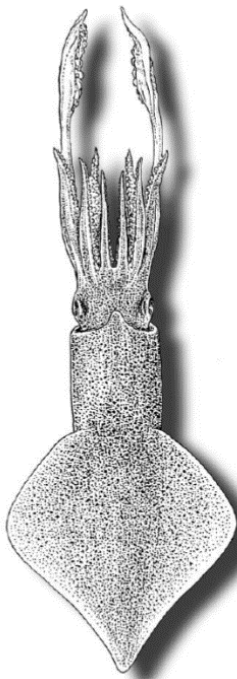


# Pijlinktvis

De pijlinktvis, (geen octopus of zeekat), zwemt tegenwoordig in grote hoeveelheden voor onze kust. Ze worden gevangen in Het Kanaal, maar ook verderop in de Noordzee. Of eigenlijk niet vis, maar koppotigen. Een pijlinktvis behoort namelijk tot de koppotigen.

## Algemeen

De gewone pijlinktvis (*Loligo vulgaris*) en de Noordse pijlinktvis (*Loligo forbesi*) behoren tot de koppotigen en zijn familie van de grote diverse groep zeeweekdieren. Deze twee soorten worden beide gevangen door de Nederlandse visserij en vaak onder dezelfde noemer pijlinktvis (*Loligo ssp.*) verkocht. Andere koppotigen zijn de octopus en de sepia (zeekat).

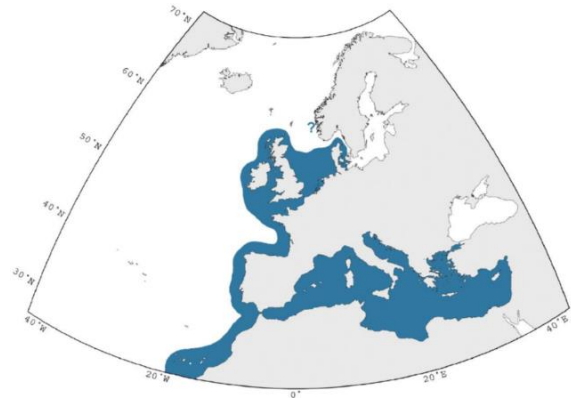


De pijlinktvis uit de Noordzee staat (wereldwijd) bekend om zijn goede kwaliteit en is daardoor een gewild product. De aanvoer van pijlinktvis door Nederlands gevlagde schepen lag in 2017 rond 1.600 ton. Op de Nederlandse afslagen (aanvoer van Nederlands gevlagde schepen en niet Nederlandse gevlagde schepen) ligt het aanbod pijlinktvis jaarlijks rond de 1.800-2.000 ton.

Afbeelding: *Loligo vulgaris*. Van Muus (1959)  
Bron: ICES cooperative Research Report

## Biologie

Pijlinktvissen leven net als vissen in scholen, migreren over grote afstanden en jagen op prooien als sprotjes en garnalen. De pijlinktvis komt voor in de Noordzee tot aan de westkust van Afrika.



Figuur: Geografische distributie in het Noordoosten van de Atlantische oceaan en Mediterrane zee.  
Bron: ICES cooperative Research Report

Hun naam danken ze aan hun pijlvormige lichaam. Ze zijn omzoomd met twee overlangse lichaamsvinnen die golvende bewegingen maken waardoor ze zich heel nauwkeurig kunnen verplaatsen en gericht een prooi kunnen vangen. Als er gevaar dreigt, maken ze zich snel uit de voeten met hun waterstraal; een soort 'straalaandrijving'. Ze schieten weg als een pijl, wat hen de bijnaam 'pijl van de zee' gaf. De pijlinktvis heeft daarnaast kleurcamouflage en inktspuiten als verdedigingsmechanisme. Tijdens hun snelle aftocht vuren ze een inktgordijn af om belagers af te schudden.

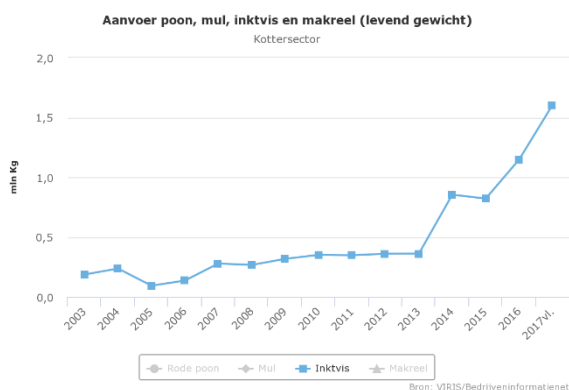
De lengte van een pijlinktvis wordt berekend aan de hand van de mantel, tentakels tellen niet mee. De pijlinktvis die in de Noordzee wordt gevangen bereikt gemiddeld een lengte tussen de 40 tot 60 centimeter.

Ze leven op verschillende dieptes, variërend van het wateroppervlak tot ongeveer 500 meter diep. De pijlinktvissen paaien in de ondiepe kustwateren. Voortplanting vindt plaats via bevruchting van eieren. Zoals de meeste inktvissen worden ze niet oud. Ze sterven nadat ze zich hebben voortgeplant. Als

ze één jaar zijn schieten ze kuit en daarna sterven ze.

## Visserij

De laatste jaren is - mogelijk mede door het opwarmen van het zeewater, de hoeveelheid pijlinktvissen in de Noordzee toegenomen. Voorheen was de pijlinktvis voor Nederlandse vissers geen belangrijke soort en gold voornamelijk als bijvangst. Tegenwoordig is dat wel anders en maken ze een belangrijk deel uit van de vangst voor vissers, voornamelijk zij die gebruik maken van de zogenoemde flyshoot techniek.



**Figuur: Aanvoer Inktvis (*Vulgaris spp.*) door Nederlands gevlagde schepen. Aanvoer 2017: 1.600 ton. Bron WECR**

Ze worden nu met grote hoeveelheden door Nederlandse vissersschepen aangevoerd. Het vissen naar pijlinktvis gebeurt in beginsel met lijnen (o.a. jiggen), maar dit komt in de Noordzee nauwelijks voor. De inspanningen die zich eerder richtten op deze squidjig techniek zijn niet langer vervolgd. Vooral het relatief niet heldere zeewater lijkt deze visserijvorm, waar met licht op het water wordt gestraald, in de weg te staan.

De Nederlandse vissers op pijlinktvis maken vooral gebruik van de zogenaamde flyshoot techniek. Flyshoot techniek kenmerkt zich door een laag energieverbruik, lage onderhoudskosten, geringe bodemberoering en een geringe hoeveelheid ongewenste bijvangst. Daarnaast beschadigt deze manier van vissen de pijlinktvissen hun huid en inktzakje niet. Dit draagt bij aan de kwaliteit,

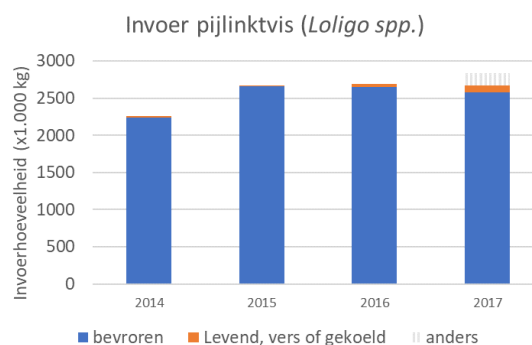
waar de pijlinktvis uit de Noordzee om bekend staat. De flyshoot voert momenteel bijna het gehele jaar pijlinktvissen op de visafslagen aan. In de winterperiode vertrekken de schepen vanuit de Franse haven Boulogne en landen daar ook veel hun vangsten aan. Afhankelijk van het verloop van de vistrekken op zee brengen zij hun vangst (tussentijds) eveneens aan wal in havenplaatsen in de omgeving, zoals Le Havre of Brixton (UK) waarna deze 'per as' (vrachtwagen) naar de Nederlandse visafslagen wordt gebracht.

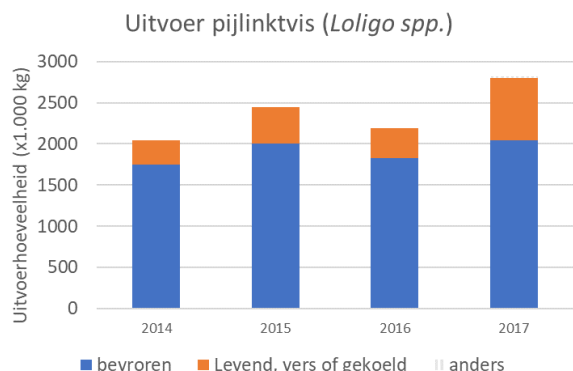
## Handel

De handel neemt de afgelopen jaren toe in vangst. Doordat er in de loop der jaren meer pijlinktvissen door de Nederlandse visserij zijn aangevoerd, wordt er minder geïmporteerd en meer pijlinktvis vanuit Nederland geëxporteerd. Het weekdier is namelijk (nog) niet vaak op het bord van de Nederlanders zelf terug te vinden.

In onderstaande figuren worden de import- en exporthoeveelheden van pijlinktvissen weergegeven.

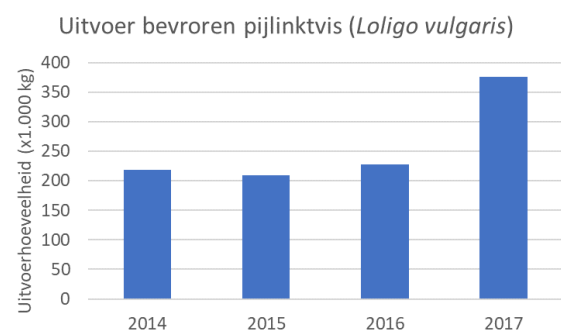
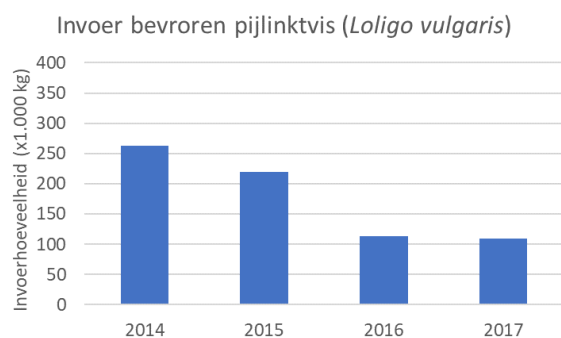
In 2017 werd door Nederland meer dan 2.800 ton aan pijlinktvis (*Loligo spp.*) geïmporteerd en geëxporteerd. Wat import betreft zijn dit met name diepvriesproducten (91%). De belangrijkste landen van waaruit werd geïmporteerd waren tot 2017 China (37%; 1.040 ton), VS (15%; 423 ton) en Spanje (13%; 376 ton).





Figuur: Invoer- en uitvoerhoeveelheid pijlinktvis (*Loligo spp.*) Nederland, jaar 2014-2017. Bron: CBS

In onderstaande figuren is te zien hoe over de afgelopen jaren minder pijlinktvis is geïmporteerd en tevens dat de export van pijlinktvis is toegenomen. Met name in 2017 is de exporthoeveelheid fors gestegen. Dit betrof voor het grootste deel export van bevroren pijlinktvis (73%). Omdat Nederland zelf meer pijlinktvis is gaan aanvoeren, kunnen deze producten ook goed vers uitgevoerd worden. De belangrijkste exportlanden voor pijlinktvis zijn Italië (16%; 443 ton), Portugal (14%; 383 ton) en Spanje (10%; 272 ton).



Figuur: Invoer- en uitvoerhoeveelheid bevroren Europese pijlinktvis (*Loligo vulgaris*) Nederland, jaar 2014-2017. Bron: CBS

## Bestand

Ondanks de economische en ecologische waarde van de pijlinktvis, kent dit weekdier geen quotum. De snelle groei, de levensduur van een jaar en levenswijze van de pijlinktvis maakt het lastig om dit visbestand te meten. Deze zouden zeer frequent uitgevoerd moeten worden, maar voor dergelijk onderzoek zijn nog geen middelen beschikbaar.

## Consumptie

De goud gefrituurde inktvisringen, de Italianen noemen deze snack 'calamari' en in Spanje heeft men het over 'calamares' – zijn algemeen bekend vanuit de Zuid-Europese landen.

De pijlinktvis kan evenwel op veel verschillende manieren worden bereid. Men kan ze bakken, stoven, grillen of frituren. De kleine pijlinktvis leveren mals vlees dat je maar kort hoeft te bakken. De pijlinktvis heeft maar een klein inktzakje. De Zeekat (*Sepia*) heeft meer inkt. Deze kan los worden gekocht (inktzakje) om gerechten kleur te geven, voorbeelden hiervan zijn; pasta, risotto en paella.

Na verse aankoop van een pijlinktvis kan deze 2-3 dagen in de koelkast (bij voorkeur schoongemaakt) worden bewaard. Ze kunnen ook goed worden ingevroren, hierdoor wordt het visvlees malser.

## Referenties

1. SVO, Vakopleiding Food
2. Centraal Bureau van Statistiek (CBS)
3. Wageningen Economisch Research (WUR)
4. Het grote Noordzee vis kookboek, Borgerhoff & Lamberigts, juni 2016
5. <https://nl.wikipedia.org/wiki/Pijlinktvissen>

6. <https://www.goedevis.nl/vissoort/pijlinktvis/>
7. <https://visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/pijlinktvis>
8. <https://www.sealifebase.ca/summary/Loligo-vulgaris.html>

---

## *Meer weten?*

---

Kijk voor meer informatie over pijlinktvis op:  
[www.visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/pijlinktvis](http://www.visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/pijlinktvis)

Bekijk de recepten met pijlinktvis:  
[www.visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten](http://www.visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten)

Of neem contact op met het Nederlands Visbureau:

Visafslagweg 1

2583 DM Den Haag

T 088 336 96 55

E [info@visbureau.nl](mailto:info@visbureau.nl)

W [www.visbureau.nl](http://www.visbureau.nl)

W [www.visrecepten.nl](http://www.visrecepten.nl)

