



Kerst, Pasen, zomer...lekker vis eten, een traditie die verdwijnt
WAT OVERBEVISSING VOOR U BETEKENT: 2



OCEAN2012 is een alliantie van organisaties die zich bezighoudt met het hervormen van het Europese visserijbeleid. Zij wil overbevissing een halt toeroepen, destructieve vispraktijken stoppen en een eerlijk en een rechtvaardig gebruik van gezonde visbestanden mogelijk maken.

OCEAN2012 is opgericht en wordt gecoördineerd door de Pew Environment Group, de natuurbeschermingsafdeling van The Pew Charitable Trusts, een niet-gouvernementele organisatie die streeft naar het beëindigen van de overbevissing in de oceanen overal ter wereld.

De stuurgroep van OCEAN2012 bestaat uit de Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Acción, The Fisheries Secretariat, nef (new economics foundation), de Pew Environment Group en Seas at Risk.

www.ocean2012.eu



OCEAN2012
Transforming
European Fisheries

In deze brochure laat OCEAN2012 zien wat overbevissing betekent voor de eetgewoonten van mensen in heel Europa. De brochure maakt deel uit van een serie die illustreert welk impact de overmatige onttrekking van jaarlijks miljoenen tonnen aan leven uit zee als gevolg van overbevissing op mensen of mariene ecosystemen heeft.

Wist u dit?

Van oost tot west, van noord tot zuid hebben Europeanen altijd genoten van heerlijke visgerechten - maar die vind je steeds minder vaak op het menu. De schaarste van ooit gangbare vis als ingrediënt van veel populaire en seizoensgerechten heeft de prijzen zodanig opgedreven dat mensen in Europa het niet meer kunnen betalen. Als wij nu het lot van de door Europa beheerde visbestanden veranderen, kunnen we onze traditionele gerechten misschien nog redden.

Vis - ons dagelijks 'brood'?

De Atlantische steur is geclassificeerd als ernstig bedreigd.¹ Ooit was deze soort in overvloed aanwezig in de noordelijke Europese wateren, zoals de Oostzee, maar als gevolg van overbevissing is de steur bijna verdwenen. Kerstmis in Polen werd vroeger gevierd met 'Jesiotr Pieczony' (steur in zure room gebakken).²

Taramosaláta, eeuwenlang de traditionele sobere maaltijd voor Grieken in de midden- en arbeidersklasse en in Europa bekend om de opvallende roze kleur en visachtige smaak, wordt steeds vaker bereid met kuit van karpers en rode kleurstoffen in plaats van met de duurdere en moeilijk verkrijgbare kuit van kabeljauw - dat overigens zelf al in de plaats van kuit van de harder was gekomen. Gezouten kabeljauw of 'bacalíaros', het traditionele gerecht van de Grieken op het feest van Maria-Boodschap en Palmpasen, was ooit betaalbaar, maar is inmiddels een delicatessen. Als je in Nederland in de zomer op het strand een lekkerbekje of kibbeling koopt, is deze vrijwel nooit meer gemaakt met kabeljauw omdat deze vis onbetaalbaar is geworden voor zo'n eenvoudig gerecht.³



COREY ARNOLD



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

¹ <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/o>

² <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

³ Kurlansky, M. (1997) 'Cod: a biography of the fish that changed the world', London: Jonathan Cape, 294pp.
<http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Geraadpleegd op 26 augustus 2011.

De schaarste van ooit gangbare vis als ingrediënt van veel populaire en seizoensgerechten heeft de prijzen zodanig opgedreven dat mensen in Europa het niet meer kunnen betalen.

Ook wilde zalm is nog maar nauwelijks te vinden in de Europese wateren. In Duitsland werd zalm ooit -vanwege de overvloed- 'broodvis' genoemd. Er wordt gezegd dat dienstmeisjes in hun contract lieten opnemen dat ze niet meer dan tweemaal per week zalm hoefden te eten.⁴ Tegenwoordig wordt zalm in groten getale gekweekt in viskwekerijen op zee en is wilde zalm een luxe die voor de meeste mensen niet te betalen is.

Een favoriet gerecht dat in het Italiaanse Ligurië van het menu dreigt te verdwijnen, is de zogenoemde Noli-ansjovis of 'cicciarelli' dat à la inanga wordt gefrituurd en vervolgens in olijfolie en azijn wordt geconserveerd. De vis wordt gevangen door kleine vissers met behulp van de traditionele 'sciabica'-vismethode waarbij twee boten met elkaar samenwerken en de vis omcirkelen met een net in de vorm van een hoefijzer. 'Cicciarelli' zijn het onderwerp van een voortdurende discussie over duurzaamheid tussen bestuurders in Brussel, Italiaanse vissers en regionale vertegenwoordigers.⁵ Ondanks de Slow Food-beweging die hoogtij viert en waarbij traditionele, regionale producten staan voor kwaliteit van leven, zullen de maaltijden met Noli-ansjovis binnenkort verleden tijd zijn als niet wordt overgestapt op duurzame visserij.⁶

Maar de soort die misschien wel het snelst van het menu verdwijnt, waar dan ook in Europa - van Zwarte Zee tot de noordelijke delen van de Atlantische Oceaan- is de Europese paling. Generaties Europeanen zijn opgegroeid met 'Aalsuppe' in Hamburg, 'jellied eels' in Londen', 'paling in 't groen' in Nederland en Vlaanderen of de lekkere

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19 juli 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-cicciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Geraadpleegd op 11 augustus 2011.

6 Baldereschi, F. et al. (2010) *Slow Food Presidia*. Slow Food Foundation for Biodiversity. www.slowfoodfoundation.com 116pp.



PICTURE POST/GETTY



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

FEITEN OVER OVERBEVISSING

In 2011 was de staat van 64 procent van de visbestanden in de Europese wateren niet bekend, voornamelijk vanwege gebrek aan gegevens. Van de visbestanden waar wel informatie over was, was 63 procent overbevist. Wereldwijd is het gemiddelde 28 procent. In de Middellandse Zee is een ontstellende 82 procent van de bekende visbestanden overbevist.

De vangstquota voor de Noordzee die de Europese ministers van visserij voor 2011 vaststelden, waren gemiddeld 11 procent hoger dan wat de wetenschap had geadviseerd. De quota voor de Ierse en Keltische Zee en de westkant van Schotland waren zelfs 42 procent hoger.

Ondanks de gesubsidieerde afslanking heeft

de EU-vloot voldoende capaciteit om twee- à driemaal zo veel vis te vangen dan duurzaam verantwoord is.

Tussen 2007 en 2013 deelt het Europees Visserijfonds € 4,3 miljard uit aan de visserij- en aanverwante sectoren. De brandstof voor vissersboten is vrijgesteld van energiebelasting. Ook worden vissersvloten en de visindustrie

in heel Europa gesubsidieerd door de respectievelijke staten en in de vorm van samenwerkingsovereenkomsten voor de visserij die door de Europese Unie worden bekostigd.

Bronnen: COM(2011)298 Consultation on Fishing Opportunities, 25 mei 2011. Informatiebladen van Europese Commissie over het GVB, 2008.

'anguilla all'uvetta' in Venetië. Van Litouwen, waar men een populair voorgerecht bereidde met palingen van een halve meter, tot de Portugese kust, waar gefrituurde glasaaltjes -jonge palingen niet groter dan een potlood- een geliefd borrelhapje zijn, lijkt de paling helemaal van de menukaart te verdwijnen.⁷

Waarom gebeurt dit?

Het merendeel van de Europese visbestanden is overbevist. Van oudsher bepalen de Europese visserijministers vangstquota die hoger zijn dan de wetenschappelijke adviezen hierover. In het geval van de Europese paling waarschuwen wetenschappers al jaren dat de bestanden op instorten staan en het vissen op deze soort gestopt moet worden. Eind 2010 deed de EU op het allerlaatste moment nog een poging een vangstverbod op glasalen in te stellen zodat de palingbestanden in heel Europa de kans zouden krijgen te herstellen, maar deze actie werd ondermijnd door de Fransen die weigerden in te stemmen. Er mag nu nog altijd op glasalen worden gevestigd in de Golf van Biskaje - de vangst wordt vervolgens geëxporteerd naar de lucratieve Chinese markt.⁸

⁷ Ames, P. 'Eels slip away from Europe's dishes'. Wall Street Journal online, 30 oktober 2009. Geraadpleegd op 26 juli 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>

⁸ Taylor, J. en Smith, L. (2010) 'France signs death warrant for the eel.' The Independent, 11 november 2010.

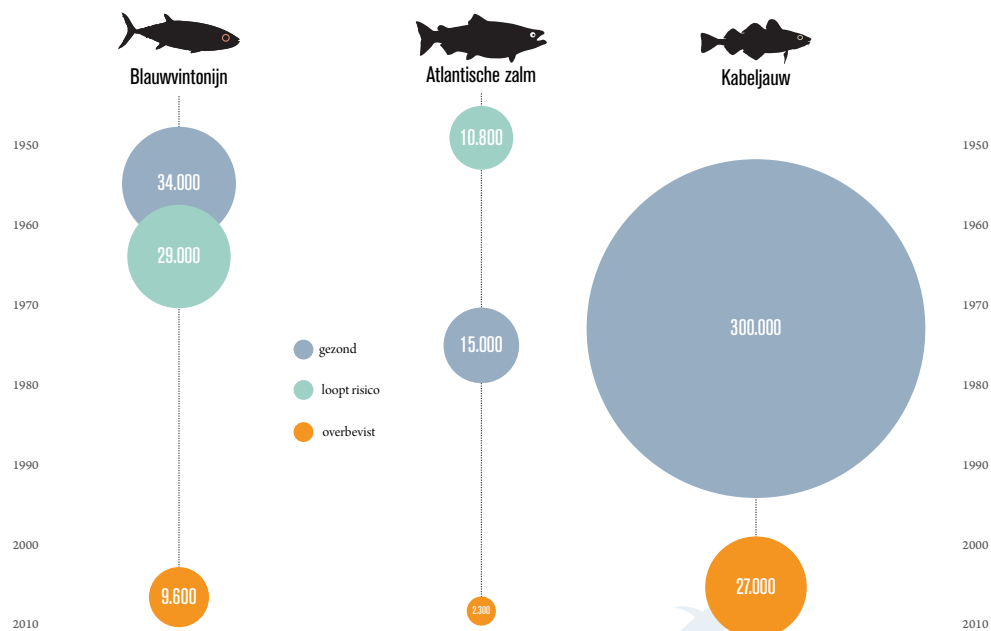
Hetzelfde gebeurt in heel Europa met andere overbeviste soorten die in traditionele gerechten worden verwerkt, zoals kabeljauw, bepaalde haaien en roggen, platvissen zoals tong en tarbot en zelfs de octopus waarvan we het idee hebben dat hij overdadig vertegenwoordigd is, maar die door Spanje in 2007 voor € 189m werd geïmporteerd om het tekort aan octopus in de eigen wateren aan te vullen.⁹

Wat kunt u hieraan doen?

Hoe maken we een einde aan overbevissing? Het is de verantwoordelijkheid van politici om een einde te maken aan overbevissing. Het is de verantwoordelijkheid van burgers om te kiezen wat zij eten, en om de politici aan te zetten tot en te steunen bij het nemen van besluiten. Help ons een eind te maken aan overbevissing door uw stem te laten horen en in actie te komen voor een ecologische visie van gezonde oceanen en duurzame visserij op de lange termijn.

www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch Geraadpleegd op 2 augustus 2011.

⁹ DG MARE (2009) 'Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU.' Europese Commissie. 34pp. http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf



Bron: Europese Milieu Organisatie, ICCAT, Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties

Afbeelding .1 Visvangst in Atlantische Oceaan in tonnen

