

Zoetermeer, 9 februari 2023

Betreft: Publicatie pellen in Marokko

Introductie

Ieder jaar wordt in Europa ruim 30 miljoen kilo Noordzeegarnalen (*Crangon crangon*) gevangen, gezeefd, getransporteerd en verwerkt. Het overgrote volume moet gepeld worden aangezien er slechts een zeer kleine vraag is naar ongepelde Noordzeegarnalen.

Achtergrond

Vroeger, toen Noordzeegarnalen nog niet zo populair waren bij de consument, werden de garnalen door vissersvrouwen en hun gezin aan de keukentafel gepeld. Sinds die tijd is de maatschappij veranderd. De normen voor voedselveilig werken zijn aangescherpt, vissersvrouwen hebben vaak hun eigen carrière en de populariteit van Noordzeegarnalen is enorm toegenomen waardoor de vraag naar gepelde garnalen gigantisch is gestegen. Voor de huidige hoeveelheid kilo's die worden gevangen was het dan ook noodzakelijk om een oplossing te zoeken voor het handmatig pellen.

Waarom Marokko?

Deze oplossing werd gevonden in Marokko. Hier is voldoende ruimte voor de grote, moderne en volgens de Europese normen ingerichte pelateliers. Deze pelateliers zijn eigendom van Nederlandse handelaren, of staan onder hun toezicht en zijn in het bezit van alle gangbare voedselveiligheids-schema's.

Voor het pellen van de grote volumes die door de schepen worden aangeland zijn per jaar ruim achttienduizend garnalenpellers nodig.

De grote pelateliers staan in het noorden van Marokko in de buurt van de steden Tanger en Tétouan. De hoge bevolkingsdichtheid van deze steden zorgt ervoor dat er voldoende personeel beschikbaar is voor de bezetting van de pelateliers. Een dergelijke beschikbaarheid van personeel is in Europa bijna niet te evenaren.

Waarom niet helemaal machinaal pellen?

Tot op heden is het handmatig pellen van garnalen nog de meest efficiënte manier om garnalen van hun schil te ontdoen. Veel innovatie vindt plaats op het gebied van het verbeteren van het rendement van de garnalen pelmachines. Er is echter ook ruimte nodig om deze machines te kunnen gebruiken. Voor de benodigde ruimte is tot op heden in Nederland nog geen oplossing gevonden. Wel wordt er door de handelaren veel onderzoek gedaan naar het verbeteren van de efficiëntie van de pelmachines. Deze efficiëntie komt steeds meer in de buurt van het rendement dat door de handmatige pellers/pelsters wordt gehaald. In de tussentijd is het echter noodzakelijk om de grote volumes ook handmatig te laten pellen.

Nota bene

Hieronder volgen een aantal onderwerpen die ook van belang zijn m.b.t. het pellen van garnalen in Marokko.

Efficiëntie

De vrachtwagens die de ongepelde garnalen naar Marokko brengen nemen gepelde garnalen en eventuele andere lading mee terug. Door deze efficiënte planning rijden de vrachtwagens met een optimale beladingsgraad heen en terug.

Voedselveiligheid

Noordzeegarnalen (*Crangon crangon*) worden verwerkt en gepeld in bedrijven met een EU erkenning voor visverwerking en zijn daarbij IFS Food gecertificeerd. IFS is een voedselveiligheids certificering erkend door het mondiale GFSI (Global Food safety Initiative). De garnalen voldoen daarmee aan de Europese veiligheidsnormen. Wanneer garnalen uit Marokko komen wordt dit bij re-import altijd geverifieerd (grens inspectie in Zuid Spanje).

Verse garnalen

Het pellen in Marokko heeft niets met gebruik van conserveermiddelen te maken. Garnalen worden geconserveerd om ze 21 dagen houdbaar te maken bij 7°C. De wet (EC/2073/2005) schrijft voor dat bepaalde bacteriën zich gedurende die houdbaarheid niet te veel mogen ontwikkelen. Het gebruikte conserveermiddel heeft ten doel dat te bereiken. Garnalen in Nederland gepeld (met bijvoorbeeld een pelmachine) hebben exact dezelfde conservering.

Garnalen worden direct aan boord gekookt. De versheid van garnalen is altijd maximaal door het direct koken na de vangst. Gekookte gepelde Noordzeegarnalen zijn 'gekoelde verwerkte visproducten' vergelijkbaar met gerookte zalm en zure haring. Het moment van aankoop ten opzichte van de vangstdatum zegt in dit geval dus helemaal niets over de kwaliteit die door 'versheid' zou kunnen zijn aangetast.

Duurzaamheid

Sinds 2017 is de garnalenvisserij van Denemarken, Duitsland en Nederland MSC gecertificeerd. Dit betekent dat de visserij op een duurzame manier plaatsvindt. Om dit certificaat te behalen is de invloed van de garnalenvisserij op de omgeving, het management van de garnalenvisserij en de status van de populatie van de Noordzeegarnalen beoordeeld volgens de MSC criteria. Denemarken, Duitsland en Nederland hebben een gezamenlijk managementplan opgesteld om aan de strenge eisen van MSC te kunnen voldoen. Om MSC te behalen zijn sector brede afspraken gemaakt. Via een stuurgroep waar Denemarken, Duitsland en Nederland in vertegenwoordigd zijn wordt dit proces aangestuurd. Bedrijven die MSC gecertificeerde garnalen in de markt willen zetten moeten in het bezit zijn van een MSC Chain of Custody certificaat. Dit Chain of Custody certificaat borgt de verwerking door de hele keten heen van duurzaam gecertificeerde garnalen. Alle bedrijven die garnalen verwerken en pellen zijn in het bezit van een dergelijk Chain of Custody certificaat. De garnalensector (vangst tot schap) voldoet daarmee aan de hoogst mogelijke duurzaamheidseisen.

Visserijbeheer

Het Gemeenschappelijke Visserijbeleid van de Europese Unie streeft naar visbestanden die op een niveau zitten waarbij de maximaal duurzame oogst (MSY) gewaarborgd is of, een schatting van dit niveau indien MSY niet bekend is. Voor de grijze garnalenvisserij is MSY niet bekend. Daarnaast is het zeer lastig om voor deze soort een goede MSY schatting te maken aangezien het een kort levende soort is. Dit maakt het nagenoeg onmogelijk om bestandschattingen te doen die voor langer levende soorten wel mogelijk zijn. Daarom zijn er nooit Europese beheersmaatregelen (zoals TAC en quota) voor deze soort opgesteld. Echter resultaten van wetenschappelijk onderzoek gaven weer dat het

verstandig was om dit ook voor deze soort te doen om een gezonde verhouding jonge en oudere garnalen te behouden ([ICES 2014](#)).

Bij gebrek aan Europese regelgeving voor beheer hebben de visserij organisaties van Denemarken, Duitsland en Nederland (tezamen genereren zij >95% van de garnalenvangst) een managementplan opgesteld. In dit [Cranqon cranqon Managementplan](#) zijn maatregelen opgenomen die ervoor moeten zorgen dat het garnalenbestand boven een wetenschappelijk bepaald voorzorgsniveau blijft.

Zeefwijdte

De garnalen gaan na aanlanding over zeven. Te kleine garnalen vallen door de zeef en komen niet op de markt. Voor een duurzaam beheer heeft de sector zelf gekozen om de zeefwijdte van de controle zeef op de erkende zeefinstellingen te vergroten van een spijlwijdte van 6,5 mm naar 6,8 mm. Dit in combinatie met een maximaal doorval percentage wanneer de vangst over de controle zeef gaat, zorgt er voor dat vissers gemotiveerd worden om grotere garnalen aan te landen.