

## Risicoanalyse Vis

De grondstoffen en producten die bij PLUS in het schap liggen, komen vanuit de hele wereld. De PLUS Ken de Keten-aanpak is erop gericht om te borgen dat in verschillende toeleveringsketens de wet- en regelgeving alsook de gemaakte afspraken over mensenrechten, het milieu en dierenwelzijn nageleefd worden. Op basis van algemeen bekende informatie, zoals bijvoorbeeld te vinden is in de [MVO risicochecker](#), heeft PLUS een aantal ketens aangemerkt als mogelijk hoge risico ketens. Voor deze toeleveringsketens maken wij een risicoanalyse. Deze risicoanalyse is gericht op vis.

De omzet van verkochte producten met het ASC/MSC keurmerk steeg in 2017 met 21 procent ten opzichte van het jaar ervoor. In veel van onze (huismerk)producten wordt vis verwerkt. Wij streven ernaar om risico's in de visketen te minimaliseren en waar mogelijk mitigerende maatregelen te treffen. In deze risicoanalyse beschrijven we de risico's in de keten en de aanpak van PLUS op dit gebied.

### Herkomst van vis

Vis is voor vele mensen wereldwijd een essentiële vorm van voeding en werkgelegenheid. Maar liefst 1 miljard mensen, met name op het zuidelijk halfrond, zijn van vis afhankelijk als belangrijkste bron van eiwitten. Zo'n 200 miljoen mensen werken wereldwijd in de visserij, waarvan iets meer dan de helft op het zuidelijk halfrond.

Nederlanders eten gemiddeld ongeveer zeventig gram vis per week. Nederlanders boven de vijftig eten het meeste vis. Met schaal en schelpdieren meegerekend consumeren ze zo'n 170 gram per week. Het Voedingscentrum raadt mensen aan om tenminste 1x in de week vis te eten.

Bijna 90% van de gevangen vis komt uit zee, de rest wordt gevangen in rivieren en andere binnenwateren. Van alle landen brengt China de meeste zeevis op de markt, zo'n 8-10 miljoen ton meer dan nummer 2, Indonesië, die ruim 6 miljoen ton op de markt bracht in 2016. Veruit de meeste zeevis wordt gevangen in gematigde zeeklimaten en in de Stille Oceaan. Ook de meeste zoetwatervis wordt gevangen in Azië, waar deze met name wordt gebruikt voor eigen consumptie. Een kwart wordt in Afrika met hetzelfde doel gevangen, de rest verspreid over de wereld.

Steeds meer van de wereldwijde visproductie is de laatste jaren afkomstig van aquacultuur: momenteel naar schatting zelfs al de helft. Maar liefst 37 landen produceren meer gekweekte vis dan op zee gevangen wilde vis. Ook hier is China verantwoordelijk voor het grootste deel van de wereldwijde productie, met zo'n 17%. In Afrika is aquacultuur de laatste jaren het meeste toegenomen. De meeste aquacultuurfaciliteiten kweken zoetwatervis, zo'n 35% kweekt zeevis in kustgebieden of op zee.

### Risico's in vis

We erkennen dat er in de vissector sprake is van verhoogde risico's op overbevissing, hetgeen de toekomstige wereldvoedselvoorziening in gevaar brengt, een hoge milieubelasting en in sommige gevallen slechte arbeidsomstandigheden. PLUS beschrijft in dit document de belangrijkste risico's zoals wij die zien in de visketen. Gezien het feit dat het PLUS visassortiment uit vele verschillende soorten vis, schelp- en schaaldieren bestaat met herkomst uit meerdere landen, richten we ons in deze analyse op een breed risico assessment wereldwijd waarbij we daarnaast specifiek ingaan op de Nederlandse situatie. Risicomanagement is een proces dat continu aandacht behoeft omdat omgevingsfactoren en omstandigheden constant wijzigen. Wij blijven ons daarom inzetten om meer inzicht in de ketens te krijgen.

### Overbevissing

Er is sprake van overbevissing wanneer er zóveel vis wordt gevangen dat er onvoldoende volwassen vissen overblijven om de soort in stand te houden en dus dezelfde hoeveelheid vis te kunnen blijven vissen. Als er dan geen corrigerende maatregelen worden genomen en de visserijdruk wordt niet bijgesteld, kan het visbestand in gevaar komen.

Volgens cijfers van de Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO) van de Verenigde Naties werd in 2016 wereldwijd meer dan 30% van de beviste visbestanden overbevist. Bijna 60% wordt maximaal bevist en verdraagt geen verdere toename van de visserijdruk. Onderzoek naar duurzame visbestanden, het monitoren van visserij wereldwijd en het opstellen van maximale visquota dragen bij aan het op peil houden van de visbestanden.

Overbevissing leidt niet alleen tot verlies van mariene flora en fauna, maar heeft ook ernstige gevolgen voor de mens in relatie tot werkgelegenheid en toegang tot voedsel. De groeiende wereldbevolking zal de vraag naar vis in de toekomst alleen nog maar verder vergroten, terwijl de visbestanden van onze oceanen daar niet in kunnen voorzien. Daarom wordt in toenemende mate vis gekweekt in aquacultuur, hoewel een deel van deze kweekvis ook voorzien moet worden van voeding die weer afkomstig is uit de oceanen.

Visstanden fluctueren overigens continu, door natuurlijke factoren als de beschikbaarheid van voeding of de temperatuur van het water. En niet overal gaat het alleen maar slecht met de visstanden. In de Noordzee gaat het over het algemeen helemaal niet zo slecht. De hoeveelheden haring, makreel en schol die er rondzwemmen bijvoorbeeld zijn op dit moment groot. De jaarlijks toegestane hoeveelheid vis die gevangen mag worden wordt bij lang niet alle soorten benut.

#### Illegale visserij

Eén van de praktijken die de visbestanden bedreigt is illegale, niet-gerapporteerde en ongereguleerde visserij, internationaal bekend als IUU-visserij (illegal, unreported, unregulated). Deze vormen van visserij houden geen rekening met vangstquota of het behoud van oceaaneleven. Daarmee verhogen ze de druk op visbestanden en vergroten dus het risico op overbevissing. Hiernaast ervaren vissers die zich wél aan internationale visafspraken houden, oneerlijke concurrentie van illegale vissers.

Twee vormen van illegale visserij die veel schade aan het zeeleven aanbrengen, zijn visserij met cyanide of explosieven. Vissers die cyanide gebruiken, verdoven hiermee vissen die koraalriffen als leefomgeving hebben, om hen zo levend te kunnen verkopen voor zowel consumptie als aquaria. In het viswater waar cyanide is gebruikt, veroorzaakt deze ook schade bij andere dieren en het koraal. Bij visserijmethoden die gebruik maken van explosieven zoals dynamiet, komen vissen na de ontploffing dood bovendien en kunnen vervolgens eenvoudig met een net worden opgescheept. De explosies vernietigen echter al het bodemleven op de plek van de explosie, en doden ook onnodig andere vissoorten die niet worden meegenomen voor verkoop.

Doordat er bij visverwerking veel stadia betrokken zijn waar vermenging kan plaatsvinden, kan vis afkomstig uit illegale visserij in de keten terecht komen en worden verkocht. Gebrek aan transparantie in de keten vergoot dit risico. Illegale visserij wordt daarnaast ook vaak in verband gebracht met andere criminele activiteiten zoals witwassen, belastingontduiking, mensenhandel en drugshandel.

#### Visserijmethoden met negatieve impact

Verschiede visserijmethoden worden door sommige organisaties gekenmerkt als slecht voor het leven in de zee en de oceanen. In de Noordzee wordt in de commerciële visserij veel gebruik gemaakt van sleepnetten (bodemtrawl). Bij deze manier van vissen wordt een kuilnet over de bodem gesleept die de bodem omwoelt, waardoor op de bodem levende vissoorten in het net terecht komen. Dit is een zeer effectieve manier om platvis te vangen. Het omwoelen van de bodem blijkt voor sommige vissoorten een positief effect te hebben op de voortplanting, maar kan daarnaast in sommige gevallen ook het bodemleven, waaronder ook habitatvormende organismen zoals zeegrassen, wieren, zeeanemonen en koralen verstoren en beschadigen.

#### Bijvangst

De meeste vissers vangen niet alleen de vissoorten waar ze op uit zijn in hun netten of aan de haak, maar ook allerlei andere diersoorten. Naast minder bekende vissoorten zoals schar, wijting en grauwe poon, worden er ook vogels, zeezoogdieren en zeesterren gevangen. De bijvangst heeft vaak geen of weinig marktwaarde. Bij knellende quota kiezen vissers er soms ook voor de kleinere of beschadigde dieren van de soort waar ze naar vissen, terug in zee te gooien, om zo de marktwaarde van hun totale vangst te vergroten. Dit heet high-grading en is verboden omdat er zo te weinig volwassen vissen overblijven om de soort in stand te houden. Het is voor vissers verboden om ongewenste bijvangst van gequoteerde soorten terug te gooien in zee. Ze moeten de bijvangst meenemen en 'aanlanden', aan land brengen (aanlandplicht).

#### Nadelige effecten aquacultuur

De helft van de vis die Nederlanders consumeren is gekweekt. Meestal gaat het hierbij om zalm, maar ook garnalen. De hoeveelheid komt overeen met de wereldwijde visproductie, waarvan de helft afkomstig is uit aquacultuur. Aquacultuur lijkt het antwoord op overbevissing en de toenemende vraag naar voedsel, maar gekweekte vis is lang niet altijd duurzamer dan wilde vis. Grofweg zijn er twee soorten kweeksystemen: systemen die in open verbinding met de omgeving staan, zoals de zee of een rivier, en afgesloten, gecontroleerde systemen. Wanneer een kweekstelsel in open verbinding staat met de omgeving kan dit voor problemen zorgen, zoals vervuiling van oppervlaktewater door mest, medicijnen en chemicaliën, verspreiding van ziekten en parasieten door besmetten van wilde soortgenoten en kruising van ontsnapte kweekvis met wilde vis. In een gesloten kweekstelsel kunnen deze nadelige effecten makkelijker beheerd worden, maar is vaak wel meer energie nodig.

In sommige gebieden gaat de aanleg van nieuwe aquacultuursystemen gepaard met de aantasting van kwetsbare kustgebieden. Dit geldt met name voor de garnalenkweek waarvoor mangrovebossen worden gekapt, die een belangrijke functie hebben in het voorkomen van landerosie én het thuis zijn van zeldzame flora en fauna. Ook kan aquacultuur alsnog leiden tot overbevissing doordat gekweekte vis vaak moet worden bijgevoerd met voer gemaakt van vismeel of visolie gemaakt van wilde vis.

Hoewel de meeste vissoorten zich voortplanten in gevangenschap, zijn voor de kweek van paling, tonijn en mosselen steeds opnieuw in het wild gevangen kleine visjes of schelpdieren (zaad) nodig. Doordat deze uit zee moeten worden gehaald, blijven overbevissing van bedreigde soorten en de schadelijke effecten van vangsttechnieken voortbestaan.

#### Illegale arbeidsomstandigheden

Omdat de visstanden in veel niet-westerse gebieden ernstig achteruit zijn gegaan is het daar zeer onaantrekkelijk geworden om in de visserij te werken. Hierdoor zien sommige visserijen geen andere optie dan het inzetten van arbeiders die weinig onderhandelingskracht hebben. Dit zijn bijvoorbeeld kinderen van ouders die in armoede leven of wezen, en slachtoffers van mensenhandel. Deze arbeidsvormen zijn illegaal en komen met name in Azië voor. Wanneer merken worden geassocieerd met niet-duurzame maar vooral ook illegale vispraktijken, loopt de gehele keten potentieel reputatieschade op.

Ook in de aquacultuur komt het voor dat arbeidsomstandigheden te wensen overlaten of zelfs wetten overtreden. Vooral de veiligheid en gezondheid van met name illegale arbeiders zijn typische risico's die hier voorkomen.

#### Impact op lokale gemeenschappen

Daar waar visserij voor gemeenschappen oorspronkelijk dienden als zelfvoorziening van voedsel, heeft de opkomst van grootschalige visserij veelal tot grote veranderingen geleid. De concurrentie van moderne visschepen betekent voor lokale vissers vaak een afname van de vispopulatie waar zij op vissen. Ook kan er sprake zijn van oneerlijke concurrentie op de markt door de efficiëntie van de moderne schepen en het opeisen van visgronden die lokale gemeenschappen in hun onwetendheid niet volgens moderne zee-wetgeving, maar cultureel bepaald hebben vastgelegd. Deze ontwikkelingen kunnen leiden tot werkeloosheid in lokale visserijgemeenschappen. Overigens geldt dat kleinschalige visserij wanneer deze slecht beheerd en gereguleerd zelf wordt ook kan leiden tot overbevissing.

Uit onderzoek blijkt tegelijkertijd dat kleinschalige visserij vele malen efficiënter is dan grootschalige visserij wat betreft gevangen vis die daadwerkelijk wordt opgegeten en dus niet weggegooid, en het gebruik van brandstof per kilo vis. Ook biedt kleinschalige visserij per 1.000 Megaton gevangen vis aan 400 mensen werk, waar dit er bij industriële vissers maar 8 zijn.

#### Genderverschillen

Hoewel mannen en vrouwen vaak even grote rollen spelen in kleinschalige visserij en vrouwen in een aantal gebieden ook daadwerkelijk vis vangen, wordt de visserij vaak als een door mannen gedomineerde sector gezien. Dit geldt ook voor de aquacultuur. Dit komt met name doordat mannen vooral in de openbare sfeer werken en vrouwen meer rondom het huis werken om zo meerdere rollen te kunnen combineren. Hierdoor wordt het werk dat vrouwen meestal doen, zoals het (her)stellen van visnetten, het voorbereiden van aas, het verwerken van de visvangst, het pellen van garnalen en boekhouding vaak als een verlenging van het huishouden gezien en (economisch) ondergewaardeerd. Dit terwijl mannen veelal wel looninkomsten verwerven middels hun visvangst.

#### Milieubelasting

De visserijsector levert met de vele transportbewegingen, vervoer van vis(producten) per vliegtuig, dieselgebruik voor de schepen en het koelen van verse vis over de hele wereld een aanzienlijke impact op het milieu. In de sector worden op hier en daar, zoals in de Nederlandse kottervloot, maatregelen genomen om de CO<sub>2</sub>-voetafdruk te verminderen, maar veel meer maatregelen zijn nodig om de uitstoot wereldwijd verder te verlagen.

#### Dierenwelzijn

Op dit moment is er nog te weinig eenduidig wetenschappelijk bewijs dat aantoonbaar dat vissen bewust kunnen lijden. Het onderzoek dat hiernaar verricht is bij een aantal vissoorten, vertegenwoordigt bovendien slechts een zeer beperkt deel van de totale wereldwijde vispopulatie. De bevindingen die uit deze onderzoeken voortkomen kunnen niet worden overgenomen om aannames te maken over andere vissoorten. Wel zijn meerdere wetenschappers het erover eens dat vissen pijn kunnen leiden en angst en stress ervaren, maar over ongewervelde soorten (zoals krabben en garnalen) is minder bekend. Verder is bekend dat aquacultuur het natuurlijk gedrag en de gezondheid van de vis beïnvloedt.

## Aanpak PLUS in visketen

Vis is geliefd bij de klanten van PLUS en daarom bieden we een divers assortiment verse en vriesverse vis- en schelpdieren aan onze klanten aan. Daarnaast verkopen we ook bewerkte vis zoals gravad lachs, rolmopsen of andere conserven en verwerkte vis in producten als vissalade (sandwich spread), kroepoek, sauzen, kant-en-klaar maaltijden, kindervoeding en diervoeding.

Als Meest Verantwoorde Supermarkt van Nederland vindt PLUS het belangrijk dat consumenten kunnen genieten van duurzaam gecertificeerde verse vis. De aanpak van PLUS in de visketen is er op gericht overbevissing tegen te gaan, de wereldwijde visstanden op peil te houden, de milieubelasting te minimaliseren en de positie en levensstandaard van arbeiders in de vissector te verbeteren. Voor wat betreft onze huismerkproducten hebben we al sinds 2010 de keuze gemaakt om daar waar mogelijk over te gaan op 100% certificering. Verse en vriesverse vis is duurzaam gevangen of duurzaam gekweekt. Waar beschikbaar draagt de vis het MSC- of ASC-keurmerk. In samenwerking met de Good Fish Foundation voeren we een duurzaam inkoopbeleid voor vis. Ook steeds meer vis in blik heeft een keurmerk. Daarnaast verkopen we onder meer bijvangstvis, lokale en seizoensvissen en de duurzaam gekweekte Omegabaars. Hieronder lichten we onze aanpak en activiteiten om risico's in de visketen te mitigeren toe.

### Meest verkochte vissoorten en hun herkomst

PLUS heeft in 2018 voor haar volledige verse visassortiment de herkomst in kaart gebracht. In onderstaande tabel staat een overzicht van de top 5 meest verkochte vissoorten bij PLUS en hun herkomst.

Vissoort	Land van herkomst	Keurmerk/Certificering
Zalm	Noorwegen	ASC
Haring	Vangstgebied: Noordoost Atlantische Oceaan FAO 27	MSC
Kabeljauw	Vangstgebied: Noordoost Atlantische Oceaan FAO 27 Subvangstgebied: Noorse zee, Noordzee, Barentszee, Spitsbergen en Bereneiland	MSC
Garnalen	Cocktail / Wok garnalen: Vietnam Hollandse garnalen: Nederland Roze garnalen: Canada / USA	ASC MSC MSC
Pangasius	Vietnam	ASC

### MSC en ASC-gecertificeerde vis

MSC staat voor Marine Stewardship Council en is een milieukeurmerk ontwikkeld voor duurzame, wild gevangen vis-, schaal- en schelpdieren. Om het MSC-keurmerk te ontvangen moet er voldaan worden aan een aantal principes, namelijk geen overbevissing, weinig bijvangst, geen schadelijke bodemberoering en goed beheer. In 2016 stelde MSC vast dat in negen belangrijke regio's wereldwijd, bij vrijwel alle MSC gecertificeerde visserijen, een groei van de visbestanden te zien was. Bij niet-gecertificeerde visserijen groeiden de visbestanden niet.

ASC staat voor Aquaculture Stewardship Council, een organisatie die een certificeringsprogramma voor verantwoorde viskweek beheert en verder ontwikkelt. Vis met het ASC-keurmerk komt uit kwekerijen die aantoonbaar goed omgaan met de natuur en richtlijnen naleven op het gebied van sociale omstandigheden voor arbeiders en lokale gemeenschappen. Door ervoor te zorgen dat alle gekweekte vis die bij PLUS wordt verkocht, het ASC logo draagt en dus door ASC gecertificeerd is, dragen we bij aan het verkleinen van de risico's die typisch zijn in aquacultuur.

Waar beschikbaar draagt de vis van PLUS het MSC- of ASC-keurmerk. Inmiddels heeft ruim 95% van het verse vis assortiment van PLUS een verantwoorde herkomst. Voor vriesverse vis van het PLUS Huismerk is dit 80-90%. Alle vis in maaltijdsalades en kant-en-klaar maaltijden voldoet aan MSC- of ASC-keurmerk. Begin 2017 is PLUS ook gestart met de verduurzaming van PLUS Dierenvoeding. Huismerkproducten hebben prioriteit binnen onze aanpak, daarna worden ook A-merken aangesproken. Sinds het najaar van 2017 wordt – naast de introductie van bijvangst – ingezet op de verdere verduurzaming van vis in blik in samenwerking met John West, Princes en Rio Mare.

### Transparantie en traceerbare vis

Sinds 2012 moeten volgens een EU-wet alle visserij en viskweekproducten traceerbaar zijn in alle stadia van productie, verwerking en distributie. Dus van vangst of kweek tot aan retail. Dit gaat namelijk IUU-visserij tegen. Sinds 2014 gelden in de EU bovendien strengere eisen voor informatie op het productlabel voor vis, zodat in ieder geval herkomst en vangstmethode uitgebreid vermeld worden om zo bewuste keuze door consumenten te stimuleren. Controle en handhaving van de informatieverstrekking is echter geen prioriteit.

ASC en MSC hebben de handen ineengeslagen door samen dezelfde criteria toe te passen op de ketenpartijen die zij certificeren. Hiermee kunnen alle schakels in de visketen getraceerd worden en kan gecertificeerde vis van niet-gecertificeerde vis onderscheiden worden. Alle stappen in dit certificeringsproces zijn publiekelijk inzichtelijk, totdat de certificering rond is. Dit is met name gunstig voor partijen die zowel MSC- als ASC gecertificeerde vis verwerken. MSC en ASC controleren regelmatig of de traceerbare toeleveringsketen goed functioneert. Uit DNA tests is gebleken dat minder dan 1% van de vis met het MSC-keurmerk verkeerd geëtiketteerd is.

Op deze manier werkt PLUS toe naar een volledig traceerbare productieketen.

#### Bijvangst en seizoensproducten in het schap

Specifiek op het gebied van bijvangst werkt PLUS samen met de Good Fish Foundation. De Good Fish Foundation vindt dat alle vis die gevangen wordt ook meegenomen en gegeten moet worden. Het teruggooien van eetbare vis is verspilling, omdat deze meestal dood gaat. Om onderbenutte vis bekender en dus beter verkoopbaar te maken heeft Good Fish Foundation daarom de bijvangstwijzer ontwikkeld. Door [bijvangst](#) zoals schar, wijting en grauwe poon te eten zou de visserijdruk op tong en schol kunnen afnemen. Ook de daarmee samenhangende impact op de bodem, brandstof verbruik en bijvangst van ondermaatse vis neemt dan af. Sinds het najaar 2017 ligt bij PLUS bijvangst in het schap, zoals schelvis, schar en wijting. Naast de samenwerking op het gebied van bijvangst, startte PLUS in 2015 met de verkoop van GIJS schol. Die wordt alleen in het seizoen verkocht, net als de in 2017 geïntroduceerde [skrei](#) en GIJS Koninginnenharing.

#### GIJS schol

De [GIJS schol](#) komt van vissersboot PD147 van schipper Albert de Boer en zijn Urker vissersmannen. Deze scholfilet wordt in de Noordzee gevangen. Er wordt bij de vangst optimaal rekening gehouden met het behoud van het milieu én het welzijn van de vissen. Zo worden de schollen direct pijnloos verwerkt op de boot. Ook worden ze niet in de paaitijd gevangen, wat goed is voor de visstand.

#### Uitsluitend nog in Nederland gepelde garnalen

Tot voor kort werden alle Hollandse garnalen gepeld in Marokko. Sinds het voorjaar van 2018 liggen uitsluitend nog in Nederland gepelde PLUS Hollandse garnalen onder MSC-keurmerk in de schappen. Dat betekent dat er voor het PLUS Huismerk geen Hollandse garnalen meer worden gepeld in Marokko. In plaats daarvan worden de garnalen machinaal gepeld in Lauwersoog. Doordat de garnalen flink minder kilometers maken, wordt de CO2-footprint fors teruggebracht en omdat de garnalen verser zijn kan het gebruik van conserveringsmiddelen worden gereduceerd.

#### Duurzaam gekweekte Omegabaars

Sinds 2018 ligt bij PLUS de duurzaam gekweekte [Omegabaars](#) in het schap. Deze vis wordt duurzaam gekweekt in een innovatieve viskwekerij in het Belgische Kruishoutem. De Omegabaars krijgt alleen plantaardige voeding, zoals granen, zeewier en zaden. Om de vissen te kweken wordt opgevangen regenwater gebruikt. De restwarmte van de naastgelegen tomatenkwekerij wordt gebruikt om dit water op temperatuur te houden. En uit het restwater van de viskweek worden weer voedingsstoffen voor de tomaten gehaald.

#### Onderzoek herkomst garnalen door inkooporganisatie Superunie

In 2015 heeft Superunie met Fairfood en toeleverancier Foppen een onderzoek gedaan naar de situatie van mensen die werken in de garnalensector in Zuidoost-Azië. Dit onderzoek heeft plaatsgevonden op de locaties van de leveranciers. Binnen de garnalensector zijn veel kwetsbare groepen werkzaam, zoals vrouwen, kinderen en ongedocumenteerde migranten. De pilot was erop gericht om een leefbaar loon te gaan implementeren voor werknemers in de garnalensector in Vietnam. Dit gebeurde in samenwerking met IDH en het onderzoek is uitgevoerd door ISEAL. Naar aanleiding van deze pilot heeft Superunie wijzigingen in de inkoop ingevoerd. PLUS is binnen inkooporganisatie Superunie de grootste afnemer van garnalen.

#### **Conclusie**

Door middel van MSC- en ASC-certificering werkt PLUS aan het behoud van de wereldwijde visbestanden en duurzame viskwekerijen. De certificeringen geven visserijen en viskwekers de kans om op een duurzame manier vis op de markt te brengen en daar in afnemende mate in beconcurrerd te worden door illegale en destructieve visserijen en viskwekers. Daarnaast zorgen de certificeringen voor steeds meer ketentransparantie en betere arbeidsomstandigheden. Door alleen nog MSC- en ASC gecertificeerde vis in onze winkels te verkopen, stimuleert PLUS de markt voor duurzame visproducten en werkt zo tegelijkertijd aan het vergroten van de vraag vanuit de consument, die duurzame vis als de norm gaat zien. PLUS zet in samenwerking met verschillende partners steeds meer stappen om het assortiment vis verder te verduurzamen.

Naast certificering werkt PLUS aan het verkleinen van de negatieve impact van bijvangst, door deze in de winkel aan te bieden. Veel bijvangst kan prima gegeten worden, alleen weten consumenten dit vaak nog niet. Door het aanbieden van seizoensvis probeert PLUS haar consumenten ervan bewust te maken dat het voor het behoud van de visbestanden belangrijk is de vis in bepaalde seizoenen met rust te laten. Daarnaast dragen maatregelen als het aanbieden van lokale- en seizoensproducten en in Holland gepelde garnalen bij aan het verminderen van de CO2-footprint.

PLUS, november 2018



**Bronnen:**

Aquaculture Stewardship Council (ASC) website (Geraadpleegd juli 2018).

Benett, E. (2005) Gender, Fisheries & Development. Marine Policy, Volume 29, Issue 5, September 2005, Pages 451-459.

FAO (2018) The State of World Fisheries and Aquaculture 2018. Online: <http://www.fao.org/3/i9540en/I9540EN.pdf> (Geraadpleegd juli 2018).

FAO (2017) Towards gender-equitable small-scale fisheries governance and development. A handbook in support of the implementation of the Voluntary Guidelines for Securing Sustainable Small-Scale Fisheries in the Context of Food Security and Poverty Eradication. Online: <http://www.fao.org/3/a-i7419e.pdf> (Geraadpleegd augustus 2018).

FAO (2011) Private standards and certification in fisheries and aquaculture – Current practice and emerging issues. Online: <http://www.fao.org/docrep/013/i1948e/i1948e04.pdf> (Geraadpleegd juli 2018).

Gender Aqua Fish. Online: <http://www.genderaquafish.org/> (Geraadpleegd augustus 2018).

Good Fish Foundation (2018) Bijvangst. Online: [http://goodfish.guide/?page\\_id=1906](http://goodfish.guide/?page_id=1906) (Geraadpleegd augustus 2018).

Koralagama, D., Gupta, J. Pouw, N. (2017) *Inclusive development from a gender perspective in small scale fisheries*. Current Opinion in Environmental Sustainability, Volume 24, February 2017, Pages 1-6.

Marine Stewardship Council (MSC) website (Geraadpleegd juli 2018).

Milieucentraal (2015), diverse bronnen:

- 11 Topkeurmerken. Online: <https://www.milieucentraal.nl/nieuws/2016/onthoud-deze-11-topkeurmerken/> (Geraadpleegd juli 2018).
- Vis-, schaal- en schelpdieren. Online: <https://www.milieucentraal.nl/milieubewust-eten/vlees-vis-of-vega/vis/> (Geraadpleegd augustus 2018).

Stichting Eendracht maakt kracht (2018) CO2 reductie op zee. Online: <http://www.vissersvoorzee.nl/windmolens-2/> (Geraadpleegd augustus 2018).

This Fish (no date) Eco-rating guide fishing. Online: <http://thisfish.info/ecorating/> (Geraadpleegd juli 2018).

Visbureau (2018) Gezamenlijke reactie vissector omtrent vissenwelzijn. Online: <https://visbureau.nl/nieuws/2018-03/gezamenlijke-reactie-vissector-omtrent-vissenwelzijn> (Geraadpleegd augustus 2018).

Voedingscentrum (2018) Vis. <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/vis.aspx> (Geraadpleegd augustus 2018).

VISwijzer (2018) Diverse bronnen:

- Visproblemen. Online: <https://goedevis.nl/visproblemen/wildgevangen/> (Geraadpleegd augustus 2018).
- Bijvangst Factsheet. Online: [https://www.goedevis.nl/wp-content/uploads/2017/11/Factsheet\\_Bijvangst\\_merged.pdf](https://www.goedevis.nl/wp-content/uploads/2017/11/Factsheet_Bijvangst_merged.pdf) (Geraadpleegd augustus 2018).
- CO2-voetafdruk visserij. Online: <https://www.goedevis.nl/visproblemen/co2-voetafdruk/> (Geraadpleegd augustus 2018).
- Viswijzer methodiek. Online: <https://www.goedevis.nl/aanbevelingen/criteria-methodiek/> (Geraadpleegd augustus 2018).

Watterson, A. (2018) Urgent action on risks to aquaculture workers needed, study finds. By University of Stirling. Online: <https://www.stir.ac.uk/news/2018/06/urgent-action-on-risks-to-aquaculture-workers-needed-study-finds/> (Geraadpleegd augustus 2018).

WWF (2015) Living Blue Planet. Online: [http://assets.wwf.org.uk/custom/stories/living\\_blue\\_planet/](http://assets.wwf.org.uk/custom/stories/living_blue_planet/) (Geraadpleegd juli 2018).

Zhao, M., Tyzack, M., Anderson, R., Onoakpovikea, E. (2013) *Women as visible and invisible workers in fisheries: A case study of Northern England*. Marine Policy, Volume 37, January 2013, Pages 69-76.