappen komen te liggen. Questionmark heeft het beleid van supermarkten hierop onderzocht. We hebben ons beperkt tot gepubliceerd beleid in online beschikbare documenten niet ouder dan 4 jaar, zoals jaarverslagen, duurzaamheidsverslagen. Ook hebben we de website van de supermarkt en eventueel de overkoepelende organisaties onderzocht.

Supermarktbeleid op vissenwelzijn

Tabel 3. Overzicht van supermarktbeleid op vissenwelzijn

Supermarkt	Beleid vissenwelzijn	Beleid keurmerk vis	Opvallend
Albert Heijn ⁷	Geen direct beleid gevonden	In 2019 was 100% van de verkochte huismerk vis MSC of ASC gecertificeerd of beoordeeld door ILVO of afkomstig van een <i>credible Fishery/Aquaculture in Improvement Project</i> , was 95.3% van de totale visverkoop MSC of ASC gecertificeerd en was van 100% van de huismerk vis de oorspronkelijke visserij/kwekerij bekend. Doel 2020: totale visverkoop 100% MSC of ASC	Op de webshop worden producten aangeboden waarbij geen keurmerk is genoemd. Het is bij deze producten niet duidelijk of deze ILVO gecertificeerd zijn of afkomstig zijn van een <i>credible Fishery/Aquaculture Improvement project</i> .

⁷ Duurzaamheidsverslag 2019 (AH, 2020)

Lidl ⁸	“Voorkeur voor diervriendelijke vangstmethodes” en “Vis en/of garnaalbedrijven moeten ten minste over een Global GAP en/of ASC-certificering beschikken” (2016)	Alle vis in diepvries en koeling is gecertificeerd met MSC (wild), ASC of Biologisch (aquacultuur). “Daarnaast geldt dat voor actie artikelen die tijdelijk verkrijgbaar zijn, dat ook dit aanbod verder uitgebreid wordt met MSC of ASC-gecertificeerde producten, zodat uiteindelijk het volledige assortiment vis gecertificeerd is.” (2016)	Geen beleid op conserven; niet gespecificeerd wat met diervriendelijke vangstmethodes wordt bedoeld; geen transparantie over daadwerkelijke dekking ASC/Global GAP.
Jumbo ⁹	Geen direct beleid gevonden	“Het omzetaandeel duurzaam gevangen verse vis is in 2019 wederom 96%. De toename komt omdat we steeds vaker kiezen voor MSC- of ASC-gecertificeerde vis voor de producten van het Jumbo Huismerk.” Doel 2020: “Alle vis, schelp- en schaaldieren waarvoor een MSC of ASC certificering beschikbaar is, zijn in 2020 van dit keurmerk voorzien”	Niet helder of het doel voor 2020 voor alle vis is of enkel voor verse vis.
Dirk (Superunie ¹⁰)	Geen direct beleid gevonden	In 2018 was 91% van de verse vis MSC of ASC gecertificeerd. Doel Superunie 2020: “In 2020 is 100% van onze verse vis MSC of ASC gecertificeerd”.	Geen beleid op conserven
Plus ¹¹ (Superunie)	Merk Streekselecties/Gijs: schol wordt verdoofd voorafgaand aan slacht; In de risico-analyse vis wordt dierenwelzijn genoemd zonder hier actiepunten aan te koppelen	“Waar beschikbaar draagt de vis van PLUS het MSC- of ASC-keurmerk. Inmiddels heeft ruim 95% van het verse vis assortiment van PLUS een verantwoorde herkomst. Voor vriesverse vis van het PLUS Huismerk is dit 80-90%. Alle vis in maaltijdsalades en kant-en-klaar maaltijden voldoet aan MSC- of ASC-keurmerk.” (2018) “Huismerkproducten hebben prioriteit binnen onze aanpak, daarna worden ook A-merken aangesproken. Sinds het najaar van 2017 wordt – naast de introductie van bijvangst – ingezet op de verdere verduurzaming van vis in blik in samenwerking met John West, Princes en Rio Mare. “ Doel Superunie 2020: “In 2020 is 100% van onze verse vis MSC of ASC gecertificeerd”.	Huidige focus op vers maar ook bezig met verduurzaming conserven.

⁸ Position paper verantwoorde inkoop vis, schaal en schelpdieren (Lidl, 2016)

⁹ Jaarverslag 2019 (Jumbo, 2020)

¹⁰ Superunie Jaarverslag 2018 (Superunie, 2019), deze bron geldt voor alle Superunie-leden in deze tabel

¹¹ Plus website (Plus, 2020), Gijs website (Gijs, 2020), Plus risicoanalyse vis (Plus, 2018)

Coop (Superunie)	Geen direct beleid gevonden	In 2018 was 91% van de verse vis MSC of ASC gecertificeerd. Doel Superunie 2020: "In 2020 is 100% van onze verse vis MSC of ASC gecertificeerd".	Geen beleid op conserven
Deen ¹² (Superunie)	Geen direct beleid gevonden	In 2018 was 91% van de verse vis MSC of ASC gecertificeerd. Doel Superunie 2020: "In 2020 is 100% van onze verse vis MSC of ASC gecertificeerd".	Geen beleid op conserven
Jan Linders ¹³ (Superunie)	Geen direct beleid gevonden	In 2018 was 91% van de verse vis MSC of ASC gecertificeerd. Doel Superunie 2020: "In 2020 is 100% van onze verse vis MSC of ASC gecertificeerd".	Geen beleid op conserven
Ekoplaza ¹⁴	Geen direct beleid gevonden	"Udea kiest voor biologische producten, maar maakt hierin een uitzondering voor 'producten uit de zee'. Wild gevangen vis willen wij graag in onze winkels aanbieden, maar hier letten we streng op duurzame visserij." (2020)	Niet gespecificeerd wat als 'duurzame visserij' geldt.

Conclusie: nauwelijks welzijnsbeleid voor vissen

Het algemene beeld is dat supermarkten die beleid voor vis hebben dat volledig baseren op keurmerken, voornamelijk MSC of ASC. Sommige supermarkten hebben concrete doelen voor percentages gecertificeerde vis waarbij deze doelen veelal enkel betrekking hebben op verse vis en niet op visconserven. Geen van de supermarkten committeert zich publiekelijk aan een concreet beleid op dierenwelzijn.

Lidl (Position Paper Duurzaam Inkoopbeleid) en Plus (Risicoanalyse vis) zijn de enige supermarkten die vissenwelzijn als onderwerp noemen (Lidl, 2016; Plus, 2018), echter zonder concreet beleid of doel.

Plus is daarnaast de enige die voor wild gevangen schol van het merk Streekselecties/Gijs concrete maatregelen neemt met een positief effect op vissenwelzijn door de schol te verdoven voorafgaand aan slacht (Gijs, 2019). Ook is de Plus de enige supermarkt die een risico-analyse heeft gedaan naar de door hen verkochte visproducten (Plus, 2018).

¹² Deen Duurzaamheidsverslag (Deen, 2020)

¹³ Jan Linders website (Jan Linders, 2020)

¹⁴ Ekoplaza website (Ekoplaza, 2020) en Udea website (Udea, 2020)

KEURMERKEN

3

Keurmerken hebben weinig aandacht voor vissenwelzijn

Keurmerken, al dan niet zichtbaar voor consumenten, kunnen een indicatie zijn dat bij kweek of vangst rekening is gehouden met welzijn van vissen. Questionmark onderzocht hoe bruikbaar keurmerken in praktijk zijn als indicator van vissenwelzijn.

Hoe borgen viskeurmerken het welzijn van vissen?

Milieu Centraal heeft voor de veel voorkomende duurzaamheidskeurmerken en -logo's onderzocht wat hun betekenis is voor onder meer milieu en dierenwelzijn (Milieu Centraal, 2020). Ook voor vis-, schaal- en schelpdierproducten is specifiek onderzoek gedaan naar deze keurmerken, waarbij deze Keurmerkwijzer ook aangeeft of de keurmerken invloed hebben op het vissenwelzijn.

Tabel 4. Overzicht van vis-, schaal- en schelpdierkeurmerken in de Keurmerkenwijzer

Ambitieniveaus op gebied van dierenwelzijn en controle (Milieucentraal, 2020) waarbij score 0 staat voor 'zeer laag' en score 5 voor 'zeer hoog'.

Consumentenkeurmerk / logo	Dierenwelzijn (schaal 0-5)	Toelichting dierenwelzijn	Controle (schaal 0-5)
Naturland Aquakultur (aquacultuur)	5	Dezelfde garanties als Europees keurmerk voor Biologisch maar dan in meer detail uitgewerkt.	5
ASC (aquacultuur)	2	Eisen voor optimale groei van de kweekvis die ook goed uitpakken voor het dierenwelzijn. Bijvoorbeeld eisen voor waterkwaliteit, stressvermindering en leefruimte. Er zijn geen welzijnseisen voor transport en slacht.	5

MSC (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn, zoals t.a.v. de slachttechniek.	5
Soil Association (aquacultuur)	5	Dezelfde garanties als Europees keurmerk voor Biologisch. Op sommige aspecten gaat Soil Association verder, bijvoorbeeld een maximum aan de vastentijd voor slacht.	5
Europees Keurmerk voor Biologisch (vis) (aquacultuur)	3	Biologische viskweek garandeert goede kweekomstandigheden en stelt minimumeisen aan dierenwelzijn. Vissen worden bijvoorbeeld met een lagere dichtheid gehouden, in kwekerijen die aansluiten bij hun natuurlijke behoeften, en er zijn, als er voor de betreffende vissoort geschikte methoden en apparatuur beschikbaar zijn, regels voor diervriendelijk transport en slacht. Het detailniveau van uitwerking van de eisen is echter beperkt.	5
Naturland Wildfisch (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	5
Friends of the sea (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	0
Dolphin safe (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	0
Dolfijnvriendelijk gevangen tonijn (bedrijfslogo) (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	0
ESF (beeldmerk op paling) (wild & aquacultuur)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	0
Fished by pole and line ¹⁵ (bedrijfslogo) (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	0
Met de hengel gevangen (bedrijfslogo) (wild)	0	Geen eisen t.a.v. dierenwelzijn	0

Welke keurmerken hebben positieve invloed op vissenwelzijn?

Het Europees Keurmerk voor Biologisch, Naturland Aquacultuur, Soil Association en ASC zijn de enige keurmerken met positieve invloed op welzijn voor vis-, schaal- en schelpdierproducten, volgens de keurmerkwijzer van Milieucentraal. Zo worden bij Biologische aquacultuur vissen met een lagere dichtheid gehouden in kwekerijen die aansluiten bij hun natuurlijke behoeften en zijn er regels voor diervriendelijk transport en slacht. Naturland Aquacultuur en Soil Association hebben dezelfde garanties als Biologische viskweek met daarnaast extra eisen.

Alle vis-keurmerken in het overzicht van Milieucentraal die punten krijgen op het gebied van dierenwelzijn zijn keurmerken voor aquacultuur. Voor wilde vis

¹⁵ Fished by pole & line en hengel gevangen staan bij webshops nooit als keurmerk vermeld en zijn daarom niet meegenomen in de verdere keurmerken overzichten.

zijn er op dit moment nog geen keurmerken die iets zeggen over diervriendelijkheid tijdens de vangst en/of slacht.

Het keurmerk Friends of the Sea geeft aan vissenwelzijn in de toekomst in de standaard te willen opnemen, maar geeft hierbij geen concrete maatregelen en tijdslijn aan (Friends of the Sea, 2018).

Welke keurmerken vind je op visproducten?

Aangezien supermarkten vissenwelzijn voornamelijk blijken borgen via keurmerken (zie ook hoofdstuk 1) en sommige keurmerken een positieve invloed hebben op vissenwelzijn (zie tabel 4) onderzoeken we in dit hoofdstuk de dekking van keurmerken in het productaanbod van de selectie van online supermarkten.

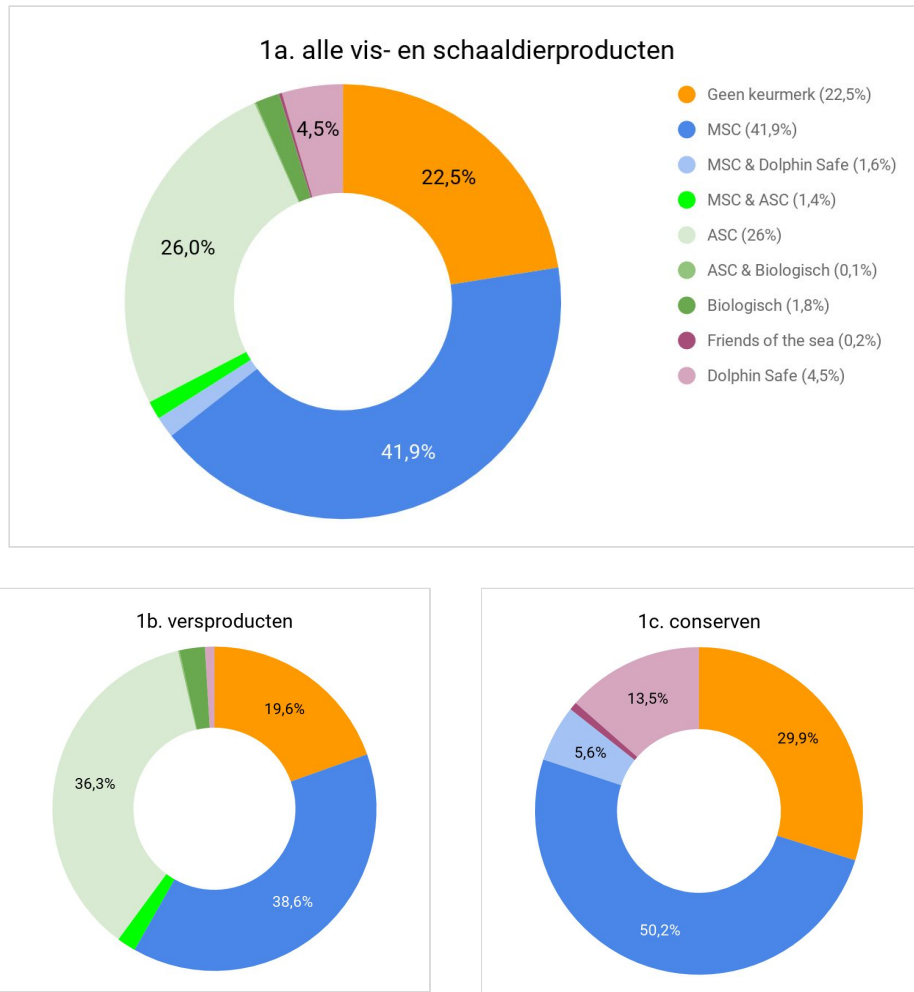
Keurmerken komen soms gecombineerd voor. Zo zijn er visproducten die zowel het keurmerk MSC als Dolphin Safe bevatten. Ook zijn er producten die meerdere visproducten bevatten en hierdoor zowel ASC (aquacultuur) als MSC (wild) gecertificeerd zijn.

Opvallend is dat in dit onderzoek geen enkel product het keurmerk Naturland Aquakultur of het keurmerk Soil Association droeg. Deze keurmerken met een positieve invloed op vissenwelzijn lijken dus geen (grote) rol te spelen in het aanbod van vis in de Nederlandse supermarkten.

Figuur 1. Keurmerken(combinaties) op visproducten

voor (1a) alle producten, (1b) versproducten en (1c) conserven

In de figuren zijn de visproducten met een (combinatie van) keurmerk(en) met een positieve invloed op vissenwelzijn (zoals aangegeven in tabel 4) in groen aangegeven. In bijlage 2 staan ook overzichten van keurmerken van supermarkten met onderscheid op wild en aquacultuur en A-merk en huismerk.



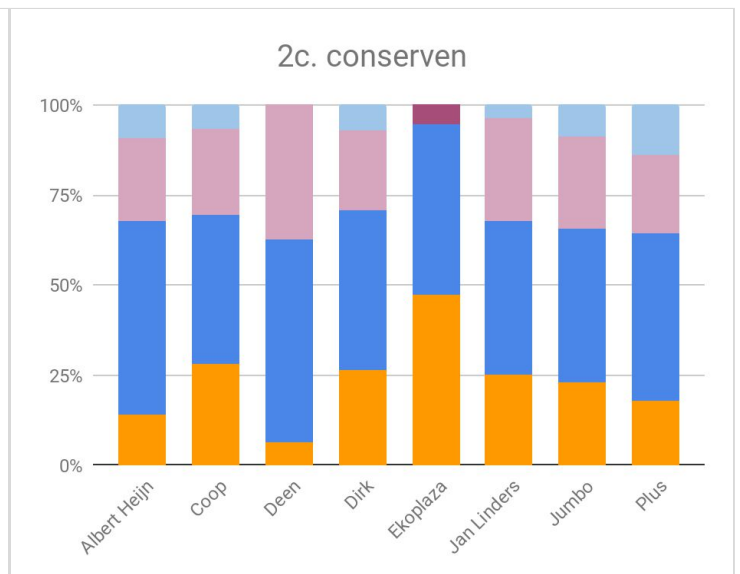
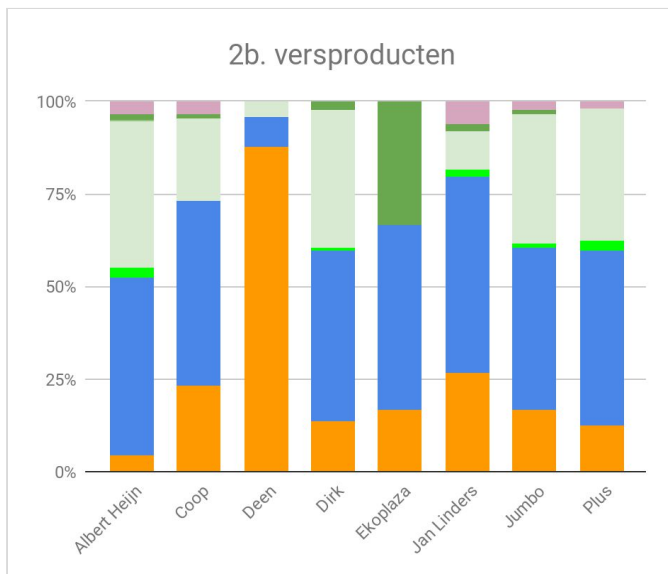
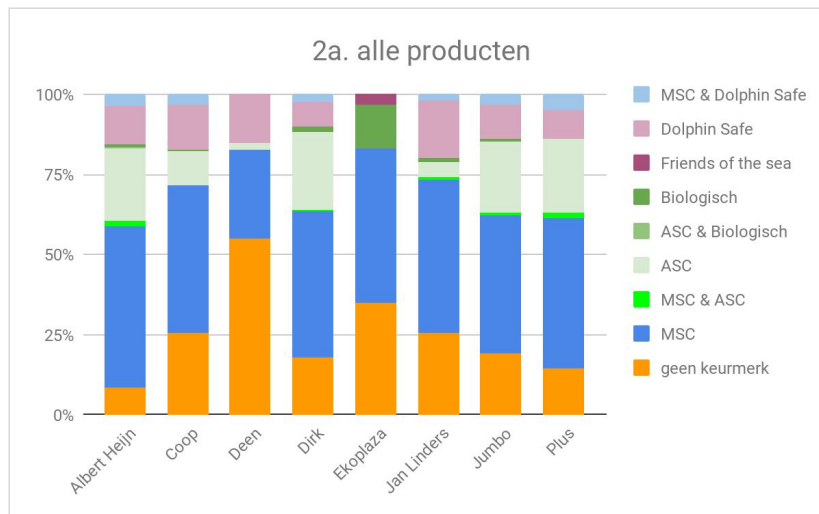
Het valt op dat er een groot verschil is in keurmerken tussen verse vis- en schaaldierproducten en conserven (figuren 1b en 1c). Dit is te verklaren doordat nagenoeg alle visconserven wild gevangen vissen en schaaldieren bevatten en doordat er voor wildvangst momenteel nog geen keurmerk met een positieve invloed op welzijn bestaat.

Hoe keurmerken het assortiment van verschillende supermarkten dekken

Om een beeld te krijgen van de verschillen in het aanbod van keurmerken met en zonder positieve invloed op het welzijn hebben we onderzocht hoe keurmerken het productaanbod van de verschillende online supermarkten afdekken, zie figuur 2.

Figuur 2. Keurmerken per supermarkt

voor (2a) alle producten, (2b) versproducten en (2c) conserven



De diagrammen onder figuur 2 laten zien dat er grote verschillen zitten in de dekking van het assortiment door keurmerken, bij de verschillende online supermarkten. Bij versproducten lijken er bij Deen veel vis- en schaaldierproducten zonder keurmerk te worden aangeboden. Het is mogelijk dat het aandeel gecertificeerde producten in de fysieke supermarkt Deen hoger ligt. In de webshop van Deen kan een consument bij verse visproducten in elk geval geen keuze maken voor vriendelijk gevangen/gekweekte vissen of schaaldieren, op basis van de beschikbare keurmerkinformatie.

Na Deen is Ekoplaza de supermarkt met het grootste aandeel aan ongecertificeerde visproducten. Bij een groot deel van de visconserven zonder keurmerk die Ekoplaza verkoopt zijn de niet-vis ingrediënten, denk aan olie, kruiden etc., wel biologisch gecertificeerd, maar draagt de (wilde) vis geen keurmerk. Voor de volledigheid is het goed op te merken dat wilde vis niet biologisch gecertificeerd kan zijn, onder meer omdat niet bekend is of de vis altijd biologisch voedsel heeft gegeten.

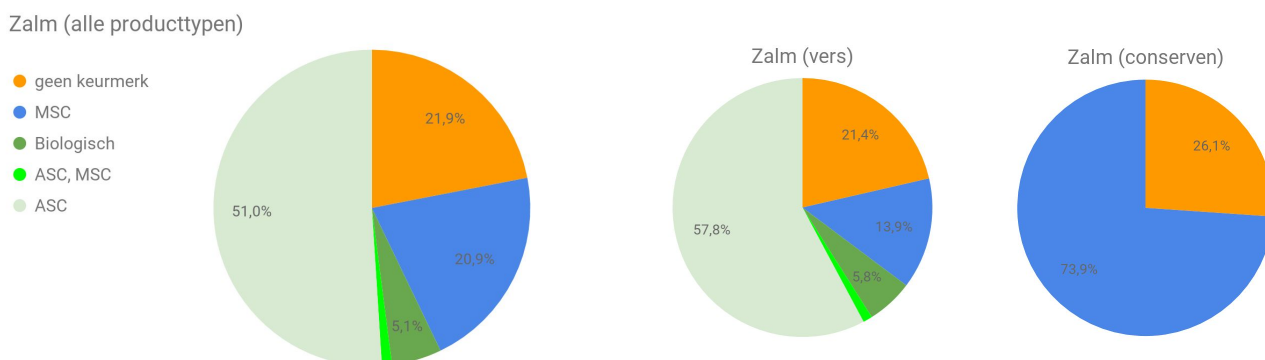
Het lijkt er op dat Ekoplaza er bij wilde vis niet voor kiest om enkel gecertificeerde vis te verkopen, maar producten van merken te verkopen die claimen duurzaam te vissen, zoals het merk Phare d'Eckmuhl en Fish 4 Ever die niet direct met keurmerken werken. Deze merken zeggen zelf niets over vissenwelzijn op hun websites. Binnen dit onderzoek is het niet mogelijk te zeggen of de wild gevangen visproducten van Ekoplaza diervriendelijk zijn geproduceerd.

Welk percentage van de meest aangeboden vissoorten draagt een keurmerk?

Op verzoek van de Dierenbescherming heeft Questionmark voor de drie meest aangeboden vissoorten¹⁶ (zalm, tonijn en garnaal) een extra analyse gemaakt van de dekking door keurmerken (zie de verschillende taartdiagrammen onder figuur 3). Hierbij maken we ook onderscheid tussen verse visproducten en visconserven. In bijlage 3 staat een uitgebreider overzicht met de keurmerken bij de tien meest verkochte producten gesorteerd op soort.

Figuur 3. Keurmerken per soort

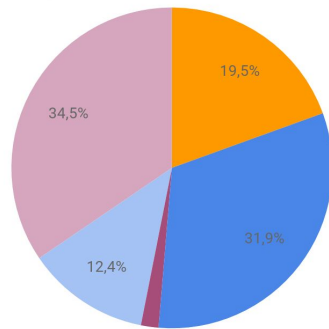
voor zalm -, tonijn- en garnaalproducten, ook opgesplitst voor vers en conserven. Producten met meerdere vissoorten zijn in de figuren niet meegenomen.



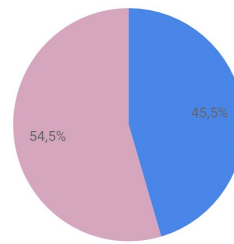
¹⁶ Bijlage 4 geeft een overzicht van alle aangeboden vis- en schaaldiersoorten en hun voorkomen.

Tonijn (alle producttypen)

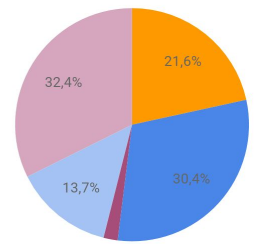
- geen keurmerk
- MSC
- Friends of the sea
- Dolphin safe, MSC
- Dolphin safe



Tonijn (vers)

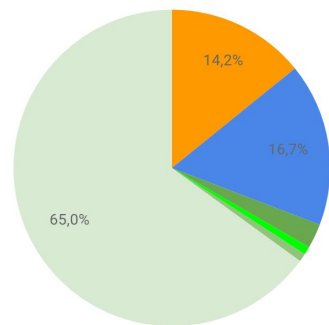


Tonijn (conserven)



Garnaal (vers) -

- geen keurmerk
- MSC
- Biologisch
- ASC, MSC
- ASC, Biologisch
- ASC



Wat zakelijke keurmerken eisen over vissenwelzijn

Naast de verpakkingskeurmerken zijn er zakelijke keurmerken als Global GAP en codes als de OIE Aquatic Animal Health Code die eisen of richtlijnen stellen die invloed hebben op vissenwelzijn.

Global GAP stelt eisen die direct invloed hebben op het welzijn van vissen. Zo zijn er vaccinatieprotocollen, moet er een risk-assessment uitgevoerd worden op gebied van vissenwelzijn, is verdoving direct voorafgaand aan slacht verplicht en moet al het personeel getraind worden op het gebied van vissenwelzijn in relatie tot de slacht (Global GAP, 2019).

De OIE Aquatic Animal Health Code (OIE, 2019) code bevat algemene aanbevelingen op het gebied van vissenwelzijn tijdens transport en slacht. Het zijn echter aanbevelingen en geen harde eisen.

Het is momenteel niet bekend welke producten in het Nederlandse supermarkten aan deze standaarden en/of codes voldoen aangezien verpakkingen en webshops dit niet vermelden. De zakelijke keurmerken dragen daarom momenteel nog niet bij aan transparantie over vissenwelzijn.

Conclusie: keurmerken zeggen weinig over vissenwelzijn

Alleen voor gekweekte vis bestaan keurmerken met een positieve invloed op welzijn. Iets meer dan een kwart van het visaanbod wordt afgedekt door zo'n keurmerk. De twee keurmerken die vissenwelzijn het beste borgen hebben daarin echter geen aandeel.

Opvallend is dat versproducten veel vaker een keurmerk dragen dan conserven. Voor wilde vangst bestaat er helemaal geen keurmerk dat eisen stelt aan dierenwelzijn.

HERKOMST

4

Ook herkomst zegt iets over welzijn van vissen

Herkomst kan een indicator voor vissenwelzijn zijn, omdat in sommige landen meer aandacht is voor vissenwelzijn dan in andere. De meeste zekerheid daarvoor biedt (nationale) wetgeving, maar ook zonder wetgeving kan herkomst soms een beeld geven.

Hoe welzijn van vissen geregeld is in de wet

Europa

In Verordening 1099/2009 van de Europese Unie zijn regels opgesteld voor het doden van dieren die gehouden worden voor productie. Artikel 3, lid 1 zegt: *“Bij het doden van dieren en daarmee verband houdende activiteiten wordt ervoor gezorgd dat de dieren elke vermijdbare vorm van pijn, spanning of lijden wordt bespaard”*. Deze verordening is ook van toepassing op vissen, maar het is niet duidelijk hoe die precies zou moeten worden uitgelegd of toegepast. Voor zover ons bekend is er geen nadere uitwerking specifiek voor uit aquacultuur afkomstige vis noch voor wild gevangen vis.

Daarnaast is de Animal Health Law (Europese verordening 2016/429) is op 20 april 2016 in werking getreden. Deze verordening is echter slechts indirect gericht op dierenleed: *“Onderhavige verordening bevat geen bepalingen ter regulering van het dierenwelzijn. Diergezondheid en dierenwelzijn houden evenwel verband met elkaar: een betere diergezondheid leidt tot een beter dierenwelzijn en vice versa”*. Welzijn in bijvoorbeeld de slachtfase zal door deze verordening dus niet worden verbeterd.

Tijdens een plenair debat van het Europese Parlement op 14 maart 2019 was vissenwelzijn een onderwerp van debat, waarbij bevestigd is dat vissenwelzijn geïntegreerd moet worden in de lange-termijn ontwikkeling van de Europese aquacultuur (Eurogroup for Animals, 2019).

Twee onderzoeken uit 2017 (Europese Unie, 2017) en 2018 (EU monitor, 2018) naar het welzijn van Europese vis afkomstig uit aquacultuur tijdens transport en slacht laten zien dat de naleving van bovenstaande verordeningen erg afhangt van het type vis en dat de industrie langzaam verbetert op het vlak van vissenwelzijn. Voor kleinere producenten zijn de economische effecten van het

verbeteren van praktijken op het gebied van dierenwelzijn waarschijnlijk groter dan voor grotere producenten. Bij grotere kwekerijen is gebleken dat besparingen voldoende moeten kunnen zijn om de investeringskosten te compenseren (EU monitor, 2018).

Nederland

De Europese verordening is in Nederland ingebed in het Besluit en de Regeling houders van dieren uit 2014 (ministeriële regeling BWBR0035248), en is ook van toepassing op vissen. Een studie van de Raad voor Dierenaangelegenheden (RDA, 2018) laat echter zien dat het welzijn van vissen wettelijk ook hier niet in detail is uitgewerkt. Er is sprake van een verbod op levend aas van gewervelde dieren en het goed moeten zorgen voor vissen die gehouden worden. Alleen voor paling geldt een wettelijke verplichting om te bedwelmen voor doding.

Nederlandse supermarkten verkopen vrijwel geen paling meer; in ons onderzoek vonden wij nog één product met paling (een luxe visschotel). Dat deze vis bedwelmd is voor de slacht is in dit geval een schrale troost, gezien paling op de Rode Lijst van de IUCN (2020) staat als bedreigde soort.

Hoewel het in Nederland wettelijk nog niet verplicht is, wordt volgens WUR (2015) een groot deel van de Nederlandse kweekvis in de praktijk inmiddels verdoofd voor de slacht. In Nederland wordt vooral meerval en paling gekweekt en deze soorten worden in de Nederlandse supermarkten nagenoeg niet verkocht.

Noorwegen

Op dit moment is Noorwegen het enige land waar het expliciet verplicht is om vis afkomstig uit aquacultuur te bedwelmen voorafgaand aan verwerking (Verordening 1250/2006) met uitgebreide richtlijnen over hoe de vis behandeld moet worden met een positief effect op het welzijn.

Andere nationale regelgeving en praktijk

Naast bovengenoemde wetgeving en praktijken zijn er andere Europese landen met regelgeving die ook van toepassing is op kweekvis. Zo heeft Ierland naast de Europese verordening ook de Animal Health and Welfare Act uit 2013. Deze wet stelt echter geen harde eisen voor vissenwelzijn.

Ook heeft de UK regelgeving met betrekking tot het dierenwelzijn in het algemeen en is er een advies opgesteld betreffende het welzijn van kweekvis (EU monitor, 2018). In Ierland is een gedragscode vis gezondheid voor de kweek van zalmachtigen en een handboek betreffende gezondheidsaspecten voor de kweek van zalmachtigen. De naleving van deze initiatieven is echter onduidelijk. In Schotland is 70% van de aquacultuur zalm gecertificeerd volgens de standaard RSPCA (RSPCA Assured, 2020). Deze standaard heeft ook soortspecifieke welzijnseisen. Het keurmerk is in Nederland niet zichtbaar in de supermarkt en komt ook niet voor in de keurmerkenwijzer van Milieu Centraal. Over het welzijn van deze zalm in praktijk bestaat bovendien grote twijfel (Mark Macaskill, 2020). In dit onderzoek beschouwen we herkomst uit Schotland daarom niet als een betrouwbare indicator voor dierenwelzijn.

Waar gekweekte visproducten vandaan komen

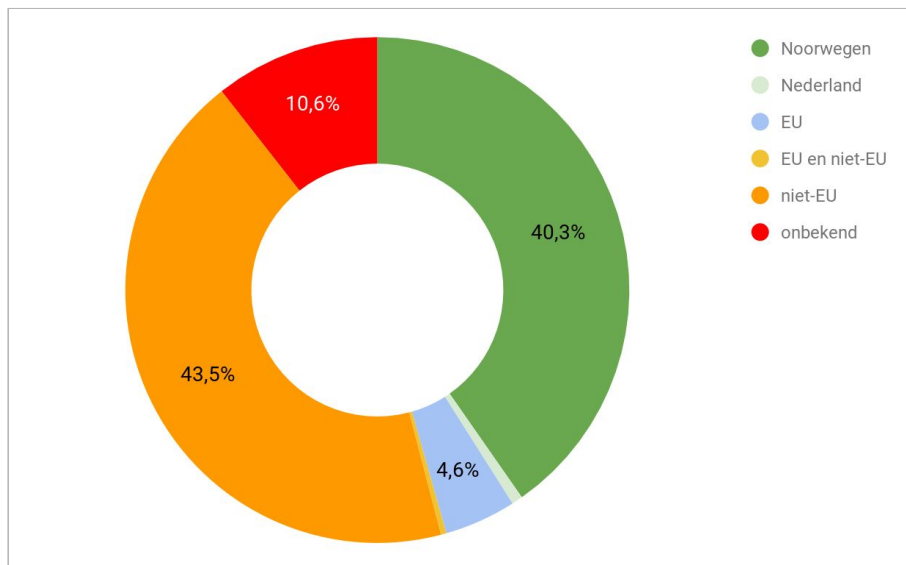
Bij kweekvis is herkomst in een beperkt aantal gevallen een aanwijzing voor enige mate van dierenwelzijn. Zie tabel 5 voor een overzicht van regio's die hiervoor relevant zijn.

Tabel 5. Wetgeving voor vissenwelzijn in praktijk

Herkomst	Maatregel	Gericht op	Borging
Europese Unie	voorkomen van 'vermijdbare pijn, spanning of lijden'	Aquacultuur	Zeer generieke wet
Nederland	Bedwelmdde slacht	Palingen	Specifieke wettelijke verplichting
Nederland	Bedwelmdde slacht	Aquacultuur	Gangbare praktijk
Noorwegen	Bedwelmdde slacht	Aquacultuur	Specifieke wettelijke verplichting

Figuur 4. Kweekvis en -schaaldieren en hun herkomst

aantallen uit aquacultuur afkomstige visproducten geordend naar de herkomstcategorieën getoond in tabel 5. Herkomstlanden waar bedwelmdde slacht waarschijnlijk wordt toegepast worden in groentint weergegeven.



Figuur 4 laat zien dat ruim 40% van de kweekvis afkomstig is uit Noorwegen, waar bedwelmdde slacht wettelijk verplicht is. De in Nederland gekweekte vissen zijn meerval (1 product) en paling (in een gemengd visproduct met dieren afkomstig uit EU en niet-EU landen).

Waar komen kweekzalmen vandaan?

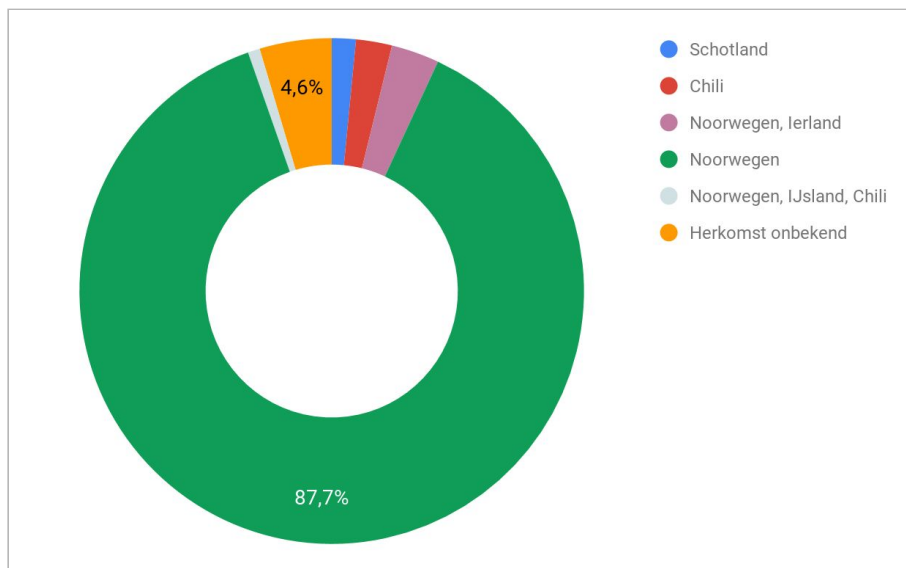
Questionmark heeft een extra analyse gemaakt voor de herkomst van de meest verkochte vissoort¹⁷ in de Nederlandse supermarkten: zalm.

Hierbij is gekeken naar de herkomst van de zalm afkomstig uit aquacultuur, aangezien herkomst bij aquacultuur een positieve invloed kan hebben op welzijn.

Het beeld van vissenwelzijn van kweekzalm in de Nederlandse supermarkt is relatief duidelijk; het overgrote deel van deze zalm blijkt afkomstig uit Noorwegen, waar bedwelming wettelijk verplicht is. Schotse kweekzalm, waarop (waarschijnlijk) de RSPCA-standaard van toepassing is, blijkt een marginale plaats te hebben in de Nederlandse supermarkt.

Figuur 5. Herkomst¹⁸ van kweekzalm

aantallen uit aquacultuur afkomstige zalmproducten geordend naar herkomstland(en).



Conclusie: vissenwelzijn is nauwelijks wettelijk geregeld

Het algemene beeld is dat wetgeving, nationaal en internationaal, nauwelijks gericht is op in het water levende dieren. Voor wild gevangen vis-, schaal en schelpdieren bestaat helemaal geen wetgeving die welzijn tijdens vangst en slacht borgt. Voor kweekvis is verdooving voorafgaand aan de slacht in enkele Europese landen verplicht, of is het gangbare praktijk.

Voor iets meer dan 40% van de vis uit aquacultuur kan via het herkomstland afgeleid worden dat er verdooving is voorafgaand aan de slacht.

¹⁷ Bijlage 4 geeft een overzicht van alle aangeboden vis- en schaaldiersoorten en hun voorkomen.

¹⁸ Sommige aandelen in deze figuur staan voor een opsomming van verschillende herkomstlanden. Bij deze producten wisselt waarschijnlijk het herkomstland en zijn alle mogelijke herkomstlanden vermeld.

5

Invloed van vangst- of kweekmethode onbekend

In verschillende fasen in de kweek (aquacultuur) en vangst zijn er risico's op vissenwelzijn die verbonden zijn aan de kweek- of vangstmethode. Dit hoofdstuk geeft een beeld van de kweek- of vangstmethoden vermeld door supermarkten.

Ook tijdens de slacht zijn er risico's op vissenwelzijn. Onderzoekers Hans van de Vis en Marien Gerritsen van de Wageningen Universiteit doen al sinds 1997 onderzoek naar het bedwelmen, doden en transport van vissen. Zij geven aan dat er in de slachtfase grote verschillen zijn tussen vissoorten. En dat er andere eisen gesteld moeten worden aan kweekvis op een lopende band in een slachthuis aan land, dan aan wilde vis die met een net wordt gevangen (WUR, 2015). Het gros van de wilde vis gevangen op zee wordt niet verdoofd voor de slacht. Voor niet alle vissoorten zijn goede verdovingsmethoden beschikbaar, bijvoorbeeld voor zeebaars en zeebrasem (WUR, 2015). Aangezien er geen verplichting is tot het melden van de omgang met vissen in de slacht fase is dit niet in de analyses meegenomen.

Verskillende vangstmethode

Vangstmethode is een belangrijke indicator voor dierenwelzijn. Er bestaan diverse methoden om vissen te vangen die sterk verschillen op hun effect op het vissenwelzijn. De meeste vangstmethode in de visserij, met name in de zeevisserij, gaan gepaard met verwondingen aan de vissen en bezorgen angst, stress en pijn (WUR, 2015-2).

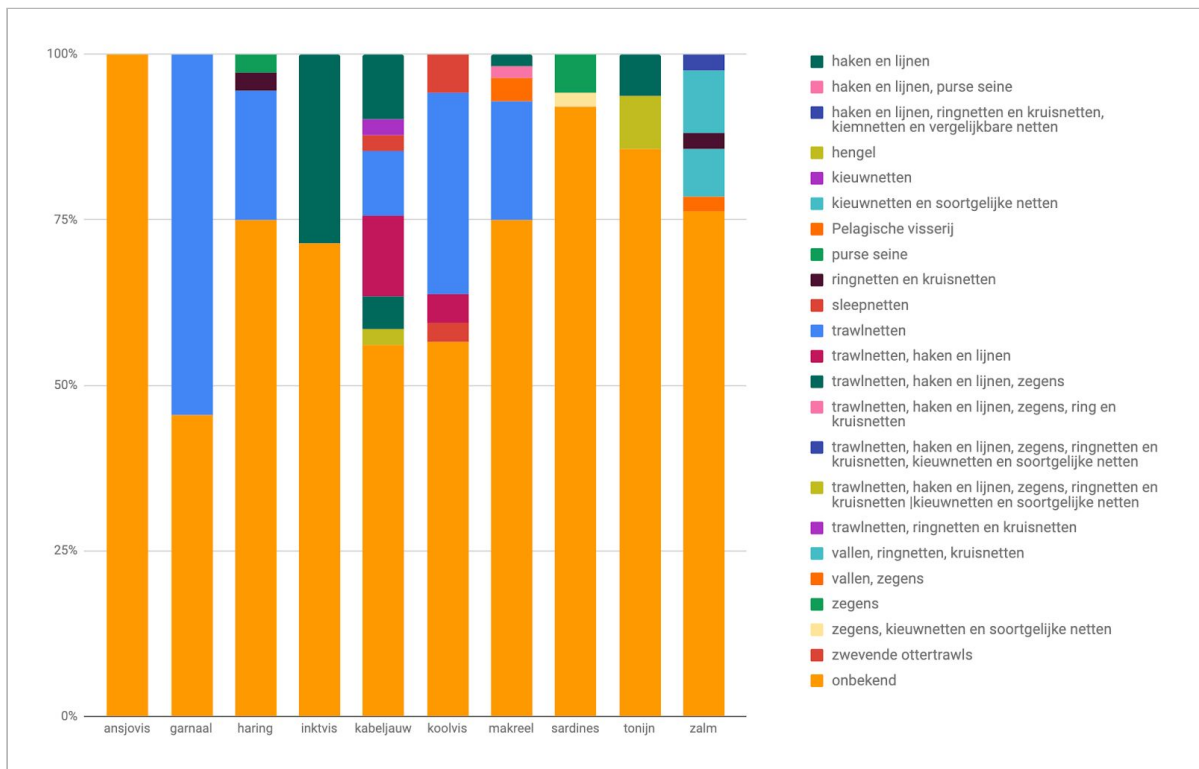
De mate waarop de vangstmethode het welzijn aantast kan per soort en per visserijmethode verschillen. Zo kunnen platvissen door de huid ademen terwijl een forel dit niet kan, en zijn er bodemvissen met een zwemblaas die bij het naar bovenhalen door het verschil in druk kan knappen en zijn de overlevingskansen tijdens het samenpersen in netten voor sommige soorten aanzienlijk groter dan voor andere soorten (WUR, 2015-2).

Bij verkoop aan consumenten is het verplicht de vangsmethode te vermelden in één van de volgende termen (Europese Unie, 2014):

- Sleepnetten
- Kieuwnetten
- Zegens
- Ringnetten en kruisnetten
- Haken en lijnen
- Dreggen
- Korven en vallen

Deze verplichting hebben wij als uitgangspunt genomen om de transparantie van supermarkten over hun online assortiment te beoordelen. Figuur 6 geeft van de 10 meest aangeboden wilde vis- en schaaldierproducten een overzicht van de vermelde vangstmethode. In praktijk wijken de termen op websites af van de wettelijk vastgelegde lijst hierboven. Om de figuur redelijk overzichtelijk te houden hebben wij de gebruikte termen waar mogelijk gestandaardiseerd. Zo is bijvoorbeeld *trawler* herschreven naar *trawlnetten* en *lijnen* of *lijngevangen* en *haken* naar *haken en lijnen*.

Figuur 6. Vangstmethode(n) van wilde vis- en schaaldierproducten

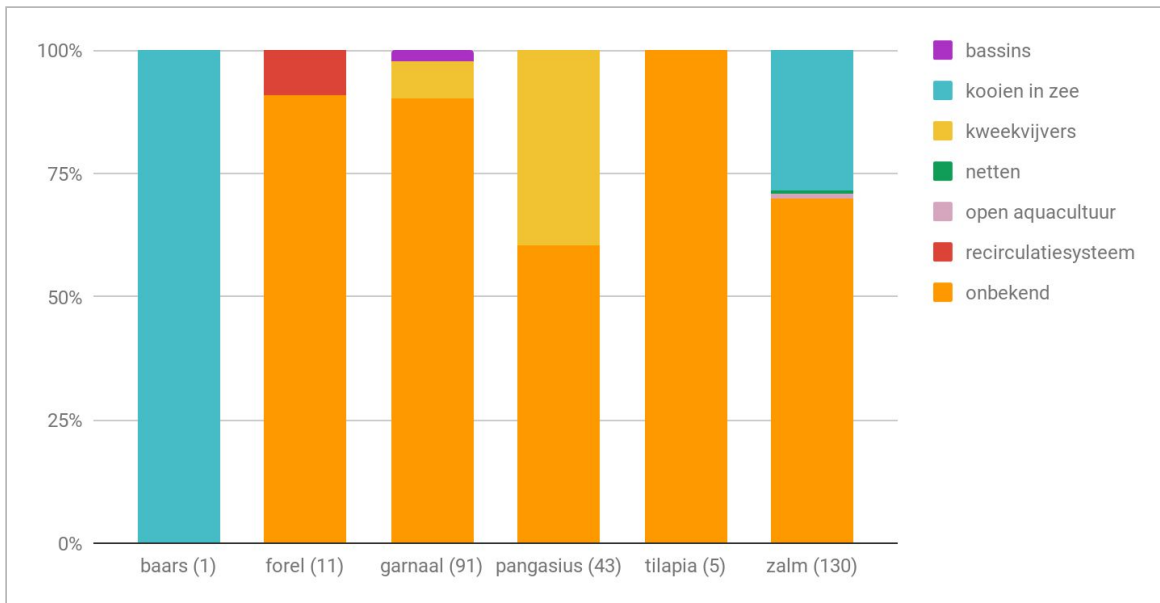


Welke kweekmethoden worden gebruikt?

Figuur 7 geeft een overzicht van de verschillende soorten kweekmethoden die zijn vermeld bij visproducten afkomstig uit aquacultuur. Het aantal visproducten met onbekende kweekmethode is hoog, waarschijnlijk ook omdat vermelden van de kweekmethode niet verplicht is (Europese Unie, 2014). Doordat vissoorten erg verschillen in de eisen die ze stellen aan hun leefomgeving verschilt de kweekmethode ook erg tussen de diverse vissoorten.

Zo wordt zalm en pangasius vooral gekweekt in kooien in zee, terwijl bij forel bij enkele producten recirculatiesystemen worden genoemd.

Figuur 7. Kweekmethode(n) van aquacultuur vis- en schaaldierproducten



Conclusie: verplichte etiketinformatie vaak incompleet

De Nederlandse etiketteringswetgeving verplicht het melden van de vangstmethode enkel voor wild gevangen vissen en schaaldieren. Voor vis afkomstig uit aquacultuur is het niet verplicht te melden in wat voor soort systemen zij worden gehouden.

Toch ontbreekt ook deze basale informatie bij het gros van de producten op websites van supermarkten, zowel op webshops die de informatie wettelijk dienen te vermelden, als op websites die informatie geven over producten in de winkel. Indien vangstmethode wel is vermeld gebeurt dat vaak met terminologie die afwijkt van de wettelijke categorieën. Ook hier is het dus moeilijk een helder beeld te krijgen van de praktijk aan het begin van de keten. Als meer bekend zou zijn over gebruikte vangstmethode, zou daaruit mogelijk beter af te leiden zijn welke welzijnsrisico's prioriteit hebben.

6

Viswijzer kan welzijn inzichtelijk maken

De Good Fish Foundation heeft voor alle gangbare vissoorten in kaart gebracht welke risico's er zijn op problemen als overbevissing en bijvangst. Deze informatie is voor het publiek beschikbaar via de *Viswijzer*. Questionmark onderzocht hoe bruikbaar de *Viswijzer* is om een beeld te krijgen van welzijn.

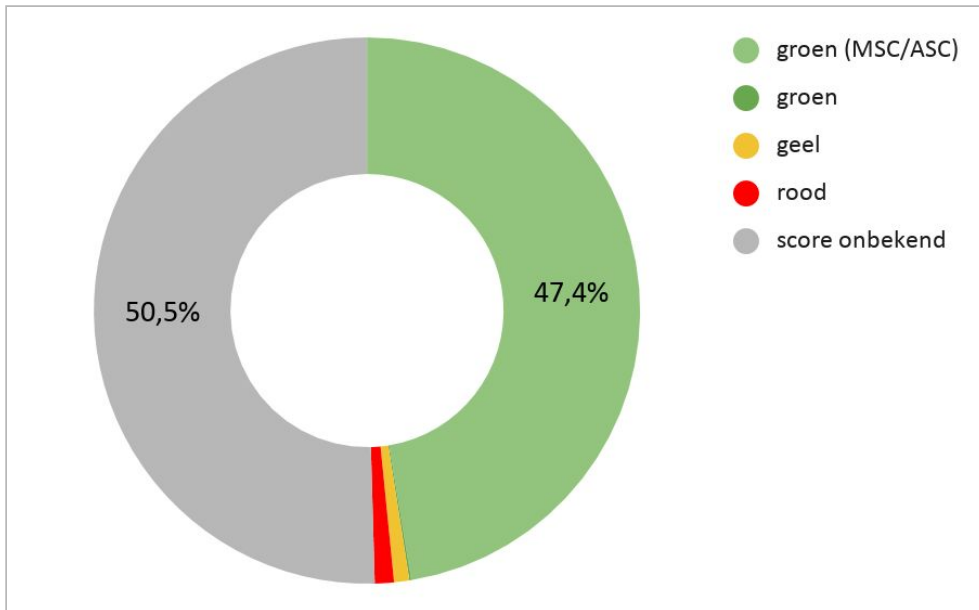
De *Viswijzer* drukt het oordeel voor ieder product uit in een kleur: van rood (hoog risico) via geel naar groen (laag risico). Questionmark onderzocht in hoeverre de online informatie die bij visproducten beschikbaar is, volstaat om de *Viswijzer* te gebruiken. Met andere woorden: kan een consument met de *Viswijzer* in de hand zich een beeld vormen van de duurzaamheidsrisico's in het algemeen, of specifiek voor vissenwelzijn?

Hoe scoren de producten in de *Viswijzer*?

Van meer dan¹⁹ 438 visproducten van de 885 visproducten in de supermarkt is de gebruikte vis (of schaaldier) op te zoeken in de *Viswijzer*. Het overgrote deel (419) van de producten scoort 'groen', zie figuur 8.

Bij nadere beschouwing blijkt dat die producten vrijwel allemaal het keurmerk MSC of ASC dragen. De *Viswijzer* kent producten met die keurmerken in praktijk altijd de hoogste score toe.

¹⁹ Questionmark heeft een algoritme gebruikt om voor alle 886 producten aan de hand van productinformatie een duurzaamheidsscore in de *Viswijzer* op te zoeken. Handmatig zijn mogelijk nog zo'n 50 extra scores te vinden, bijvoorbeeld voor producten met wisselende herkomstgebieden (indien die gebieden allemaal dezelfde score krijgen) of door interpretatie van de vermelde vangstmethode.

Figuur 8. Visproducten en de viswijzerscores

Voor een consument die MSC en ASC als betrouwbare keurmerken beschouwt, is het juist interessant om ook visproducten zonder keurmerk te kunnen opzoeken. Producten zonder keurmerk geven echter zelden voldoende informatie om de gebruikte vis of schaaldier in de Viswijzer op te zoeken. 10 producten krijgen de score 'rood', waarbij het in 9 gevallen om garnalen gaat. Daarnaast zijn er 8 producten, allemaal sardines en 1 Hollandse garnaal uit de Noordzee, die geel scoren. Slechts één product zonder keurmerken scoort groen; het gaat om een meervalfilet.

Conclusie: Viswijzer kan vissenwelzijn inzichtelijk maken

De koppeling van Viswijzer-scores aan producten in de supermarkt levert onvoldoende informatie op om conclusies te trekken over de verdeling van risico's over bijvoorbeeld merken of supermarkten. Daar komt bij dat de Viswijzer momenteel geen aandacht besteedt aan dierenwelzijn. Bovenstaande analyse laat echter zien dat de Viswijzer wel van grote toegevoegde waarde kan zijn om consumenten en burgers inzicht te geven in het welzijn van vissen aan het begin van de keten. Voorwaarde daarvoor is allereerst dat supermarkten zich aan de wettelijk verplichte etikettering gaan houden. Daarnaast is het belangrijk dat de Viswijzer meer informatie opneemt specifiek over dierenwelzijn, ook voor gecertificeerde vissoorten zoals met de keurmerken ASC, MSC en Biologisch.

CONCLUSIES

Troebel zicht op vissenwelzijn

Belangrijkste bevindingen:

- **Wetgeving productinformatie wordt online slecht nageleefd**
- **Supermarkt en vismerken hebben nauwelijks beleid gericht op vissenwelzijn**
- **Keurmerken voor wild gevangen vis stellen geen eisen aan vissenwelzijn**
- **Verdoving voorafgaand aan slacht is bij aquacultuur in maar enkele landen wettelijk geregeld**
- **Vissenwelzijn tijdens kweek of vangst niet helder wettelijk geregeld**

Merken en supermarkten doen weinig algemene uitspraken over vissenwelzijn in hun assortiment. De supermarkten die een beleid voor vis hebben baseren dat beleid op keurmerken, voornamelijk MSC of ASC. Sommige supermarkten hebben concrete doelen voor percentages gecertificeerde vis waarbij deze doelen veelal enkel betrekking hebben op verse vis en niet op visconserven. Geen van de supermarkten committeert zich publiekelijk aan een concreet beleid op dierenwelzijn. Ook bij individuele visproducten is weinig te vinden over bovenwettelijke maatregelen op het gebied van vissenwelzijn.

Deze observatie baart zorgen, omdat er bij wet weinig geregeld is over vissenwelzijn in de aquacultuur zowel als in de wildvangst. In enkele Europese landen is het verplicht gekweekte vissen voorafgaand aan de slacht te verdoven, of is dit gangbare praktijk. In het algemeen is internationaal en nationaal dierenwelzijnsbeleid echter niet gericht op in het water levende dieren. Het ontbreken van informatie over vissenwelzijn geeft dus aanleiding om aan te nemen dat het niet goed gesteld is met vissenwelzijn.

Wel zijn er indicatoren die indirect een beeld kunnen geven van welzijn van vissen. Zo zijn er vier keurmerken (ASC, Biologisch, Naturland Aquakultur en Soil Association) waarvan de eisen direct of indirect bijdragen aan vissenwelzijn. Dit zijn allen keurmerken voor aquacultuur. In supermarkten is iets meer dan een kwart van de visproducten door deze keurmerken gedekt. Opvallend is dat versproducten veel vaker een keurmerk dragen dan conserven.

Informatie over herkomst, vangstmethode en de vissoort die verplicht op het etiket te vinden moet zijn, kan ook indirect een eerste indruk geven van dierenwelzijn. Het is daarom opvallend dat (een deel van) deze informatie bij veel producten ontbreekt: slechts 40% van de producten op de websites van onderzochte supermarkten bevatten in ten minste één van gebruikte informatiebronnen alle onderzochte basale elementen die op het etiket en in webshops verplicht vermeld moeten worden. Met name de vangstmethode ontbreekt vaak. In online supermarkten is over huismerkproducten meer informatie te vinden die relevant is voor dierenwelzijn, dan over A-merkproducten. Ook zijn versproducten doorgaans transparanter dan diepvriesproducten, en zijn producten met gekweekte vis (aquacultuur) transparanter dan die met wild gevangen vis.

Referenties

AH, 2020. Duurzaamheidsverslag 2019 Albert Heijn. Beschikbaar online via https://static.ahold.com/media//002326700/000/002326738_001_AHN012082849_0_AH_Duurzaamheidsverslag_2019_v11_200dpi.pdf

CBS, 2015. Aantal viswinkels in 7 jaar met kwart toegenomen. Online beschikbaar op: <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2015/25/aantal-viswinkels-in-7-jaar-met-kwart-toegenomen>

Deen, 2020. Duurzaamheidsverslag Deen Supermarkten 2019. Beschikbaar online via. Beschikbaar online via <https://www.deen.nl/mvo/duurzaamheidsverslag>

Distrifood 2018. Marktaandeelen 2008-2018 Nielsen, zie <https://www.distrifood.nl/food-data/marktaandeelen>

Distrifood, 2019. Vis verandert in lifestyle product. Online beschikbaar op: https://www.distrifood.nl/vers/artikel/2019/06/vis-verandert-in-lifestyleproduct-101125112?_ga=2.115067456.674756447.1582708028-1261851136.1582036633

Ekoplaza, 2020. Website onderdeel: De Vismarkt. Beschikbaar online via <https://www.ekoplaza.nl/pagina/de-vismarkt>

EUFOMA, 2018. The EU Fish Market. European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Product 2018 Edition: http://www.eumofa.eu/documents/20178/132648/EN_The+EU+fish+market+2018.pdf

Eurogroup for Animals, 2018. Looking Beneath the Surface: Fish Welfare in European Aquaculture. Version 2 July 2018. Beschikbaar op: <https://www.eurogroupforanimals.org/sites/eurogroup/files/2020-02/Fish-Welfare-in-European-Aquaculture-2.pdf>

Eurogroup for Animals, 2019. Commission commits to integrating fish welfare into EU Aquaculture Development. Beschikbaar online via <https://www.eurogroupforanimals.org/commission-commits-to-integrating-fish-welfare-into-eu-aquaculture-development>.

Europese Unie, 2014. Een pocketgids over de nieuwe EU_consumentenetikettering van visserij- en aquacultuurproducten. ISBN: 978-92-79-43881-3. Luxemburg. Beschikbaar online via https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/consumer-information_nl

Europese Unie, 2017. Welfare of farmed fish: Common practices during transport and at slaughter. ISBN: 978-92-79-75336-7. Luxemburg. Beschikbaar online via http://publications.europa.eu/resource/cellar/facddd32-cda6-11e7-a5d5-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1

EU monitor, 2018. Mogelijkheid om bepaalde voorschriften in te voeren inzake de bescherming van vissen bij doden. Beschikbaar online via https://www.eumonitor.nl/9353000/1/i4nvhdjdk3hydza_i9vwik7m1c3gyxp/vkmfg3bb10y3

FAO, 2018. Food and Agriculture Organization of the United Nation The State of World Fisheries and Aquaculture 2018 - Meeting the sustainable development goal Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. <http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture>

Friends of the Sea, 2018. FoS and fair-fish awarded Open Philanthropy Project grant to boost Fish Welfare. Online beschikbaar op: <https://friendofthesea.org/fos-and-fair-fish-awarded-open-philanthropy-project-grant-to-boost-fish-welfare/>

Gijs, 2020. Vissermannen uit Urk, vissers van duurzame schol. Geraadpleegd op 26 februari 2020. Online beschikbaar op: <https://www.van-gijs.nl/producent/vissersmannen/>

Global GAP, 2019. Integrated farm assurance. All Farm Base - Aquaculture Module. English version 5.2. Available online on https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/190201_GG_IFA_CPCC_AO_V5_2_en.pdf

IUCN, 2020. European Eel, *Anguilla anguilla*. Beschikbaar online via <https://www.iucnredlist.org/species/60344/45833138>

Jan Linders, 2020. Website onderdeel met betrekking op vis. Beschikbaar op <https://www.janlinders.nl/visrecepten.html>

Jumbo, 2020. Jaarverslag 2019 Jumbo Group Holding BV. Beschikbaar online via https://www.jumborapportage.com/FbContent.ashx/pub_1011/downloads/v200220130121/jaarverslag_2019.pdf

Lidl, 2016. Position paper verantwoorde inkoop vis, schaal en schelpdieren. Beschikbaar online via https://corporate.lidl.nl/storage/download/file/8fdf0bcd2f74e503efc813613791b35f/Position_Paper_Vis_Schaal-_en_Schelpdieren_Lidl_NL.pdf

Mark Macaskill, 2020. Artikel in The Sunday Times: Scientists hits out at RSPCA for backing salmon farms. Gepubliceerd op zondag 2 februari 2020. Beschikbaar online via <https://www.thetimes.co.uk/article/scientist-hits-out-at-rspca-for-backing-scottish-salmon-farms-pkmsf5vq3>

Milieuentraal, 2020. Keurmerkenwijzer, wat zijn topkeurmerken. Beschikbaar online op: <https://keurmerkenwijzer.nl/wat-zijn-topkeurmerken/>

NVWA, 2020. Handboek Etikettering van levensmiddelen. Versie 3.0, 1 april 2020, Utrecht. Beschikbaar online via:

<https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/etikettering/publicaties/handboek-etikettering-van-levensmiddelen/handboek-etikettering-van-levensmiddelen-versie-3.0-1-april-2020.pdf>

OIE, 2019. Aquatic Animal Health Code 2019. Online beschikbaar op:

<https://www.oie.int/en/standard-setting/aquatic-code/access-online/>

Plus, 2018. Risico-analyse vis. Beschikbaar op

https://www.plus.nl/INTERSHOP/static/WFS/PLUS-Site/website-webshop/PLUS-website-webshop/nl_NL/Contentpaginas/Verantwoord/November%202018%20-%20Risicoanalyse%20vis.pdf

Plus, 2020. Onze vis. Beschikbaar op

<https://www.plus.nl/info-verantwoord/een-verantwoord-assortiment/onze-vis>

RDA, 2018. Zienwijze welzijn van vissen. Rapportnummer RDA.2018.038. Online beschikbaar op:

<https://www.rda.nl/publicaties/zienwijzen/2018/03/07/welzijn-van-vissen-verdie-nt-meer-aandacht-van-overheid-en-andere-betrokken-partijen>

RSPCA Assured, 2020. What is RSPCA Assured? Beschikbaar online via

<https://www.berस्पcaassured.org.uk/about-us/what-is-rspca-assured/>

Statistics Norway, 2019. Aquaculture, Annually, final figures. Online beschikbaar op:

<https://www.ssb.no/en/fiskeoppdrett/>

Superunie, 2019. Op weg naar transparante en duurzame ketens. Jaarverslag

Duurzame Handel Resultaten en voortgang. Beschikbaar online via

<https://www.superunie.nl/app/uploads/2019/09/Jaarverslag-Duurzame-Handel-2018-Definitief.pdf>

Udea, 2020. Website onderdeel: Keurmerken. Beschikbaar online via

<https://www.udea.nl/paginas/keurmerken>

VISwijzer, 2020. Eel, European, en andere soorten. Beschikbaar online via

<https://www.goedevis.nl/>

WUR, 2015. Bedwelmigen aan Boord. Online beschikbaar op

<https://resource.wur.nl/nl/show/Bedwelmigen-aan-boord.htm>

WUR, 2015-2. Over het welzijn van in zee gevangen vis. September 2015.

Rapportnummer: 359830. Beschikbaar online via <https://edepot.wur.nl/359830>

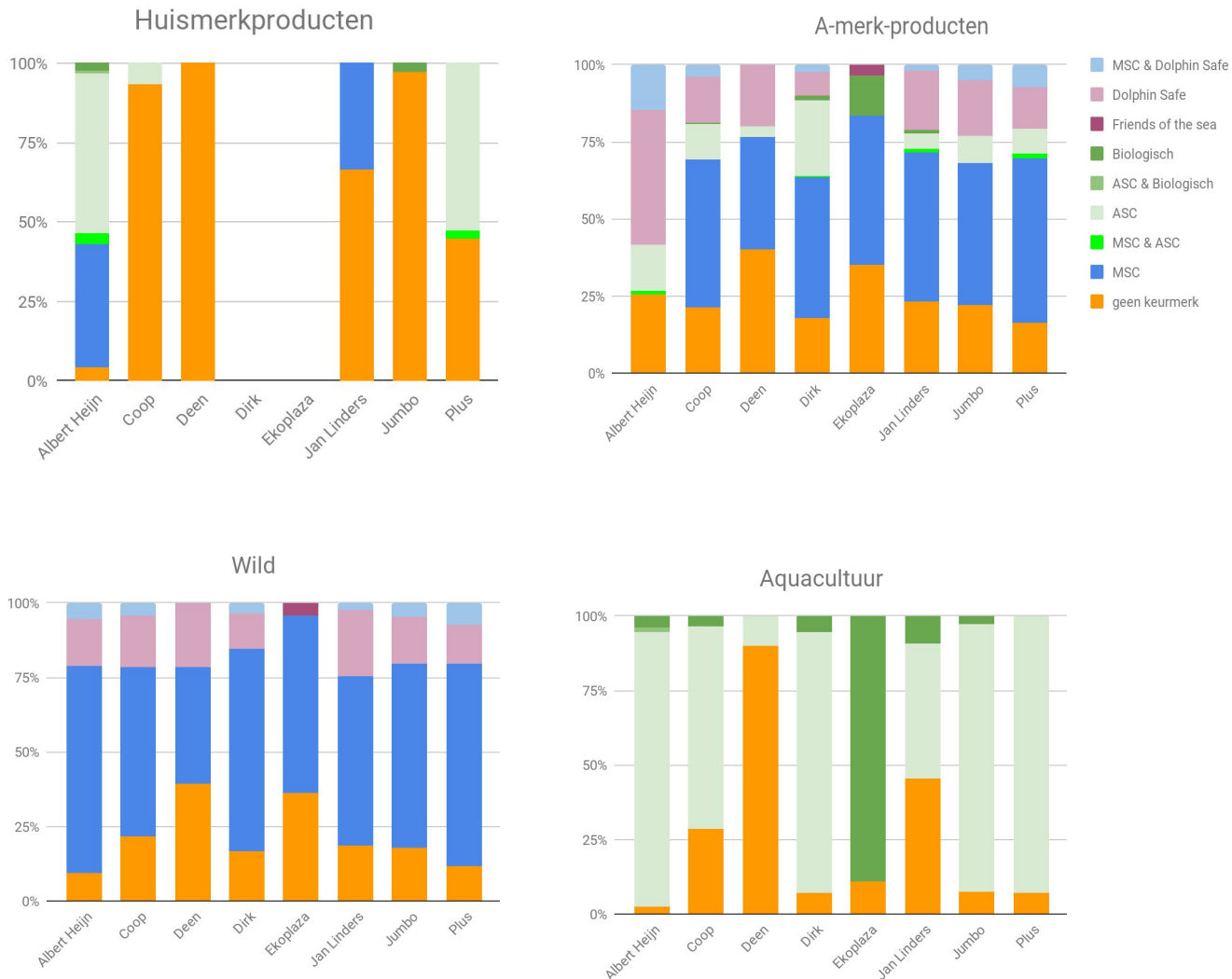
Bijlagen

Bijlage 1: wettelijke transparantie, volledig overzicht

Overzicht van transparantie in het online assortiment van supermarkten, met onderscheid tussen huismerkproducten en A-merk-producten, versproducten en conserven op gebied van herkomst, soort en vangstmethode. Voor het overzicht zijn scores van $\geq 75\%$ groen gemarkeerd en scores van $\leq 50\%$ oranje gemarkeerd.

Transparantie		Totale aanbod (alle visproducten)			Huismerkproducten			A-merk-producten		
		Alles (885)	Vers (634)	Conserven (251)	Alles (346)	Vers (345)	Conserven (1)	Alles (539)	Vers (289)	Conserven (250)
Alle producten (885)	Herkomst	62% (551)	75% (475)	30% (76)	86% (297)	86% (296)	nvt (maar 1 mixproduct)	47% (254)	62% (179)	30% (75)
	Latijnse naam	64% (565)	73% (465)	40% (100)	87% (300)	87% (300)	nvt	49% (265)	57% (166)	40% (99)
	Alle verplichte informatie (herkomst, Latijnse naam en bij wild: vangstmethode)	40% (356)	54% (345)	4,4% (11)	67% (231)	67% (231)	nvt	23% (125)	39% (114)	4,4% (11)
Wild (533)	Herkomst	56% (296)	77% (222)	30% (74)	91% (127)	91% (127)	nvt	43% (169)	64% (95)	30% (74)
	Methode	30% (161)	49% (141)	8,2% (20)	59% (83)	59% (83)	nvt	20% (78)	39% (58)	8,2% (20)
	Latijnse naam	55% (293)	69% (199)	38% (94)	86% (120)	86% (120)	nvt	44% (173)	53% (79)	38% (94)
	Alle verplichte informatie	25% (133)	42% (122)	4,5% (11)	56% (78)	56% (78)	nvt	14% (55)	30% (44)	4,5% (11)
Aquacultuur (283)	Herkomst	83% (235)	83% (235)	nvt	87% (153)	87% (153)	nvt	67% (82)	76% (82)	nvt
	Latijnse naam	88% (248)	88% (248)	nvt	93% (163)	93% (163)	nvt	79% (85)	79% (85)	nvt
	Alle verplichte informatie	79% (223)	79% (223)	nvt	87% (153)	87% (153)	nvt	65% (70)	65% (70)	nvt

Bijlage 2: keurmerken bij huiskmerkproducten, A-merkproducten, wilde vis en kweekvis



Bovenstaande analyse van A-merkproducten schetst een completer beeld dan de informatie op de websites zelf, aangezien (zie methode) deze rapportage altijd de meest complete bron gebruikt. Als supermarkt A op de website wel informatie over een keurmerk heeft en supermarkt B en GSI niet dan tonen we bij het product het keurmerk van product A.

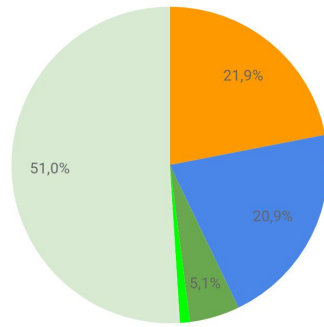
Dit geldt ook, in iets mindere mate, voor huiskmerkproducten aangezien hier de informatie indien beschikbaar is uitgebreid met informatie uit GSI en Brandbank.

Bijlage 3: keurmerken bij de 10 meest verkochte vissoorten

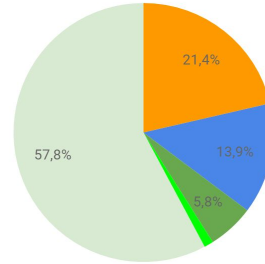
Producten met meerdere vissoorten zijn niet meegenomen.

Zalm (alle producttypen)

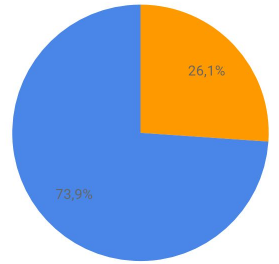
- geen keurmerk
- MSC
- Biologisch
- ASC, MSC
- ASC



Zalm (vers)

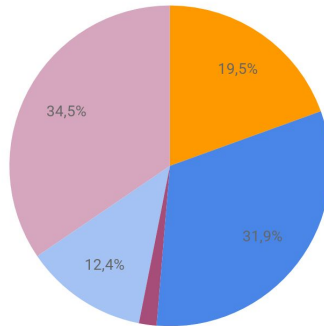


Zalm (conserven)

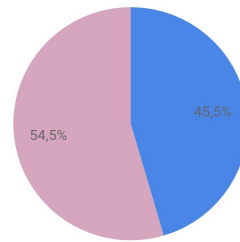


Tonijn (alle producttypen)

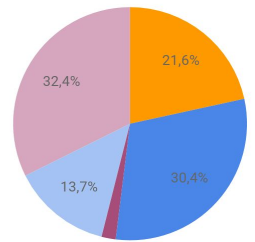
- geen keurmerk
- MSC
- Friends of the sea
- Dolphin safe, MSC
- Dolphin safe



Tonijn (vers)

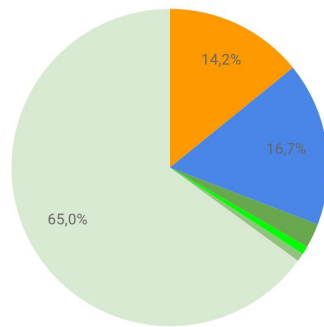


Tonijn (conserven)



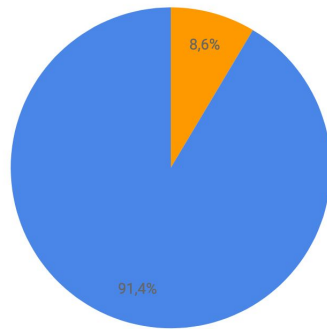
Garnaal (vers) -

- geen keurmerk
- MSC
- Biologisch
- ASC, MSC
- ASC, Biologisch
- ASC



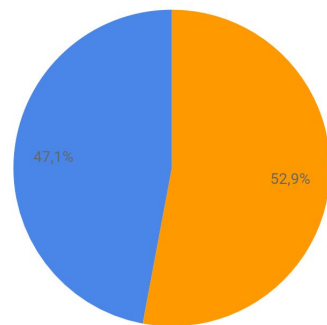
Koolvis (vers, diepvries)

- geen keurmerk
- MSC



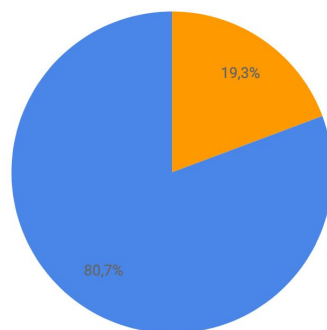
Sardines (conserven)

- geen keurmerk
- MSC

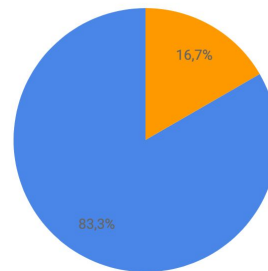


Makreel (alle producttypen)

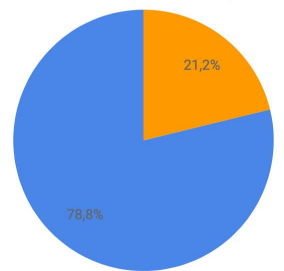
- geen keurmerk
- MSC



Makreel (vers)

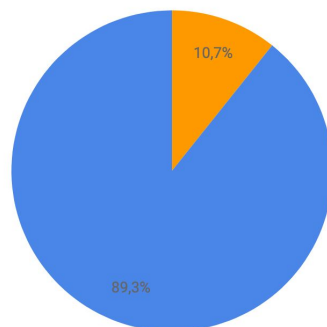


Makreel (conserven)



Kabeljauw (vers)

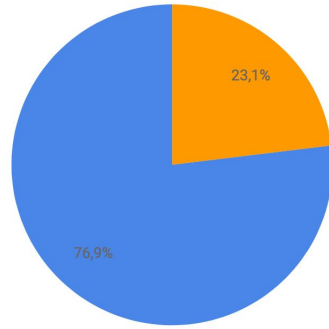
- geen keurmerk
- MSC



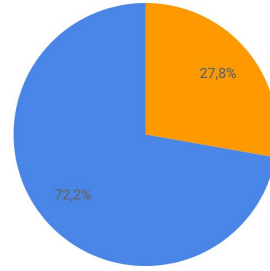
Troebel zicht op vissenwelzijn

Haring (alle producttypen)

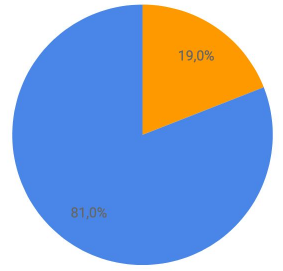
- geen keurmerk
- MSC



Haring (vers)

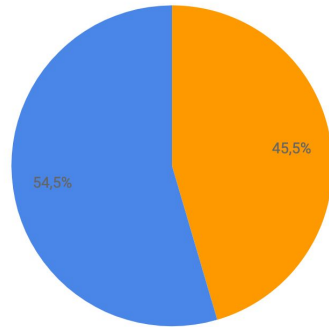


Haring (conserven)



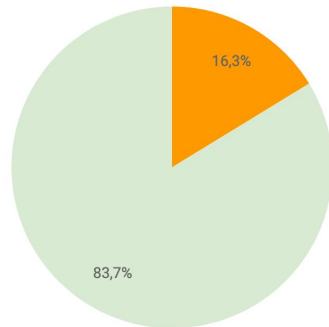
Ansjovis (conserven)

- geen keurmerk
- MSC



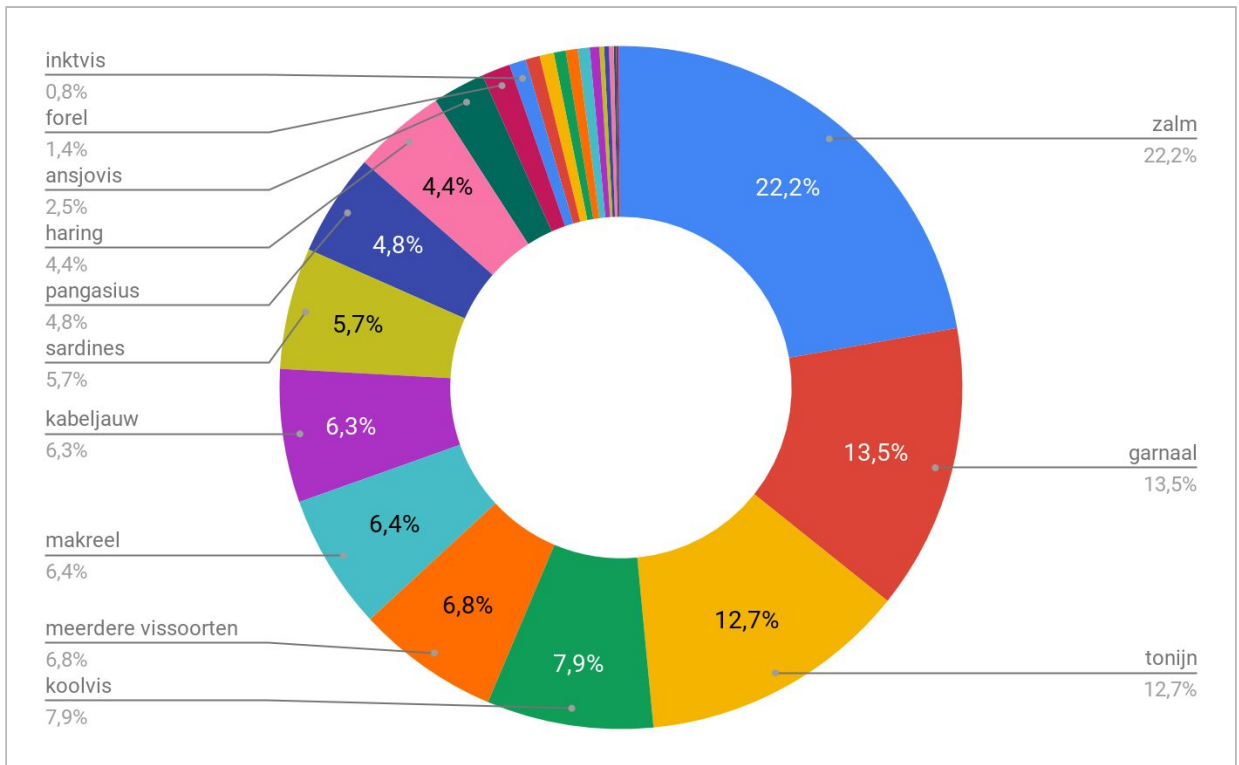
Pangasius (vers)

- geen keurmerk
- ASC



Bijlage 4: aantal gevonden producten per vissoort, per supermarkt

Soort	#	Supermarkten die deze soort verkopen							
		Albert Heijn	Coop	Deen	Dirk	Ekoplaza	Jan Linders	Jumbo	Plus
zalm	197	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
garnaal	120	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
tonijn	113	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
koolvis	70	ja	ja	ja	ja	nee	ja	ja	ja
makreel	57	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
kabeljauw	56	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
sardines	51	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
pangasius	43	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
haring	39	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
ansjovis	22	ja	ja	nee	ja	ja	ja	ja	ja
forel	12	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
inktvis	7	ja	nee	nee	ja	ja	nee	ja	ja
baars	6	ja	nee	ja	nee	nee	nee	ja	ja
tilapia	6	ja	ja	nee	ja	nee	ja	ja	nee
heek	5	ja	nee	nee	nee	nee	nee	ja	nee
kreeft	5	ja	nee	nee	ja	nee	nee	ja	ja
schol	4	ja	nee	nee	nee	ja	nee	ja	ja
heilbot	2	nee	nee	nee	nee	nee	nee	ja	nee
schelvis	2	ja	nee	nee	nee	nee	nee	ja	nee
witvis	2	ja	nee	nee	nee	nee	nee	nee	ja
dorade	1	nee	nee	ja	nee	nee	nee	nee	nee
krab	1	nee	ja	nee	nee	nee	nee	nee	nee
zeewolf	1	nee	nee	nee	nee	nee	nee	nee	ja
mix van soorten	60	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
soort onbekend	5	nee	ja	nee	ja	nee	nee	nee	ja



Bijlage 5: overzicht van Latijnse soortnamen

Vissoort	Gevonden Latijnse namen
ansjovis	Engraulis anchoita, Engraulis encrasicolus, Engraulis spp
baars	Dicentrarchus labrax, Lates niloticus, Sebastes marinus
dorade	Pagellus bogaraveo
forel	Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus mykiss
garnaal	Crangon crangon, Litopenaeus vannamei, Pandalus borealis, Penaeus monodon, Penaeus spp, Xiphopenaeus kroyeri
haring	Clupea harengus
heek	Merluccius capensis, Merluccius paradoxus
heilbot	Reinhardtius hippoglossoides
inktvis	Dosidicus gigas
kabeljauw	Gadus morhua
koolvis	Gadus chalcogrammus, Pollachius virens, Theragra spp
krab	Portunus pelagicus
kreeft	Procambarus clarkii
makreel	Scomber scombrus, Scomber spp
pangasius	Clarias gariepinus, Pangasianodon hypophthalmus, Pangasius spp, Pangasius hypophthalmus
sardines	Clupea harengus, Sardina pilchardus, Sardinella gibbosa, Sardinella longiceps, Sardinella spp, Sprattus sprattus
schelvis	Melanogrammus aeglefinus
schol	Pleuronectes platessa
tilapia	Oreochromis niloticus, Oreochromis niloticus, Tilapia spp
tonijn	Katsuwonus pelamis, Thunnus alalunga
zalm	Oncorhynchus gorboscha, Salmo salar, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus spp
zeewolf	Anarhichas lupus