



Verbeterde panga nog niet duurzaam genoeg

Goed nieuws. Na de tilapia is ook de populaire witvis pangasius ASC-gecertificeerd en volop in de supermarkt verkrijgbaar. Een grote stap voorwaarts, maar geen reden om te juichen. Daarvoor is er nog te veel mis met de kweekvis.

Tekst **Annemarie Geleijnse**

Goedkoop en graatloos. Neutraal van smaak en daardoor geliefd bij niet-uitgesproken visliefhebbers. In 2002 doorgedrongen tot de Nederlandse winkelwagens en inmiddels de meest gegeten vis in Nederland: ruim vijf miljoen kilo in 2011, een vertienvoudiging ten opzichte van 2005. Maar met de opmars van de pangasius of panga groeit de kritiek. Want duurzaam is de vis nog niet. Sterker, de vis wordt nog steeds gevoerd met wilde vis.

Panga wordt op massale schaal gekweekt in Vietnam, waar langs de sterk vervuilde Mekongrivier vijver na vijver wordt gegraven. Onwetende, voormalige rijstboeren zouden rijkelijk strooien met antibiotica en bestrijdingsmiddelen. Directe lozing vanuit de kwekerijen op de toch al geplaaide Mekong

zou het drinkwater verder vervuilen. Daarbij zouden de arbeidsomstandigheden op de kwekerijen en verwerkingsbedrijven vaak beroerd zijn.

Fout visvoer

Met het verduurzamen van de populaire panga valt dus winst te boeken. Sinds kort is voor kweekvis het keurmerk Aquaculture Steward Council (ASC) in het leven geroepen, vanuit de zorg over natuurvernietiging door grootschalige viskweek. Na de tilapia, is nu ook panga met dat keurmerk verkrijgbaar. Hoopvol, want zo worden vervuiling en natuurafbraak teruggedrongen en de sociale omstandigheden op de kwekerijen verbeterd.

Kunnen we nu met een brandschoon geweten een in Vietnam gekweekte pangasius in de pan gooien?



Wat vertelt zo'n logo nou eigenlijk?

Niet helemaal. Want waar het MSC-logo staat voor duurzaam, staat ASC voor verantwoord. Een subtiel verschil, dat alles te maken heeft met de paradox van de viskweek. Viskweek belooft het leegvissen van de wereldzeeën tegen te gaan, maar kan tegelijkertijd zelden zonder wilde vis. Die wilde vis gaat namelijk in de visolie en het vismeel voor het voer van de kweekvis. En zo eten we via de kweekvis zoals de panga nog steeds wilde vis.

Waterstress

ASC probeert dit negatieve effect aan banden te leggen door op de vis een rekensom los te laten: de 'fish in fish out ratio'. Om één kilo panga te kweken, mogen gecertificeerde kwekerijen een halve kilo wilde visvoer voeren. Maar die wilde vis is niet MSC-gecertificeerd. 'De beschikbaarheid van MSC-gecertificeerd visvoer is helaas nog ontoereikend', aldus het Wereld Natuur Fonds, een van de initiatiefnemers van het ASC-keurmerk. Viskwekers krijgen nog vijf jaar respijt, daarna eist ASC dat het visvoer in orde is. 'WNF maakt zich er hard voor dat het voer al eerder MSC-gecertificeerd wordt, zodat de kwekers geen excuus meer hebben', zegt WNF-woordvoerder Dylan de Gruyl.

Maar er is nog een kritiekpunt: de gebrekkige aandacht voor dierenwelzijn in de zeventig pagina's tellende ASC-standaard. Er is weliswaar aandacht voor een goede waterkwaliteit en er zijn cijfers voor de maximale sterfte per kweekvijver (twintig procent) en voor de minimale groei. Deze cijfers zeggen iets over de hoeveelheid stress die de vis ervaart. Maar er is niets geregeld rondom doding. Bedwelming vooraf en snel doden door stroom, zoals bij andere kweekvissen soms gebeurt, is geen eis voor dit keurmerk. 'Daar zijn nog slagen te maken', erkent ASC-directeur

Bas Geerts. Dat zou overigens ook met een apart keurmerk kunnen, oppert hij. Veel aandacht heeft het keurmerk voor het terugdringen van antibiotica. Kweekvissen die ontsnappen uit de vijvers kunnen ziektes overdragen op wilde vissen die niet 'gewapend' zijn met antibiotica. Daarnaast is het voor de voedselveiligheid prettig dat dit strakker geregeld is. De verhalen over antibiotica en bestrijdingsmiddelen in de vis zijn hardnekkig. Twee jaar terug vond Kassa samen met voedingsmiddelentechnoloog IJsbrand Velzeboer verboden bestrijdingsmiddelen (waaronder trifluralin) in monsters van pangafilet. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit beoordeelde dit als niet-schadelijk voor de volksgezondheid, maar kondigde aan extra te controleren. 'Sinds 2010 wordt met steekproeven gezocht naar residuen van bestrijdingsmiddelen', aldus een NVWA-woordvoerder. 'Hierbij is een aantal keer sporen van een bestrijdingsmiddel aangetroffen, in gehalten die absoluut geen gevaar opleveren voor de volksgezondheid. Desalniettemin hoort het niet.'

Foodmiles

IJsbrand Velzeboer zegt na zijn onderzoek toch het liefst een vaderlands visje te eten. Is dat vanwege de *foodmiles* (de panga legt 16.500 km af naar Nederland) sowieso geen betere keus? Panga-kenner Margreet van Vilsteren van Stichting De Noordzee is het daar niet direct mee eens. 'Voor een kilo Nederlandse sliptong wordt ook zeven liter diesel verbruikt.' Aangeven welke vis op de Viswijzer je met een schoner geweten kunt eten, kan en wil ze niet. 'Wij schrijven niet voor wat te kiezen, maar geven per vis aan wat de beste keus is.'

En zo weten we nóg niet wat beter is: een vis van de groene lijst, een wilde MSC-vis of een ASC-kweekpanga. Dat zelfs de kenners zich niet aan een advies wagen, maakt het er voor de consument niet duidelijker op. Kassa is blij dat ASC aan de verduurzaming van de panga werkt. Maar Kassa pleit wel voor versnelde aandacht voor het welzijn van de panga, voor visvoer dat snel duurzaam wordt en vooral voor meer duidelijkheid. 'Dat is mogelijk', denkt Bas Geerts van ASC. 'Duurzaamheid is ons einddoel. Het gaat stapje voor stapje de goede kant op.'

KASSA HELPT

Waar op te letten bij het kopen van panga?

- Koopt u pangasius, kijk dan of die het zeegroene ASC-logo draagt.
- Let op: alle pangasius komt diepgevroren naar Nederland. Verse panga bestaat niet. De visboer die het u zo verkoopt, begaat een wettelijke overtreding. Hij heeft in feite ontdooide pangasius liggen.