

Eco-standaard voor glasaal nu beschikbaar.

Op 19 mei jl. is in Londen de eco-standaard voor glasaal gepresenteerd. Het is een initiatief van de Sustainable Eel Group (SEG), een Europees samenwerkingsverband van vissers, kwekers en handel in aal. Ook beleidsambtenaren, natuurorganisaties en wetenschappers nemen deel aan de SEG.

Internationale samenwerking

Voorzitter *Andrew Kerr* van de SEG : “We hebben meer dan een jaar gewerkt aan de ontwikkeling van de eco-standaard voor glasaal. Daarvoor hebben we proeven gedaan in Engeland, Frankrijk, Duitsland, Nederland, Denemarken and Zweden. We beschikken nu over de meest verantwoorde methode voor de visserij, de opslag, het transport en de opkweek van glasaal. De verliezen worden tot een minimum beperkt. Tegen het einde van dit jaar zal de eerste paling met het eco-label te koop zijn en dat betekent dat de consument weer paling kan eten zonder een schuldgevoel.”

Verder dan Brussel

De eco-standaard voor glasaal stelt hogere eisen dan het Aalherstelplan van de Europese Commissie. Glasaal die volgens de eisen van de eco-standaard wordt gevangen, is gegarandeerd op een verantwoorde manier gevangen. De aal die daaruit voortkomt voldoet aan alle Europese eisen voor gezondheid, biodiversiteit, dierenwelzijn en milieu., Kerr: “We beseffen goed dat de term duurzaam pas van toepassing is op de Europese aalpopulatie als die populatie weer hersteld is. Dat kan 30 tot 40 jaar duren, maar we zijn ervan overtuigd dat die ontwikkeling sneller kan verlopen door onze inspanningen.

Achteruitgang

Verandering van klimaat en zeestromen, de aanleg van dijken, stuwen en dammen die de intrek vanuit zee en de uittrek naar zee belemmeren, sterfte in gemalen, verlies van geschikt opgroeigebied, vervuiling en overbevissing. Al deze factoren zijn in meerdere of mindere mate oorzaak van de achteruitgang van de aalstand. De SEG werkt volgens voorzitter Kerr op verschillende niveaus aan oplossingen. We zijn steeds op zoek naar mogelijkheden om de sterfte te verminderen. Er wordt ook onderzoek gedaan om de aal voort te planten. Tenslotte wordt er ook gewerkt aan de ontwikkeling van duurzaam aalvoer voor aalkwekerijen.

Voorlichting

Volgens de Sustainable Eel Group bestaan er nog veel misverstanden over de aal en het herstel van de aalstand. Zo zijn - mede door de vaak gekleurde acties van de natuurorganisaties - veel restaurants en grote retailers gestopt met de aal. Volgens de SEG is stoppen met de consumptie van aal niet nodig, tenminste als die aal gekocht wordt bij leveranciers die met de eco-standaard voor glasaal werken en op die manier bijdragen aan de ontwikkeling van duurzaam beheer van de aalstand.

Om hieraan meer bekendheid te geven, zal de SEG de komende tijd veel aandacht geven aan voorlichting, niet alleen naar het brede publiek, maar vooral ook naar culinair journalisten en chef-koks. De activiteiten gericht op duurzaamheid staan daarbij centraal.

Interesse van MSC

Bij de presentatie van de eco-standaard was ook Dr. Peter Duncan van het MSC-Keurmerk aanwezig. Hij verwelkomde de eco-standaard als een stap voorwaarts. Hij hoopt dat er daarmee zowel op middellange als op lange termijn winst is te behalen. “Ik wil er graag meer

over weten en ook wat de bijdrage is aan het herstel van de aalstand. Ik denk dat de aalkwekerijen bij dat herstel een sleutelrol kunnen spelen.

Ook Mike Berthet, directeur van M&J Seafood, een van Englands grootste leveranciers van vis aan top-restaurants, was aanwezig. “De eco-standard voor glasaal is goed nieuws voor palingliefhebbers en ik zal de verdere ontwikkelingen nauwgezet volgen. Hopelijk kunnen we de paling dan in de toekomst weer in ons assortiment opnemen” aldus Mike.

Werken aan toekomst

Het slotwoord tijdens de bijeenkomst was voor SEG-voorzitter Andrew Kerr. Volgens hem is er geen toekomst voor de paling als er ook geen commercieel belang mee is gemoeid. Die twee gaan hand in hand. We werken er hard aan om die toekomst veilig te stellen en daarmee de Europese aalstand aanzienlijk te verbeteren.”aldus Kerr.

Dit is een bewerking van een artikel van Nicki Holmyard in Seafood Source.

////////////////////////////////////