

Bijlage 1: Standaards voor duurzame wadvisserij op harder en zeebaars (voor Amelands Produkt)

- versie april 2006 -

De Waddengroep beoogt met haar merk “Amelands Produkt” consumenten te voorzien van een ruim assortiment aan duurzame streekproducten van Ameland van een gegarandeerd hoge kwaliteit. Voor “gecertificeerd duurzame Amelands Produkt visserij producten” zijn standaards opgesteld voor de visserij op het wad. Hierbij wordt niet alleen uitgegaan van lokale productie en verwerking, maar wordt ook gekeken naar KRAV standaards^{*)} voor de beoordeling van duurzaamheids aspecten van de visserij. Het merk Amelands Produkt wordt uitgegeven aan vissers die voldoen aan de eisen en uitgangspunten zoals die hieronder worden geformuleerd. De Waddengroep controleert de naleving van de eisen en uitgangspunten, of laat dit door derden uitvoeren. Wanneer bij de controle blijkt dat een deelnemer zich niet aan de afspraken houdt, wordt aangegeven welke tekortkomingen geconstateerd zijn en op welke termijn die verholpen moeten zijn.

Hieronder worden de regels voor Amelands Produkt visserij met stand want en zegen op diklip, dunlip en goudharder (*Chelon labrosus*, *Liza ramada* en *Liza aurata*) en zeebaars (*Dicentrarchus labrax*) vermeld. Zowel het wadengebied, de op het wad geldende regelgeving, als de visserij zijn uiterst dynamisch. Eén maal per jaar evalueert de Waddengroep elke gecertificeerde visserij om te beoordelen of de hier gepresenteerde standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving en nieuw verworven inzichten.

Algemeen

1. Er wordt ten alle tijden gevisd en gehandeld in overeenstemming met de voorwaarden vermeld in de vergunning en met de ter plaatse van kracht zijnde wet- en regelgeving. Onder regelgeving wordt ook het visplan verstaan (indien aanwezig).
2. Het schip waarmee de visserij wordt uitgevoerd moet voldoen aan de wettelijke eisen om in de zogenaamde 12 mijls zone te mogen vissen (dat wil zeggen: motorvermogen maximaal 300 pk, lengte van de boot maximaal 24 meter). Daarnaast mag het tonnage van de boot hoogstens 80 ton zijn. Alle voor de visserij gebruikte boten moeten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
3. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het Harder- of Zeebaarsbestand dreigt kan de Waddengroep besluiten de visserij onder het Amelands Produkt te stoppen. De Waddengroep laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand adviseren door de meest recente haar voorhanden zijnde informatie. Aangezien gegevens over de bestanden van harder en zeebaars in het Wadengebied schaars zijn, kunnen hiervoor deskundigen en bronnen als bijvoorbeeld “De Goede Visgids” (van de Stichting de Noordzee) geraadpleegd worden.
4. Over de Nederlandse zeebaars en harder bestanden is weinig bekend. Vissers zullen zoveel mogelijk medewerking verlenen aan onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de biologie, de omvang van het bestand en de visserij op deze soorten.
5. Iedere deelnemer in de keten van Amelands Produktproducten streeft naar het minimaliseren van het energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de visserij (liefst zo doelgericht mogelijk vissen), transport (vissen, verwerken en opslag zo dicht

mogelijk bij Ameland) als het verwerken (waarbij moet worden aangetekend dat voedselveiligheidsoverwegingen leidend en kwaliteitsoverwegingen mede bepalend zijn). Brandstofverbruik van de visser en gereden kilometers met Amelands Produkt producten tot aan levering aan de vishandel, worden jaarlijks geëvalueerd.

Visserij

6. Harder en zeebaars zijn alleen Amelands Produkt waardig indien gevangen in de Waddenzee binnen de gemeentegrenzen van Ameland of in de Noordzee in het gebied minder dan één zeemijl vanaf de kust van Ameland.
7. Alleen harder en zeebaars minder dan 60 uur gevangen voor het binnenlopen van de haven zijn Amelands Produkt waardig.
8. De vissen worden uitsluiten bevestigd met een enkelwandige zegen of staand want met een minimale maaswijdte van 110 mm.
9. Het ‘jagen’ van de vis is alleen toegestaan wanneer dit gebeurt door te lopen of door met een visboot rustig te varen. Het gebruik van een stok om op het water te slaan is toegestaan. Hard schreeuwen en hard varen tijdens het jagen is niet toegestaan. Het verstoren van vogelconcentraties en rustende zeehonden is nimmer toegestaan.
10. De netten moeten binnengehaald worden binnen 6 uur na het uitzetten. Netten die langer op dezelfde plek blijven staan moeten tenminste eens per 6 uur worden gecontroleerd en leeggehaald. In het voorseizoen (vóór 1 juni) moeten de netten binnen 8 uur worden binnengehaald of gecontroleerd worden.
11. Ten allen tijde zal de visser zodanig handelen dat het welzijn van de vis zo weinig mogelijk wordt geschaad en de tijd tussen vangst en het doden zo beperkt mogelijk wordt gehouden. Aanbevolen wordt vis alleen levend uit het net te halen wanneer het om bijvangst gaat die levend terug gezet kan worden. Zodra een praktisch uitvoerbare dodingmethodes beschikbaar komt die wetenschappelijk bewezen beter is voor het welzijn van de vis, dan zal de Waddengroep die voorschrijven. Experimenteren met alternatieve dodingmethodes is alleen toegestaan wanneer de Waddengroep daartoe toestemming geeft.
12. Het vistuig mag nimmer op een drooggevalen plaat blijven liggen. Wanneer (door overmacht) toch vis afkomstig van een drooggevalen net aan boord wordt gebracht, moet deze apart bewaard worden en is deze niet Amelands Produktwaardig. Vissers waarvan onbewaakte drooggevalen netten worden aangetroffen op het wad worden uitgesloten van verdere deelname.
13. Wanneer in de buurt van vogelconcentraties gevist wordt, dan dient men zodanig in de buurt van een uitstaand net te blijven dat vogels die in het net kunnen raken onmiddellijk worden opgemerkt. Vissers moeten vogels altijd zo snel mogelijk en met zo weinig mogelijk stress bevrijden uit het net. Vogels die niet meer levend terug gezet kunnen worden in de natuur dienen bewaard te worden in een verzegelde plastic zak met ijs, gemeld te worden aan de daarvoor aangewezen instantie en nog minstens 3 uur nadat er een haven wordt aangedaan in goede staat beschikbaar te zijn voor verder onderzoek.

Verwerking

14. De vis wordt zo spoedig mogelijk na vangst (het liefst nog in de visboot) op ijs gezet.
15. Alleen vis met heldere ogen en zonder beurse plekken is Amelands Produktwaardig.
16. Be- en verwerking van de vis (zoals fileren en roken) vindt plaats op Ameland. Indien geen geschikte verwerking in dit gebied aanwezig is kan de Waddengroep eventueel ontheffing van deze regel verlenen.
17. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout en rook. Het is wel toegestaan om de vis(producten) te verpakken in een zogenaamde

“beschermende atmosfeer” wanneer die uitsluitend bestaat uit gassen die van nature in de atmosfeer voorkomen, zoals stikstof. Het gebruik van koolmonoxide als beschermende atmosfeer is verboden. Alle andere toevoegingen (smaakstoffen, smaakversterkers, kleurstoffen, waterbinders, etc.) aan Amelands Produkt producten zijn verboden. Ontheffingen voor het gebruik van natuurlijke kruiden en specerijen zijn mogelijk.

18. De Amelands Produkt vissen worden op aantoonbare wijze apart gehouden van de overige vis vanaf de vangst tot aan de consument. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken (tubs) of kisten, of in één kist een duidelijke afscheiding te maken tussen Amelands Produkt en niet-Amelands Produkt vis.

Registratie, documentatie en controle

19. Aan boord van het schip en in de verwerkerij dient altijd een protocol aanwezig te zijn waarop duidelijk staat aangegeven hoe Amelands Produkt-waardige vissen zijn te onderscheiden van andere vis aan boord of in de verwerkerij.
20. Er wordt een dagelijkse administratie bijgehouden van de gehele keten, inclusief alle door de visser gebruikte schoonmaak en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen. Voorbeeld formulieren zijn te vinden in de bijlagen.
21. Gegevens over bijvangst van vogels (die al dan niet levend uit het net worden verwijderd), zeehonden, vissoorten die op de Rode lijst voorkomen (zoals zalmachtigen, fint, houting) en eventuele andere (bedreigde) diersoorten dienen schriftelijk en nog dezelfde dag vastgelegd te worden. Dit logboek dient altijd aan boord aanwezig te zijn.
22. De door de Waddengroep daartoe aangewezen controleur heeft ten allen tijden (met in achtneming van normale omgangsregels) toegang tot het schip, de verwerking en de opslag van Amelands Produkt vis en visproducten. De controleur krijgt tevens de beschikking over alle in het kader van de Amelands Produkt certificering ter zake doende administratie van de visserij, verwerkerij en opslag, wanneer daar een verzoek toe wordt gedaan.
23. Wanneer netten of gedeeltes van netten achterblijven in zee moet dat geregistreerd worden (zie voorbeeld logboek), waarbij het vermiste tuig zo goed mogelijk wordt omschreven en de reden wordt aangegeven waarom het is achtergebleven.

Milieu

24. Aan boord wordt per type brandstof en olie een administratie bijgehouden van de aangekochte hoeveelheden op een zodanige manier dat het brandstofverbruik per kilo aangevoerde vis berekend kan worden (over één seizoen)
25. Verf en andere producten die op de boot worden aangebracht hebben geen bekende negatieve effecten op het milieu (zo is bijvoorbeeld het gebruik van tinhoudende antifouling verboden).
26. Op de boot bestaan duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen (resten van olie, filters, verf, etc.), alsmede is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aan boord. Indien mogelijk dient men gebruik te maken van organisaties gespecialiseerd in het opruimen van die stoffen. (Nederlandse vissers dienen hiertoe aangesloten te zijn bij de SFAV, de Stichting Financiering Afvalstoffen Visserij).
27. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

Kwaliteit

28. Na aanlanding worden de vissen gecontroleerd op kwaliteit en versheid. Daarbij wordt gelet op zaken als kleur van de kieuwen, helderheid ogen en geur en consistentie van het vlees. (Voor specificaties: zie de bijlagen.)
29. Voor de opslag en verwerking na aanlanding van de vissen (en de daarvan gemaakte producten) worden de normen in acht genomen zoals vermeld in de bijlagen.
30. De verwerker dient er voor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elk Amelands Produkt product ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.
31. Minstens één maal per jaar wordt iedere visserij geëvalueerd en de vis culinair getest door de Waddengroep.

Bijlagen

- 1) Kaart van het waddengebied
- 2) Beschrijving van de productieketen, voorbeeldformulier
- 3) Logboek, voorbeeldformulier
- 4) Kwaliteitscontrole, voorbeeldformulier
- 5) Verwerkersruimte vissen, voorbeeldformulier

*) KRAV Fishing Standards, July 2004.