

# VISBENCHMARK 2016



**NATUUR  
& MILIEU**

# VISBENCHMARK 2016

EEN DUURZAAMHEIDSVERGELIJING VAN DE  
TIEN MEEST GEKOCHTE VISSOORTEN

## **Colofon**

Oktober 2016

Uitgave en copyright:

*Natuur & Milieu*  
Postbus 1578  
3500 BN Utrecht  
info@natuurenmilieu.nl  
T. +31 (0)30 233 1328  
[www.natuurenmilieu.nl](http://www.natuurenmilieu.nl)

Questionmark  
1031 HD Amsterdam  
info@thequestionmark.org  
T. +31 (0)20 894 3595  
[www.thequestionmark.org](http://www.thequestionmark.org)

## Samenvatting

Natuur & Milieu onderzocht, in samenwerking met Questionmark, hoe duurzaam de meest gegeten visproducten uit het schap van de twee grootste supermarkten (Albert Heijn en Jumbo) zijn. De visserij-industrie veroorzaakt namelijk flinke milieuproblemen. Er wordt vaak zoveel vis gevangen dat de aanwas niet meer genoeg is om de vispopulatie op peil te houden: wereldwijd wordt 30% van de vissoorten overbevist. Bij sommige vangstmethoden is er sprake van veel bijvangst. Ook kan de vangsttechniek schade aan de zeebodem aanrichten. Visserij-schepen gebruiken bovendien veel brandstof. Voor het kweken van vis is veel nodig: voor 1 kilo kweekzalm bijvoorbeeld is 2 tot 5 kilo gevangen vis nodig. Er wordt ook plantaardig voer gebruikt, bijvoorbeeld soja. De productie daarvan veroorzaakt echter ook milieuproblemen. Ook overmatig antibioticagebruik en vervuiling van water zijn problemen die veroorzaakt kunnen worden door het kweken van vissen.

Er is ook duurzame vis verkrijgbaar. De bekendste keurmerken voor duurzame vis zijn MSC (voor wilde vis) en ASC (voor kweekvis). Deze keurmerken stellen onder andere eisen aan overbevissing en schade aan ecosystemen (MSC) en antibioticagebruik, visvoer, omgang met de natuur en arbeidsomstandigheden (ASC). Er bestaat ook biologische kweekvis, waar strenge milieu- en dierenwelzijnseisen voor gelden.

Deze benchmark vergelijkt de tien meest gekochte visproducten op duurzaamheid. Daarbij is door Questionmark gekeken naar milieu, biodiversiteit en mensenrechten. Voor elk van deze thema's is een score toegekend. Het gemiddelde van deze scores leidt tot een eindscore. In de onderstaande tabel is het resultaat van deze benchmark te zien. Van de tien meest gekochte visproducten zijn de hoogste en laagste score van de bij Albert Heijn en Jumbo verkrijgbare producten weergegeven.

Product	Hoogste score	Laagste score
Haring	8	8
Mosselen	8	8
Kibbeling	8	7
Kabeljauw	7	7
Vissticks	7	7
Diepvrieszalm	7	6
Geroekte zalm	7	6
Verse Zalm	7	6
Tonijn (blik)	6	4
Garnalen	6	3

Bij Albert Heijn en Jumbo is veel vis met een keurmerk verkrijgbaar, waardoor het scoreverschil vaak niet zo groot is. Bij haring, kibbeling, vissticks, mosselen en kabeljauw is het hele assortiment voorzien van een keurmerk. Ook makreel (niet meegenomen in deze ranking) is een duurzame keus. Tonijn en garnalen zijn negatieve uitzonderingen: de slechtste producten scoren erg laag. Met de tonijnpopulatie gaat het nog steeds niet goed. De kweek van garnalen veroorzaakt vervuiling en schade aan ecosystemen. Daarnaast bestaat er bij garnalen een groot risico op forse schending van mensenrechten.

Consumenten kunnen het beste voor haring en mosselen kiezen. Deze visproducten halen de hoogste duurzaamheidsscores. Eet met mate tonijn, garnalen en zalm, en laat deze vissoorten liggen als ze geen keurmerk hebben. Natuur & Milieu roept supermarkten op om het aandeel vis met een keurmerk nog verder te vergroten.

# 1. Inleiding en achtergrond

Omdat vis wereldwijd steeds populairder wordt en gepaard gaat met flinke milieuproblemen, onderzocht Natuur & Milieu, in samenwerking met Questionmark, de duurzaamheid van vissoorten in Nederland. We vergeleken de tien meest gegeten visproducten bij de twee grootste supermarkten (Albert Heijn en Jumbo). In dit hoofdstuk beschrijven we de problematiek en ontwikkelingen op dit gebied. In hoofdstuk 2 gaan we in op de methodiek van het onderzoek. Hoofdstuk 3 behandelt de resultaten en geeft aanbevelingen.

## Visconsumptie groeit gestaag

Wereldwijd aten we in de jaren '60 nog een kleine 10 kilogram vis per persoon per jaar; in 2012 was dat bijna 20 kilogram.<sup>1</sup> Nederlanders eten minder vis dan de gemiddelde wereldburger: ongeveer 3,6 kilo per jaar. Dat is 70 gram per persoon per week. Vooral zalm, haring en tonijn zijn populair. Alhoewel we niet zoveel vis eten, vangen en exporteren we wel heel veel: Nederland staat in de top 10 van grootste visexporteurs ter wereld.<sup>2</sup> En die grote visserij-industrie veroorzaakt helaas flinke milieuproblemen. Daarom onderzocht Natuur & Milieu hoe duurzaam de meest gegeten visproducten uit het schap van de twee grootste supermarkten zijn.

## Over milieu en duurzaamheid

Vis wordt in het wild gevangen, en daarnaast steeds vaker gekweekt in aquacultuursystemen. Beide soorten vis kennen hun eigen milieuproblemen. Bij gevangen vis zijn overbevissing, aantasting van ecosystemen, bijvangst en energieverbruik belangrijke problemen. Bij kweekvis is het gebruik van antibiotica, energie en water een probleem. Daarnaast het gebruik van vismeel en de productie van mest. Ook de uitbraak (ontsnapping) van met name kweekzalm is een probleem.<sup>2</sup> In de volgende alinea's wordt de problematiek in meer detail uitgelegd. Gelukkig wordt er door middel van keurmerken aan gewerkt om de problematiek te verminderen. Daarover verderop in dit hoofdstuk meer informatie.

## Gevangen vis

Doordat de visserij grootschaliger is geworden, is er steeds meer sprake van overbevissing. Er wordt zoveel vis gevangen, dat de aanwas niet meer genoeg is om de vispopulatie op peil te houden. De Food and Agriculture Organization (FAO) schat in dat zo'n 30% van de vissoorten wordt overbevist. In 1974 was dat nog ongeveer 10%. Of er sprake is van overbevissing, verschilt per regio. De laatste jaren neemt de overbevissing niet meer zo snel toe, bijvoorbeeld doordat er vangstquota zijn en bedreigde vissoorten of kwetsbare gebieden beter worden beschermd.<sup>1</sup>

Bij sommige vangstmethoden is er veel bijvangst (bijvoorbeeld bij gebruik van een kieuwnet, ringnet of sleeplijn). Zo worden bij de vangst van tonijn vaak dolfijnen gevangen. Sommige bijvangst kan nog worden benut, maar het grootste deel wordt dood of beschadigd weer overboord gegooid. Er

---

<sup>1</sup> [FAO](#), The State of World Fisheries and Aquaculture 2014.

<sup>2</sup> [Voedingscentrum](#), Vis.

worden tegenwoordig wel maatregelen genomen om de bijvangst te beperken. In sommige landen is het verplicht om alle bijvangst aan land te brengen, zodat het bijvoorbeeld verwerkt kan worden tot visolie.<sup>3</sup>

Platvissen zoals schol en tong leven op de zeebodem en worden gevangen met boomkorren. Dit zijn netten die over de bodem worden getrokken en daardoor de bodem omwoelen. Dit beschadigt de zeebodem en het ecosysteem dat daar aanwezig is.<sup>3</sup>

Het grootste deel van het verbruik komt door de scheepsmotoren. Visserij schepen varen steeds verder en hebben daardoor meer brandstof nodig. De vangstmethode is daarbij van belang: de boomkorvisserij heeft heel veel brandstof nodig: vier liter stookolie voor een kilo vis. Om die reden wordt deze methode door Nederlandse vissers niet meer gebruikt. Het vervoer van vis kost daarnaast ook veel energie, omdat het over de hele wereld wordt vervoerd. En wanneer verse vis per vliegtuig wordt vervoerd, kost dat natuurlijk veel brandstof.<sup>3</sup> Gelukkig wordt er veel geïnvesteerd in vermindering van het brandstofverbruik.

## Kweekvis

Kweekvis voorziet vanaf de jaren '90 in toenemende mate in onze behoefte aan vis. Rond 1990 is er wereldwijd een kleine 20 miljoen ton vis gekweekt, nu is dat ruim 60 miljoen ton. Het percentage vis uit aquacultuur was in 2012 zo'n 35% van de wereldwijde visconsumptie en de verwachting is dat in 2018 meer dan de helft van de wereldwijde visconsumptie uit kweekvis bestaat.<sup>1</sup> In Nederland eten we zelfs meer kweekvis dan gevangen vis.<sup>4</sup>

Het kweken van vis vraagt om veel inputs. Er wordt onder andere antibiotica, energie, water en vismeel gebruikt. Vismeel wordt gemaakt van wildgevangen vis en dient als voer voor kweekvissen. Een kwart van alle gevangen vis wordt verwerkt tot vismeel. Dat wordt bijvoorbeeld in de zalmkwekerij veel gebruikt: voor 1 kilo kweekzalm is 2 tot 5 kilogram wildgevangen vis nodig.<sup>2</sup> Vismeel komt wel vaak van vissoorten die niet geschikt zijn om te verkopen, maar die wel een belangrijke schakel in de voedselketen kunnen zijn.<sup>5</sup> Daarnaast wordt gezocht naar alternatieven, zoals plantaardig voer in plaats van vismeel.<sup>2</sup> Ook plantaardig voer kan echter milieuschade veroorzaken, bijvoorbeeld als er niet-duurzame soja wordt gebruikt als visvoer.<sup>6</sup>

Vissen worden vaak in zee gekweekt in open systemen. Daarbij leven er veel vissen heel dicht op elkaar. De uitwerpselen van al die vissen veroorzaken vermisting van het water.<sup>3</sup> Het resultaat daarvan kan grote algenbloei zijn. In ernstige gevallen leidt dat tot zuurstofloze omstandigheden, waardoor vissen stikken.<sup>4</sup>

Doordat er zoveel vissen dicht op elkaar leven, is bovendien de kans op het ontstaan en de verspreiding van ziektes groot. Daarom wordt antibiotica toegediend, dat achterblijft in de vis of in het milieu terecht komt. En omdat er vaak kweekvissen ontsnappen, kunnen ziektes overgedragen worden aan wilde vissen. Het ontsnappen van kweekzalm leidt daardoor tot een verdringing van oorspronkelijke soorten, omdat die sterven door deze ziektes. En als kweekzalm met wilde zalm kruist, kan dat leiden

---

<sup>3</sup> [Voedingscentrum](#), Visserij.

<sup>4</sup> [Good Fish Foundation](#), Verduurzaming van de Europese kweeksector.

<sup>5</sup> [Ecomare](#), Viskwekerij.

<sup>6</sup> Questionmark, persoonlijke communicatie.

tot een achteruitgang van de wilde populaties, omdat kweekzalm minder vermogen heeft om terug te keren naar een rivier om te paaien.<sup>4</sup>

In Nederland zijn kweeksystemen vaak gesloten. Het afvalwater wordt gezuiverd en hergebruikt. Daardoor is er geen sprake meer van vermessing; de meststoffen gaan bijvoorbeeld naar de champignonteelt.<sup>2</sup>

## Keurmerken

Er is een aantal keurmerken dat ervoor zorgt dat vangst of kweek van vis duurzamer is. Hiermee wordt de hierboven beschreven problematiek verminderd. We beschrijven ze hier kort.

### Marine Stewardship Council (MSC)

Dit keurmerk geldt voor wilde vis. Vissen met dit keurmerk zijn duurzamer gevangen: de visstanden blijven op niveau, er wordt dus niet overbevist. Daarnaast wordt er zo min mogelijk schade toegebracht aan het ecosysteem, bijvoorbeeld door de vangstmethode aan te passen. Tot slot worden eisen gesteld aan het management van de visserij (o.a. beheer door overheid of bedrijven, effectiviteit van het keurmerk en traceerbaarheid van de producten).<sup>7</sup>

### Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Dit keurmerk geldt voor kweekvis. Er zijn regels voor beperking van het antibioticagebruik, duurzamer visvoer, omgang met de natuur en arbeidsomstandigheden. Er wordt meer plantaardig voer aan de vissen gevoerd. Per vissoort verschillen de eisen.<sup>8</sup>

### Biologische kweekvis

In de biologische viskweek hebben de vissen meer ruimte, een goede kwaliteit water en een juiste temperatuur en lichtintensiteit (passend bij de soort). Er worden alleen 'lokale' soorten gekweekt, zodat ze geen schade kunnen aanrichten aan de wilde populaties, mochten ze ontsnappen. Er wordt biologisch voer gebruikt (of resten van visverwerking), waaraan ook strenge eisen worden gesteld. Er mogen geen hormonen worden gebruikt en medicijnen worden maximaal twee keer per jaar gebruikt - alleen wanneer het echt nodig is. Voortplanting geschiedt op een natuurlijke manier. Tot slot vindt waterzuivering plaats door natuurlijke methoden, zoals natuurlijke filterbedden.<sup>9,10</sup> Binnen het biologische keurmerk worden (nog) geen eisen aan mensenrechten gesteld.

## Dierenwelzijn

Helaas wordt er door de visserijsector nog nauwelijks aandacht besteed aan dierenwelzijn. Dat komt ook doordat er weinig over bekend is. Bij kweekvis is de ruimte die vissen krijgen een probleem. Forel en

---

<sup>7</sup> [Goede Vis](#), MSC Keurmerk.

<sup>8</sup> [Voedingscentrum](#), ASC-keurmerk.

<sup>9</sup> [Voedingscentrum](#), Biologische viskweek.

<sup>10</sup> [Goede Vis](#), Biologische vis.

zalm vertonen vaak beschadigingen van de huid, doordat ze agressief gedrag vertonen. Ook snelle groei en waterkwaliteit zijn van invloed, maar ook hierover is nog onvoldoende kennis. Bij zowel kweekvis als wilde vis zijn dodingsmethoden niet altijd diervriendelijk. Hierover zijn nog geen concrete regels opgesteld.<sup>2</sup> Doordat er onvoldoende kennis en weinig regels zijn over diervriendelijke kweek en dodingsmethodes, is dit thema in deze benchmark niet meegenomen.

## 2. Het onderzoek

### Selectie van vissoorten en supermarkten

Deze benchmark vergelijkt de tien meest gekochte visproducten op duurzaamheid. Dit zijn volgens het Voedingscentrum de meest gekochte visproducten in Nederland:<sup>2</sup>

1. Gerookte zalm
2. Zoute haring
3. Zalm (diepvries)
4. Verse zalm
5. Tonijn uit blik
6. Kibbeling (gebakken)
7. Vissticks
8. Mosselen
9. Kabeljauw (naturel)
10. Garnalen (diepvries)

We hebben het assortiment van Albert Heijn en Jumbo vergeleken. Dit zijn de twee grootste supermarkten van Nederland waarvan het assortiment up-to-date bij Questionmark bekend is. Dit zorgt ervoor dat wij een actuele en juiste vergelijking kunnen maken.

### Methode en uitvoering

Questionmark onderzoekt de duurzaamheid van consumentenproducten op de thema's milieu, dierenwelzijn en mensenrechten. Voor visproducten onderzoeken ze op een uitgebreide manier de effecten op biodiversiteit als onderdeel van het thema milieu. Voor de huidige benchmark zijn de thema's milieu (inclusief biodiversiteit) en mensenrechten onderzocht. Het onderzoek voor de milieu- en biodiversiteitsscores van Questionmark is uitgevoerd door de Good Fish Foundation. Omdat er voor dierenwelzijn nog weinig kennis en regels zijn, is dit onderwerp nog niet meegenomen.

De eindscore is bepaald door de niet-afgeronde scores op milieu (LCA en biodiversiteit) en mensenrechten te middelen. De scores zitten op een schaal van 1 tot 10. Het is een relatieve schaal: de beste producten scoren een 10, de slechtste een 1. Waar de grens ligt voor een bepaald cijfer, wordt dus mede bepaald door de scores van de overige producten. Er is geen grens voor een 'voldoende', omdat die grens enkel arbitrair vast te stellen is. Een product dat een 10 scoort, is op dat thema duurzamer dan een product dat een 7 scoort, en een product dat een 4 scoort, is duurzamer dan een product met een 3.

### Milieu

De milieuscores zijn bepaald met behulp van levenscyclusanalyses. Per levensfase is de milieu-impact van visproducten bepaald. Van de teelt van visvoer en de impact van de kwekerij, tot de verwerkingsfase en de koeling in de supermarkt. De meegenomen impacts zijn o.a. klimaatverandering, watergebruik, pesticidegebruik, landgebruik en ontbossing. Uit de levenscyclusanalyses blijkt dat de teelt van het visvoer (vooral de soja) en het brandstofverbruik van de boten een hoge impact hebben.



## Biodiversiteit

Elke vis is al naar gelang soort, vangsttechniek en herkomst beoordeeld aan de hand van een puntensysteem. Daarbij is voor wilde vis gekeken naar de vispopulatie en druk van de visserij (is de populatie gezond?) en naar ecologische effecten van de visserij (o.a. bijvangst en schade aan ecosystemen). Voor kweekvis is gekeken naar gebruik van uitputbare bronnen (bijvoorbeeld voor het voer, dat vaak ook vis is) en effect op de omgeving (bijvoorbeeld afvalwater en ontsnappingen). Voor zowel wilde vis als kweekvis is tenslotte het management van de visserij beoordeeld (o.a. beheer door overheden en bedrijven, samen met traceerbaarheid en de effectiviteit van keurmerken).

Het is onwenselijk dat een zware onvoldoende op één van de bovenstaande onderwerpen wordt gecompenseerd door voldoende op de twee andere onderwerpen. Daarom heeft Questionmark een zogenaamde asymmetrische weging doorgevoerd in de scoreberekening voor biodiversiteit. Dit houdt in dat slechte beoordelingen op één of meerdere onderwerpen, zwaarder meewegen in de eindscore dan goede beoordelingen. Hoe zwaarder de onvoldoende, des te zwaarder deze meeweegt.

## Mensenrechten

Bij mensenrechten onderzoekt Questionmark de invloed die de aanschaf van het product heeft op mensenrechten zoals eerlijk loon, afwezigheid van kinderarbeid en het recht op vrije vakorganisatie. Er wordt gekeken naar de arbeidsomstandigheden voor de vissers van wilde vis, en de omstandigheden tijdens de productie van het visvoer en die van de kwekerij voor kweekvisproducten. Er worden punten toegekend per subthema, om te komen tot een totaalscore op het thema mensenrechten.

## De VISwijzer

De [VISwijzer](#) van de Good Fish Foundation vormde de basis voor de productvergelijking van Questionmark. Questionmark en de Good Fish Foundation hebben samen gekeken hoe de productvergelijking zo kon worden uitgebreid, dat beoordeling met een cijfer tussen 1 en 10 mogelijk werd. Ook is beoordeling binnen keurmerken mogelijk (m.a.w. niet alle vis met MSC-keurmerk heeft hetzelfde cijfer). Deze vergelijking is dus een aanvulling op de data in de VISwijzer.

### 3. Resultaten

De onderstaande tabel geeft, van de tien meest verkochte visproducten, de hoogste en de laagste duurzaamheidsscore van de producten die bij Albert Heijn en Jumbo in het schap liggen. In bijlage 1 staan alle producten per categorie op een rij.

Product	Hoogste score	Laagste score
Haring	8	8
Mosselen	8	8
Kibbeling	8	7
Kabeljauw	7	7
Vissticks	7	7
Diepvrieszalm	7	6
Gerookte zalm	7	6
Verse Zalm	7	6
Tonijn (blik)	6	4
Garnalen	6	3

#### Meer over de scores

- Het valt op dat er bij Albert Heijn en Jumbo veel vis met een keurmerk verkrijgbaar is: een goede ontwikkeling. Daarom is het scoreverschil tussen de hoogste en laagste score vaak niet zo groot.
- Bij de helft van de visproducten in deze vergelijking bestaat zelfs het gehele assortiment van deze supermarkten uit vis met een keurmerk. Het gaat om haring, kibbeling, vissticks, mosselen en kabeljauw.
- Tonijn en garnalen zijn hier uitzonderingen op. Zeker de slechtste producten scoren erg laag, maar ook de beste producten hebben een laag cijfer. Dat komt omdat het MSC-keurmerk niet in haar eentje kan verhelpen dat het met de tonijnpopulatie nog steeds niet goed gaat – dat kan alleen als grote delen van de markt overstappen naar vis met een keurmerk.
- Voor kweekgarnalen (ASC-keurmerk) geldt ook dat de druk op de vispopulatie groot is.<sup>11</sup> Daarnaast zijn de bijeffecten van garnalenkweek groot; er zijn bijvoorbeeld vaak mangrovebossen gekapt om plaats te maken voor de kweek. Ook wordt het water vervuild door gebruik van o.a. antibiotica en bestrijdingsmiddelen.<sup>12</sup> Bovendien is bij de vangst van visvoer voor de garnalen het risico op schending van mensenrechten omvangrijk. Het wordt in verband gebracht met slavernij en het misleiden van migranten. Werkers zien soms jarenlang geen haven, en pogingen tot vluchten worden bestraft met moord.<sup>13</sup> Bij het pellen van garnalen is de kans op kinderarbeid groot.<sup>14</sup>
- Ook bij zalm zijn er ondanks het keurmerk negatieve milieu-effecten. De kweek van zalm, ook met ASC-keurmerk, brengt schade toe aan het milieu, bijvoorbeeld door vervuiling van het water. De populatie van wilde zalm staat onder druk, wat door het MSC-keurmerk niet volledig wordt opgelost.

<sup>11</sup> Garnalen worden als larven in het wild gevangen en daarna opgekweekt.

<sup>12</sup> [Milieudefensie](#), Het tragische verhaal achter de tropische garnaal.

<sup>13</sup> [The Guardian](#), Revealed: Asian slave labour producing prawns for supermarkets in US, UK.

<sup>14</sup> [The Guardian](#), Shrimp sold by global supermarkets is peeled by slave labourers in Thailand.

Het aandeel zalmproducten zonder keurmerk is nog steeds redelijk groot, zeker bij verse zalm en gerookte zalm (60-70% van de producten heeft geen keurmerk).

- Het MSC-keurmerk garandeert dat de populatie die bevestigd wordt, op peil blijft. Omdat er ook zonder keurmerkmaatregelen wordt gevestigd, kan het zijn dat het met de gehele vispopulatie niet goed gaat. Daarom hebben niet alle producten met een MSC-keurmerk dezelfde score.

## Aanbevelingen

### *Voor de consument:*

- Haring en mosselen halen in deze vergelijking de hoogste duurzaamheidsscores. Kies dus liefst voor deze vissoorten.
- Er zijn ook duurzame vissoorten die niet in deze benchmark zijn meegenomen. Een goede keuze is bijvoorbeeld makreel.
- Pas op met tonijn, garnalen en zalm. Daar is sprake van mensenrechtenschending en/of milieuproblematiek. Eet hier niet teveel van, en laat vis zonder keurmerk liggen.
- De eisen van het ASC-keurmerk gaan alleen over de kweek van vis (en niet over visverwerking). Bij garnalen betekent dat dat er bij de verwerking (bijvoorbeeld het pellen) grote kans is op kinderarbeid. Eet daarom zo min mogelijk garnalen, en zeker geen garnalen zonder ASC-keurmerk.
- Bij welke supermarkt je ook boodschappen doet, kies altijd voor vis met het MSC- of ASC-keurmerk of biologische vis. Of gebruik de website of [app](#) van [Questionmark](#) of de [VISwijzer](#).

### *Voor de supermarkt:*

- Natuur & Milieu is blij met het grote aanbod van vis met een keurmerk. We zien graag alle producten zonder keurmerk uit het schap verdwijnen.
- Omdat er bij garnalen, zowel met als zonder keurmerk, mensenrechten worden geschonden, roepen we op om geen garnalen zonder keurmerk te verkopen. Daarnaast is het goed om ASC te vragen hun standaard uit te breiden naar de visverwerkende stap, zodat ook voor vis met een keurmerk geen mensenrechten worden geschonden.
- Voor grijze, Hollandse garnalen bestaat nog geen keurmerk; dat komt er waarschijnlijk in 2017. Albert Heijn dreigde in juni van dit jaar al met een boycot van niet-duurzame garnalen.<sup>15</sup> We roepen ook andere supermarkten op om vissoorten die niet duurzaam zijn, uit het schap te halen zolang er nog geen duurzamer alternatief beschikbaar is.

---

<sup>15</sup> [Foodlog](#), Albert Heijn dreigt Hollandse garnaal te boycotten.

# VISBENCHMARK 2016

## *BIJLAGEN*



## Bijlage 1: Lijst van producten per visproduct

De volgende tabellen zijn een overzicht het assortiment van de tien meest gekochte visproducten bij Albert Heijn en Jumbo. Van elk product is de score weergegeven, inclusief subscores.

### Gerookte zalm

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensen-rechtenscore	Milieuscore
Ah, Zalm sandwich plakken gerookt	AH	Albert Heijn	ASC   Glutenvrij   Melkvrij	7	7	7
AH, Warm gerookte zalmstukken	AH	Albert Heijn	ASC   Glutenvrij   Melkvrij	7	7	7
Salade Flakes Zalm, ASC	AH	Albert Heijn	ASC   Glutenvrij   Melkvrij	7	7	7
Gerookte Zalm	AH	Albert Heijn	ASC   Glutenvrij   Melkvrij	7	7	7
Ah, Zalmsnippers Gerookt	AH	Albert Heijn	ASC   Glutenvrij   Melkvrij	7	7	7
Gerookte zalmplakken	AH Biologisch	Albert Heijn	Biologische landbouw   Glutenvrij   Melkvrij	7	6	7
Gerookte zalm	AH Biologisch	Albert Heijn	Biologische landbouw   Glutenvrij   Melkvrij	7	6	7
Gerookte Wilde Zalm	H. van Wijnen BV	Jumbo	FSC   MSC	7	7	6
AH, duurzame vis Sockeye zalm gerookt, MSC	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	7	7	6
Pasen is voor Elkaar Gerookt Zalmhaasje	Jumbo	Jumbo		6	6	6
AH, Zalmblokjes Gerookt,	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	6	6	6
AH, Zalmfilet Gerookt	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	6	6	6
AH, Noorse Warmgerookte Zalm	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	6	6	6

AH, Gerookte Zalmfilet	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	<b>6</b>	6	6
Gerookte Zalm	Brand onbekend	Jumbo		<b>6</b>	6	6
Gerookte Zalm	Cap Sork	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	<b>6</b>	6	6
Toastzalm met Dillesaus	H. van Wijnen BV	Jumbo		<b>6</b>	6	6
Zalm gerookt	Jumbo	Jumbo		<b>6</b>	6	6
Gerookte Zalm	H. van Wijnen BV	Jumbo		<b>6</b>	6	6
Warm Gerookte Zalmflakes	Hendrick's	Jumbo		<b>6</b>	6	6
Gerookte Zalmblokjes	Hendrick's	Jumbo		<b>6</b>	6	6
AH Excellent, Zalmfilet op beukenhout en eikenhout gerookt	AH Excellent	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	<b>6</b>	6	6
Zalmhaasje op beukenhout & eikenhout gerookt	AH Excellent	Albert Heijn		<b>6</b>	6	6
Schotse Gerookte Zalm	Jumbo	Jumbo		<b>6</b>	6	6

## Haring

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	<b>Eindscore</b>	Mensen-rechtenscore	Milieuscore
AH, Hollandse nieuwe, MSC (2 stuks)	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	<b>8</b>	8	8
AH, 3 Maatjes Haring, MSC	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	<b>8</b>	8	8
Hollandse Nieuwe Haring Filet, MSC	Fishes	Jumbo	MSC	<b>8</b>	8	8
Jumbo, Hollandse nieuwe, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	<b>8</b>	8	8
Hollandse Nieuwe	Jumbo	Jumbo	MSC	<b>8</b>	8	8
Maatjes Haring, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	<b>8</b>	8	8
Zure haring, MSC (Emmertje 1kg)	SeaYou Fish Bites	Albert Heijn	MSC	<b>8</b>	8	8
2 Maatjes Haring, MSC	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	<b>8</b>	8	8

Princes, Haring Filets in milde tomatensaus, MSC	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	MSC	<b>8</b>	7	8
--	---------------	-------------------------	-----	----------	---	---

## Diepvrieszalm

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	<b>Eindscore</b>	Mensen-rechtenscore	Milieuscore
Krokante zalm in bladerdeeg spinazie	AH	Albert Heijn	MSC	<b>7</b>	7	8
AH, Wilde zalmfilet, MSC	AH	Albert Heijn	MSC	<b>7</b>	7	8
Noorse gemarineerde zalm, Provencaals	AH	Albert Heijn	ASC   Gezondere keuze - groen   Glutenvrij   Melkvrij	<b>7</b>	7	7
AH, 2 Zalmfilets	AH	Albert Heijn	ASC   Gezondere keuze - groen   Glutenvrij   Melkvrij	<b>7</b>	7	7
Noorse rijke en zachte smaak zalmfilet	Jumbo	Jumbo	ASC   Gezondere keuze - groen	<b>7</b>	7	7
Zalm in Heerlijk Knapperig Bladerdeeg	Jumbo	Jumbo	MSC	<b>7</b>	7	6
Wilde Alaska Zalm 4 Naturel Filets, MSC	Queens	Jumbo	MSC	<b>6</b>	6	7
Wild Salmon, MSC	AH	Albert Heijn	Gezondere keuze - groen   Glutenvrij   Melkvrij   MSC	<b>6</b>	6	7
Wilde Alaska Zalm 2 Naturel Filets, MSC	Queens	Jumbo	FSC   MSC	<b>6</b>	6	7
Noorse Zalm Naturel Filets	Queens	Jumbo	FSC	<b>6</b>	7	6
Atlantische Zalm	Iglo	Albert Heijn   Jumbo		<b>6</b>	6	6

## Verse zalm

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensen-rechtenscore	Milieuscore
Naturel zalmfilet	AH	Albert Heijn	ASC   Gezondere keuze - groen	7	7	7
Zalmfilet	AH	Albert Heijn	ASC   Glutenvrij   Melkvrij	7	7	7
Zalmreepjes Peper en Zout, ASC	AH	Albert Heijn	ASC   Gezondere keuze - groen	7	7	7
Zalmfilet Bistro	Jumbo	Jumbo	ASC	7	7	7
Zalmhaas	Jumbo	Jumbo	ASC	7	7	7
Zalm en Cro <sup>o</sup> te	AH	Albert Heijn		7	7	6
Zalmfilet	AH Biologisch	Albert Heijn	Biologische landbouw   Gezondere keuze - groen	7	6	7
Zalmfilet biologisch	AH Biologisch	Albert Heijn	Biologische landbouw	7	6	7
Jumbo, Kruidige Zalm Tompouce	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Wintertopper Verse Zalmfilet met Crumble	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Kruidige verse Zalmfilet	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Hout Gerookte Noorse Zalm	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Zalmfilet Zonder Huid	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Zalmfilet met huid	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Zalmfilet met huid	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Zalmfilet	Jumbo	Jumbo		6	6	6
Zalmhaasje (1 stuks)	AH Excellent	Albert Heijn	Gezondere keuze - groen	6	6	6
Zalmfilet	AH	Albert Heijn	Gezondere keuze - groen   Glutenvrij   Melkvrij	6	6	6
Zalmfilet zonder huid (2 stuks)	Jumbo	Jumbo		6	6	6



Zalmfilet met huid	Jumbo	Jumbo		<b>6</b>	6	6
Zalmfilet	AH	Albert Heijn		<b>6</b>	6	6
Zalmfilet (1 stuk)	AH	Albert Heijn		<b>6</b>	6	6
AH, Zalmfilet naturel	AH	Albert Heijn	Gezondere keuze - groen	<b>6</b>	6	6

## Tonijn (blik)

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	<b>Eindscore</b>	Mensen-rechtenscore	Milieuscore
Tonijnstukken in water, MSC	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk   MSC	<b>6</b>	5	7
John West, tonijnstukken met groenten in pikante tomatensaus	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>6</b>	6	5
Tonijn met ovengedroogde tomaten kruidendressing	John West	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	6	5
Princes, Tonijnstukken in olijfolie, MSC	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk   MSC	<b>5</b>	5	6
Tonijn met Franse dressing	John West	Albert Heijn   Jumbo		<b>5</b>	6	5
John West, Tonijnstukken met een vleugje water (blik 2 x 60g)	John West	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in Water	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in water	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in water	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in water	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in zonnebloemolie	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken water	John West	Albert Heijn		<b>5</b>	5	5

Tonijnmoot met een Vleugje Water	John West	Albert Heijn   Jumbo		<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken met een vleugje olijfolie	John West	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk   Groene Punt	<b>5</b>	5	5
Inspirations Tonijn Basilicum	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnmoot met vleugje olijfolie	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk   Groene Punt	<b>5</b>	5	5
Inspirations Tonijn Basilicum	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in zonnebloemolie	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in zonnebloemolie	John West	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in olijfolie	John West	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in zonnebloemolie	John West	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk   Groene Punt	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken met groenten in pikante saus	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	4
Princes, Tonijnmoot in olijfolie	Princes Foods	Albert Heijn	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	5
Tonijnstukken in tomatensaus	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>5</b>	5	4
Princes, Tonijnmoot in zonnebloemolie	Princes Foods	Albert Heijn		<b>5</b>	5	4
Tonijnstukken in zonnebloemolie	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk   Groene Punt	<b>5</b>	5	4
Tonijnstukken in zonnebloemolie	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Groene Punt	<b>5</b>	5	4
Tonijnstukken in water	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk	<b>4</b>	4	4
Tonijnstukken in water	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk   Groene Punt	<b>4</b>	4	4
Tonijnstukken in olijfolie	Princes Foods	Albert Heijn   Jumbo	Dolfijnvriendelijk   Groene Punt	<b>4</b>	4	4

## Kibbeling

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensenrechtenscore	Milieuscore
Kibbeling, MSC	AH	Albert Heijn	Melkvrij   MSC	<b>8</b>	7	8
Kibbeling	AH	Albert Heijn	MSC	<b>8</b>	7	8
Kibbeling met remouladesaus	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Kibbeling, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Kibbeling, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8

## Vissticks

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensenrechtenscore	Milieuscore
Vissticks Volkoren	Iglo	Albert Heijn   Jumbo	MSC	<b>8</b>	7	8
Vissticks	Iglo	Jumbo	MSC	<b>8</b>	7	8
Duurzame Vissticks. MSC	AH	Albert Heijn	Melkvrij   MSC	<b>8</b>	7	8
10 Vissticks, MSC	Jumbo	Jumbo	Gezondere keuze - groen   MSC	<b>8</b>	7	8
Vissticks, MSC	Jumbo	Jumbo	Gezondere keuze - groen   MSC	<b>8</b>	7	8
Vissticks	Jumbo	Jumbo	MSC	<b>8</b>	7	8
Crispy Vissticks	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Vissticks	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Vissticks	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Vissticks, MSC (15 stuks)	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Vissticks XXL	Iglo	Jumbo	MSC	7	7	6

## Mosselen

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensenrechtenscore	Milieuscore
Zeeuwse Mosselen, MSC	Prins & Dingemanse	Albert Heijn	MSC	7	7	9
Gekookte mosselen, MSC	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	7	8	9
Zeeuwse mosselen, MSC	Prins & Dingemanse	Albert Heijn	MSC	7	7	9
Verse Zeeuwse mosselen, MSC	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	7	7	9
Jumbo, Zeeuwse Mosselen Large, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	9
Verse Zeeuwse Mosselen Extra Large	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	9
Zeeuwse Mosselen large, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	7	6	9

## Kabeljauw

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensenrechtenscore	Milieuscore
Kabeljauwhaasje, MSC	AH Excellent	Albert Heijn	MSC	7	7	8
Kabeljauwfilet	Jumbo	Jumbo	MSC	7	7	8
Kabeljauwfilet Portie, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	7	8	7
Kabeljauwportie, MSC	AH	Albert Heijn	MSC	7	7	7
Kabeljauwportie, MSC	AH	Albert Heijn	MSC	7	7	7
Kabeljauwhaasje, MSC (2 stuks)	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij   MSC	7	7	7

Kabeljauwfilet, MSC	Jumbo	Jumbo	MSC	7	8	7
Duurzame Vis Kabeljauwfilet, MSC	AH	Albert Heijn	Gezondere keuze - groen   Glutenvrij   Melkvrij   MSC	7	7	7
Noorse Kabeljauw 2 Naturel Filets	Queens	Jumbo	FSC   MSC	7	7	7
Kabeljauwhaasjes, MSC	Iglo	Albert Heijn   Jumbo	MSC	7	7	7
Kabeljauw, MSC	Iglo	Albert Heijn   Jumbo	MSC	7	7	7

## Garnalen

Productnaam	Merk	Supermarkt	Keurmerk	Eindscore	Mensen-rechtenscore	Milieuscore
Roze Garnalen rauw en gepeld	AH	Albert Heijn	ASC   Gezondere keuze - groen	6	6	7
AH, Cocktail garnalen	AH	Albert Heijn	ASC   Gezondere keuze - groen	6	6	7
Roze Garnalen Gepeld en Gekookt Vriesvers	Jumbo	Jumbo	ASC	6	6	7
Knoflook Garnalen Vriesvers, ASC	Jumbo	Jumbo	ASC	6	6	7
Rauwe Reuze Garnalen Vriesvers, ASC	Jumbo	Jumbo	ASC   Gezondere keuze - groen	6	6	7
Cocktail Garnalen Gepeld en Gekookt	Jumbo	Jumbo	ASC	6	6	7
Gepelde Rauwe Wok Garnalen	Jumbo	Jumbo	ASC	6	6	7
Hollandse Garnalen	AH	Albert Heijn	Glutenvrij   Melkvrij	6	6	6
Butterfly Garnalen (doos, 12 stuks)	Pure Asia	Albert Heijn		4	6	3
Krokante Garnalen Spiesjes	Jumbo	Jumbo		3	5	2
Witpootgarnaal staarten	Morubel	Albert Heijn	Bewuste keuze - blauw	3	4	2

Scampi's	Iglo	Albert Heijn		<b>3</b>	4	2
----------	------	--------------	--	----------	---	---