

'Geef elkaar de ruimte'

EMMELOORD - „Een typisch smaakje, maar in een cocktail met een sausje zal iedereen het idee hebben louter Hollandse garnalen te eten“, zegt Vissersbondvoorzitter Johan Nooitgedagt, als hij op het kantoor van Visserijnieuws proeft uit een bak gemixte grijze garnalen. De garnalen zijn afkomstig van horecaleverancier Veltman Vis Service uit Harlingen, geleverd door Adri & Zoon uit Yerseke. De Chinese garnalen zijn voor de kenner herkenbaar: kleur en grootte wijken iets af. Vissersvoorman Nooitgedagt vreest dat er al langer wat aan de hand is. Hij heeft een pittige mening, en een boodschap voor handelaren én aanvoerders.

„De gevestigde handelaren proberen de nieuwkomers nu zwart te maken. Dat is niet terecht en ik heb daar meerdere redenen voor. Ik noem er twee:

a) de genoemde (in opdracht verpakte) garnalen zijn slechts een klein deeltje van de import (containers) die al een hele tijd bekend zijn bij alle genoemde personen (zeker vanaf de ESE-beurs Brussel 2007). Wij vroegen ons al een tijdje af 'wie' daar 'wat' mee deed. Slechts een deel is nu bekend. Let op: de anderen gaan nu allemaal zeggen dat ze wel moeten meedoen omdat 'Roem het ook doet'. Vraag is: wie deden dit al veel eerder? Hebben we met schol niet hetzelfde soortgelijke voorbeeld voorbij zien komen?

b): Het is inmiddels duidelijk dat een aantal handelaren in de garnalen willen. De namen staan genoemd, maar ze krijgen amper de gelegenheid en de ruimte. Er worden heel wat trucjes tussen de heren uit de kast getrokken. Een strijd waarbij blijkbaar alles mag, en het doel is óf enerzijds dat je gewoon géén garnalen kunt kopen (contracten met garnalenvissers als exclusieve rechten dichtbouwen) óf anderzijds dat je ze niet kunt pellen of verkopen. Insiders kennen de trucjes van blokvorming. Klaag mij maar aan voor smaad, maar dit is géén eerlijke handel op deze wijze.

Daarmee zeg ik niet dat er in de garnalhandel géén eerlijke mensen bestaan. Ik vraag mij



★ Vissersvoorman Johan Nooitgedagt proeft de 'grijze gepelde garnalen' uit de vangstgebieden FAO 27 en FAO 61.

wel eens vaker af of elkaar zwart maken en met zwart geld handelen maatschappelijk nog wel als 'not done' wordt beschouwd. Wanneer de garnalensector in haar totaliteit ondermeer MSC (maar ook andere labels) gecertificeerd wil zijn, zal er toch een soort gedragscode onderschreven moeten worden waar elke schijn vermeden wordt. Handelaren moeten gewoon allemaal hun garnaltjes kunnen kopen via de afslag en keurig zeven en afrekenen. Daar hebben ere-leden van onze organisaties (handel en aanvoer) jaren over gedaan om dit te bereiken.

Misschien moet MSC straks wel betekenen dat we verplicht hebben. Want het managen en beheren van de visserij is ook een onderdeel waarop getoetst moet worden. Niemand is gelukkig met deze situatie en wie nu veel geld heeft verdiend zonder tussenkomst van de veilklok moet maar eens goed nadenken aan wie dat te danken is. Het is duidelijk dat de dominantie bij de aankoop van Noordzeegarnalen is doorbroken.

Ik roep op: Garnalenvissers, geef de ruimte dat zoveel mogelijk handelaren via de klok kunnen kopen. Heren handelaren: selecteer op kwaliteit, betaal daarvoor en maak het transpa-

rant voor allen. Geld verdienen is géén schande. Teveel over de rug van een ander is dat wel. We zullen samen moeten overleven, maar dan moet je elkaar wel eerst respecteren."

YERSEKE - Natuurlijk heeft Adri & Zoon veel reacties gehad uit de klantenkring. Maar hoewel ook Noordzeegarnalen worden aangeboden, blijven de meeste klanten toch voor de grijze mix-garnalen kiezen. „Omdat ze die daarvoor ook hadden zonder klachten over de kwaliteit, en daar gaat het tenslotte toch om“, aldus in- en verkoper Erwin van Hwaarden.

Dat er in de verpakking met grijze garnalen hooguit 15 procent Chinese garnalen tussen de Noordzeegarnalen zou zitten, zoals Van Hwaarden van Adri & Zoon vorige maand beweerde, is twijfelachtig. Het lijkt eerder op een mix met Hollandse garnalen van half om half. Het Zeeuwse handelsbedrijf geeft aan vanaf nu op het etiket 70/30 procent te zetten, wat betekent dat er minimaal 70 procent Noordzeegarnalen in de verpakking zit.

„Wij trappen geen mens hiermee op zijn staart. Voor de visserman zijn er absoluut geen negatieve kanten aan, omdat er voor de mix een overgroot deel Noordzeegarnalen nodig is. Mochten garnalen onder de 4 euro zakken op de afslag, dan is het niet meer interessant voor ons om deze mix te gebruiken. Dus wij zien een goede prijs gestand blijven voor de visserman. Het is voor deze periode ook absoluut beter voor de consument dat we nu een normale prijs aanbieden met zeker geen slecht product.“

Commentaar bioloog Boddeke *Penaeus en Crangon*

SANTPOORT - Garnalenspecialist dr. Dolf Boddeke noemt de kwestie van de Chinese 'crangon-garnalen' in Nederland buitengewoon interessant. Zijn commentaar:

„In de loop van de tijd zijn een aantal Crangon soorten beschreven uit het noord-westelijke deel van de Stille Oceaan (kusten van Siberië, China en Japan). Momenteel wordt door experts aangenomen dat dit allemaal één soort betreft en in dit gebied maar één Crangon soort voorkomt: Crangon affinis, in hoge mate overeenkomend met Crangon crangon. Of Crangon affinis een aparte soort is of een synoniem van Crangon crangon, zal DNA-onderzoek moeten uitmaken (als dat inmiddels niet is uitgevoerd). Opvallend is dat de maximale lengte opgegeven voor C. affinis slechts 68 mm is, veel kleiner dan C. crangon. Dat zegt niets over een eventueel soortverschil, maar beïnvloedt wel de waarde voor de handel.

De soort Crangon japonicus, erkend door de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) met Japanse garnaal als 'handelsbenaming', bestaat niet. Wel komt langs de Chinese kust (noordelijk tot Korea) Penaeus japonicus voor, een 'tropische reuzengarnaal' of 'gamba' die 22 cm lang kan worden. Het is niet onmogelijk dat zeer kleine gepelde exemplaren van Penaeus japonicus, al dan niet gemengd met Crangon affinis, als Crangon worden verkocht. Penaeus en Crangon soorten zijn biologisch zeer verschillend en ook culinair is een aanzienlijk verschil.“