



Analyse van het Visassortiment 2019

Over gecertificeerde vis in de supermarkt

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

Inhoudstafel

Inleiding	3	Bijlagen	37
Werkwijze	4	Bijlage 1 : Aankoopbeleid vis- en zeevruchten bij deelnemende supermarkten	38
Visconsumptie in België	5	Bijlage 2 : Tabel met totalen en percentages per supermarkt en per categorie	38
Duurzaam gevangen, of verantwoord gekweekt. Wat betekent dat wel, en wat niet?	6	Bijlage 3 : Tabel met totalen en percentages per A-merk	39
Analyse van het visassortiment	7	Bijlage 4 : Resultaten voor de categorie bereide maaltijden en convenience	39
Verse vis	11	Bijlage 5 : Resultaten voor het wilde vis-assortiment onder eigen merk, ter vergelijking met resultaten voor kalenderjaar 2017	40
Diepvriesvis	18		
Conserven	24		
Bereide maaltijden	31		
Evolutie ten opzicht van 2017	33		
Conclusies	34		
Blik op de toekomst	35		
Ambities rond duurzame gecertificeerde vis	36		

Colofon

Juni 2019

Uitgave en copyright:



Aquaculture Stewardship Council (ASC)
HNK, Arthur van Schendelstraat 650, 3511 MJ Utrecht
+31(0)30 239 3114 www.asc-aqua.org



Marine Stewardship Council (MSC)
Regional Office Antwerp
Lange Winkelhaakstraat 26 | Kantoor 33
+32 3 808 28 10 www.msc.org/nl/

Inleiding

Dit rapport heeft als ambitie om inzicht te geven in het aantal MSC- en ASC gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten (vanaf nu visproducten genoemd, tenzij anders vermeld) en hun aandeel ten opzichte van de totale aantal visproducten in de Belgische supermarkten. Maar waarom is dat belangrijk?

Onze oceanen zitten in de problemen. Zo'n 33% van de visbestanden wereldwijd wordt overbevist. Daarnaast bevindt 60% zich momenteel op de maximale biologische limieten en deze moeten dus nauwlettend worden beheerd (FAO, 2018). Daarnaast zijn er zorgen over de gevolgen van visserij op het overige mariene leven, zoals de bijvangst van vogels en zoogdieren, of de beschadiging van kwetsbare ecosystemen zoals koraalriffen. We moeten met andere woorden op een duurzame manier gaan vissen. Maar de wereldpopulatie blijft verder groeien, en om aan een stijgende vraag naar vis te kunnen voldoen komt er steeds meer vis uit aquacultuur. De productie van gekweekte vis steeg de laatste decennia enorm met alle gevolgen van dien voor water, natuur en milieu. Ook kwekerijen dienen verantwoord met het milieu om te gaan en bovendien rechten van werknemers te beschermen en rekening te houden met de invloed op de omwonenden van de kwekerij.

Met dit rapport willen we onder de aandacht brengen dat Belgische consumenten kunnen kiezen voor een alternatief, waarbij de duurzame oorsprong onafhankelijke werd gecontroleerd. Hierdoor kan de visconsument actief bijdragen aan de bestrijding van bedreigingen zoals overbevissing, bijvangst, watervervuiling en verlies aan biodiversiteit. In 2018 herkende 40% van de consument het MSC-keurmerk (tov.

26% in 2016), bijna 70% heeft ook vertrouwen in het blauwe label (Globescan, 2018). Die zelfde stijgende trend geldt ook voor het ASC-keurmerk : in 2018 herkende 22% van de consumenten het groene label (tov. 13% in 2016).

De Belgische supermarkten en merken bieden sinds verscheidene jaren MSC- en ASC-gecertificeerde visproducten aan. We willen met dit rapport inzichtelijk maken hoeveel MSC- en ASC-gecertificeerde producten in de Belgische supermarkt beschikbaar zijn, wie deze aanbieden en benadrukken waar de meeste vooruitgang is geboekt in de verdere verduurzaming van het gecertificeerd aanbod van visproducten. Graag willen we supermarkten en merken ondersteunen en aanmoedigen om het aanbod nog verder uit te breiden.

De eerste editie van deze analyse in 2018 (die enkel gericht was op wildgevangen vis) liet duidelijk zien hoe Belgische supermarkten inzetten op hun eigen merkproducten wat betreft verduurzaming. Die analyse keek naar MSC-certificering als centraal element in het aankoopbeleid. Deze tweede editie zal kijken naar de evolutie ten opzichte van de eerste analyse en meer gedetailleerde informatie geven voor verschillende productcategorieën en vissoorten. Daarnaast is in deze tweede editie ook het aanbod van gecertificeerde visproducten uit aquacultuur gekeken (met ASC-gecertificeerde vis als graadmeter voor verduurzaming).

Dit rapport is bedoeld als bron van informatie voor alle betrokken actoren in de visketen, en doet dienst als basisdocument over de stand van zaken rond duurzame, gecertificeerde vis op de Belgische markt.

¹Bijlage 1 bevat de webpagina waarop het duurzame aankoopbeleid van alle deelnemende supermarkten staat uitgelegd.

Werkwijze

Welke data :

- De analyse omvat zowel producten afkomstig uit aquacultuur als wilde vis producten uit de visserij die in het kalenderjaar 2018 in verkoop zijn geweest bij de deelnemende Belgische supermarkten
- De analyse omvat de eigen merkproducten van de supermarkten, en producten van de meest gekende A-merken die via het supermarktkanaal verkocht worden
- Alle producten met vis als hoofdcomponent zijn in de analyse meegenomen. We maken hierbij onderscheid tussen de volgende productcategorieën:
 - Verse vis (verstogen)
 - Verse vis (gekoeld voorverpakt, gepaneerd, gerookt)
 - Diepvriesvis
 - Conserven en potten
- De eerste inzichten in de certificatiegraad bij bereide maaltijden (sushi, maaltijdsalades), of convenience producten waar vis niet altijd een hoofdcomponent is (smeersalades, soepen, broodjes, ...) worden indicatief besproken
- De percentages aan MSC/ASC-gecertificeerde producten voor het totale assortiment bij elk van de deelnemende supermarkten wordt bepaald op basis van de verse vis, diepvriesvis en conservenproducten. De bereide maaltijden en convenience producten worden beschouwd als een productcategorie in ontwikkeling. Daarom worden deze producten nog niet mee in rekening genomen in de berekening van de totale percentages.

Aanpak :

Om het aandeel gecertificeerde visproducten te kunnen bepalen ten opzichte van het totale aanbod onder de deelnemende Belgische supermarkten en A-merken is de volgende werkwijze gehanteerd:

- MSC/ASC vroeg in Januari 2019 aan de Belgische supermarkten en A-merken om een volledige lijst van vis, schaal- en schelpdierenassortiment met verkoop in 2018 te delen
- ASC en MSC hebben allebei een databank met alle goedgekeurde producten waar het ASC- of MSC-keurmerk op wordt gebruikt. Omdat de keurmerken beschermde beeldmerken zijn moet gebruik van de keurmerken op producten vooraf door ASC en MSC goedgekeurd worden

- Productlijsten van supermarkten en A-merken werden vergeleken met de productenlijsten van goedgekeurde producten in de databanken van ASC en MSC ter validatie. Op deze manier werd zowel het aantal, als het aandeel MSC- en ASC-gecertificeerde producten op het totaalassortiment bepaald

- Visproducten met een BIO-keurmerk werden niet opgenomen in deze analyse bij gebrek aan validatiemogelijkheden door MSC en/of ASC. Deze producten worden als dusdanig buiten beschouwing gelaten in deze analyse.

- Deze analyse bespreekt het aantal producten dat verkocht worden in de Belgische supermarkten, en zegt dus niets over gewicht, waarde of omzet aan verkoop van gecertificeerde vis- en zeevruchten. Dit rapport behandelt dus de beschikbaarheid aan MSC- of ASC-gecertificeerde producten voor de consument

Deelnemers :

- De Belgische supermarkten die deelnemen aan dit initiatief zijn Albert Heijn, Aldi, Carrefour, Colruyt Group, Delhaize en Lidl

- Deelnemende diepvriesmerken en conservenmerken zijn respectievelijk Iglo en Escal (diepvries), en Rio Mare, Saupiquet, Cocagne, Feuille d'Or en Imperial voor conserven

- Colruyt Group leverde geen assortimentslijsten voor de categorie bereide maaltijden en convenience aan.

- In tegenstelling tot de overige supermarkten slaagde Carrefour er niet in om informatie op individueel productniveau te verschaffen voor elk van de betrokken productcategorieën. Carrefour voorzag wel een overzicht van het aantal producten en de proportie MSC-/ASC-gecertificeerde producten in de versafdeling. Alleen deze resultaten zijn meegenomen in deze analyse. Het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde producten werd voor deze categorie gecontroleerd op basis van de officieel geregistreerde producten in de databank bij MSC/ASC. Verdere analyse op soortniveau was niet in detail mogelijk. De resultaten voor Carrefour dienen dan ook met de nodige terughoudendheid beschouwd te worden.

Visconsumptie in België

Ruim twee derde van de visconsumptie in België vindt thuis of bij familie en vrienden plaats (VLAM, 2016). Een derde van de visconsumptie gebeurt buitenshuis. Vis wordt dus voornamelijk thuis geconsumeerd, en daarvoor worden aankopen voor ruim 80% in de supermarkt gedaan (GfK, 2018). De overige visaankopen voor thuisconsumptie (<20%) gebeuren op de markt of in de visspeciaalzaak. Retail is dus bij uitstek het verkoopkanaal waar het meeste vis wordt verkocht. En daarom wordt daar in deze analyse specifiek op ingegaan.

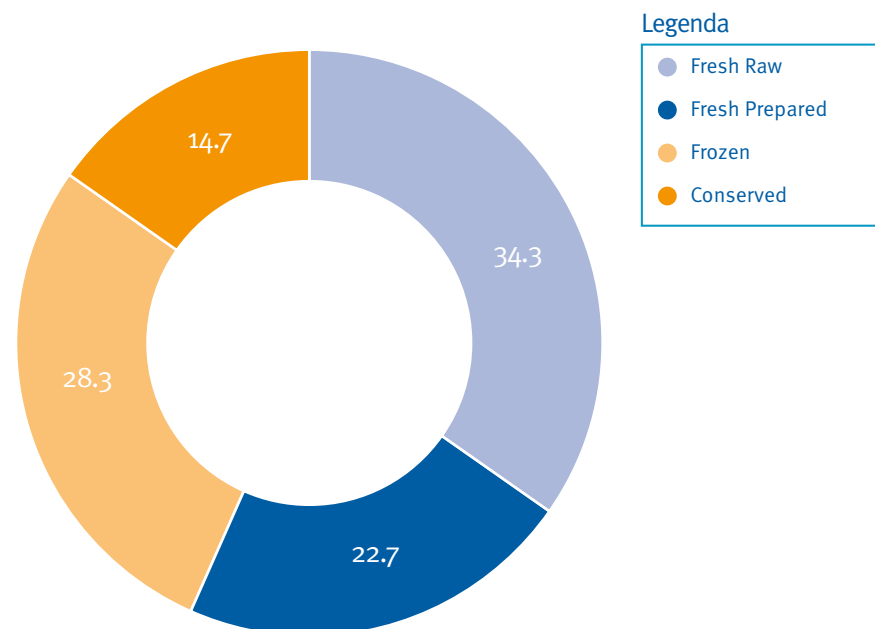
De totale aankoop van visproducten in de Belgische supermarkten bedraagt 83000 ton, wat een marktwaarde van 1 miljard euro vertegenwoordigt. Daarbij is verse vis overduidelijk de belangrijkste productcategorie, waarbij zuivere onbewerkte visproducten 34,3% van de markt innemen, en bewerkte producten (salades, gerookte vis, gepaneerde vis) een verdere 22,7% vertegenwoordigen. Diepvriesvis neemt een kleine 30% van markt in, terwijl conserven minder dan 15% van het totale assortiment vertegenwoordigen (Figuur 1).

In de top 10 van de meest populaire verse vissoorten op basis van volume (incl. schaal- en schelpdieren) staan mosselen helemaal bovenaan. Zalm en kabeljauw vervolledigen de top drie. Verder zijn grijze garnalen, surimi, forel, maatjes, haring, tong, en roze garnalen de meest gekochte soorten in verse producten uit de supermarkt.

Voor diepvries zijn koolvis, scampi's en pollak de soorten met de grootste volumes, gevolgd door opnieuw zalm en kabeljauw. De top tien wordt vervolledigd door pangasius, garnalen, inktvis, schar, en allerhande zeevruchtenmixen.

Voor conserven is er één afgetekende kampioen, met name tonijn. Haring en makreel maken de top drie compleet, al is het verhandelde volume voor de tweede grootste soort (makreel) slechts een derde van deze van tonijn. Sardienen, zalm, mosselen, ansjovis, krab, pilchards en inktvis vervolledigen de top tien.

De Belgische visserijsector landt gemiddeld zo'n 15 à 16000 ton vis aan in de Belgische havens. Dat verklaart ten dele waarom het grootste deel van de visproducten in de Belgische supermarkten geïmporteerd wordt. Populaire gekweekte vissoorten worden allemaal geïmporteerd.



Figuur 1 : Aandeel (%) per productcategorie voor visproducten in de BE supermarkten (Bron : GfK, 2018)

Duurzaam gevangen, of verantwoord gekweekt. Wat betekent dat wel, en wat niet?

Globescan consumentenonderzoek uit 2018 bevroeg bij 1000 Belgen wat het woord duurzaamheid voor hen betekende. Een duidelijke nadruk op woorden zoals lange termijn, verantwoord omgaan met het milieu, maar evenzeer kwaliteit komt daarbij naar boven. Zoals dit onderzoek aangeeft dekt duurzaamheid vele ladingen. Dit rapport is bij uitstek een goede gelegenheid om te herhalen waar de MSC- en ASC-keurmerken voor staan, en waarvoor ze niet staan.

MSC certificatie evalueert de ecologische duurzaamheid van de visserij in kwestie, waarbij de gezondheid van de visbestanden en de impact op de rest van het mariene ecosysteem centraal staan. Verder moet een MSC gecertificeerde visserij aan alle relevante wetgeving voldoen, en ervoor zorgen dat visserijen onderling duidelijke beheersafspraken hebben. Daarbij is dus impact op het ecosysteem leidend, en bijvoorbeeld niet de schaal van de visserij.

De ASC standaarden behandelen de ecologische en sociale duurzaamheid van aquacultuur. Op vlak van ecologie dienen kwekerijen aan te tonen dat ze actief werken aan een reductie van de impact op het natuurlijk milieu, door gebruik van hulpmiddelen en de gezondheid van de vissen met aandacht te beheren. Op vlak van sociale omstandigheden dienen kwekerijen een goede buur zijn, met name door de kwekerij op een sociaal verantwoorde manier te beheren, met aandacht en zorg voor werknemers en in samenwerking met lokale gemeenschappen.

De visserij- en aquacultuur standaarden zijn dus ingericht op de duurzaamheid van de visserij of kwekerij zelf, met de betrokken soorten en de lokale biodiversiteit en milieu als kern. MSC of ASC-certificatie zegt niets over de kwaliteit van de producten. MSC of ASC-certificatie gaat ook niet over food miles of carbon footprint, heeft geen stem in het gebruik van plastic verpakkingen, en maakt geen onderscheid tussen lokaal gevangen vis of vis uit het (verre) buitenland.

MSC en ASC zeggen daarbij niet dat deze zaken niet van belang zijn, maar het zijn terreinen waarop veelal andere expert organisaties actief zijn. We volgen met interesse welke initiatieven deze organisaties nemen, zeker indien hierbij objectieve auditeerbare criteria worden ontwikkeld. Voordat dergelijke systemen aan de MSC/ASC standaarden zouden kunnen worden gekoppeld is daarvoor in elk geval voldoende draagvlak op mondiaal vlak nodig. Bovendien moet de uitwerking op basis van meetbare en wetenschappelijk criteria mogelijk zijn. Via de publieke consultatieprocessen ter revisie van de standaard en diens toepassing kunnen steeds suggesties opgenomen worden in dit revisieproces. Meer daarover op <https://www.msc.org/be/msc-certificering/ontwikkeling-van-onze-standaard> (MSC) of <https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/farm-standards/> (ASC)



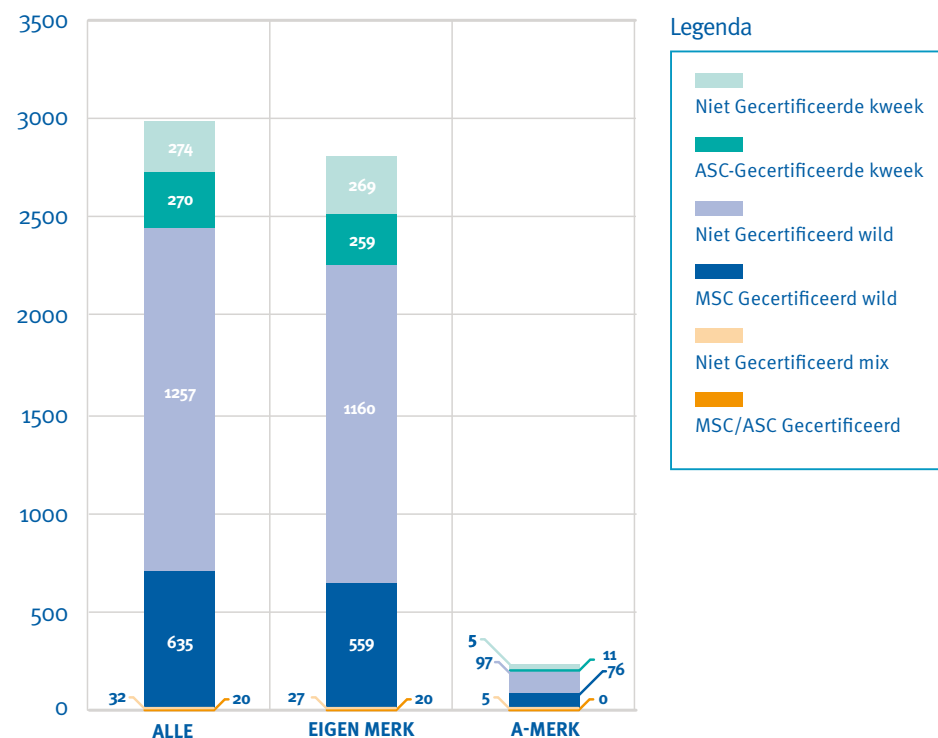
Analyse van het visassortiment

Totaal Belgische retail markt

In totaal neemt deze analyse 2488 visproducten in overweging. Het gaat om zowel wilde visproducten (1892 producten, 76,2%) als visproducten met kweekvis (544 producten, 21,9%). Er werden zowel producten onder eigen merk van de supermarkten (2294 producten, 92,2%) als producten van A-merken (194 producten, 7,8%) in de analyse opgenomen (zie Figuur 1).

Op dit totaal aan producten blijkt vandaag 37,2% (eigen merk en A-merk) als MSC- of ASC-gecertificeerd te worden aangeboden in de deelnemende Belgische supermarkten. Het totale aandeel aan gecertificeerde producten is hoger onder de producten van A-merken (44,8%) in vergelijking met de eigen merkproducten van de supermarkten (36,5%). In totaal werden 635 wilde visproducten met MSC-keurmerk geteld (of 33,6% van het wilde visaanbod) en 270 producten met ASC-gecertificeerde kweekvis (of 49,6% van het aanbod).

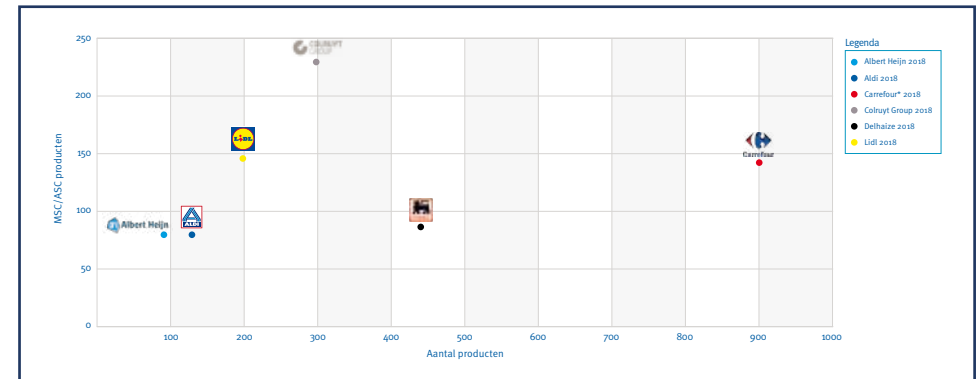
Zoals zal blijken uit onderstaande analyse zijn de verschillen tussen productcategorieën (vers, diepvries en conserven) erg groot. Zo bedraagt het aandeel gecertificeerde vis onder eigen merk van de Belgische supermarkten in het versassortiment 29,7% (verstogen en voorverpakte vis), in het diepvriestassortiment 80,3% en in het conservenassortiment 41,9%.



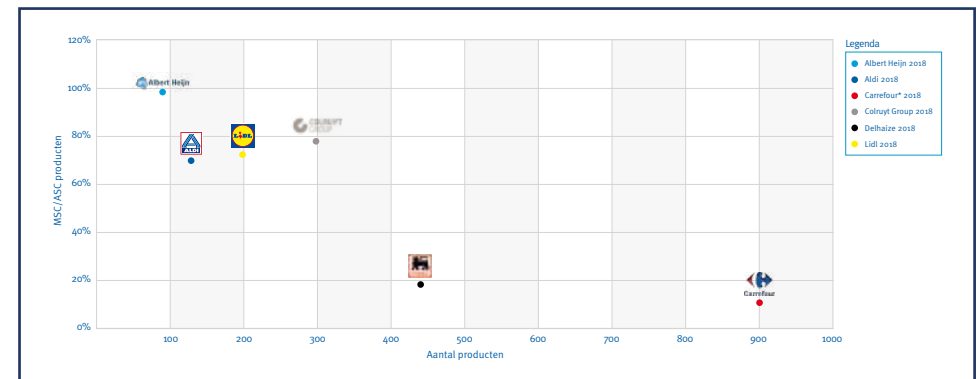
Figuur 1 : Totaal aantal producten, opgesplitst in Eigen Merk en A-merk, met aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde producten per onderdeel

In de Figuren 2a (aantallen MSC/ASC) en 2b (% MSC/ASC) worden de totale resultaten voor de eigen merkassortimenten per supermarkt weergegeven. In beide figuren wordt duidelijk dat Delhaize en Carrefour veel grotere productassortimenten hebben dan de andere deelnemende supermarkten. Cijfers voor Carrefour werden bovendien enkel voor het versassortiment aangeleverd, waardoor een vergelijking op totaalassortiment niet representatief is voor deze deelnemer. De assortimenten van de overige supermarkten zijn duidelijk meer vergelijkbaar van grootte. Deze figuren geven een beeld van de assortimenten onder eigen merk. Het is dan ook zinvol om aan te geven dat supermarkten zoals Albert Heijn, Delhaize en Carrefour typisch ook een ruim assortiment aan A-merkproducten aanbieden. De assortimenten van de bekende A-merken op de Belgische markt worden onder de productcategorieën diepvries en conserven besproken.

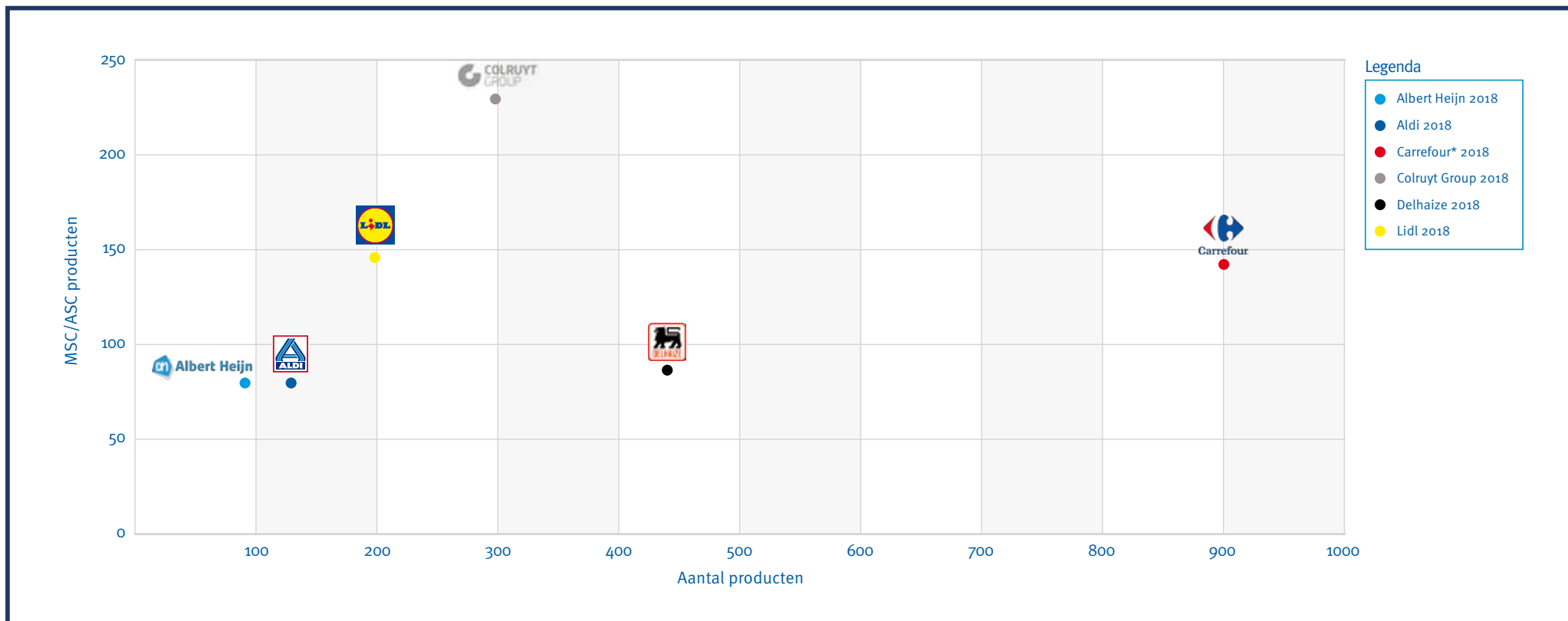
In figuur 2a wordt duidelijk dat Colruyt Group over het totale eigen merkassortiment het grootste aantal MSC-/ASC-gecertificeerde producten heeft aangeboden in 2018. Het grootste aandeel gecertificeerde visproducten is terug te vinden bij Albert Heijn, van kortbij gevolgd door Colruyt Group, Lidl en Aldi (zie Figuur 2b).



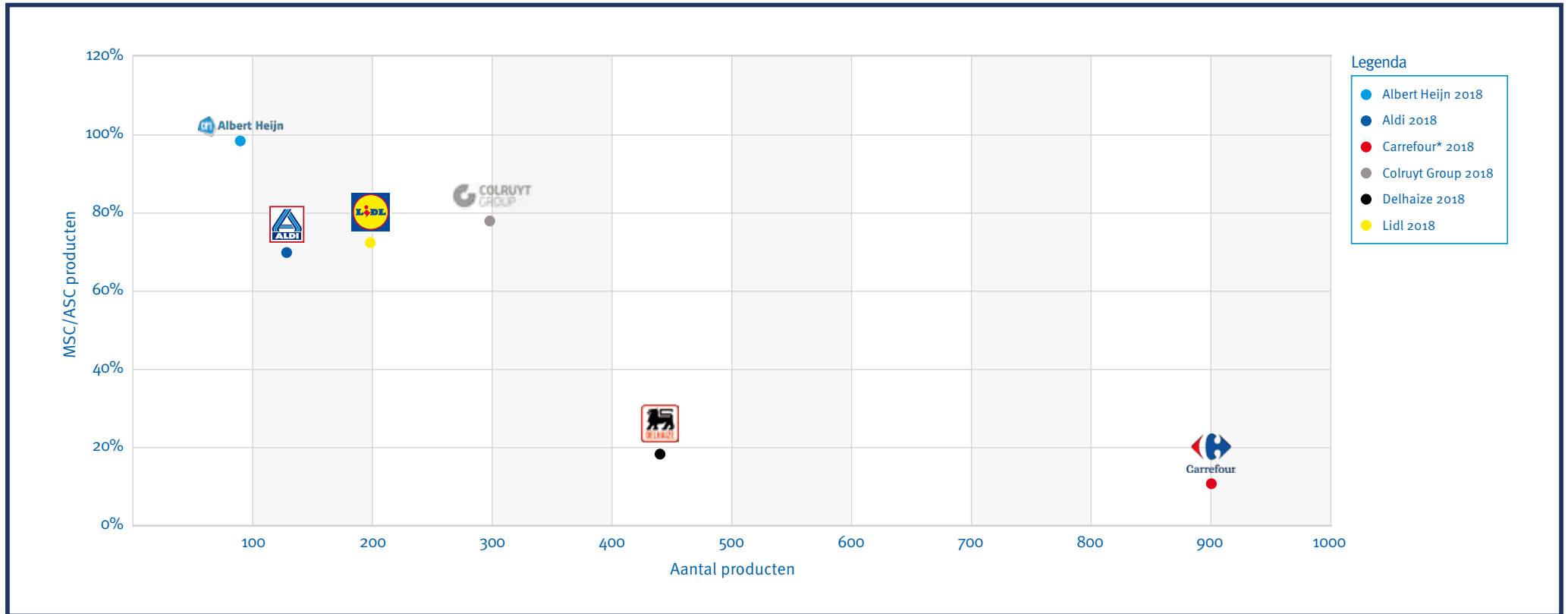
Figuur 2a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in assortiment (y-as). Opgelet : cijfers voor Carrefour zijn enkel gebaseerd op versassortimenten.



Figuur 2b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in assortiment (y-as). Opgelet : cijfers voor Carrefour zijn enkel gebaseerd op versassortimenten.



Figuur 2a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in assortiment (y-as). Opgelet : cijfers voor Carrefour zijn enkel gebaseerd op versassortimenten.



Figuur 2b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in assortiment (y-as). Opgelet : cijfers voor Carrefour zijn enkel gebaseerd op versassortimenten.

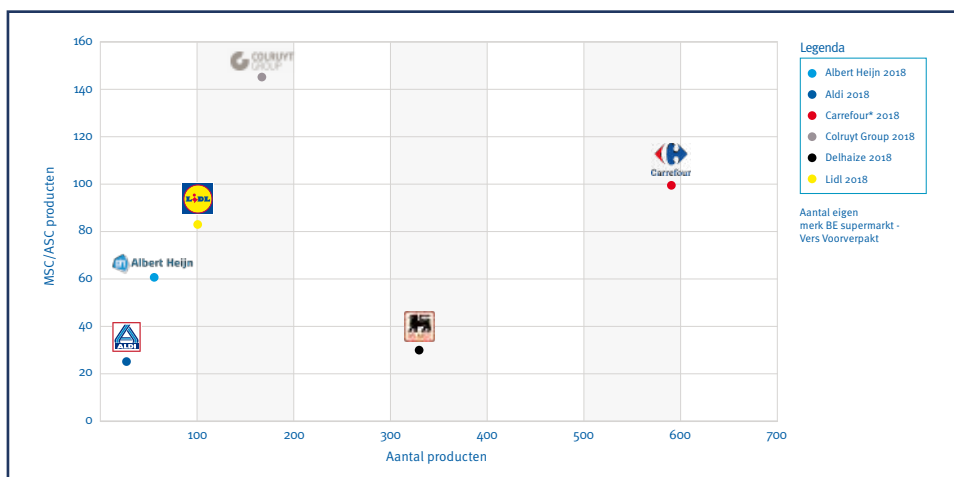
Verse vis

In de analyse van dit jaar worden ook producten uit aquacultuur opgenomen in de analyse. Verder werden in tegenstelling tot de analyse voor 2017 ook cijfers voor het totale versassortiment van Carrefour aangeleverd. Daardoor is er een ruim groter productassortiment aan verse vis opgenomen in de huidige analyse (1638 verse visproducten ten opzichte van 426 in 2017).

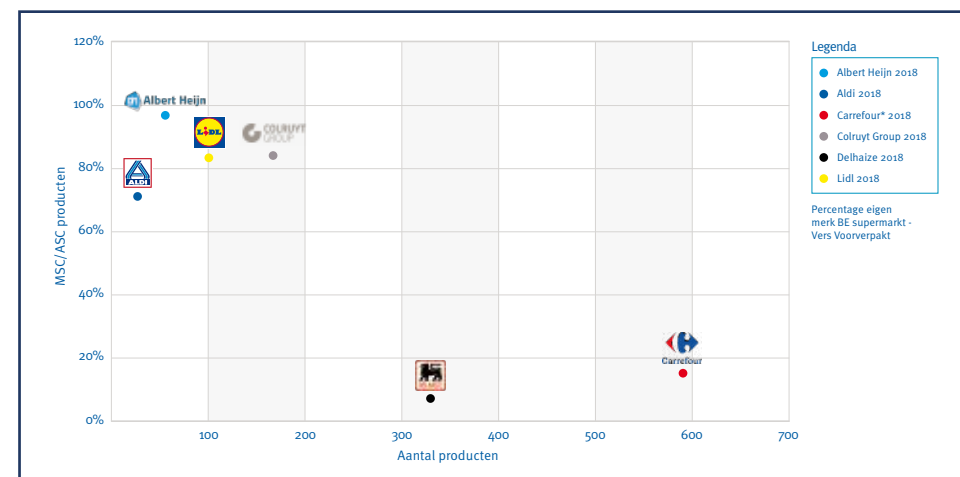
Een belangrijk onderscheid is in deze categorie te maken tussen voorverpakte verse of gekoelde vis (in totaal 1286 producten) (bij alle supermarkten te vinden), en de verse vis uit verstogen (in totaal 352 producten) (op ijs bij Carrefour of op winkellocatie geproportioneerd en verpakt (bij Delhaize).

Het aandeel MSC- of ASC-gecertificeerde producten over alle verse vis in 2018 bedroeg 29,7%. Daarin zitten zowel verse voorverpakte producten (1286 producten) varvat, als verse vis uit verstogen (352 producten). Voor de verse vis uit verstogen (op ijs bij Carrefour, op winkellocatie geproportioneerd bij Delhaize) bedraagt het aandeel MSC/ASC-gecertificeerde vis 11,6%. Het aandeel MSC/ASC-

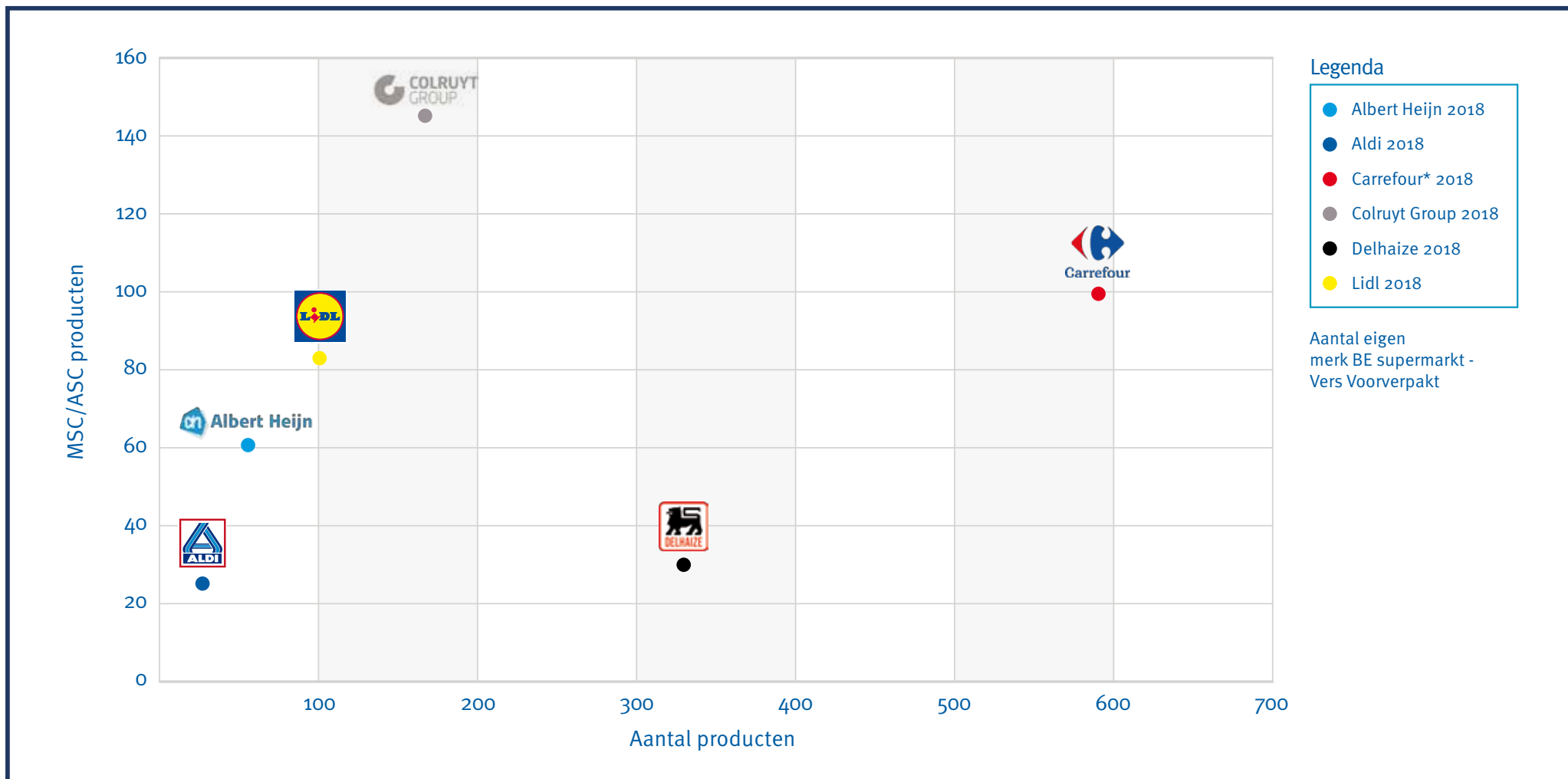
gecertificeerde producten voor het totale aanbod aan voorverpakte verse vis bedraagt 34,6%. Globaal genomen is er dus nog een duidelijke marge voor verdere verduurzaming, door een uitbreiding van het MSC/ASC-gecertificeerde aanbod in de verscategorie. Dit geldt zowel voor voorverpakt/gekoelde vis als het assortiment uit vistogen.



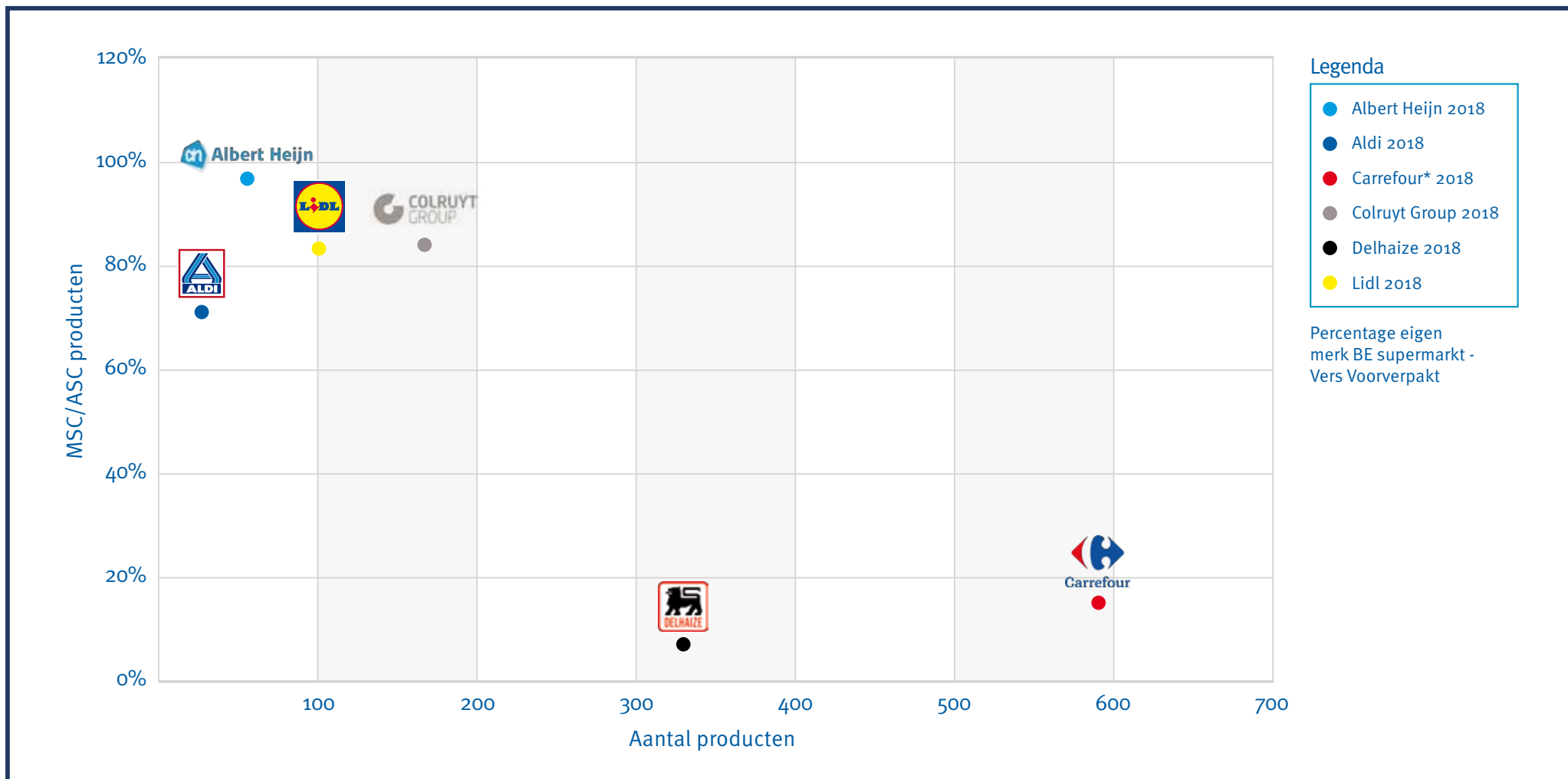
Figuur 3a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt voor het voorverpakte versassortiment (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het versassortiment (y-as).



Figuur 3b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt voor het voorverpakte versassortiment (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het versassortiment (y-as).



Figuur 3a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt voor het voorverpakte versassortiment (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het versassortiment (y-as).



Figuur 3b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt voor het voorverpakte (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het versassortiment (y-as).

Het relatief lage percentage (29,7%) aan gecertificeerde vis onder verse visproducten valt ten dele te verklaren door het grote en diverse aanbod aan producten bij Delhaize en Carrefour (respectievelijk 368 en 899 producten, 77% van het totale aantal versproducten in deze analyse). Een greep uit de verse vissoorten die enkel bij Delhaize en Carrefour te vinden zijn : staartvis, wijting, geelintonijn, leng, rog, octopus, tong, zeebaars of tarbot. Deze soorten waren in 2018 moeilijk of helemaal niet (tarbot, of zeebaars) gecertificeerd beschikbaar. De hogere percentages bij Colruyt Group, Albert Heijn, Aldi en LIDL (gemiddeld 84,2% MSC/ASC-gecertificeerde visproducten) compenseren enigszins het lagere aandeel MSC/ASC-gecertificeerde visproducten bij Delhaize en Carrefour (zie Figuur 3b). Albert Heijn, Colruyt Group, Aldi en Lidl staan dus al heel ver in hun verduurzamingsproces, al rest nu de uitdaging om ook de laatste producten met MSC/ASC-gecertificeerde grondstof aan te bieden. Bij voorverpakte vis ligt de uitdaging eerder bij de beschikbaarheid van MSC/ASC-gecertificeerde vis (bv. krab, inktvis, sprot, ansjovis (wilde soorten), rivierkreeft (wild of kweek), zeebaars, zalm, zeebrasem (gekweekte soorten). Bij verse vistogen kan de noodzaak aan traceerbaarheidscertificering een

aanvullende uitdaging zijn (dus van toepassing voor Carrefour en Delhaize).

Voor verse vis op vistogen of verpakking in de winkel, is een traceerbaarheidscertificering nodig om het ASC- of MSC-keurmerk te mogen gebruiken op producten. Deze certificering zorgt ervoor dat gecertificeerde vis met keurmerk niet vermengd wordt met andere, niet-gecertificeerde vis. Bij voorverpakte verse vis is deze certificering nodig tot en met het bedrijf dat het visproduct verpakt in de eindverpakking, gericht aan de consument. Op dat moment is er immers geen risico op vermenging meer. Eind 2017 werd deze certificatie met succes nagestreefd door Carrefour, waarna vandaag kabeljauw, zeewolf, roodbaars, schelvis, haring, koolvis (allen wild) en zalm en cobia (uit kweek) in de verstogen op ijs met MSC- of ASC-keurmerk aangeboden worden. Een laatste aandachtspunt vormen de soorten die in de Belgische visserijsector als doelsoorten gelden, zoals bijvoorbeeld tong, pladijs, rog, inktvis, grijze garnaal, andere platvissoorten. Sommige van deze soorten zijn beschikbaar van andere MSC gecertificeerde visserijen buiten België (bv. pladijs, grijze garnaal). Andere soorten zijn dit niet of in beperkte mate (bv. tong, rog, inktvis). Hoewel de Belgische vissers beperkte volumes aanlanden,

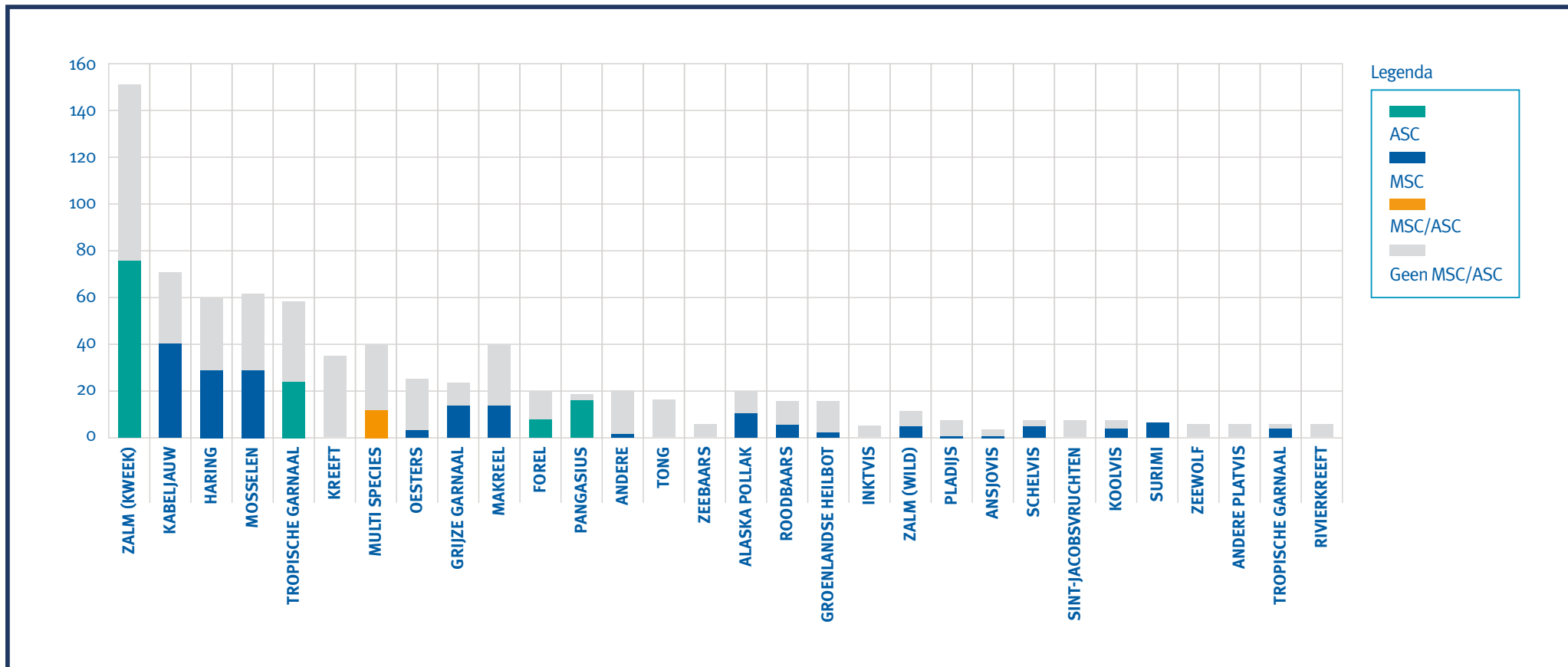
ligt hier tevens een handelsperspectief bij de visserij om in samenwerking met de handel naar een onafhankelijk beoordeelde, duurzame visvangst toe te werken op basis van MSC-certificatie.

Figuur 4a-b geeft een overzicht van de top 30 soorten in de verscategorie (zowel voorverpakt als in verse vistogen). Onder de soorten die het vaakst in het aanbod te vinden zijn in 2018 (>10 producten, Figuur 4a) vinden we zalm (gekweekt), kabeljauw, haring, mosselen, tropische garnalen (gekweekt), kreeft, oester, grijze garnaal, makreel, forel, pangasius, tong, zeebaars, alaska pollak, roodbaars, groenlandse heilbot en inktvis. Dit is mooi in overeenstemming met de top 10 geconsumeerde soorten in België op basis van volume (zie paragraaf “Visconsumptie in België”, GfK cijfers voor 2018).

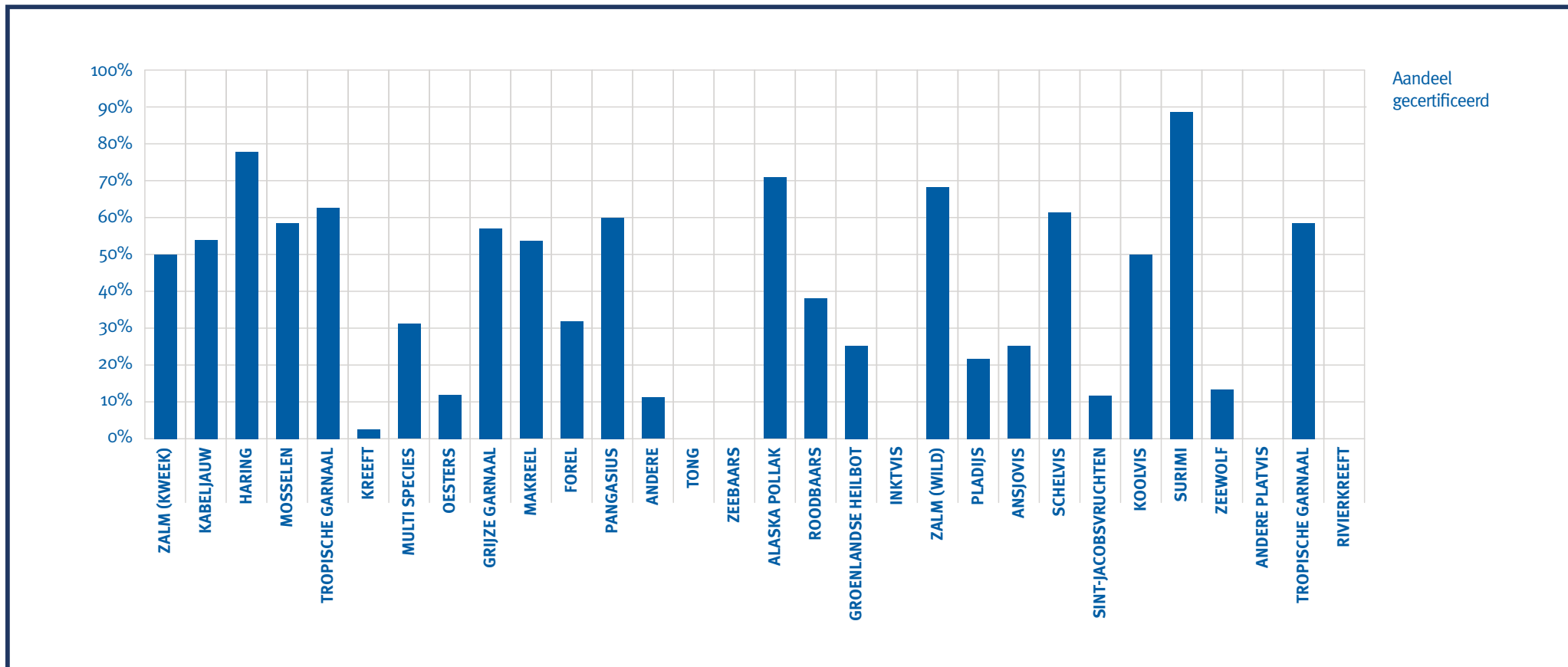
Van die top 10 worden nagenoeg alle soorten in meer dan 50% van de gevallen met MSC/ASC-keurmerk aangeboden (zie Figuur 4b), wat op zich een mooie prestatie is. Enkel forel (38% met ASC-keurmerk) en tong (0% met MSC-keurmerk) blijven achter. Tong is niet in grote hoeveelheden beschikbaar met MSC-keurmerk, voornamelijk vanwege uitdagingen om de vangsten te verduurzamen. Maar voor forel en bij uitbreiding voor alle andere vaak geconsumeerde soorten moet het

de ambitie zijn om naar de toekomst toe meer duurzaam gecertificeerde vis aan te bieden en (ruim) boven 50% uit te komen waar dat kan. Zo is pladijs voldoende beschikbaar met MSC-keurmerk, maar valt het effectieve aanbod in de Belgische supermarkt tegen met maar 25% van de producten waar het MSC-keurmerk op staat. Ook producten met kreeft (2,7%), oesters (19,2%) bieden een ruime marge voor groei. In 2019 zullen de eerste ASC-gecertificeerde zeebaars kwekerijen tevens een duidelijke groei mogelijk maken.

Een laatste aandachtspunt vormen de soorten die in de Belgische visserijsector als doelsoorten gelden, zoals bijvoorbeeld tong, pladijs, rog, inktvis, grijze garnaal, andere platvissoorten. Sommige van deze soorten zijn beschikbaar van andere MSC gecertificeerde visserijen buiten België (bv. pladijs, grijze garnaal). Andere soorten zijn dit niet of in beperkte mate (bv. tong, rog, inktvis). Hoewel de Belgische vissers beperkte volumes aanlanden, ligt hier tevens een handelsperspectief bij de visserij om in samenwerking met de handel naar een onafhankelijk beoordeelde, duurzame visvangst toe te werken op basis van MSC-certificatie.



Figuur 4a : Certificatiegraad voor top 30 soorten uit het eigen merk versassortiment : aantal gecertificeerde producten



Figuur 4b : Certificatiegraad voor top 30 soorten uit het eigen merk versassortiment : aandeel gecertificeerd

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

Is vis zonder MSC- of ASC-keurmerk per definitie niet duurzaam? Niet per definitie, maar soms is dit duidelijk wel het geval. Dan is het ontbreken van het keurmerk puur het gevolg van duurzaamheidsproblemen bij die visserij, en is er bijvoorbeeld sprake van overbevissing of een te grote impact op bijgevangen soorten. Ook kan het zijn dat er geen wetenschappelijke informatie voorhanden is om duurzaamheid te bewijzen. Maar er is uiteraard ook vis die duurzaam gekweekt of gevangen kan zijn maar waarvan het product geen MSC/ASC-keurmerk draagt. Dat kan bijvoorbeeld het geval zijn als de visserij er niet voor kiest zich onafhankelijk te laten beoordelen, omdat ze dat liever zelf beoordelen, of omdat externe borging geld kost. Ook komt het bij viskweek voor dat een specifieke standaard nog ontbreekt, zoals voor zeebaars of zeebrasem (dat geldt niet voor wildvangst, waar eenzelfde standaard voor alle soorten geldt). Verder kan het voorvallen dat de traceerbaarheid in de toeleveringsketen op een gegeven moment wegvalt zodat er geen garanties zijn dat het product daadwerkelijk herleidbaar is tot een gecertificeerde visserij of kwekerij.

Je hebt in al die gevallen als consument niet de zekerheid die keurmerken wel bieden. De consument kan dan gebruik maken van andere instrumenten die niet op productniveau werken. De WWF Viswijzer beoordeelt visserijen op duurzaamheid, wat dan wordt doorvertaald naar een oordeel over vissoorten die in een product zijn verwerkt. Dit gebeurt evenwel zonder de relatie tussen het product en de visserij (per soort, gebied en vangstwijze bijvoorbeeld). Op de VISwijzer kunnen vissen verschillende kleuren krijgen, waar “Blauw” staat voor: “Beste keuze”, het MSC keurmerk voor duurzame visserij en het ASC keurmerk voor verantwoorde kweek. Ook “Groene vis” kun je volgens WWF met een gerust hart eten, maar om te bepalen of een visproduct “Groen” is moet je dus wel de exacte soort, vangstgebied en vangstwijze weten. Vaak is die informatie niet (eenduidig) beschikbaar op verpakkingen. Bovendien is er geen zekerheid over de traceerbaarheid (Is dit product wel effectief afkomstig van een duurzame visserij?) in de toeleveringsketen.



Diepvriesvis

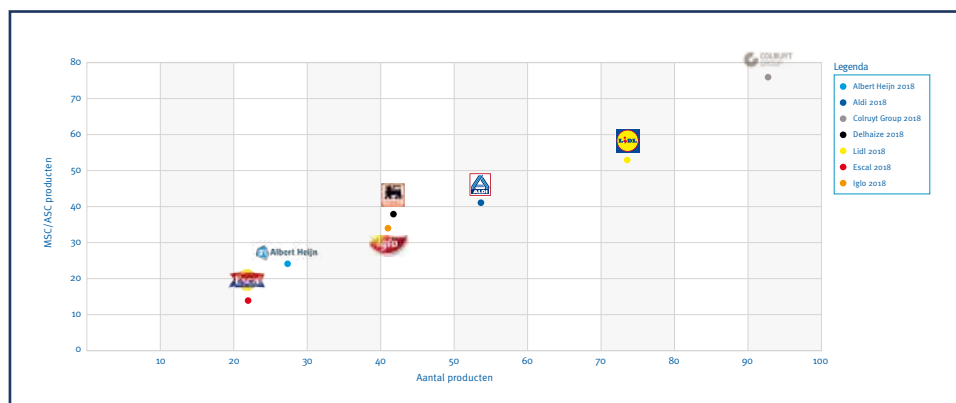
De categorie diepvriesproducten bevat het hoogste aandeel gecertificeerde producten, namelijk 80,3%. De deelnemende Belgische supermarkten boden in totaal 290 diepvriesproducten² onder de eigen merken aan, waarvan 233 MSC- of ASC-gecertificeerd. Verder boden A-merken 63 diepvriesproducten aan, waarvan 76,2% MSC/ASC-gecertificeerd. Uit onderstaande Figuur 5 blijkt dat A-merken in diepvries doorgaans minder producten aanbieden (Figuur 4a) dan de

supermarkten onder eigen merk. Albert Heijn vormt hier de uitzondering op, aangezien die meer A-merkproducten dan eigen merkproducten aanbiedt. Algemeen gezien stellen we een hoog aandeel MSC/ASC-gecertificeerde vis vast bij de verschillende deelnemende supermarkten en A-merken (Figuur 5b).

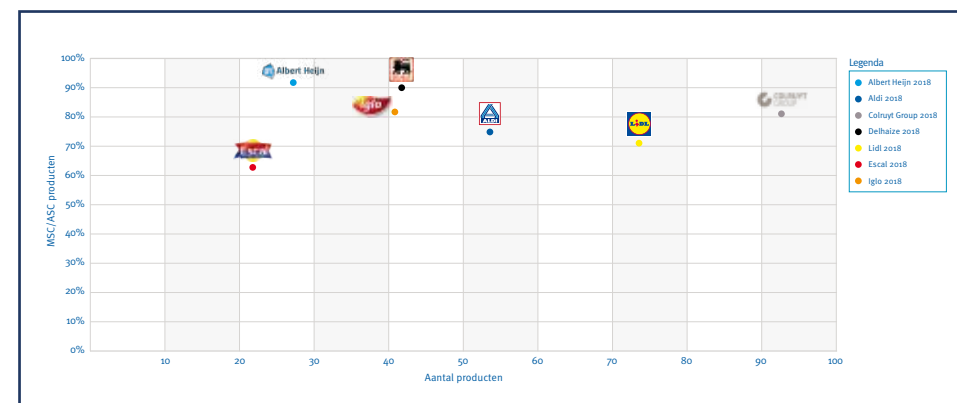
Ongeveer 60% van de diepvriesproducten bevat tropische garnalen of zalm uit aquacultuur, alaska pollak of kabeljauw.

Voor deze vissoorten zien we grote aandelen gecertificeerde producten. Het gaat daarbij steeds om de soorten die een Belg qua volume het vaakst consumeert (zie sectie “Visconsumptie in België”). Daardoor is de grootste milieuwinst meteen gerealiseerd. Het valt wel op dat een beperkt aantal A-merkproducten nog geen gecertificeerde gekweekte zalm of gekweekte tropische garnalen aanboden in 2018. Waar er nog producten zonder MSC/ASC-gecertificeerde grondstof in

het productassortiment zaten, ging het vooral om specifieke producten met vaak meerdere soorten vis (bv. een zeevruchtenmix), of om producten waar vandaag geen of beperkte volumes beschikbaar zijn met MSC- of ASC-certificaat. Dat geldt bijvoorbeeld voor wilde inktvissoorten, octopus, zeebaars en tropische garnalen (wild) (Figuur 6a-b), voor zowel eigen merkproducten als A-merken.

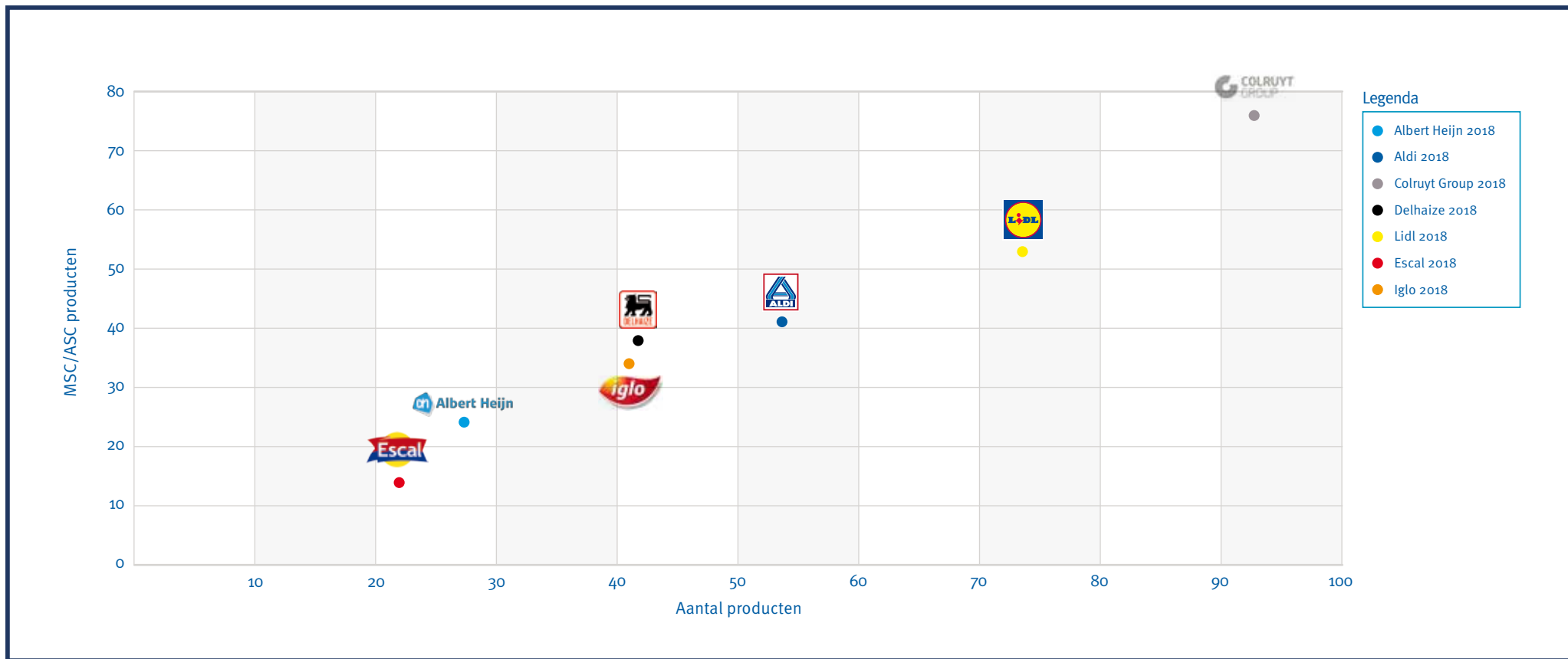


Figuur 5a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het diepvriesassortiment (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het diepvriesassortiment (y-as).

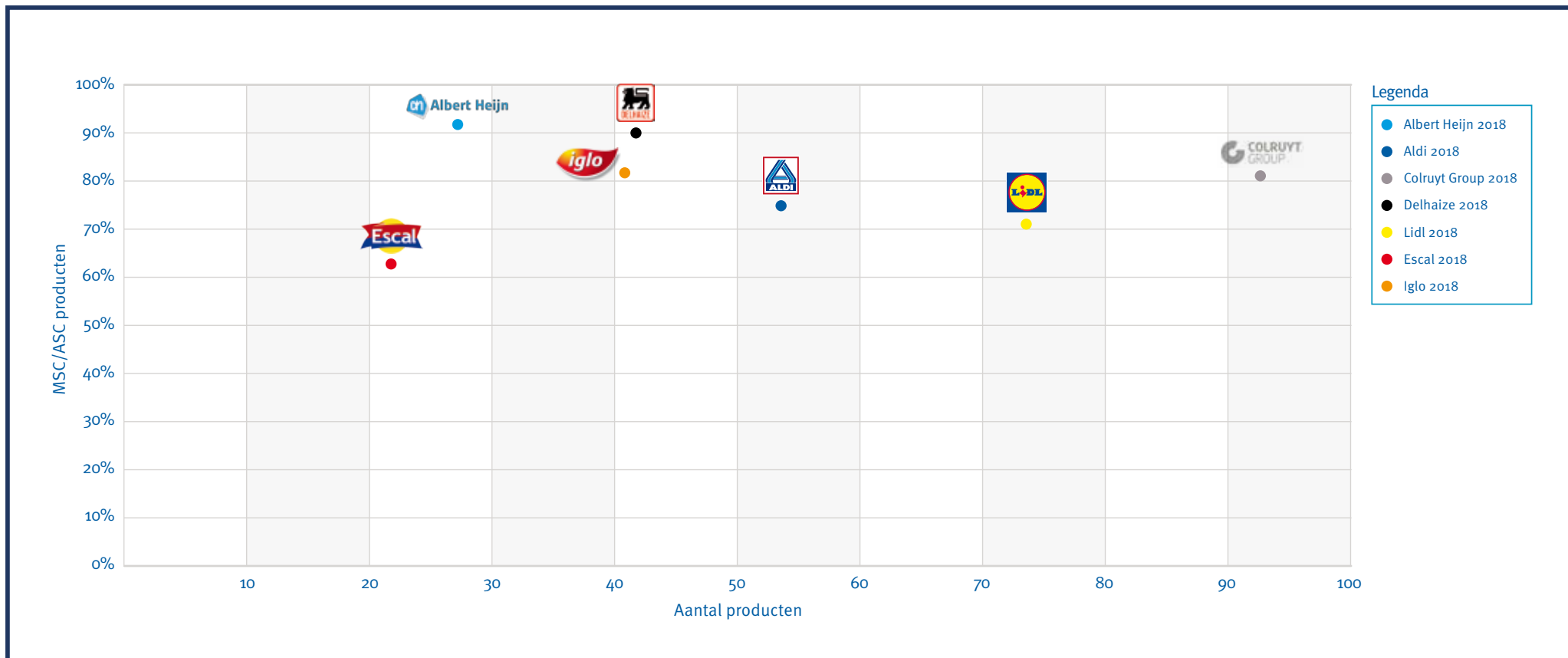


Figuur 5b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het diepvriesassortiment (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het diepvriesassortiment (y-as).

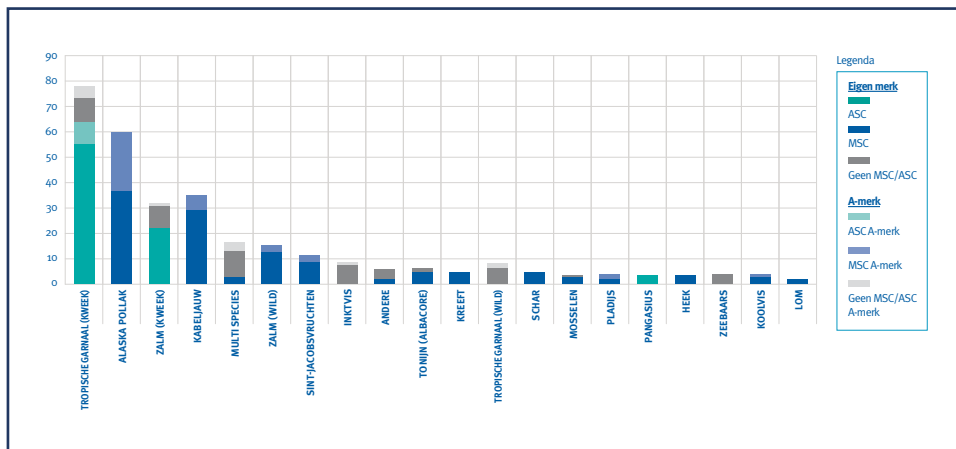
²Carrefour leverde geen cijfers aan



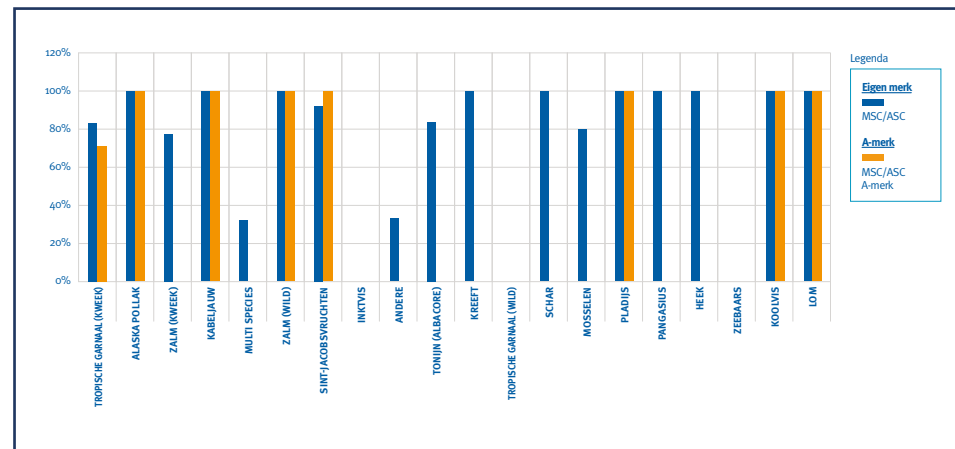
Figuur 5a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het diepvriesassortiment (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het diepvriesassortiment (y-as);



Figuur 5b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het diepvriesassortiment (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het diepvriesassortiment (y-as).

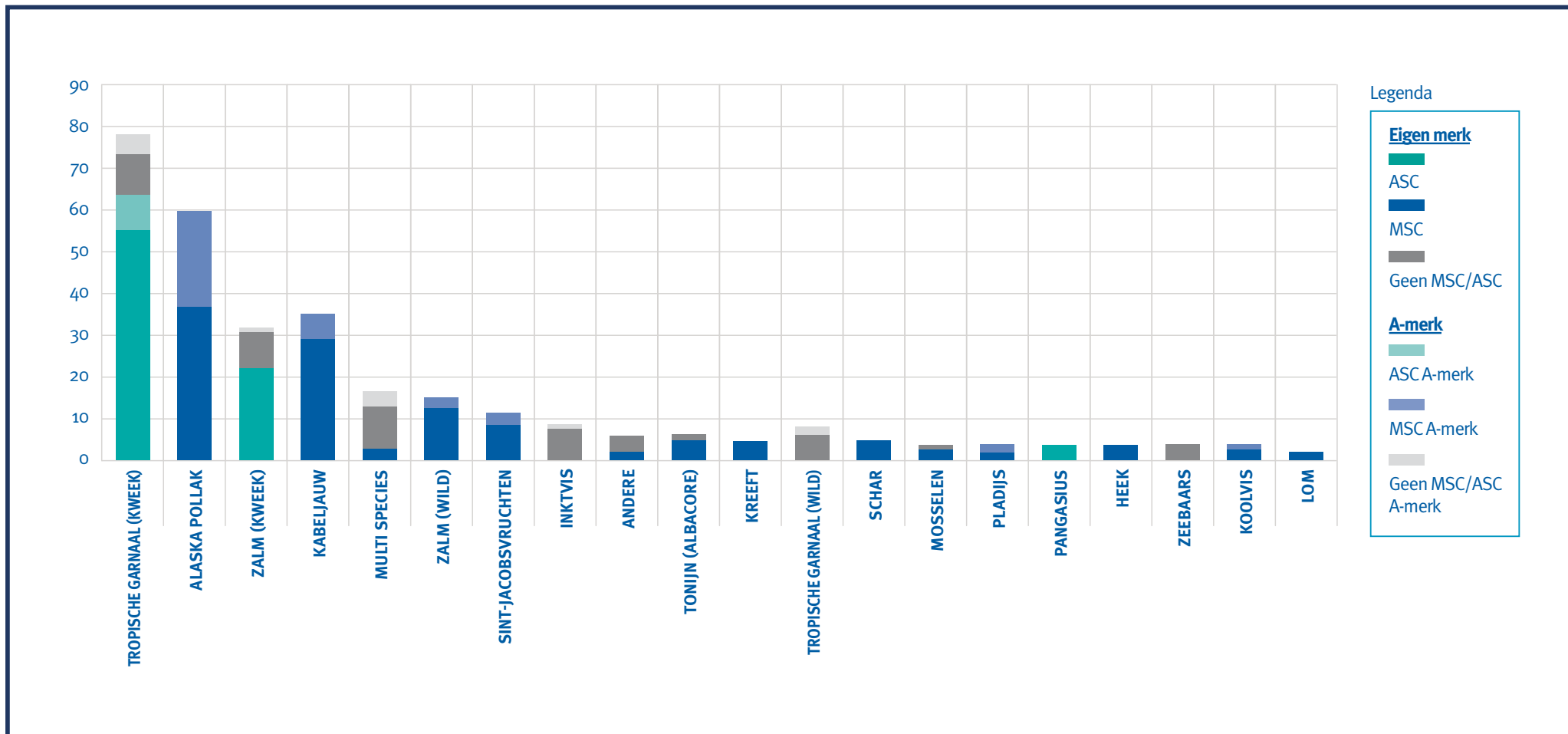


Figuur 6a : Certificatiegraad voor top 20 soorten uit het eigen merk en A-merk diepvriesassortiment : aantal gecertificeerde producten.

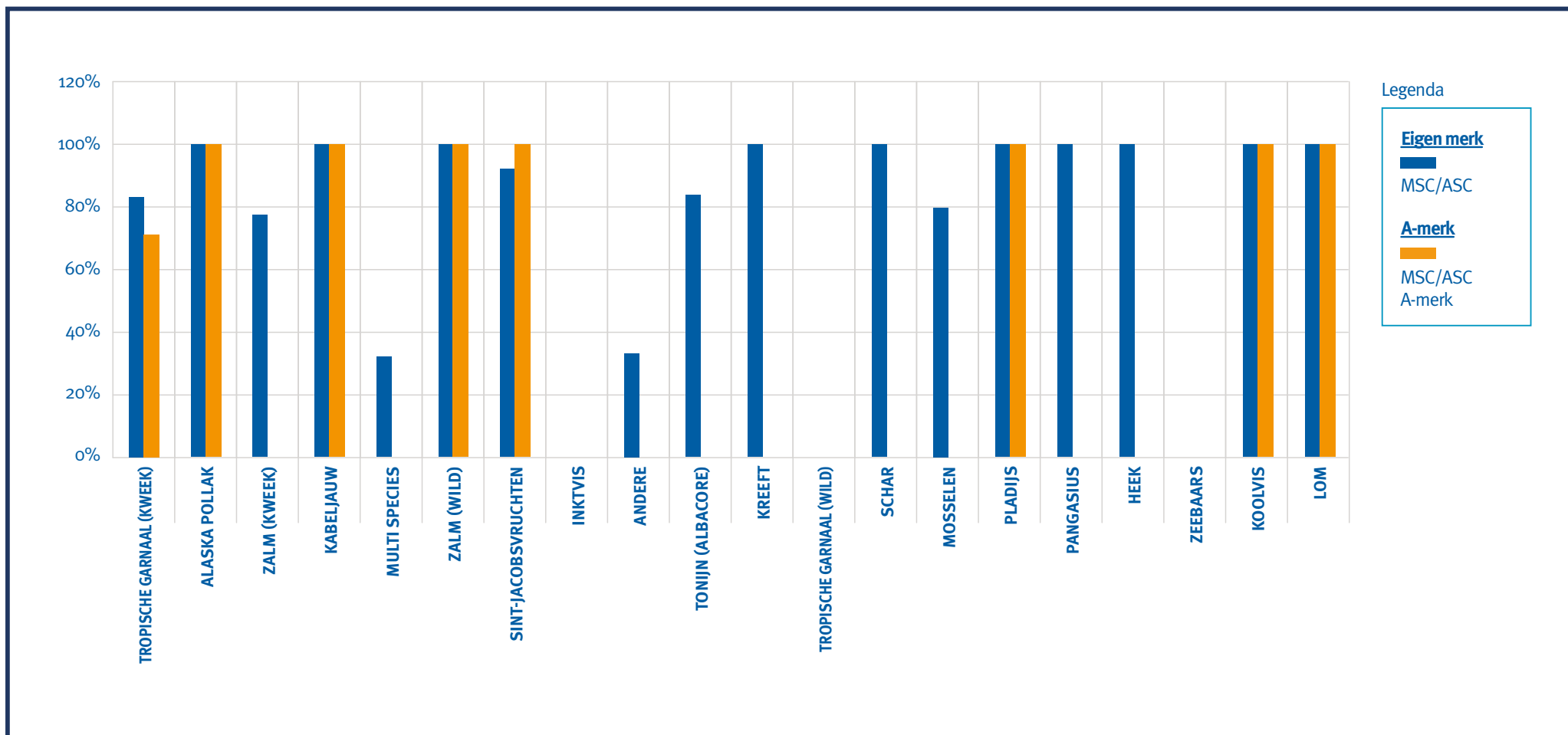


Figuur 6b : Certificatiegraad voor top 20 soorten uit het eigen merk en A-merk diepvriesassortiment : aandeel gecertificeerd.





Figuur 6a : Certificatiegraad voor top 20 soorten uit het eigen merk en A-merk diepvriesassortiment : aantal gecertificeerde producten.



Figuur 6b : Certificatiegraad voor top 20 soorten uit het eigen merk en A-merk diepvriesassortiment : aandeel gecertificeerd.

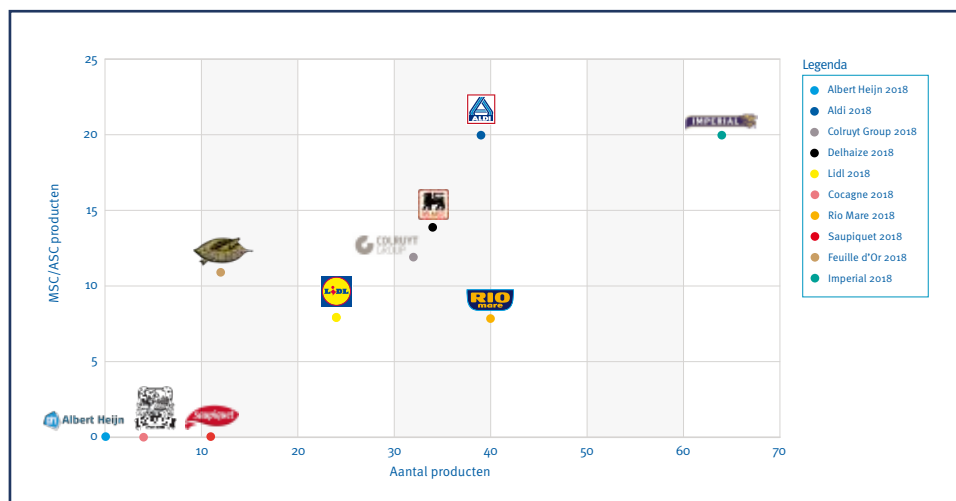
Conserven

De categorie conserven bestond in 2018 uit 129 producten³ onder de eigen merken van de Belgische supermarkten, waarvan 54 MSC- of ASC-gecertificeerd (41,9%). Onder A-merken werden 131 producten aangeboden, waarvan 39 producten (28,4%) MSC-gecertificeerd. In deze productcategorie worden voornamelijk

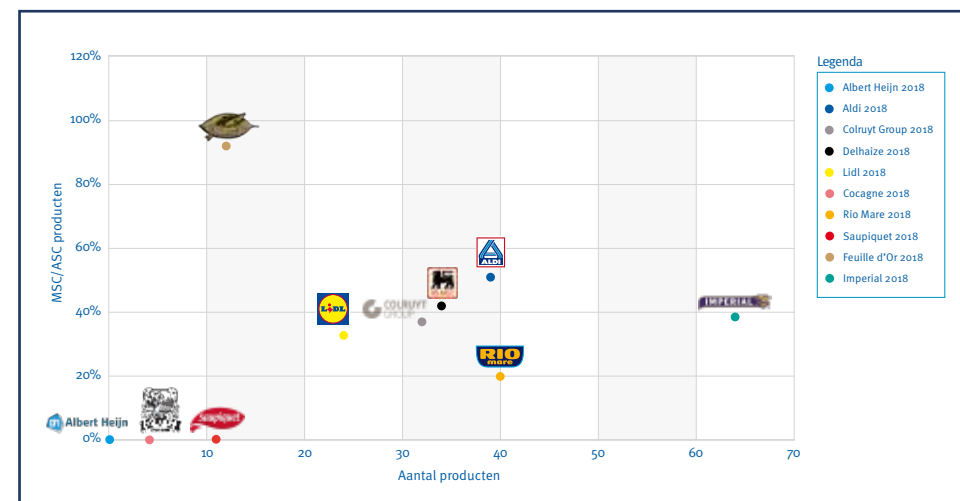
wild gevangen vissoorten aangeboden. Het aanbod aan gekweekte vis, bestond in 2018 uit één ongecertificeerd zalm product en één ongecertificeerd mosselproduct.

Opvallend in deze categorie is dat eigen merken van de supermarkten minder producten in verkoop hebben dan A-merken (Figuur 7a). Albert Heijn verkoopt zelfs geen enkel conservenproduct onder eigen merk. Vooral Rio Mare en Imperial vallen op door het (grote) aantal producten op de Belgische markt. Wat betreft het

aandeel gecertificeerde producten (Figuur 7b) springt vooral Feuille d'Or in het oog met 91,7% gecertificeerde producten. Alle 12 producten van Feuille d'Or op de Belgische markt zijn makreelproducten, slechts eentje droeg in 2018 geen MSC-label.

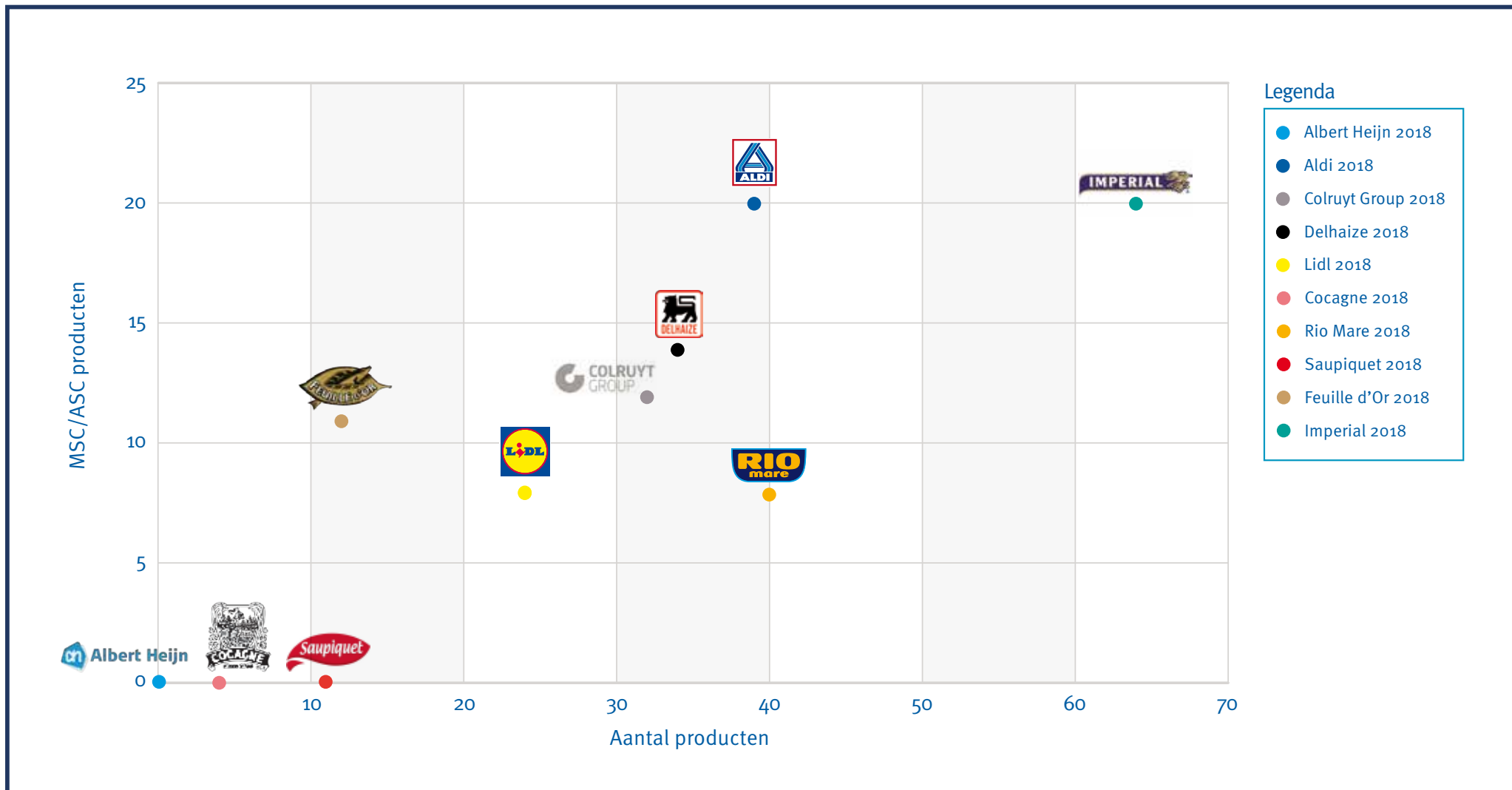


Figuur 7a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het conserven assortiment (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het conserven assortiment (y-as).

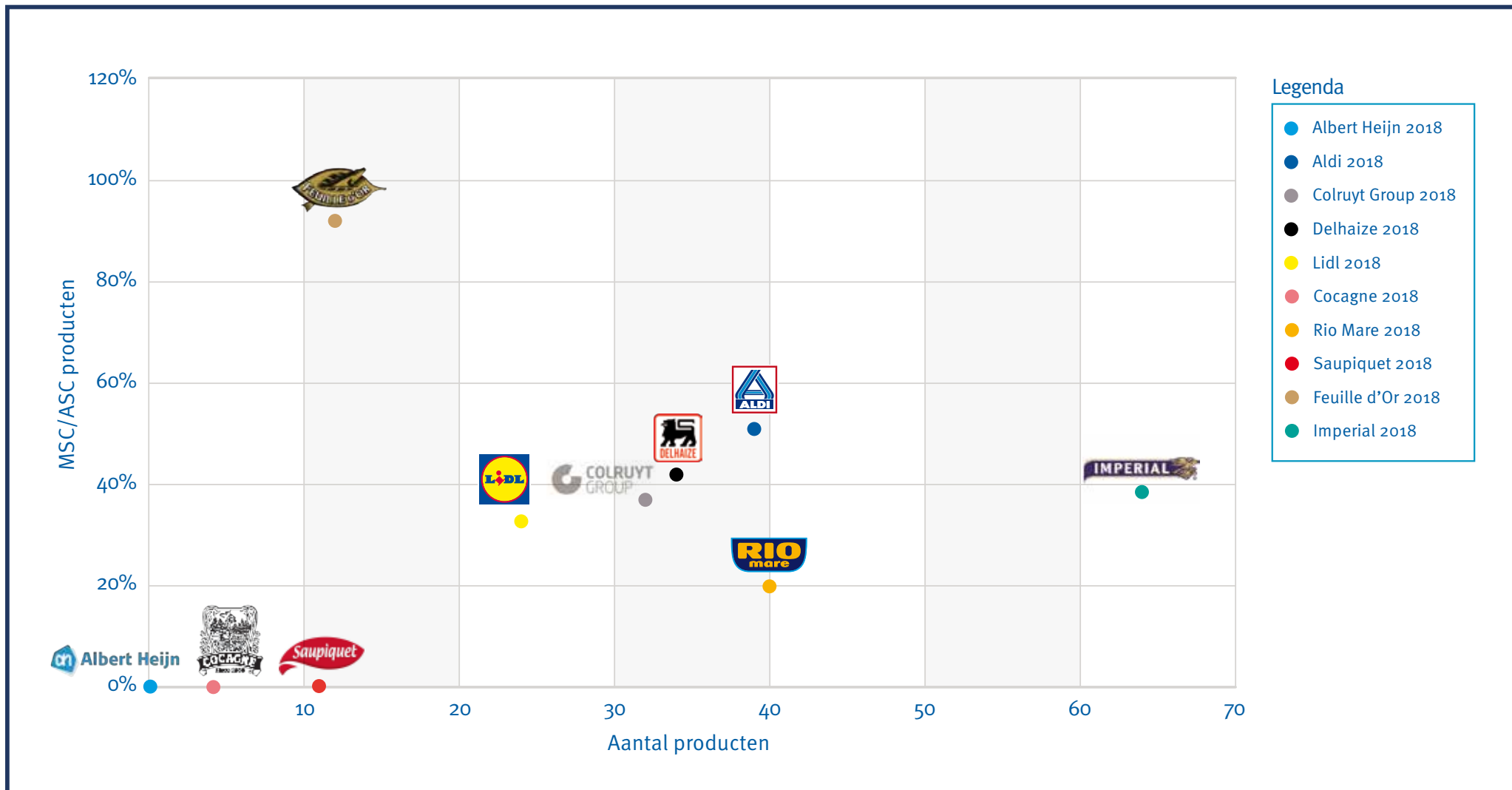


Figuur 7b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het conserven assortiment (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het conserven assortiment (y-as).

³ Carrefour leverde geen cijfers aan



Figuur 7a : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het conserven assortiment (x-as) ten opzichte van het aantal MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het conserven assortiment (y-as);



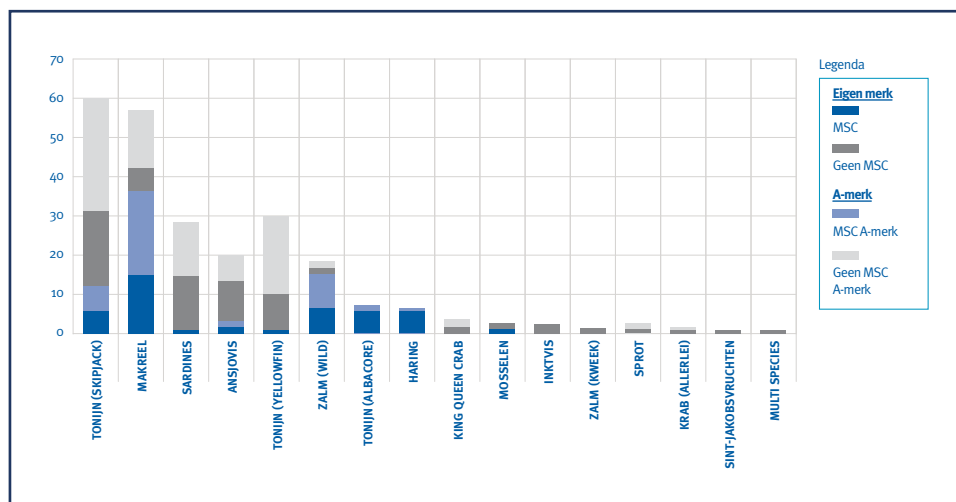
Figuur 7b : Aantal eigen merkproducten per supermarkt en A-merkproducten voor het conserven assortiment (x-as) ten opzichte van het aandeel MSC-/ASC-gecertificeerde eigen merkproducten in het conserven assortiment (y-as).

De conservenafdeling is een categorie waarin over de hele breedte van het aanbod een lage graad aan gecertificeerde producten opviel (doorgaans minder dan 50%). Uit onderstaande Figuur 8a-b blijkt dat er grote verschillen zijn tussen soorten. Zo werd er in 2018 >60% het makreelaanbod, en zelf >75% van het wilde zalm-, haring- en witte tonijn (albacore) aanbod met MSC-keurmerk aangeboden, terwijl voor skipjack tonijn (21,7%), sardines (3,4%), ansjovis (20%), geelvintonijn (3,3%) een zeer kleine proportie van het aanbod

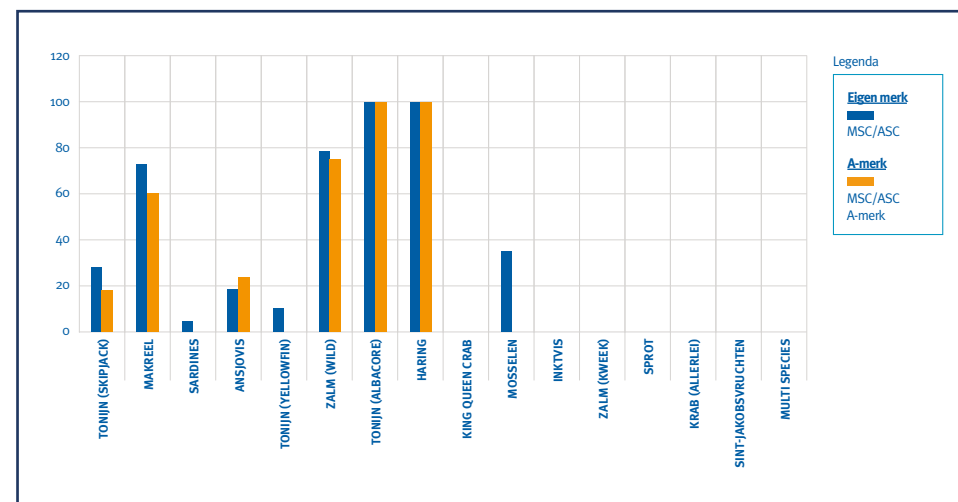
gecertificeerd was. We stellen verder vast dat producten onder eigen merk van de supermarkten vaak een hogere certificeringsgraad vertonen in vergelijking met de A-merkproducten (skipjack tonijn, makreel, sardines, geelvintonijn). Enkel voor ansjovis waren er in 2018 proportioneel meer A-merk producten met MSC-keurmerk te vinden in de Belgische supermarkten.

Een van de redenen is dat het conservenschap vaak soorten bevat met grote duurzaamheidsuitdagingen, maar dat is slechts een deel van het verhaal. Zo is het vangstvolume van MSC gecertificeerde tonijn veel groter dan wat er werkelijk wordt verkocht als MSC product (kijk bv. naar het aandeel gecertificeerde skipjack - en mindere mate yellowfin - tonijn). Klaarblijkelijk maken partijen in de keten keuzes om deze vis niet als MSC herkenbaar aan de man te brengen (zie verdieping “Blik op tonijn”). Het articuleren van de

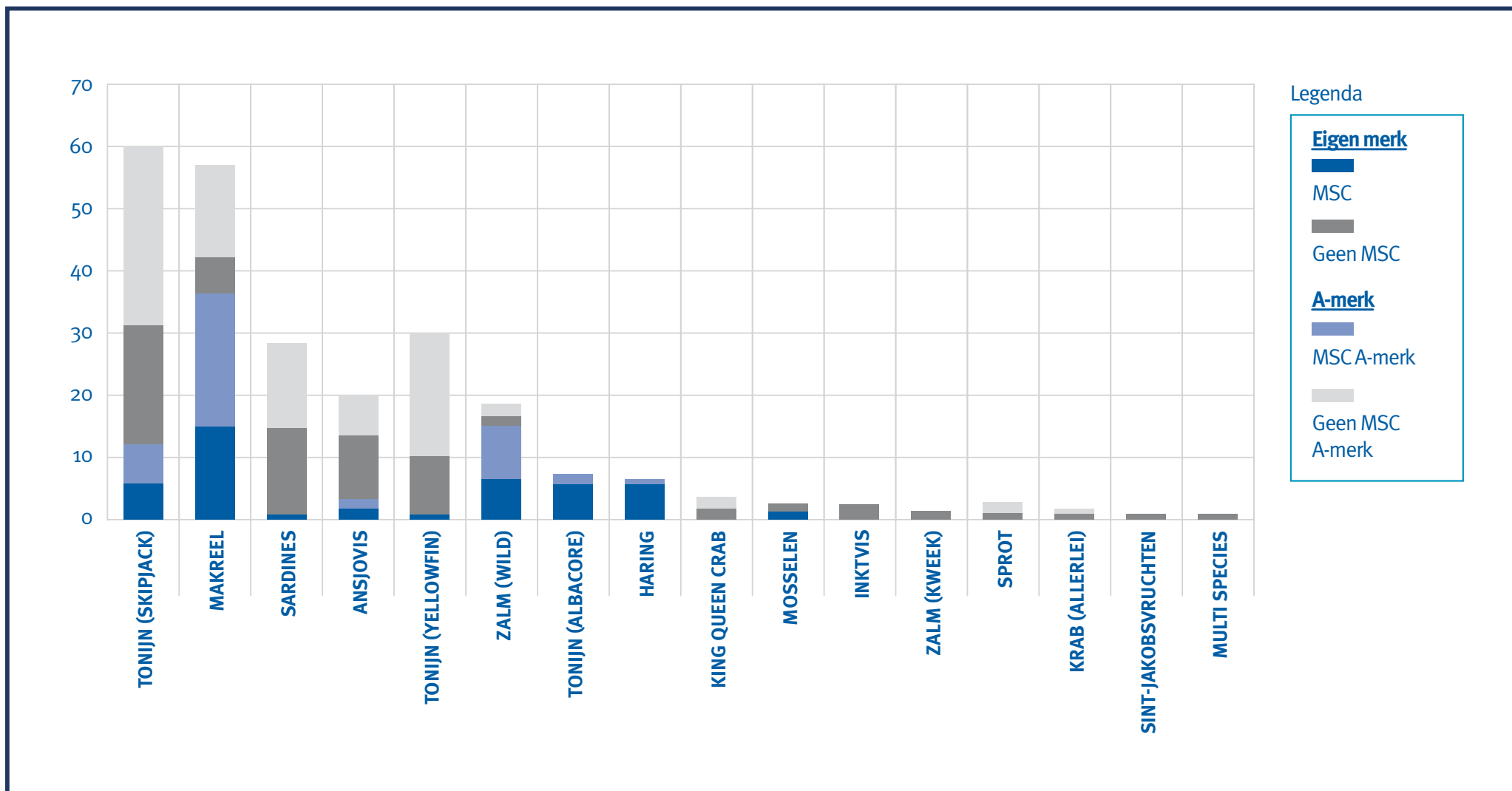
vraag door de consumenten en door de aanbieder van de vis speelt daarin een doorslaggevende rol. Afgaand op de soorten die in het conservenassortiment de grootste consumptievolumes halen, springt tonijn er ver bovenuit met >6000 ton (zie sectie “Visconsumptie in België”). De grootste noodzaak aan een transitie naar meer verduurzaming ligt dan ook bij tonijnproducten. Ook voor sardines en ansjovis is de urgentie hoog, gezien het erg lage percentage aan MSC-gecertificeerde producten.



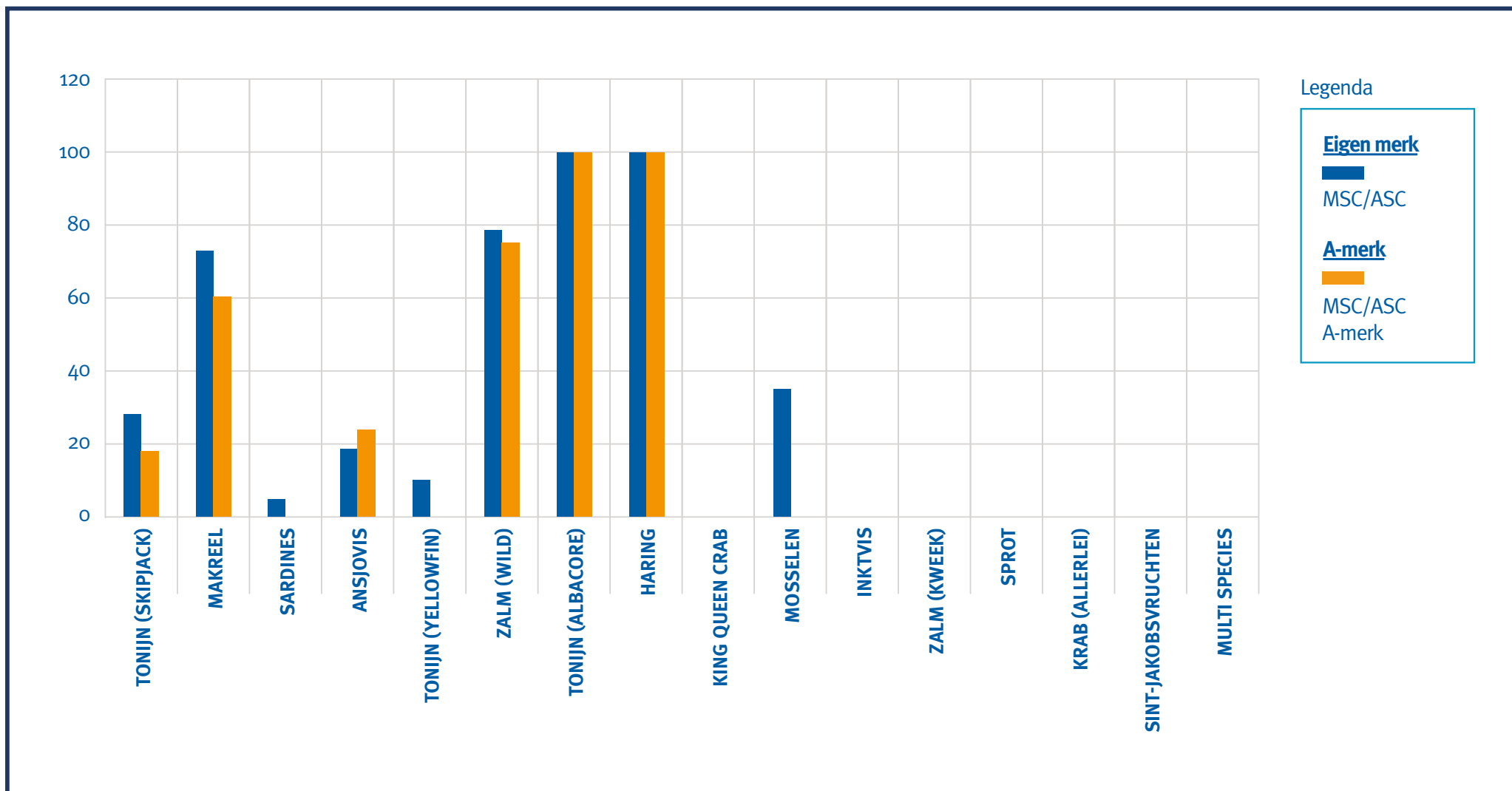
Figuur 8a : Certificatiegraad voor eigen merk en A-merk conservenassortiment : aantal gecertificeerde producten



Figuur 8b : Certificatiegraad voor eigen merk en A-merk conservenassortiment : aandeel gecertificeerd



Figuur 8a : Certificatiegraad voor eigen merk en A-merk conservenassortiment : aantal gecertificeerde producten



Figuur 8b : Certificatiegraad voor eigen merk en A-merk conservenassortiment : aandeel gecertificeerd

Blik op Tonijn

Momenteel komt maar 22% van de mondiale tonijnvangst uit MSC-gecertificeerde vangsten. Dat geeft aan dat er een belangrijke rol is weggelegd voor visserij verbeterprojecten die op weg zijn naar MSC certificatie (Fishery Improvement Projects ofwel FIPs), en niet alleen voor tonijn. MSC is voorstander van geloofwaardige FIPs, voor zover die voldoende voortgang maken in het verbeteren van de visserij (volgens www.fisheryprogress.org, die de voortgang en prestaties van FIPs over de hele wereld bijhoudt). Omdat deze veranderingen ingrijpend zijn, gaat er veel tijd, kosten en volume naartoe. De positieve impact op de oceaan - indien een dergelijk project uiteindelijk succesvol blijkt - is navenant groot. FIPs zijn de enige manier om op de lange termijn de mondiale tonijnvisserij te verduurzamen en dat is wat MSC ambieert.

Er is echter een groot verschil tussen tonijn uit FIPs en MSC-gecertificeerde tonijn. Tonijn uit FIPs krijgt nog niet het duurzaamheidslabel (dat is immers het doel na afloop van de FIP, die vaak jaren duurt). Er moeten vaak nog veel verbeteringen plaatsvinden, voordat een duurzaam niveau is bereikt en er is geen garantie dat dit uiteindelijk gebeurt. Ook zijn er geen onafhankelijke verificaties die waterdichte ketens garanderen om het product tot een visserij te herleiden. Een FIP is met andere woorden een proces, en verwijst niet naar de duurzaamheid van de visserij of van visproducten.

Van belang is daarom dat die 22% van de mondiale tonijnvangst meer volume vertegenwoordigt dan nu met MSC-keurmerk in de schappen ligt. De redenen waarom deze gecertificeerde vangst vooralsnog niet met MSC-keurmerk op de markt komen zijn: de hogere kosten van het bronmateriaal (premies op MSC-gecertificeerde tonijn), de verwevenheid van de activiteiten van visvangst en inblikken in economisch gunstige regio's

(bijvoorbeeld in relatie tot EU import tarieven), en tot slot de lange en onzekere toeleveringsketens. Het is aan de keten (inclusief MSC) om zowel in verduurzaming en verbetertrajecten als in MSC-certificering te blijven investeren. Het is aan de consument om producten met keurmerk te kiezen, om de visserijen die daadwerkelijk 'geslaagd zijn' voor de duurzaamheidstest te belonen en zij die aan verduurzaming werken te blijven stimuleren.

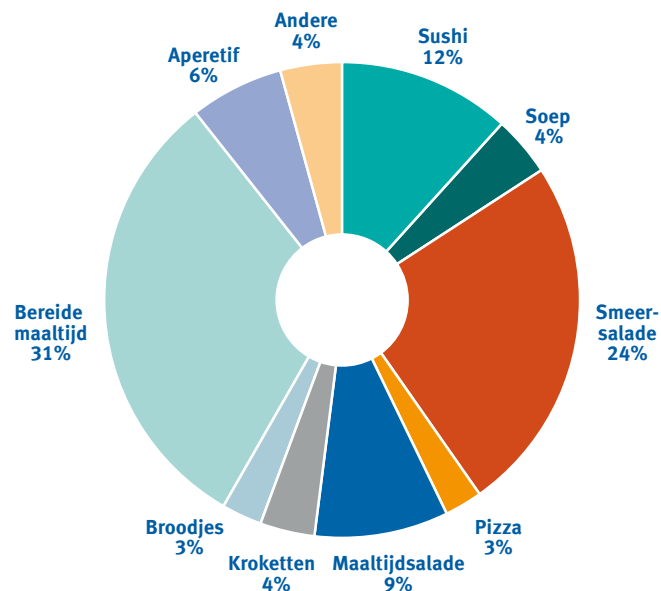
Gedurende de maand mei voerde MSC daarom een thema-maand rond tonijn (<https://www.msc.org/be/blik-op-tonijn>), die dieper inging op de kennis en percepties van consumenten rond duurzaamheid en tonijn. Uit onderzoek dat door iVox uitvoerde in opdracht van MSC blijkt dat een kwart van de consumenten tonijn links laat liggen, omdat ze denken dat alle tonijn met uitsterven bedreigd is. Maar hun gedrag is niet altijd consequent : 63% van de consumenten vindt dat enkel nog vis uit duurzame bronnen mogen eten, maar toch kiest 47% van de Belgen voor de tonijn die in promotie staat (duurzaam of niet). Wat vooral opvalt is dat Belgen zich vooral verloren voelen in hoe ze duurzame tonijn kunnen herkennen. 60% geeft aan dat ze het simpelweg te moeilijk vinden om te bepalen of de tonijn van duurzame oorsprong is. En dat is niet verbazend. De combinatie van de tonijnsoort (bv. skipjack of geelvin), het bestand, de vangstmethode (bv. lijngevangen of met ringzegens), de vangstregio (bijvoorbeeld Stille Oceaan versus Indische Oceaan) en het beheer bepalen samen de duurzaamheid. Informatie die niet altijd op de verpakking beschikbaar is. Keurmerken zoals MSC hebben net als doel om deze complexe combinatie van factoren te omvatten, en bieden daarmee zowel de makkelijkste als meest betrouwbare duurzaamheidsgarantie. Uit het onderzoek van iVox blijkt dat 6 op 10 Belgen die het MSC-keurmerk kennen er bewust naar zoekt, en dat 8 op 10 het keurmerk vertrouwt.



Bereide maaltijden

De categorie bereide maaltijden en convenience omvat producten zoals smeersalades, sushi, maaltijdsalades, soepen, bereide maaltijden (bv. quiches, pasta met vis, ...) en pizza (zie Figuur 9). In deze categorie gaat het dus niet om zuivere visproducten, maar vis speelt wel een centrale rol in het product. Deze editie van het rapport maakt een eerste status op van dit sterk groeiende marktsegment.

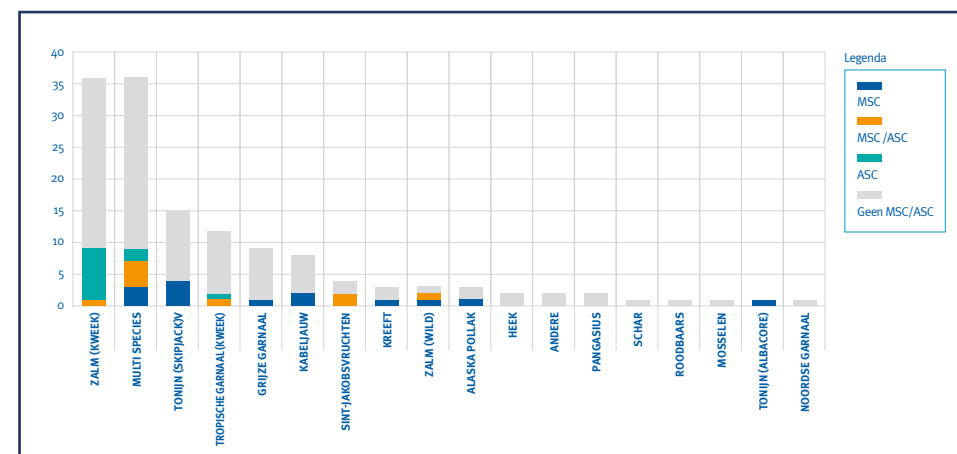
In 2017 kende de categorie verse bereidingen met vis een groei van 12% in volume, terwijl de totale visconsumptie kromp (GfK voor VLAM, 2018). Uit consumptiecijfers blijkt eveneens dat in deze categorie belangrijke volumes aan vis te vinden zijn. Zo nemen vissalades met een volume van ruim 6.500 ton al snel bijna 8% van de totale visaankoop in supermarkten voor zich (GfK, 2018).



Figuur 9a: Detailomschrijving van de categorie bereide maaltijden en convenience : Aandeel subcategorieën in onder bereide maaltijd en convenience

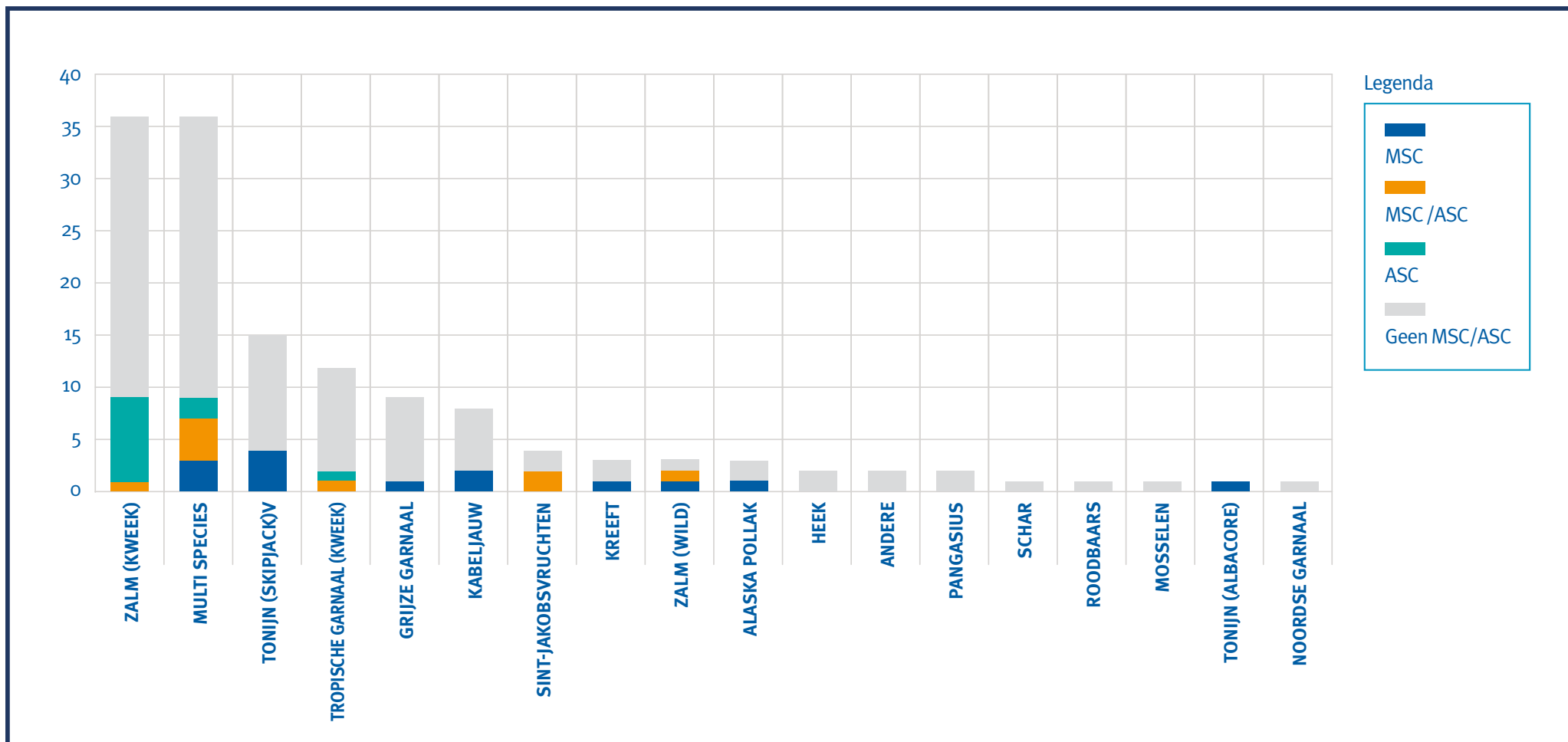
Deze categorie omvat een beperkt aantal soorten zoals tonijn, kabeljauw, witvis (voor surimi), zalm of (tropische) garnalen. De aanzienlijke volumes, samen met de sterke focus op dat beperkt aantal soorten, maakt dat een transitie naar meer MSC/ASC-gecertificeerde grondstof voor deze producten tot een wezenlijk positieve impact in de oceaan en in kwekerijen kan leiden.

De deelnemende Belgische supermarkten boden in deze categorie over een totaal van 236 producten⁴ 65 MSC- of ASC-gecertificeerde producten aan onder de eigen merken (27,5%). Deze eerste analyse biedt een relevant inzicht in de marktontwikkeling en welke supermarkten de keurmerken al gebruiken (ie. Albert Heijn, Aldi, Lidl en in mindere mate Delhaize) (Bijlage 4). Toekomstige edities van deze analyse zullen nader op deze productgroep ingaan.



Figuur 9b : Aantal gecertificeerde producten per soort onder bereide maaltijden en convenience

⁴ Carrefour en Colruyt Group leverden geen cijfers aan



Figuur 9b : Aantal gecertificeerde producten per soort onder bereide maaltijden en convenience

Evolutie ten opzichte van 2017

Totale assortiment

In vergelijking met de analyse voor 2017 (<https://www.msc.org/be/retailranking>), waar enkel naar wilde vis onder de eigen merkproducten van supermarkten werd gekeken, zien we een positieve ontwikkeling. Het totaal aandeel MSC-gecertificeerde eigen merkproducten van de deelnemende supermarkten bedroeg toen 47,2% (op een totaal van 724 producten). Indien we met de cijfers van 2018 diezelfde analyse maken, zien we over een totaal van 761 wilde visproducten onder eigen merk een aandeel van 54,3% MSC-gecertificeerde producten (zie Bijlage 5). We stellen vast dat ten opzichte van 2017 het totale wilde visassortiment lichtjes groeide, en dat het aandeel MSC-gecertificeerde vis onder eigen merk toenam met 7,1%.

Verse vis

In vergelijking met de analyse voor 2017, waarin alleen is gekeken naar wildgevangen, voorverpakte vis onder de eigen merkproducten van supermarkten (toen 183 MSC-gecertificeerde producten, of 43,0% van het aanbod), komen we in 2018 voor 461 producten uit bij 217 MSC-gecertificeerde producten, of een aandeel van 47,1%. Dat wil zeggen dat het aantal gecertificeerde producten toenam met 18,6%, terwijl het aandeel ten opzichte van het totale aanbod groeide met 4,1%.

Diepvriesvis

In vergelijking met de analyse voor wilde diepvriesvisproducten onder eigen merk bij supermarkten in 2017 (130 MSC-gecertificeerde producten op een totaal van 162 diepvriesproducten) steeg het aantal wilde diepvriesproducten onder eigen merk in 2018 licht (175 producten). Het aantal MSC-gecertificeerde diepvriesproducten onder eigen merk steeg met 9,2% (140 MSC-gecertificeerde producten), het aandeel op het totale diepvriesassortiment onder eigen merk bleef nagenoeg op hetzelfde niveau (80,2% in 2017, 81,1% in 2018).

Conserven

In vergelijking met de analyse voor wilde vis vorig jaar daalde het aantal wilde conservenproducten onder eigen merk van de supermarkten licht van 136 naar 125. Het aantal MSC-gecertificeerde producten steeg echter gevoelig van 29 naar 54 producten (groei van 86,2%), of een groei in het aandeel MSC-gecertificeerde producten op het totale assortiment van 21,3% in 2017 naar 43,2% dit jaar.



³Dit totaal is berekend zonder de cijfers voor Carrefour, aangezien Carrefour geen totaal aantal producten aanleverde voor 2017. Voor 2018 waren enkel de cijfers voor verse visproducten beschikbaar.

Conclusies voor 2018

Als **algemene conclusie** voor kalenderjaar 2018 (wilde én kweekvis, eigen merken én A-merken) stellen we vast dat **37,2% van het totale assortiment** van de producten in 2018 aanboden met MSC- of ASC-keurmerk. Dat betekent dat de Belgische vraag naar deze producten al in aanzienlijke mate bijdraagt aan gezondere oceanen, rivieren en meren, maar ook dat er nog een duidelijke marge voor groei is wat betreft vis-, schaal- en schelpdieren met MSC- of ASC-keurmerk.

Globaal stellen we vast dat er ten opzichte van 2017 in alle beschouwde productcategorieën **vooruitgang** zit (enkel wilde vis en MSC producten). In 2018 telden we meer verse MSC-gecertificeerde visproducten (+18,6%) en diepvriesvisproducten (+9,2%) onder eigen merk. Maar de meest spectaculaire vooruitgang tekenden we op in de conservenproducten (+86,2%).

Er zijn duidelijke verschillen tussen de deelnemende **supermarkten**, waarbij aan de ene kant sommige supermarkten zeer hoge aandelen MSC/ASC gecertificeerd halen (van wel 80% tot 90%) bij een minder breed assortiment, terwijl andere supermarkten met een breder assortiment lagere aandelen halen (van de orde 10-20%).

Ook zijn er duidelijke verschillen tussen **productcategorieën**. Zo stellen we vast dat >80% van de diepvriesproducten met keurmerk in de rekken lag. In conserven (41,9% MSC/ASC-gecertificeerd) en verse vis (29,7% MSC/ASC-gecertificeerd) is er duidelijk meer marge voor groei. Hier is dus nog veel positieve impact in de oceaan of in kwekerijen te realiseren door om te schakelen naar duurzame gecertificeerde (MSC) of verantwoord gekweekte (ASC) vis.

Opvallend is de grote invloed van het **verse visassortiment**, op de globale resultaten van deze analyse. Het aantal verse visproducten is zeer groot (66% van het totaal aantal producten in de analyse) en divers, vooral bij Delhaize en Carrefour. Dit verklaart ook ten dele waarom deze twee supermarkten in 2018 duidelijk een lager aandeel MSC/ASC-gecertificeerde vis aanboden dan de overige deelnemende supermarkten. Deze supermarkten hebben een grotere opgave om hun bredere assortiment gecertificeerd te krijgen. Enerzijds kunnen er knelpunten zijn in gecertificeerde aanbod voor bepaalde soorten, anderzijds is het garanderen van traceerbaarheid via certificering complexer.

In het **diepvriesvak** zijn de verschillen veel kleiner en halen alle deelnemende supermarkten minimaal 80% gecertificeerd aandeel. Ook A-merken in diepvries vertonen een zeer hoge certificeringsgraad (gemiddeld >76%).

Bij de **conserven** zien we over het totale aanbod een certificeringsgraad van 41,9%, of een groei van 21,9% par rapport à 2017. Deze sterke stijging ten opzichte van vorige editie is opmerkelijk, en verdient dan ook de nodige aandacht. Alle deelnemende supermarkten met producten onder eigen merk maakten het afgelopen jaar sterke vooruitgang, waarbij nieuwe producten met tonijn, makreel en sardines met MSC-keurmerk op de Belgische markt verschenen. We stellen algemeen gezien vast dat de certificeringsgraad bij A-merken gevoelig lager ligt dan onder de eigen merkproducten van de supermarkten. Eigen merkproducten nemen met name het voortouw bij sardines (24,1% tov. 0% bij A-merken), geelvintonijn (20% tov. 0% bij A-merken) en skipjacktonijn (28,3% tov. 17,6%).



Blik op de toekomst

Afgaande op de vissoorten die de gemiddelde Belg het vaakst consumeert en die vaak in de producten in de supermarkt te vinden zijn, valt er nog veel winst te boeken. Dit geldt in het versassortiment (de categorie die de grootste consumptievolumes bevat) voor soorten zoals zalm (gekweekt), kabeljauw, mosselen, tropische garnalen (gekweekt), kreeft, oester, grijze garnaal, of forel. Voor deze soorten is MSC/ASC-gecertificeerde vis doorgaans ruim beschikbaar. Het is net op deze soorten, die de Belg in de grootste volumes consumeert, dat de grootste positieve impact op het milieu schuilt. Zoals ook is gebleken uit de eerste vaststelling in de categorie bereide maaltijden en convenience, is op korte termijn ruimte voor groei voor MSC/ASC-gecertificeerde producten op de Belgische markt, met daarmee samenhangende winst voor onze oceanen, rivieren en meren.

Voor het diepvriesassortiment blijkt uit bovenstaande resultaten dat het gebrek aan beschikbare gecertificeerde visserijen voor bepaalde soorten een hinderpaal vormt. Dat geldt in mindere mate ook voor de conservenproducten. Hier is nood aan een engagementen op lange termijn (op basis van visserij-/aquacultuur verbeterprojecten (zie ook onder “Blik op tonijn”). Daarbij is een duidelijk en transparant aankoopbeleid bij commerciële partijen nodig dat onderscheid maakt tussen reeds gecertificeerde visserijen en kwekerijen (die markterkenning verdienen), en visserijen en kwekerijen waarmee projecten worden opgezet om concrete verduurzaming te realiseren zodat ook deze visserijen en kwekerijen zich op termijn kunnen meten aan de MSC/ASC standaard. Het is belangrijk dat de Belgische consument kiest voor MSC/ASC gecertificeerde producten om deze verduurzaming verder aan te drijven.



Ambities rond duurzame gecertificeerde vis

We vroegen commerciële partners om vrijblijvend een bijdrage te leveren aan dit rapport.

Escal

Escal is een familiebedrijf dat zich al jaren inzet voor duurzame zeevruchten, geproduceerd volgens milieuvriendelijke vangstmethoden die de rijkdommen van de zee beschermen. De ASC- en MSC-keurmerken zijn een fundamenteel onderdeel van onze inkooppolitiek, naast de keuze van de beste herkomstgebieden, een zo natuurlijk mogelijke presentatie zonder behandeling. Daarenboven vindt de bereiding van onze producten plaats in onze eigen productie-eenheid in Straatsburg, Frankrijk. Onze gepelde en gekookte ASC garnalen uit Ecuador zijn daarvan een uitstekend voorbeeld, evenals ons assortiment premium en MSC gecertificeerde visfilets (kabeljauw, tonijn, schelvis) dat in de loop van 2019 op de Belgische markt zal verschijnen. Wij voorzien, op termijn, op de Belgische markt en op onze andere afzetmarkten een assortiment gamalen, zeevruchtcocktails, visfilets, pijlinktvis en weekdieren aan te bieden dat 100% ASC, MSC of bio gecertificeerd is. Omdat wij ervan overtuigd zijn dat er voor de efficiënte bescherming van de oceanen een mentaliteitsverandering en een wijziging van het koopgedrag

bij de consument nodig is, dragen wij ook actief bij tot de bewustmaking van het publiek. Dit doen wij via onze verpakkingen, op onze website of tijdens gezamenlijke acties.

Lidl

Lidl wil haar assortiment vis stevig verduurzamen. We zetten in 2016 al een eerste stap door uitsluitend nog verse vis te verkopen waarvan via onafhankelijke certificaten is bewezen dat hij duurzaam gevangen is. Anders dan in dit rapport, waar ook gepaneerde vis en gerookte vis onder de noemer 'verse vis' valt, beschouwen we bij Lidl alle onbewerkte vis als verse vis. Sinds september 2018 is alle deze verse vis én alle onbewerkte diepvriesvis bij Lidl duurzaam gevangen of verantwoord gekweekt. Het gaat dan concreet over de verse zalm, ingevroren kabeljauwfilet, pangasiusfilet, koolvis, etc. Ook onze verse mosselen zijn duurzaam. Verder namen we in 2018 onze, niet duurzame wilde scampi, uit ons assortiment en werden al onze grijze garnalen duurzaam. Tegen eind 2020 streven we ernaar om ons volledige visassortiment duurzaam te certificeren, waaronder ook fijne viswaren en visconserven.

CBG

2018 was bij CBG het jaar van de afslag richting duurzamer. Niet alleen qua vis, maar in de gehele mindset. 2019 is het jaar waarin de eerste resultaten hiervan zichtbaar zijn. Cocagne lanceerde in april 2019 twee MSC referenties, namelijk Sardines en Tonijn, beiden MSC met BIO extra virgin olijfolie. Een sprong van 0% naar 29% MSC – aandeel. Aangezien de rest van het Cocagne gamma als speerpunt Verse Portugese Sardines heeft, kunnen de andere referenties (nog) niet omgeschakeld worden richting MSC. CBG en onze Portugese partners blijven zich actief inzetten voor de hercertificering van de Portugese Sardines. Op vlak van Private Label hebben we, samen met onze klanten voluit de kaart van de duurzame visvangst getrokken. Door actief MSC en ASC gecertificeerde vis aan te bieden, realiseerden we al 10 nieuwe MSC en ASC gecertificeerde producten in 2019. En met trots kunnen we bevestigen dat vanaf heden wij MSC gecertificeerde makreel vanuit Chili kunnen aanbieden, een exclusiviteit voor de Benelux. Ook op vlak van verpakkingen, arbeidsomstandigheden, logistiek en overhead zijn er al heel wat

realisaties gebeurd, en zijn de plannen getekend voor de komende jaren. Met veel vertrouwen zien we dan ook een duurzame toekomst tegemoet!

Aldi

Al sinds 2011 volgt ALDI strenge regels om vis en zeevruchten aan te kopen. Het inkoopbeleid van ALDI vertrekt van duurzame vereisten voor onze leveranciers. In samenwerking met onze leveranciers gaan we voor 100% duurzaam gevangen of gekweekte verse vis en diepvriesvis. Daarbij aanvaarden we het blauwe MSC-label voor wildvangst en het groene ASC-keurmerk of het Bio-label voor aquacultuur. Ook voor conserven en verwerkte producten kiezen we steeds meer voor deze keurmerken. Op onze verpakkingen vind je bovendien ook de gedetailleerde herkomstinformatie van de vis terug. Zo zie je in één oogopslag over welke vis het gaat, waar hij vandaan komt en wanneer en hoe hij gevangen of gekweekt werd. Als het kan vermelden we zelfs de naam van de vissersboot en in welke haven die aan wal kwam.

Bijlagen



Bijlage 1 : Aankoopbeleid vis- en zeevruchten bij deelnemende supermarkten

Albert Heijn : <https://www.ah.nl/over-ah/meer-doen/dierenwelzijn/vis>

Aldi : <https://www.aldi.be/nl/Verantwoordelijkheid/toeleveringsketen-food/duurzame-vis-en-zeevruchten.html>

Carrefour : <https://actforfood.carrefour.eu/nl/Onze-acties/Actie-10>

Colruyt Group : <https://colruytgroup.com/wps/portal/cg/nl/home/verhalen/fishing-products>

Delhaize : <https://www.delhaize.be/nl-be/inspiration/delhaize-chooses-durable-fishing>

Lidl : <https://www.lidl.be/nl/vis.html>

Bijlage 2 : Tabel met totalen en percentages voor eigen merkproducten per supermarkt en per categorie

Supermarkt	Totaal			Verstogen			Vers			Diepvries			Conserven		
	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%
Albert Heijn	90	86	95,6%	nvt	nvt	nvt	63	61	96,8%	27	25	92,6%	0	0	0,0%
Aldi	127	86	67,7%	nvt	nvt	nvt	34	25	73,5%	54	41	75,9%	39	20	51,3%
Carrefour*	899	140	15,6%	319	41	12,9%	580	99	17,1%	-	-	-	-	-	-
Colruyt Group	298	234	78,5%	nvt	nvt	nvt	173	146	84,4%	93	76	81,7%	32	12	37,5%
Delhaize	444	83	18,7%	33	0	0,0%	335	31	9,3%	42	38	90,5%	34	14	41,2%
Lidl	199	144	72,4%	nvt	nvt	nvt	101	83	82,2%	74	53	71,6%	24	8	33,3%
Totaal	2057	773	37,6%	352	41	11,6%	1286	445	34,6%	290	233	80,3%	129	54	41,9%

Bijlage 3 : Tabel met totalen en percentages per A-merk

Merken	Diepvries			Conserven		
	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%
Iglo	41	34	82,9%			
Escal	22	14	63,6%			
Cocagne				4	0	0,0%
Rio Mare				40	8	20,0%
Saupiquet				11	0	0,0%
Feuille d'Or				12	11	91,7%
Imperial				64	20	38,7%
Totaal	63	48	76,2%	131	39	28,4%

Bijlage 4 : Resultaten voor de categorie bereide maaltijden en convenience

Supermarkt	Bereide maaltijden en convenience		
	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%
Albert Heijn	12	12	100,0%
Aldi	91	35	38,5%
Carrefour	-	-	-
Colruyt Group	-	-	-
Delhaize	92	8	8,7%
Lidl	41	10	24,4%
Totaal	236	65	27,5%

Bijlage 5 : Resultaten voor het wilde visassortiment onder eigen merk, ter vergelijking met resultaten voor kalenderjaar 2017

2018	Totaal			Vers			Diepvries			Conserveren		
	# producten	# MSC gecertificeerd	%	# producten	# MSC gecertificeerd	%	# producten	# MSC gecertificeerd	%	# producten	# MSC/ASC gecertificeerd	%
Colruyt group	203	154	75,9%	115	97	84,3%	56	45	80,4%	32	12	37,5%
LIDL	126	90	71,4%	59	49	83,1%	43	33	76,7%	24	8	33,3%
Carrefour BE	-	-	-	537	86	16,0%	-	-	-	-	-	-
Delhaize	300	63	21,0%	239	26	10,9%	27	23	85,2%	34	14	41,2%
AH BE	47	43	91,5%	30	28	93,3%	17	15	88,2%	0	0	nvt
Aldi BE	85	63	74,1%	18	17	94,4%	32	26	81,3%	35	20	57,1%
Totaal	761	413	54,3%	998	303	30,4%	175	142	81,1%	125	54	43,2%



Aquaculture Stewardship Council (ASC)
HNK, Arthur van Schendelstraat 650, 3511 MJ Utrecht
+31(0)30 239 3114 www.asc-aqua.org

-
Camille Civel - Commercial Marketing
Manager France and Belgium
Email : Camille.Civel@asc-aqua.org



Marine Stewardship Council (MSC)
Regional Office Antwerp
Lange Winkelhaakstraat 26 | Kantoor 33
+32 3 808 28 10 www.msc.org/nl/

-
Wouter Dieleman - Commercial and Fisheries
Manager Belgium
Email : Wouter.Dieleman@msc.org