nieuws

Zeebrugse Visveiling vreest voor voortbestaan

nieuws

De Zeebrugse Visveiling vreest voor haar voortbestaan door de ingestorte prijs van de tong en de verdubbelde brandstofprijs. Dat heeft algemeen directeur Johan Vandesteene vrijdag gezegd bij de bekendmaking van de resultaten van het Ontolovis-project. Dat project voorziet in het aanbieden van op kwaliteit gesorteerde vis in de veiling. De resultaten zijn goed. Voor de vis met het extra kwaliteitslabel wordt meer betaald.

16 MEI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

De Zeebrugse Visveiling (ZV) vreest voor haar voortbestaan door de ingestorte prijs van de tong en de verdubbelde brandstofprijs. Dat heeft algemeen directeur Johan Vandesteene vrijdag gezegd bij de bekendmaking van de resultaten van het Ontolovis-project. Dat project voorziet in het aanbieden van op kwaliteit gesorteerde vis in de veiling. De resultaten zijn goed. Voor de vis met het extra kwaliteitslabel wordt meer betaald.

De Vlaamse zeevisserij beleeft momenteel een crisis. De prijs van de tong is drastisch gedaald. "Voor de kleine tong wordt nu nog gemiddeld 6 euro geboden terwijl dat precies een jaar geleden het dubbele was", zegt Johan Vandesteene. "Voor de duurste tong is de veilingprijs van 25 naar 18 euro per kilogram teruggevallen. Tong betekent voor onze veiling circa 40 procent van de omzet. De brandstofprijs is dan weer verdubbeld. De schepen varen door de hoge kosten en lage opbrengsten niet meer uit. De bemanning zoekt ander werk".

"Door een gebrek aan schepen op zee, komt de aanvoer in het gedrang. Gemiddeld legt ook elke week een reder de boeken neer. Als dit nog even aanhoudt, zal de zeevisserij verdwijnen", aldus Vandesteene. Volgens de reders volgen de prijzen in de warenhuizen en viswinkels de veilingprijs niet meer. Stijgingen worden doorgerekend, dalingen niet. "De consument weet niet dat de tong momenteel bijzonder goedkoop is. Daardoor stijgt ook de vraag niet".

De kwaliteit van de aangevoerde vis is een belangrijke troef voor de Zeebrugse Visveiling. Daarom werd in 2006 met een E-label gestart. Het label staat voor extra kwaliteit. De vis wordt maximum 48 uren voor de veiling gevangen. Daarna wordt het product correct gewassen en snel gekoeld. De vis wordt ook in kleinere kisten opgeslagen waardoor de druk op de vis vermindert. In de veiling word de vis afzonderlijk gesorteerd en verpakt.
Uit de resultaten van het project blijkt dat de meerwaarde per reis in 2007 tussen 750 en 900 euro bedroeg. Dat is voldoende om de meerkost in tijd, ijs en schoonmaak te vergoeden. De vis met het E-label wordt vooral door de betere vishandelaars opgekocht. Ze belandt dan ook in de betere restaurants. "De kopers zijn bereid om voor de extra kwaliteit ook meer te betalen", zegt Karen Bekaert van het Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek (ILVO).
Het E-kwaliteitsproject zal nu worden bijgestuurd en voortgezet voor een beperkt aantal vissoorten. Het zijn tong, griet, tarbot, tongschar, lotte en zeebaars. De meerprijs per soort voor de reder bedraagt tussen 0,5 en 1,2 euro. Sommige kopers in de veiling zijn immers nog exclusief in het E-label geïnteresseerd.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
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 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

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada