Januari 2017

MAKREEL

Factsheet

ALGEMEEN

De Atlantische makreel of scomber scombrus is een pelagische vissoort. Dit zijn vissoorten die in de waterkolom leven (in tegenstelling tot vissen die op of in de zeebodem leven) en daar scholen vormen. Het betreft hier soorten zoals haring, makreel, sardines etc. Vrijwel altijd zijn pelagische visbestanden zeer omvangrijk: vaak praten we over bestanden met een omvang van enkele miljoenen ton qua gewicht en vele miljarden individuele vissen.

De makreel is een duidelijk te herkennen vis. **Zijn rug is groen-blauw** gekleurd met **donkere zebra-achtige strepen.** De buik van de makreel is wit.

De Atlantische makreel komt voor in de **Noord Oost Atlantische Oceaan**, van het Iberisch schiereiland via de Noordzee en de Britse eilanden tot aan de wateren rond Noorwegen. Ook langs de **oostkust van Noord-Amerika** treffen we de soort aan.

Leefgebied Noordoost Atlantische makreel

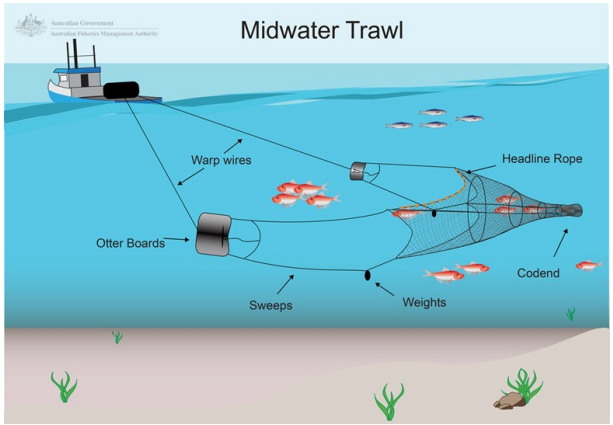
De makreel voedt zich voornamelijk met **plankton, garnalen en kleine pelagische vissen** zoals (jonge) haring en zandspiering. Hierdoor is het vetgehalte van de makreel relatief zeer hoog. Dat maakt de makreel de **meest omega 3 rijke vissoort van allemaal** (bevat bijvoorbeeld twee keer zoveel omega 3 als zalm).

Op een leeftijd van twee jaar is circa 60% van de makreel geslachtsrijp, na vier jaar 100%. Gedurende het eerste helft van het jaar plant de makreel zich voort. De exacte periode is afhankelijk van het gebied waarin de makreel leeft. In zuidelijke wateren paait de makreel al vroeg in de lente, in het noorden in juli. **Voor de paaiperiode is de vis op zijn vetst** (tot 30% van het lichaamsgewicht bestaat dan uit olie/vet) en na de voortplanting heeft hij zijn vetreserves grotendeels verbruikt (daalt dan tot 10% van het lichaamsgewicht). Scholen makreel kunnen zich zeer snel verplaatsen.

VANGSTMETHODE

Makreel kan met **verschillende vismethoden** worden gevangen. De Nederlandse visserijschepen vangen de makreel vrijwel uitsluitend **met vriestrawlers** die gebruik maken van de zogeheten **pelagische 'midwater trawl'.**

Deze schepen maken visreizen van 2,5 tot 3,5 week en sorteren en vriezen de makreel na de vangst in pakken van circa 20 kilo in, direct gereed voor de verkoop in binnen- en buitenland.



Achterdek vriestrawler

VANGSTGEBIEDEN EN -PERIODE NEDERLANDSE VLOOT

De Nederlandse vloot concentreert de makreelvisserij in de **maanden oktober tot februari.** De vangstgebieden liggen in de wateren ten zuidwesten van de Britse eilanden en in de noordelijke Noordzee. De Nederlandse vriestrawlers vissen overigens niet alleen op makreel. **De andere maanden van het jaar vist deze vloot op andere pelagische soorten, zoals haring, blauwe wijting en horsmakreel, of is actief in wateren buiten de Europese Unie**.

De grotere omvang van de vriestrawlers komt rechtstreeks voort uit het feit dat de vangst niet aan de wal maar op het schip wordt verwerkt, gevroren en opgeslagen. De vangst per dag wordt daarmee ook **gelimiteerd tot de hoeveelheid vis die per dag op het schip kan worden verwerkt en ingevroren**. Meer vangen dan deze hoeveelheid heeft geen zin.

Nederlandse vriestrawler

AFZET MAKREEL

Slechts een klein deel van de makreelvangst door de Nederlandse trawlers wordt in Europa afgezet en geconsumeerd. **De afzet in Europa richt zich vooral op de rokerijen**. De gestoomde (=warm gerookte) makreel is een gewaardeerde lekkernij.

Het overgrote deel van de vangst wordt **geëxporteerd naar landen buiten de Europese Unie, zoals (West) Afrika, de landen van de voormalige Sovjet-Unie** (behalve op dit moment nu er handelssancties gelden richting Rusland) en Japan.

Het voor de export bestemde vangstdeel wordt opgeslagen in grote vrieshuizen en per vrachtschip of container vervoerd.

TOESTAND EN BEHEER VAN HET MAKREELBESTAND

De algemene opvatting van de internationale wetenschappers, die zich bezighouden met de makreelpopulatie en samenwerken in het verband van de **International Council for the Exploration of the Sea (ICES**), is dat er **één makreelpopulatie** is in de Noordoost-Atlantische wateren. Wel kunnen er drie verschillende componenten binnen deze populatie worden onderscheiden: de zuidelijke component, de westelijke component en de Noordzeecomponent. Deze bestandscomponenten verschillen vooral betreffende het gebied waar en het tijdstip waarop ze paaien.

De makreel wordt hoofdzakelijk bevist voor menselijke consumptie. **De jaarlijkse vangsten worden sedert 2000 gemiddeld op circa. 800.000 ton geschat.** In de jaren 2010 -2016 bedroegen de gemiddelde vangsten 1 miljoen ton of meer. De hogere vangsten kunnen worden verklaard door de forse toename van de omvang van het bestand en door het hieraan gerelateerde grotere verspreidingsgebied. In de laatste jaren heeft zich in IJsland en zelfs in Groenland een makreelvisserij ontwikkeld die voordien niet bestond.

Het makreelbestand beweegt zich in de wateren van verschillende landen kuststaten, waardoor dit een zogeheten **'shared and jointly managed stock' is.**

De betrokken kuststaten hebben sedert 1999 een visserijbeheerplan afgesproken voor het makreelbestand dat door ICES positief beoordeeld is. Op basis van een jaarlijkse toestandsbeoordeling door ICES, die is gebaseerd op een analyse van de commerciële vangsten aangevuld met eigen waarnemingen door onderzoeksschepen, uitmondend in een officieel wetenschappelijk advies, komen jaarlijks de kuststaten bij elkaar om de visserijmogelijkheden voor makreel voor het volgende jaar te bespreken en vast te leggen.
Vervolgens wordt de op deze wijze vastgestelde maximale vangsthoeveelheid **(TAC=Total Allowable Catch)** verdeeld tussen die kuststaten, waarna het deel voor de EU weer verdeeld wordt over de lidstaten die een belang hebben in dit bestand. Over de verdeelsleutel tussen de kuststaten is de afgelopen jaren veel te doen geweest.

Naast de leeftijdssamenstelling van de commerciële vangst, zijn er drie belangrijke wetenschappelijke informatiebronnen die een indruk geven van de toestand van dit bestand: **de driejaarlijkse ei-survey, de noordelijke survey in het oppervlakte water en de merkexperimenten.** De driejaarlijkse ei-survey bestaat uit het bevissen en tellen van de makreeleitjes in een groot gebied en gedurende bijna een half jaar. Hierdoor kan ICES een schatting gegeven van het volwassen paaibestand. De laatste ei-survey dateert van 2016. De noordelijke oppervlakte survey wordt **jaarlijks uitgevoerd in de zomerperiode** als de makreel aan het fourageren is in de noordelijke wateren en geeft een indicatie van hoeveelheden makreel per leeftijdsgroep. De merkexperimenten worden jaarlijks in de periode april mei uitgevoerd ten westen van Ierland en vervolgens worden de gemerkte vissen automatisch herkend bij de verwerking in de visfabrieken.

Tot en met 2009 werd het makreelbestand beheerd door de drie betrokken kuststaten (**EU, Noorwegen en Faeröer Eilanden).** Door de aanzienlijke toename van het makreelbestand heeft het bestand zich echter uitgebreid in Noordwestelijke richting en is daardoor aanwezig in IJslandse wateren gedurende de zomermaanden. De IJslandse regering heeft vervolgens de IJslandse vissers vrij gelaten een makreelvisserij te ontwikkelen. Dit is ook explosief gebeurd met vangsten tot ca. 150.000 ton. Deze hoeveelheden komen bovenop de TAC van de kuststaten en zijn derhalve niet in lijn met het wetenschappelijke vangstadvies door ICES.

Onderhandelingen tussen enerzijds de EU, Noorwegen en de Faeröer Eilanden met IJsland hebben er niet toe geleid om IJsland binnen het bestaande beheerregime te brengen. Vervolgens besloot de Faeröer Eilanden om vanaf 2010 uit het kuststatenbeheer te treden en een eigen hoger quotum vast te stellen.

.

Uiteindelijk en gelukkig zijn de EU, Noorwegen en de Faeröer Eilanden overeengekomen om vanaf 2014 en voor de periode tot en met 2018 weer tot een gezamenlijk beheer te komen. Onderdeel hiervan is ook een nieuwe verdeelsleutel waarbij de Faeröer Eilanden een fors hoger aandeel hebben verworven (ten koste van de EU en Noorwegen) en er ruim 15% van de TAC gereserveerd wordt voor IJsland, Rusland en Groenland.

Voor 2017 is een TAC vastgesteld van ruim 1 miljoen ton die geheel in lijn ligt met het wetenschappelijke advies door ICES. Van deze hoeveelheid mag de Nederlandse visserij bijna 40.000 ton opvissen in 2017.

MSC

(MARINE STEWARDSHIP COUNCIL)

Bovenstaande gunstige ontwikkeling in combinatie met de goede toestand van het makreel heeft ertoe geleid dat vanaf begin 2016 de makreelvisserij van onder andere de Nederlandse sector weer gecertificeerd is onder het **MSC duurzaamheidslabel.** Het MSC-certificaat wordt toegekend aan visserijen die verantwoord vissen. **D.w.z. vissen op basis van een goed beheer, op een gezond bestand en met min mogelijk negatieve effecten op het ecosysteem.**

Door de perikelen rondom het beheer, zoals hierboven geschetst, was het MSC-label voor alle Europese visserijen op makreel tijdelijk geschorst, totdat dit begin 2016 weer werd toegekend. Natuurbelangenorganisaties Wereld Natuur Fonds en Stichting de Noordzee hebben de makreel in hun Viswijzer vanaf 2016 daarom ook weer in de groene kolom geplaatst, dat wil zeggen ‘prima keuze’.

VERKRIJGBAARHEID EN VERWERKING

Doordat makreel aan boord wordt ingevroren is de vis **het hele jaar door goed verkrijgbaar**, zowel vers, gestoomd als gerookt. Het merendeel van makreel wordt als verwerkte makreelfilets (gerookt, gestoomd en al of niet gekruid) of in blik (in olie of met saus) aangeboden. **De in Nederland aangevoerde makreel wordt in zijn geheel geëxporteerd of vindt zijn weg naar de rokerijen.** Van de exportmakreel wordt 6 % gerookt en 95 % in zijn geheel geëxporteerd. Belangrijke exportlanden zijn Nigeria, en Polen. Voor de binnenlandse markt wordt de makreel voornamelijk gerookt of gestoomd.

CONSUMPTIE IN NEDERLAND

Makreel is een relatief betaalbare vissoort. **20 % van de Nederlandse huishoudens eet wel eens makreel.** Het gaat dan voornamelijk om **gestoomde makreel**.

Ook makreelfilets (bijvoorbeeld met peper) en makreel in blik zijn geliefd. In de horeca vinden we steeds vaker verse makreel terug op de kaart. De verwachting is dat deze trend zich ook in het thuisverbruik zal doorzetten.

GESTOOMD EN GEROOKT

Makreel wordt bij een temperatuur van **70°C tot 90°C, gedurende 6 uur, gerookt**. Het visvlees wordt hierdoor **heerlijk zacht**. De kleur van het visvlees is wit.

(Koud-)gerookte makreel wordt in Nederland iets minder verkocht dan de gestoomde makreel. Voor het roken wordt de makreel eerst in een **pekelbad gedompeld**. Vervolgens wordt hij in de rookkast geplaatst waar een temperatuur van ongeveer **30°C** heerst. Gedurende zes uur werkt de rook op de makreel in. **Door de lage temperatuur blijft de makreel min of meer rauw**. De kleur van het visvlees is grauw en enigszins glazig**. Het visvlees is veel compacter, en zouter van smaak**. Gerookte makreel doet het goed op een toastje bij de borrel.

Het verschil tussen gestoomd en gerookt is aan de buitenkant vrij moeilijk te zien. Een gestoomde makreel is goudgeel van kleur en is iets gerimpeld. Een gerookte makreel heeft ook een goudachtige glans. De gestoomde makreel (oftewel heet gerookte) is in Nederland een bekend product. Een gerookte makreel zit strakker in zijn vel.

VOEDINGSWAARDEN

Makreel is een vette vis. Om aan de dagelijkse hoeveelheid van **200 mg Omega-3 per dag** te komen, hoef je maar **een keer per week makreel te eten**. Per 100 gram bevat de vis: 261 kcal.

Nederlands Visbureau

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