

DORADE

Factsheet

DORADE ALGEMEEN

De dorade (*Sparus Aurata*), ook bekend als Dorade Royale en goudbrasem, is lid van de Sparidae (zeebrasemachtige). Deze roofvis met een rugvin en een aarsvin, in de oudheid en ook nog steeds in Italië Orata genoemd, terwijl het in Spanje 'Dorado' is, leeft van nature in rotsachtige kustwateren.

De volwassen vis bereikt gewoonlijk een lengte van ongeveer 35 cm, maar kan tot 70 cm worden en tot ongeveer 2,5 kg wegen. Ze bereiken hun commerciële grootte gemiddeld na anderhalf jaar. Een dorade heeft een ovaal lichaam, tamelijk hoog en samengedrukt, relatief kleine ogen en een rij flink scherpe tanden die verstopt zitten achter zijn dikke lippen.

Er zijn veel verschillende soorten zeebrasems, de bekendste en meest voorkomende zijn: de Dorade Royale, Dorade Grise (*Spondyliosoma cantharus*), ook wel zeekarper of gewone zeebrasem genoemd en de rode zeebrasem die door het leven gaat als Dorade Rose (*Pagellus bogaraveo*).

De Dorade Royale, is samen met de gewone zeebrasem veruit de lekkerste onder de vele soorten zeebrasems.



Uiterlijke kenmerken van de Dorade



Dorado



Dorado Grise



Dorado Rose

BIOLOGIE VAN DORADE

Dorado's zijn hermafrodiete vissen, zoals ongeveer 10% van alle vissoorten. Ze veranderen van geslacht in de loop van hun leven. De vis wordt volwassen als vrouwtje, maar zodra ze langer dan 30 cm wordt, kan ze veranderen in een mannetje. Bij de rode zeebrasem en de goudbrasem is de verandering omgekeerd: mannetjes worden op latere leeftijd vrouwtjes.

In Het Kanaal en de Noordzee zijn ze op dat moment 25 cm groot, in de Golf van Biskaje 40 cm.

Omdat de zeebrasemachtigen grote spreiding in zoutgehalte en temperatuur tolereren, wordt deze soort zowel in zee als in brakke omgevingen aangetroffen, zoals kustlagunes en riviermondingen, vooral tijdens de beginfase van zijn levenscyclus. De jongen, geboren in de open zee van oktober tot december, migreren in het vroege voorjaar naar beschutte kustwateren, waar ze overvloedige tropische hulpbronnen en mildere temperaturen kunnen vinden. In de late herfst keren ze terug naar de open zee, waar de volwassen dieren broeden.

Jonge vissen verblijven dus in relatief ondiepe gebieden (tot 30 meter), terwijl volwassen vissen dieper water kunnen bereiken, meestal niet meer dan 50 meter.

De soort leeft opmerkelijk lang (17 jaar) en groeit traag.

VANGSTGEBIEDEN & LEEFOMGEVING DORADE



De goudbrasem komt voor in zowel zoet, zout als brak water, waar hij zich voedt met macrofauna (kevers, slakken, wormen, larven, etc.) en visjes.

Hij leeft in scholen, dichtbij de bodem langs de kust van de Middellandse Zee, in Het Kanaal en de Atlantische Oceaan. Hij komt als zomergast in de Noordzee.

KWEEK DORADE

Het merendeel van de dorades die in Nederland verkrijgbaar zijn, is afkomstig vanuit aquacultuur, ofwel viskwekerijen. Deze mediterrane vis neemt de laatste jaren toe in populariteit. De reden hiervoor is de toename van kwekerijen in de Middellandse Zee. Hierdoor is continuïteit, prijs en kwaliteit stabiel.

Traditioneel werd goudbrasem op grote schaal gekweekt in kustlagunes en zoutwatervijvers, totdat in de jaren tachtig intensieve kweeksystemen werden ontwikkeld. Goudbrasems zijn zeer geschikte soorten voor extensieve aquacultuur in de Middellandse Zee. De vis kan overigens op verschillende manieren worden gekweekt: in kustvijvers en lagunes, met uitgebreide en semi-intensieve methoden; of in installaties op het land en in zeekooien, met intensieve landbouwsystemen. Deze methoden zijn heel verschillend, vooral wat betreft de dichtheid van de viskweek en de voedselvoorziening.

De EU is bij uitstek 's werelds grootste producent, gevolgd door Turkije. Binnen de EU is Griekenland de grootste producent, gevolgd door Spanje

De meeste dorades worden gekweekt tot ze een gewicht hebben bereikt van 400 à 500 gram.

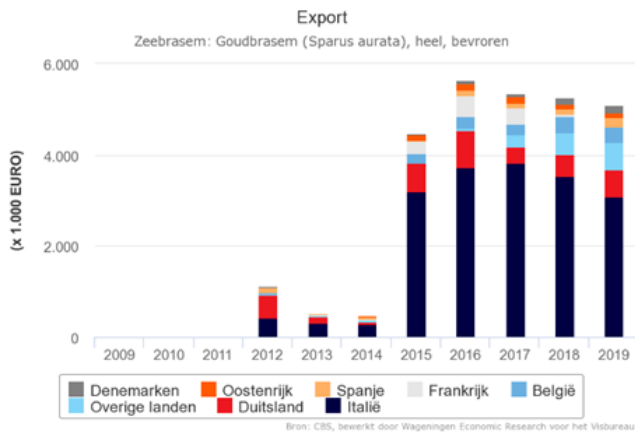
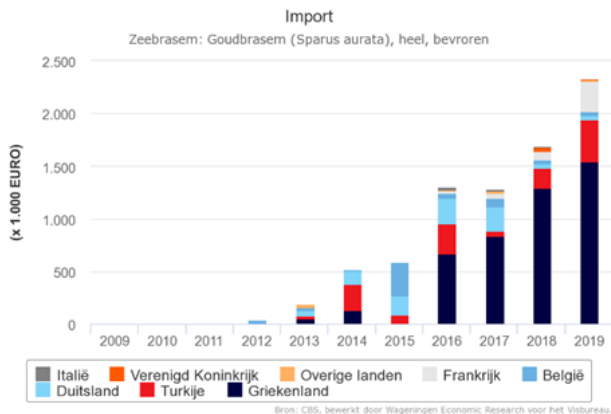
Deze leent zich uitstekend om als hele vis te worden bereid.

HANDEL & EXPORT DORADE

De handelsnaam van een vissoort verschilt niet zelden van de wetenschappelijke naam. Dorade Royal (*Sparus aurata*, goudbrasem) en de Dorade grise (*Spondyliosoma cantharus*, zeekarper). In Frankrijk en bij de viskramen in Nederland wordt ook de benaming Dorade Royal gebruikt voor de goudbrasem. De Dorade Rose die op kleine schaal in Nederland wordt verkocht, komt voornamelijk uit Ghana.

Het merendeel van de goudbrasems is afkomstig uit aquacultuur. De handel tussen de EU en derde landen is uiterst beperkt. De handel binnen de EU is daarentegen substantieel, waarbij Griekenland de grootste uitvoerder is met handelsstromen naar Italië, Portugal, Frankrijk en Spanje.

CONSUMPTIE DORADE



Verschillende soorten zeebrasem worden verhandeld op de Belgische, Franse en Zwitserse markt. De Europese zeebrasems worden hoofdzakelijk (vers) verhandeld.

Filets met vel zie je maar heel zelden in de detailmarkt. Op de gekweekte goudbrasem na, worden deze soorten maar weinig internationaal verhandeld. Heel uitzonderlijk worden ook Afrikaanse zeebrasemsoorten verkocht op de Europese markt.

CERTIFICERING DORADE

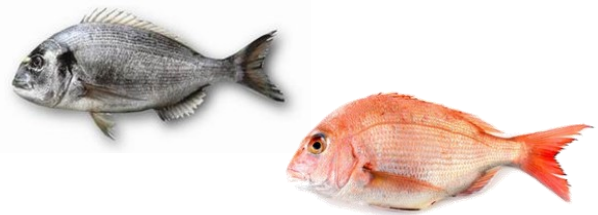
Kweekvis kan worden gecertificeerd met het ASC-keurmerk. Aquaculture Stewardship Council heeft sinds 2018 de ASC-norm voor deze vissoort vastgesteld. ASC-gecertificeerde zeebaars en zeebrasem minimaliseren de impact op het lokale ecosysteem. Inmiddels zijn 42 kwekerijen gecertificeerd, gezamenlijk goed voor een volume van 36.323 MT en er zijn nog 5 kwekerijen die dit proces nu doorlopen.

Dorade Grise is een magere vis, waar de Dorade Rose en Royal mager tot matig vet zijn. Deze vissoort is geschikt om te bakken, grillen en in de oven te bereiden. Doordat deze vis veelal schaaldieren eet, is hij fijn van smaak.

De vis wordt meestal geschubd op de huid gebakken.

Voedingstof	Hoeveelheid
Vet	1,9 gram
Eiwit	19,7 gram
Energiewaarde	77 kcal / 321 KJ

Voedingswaarde Dorade Royal en Rose, per 100g onbereid product.



Voedingstof	Hoeveelheid
Vet	0,7 gram
Eiwit	18,5 gram
Energiewaarde	85kcal / 355 KJ

Voedingswaarde Dorade Grise, per 100g onbereid product.



Deze waarden kunnen sterk verschillen per seizoen en



BRONNEN

http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Sparus_aurata/en

http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Sparus_aurata/fr

<http://anw.inl.nl/article/zeebrasem>

https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/sea-bream_nl.pdf

<http://www.zeevruchtengids.org/nl/zeebrasem>

<https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/farm-standards/sea-bass-seabream-meagre/>

Visafslagweg 1
2583 DM Den Haag
T: +31 (0)88 336 96 55
E: info@visbureau.nl
W: visbureau.nl

