

Keurmerken voor duurzame vis winnen aan bekendheid

nieuws

Omdat het aanbod van duurzame, gecertificeerde vis toeneemt, herkennen ook steeds meer consumenten de MCS- en ASC-keurmerken. Dat blijkt uit een onderzoek van Marine Stewardship Council (MSC) en Aquaculture Stewardship Council (ASC) naar aanleiding van de Bewuste Visweek, die plaatsvindt van 24 tot en met 30 september.

20 SEPTEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:

visserij



Omdat het aanbod van duurzame, gecertificeerde vis toeneemt, herkennen ook steeds meer consumenten de MCS- en ASC-keurmerken. Dat blijkt uit een onderzoek van Marine Stewardship Council (MSC) en Aquaculture Stewardship Council (ASC) naar aanleiding van de Bewuste Visweek, die plaatsvindt van 24 tot en met 30 september.

In 2018 gaf 40 procent van de visconsumenten aan het MSC-keurmerk te herkennen, tegenover 24 procent in 2016. Bij het ASC-keurmerk ging het over 22 procent in 2018 tegenover 13 procent in 2016. Het blauwe MSC-keurmerk op een vis, schaal- of schelpdier betekent dat het van een reder komt die onafhankelijk gecertificeerd is door de MSC-standaard voor milieubewust en duurzaam vissen. Voorts is het product volledig traceerbaar. Het ASC-keurmerk is te herkennen aan de groene kleur en betekent dat het product komt van een gecertificeerde kwekerij die op een verantwoorde manier produceert en de invloed op natuur, water en milieu beperkt. Ook hier is de herkomst volledig traceerbaar.

Zo'n 80 procent van de Belgische consumenten weet dat hij door deze vissen te kopen de overbevissing en de schade aan het andere leven in de zee en rivieren vermindert, blijkt verder uit onderzoek. Ruim de helft (56%) vindt het belangrijk om visproducten met die keurmerken te kopen. Ongeveer 63 procent van de consumenten die de keurmerken kent, koopt minstens een keer per maand duurzame vis.

De groeiende herkenning is volgens MSC en ASC een gevolg van het toegenomen aanbod aan duurzame, gecertificeerde vis in ons land. In bijna elke supermarkt zijn er wel producten met beide keurmerken te vinden. "De supermarkten nemen op die manier het voortouw en geven consumenten de keuze: zij kunnen visserijen aanmoedigen om duurzamer te vissen en kunnen kwekerijen stimuleren om meer rekening te houden met natuur, milieu en werkomstandigheden", klinkt het. Het contrast is groot met horeca en catering, waar slechts een klein percentage visproducten met de keurmerken beschikbaar is.

Meer info: [Bewuste Visweek](#)

Bron: Belga

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39

M • info@vilt.be

Volg ons op:

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

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.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

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

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra