



Europese Unie, Europees Fonds voor  
Maritieme Zaken en Visserij

# Markt voor levende garnaal

## Verkenning door de Kenniskring Garnaal Noordwest

---

Auteurs: Wouter Jan Strietman (Wageningen Economic Research), Marieke Verweij (zzp)

### Inleiding

De huidige garnalenmarkt bestaat met name uit een bulkmarkt voor gekookte en (in Marokko) handmatig gepelde garnalen. De laatste tijd worden er langzamerhand steeds meer garnalen machinaal gepeld in Nederland. Binnen de Kenniskring Garnaal Wieringen vroegen garnalenvissers zich af of (handel in) levende garnaal een meerwaarde kan opleveren in vergelijking met gekookte garnaal en of dit praktisch gezien uit te voeren is.

In dit document geven we de resultaten weer van een eerste verkenning naar de kansen voor aanvoer, handel, markt en regelgeving rondom rauwe levende garnalen. De focus ligt hier op rauwe levende garnaal. In een apart kader wordt kort verwezen naar de kansen voor bevroren garnalen (rauw dan wel gekookt).

Deze eerste kwalitatieve verkenning is uitgevoerd op basis van gesprekken met vissers en handelaren in de Kenniskring Garnaal Noordwest, handelaren in Frankrijk en het Ministerie van EZ. De voorzichtige conclusie die uit deze gesprekken getrokken kan worden, is dat er in een niche-markt kansen lijken te zijn voor rauwe levende garnaal voor zowel garnalenvissers als handel. Een duidelijker beeld hiervan vergt aanvullend onderzoek.

*Disclaimer: gezien de kwalitatieve aard van deze verkenning kan de informatie in dit document onvolledig zijn of onjuistheden bevatten. In die zin is dit document een eerste overzicht van de kansen voor de Nederlandse garnalenvisserij en geven we daarin suggesties voor vervolgstappen die door de sector genomen zouden kunnen worden.*

### Levende garnaal: een wezenlijk ander type product

Rauwe garnalen zijn een wezenlijk ander type product dan gekookte garnalen, in elk geval wat betreft:

- **Smaak:** In de huidige garnalenhandel wordt benzoëzuur gebruikt om het gekookte product langdurig te kunnen conserveren. Benzoëzuur is een combinatie van zout en (veelal) citroenzuur. Dit geeft de typische zoutzure smaak aan de garnaal, die anders is dan de zoetige smaak van de pure, net gekookte garnaal. Daarbij verliest een garnaal zijn typische smaak snel nadat deze gekookt is. Hiervan kan volgens kenners al binnen enkele dagen na het koken sprake van zijn;
- **Prijs:** de marktprijs voor levende garnalen ligt een stuk hoger dan voor gekookte garnalen.
- **Vleesgewicht:** ongekookte garnalen leveren meer kilo's in gewicht op dan gekookte garnalen. Zo blijft er van elke 10 kilo garnalen die gekookt worden, na het koken 6 kilo vleesgewicht over. Indien de garnalen niet gekookt worden levert dat dus een 'winst' op van 4 kilo.
- **Kostprijs:** Om garnalen levend te houden en te transporteren zijn extra voorzieningen aan boord, bij opslag en transport nodig, die met hogere kosten gepaard zullen gaan.

## Aanvoer van levende garnalen: sleepnetten of korven

Levende garnaal kan met sleepnetten of met kubben/korven gevangen worden.

- In Nederland hebben in ieder geval twee vissers ervaring opgedaan met het vissen met korven ('potten'). Bij het testen van Ierse korven bleek dat alleen de grotere garnalen gevangen werden, dus er was nauwelijks bijvangst van kleine garnaal. De vangsten waren met name goed bij slecht weer.
- In Nederland zijn er ook een paar sleepnetvissers die momenteel kleine hoeveelheden levende garnaal aanlanden in de afslag van Zoutkamp.

Het type vangstechniek blijkt volgens de betrokken vissers in sterke mate het aantal dagen te bepalen dat garnalen kunnen overleven. Met sleepnetten is dat volgens vissers rond de drie dagen, met korven kan dat, onder de juiste bewaaromstandigheden, wekenlang zijn.

## Levend houden van garnalen aan boord en transport

Aan boord van garnalenschepen kunnen garnalen op twee manieren levend gehouden worden:

1. Met leefbakken die bestaan uit verschillende compartimenten / kratten (anders bestaat er het risico dat de garnalen elkaar opeten) een filter, UV installatie en een koelinstallatie om het water op temperatuur te houden. Daarbij moet het water in de leefbak in beweging blijven.
2. In het donker in een viskist onder een natte jute zak. Op deze manier worden de garnalen op de afslag van Zoutkamp aangevoerd. Dit gebeurt wel alleen met garnalen van de laatste trek.

In Nederland heeft 'Le Petit Pecheur', een producent van topkwaliteit schaal- en schelpdieren, een leefbak ontwikkeld ('Aqualife') die goed werkt voor het aan boord en tijdens transport levend houden van kreeften en wellicht ook van garnalen. De bakken kunnen met een vislijn aan en van boord getakeld worden, een leefbak weegt leeg 200 kilo en heeft een inhoud van 1400 liter. De leefbak heeft verschillende verdiepingen / lagen en kan in een vrachtwagen aangesloten worden op stroom. Experimenten met het levend houden van garnalen in deze bakken aan boord of tijdens transport zijn nog niet uitgevoerd, maar er is met dhr. Dingemans gesproken over de mogelijkheden om levende garnalen in deze leefbak te transporteren.

### ***Bevroren rauwe en gekookte garnalen***

*Rauw en gekookt invriezen aan boord zou volgens handelaren wel eens de toekomst kunnen worden voor een deel van de garnalensector. Invriezen aan boord heeft twee voordelen: er is geen benzoëzuur nodig voor de conservering en het kiemgetal is nul (Het kiemgetal is voor klanten zoals supermarkten een belangrijke indicatie voor versheid, hygiëne lysteria, salmonella, etc.). Zo sluiten rauw diepvries en gekookt diepvries aan bij de vraag van een groeiende groep consumenten die garnalen zonder conserveermiddelen wil.*

*Binnen Nederland is de WR289 de enige die momenteel op grotere schaal rauwe en gekookte ingevroren garnalen levert. Aan boord van de WR289 worden de garnalen eerst gesorteerd voordat ze gekookt worden, dan heeft het eindproduct minder ziftsel. Na het koken worden de garnalen meteen ingevroren; er geldt geen zeefplicht voor bevroren garnalen. Rauw invriezen kan ook.*

## Markt voor rauwe garnalen

De vraag naar levende garnaal zit vooral bij de top van de horeca: rijke consumenten in Brussel, Parijs, Moskou, Scandinavië. Frankrijk is daarvan de grootste markt, maar zelfs deze is nog relatief klein. Daarbij zijn Fransen meer geïnteresseerd in bevroren gekookte garnalen dan in levende garnalen. Maar als er weinig garnalen op de markt zijn willen Fransen ze ook levend of bevroren importeren en dan zelf koken (er zijn in Frankrijk nu twee kokerijen; de garnaal kan hiermee tevens verkocht worden als Frans product). Parijs biedt wel kansen omdat deze stad veel high-end horeca herbergt en relatief goede distributiekanaal heeft.

Men ziet in Nederland minder mogelijkheden voor levende garnalen; consumenten vinden het onprettig om garnalen levend in de pan te gooien. Daarnaast is er echter wel een groeiende groep mensen die 'pure producten' (zoveel mogelijk onbewerkt) willen eten en daar ook voor willen betalen. Een voorbeeld hiervan zijn de activiteiten van de North Sea Chefs, die bezig zijn om levende garnaal op de kaart te zetten; rauwe garnalen zijn gefrituurd prima eetbaar maar ook andere bereidingsmethoden zijn mogelijk.

Het opbouwen van een nieuwe markt vergt wel een lange adem. Daar zijn dragers in de markt voor nodig die dat een paar jaren kunnen en willen volhouden. Ook vissers hebben een lange adem nodig omdat de eerste jaren naar alle waarschijnlijkheid niet alle gevangen levende garnalen allemaal afgezet kunnen worden.

## Kwaliteitsmanagement & rauwe garnalen

Grote retailers zullen in de toekomst steeds meer garanties eisen op het gebied van kwaliteit en kwaliteitsmanagement. Certificeringen zoals HACCP, IFS en ISO zijn daar voorbeelden van. In dat kader zal het in de toekomst verhandelen van (levende of gekookte) garnalen staan of vallen bij een goed werkend kwaliteitsmanagementsysteem. Zeker bij levende garnalen kwaliteit extra belangrijk zijn; de kenmerken van een topproduct zijn immers de kwaliteitsborgingen zoals de traceability van het product, MVO (IFS, BRC, ISO etc), QM (Challenge testen) en milieucertificering (o.a. MSC, FOS of Global Gap).

## Beleid

Het aanlanden en handelen in levende en ingevroren rauwe garnalen is volgens wet- en regelgeving toegestaan. Zo mogen levende garnalen worden aangeland bij een gecertificeerde zeeflocatie (i.v.m. controle door de NVWA); een voorbeeld van een dergelijke zeef is die in Zoutkamp. Verder dient aan boord een watertank aanwezig te zijn waarin het zeewater vaak ververs wordt (goede doorspoeling), dit ook i.v.m. risico's op besmetting door bacteriën of andere ziektekiemen.

Hieronder staat de wetgeving waar in te lezen is dat levende garnalen verhandeld mogen worden:

***Verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten***

***Artikel 3***

***1. Voor de volgende produkten worden gemeenschappelijke handelsnormen vastgesteld:***

***b) Schaaldieren van GN-code 0306, die levend, vers, gekoeld, gestoomd of in water gekookt worden aangeboden:***

***- Garnalen van de soort Crangon crangon en Noorse garnalen (Pandalus borealis)***

In de wetgeving staat onder b) het woord 'ingevroren' niet vermeld. Dit betekent dat er nog geen wetgeving is rondom het aan boord invriezen van garnalen en het in feite is toegestaan. Ook geldt hiervoor nog geen zeefplicht. Er is dus geen aparte vergunning of ontheffing nodig voor verhandelen van levende garnalen. Die dienen dan wel gezeefd te moeten worden bij een gecertificeerde zeeflocatie (i.v.m. controle door de NVWA).

## Conclusie

De voorzichtige conclusie die uit deze verkenning getrokken kan worden, is dat er een relatief kleine maar exclusieve markt is/lijkt te zijn voor levende garnaal. Daarbij is het praktisch mogelijk om garnalen te vangen voor de levende markt en deze na vangst ook levend te houden. Daarvoor is geen aparte vergunning of ontheffing nodig.

Daarbij moet de distributie en logistiek goed en efficiënt geregeld zijn. Dat betekent bijvoorbeeld niet teveel schakels; elke schakel kost geld en tijd en geeft risico op kwaliteitsvermindering. Als de logistiek op orde is, en er is voldoende vraag, dan zou handel in levende garnaal renderend uit te voeren moeten zijn. Er is wel een lange adem nodig om de markt op te bouwen.

## Aanbevelingen

- In Ierland, waar men met korven vist op levende garnaal, zijn de systemen om garnalen levend te houden aan wal ver ontwikkeld. Deze techniek kan als voorbeeld dienen voor Nederland;
- Experimenteer met het levend houden van garnalen in leefbakken aan boord of tijdens transport, zoals die van Aqualife;
- Onderzoek de markt nader: wie zijn precies die koks en restaurants die interesse hebben in dit product, om hoeveel kilo garnalen gaat het en hoeveel garnalenvissers kunnen hier brood aan verdienen;
- Consumenten moeten de smaak van verse garnaal zonder benzoëzuur opnieuw leren kennen. Het is het 'zoete snoepje van de zee'. Daarom is communicatie via koks, en via die weg het 'opvoeden van de consument', aan te raden.