

Standards voor het duurzaam handmatig rapen van Amelander Oesters

- standards mei 2015 -

Stichting Waddengroep en Stichting Amelands Produkt bevorderen onder het streekkeurmerk Amelands produkt dat consumenten de beschikking krijgen over een ruim assortiment aan duurzame streekproducten van Ameland en de zee rondom Ameland. Producten dienen van een gegarandeerd hoge kwaliteit. Via haar streekkeurmerk “Amelander” willen de Waddengroep en Stichting Amelands Produkt deze hoge kwaliteit garanderen. Om het assortiment “gecertificeerd duurzame Amelander visserijproducten” uit te breiden worden per Wadvisserij standards opgesteld. Hierbij wordt niet alleen uitgegaan van lokale productie en verwerking, maar wordt ook gekeken naar de duurzaamheidsaspecten van de visserij.

De Waddengroep controleert de naleving van die eisen en uitgangspunten, of laat dit door derden uitvoeren.

Hieronder worden de regels voor het rapen van Amelander Oesters vermeld. Het handmatig rapen van schelpdieren is een ambachtelijke visserij die al eeuwenlang wordt beoefend door de eilanders en kustbewoners. Deze standards zijn specifiek opgesteld voor het rapen van Japanse Oesters, *Crassostea gigas*.

Op het moment dat deze standards zijn opgesteld is er voor het rapen van Japanse Oesters op de Waddenzee niet langer een vergunning op basis van de Visserijwet benodigd. Een vergunning op basis van de Natuurbeschermingswet (NB-wet) is nog wel nodig. Er is eind 2009 een NB-wet vergunning afgegeven voor een vierjarig-experiment voor het beroepsmatig Oesters rapen. Eind 2013 is dit experiment met 2 jaar verlengd tot 31 december 2015. Daarnaast is het in het kader van historisch kleinschalig medegebruik toegestaan om 10 kilogram schelpdieren (waaronder Oesters) per persoon per dag te rapen. Het is particulieren niet toegestaan zelf geraapte Oesters te verhandelen. Wanneer beroepsvissers van de 10 kilogram regel gebruik maken mogen zij deze Oesters ook verhandelen. Zowel Japanse Oesters afkomstig uit dit experiment, als ook Oesters van vissers die gebruik maken van de 10 kilogram regeling kunnen het predikaat Amelander Oester dragen, mits wordt voldaan aan de onderstaande standards.

Algemeen

1. Het Amelander label kan uitsluitend worden toegekend aan Oesters die geraapt zijn door beroepsvissers in het bezit van een geldige NB-wet vergunning. In het geval van de (experimentele) Oestervisserij kan dat ook een vergunning zijn voor een andere beroepsmatige visserij activiteit dan het Oesterrapen. (Oesterrapen kan dan gezien worden als een nevenactiviteit van de beroepsvisser en mag de hoeveelheid van 10 kg per persoon per dag niet overschrijden.)
2. Er wordt te allen tijde geraapt en gehandeld in overeenstemming met de geldende regels en voorwaarden zoals die gelden voor het rapen van Oesters.
3. Er wordt geraapt in overeenstemming met de regels zoals die door de overheid worden opgelegd aan het Oesterrapen in het kader van het zogenaamde Oesterexperiment.
4. Bependingen die aan de visserij op schelpdieren in (delen van) de Waddenzee worden opgelegd door de hiervoor verantwoordelijke autoriteit, op grond van de aanwezigheid van algen of toxinen in het water of de schelpdieren, dienen bekend te zijn en onverkort te worden gerespecteerd.
5. Wanneer voor het Oesters rapen een schip wordt gebruikt dan moet dit schip voldoen aan de wettelijke eisen om in de zogenaamde 12-mijlszone te mogen vissen (dat wil zeggen: motorvermogen maximaal 300 pk, lengte van de boot maximaal 24 meter). Daarnaast mag de tonnage van de boot hoogstens 80 ton zijn.

6. De visser is, binnen de grenzen van het mogelijke en redelijke, bereid tot het ondersteunen van onderzoek op het gebied van de ontwikkeling van het Oesterbestand en de effecten van de Oestervisserij (op het bestand of op het bredere ecosysteem).

Visserij

7. De Amelander Oesters worden uitsluitend met de hand geraapt.
8. Handmatig geraapte Oesters zijn alleen Amelander Oester waardig indien gevangen in de Waddenzee in het gebied minder dan één zeemijl vanaf de kust van Ameland.
9. Alleen Oesters die minder dan 60 uur voor het aanvoeren uit het water of van de bodem van de Waddenzee zijn gehaald zijn Amelander Oester waardig.
10. Het verstoren van vogelconcentraties en rustende zeehonden is nimmer toegestaan.
11. Ankeren, vissen of droog laten vallen van boten mag nimmer plaatsvinden in de buurt van rust- of zoogplaatsen van zeehonden. De visser moet een minimale afstand van 1200 meter tot een hoogwater vluchtplaats (HVP) voor vogels aanhouden. In zeegrasvelden mag niet worden gevaren, geankerd of gevestigd.
12. Het is niet toegestaan andere schelpdieren dan Oesters mee te nemen. Een percentage van aan de Oesters vastgegroeide mosselen van maximaal 10 % is toegestaan.
13. Afval, gebruikte materialen of (onderdelen van) vistuig mogen nimmer onbeheerd worden achtergelaten.

Verwerking

14. Oesters worden tussen rapen en afleveren bewaard op een schone plaats op de Waddenzee onder de hoogwaterlijn of in elk geval zodanig dat deze tenminste twee keer per etmaal volledig in schoon en vers water uit de Waddenzee staan, bijvoorbeeld door het plaatsen van zakken met Oesters in zee.
15. Het verwateren en de verdere be- en verwerking van de Oesters vindt plaats op Ameland.
16. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout, natuurlijke zuren en rook. Het gebruik van benzoëzuur is niet toegestaan. 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.
17. Wanneer er op hetzelfde schip of in dezelfde ruimte ook Oesters aanwezig zijn die niet aan de Amelander criteria voldoen dan worden de Amelander Oesters op aantoonbare wijze apart gehouden van overige Oesters 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 Amelander en niet-Amelander Oesters.

Registratie, documentatie en controle

18. Indien van toepassing is aan boord van het schip, op de verwaterplaats en in de verwerking een protocol aanwezig waarop duidelijk staat aangegeven hoe Amelanderwaardige Oesters zijn te onderscheiden van andere Oesters.
19. Rapers die niet deelnemen aan het zgn. Oester experiment, maar wel Amelander Oesters rapen (op basis van de 10 kg regeling) registreren dezelfde gegevens als binnen het experiment gebeurt. Hierbij dient tenminste een (dagelijkse) administratie bijgehouden worden van de hoeveelheid aangelande Oesters en moet het transport geregistreerd worden met behulp van het “Registratiedocument vervoer levende tweekleppige weekdieren” van het Productschap Vis.
20. Er wordt een dagelijkse administratie bijgehouden van de gehele keten, inclusief alle door de visser gebruikte schoonmaak en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen .

21. Logboek (vangstregistratie) dient altijd aan boord aanwezig te zijn en moet dagelijks bijgewerkt worden.
22. De door de Waddengroep daartoe aangewezen controleur heeft te allen tijde toegang tot het schip dan wel de raperij. De controleur krijgt tevens de beschikking over alle in het kader van de Amelander certificering ter zake doende administratie van de visserij wanneer daar een verzoek toe wordt gedaan.

Milieu

23. Gestreefd wordt naar een minimaal energieverbruik. Aan boord wordt per type brandstof en olie een administratie bijgehouden van de aangekochte hoeveelheden. De administratie is zodanig dat het berekenen van brandstofverbruik per kilo eindproduct mogelijk is. Van ten behoeve van het Oesters rapen gebruikte voertuigen wordt een deugdelijke kilometerregistratie en registratie van tankbeurten bijgehouden.
24. 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).
25. 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.
26. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

Kwaliteit

27. Na aanlanding worden de Oesters gecontroleerd op kwaliteit en versheid.
28. Voor de opslag en verwerking van de Oesters worden de normen in acht genomen zoals vermeld in de bijlagen.
29. De microbiologische kwaliteit van de Oesters wordt door een daartoe gekwalificeerde instantie periodiek gecontroleerd met dezelfde frequentie als die de bevoegde instantie die voor andere schelpdieren hanteert.
30. Voorverpakte Oesters dienen met de bolle zijde naar beneden te zijn verpakt in een zogenoemde klemverpakking zodat vochtverlies en uitdroging worden tegengegaan.