

## Gelijk speelveld voor lokale kweekvis en import?

nieuws

Hoewel aquacultuur vermijdt dat de zeeën leeg gevist worden, heeft kweekvis last van een kwalijke reputatie door een milieuvervuilende productie en vragen omtrent de voedselveiligheid. De Vlaamse viskwekerij Aqua4C voor omegabaars, die onlangs werd geopend, is een voorbeeld van hoe het wel moet: in een gesloten systeem wordt gewerkt met een strikte hygiëne zonder input van hormonen of antibiotica en de vis wordt gevoed met lokale en rendabel geproduceerde plantaardige grondstoffen. Opdat aquacultuur in Vlaanderen alle kansen zou krijgen, is een gelijk speelveld nodig. “Voor voedselveiligheid is dat er, voor duurzaamheid niet”, antwoordt minister Joke Schauvliege op een vraag van CD&V-parlementslid Jos De Meyer.

8 JANUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:

visserij



Hoewel aquacultuur vermijdt dat de zeeën leeg gevist worden, heeft kweekvis last van een kwalijke reputatie door een milieuvervuilende productie en vragen omtrent de voedselveiligheid. De Vlaamse viskwekerij Aqua4C voor omegabaars, die onlangs werd geopend, is een voorbeeld van hoe het wel moet: in een gesloten systeem wordt gewerkt met een strikte hygiëne zonder input van hormonen of antibiotica en de vis wordt gevoed met lokale en rendabel geproduceerde plantaardige grondstoffen. Opdat aquacultuur in Vlaanderen alle kansen zou krijgen, is een gelijk speelveld nodig. “Voor voedselveiligheid is dat er, voor duurzaamheid niet”, antwoordt minister Joke Schauvliege op een vraag van CD&V-parlementslid Jos De Meyer.

Wereldwijd wordt jaarlijks ongeveer 97 miljoen ton vis gekweekt. Dat komt neer op ongeveer 43 procent van de globale visconsumptie. “90 procent van de gekweekte vis komt uit Azië”, weet Vlaams parlementslid Jos De Meyer (CD&V). Wanneer die vis hier ingevoerd wordt, blijkt die niet altijd zuiver op de graat. Zo bevat pangasius uit Vietnam een hoog aantal bacteriën, weliswaar nog binnen de wettelijke norm. Onderzoeksinstituut ILVO en Universiteit Gent die de vaststellingen deden, zien de resultaten van hun microbiologisch onderzoek als “een wake-up call”. Het verschil met de strikte hygiëne van het Vlaamse Aqua4C is volgens De Meyer opvallend. Zorgen zijn er ook over de milieucondities van de Aziatische visproductie.

Op de vraag van Jos De Meyer of er een gelijk speelveld voor aquacultuur bestaat, antwoordt minister Schauvliege deels bevestigend en deels ontkennend. “Op het vlak van voedselveiligheid dienen de ingevoerde visproducten te voldoen aan dezelfde normen. Op het vlak van duurzaamheid gelden er duidelijk andere normen in Europa, die vaak ook strenger zijn.”

Derde landen kunnen slechts visserijproducten exporteren naar de Europese Unie na een gunstige audit door het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Europese Commissie. De audits worden op regelmatige basis herhaald. Een lidstaat mag zelf ook

controles uitvoeren om te kijken of de producten voldoen. Dat gebeurt bij de grensinspectieposten. Het is het Voedselagentschap dat daarvoor instaat in ons land.

Tot nog toe is de productie van kweekvis in Vlaanderen zeer beperkt, maar daar komt stilaan verandering in. Twee maanden geleden werd in Kruishoutem een grote kwekerij van omegabaars in gebruik genomen. De 2.600 vierkante meter grote kwekerij [Aqua4C](#), goed voor een investering van vier miljoen euro, werkt als een gesloten systeem. Lokale productie moet wel innovatief zijn om zich te kunnen onderscheiden van pangasius en andere goedkope importvis.

Vlaamse aquacultuurprojecten die aan de voorwaarden voldoen, worden tot 40 procent gesubsidieerd, deels door Europa en deels door Vlaanderen, wat toch wel een serieuze duw in de rug is voor een sterke concurrentiepositie. Voor de periode die loopt tot uiterlijk 2023 trekt minister Schauvliege in totaal 10 miljoen euro uit voor deze sector. Ze hoopt dat ook private investeerders zich aangetrokken voelen tot aquacultuur.

**Beeld:** Omegabaars.be

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact


M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)


## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra