



Marine  
Stewardship  
Council

**VAN ADVIES NAAR ACTIE:  
BLUE FOODS  
ALS KATALYSATOR  
VAN DE NEDERLANDSE  
EIWITTRANSITIE**



## SAMENVATTING

De urgentie om ons voedselsysteem te hervormen wordt steeds groter: klimaatverandering, biodiversiteitsverlies en toenemende voedingsgerelateerde gezondheidsproblemen vragen om een fundamentele koerswijziging. Duurzaam geproduceerde vis wordt internationaal erkend als een essentieel onderdeel van een voedingspatroon dat zowel mens als planeet ondersteunt. Wetenschappelijke en beleidsmatige kaders benadrukken dat vis unieke gezondheidsvoordelen biedt en een aanzienlijk lagere ecologische voetafdruk heeft dan veel andere dierlijke eiwitbronnen. Tegelijkertijd staat de sector onder toenemende druk: visbestanden worden wereldwijd overbevist en duurzame productie is essentieel om toekomstige voedselzekerheid te waarborgen. Consumenten willen wel duurzamer eten, maar raken vaak verward over de milieu-impact van vis. Dit rapport bundelt de nieuwste wetenschappelijke inzichten en schetst wat nodig is om blue foods een centrale plaats te geven in Nederlandse voedings- en klimaatstrategieën.

### Belangrijkste inzichten

- Klimaatverandering, verlies aan biodiversiteit en voedingsgerelateerde ziekten behoren tot de meest urgente uitdagingen van onze tijd, en de manier waarop we momenteel voedsel produceren en consumeren is een belangrijke oorzaak van alle drie. Nu de wereldbevolking in 2050 naar verwachting 10 miljard mensen zal tellen, roepen wetenschappers en beleidsmakers op tot een transformatie van het voedselsysteem.
- Wetenschappelijke consensus: zowel de EAT-Lancet Commissie als de Blue Transformation van de VN beschouwen duurzaam geproduceerde visa als een essentieel onderdeel van een voedselsysteem dat goed is voor mens en planeet. Het consumptie advies van deze organisaties is ongeveer twee porties per week, waarvan minstens één portie vette vis.
- In december 2025 publiceerde de Gezondheidsraad een update van de consumptieaanbevelingen voor eiwitten. In de eerdere Nederlandse voedingsrichtlijnen uit 2015 werd geadviseerd om regelmatig vis te eten. De bijgewerkte richtlijnen adviseren om ongeveer 100 gram duurzaam gevangen vis per week te eten, bij voorkeur vette vis, en afkomstig uit duurzame bronnen zoals MSC- en ASC gecertificeerde vis. Dit advies past binnen de grenzen van het Planetary Health Diet van EAT-Lancet.
- Vis biedt unieke voedingsvoordelen, waaronder omega-3-vetzuren voor de gezondheid van de hersenen en het hart, en kan worden geproduceerd met een veel kleinere milieu-impact dan andere dierlijke eiwitten, met name rood vlees.
- Vis heeft ook gezondheidsrisico's door mogelijk te hoge gehalten van gevaarlijke stoffen. Het voedingsadvies houdt hier rekening mee. Het risico is sterk afhankelijk van het soort en van het gebied waar deze gevangen of gekweekt is. Om consumenten beter te informeren, is er meer informatie nodig over risico's per vissoort en herkomst.

- Om de doelstellingen van EAT-Lancet te realiseren, zou de wereldwijde visproductie tegen 2050 met ongeveer 46% moeten stijgen. Tegelijkertijd wordt momenteel meer dan een derde van de visbestanden overbevist, en deze negatieve trend zet zich voort. Indien alle visserijen wereldwijd duurzaam zouden worden beheerd, zou dit jaarlijks naar schatting 16 miljoen ton extra vis, schelp- en schaaldieren kunnen opleveren. EU-consumenten gaven in 2024 meer uit aan vis, maar kochten minder volume door prijsstijgingen; consumptie zit op het laagste niveau in tien jaar. Hoewel overheden twee porties vis per week aanbevelen, haalt slechts 19% van de wereldwijde consumenten dit. In Nederland is dit zelfs maar 7% van de volwassen bevolking.
- In Nederland én wereldwijd ligt de visconsumptie substantieel onder de aanbevolen hoeveelheid, ondanks de groeiende aandacht voor gezondheid en milieu. Gericht en samenhangend beleid speelt een cruciale rol om de kloof te dichten tussen de aanbevolen consumptie en de huidige inname, onder meer door het stimuleren van aanbod, bewustwording en toegankelijkheid.
- Voedsel uit het water heeft een zeer lage klimaat en ruimtedruk, vereist geen land of zoet water en biedt een hoge voedingswaarde. Vooral schelpdieren, zeewier en kleine pelagische soorten scoren het best op milieu-impact en nutriëntdichtheid.

- De Nederlandse eiwittransitie zet in op de transitie van vlees naar plantaardige eiwitten. De gezondheidsvoordelen en lagere klimaatimpact van vis, schelp- en schaaldieren kunnen doelstellingen van de overheid en de handel ondersteunen. Er ontbreekt nu een beleidsmatig kader om dit te faciliteren.
- De MSC ontwikkelt met het Greenhouse Gas Reporting Project een vrijwillig, gestandaardiseerd systeem om broeikasgasemissies in de visserij te meten. Het project moet transparante en consistente klimaatdata opleveren om visserijen te helpen hun klimaatimpact beter te begrijpen en te rapporteren.
- Hoewel de eiwittransitie een belangrijke en noodzakelijke beweging is, kan binnen het segment van de 40% dierlijke eiwitten veel specifieker worden gekeken naar de rol van eiwitten uit het water. Op basis van hun lage klimaatimpact en hoge voedingswaarde verdienen duurzaam gevangen of gekweekte blue foods vis, schelp- en schaaldieren een explicietere plaats in toekomstig beleid en in marktstrategieën.

# VOORWOORD LOETHE OLTHUIS



Als onderzoeksjournalist verdiep ik me al 25 jaar in de relatie tussen voeding, gezondheid en milieu. In die tijd is er veel veranderd: soms negatief, zoals het toenemend aantal gezondheidsproblemen door ongezonde voeding, maar ook de overbevissing en het groeiende spanningsveld tussen natuur, milieu en landbouw. Maar één van meest positieve ontwikkelingen is de oprichting van organisaties die juist duurzaamheid én gezonde voeding hoog in het vaandel hebben: daar is MSC, net als 'zusje' ASC, een goed voorbeeld van.

Want vis, en met name vette vis, levert ons belangrijke voedingsstoffen die we anders niet altijd gemakkelijk binnen krijgen, zoals gezonde omega-3 vetzuren, hoogwaardige eiwitten en een scala aan vitamines en mineralen. Juist in een duurzamer voedingspatroon met minder dierlijk, meer plantaardig voedsel, zoals nu door gezondheidsinstanties wordt geadviseerd, kan vis daarom een belangrijke rol spelen. Binnen die hoeveelheid dierlijke voeding is vis namelijk een veel duurzamere keuze dan vlees. Vis heeft een hoge voedingswaarde maar een lagere broeikasgasuitstoot dan vlees, heeft minder ruimte nodig, geen extra voer en zeevis geen zoet water. Daarnaast wordt vis door veel consumenten gemakkelijker als eiwitbron geaccepteerd dan sommige plantaardige eiwithoudende voedingsmiddelen: dat kan de transitie naar een duurzamer voedingspatroon vergemakkelijken.

Maar de visstand staat wereldwijd nog steeds onder druk. We kunnen alleen van dit duurzame, gezonde voedingsmiddel blijven profiteren als we de overbevissing kunnen verminderen of zelfs stoppen. Daar zijn organisaties als MSC belangrijk, nee, zelfs broodnodig voor. Alleen met een grootschalig, goed georganiseerd en duurzaam visserijbeleid blijft er nog genoeg vis rondzwemmen om ons én de rest van de wereldbevolking te voeden.

MSC verdient meer. Meer bekendheid, meer waardering, meer steun. Lees dit rapport: voor meer duurzame vis op het bord.

**Loethe Olthuis**

Schalkwijk, april 2026

## INLEIDING

De voedselproductie levert een enorme bijdrage aan de wereldwijde CO<sub>2</sub>-uitstoot en het verlies aan biodiversiteit. Onder wetenschappers en beleidsmakers groeit de consensus dat voedselsystemen moeten worden hervormd om zowel de gezondheid van de mens als die van de planeet te ondersteunen. Duurzaam geproduceerde vis, schelp- en schaaldieren worden steeds meer erkend als essentieel onderdeel voor deze transformatie.

Drie belangrijke internationale studies komen nu tot dezelfde conclusie:

### “Wie zit er achter deze consensus”

- **EAT-Lancet Commission 2025:** 70 deskundigen uit 16 landen, voortbouwend op het invloedrijke rapport uit 2019, gepubliceerd in *The Lancet*
- **Blue Food Assessment (2021):** meer dan 100 onderzoekers uit 25 universiteiten, de meest uitgebreide beoordeling van aquatische voedingsmiddelen tot nu toe
- **UN FAO Blue Transformation (2022):** De routekaart van de VN voor de groei van aquatische voedselsystemen door een combinatie van visserijbeheer, duurzame aquacultuur en afvalvermindering.

Ook in Nederland is er erkenning van de waarde van vis, schelp- en schaaldieren. De Gezondheidsraad publiceerde in 2025 nieuwe voedingsaanbevelingen die aansluiten bij internationale kaders zoals het EAT-Lancet Planetary Health Diet. Ze integreren milieu-indicatoren zoals klimaatimpact, landgebruik, duurzame oorsprong en biodiversiteit in richtlijnen voor de Nederlandse context.

Dit rapport bundelt de meest recente wetenschappelijke inzichten over de rol van vis, schelp- en schaaldieren in een gezond en duurzaam voedingspatroon. Het beschrijft de mogelijke gevolgen voor veranderende consumptie en productiepatronen, en benadrukt dat duurzaam beheer van visbestanden en verantwoorde aquacultuur noodzakelijk zijn als overheden deze aanbevelingen in beleid omzetten.

## GEZONDHEIDS- VOORDELEN VAN HET PLANETARY HEALTH DIET

Het Planetary Health Diet (PHD)<sup>1</sup> van de EAT-Lancet commissie biedt een wetenschappelijk onderbouwde mogelijkheid voor een gezond dieet en een leefbare planeet. Het dieet beveelt aan om meer groenten, fruit, noten, peulvruchten en volkoren granen te eten, in combinatie met bescheiden hoeveelheden vis, gevogelte en zuivel, en zeer beperkte hoeveelheden rood vlees. Het PHD adviseert om minstens 30 g vis per dag te eten, of ongeveer twee porties van 100 g per week, met een flexibiliteit tot 100 g per dag, afhankelijk van welke andere dierlijke voedingsmiddelen worden geconsumeerd. De EAT-Lancet-commissie is duidelijk: vis en rood vlees zijn niet onderling uitwisselbaar en vis biedt unieke voedingsvoordelen die andere dierlijke eiwitten niet kunnen evenaren. Ook een recent gezamenlijk advies van de FAO/WHO bevestigt dat de consumptie van vis essentiële voedingsstoffen biedt. De positieve effecten hiervan wegen over het algemeen zwaarder dan de

risico's van schadelijke stoffen zoals methylnitrosamine en dioxinen<sup>2</sup>. Ze bevelen wel aan om het consumptieadvies op regionaal niveau te specificeren.

### Gezondheidsvoordelen

Vis, schelp- en schaaldieren zijn belangrijke bronnen van eiwitten en essentiële voedingsstoffen voor bevolkingsgroepen over de hele wereld, ook in lage- en middeninkomenlanden en voor jonge kinderen. Kleine vissen en schelpdieren worden vaak over het hoofd gezien, maar zijn bijzonder voedzaam.

Zeevruchten zijn de belangrijkste bron van omega-3-vetzuren (DHA en EPA). Een lage inname van omega-3 wordt in verband gebracht met een vertraagde neurologische ontwikkeling bij kinderen en kan het risico op cognitieve achteruitgang bij volwassenen verhogen. Een hoge inname wordt in verband gebracht met een verminderd risico op hart- en vaatziekten. Het grootste deel van dit voordeel wordt bereikt bij een inname van ongeveer 30 g vis per dag – de basis voor de referentiewaarde van het Planetary Health Diet.

Vis is ook rijk aan vitamine B12, vitamine A, jodium, ijzer, zink en calcium. Voedingsstoffen uit zeevruchten worden beter door het lichaam opgenomen dan die uit groenten of supplementen, waardoor je per portie meer voedingsstoffen binnenkrijgt.

# INTERNATIONALE CONSUMPTIEKLOOF

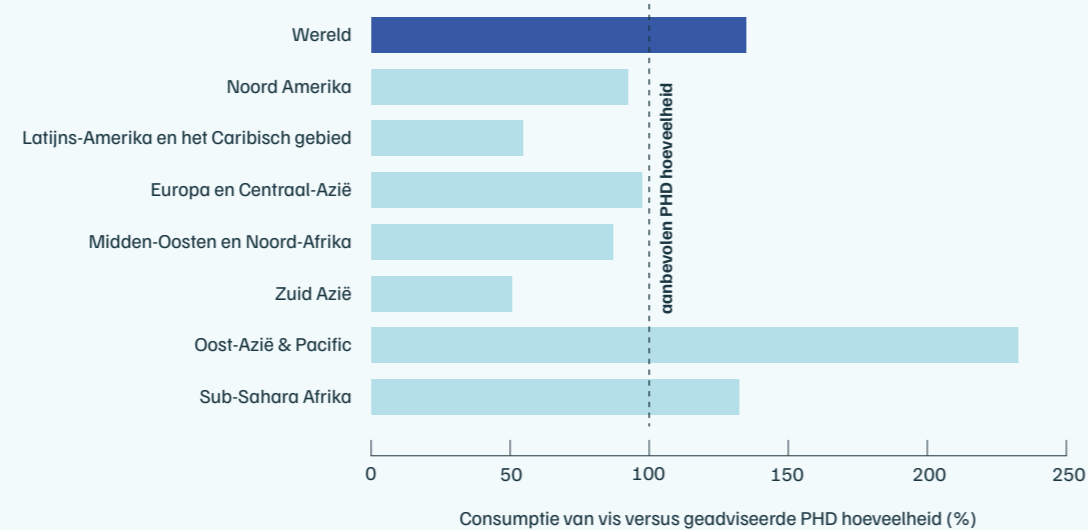
Latijns-Amerika, het Caribisch gebied en Zuid-Azië blijven momenteel ver achter bij de aanbevolen inname van vis, schelp- en schaaldieren, terwijl Noord-Amerika, het Midden-Oosten en Noord-Afrika, en Europa en Centraal-Azië net onder de aanbevolen inname blijven. Deze regionale cijfers verhullen ook grote verschillen tussen landen en bevolkingsgroepen. Als het Planetary Health Diet wereldwijd wordt toegepast en iedereen wil profiteren van een gezond en duurzaam voedingspatroon, moeten deze verschillen worden weggewerkt<sup>3</sup>.

## “De stem van de consument”

Gezondheid is de belangrijkste drijfveer voor veranderingen in het voedingspatroon. Uit Globescan onderzoek dat in opdracht van MSC was uitgevoerd in 2024 blijkt dat:

- 60% van de Nederlandse consumenten die hun eetpatroon in de afgelopen twee jaar hebben veranderd, hebben dit gedaan “om gezonder te worden”.
- 16% van de Nederlandse consumenten gaven aan dat kennis over de voordelen van vis, schelp- en schaaldieren voor een langer en gezond leven hen zou motiveren het vaker te eten.
- 44% van de Nederlandse consumenten die hun eetpatroon hebben veranderd, deed dit om milieuredenen.

Verschillen tussen de visconsumptie door volwassenen in 2020 en de aanbevolen consumptie volgens het ‘Planetary Health Diet’, wereldwijd en per regio.



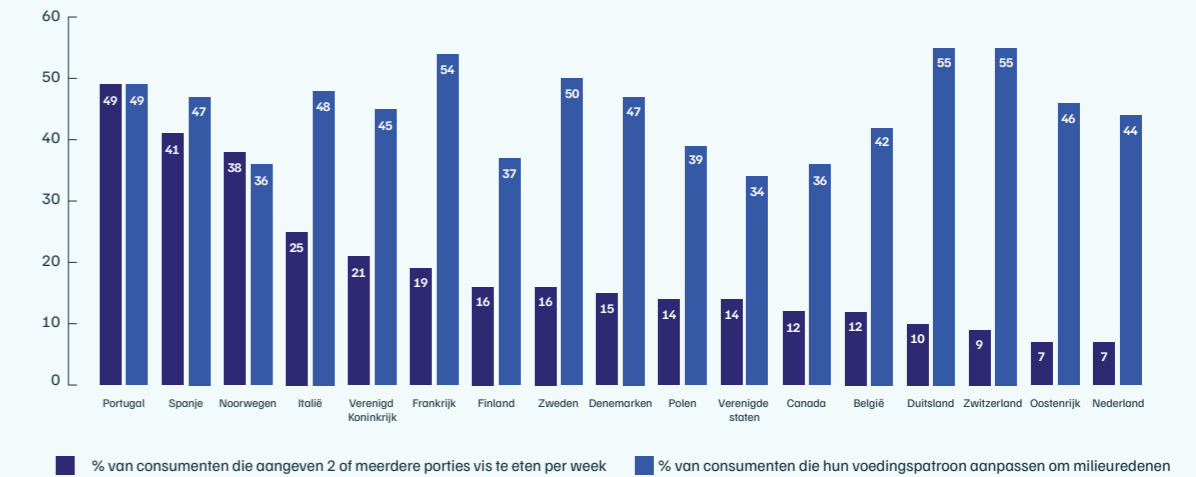
Figuur 1: Globale en regionale verschillen tussen visconsumptie en de aanbevolen Planetary Health Diet-hoeveelheid in 2020. Grafiek afkomstig uit het onderzoek van EAT-Lancet Commissie (2025).

Wereldwijd bevelen overheden aan om vis te eten als onderdeel van een gezond dieet. Doorgaans is het advies twee porties per week, wat overeenkomt met de aanbeveling van EAT-Lancet. Uit onderzoek dat MSC samen met onafhankelijk onderzoeks- en adviesbureau GlobeScan in 23 landen in 2024 heeft uitgevoerd, blijkt dat in Nederland slechts 7% van de consumenten aangeeft deze doelstelling te halen<sup>4</sup>.

Consumenten in de Europese Unie gaven in 2024 meer uit aan vis, schelp- en schaaldieren, terwijl de totale aankoopvolumes daalden. De uitgaven stegen met 4 procent tot EUR 62,8 miljard, vooral door hogere prijzen. Spanje passeerde Italië als grootste markt, en Portugal had de hoogste uitgaven per hoofd van de bevolking met EUR 464. Schelp- en schaaldieren vormden minder dan 1 procent van de totale huishoudelijke uitgaven, en de consumptie van verse vis daalde met 5 procent. In 2023 bedroeg de totale consumptie 10,25 miljoen ton, het laagste niveau in tien jaar, met 22,89 kilogram per persoon<sup>5</sup>.

Deze kloof tussen aanbeveling en realiteit in de EU maakt duidelijk dat er behoefte is aan duidelijkere communicatie over de voordelen van duurzaam gevangen vis, schelp- en schaaldieren voor de gezondheid van mens en milieu.

Consumenten gaven wekelijks aan hoeveel vis, schelp- en schaaldieren zij consumeerden en noemden milieuoverwegingen als reden voor veranderingen in hun voedingspatroon.



Figuur 2: Globale verschillen in de aandelen van consumenten die meer dan twee keer per week vis, schelp- en schaaldieren consumeren en consumenten die beweren dat ze dit doen vanwege milieuredenen. Afkomstig uit onderzoek dat MSC samen met onafhankelijk onderzoeks- en adviesbureau GlobeScan heeft uitgevoerd in 2024<sup>6</sup>.

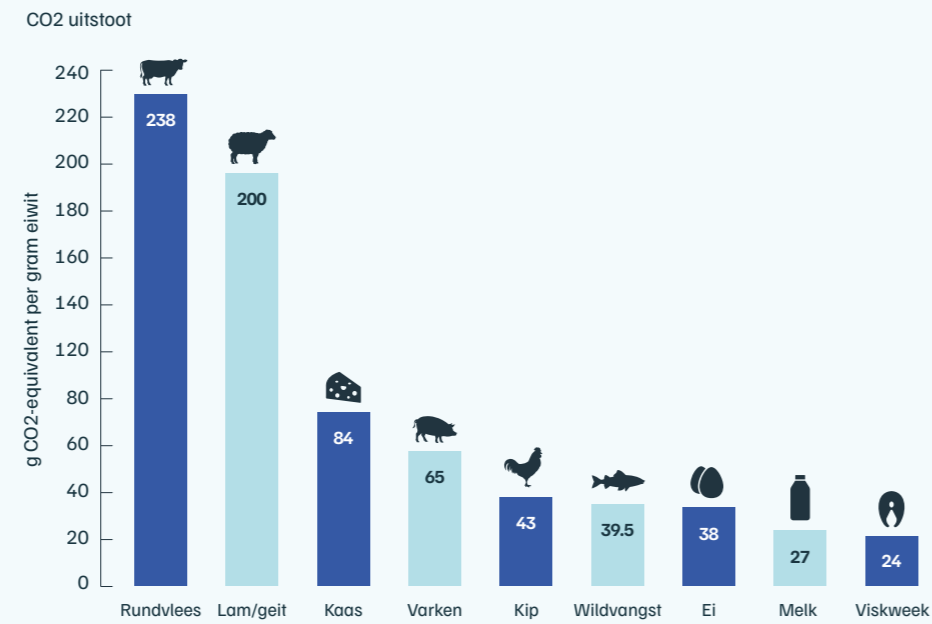
# DE KLIMAAT-WINNAARS VAN DE DIERLIJKE EIWITTEN

In vergelijking met andere dierlijke eiwitbronnen veroorzaken aquatische voedingsmiddelen minder CO2-uitstoot en hebben ze een kleinere impact op het milieu. Voor een planeet die onder druk staat, is dat belangrijk.

## Koolstofvoetafdruk

De koolstofvoetafdruk van wilde vis is een fractie van die van rood vlees. Per gram eiwit kost wilde visserij 39,5 g CO2 -equivalent, vergeleken met 238 g voor rundvlees en 200 g voor schapenvlees. Zelfs gevogelte (43 g) en kaas (84 g) hebben een hogere uitstoot dan wildgevangen vis<sup>7</sup>.

Millieuimpact van visserij vergeleken met andere eiwitbronnen



Bron: Oceana, Wilde vis en zeevruchten hebben een lagere CO2-voetafdruk dan rood vlees, kaas en kip, volgens de meest recente gegevens (2021).

Figuur 3: Verschillen in de klimaatimpact van verschillende dierlijke eiwitten. De klimaatimpact is weergegeven in g CO2-equivalent per gram eiwit. Vooral de eiwitten uit de wildvangst en aquacultuur scoren gemiddeld gunstiger binnen het kader van de gewenste eiwittransitie. Grafiek afkomstig uit onderzoek van Oceana (2021)<sup>8</sup>.

## Land- en watergebruik

Wilde visserij vereist geen land, vergeleken met 0,64 vierkante meter per gram eiwit voor schapenvlees en 0,49 vierkante meter voor rundvlees. Wildgevangen vis kost ook geen zoet water, vergeleken met meer dan 13 liter per gram eiwit voor varkensvlees en rundvlees<sup>9</sup>.

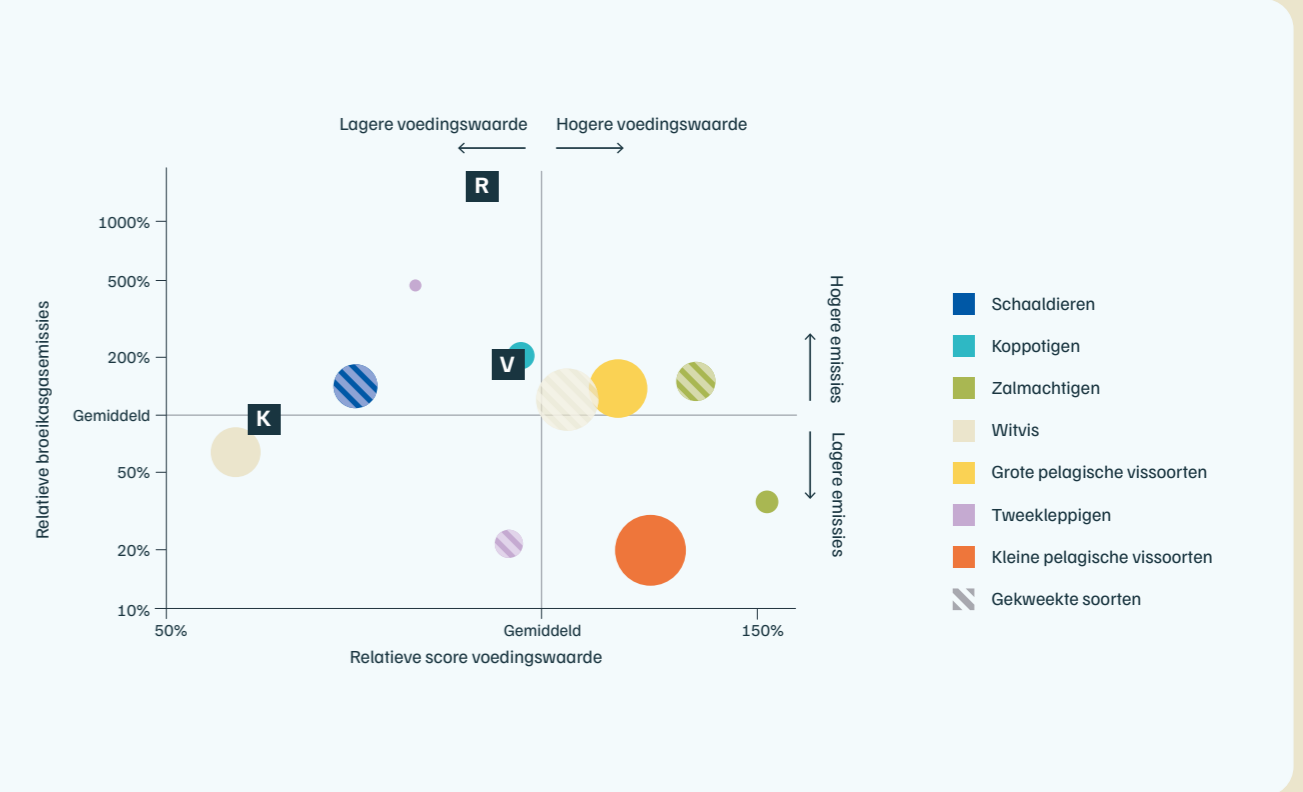
Sterker nog, als vis zou verdwijnen uit het wereldwijde dieet, zou de vraag naar eiwitten worden opgevangen door landbouwhuisdieren. Dit zou ongeveer 5 miljoen km<sup>2</sup> aan extra landbouwgrond kosten, vergelijkbaar met India en Mexico samen, of de resterende intacte Amazone. Dit laat de grote ruimtedruk van landgebonden eiwitproductie zien<sup>10</sup>.

Dit landgebruik heeft ook een andere keerzijde. De landbouw gebruikt al de helft van al het bewerkbare land en is een belangrijke oorzaak van biodiversiteitsverlies op land. Meer landbouwproductie vergroot deze impact verder. Het vervangen van vis, schelp- en schaaldieren door landgebonden eiwitten zou de druk op de biodiversiteit kunnen vergroten.

## Vis, schelp- en schaaldieren met de laagste klimaatimpact en hoogste voedingswaarde

In vergelijking met andere dierlijke eiwitten hebben vis, schelp- en schaaldieren gemiddeld gezien de hoogste voedingswaarde tegenover een lagere klimaatimpact. Ofwel, de relatieve nutriëntdichtheid is gemiddeld hoger tegenover een lagere broeikasgasuitstoot bij de viskweek en de wildvangst<sup>11</sup>.

Tussen de verschillende vissoorten is wel een groot verschil. Zeewier, schelpdieren (mosselen, oesters, kokkels) en kleine pelagische vissen (sardines, ansjovis, makreel, haring) zijn soorten met de laagste milieu-impact en de hoogste voedingsstoffendichtheid van alle eiwitbronnen. Schelpdieren zoals mosselen kunnen zelfs koolstof opslaan in hun schelpen en zijn daarmee klimaatpositief<sup>12</sup>.



Figuur 4: Relatieve dichtheid voedingsstoffen en productie-gerelateerde broeikasgasemissies (d.w.z. emissies na de vangst tellen niet mee) per eetbaar gewicht van wereldwijd belangrijke voedselgroepen uit visserij (effen kleuren) en aquacultuur (gestreept) op het moment van aanlanding of oogst, samen met rund (R), kip (K) en varken (V). De relatieve omvang van de voedselbubblen is proportioneel aan de wereldwijde productievolumes van eetbaar gewicht in 2015, en de waarden voor emissies en voedingsstoffendichtheid zijn gewogen naar soort. Afbeelding is vertaald vanuit het onderzoek van Bianchi et al. (2022)<sup>13</sup>.

# HET MSC GREENHOUSE GAS REPORTING PROJECT

De standaard van MSC voor duurzame visserij is gebaseerd op visserijbeheer en de milieueffecten van de visserij. Tot nu toe maakte de invloed van de visserij op het klimaat geen deel uit van het MSC-programma.

Het gebruik van fossiele brandstoffen is de belangrijkste oorzaak van klimaatverandering, omdat het broeikasgassen (zoals kooldioxide, methaan en stikstofoxide) produceert die warmte in de atmosfeer vasthouden. De meeste vissersvaartuigen gebruiken fossiele brandstoffen voor hun energie, wat goed is voor 75-90% van de koolstof-uitstoot van de sector.

De MSC Visserijstandaard vereist niet dat visserijen hun uitstoot van broeikasgassen door visserijactiviteiten bijhouden en openbaar maken. Maar, steeds meer commerciële partners, consumenten en andere belanghebbenden verwachten dat beweringen over duurzame visserij ook moeten gaan over de klimaat-effecten.

Om aan deze groeiende vraag te voldoen, heeft de MSC een gestandaardiseerd systeem voor de rapportage van broeikasgasemissies ontwikkeld: het MSC GHG Reporting Project. Dit project is bedoeld om de visserijsector te ondersteunen bij de berekening van de klimaatimpact op een geloofwaardige en consistente manier. De methodologie en bijbehorende rekenprogramma's kunnen vrijwillig worden gebruikt door visserijen die deelnemen aan het MSC-programma.

Het doel is om de wereldwijde beschikbaarheid van consistente, transparante en hoogwaardige gegevens over broeikasgasemissies in de visserij te vergroten.

In de periode 2025-2026 heeft de MSC pilotstudies uitgevoerd om haar rapportagesysteem voor broeikasgassen te verfijnen en methoden voor gegevensverzameling te testen. Ook zijn auditprocessen voor de verificatie en validatie van emissierapporten van visserijen onderzocht. MSC-gecertificeerde vissers hebben input geleverd om ervoor te zorgen dat het systeem praktisch en efficiënt is.

Het rapportagesysteem zit nog in de proeffase en zal in 2026 en 2027 de berekeningsmethoden verfijnen en het onafhankelijke verificatieproces testen. MSC-gecertificeerde visserijen die meer willen weten over hun klimaatimpact kunnen contact opnemen met MSC voor meer informatie over hoe ze kunnen deelnemen.



# NEDERLAND OP EEN KRUIPUNT VAN GEZONDHEID, KLIMAAT EN VOEDING

Nederland staat, net als de rest van Europa, voor een drievoudige uitdaging: het verduurzamen van het voedselsysteem, het verbeteren van de volksgezondheid en het verminderen van de klimaatimpact van onze consumptie. De eiwittransitie is hierbij een centraal beleidsinstrument. Daarbij is de aanbeveling van de Gezondheidsraad<sup>14</sup> een sterke verschuiving richting meer plantaardige eiwitbronnen: 60% plantaardig en 40% dierlijk in 2030. Het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur (LVVN) heeft als doelstelling dat Nederlanders in 2030 evenveel plantaardige als dierlijke eiwitten consumeren (ofwel 50% plantaardig en 50% dierlijk)<sup>15</sup>.

Binnen het debat over de eiwittransitie wordt zelden een onderscheid gemaakt tussen verschillende dierlijke eiwitbronnen. Echter, duurzaam geproduceerde vis, schelp- en schaaldieren onderscheiden zich duidelijk binnen de eiwitmix:

- **Lage klimaatimpact:** Vooral kleine pelagische vissoorten (zoals haring, sardines en makreel) en schelpdieren (mosselen, oesters, kokkels) hebben een aanzienlijk lagere broeikasgasuitstoot per kilogram eiwit dan terrestrische dierlijke eiwitten. In sommige gevallen is hun klimaatimpact zelfs lager dan die van bepaalde plantaardige alternatieven.

- **Efficiënte voedselproductie:** Met name schelpdieren vereisen geen extern voer en kunnen bijdragen aan ecosysteemdiensten zoals waterfiltratie, wat hen tot een van de meest milieuvriendelijke eiwitbronnen maakt.
- **Betaalbaarheid en schaalbaarheid:** In tegenstelling tot veel nieuwe of technologische eiwitinnovaties zijn vis, schelp- en schaaldieren breed beschikbaar en meestal relatief betaalbaar, wat essentieel is voor grootschalige toepassing door overheden, organisaties en marktpartijen.

Door vis, schelp- en schaaldieren beter te positioneren binnen de eiwittransitie kan Nederland versneld vooruitgang boeken richting haar klimaat-, gezondheids- en voedselzekerheidsdoelstellingen. Zo ontstaat een eiwittransitie die niet alleen verschuift, maar ook verfijnt, met aandacht voor de meest duurzame en voedzame keuzes binnen elke eiwitcategorie.

## Gezondheidsraad: nieuwe richtlijnen voor eiwitbronnen

In 2025 publiceerde de Gezondheidsraad nieuwe richtlijnen goede voeding voor eiwitbronnen. Ten opzichte van het huidige Nederlandse voedingspatroon betekenen de richtlijnen vooral minder vlees en meer peulvruchten en noten. Daarnaast heeft de raad gekeken naar de voedselveiligheid en de milieu-impact. De raad concludeert dat een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon beter is voor de gezondheid en het milieu ten goede komt. Die conclusie sluit aan bij het gezondheidsraadadvies uit 2023 over de eiwittransitie. De nieuwe richtlijnen geven concrete invulling aan de toen geadviseerde verschuiving. Ze sluiten ook nauw aan bij internationale kaders zoals het EAT-Lancet Planetary Health Diet door het integreren van milieu-indicatoren.

**Hoe zit vis in de nieuwe richtlijnen?**

De commissie adviseert, op basis van de gezondheidseffecten van vis, om 100 gram vis per week te eten, bij voorkeur een vette vissoort. Om schadelijke milieu-impact te voorkomen is het van groot belang dat de geconsumeerde vis uit een duurzame bron afkomstig is.

**Verandering ten opzichte van huidige consumptie**

Ongeveer 48% van de Nederlandse volwassen bevolking eet ten minste een keer per week vis, waarvan 30% één keer per week en 18% ten minste 2 keer per week. De helft van de mensen in Nederland eet vrijwel geen vis. De richtlijn voor vis houdt dus een substantiële verandering in.

**Hoe zit het met gezondheidsrisico's?**

Vis draagt relatief veel bij aan de inname van schadelijke stoffen. De concentraties schadelijke stoffen in vis, zoals zware metalen, dioxines en PFAS, zijn onder andere afhankelijk van de vissoort en het vangstgebied. Door de sterke industrialisatie in West-Europa zijn helaas in Nederland veel watergebieden en waterbodems aanzienlijk vervuild. Vooral zoetwatervissen die veel vet bevatten kunnen verontreinigd zijn met stoffen zoals PCB's en dioxines die ophopen in vetweefsel. Zo is het niet toegestaan om paling uit bepaalde Nederlandse binnenwateren te vangen vanwege te hoge gehalten aan dioxines. PFAS hechten zich vooral aan eiwitten en vetten en zijn net als dioxines en PCB's een concreet risico bij sommige visproducten in Nederland<sup>16</sup>. Omdat verhoogde gehalten van zware metalen, PCB's, dioxines of PFAS een gezondheidsrisico kunnen vormen raadt het Voedingscentrum af om regelmatig zelfgevangen zoetwatervis te eten. Omdat bij bepaalde soorten met consumptie van

100 gram per week al één of meerdere gezondheidskundige grenswaarden worden overschreden, adviseert ook de Gezondheidsraad om deze soorten niet te eten. Het is beter om (voornamelijk) vissoorten te eten waarin de gemiddelde gehalten van deze stoffen relatief laag zijn. Gelukkig zijn wereldwijd in de meeste regio's de gehalten van schadelijke stoffen in het milieu en in vis ver onder de maximaal toelaatbare niveaus.

Schadelijke stoffen worden intensief gecontroleerd in de Europese Unie, zowel bij geïmporteerde als bij lokale vis. De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) beoordeelt welke hoeveelheden van een stof veilig zijn voor consumptie. Op basis van dit advies stelt de Europese Commissie Maximumgehalten (ML's) vast voor stoffen in vis. Belangrijke stoffen die streng worden gecontroleerd zijn zware metalen — zoals kwik (vooral in roofvissen zoals tonijn en zwaardvis), lood en cadmium — evenals PFAS, dioxines en PCB's. Er is op dit moment wereldwijd helaas nog relatief weinig betrouwbare informatie beschikbaar over de gehalten PFAS in vis. Betere en meer gedetailleerde informatie over de gehalten aan schadelijke stoffen in vis kan consumenten helpen een bewustere keuze te maken. De Europese Market Advisory Council (MAC) heeft in 2026 over de noodzaak van betere PFAS informatie geadviseerd<sup>17</sup>.

**Verdere verduurzaming nodig van visserij en aquacultuur**

Het huidige visverbruik is voor een groot deel niet milieuvriendelijk. De Gezondheidsraad benadrukt de noodzaak van verduurzaming in de visserijsector. Aangezien duurzaamheid locatie- en methode-afhankelijk is, zijn betrouwbare hulpmiddelen onmisbaar voor de consument. Hoewel de VISwijzer,

MSC en ASC bestaan, worden ze nog te weinig gebruikt. De commissie adviseert een bredere implementatie van dit advies en deze keurmerken in de gehele keten, desnoods afgedwongen via regelgeving.

# MESSAGE FROM MANUEL BARANGE



**Manuel Barange**

*Director, FAO Fisheries and Aquaculture Division*

Aquatic food plays a vital and growing role in combating hunger and malnutrition and, when produced responsibly, fits within planetary boundaries. This is why FAO's Blue Transformation advances effective fisheries management and sustainable aquaculture development: recovering stocks, conserving biodiversity, supporting equitable livelihoods, and nourishing people.

Blue foods are very nutrient dense, rich in essential fatty acids and key micronutrients - benefits hard to obtain from land-based proteins. The protein transition should therefore include seafood, not only plant-based proteins.

In The Netherlands, dietary advice encourages regular consumption of (fatty) fish. However, consumption remains below guidance and is decreasing. Closing the intake gap, while keeping sustainability at the core, must be our shared focus.

To make this tangible, consider herring - a species central to Dutch heritage. It delivers high-quality protein, far higher omega-3s (DHA/EPA) and a more diverse vitamin profile than red meat, with lower saturated fat and cholesterol, and a much smaller climate footprint per kilogram of protein.

Translating guidance into everyday behavior means connecting responsible production with a consumption awareness campaign, improving transparency, affordability, and access-across supermarkets, fishmongers, canteens, hospitals, and restaurants. This is fully aligned with FAO's Blue Transformation roadmap: efficient, low impact supply

chains and credible certification. Governments can lead through campaigns, incentives and policies focusing on nutritional value and sustainability of aquatic foods. Retailers and food service should make healthy, certified options easy to find and choose.

Aquatic foods are a vital link in a resilient food future. With partners such as the MSC, we can improve public health, support livelihoods, and protect ecosystems - delivering for people, planet, and prosperity.

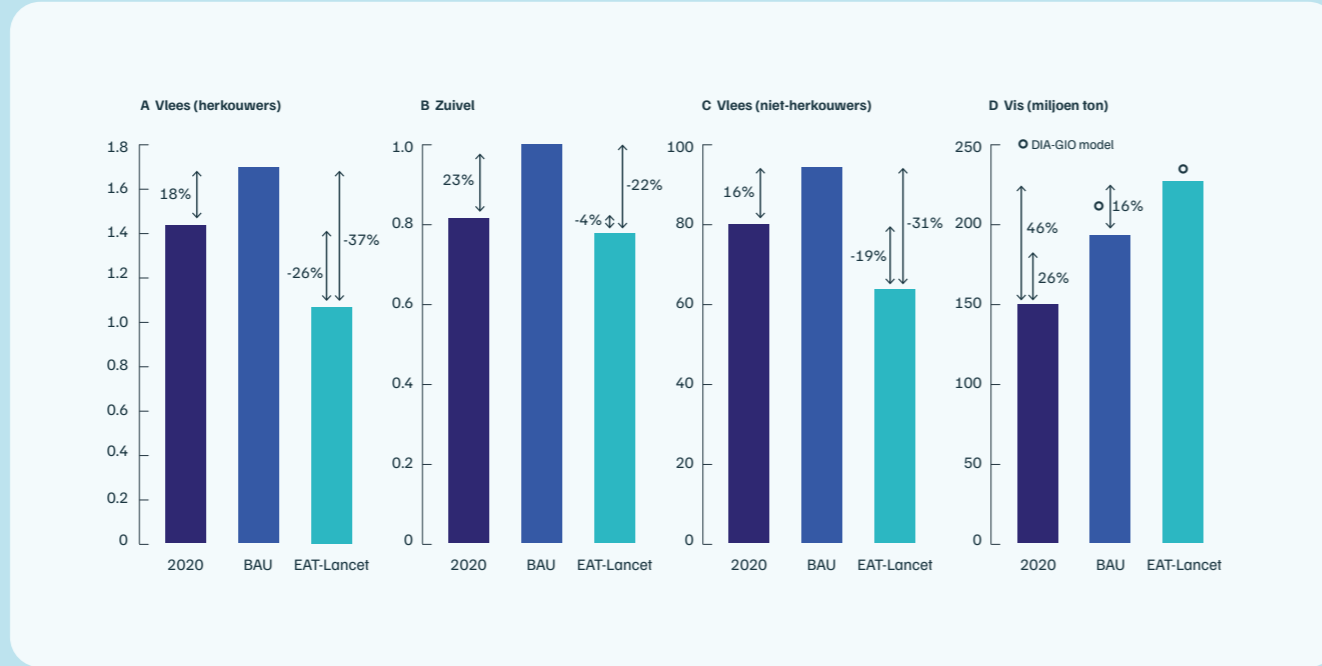
# KUNNEN WE WERELDWIJD MEER VIS GAAN ETEN?

Nu al zijn wereldwijd 600 miljoen mensen voor hun levensonderhoud afhankelijk van vis, schelp- en schaaldieren, en halen 3,3 miljard mensen minstens 20% van hun eiwitinname uit vis, schelp- en schaaldieren. Als we voor onze gezondheid meer vis moeten gaan eten, kan de planeet dat wel aan?

De EAT-Lancet Commissie stelt dat als hun voedingsadvies volledig wordt gevolgd, de wereldwijde visproductie in 2050 met 46% moet zijn gestegen ten opzichte van 2020. Volgens de prognoses zal bij Business As Usual (ofwel: ongewijzigde situatie; BAU) beleid de visproductie in dezelfde periode naar verwachting met slechts 26% toenemen<sup>18</sup>.

Waar zal de toename in visproductie vandaan moeten komen? Als alle visserijen wereldwijd duurzaam zouden worden beheerd, zou er volgens een wetenschappelijke analyse jaarlijks 16 miljoen ton meer vis, schelp- en schaaldieren kunnen worden geoogst<sup>19</sup>.

Deze extra vangst zou een echt verschil kunnen maken voor de wereldwijde voeding. Uit de analyse blijkt dat hiermee ijzertekort bij 4 miljoen mensen en calciumtekort bij 24 miljoen mensen zouden kunnen worden voorkomen en dat er voldoende omega-3-vetzuren zouden kunnen



Figuur 5: Verwachte veranderingen in de veeteelt en visproductie volgens scenario's van de EAT-Lancet Commissie. De scenario's vergelijken hoeveel er zal worden geproduceerd als de situatie ongewijzigd blijft (BAU) en als het voedingsadvies van EAT-Lancet wordt opgevolgd. Grafiek afkomstig uit het onderzoek van EAT-Lancet Commissie (2025).

worden geleverd om in de dagelijkse behoefte van 38 miljoen mensen te voorzien. In totaal zou duurzame aquacultuur. Wildgevangen vis maakt ongeveer de helft uit van wat momenteel wordt geconsumeerd en zal een belangrijke voedselbron blijven, met name in het zuiden

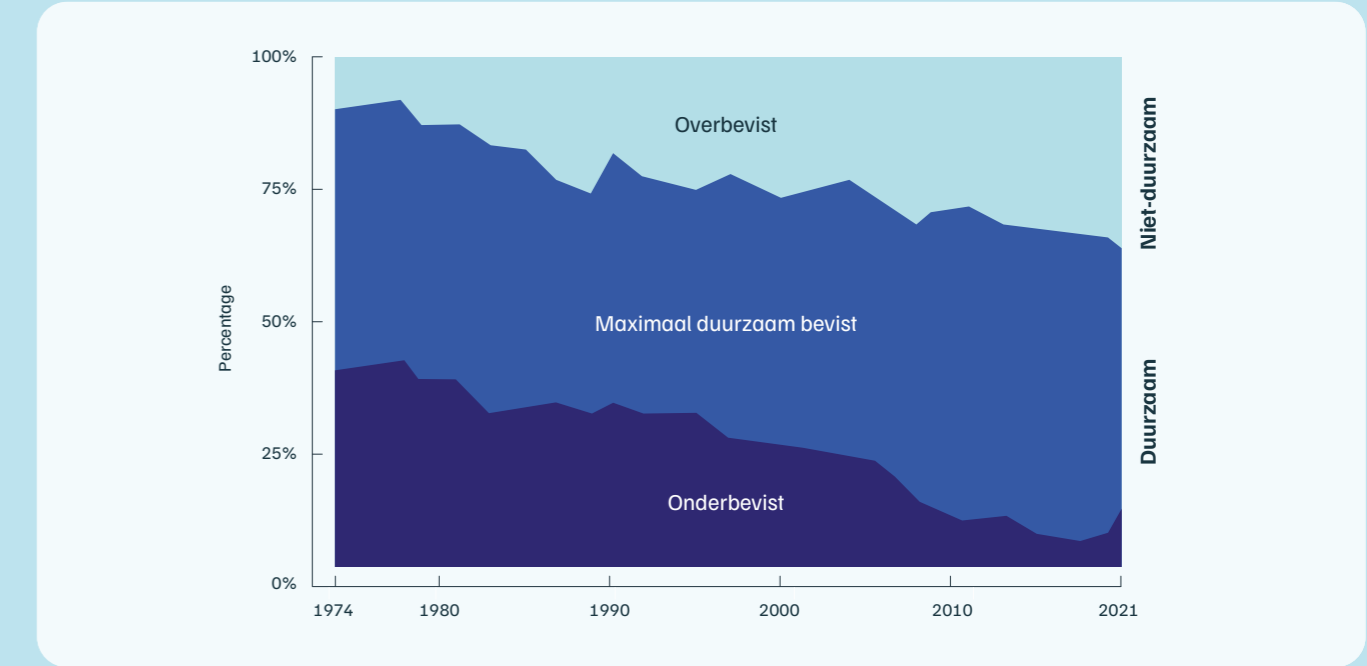
van de wereld en in kustgemeenschappen. De relatie tussen aquacultuur en wilde visserij moet ook zorgvuldig worden beheerd, aangezien momenteel een aanzienlijk deel van het voer voor gekweekte vis afkomstig is van wild gevangen vis.

# WAT STAAT ER OP HET SPEL: OVERBEVISSING EN HET RISICO VOOR DE AANVOER

Visbestanden staan onder druk. Meer dan een derde van de wereldwijde visbestanden wordt boven de biologisch duurzame grenzen bevestigd. Dit percentage is geleidelijk verslechterd sinds ongeveer 10% in de jaren zeventig en de trend zet zich voort. Bij toegenomen vraag zullen visbestanden mogelijk nog verder onder druk komen te staan.

Overbevissing kan ecosystemen in de oceanen ontwrichten en beschadigen, doordat visbestanden onder druk komen te staan en de balans in mariene voedselketens verstoord raakt. Kleinschalige visserijen, die goed zijn voor 40% van de wereldwijde vangst en 90% van de werkgelegenheid in de visserijsector wereldwijd, zijn extra kwetsbaar voor overbevissing en klimaatverandering.

De gevolgen van niets doen zijn ernstig. Visbestanden kunnen instorten, zoals gebeurde met de kabeljauwbestanden in de Noord West Atlantische zee in de jaren



Figuur 6: Grafiek met trend in overbevissing. Ontwikkeling weergegeven met het aandeel van duurzaam bevestigde versus overbevestigde populaties door de jaren heen. Aangepaste grafiek van FAO (2024)<sup>21</sup>.

negentig. De catastrofale instorting van deze bestanden was de aanleiding voor de oprichting van de MSC en ook de VN-FAO-gedragscode voor verantwoord vissen. Pas na meer dan 30 jaar is er nu een klein herstel te zien in de kabeljauwpopulatie.

Beheer van visbestanden is essentieel om voldoende vis uit zee te kunnen halen. Zonder duurzaam beheer zullen we niet méér vis kunnen gaan eten.

Viskweek (aquacultuur) kan ook een belangrijk deel van de toekomstige groei in de wereldwijde productie van vis en schelp- en schaaldieren leveren, zoals ook verwacht door zowel de FAO als de EAT-Lancet Commissie. De relatie tussen viskweek en visserij moet dan wel zorgvuldig worden beheerd, aangezien een aanzienlijk deel van het voer voor kweekvis nog steeds afkomstig is van wildgevangen vis.

## DE KANS: DUURZAAM BEHEER WERKT

Het beeld is niet helemaal somber. Visbestanden kunnen herstellen en op een duurzame manier vis leveren als ze zorgvuldig worden beheerd. Veel visbestanden die ooit overbevist waren, zijn door zorgvuldig, wetenschappelijk onderbouwd beheer hersteld en zijn nu gecertificeerd volgens de MSC-visserijnorm. De VN suggereert dat 98% van de momenteel overbeviste bestanden zich tegen het midden van deze eeuw zou kunnen herstellen met passend beheer<sup>22</sup>.

## CASESTUDY: IBERISCHE SARDINE, TERUG VAN WEGGEWEEST

De Portugese sardinevisserij was eerder gecertificeerd maar werd in 2014 geschorst vanwege problemen met het beheer van de visbestanden. De sardines zwemmen niet alleen bij Portugal. Daarom gingen in 2021 de Spaanse en Portugese vloten samenwerken om de bestanden te herstellen. Ze stelden een meerjarenplan op om de biomassa te herstellen en te zorgen voor duurzaam beheer op lange termijn. Daarbij werd rekening gehouden met wetenschappelijk advies en een evenwicht gezocht tussen het behoud van de sardinepopulatie en de economische levensvatbaarheid van de sector.

De sardine populatie herstelde zich en in juli 2025 kon de visserij opnieuw gecertificeerd worden. Deze prestatie lukte door de gecoördineerde inspanningen van de hele visketen: van de vissers tot en met verwerkers en distributeurs.

### Voedzaam en lage milieu impact

Sardines zijn, net als andere kleine pelagische vissen, zeer voedzaam en hebben een van de laagste milieueffecten van alle eiwitbronnen. Ze kunnen vers of ingeblikt worden gegeten, wat bijdraagt aan hun betaalbaarheid en toegankelijkheid – factoren die extra belangrijk zijn als de kosten van levensonderhoud toenemen.

### De beloning: meer vis, niet minder

De Iberische sardine is één van de succesverhalen die laten zien dat duurzaamheid in de visserij en in de markt loont. Duurzaam visserijbeheer betekent niet dat er in totaal minder vis mag worden gevangen. De wereldwijde vangst van vis, schelp- en schaaldieren kan met 16 miljoen ton per jaar toenemen wanneer alle visserijen duurzaam worden beheerd<sup>23</sup>. Duurzaam beheer van visbestanden is een strategische kans om voedselzekerheid, volksgezondheid en weerbaarheid van het voedselsysteem te versterken. Investeren in duurzaam visserijbeleid is daarmee geen keuze, maar een noodzakelijke hefboom voor toekomstbestendig voedingsbeleid.

## WAT ER NU MOET GEBEUREN

De wetenschap is duidelijk: vis, schelp- en schaaldieren moeten en kunnen een grotere rol spelen in een gezond en duurzaam voedingspatroon. De consumptie van vis, schelp- en schaaldieren zal naar verwachting toenemen, en als overheden de nieuwste wetenschappelijke voedingsadviezen opvolgen, zal deze toename nog sneller plaatsvinden. Het is van cruciaal belang dat deze vraag naar meer vis niet ten koste gaat van onze visbestanden, onze planeet en haar biodiversiteit.

### Visie Voedsel uit Zee en Grote Wateren

Duurzaam beheer van visbestanden is noodzakelijk en moet gebaseerd zijn op wetenschappelijk advies. Visserijen zouden minimaal moeten voldoen aan onafhankelijke, onderbouwde normen zoals de MSC Visserijstandaard. Hiervoor is een sterke markt vraag naar duurzaam gevangen vis nodig, maar ook actie vanuit de overheid om structurele verduurzaming mogelijk te maken. In Nederland is de visie van het ministerie van LNVN 'Voedsel uit Zee en grote wateren'<sup>24</sup> het uitgangspunt hiervoor. De visie richt zich op een duurzame en innovatieve voedselwinning (vis, schelpdieren, zeewier) richting 2050. Het doel is om een toekomstbestendig economisch perspectief voor de visserijsector te combineren met ecologisch herstel en het versterken van de biodiversiteit. Hierbij wordt ingezet op innovatie, zoals het verminderen van de bodemimpact, en het benutten van voedsel uit zee als een duurzame eiwitbron met een lage CO<sub>2</sub>-uitstoot.

LNVN geeft bij de eiwittransitie aan dat overheids campagnes effectiever gericht kunnen worden op consumenten om weloverwogen keuzes te maken<sup>25</sup>. Consumenten moeten daarbij óók het belang van duurzame en gezonde vis, schelp- en schaaldieren kennen. Zo kunnen ze bewust kiezen voor vis met duurzame herkomst.

Met name de overheid en handel moeten gericht aan de slag gaan om het wetenschappelijk advies te volgen en zo gezondere, klimaatvriendelijke voedingspatronen te stimuleren. Duurzaam gevangen vis, schelp- en schaaldieren kunnen zo de eiwittransitie ondersteunen en zowel volksgezondheid als milieudoelstellingen versterken.

### Wat kunnen de overheden doen?

- Toekomstgericht beleid: Duurzame visserij en de klimaatimpact ervan verankeren als vaste bouwstenen in de langetermijnplannen voor gezonde voeding, natuurherstel en biodiversiteit.
- Sturen op ecologische grenzen: Op basis van onafhankelijk wetenschappelijk onderzoek, gezonde visbestanden waarborgen, zodat de voedselwinning altijd binnen de natuurlijke draagkracht van onze wateren blijft.
- Het voedingsadvies van de Gezondheidsraad om minimaal 1 portie vis per week te eten omzetten in concreet beleid door de markt actief te ondersteunen en consumenten gericht te stimuleren en te motiveren om dit advies ook echt op te volgen.
- Vis, schelp- en schaaldieren als belangrijk onderdeel van de eiwittransitie erkennen binnen het aandeel dierlijk eiwit van 40% in 2030.

- Een actievere rol innemen bij het bevorderen van vis, schelp- en schaaldieren als onderdeel van een gezond en duurzaam voedingspatroon. Dit betekent meer en betere voorlichting aan consumenten over de duurzaamheidsvoordelen, klimaatimpact en gezondheidswaarde van vis, schelp- en schaaldieren.

- Inzetten op bewustwording en gedragsverandering binnen publieke voedselomgevingen, zoals schoolkantines en andere educatieve instellingen, waar de overheid direct invloed heeft op het voedselaanbod.

- Garanderen bij aanbestedingen van cateraars in overheidsgebouwen dat zij voldoen aan de MVI-criteria voor vis. Dat betekent ook borging dat de hele toeleveringsketen MSC/ASC-gecertificeerd is.

### Wat de handel (supermarkten detailhandel, merken, cateraars en horeca) kan doen:

- Committeer aan inkoop van duurzame visserijen en viskweek
- Gebruik betrouwbare, wetenschappelijk onderbouwde instrumenten, zoals de MSC- en ASC-viskeurmerken of eventueel de VISwijzer bij de keuze voor vis, schelp- en schaaldieren.
- Rapporteer over klimaatimpact en gezondheid bij de eiwittransitie. Het benoemen van het aandeel van vis, schelp- en schaaldieren in het productassortiment is hier ook van waarde.
- Promoot nadrukkelijker plantaardige eiwitbronnen als alternatief voor dierlijke eiwitten, maar ook vis, schelp- en schaaldieren met een lage klimaatimpact en hoge voedingswaarde (bijvoorbeeld sardines, haring of schelpdieren).



## EEN KADER VOOR VOORUITGANG

Certificeringsprogramma's zoals die van MSC bieden een geloofwaardig, wetenschappelijk onderbouwd kader voor het controleren van duurzame visserijpraktijken en het voldoen aan de verwachtingen van de consument. Momenteel is 19,8% van de wereldwijde vangst van wilde vis afkomstig van visserijen die betrokken zijn bij het MSC-programma<sup>26</sup>, met meer dan 20.000 gecertificeerde producten die wereldwijd verkrijgbaar zijn.

Maar er is nog meer vooruitgang nodig. Het doel van MSC is dat in 2030 visserijen die verantwoordelijk zijn voor een derde van de wilde visvangst bij het programma zijn aangesloten.

Duurzame visserij is een haalbaar doel. Het vereist gezamenlijke actie van overheden, de industrie en de visserijen en wordt ondersteund door een groeiende vraag van het publiek. De wetenschappelijke en beleidsgemeenschap heeft zich uitgesproken. De vraag is nu of we hun advies ook opvolgen.

### Voetnoten

- 1 EAT. (2025). The Planetary Health Diet - EAT. <https://eatforum.org/eat-lancet/the-planetary-health-diet/>
- 2 Joint FAO/WHO expert consultation on the risks and benefits of fish consumption: meeting report, Rome, 9–13 October 2023
- 3 Rockström J, Thilsted S, Willett W et al. The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems *The Lancet*, 2025; 406, 1625-1700
- 4 GlobeScan Incorporated onderschrijft de normen van de World Association of Opinion and Marketing Research Professionals (ESOMAR). De onderzoeksresultaten zijn gebaseerd op een representatieve steekproef van alle Belgische visconsumenten.
- 5 European Commission. (2025). THE EU FISH MARKET. Publications Office of the European Union.
- 6 GlobeScan Incorporated onderschrijft de normen van de World Association of Opinion and Marketing Research Professionals (ESOMAR). De onderzoeksresultaten zijn gebaseerd op een representatieve steekproef van alle Belgische visconsumenten.
- 7 Gephart, J.A., Henriksson, P.J.G., Parker, R.W.R. et al. Environmental performance of blue foods. *Nature* 597, 360–365 (2021). <https://doi.org/10.1038/s41586-021-03889-2>
- 8 Oceana. (2021, 5 november). Wild seafood has a lower carbon footprint than red meat, cheese, and chicken, according to latest data. <https://oceana.org/blog/wild-seafood-has-lower-carbon-footprint-red-meat-cheese-and-chicken-according-to-latest-data/>
- 9 Oceana. (2021). Wild seafood has a lower carbon footprint than red meat, cheese, and chicken, according to latest data. <https://oceana.org/blog/wild-seafood-has-lower-carbon-footprint-red-meat-cheese-and-chicken-according-to-latest-data/>
- 10 Leadbitter, D., Aebischer, N. J., Auchterlonie, N. A., Benton, T. G., Froehlich, H. E., Hall, S., ... Hilborn, R. (2025). Biodiversity Consequences of Replacing Animal Protein From Capture Fisheries With Animal Protein From Agriculture. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture*, 1–13. <https://doi.org/10.1080/23308249.2025.2585414>
- 11 Bianchi, M., Hallström, E., Parker, R.W.R. et al. Assessing seafood nutritional diversity together with climate impacts informs more comprehensive dietary advice. *Commun Earth Environ* 3, 188 (2022)
- 12 Foekema, E. M. (2024, Dec). De rol van schelpdieren in de koolstofcyclus. Wageningen Marine Research. <https://edepot.wur.nl/684758>
- 13 Bianchi, M., Hallström, E., Parker, R.W.R. et al. Assessing seafood nutritional diversity together with climate impacts informs more comprehensive dietary advice. *Commun Earth Environ* 3, 188 (2022)
- 14 Gezondheidsraad. (2023, 13 december). Gezonde eiwittransitie. <https://www.gezondheidsraad.nl/adviesonderwerpen/voedingskeuzes/gezonde-eiwittransitie>

- 15 BioJournaal.nl. (2026, 20 maart). Minister Van Essen wil dat Nederland meer plantaardige eiwitten gaat eten. <https://www.biojournaal.nl/article/9821874/minister-van-essen-wil-dat-nederland-meer-plantaardige-eiwitten-gaat-eten/> 1
- 16 Risk assessment of exposure to PFAS through food and drinking water in the Netherlands. RIVM 2023. <https://www.rivm.nl/publicaties/risk-assessment-of-exposure-to-pfas-through-food-and-drinking-water-in-netherlands>
- 17 MAC Advice Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) 2026. <https://marketac.eu/per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas/>
- 18 Rockström J, Thilsted S, Willett W et al. The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems *The Lancet*, 2025; 406, 1625-1700
- 19 C. Costello, D. Ovando, T. Clavelle, C.K. Strauss, R. Hilborn, M.C. Melnychuk, T.A. Branch, S.D. Gaines, C.S. Szuwalski, R.B. Cabral, D.N. Rader, & A. Leland, Global fishery prospects under contrasting management regimes, *Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A.* 113 (18) 5125-5129, <https://doi.org/10.1073/pnas.1520420113> (2016).
- 20 MSC (2021) World missing out on nutrition for 72 million due to overfishing. <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/press-release/world-missing-out-on-nutrition-for-72-million-due-to-overfishing>
- 21 FAO. 2024. The State of World Fisheries and Aquaculture 2024 - Blue Transformation in action. Rome.
- 22 United Nations. (2022). Fisheries (SDG 14.4 background paper). United Nations Department of Economic and Social Affairs. [https://sdgs.un.org/sites/default/files/2022-05/ID\\_4\\_Fisheries.pdf](https://sdgs.un.org/sites/default/files/2022-05/ID_4_Fisheries.pdf)
- 23 Costello, C., Ovando, D., Clavelle, T., Strauss, C. K., Hilborn, R., Melnychuk, M. C., ... & Leland, A. (2016). Global fishery prospects under contrasting management regimes. *Proceedings of the national academy of sciences*, 113(18), 5125-5129.
- 24 Ministerie van LNVN. (2024). Brief aan de voorzitter van de Tweede Kamer de Staten-Generaal: vooronderzoek ten behoeve van de voedselvisie. <https://open.overheid.nl/documenten/dc054851-5213-433e-a8d6-4bc65af39a94/file>
- 25 Minister van LNVN. (2024). BRIEF VAN DE MINISTER VAN LANDBOUW, NATUUR EN VOEDSELKwaliteit. In Tweede Kamer Der Staten-Generaal: Vol. 31 532 (Brief Nr. 291; p. kst-31532-291). [https://www.eerstekamer.nl/behandeling/20240328/brief\\_regering\\_huidige\\_situatie/document3/f=/vmcmhima5pwb.pdf](https://www.eerstekamer.nl/behandeling/20240328/brief_regering_huidige_situatie/document3/f=/vmcmhima5pwb.pdf)
- 26 Berekening gebaseerd op FAO (2025, 31 maart). Global Production. March 2025 update. <https://www.fao.org/statistics/events/events-detail/global-production.-march-2025-update/en> 1

# Voor meer en andere informatie over het MSC-programma:

[msc.org/nl](https://www.msc.org/nl)

[benelux@msc.org](mailto:benelux@msc.org)



@MSCkeurmerk



@MSC in Nederland  
Marine Stewardship Council



@Marine Stewardship Council (MSC)



@msckeurmerk

© Marine Stewardship Council 2026

