



de Noordzee
MILIEUORGANISATIE



for a living planet®



- Onder embargo tot zaterdag 16 mei, 12u -

Makreel nu 'prima keuze', tonijn blijft kwetsbaar Meer Noordzeevissen 'in het groen' op de nieuwe VISwijzer

Chef-kok Pierre Wind, ambassadeur van de smaak, heeft vandaag, zaterdag 16 mei, in Scheveningen de geactualiseerde VISwijzer 2009/2010 van Stichting De Noordzee en het Wereld Natuur Fonds in ontvangst genomen. Hiermee is tevens de achtste Week van de Zee geopend. Voor de VISwijzer 2009/2010 zijn de in Nederland best verkochte vissoorten opnieuw beoordeeld op duurzaamheid. Zo staat makreel nu in de groene kolom in plaats van in de oranje kolom en ook kabeljauw uit de Barentszee kan met een goed gevoel worden gegeten. Soorten als blauwvintonijn, roodbaars en paling staan nog in de rode kolom.

Met de VISwijzer kunnen consumenten in een oogopslag zien welke vis zij met een goed gevoel kunnen eten en welke soorten zij beter kunnen laten staan. Alle vissoorten op de VISwijzer zijn ingedeeld in een groene (prima keuze), oranje (tweede keuze) en rode (liever niet) kolom. De VISwijzer is gevouwen zo groot als een bankpas en handig voor in de portemonnee. Meer achtergronden staan op www.goedevis.nl.

Nieuw dit jaar is een extra kolom voor wildgevangen visproducten die het keurmerk van het Marine Stewardship Council (MSC) hebben. Dit is een onafhankelijk, internationaal keurmerk voor duurzaam gevangen vis. Door dit keurmerk hoeven deze soorten niet meer te worden beoordeeld voor de VISwijzer. Er zijn negen vissoorten op de VISwijzer met MSC-keurmerk bijgekomen, waaronder haring en makreel. Ook voor tonijn is er een MSC-alternatief: de Albacore-tonijn. Het totale aantal MSC-vissoorten op de VISwijzer staat hierdoor op vijftien.

Op de nieuwe VISwijzer komt duidelijk naar voren dat de Nederlandse visserijsector de afgelopen jaren voorzichtig de stappen heeft gezet richting een duurzame visserij. Zo staan er dit jaar meer vissoorten van Nederlandse vissers en kwekers in het groen dan in het rood. Er zijn inmiddels een aantal Nederlandse visserijen bezig met certificering voor MSC. Sommigen (schol met de twinrig en makreel) zijn in een vergevorderd stadium. Ook de tong staandwant visserij en de garnalenvisserij zitten in het MSC-traject.

Een ander verschil met voorgaande VISwijzers is dat bij sommige vissen ook expliciet de vangstmethode staat aangegeven als dit een betere techniek is. Dit maakt de duurzaamheidsinspanningen van Nederlandse vissers meteen zichtbaar. Zo staat de tong die door Nederlandse vissers wordt gevangen met zogeheten 'staand want', in de groene kolom in plaats van in het rood. Hetzelfde geldt voor schol: gevangen met 'twinrig' in oranje in plaats van in het rood.

Op de VISwijzer staat slechts een deel van de beoordeelde vissoorten. Op de geheel vernieuwde website www.goedevis.nl staan alle visbeoordelingen: in totaal meer dan 200. Daar kunnen consumenten ook hun persoonlijke VISwijzer samenstellen en printen. Met de

mobiele telefoon kan de VISwijzer op twee manieren geraadpleegd worden: sms de vissoort naar 4422 of toets 'mobiel.goedervis.nl' via mobiel internet.

De VISwijzer wordt in een oplage van 2 miljoen exemplaren verspreid. Consumenten kunnen de VISwijzer downloaden op www.goedervis.nl of telefonisch bestellen via de servicelijn van het Wereld Natuur Fonds, 0900 – 1962 (0,15 cent per minuut).

////////////////////////////////////

Meer informatie:

Lisa van der Veen, Stichting De Noordzee, 030-2340016 of 06-29028838, E-mail: l.vanderveen@noordzee.nl

Clarisse Buma, hoofd afdeling Persvoorlichting Wereld Natuur Fonds, 030-693 7374 of 06-21548657, E-mail: cbuma@wwf.nl

Week van de Zee

De presentatie van de VISwijzer 2009/2010 is tevens de aftrap voor de Week van de Zee 2009 (16-23 mei). Tijdens dit jaarlijkse evenement worden een week lang meer dan 150 activiteiten georganiseerd voor jong en oud. Het thema van de Week van de Zee is 'Goede VIS'. Goede VIS staat voor duurzaam gevangen of gekweekte vis. Zo bieden bijna 100 restaurants deze week een Goed VISmenu aan en wordt op zaterdag 23 mei een wereldrecordpoging voor duikers georganiseerd om aandacht te vragen voor de haai.

Staan want visserij

Bij staan want visserij staat het visnet stil recht op in het water. Voordeel van deze methode is dat het geen schade toebrengt aan de bodem. Afhankelijk van het type net, is er veel minder bijvangst. Bovendien is het energieverbruik relatief laag.

Twinrig visserij

Twinrig is een relatief lichte vorm van sleepnetvisserij, waarbij met behulp van rubber kabels een vibratie wordt afgegeven op de zeebodem. De vis schrikt op van de vibratie en komt in het net terecht. Zolang de maaswijdte groot genoeg zijn en gebieden met overwegend jonge visbestanden en gevoelige bodems met rust gelaten worden, zijn bodemberoering en bijvangst van te jonge vis en andere soorten klein. Bovendien heeft de twinrig minder pk's nodig vaart hij langzamer, dus er wordt gemiddeld veel minder brandstof verbruikt.

Pierre Wind

Chef-kok Pierre Wind is als ambassadeur van de smaak één van de drijvende krachten achter de Week van Smaak (20 tot en met 27 september). Dit is een nationaal evenement waarin smaak centraal staat en waarin ambachtelijke streekproducten, seizoensproducten en biologische voeding de hoofdrol spelen. Pierre Wind vindt de VISwijzer een handig middel om te kiezen voor duurzame vis.

www.goedervis.nl

www.weekvandezee.nl

www.noordzee.nl

www.wnf.nl/oceanen

www.msc.org