

Handboek

Certificering van de
visserijketen

zuidereezilver[®]

Colofon

Uitgave: handboek Zuiderzeezilver

Uitgever: Zuiderzeezilver
Postbus 64
8300 AB Emmeloord
T: 0527 – 69 81 51
F: 0527 – 68 87 76
@: info@Zuiderzeezilver.nl
I: <http://www.Zuiderzeezilver.nl>

Samenwerking: Initiatiefnemer van Zuiderzeezilver is Ursa Major Services bv, een dochteronderneming van de Nederlandse Vissersbond, tezamen met het Nederlands Visbureau, het Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel en Vishandel VD119. Zuiderzeezilver is aangesloten bij Streekeigen Producten Nederland en wordt financieel mede mogelijk gemaakt door het Europees Visserij Fonds (EVF) en ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) ter investering in duurzame visserij.



Inhoudsopgave

1	Profiel Zuiderzeezilver	3
	1.1 Identiteit, missie en visie	3
	1.2 Doelstellingen	4
	1.3 Meerwaarde	4
	1.4 Tactiek	5
2	Zuiderzeezilver in de praktijk	6
	2.1 Wie doet wat	6
	2.2 Track, trace en kwaliteitscontrole	8
	2.2.1 Stroomschema Zuiderzeezilver	8
	2.2.2 Handelingen beroepsvisser	9
	2.2.3 Handelingen visafslag	9
	2.2.4 Handelingen kwaliteitscontroleur	10
	2.2.5 Handelingen groothandel	10
	2.3 Financiering en verantwoording	11
3	Stappenplan voor deelname aan Zuiderzeezilver	12
4	Algemeen Reglement	13
5	Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg	16
	5.1 Criteria voor de visserijondernemingen	16
	5.2 Criteria voor de visafslag	20
	5.3 Criteria voor de kwaliteitscontroleur	22
	5.4 Criteria voor de verwerker, groothandel en distributeur	24
	5.5 Criteria voor de visspecialist en horecaondernemer	27
6	Overeenkomst merkvoering	30
	Bijlagen	
	1 Formulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver	32
	2 Logboekformulier Zuiderzeezilver	33
	3 Voorbeeldformulier beschrijving productieketen	34
	4 Aanduidingsformulier Zuiderzeezilver bij partijvis	35
	5 Bestelformulier communicatiemiddelen Zuiderzeezilver	36

1 Profiel Zuiderzeezilver

1.1 Identiteit: *Wat is Zuiderzeezilver?*

Zuiderzeezilver is een erkend streekkeurmerk voor wildgevangen kwaliteitsvis uit het voormalige Zuiderzeegebied, die:

- 1) op verantwoorde wijze gevangen is door gecertificeerde beroepsvissers;
- 2) geselecteerd is op basis van vastgestelde kwaliteitsnormen;
- 3) uitsluitend vermarkt wordt door gecertificeerde ketenpartners;
- 4) verkrijgbaar is bij de betere restaurants en visdetaillisten;
- 5) door de gehele keten traceerbaar is.



Kwaliteit

Ketenpartners die gecertificeerd zijn voor Zuiderzeezilver werken volgens vaste procedures en normen, zodat de kwaliteit wordt gewaarborgd. Vissers selecteren en labelen vis direct na de vangst. De vers aangelande vis wordt door een onafhankelijke partij gekeurd op kwaliteit en versheid.

Duurzaam

Vis met het Zuiderzeezilver keurmerk wordt onder strikte voorwaarden (Natuurbeschermingswet, Visserijwet en Zuiderzeezilver criteria) gevangen, waardoor het ecosysteem in stand wordt gehouden.

Streekeigen

Zuiderzeezilver draagt het predicaat 'Erkend Streekproduct', dat is toegekend door Streekeigen Producten Nederland. Naast deze erkenning wordt de herkomst van Zuiderzeezilver gegarandeerd door een uniek, online Track & Trace systeem.

Ambachtelijk

IJsselmeervissers zijn harde werkers met passie voor hun ambacht. Deze beroepsvissers zetten een eeuwenoude traditie voort met aandacht voor signalen vanuit de natuur. Met die houding en werkwijze leveren de IJsselmeervissers een eerlijk en streekeigen natuurproduct.

Missie: Welke functie vervult Zuiderzeezilver?

Zuiderzeezilver is een samenwerkingsverband van vissers, visafslagen, verwerkers, groothandelaren, distributeurs, visspecialisten en horecaondernemers voor het leveren van wildgevangen kwaliteitsvis uit het voormalige Zuiderzeegebied. Ketenpartners die het Zuiderzeezilver certificaat voeren, voorzien in de toenemende vraag van consumenten naar gezonde, duurzame en ambachtelijke geproduceerde streekproducten. Daarmee biedt Zuiderzeezilver onderscheidend vermogen en meerwaarde voor alle ketenpartners. Door het certificeren van ketenpartners en het volgen van de visproducten garandeert Zuiderzeezilver op transparante wijze de kwaliteit, duurzaamheid en herkomst van Zuiderzeezilver vis.

Visie: Wat is het toekomstbeeld?

Zuiderzeezilver streeft naar een stabiele afzetketen voor wildgevangen vis van goede kwaliteit uit het IJsselmeer, Markermeer en de Randmeren.

1.2 Doelstellingen: *Wat wil Zuiderzeezilver bereiken?*

Hoofddoelstellingen

De afzetketen van het label bestaat per 1 januari 2012 tenminste uit:

- 👍 20 gecertificeerde IJsselmeervissers
- 👍 4 gecertificeerde IJsselmeerafslagen
- 👍 5 gecertificeerde groothandelaren/verwerkers/distributeurs
- 👍 150 gecertificeerde visspecialzaken
- 👍 150 gecertificeerde restaurants

Nevendoelestellingen

Daarnaast streeft Zuiderzeezilver ernaar dat per 1 januari 2012:

- 👍 1/6 deel (gemiddeld 100.000 kg) van de jaarlijks totaalhoeveelheid aangelande snoekbaars uit het IJsselmeergebied door leden van de Coöperatieve Producenten Organisatie Nederlandse Vissersbond - IJsselmeer aangeboden wordt onder Zuiderzeezilver label
- 👍 de gemiddelde prijs van kwaliteitsvis met het Zuiderzeezilver keurmerk 10% hoger ligt dan vergelijkbare producten uit hetzelfde vangstgebied
- 👍 minimaal drie vissoorten uit het IJsselmeergebied onder Zuiderzeezilver label aangeboden worden
- 👍 ten minste 25% van potentiële ketenpartners en bezoekers van de gecertificeerde visspecialzaken en restaurants bekend is met Zuiderzeezilver

1.3 Meerwaarde: *Wat zijn de voordelen voor ketenpartners?*

Zuiderzeezilver biedt meerwaarde voor alle ketenpartners op het gebied van kwaliteit, duurzaamheid, traceerbaarheid en (collectieve) promotie. Als houder van Zuiderzeezilver genieten ketenpartners van de vele voordelen die het keurmerk met zich meebrengt: een zichtbaar certificaat, exclusiviteit, collectieve promotie, onafhankelijke kwaliteitscontrole, een transparante keten, imagobuilding en respect van afnemers en klanten. Zuiderzeezilver is bovendien een onderscheidend visproduct waarmee handel en horeca hun assortiment kunnen verbreden en verdiepen.

Voordelen voor ketenpartners

- 👍 meerwaarde voor visproducten
- 👍 onderscheidend vermogen
- 👍 exclusief en zichtbaar certificaat
- 👍 collectieve promotie
- 👍 imagobuilding en draagvlakversterking
- 👍 onafhankelijke kwaliteitscontrole
- 👍 traceerbare keten

1.4 Tactiek: *Hoe realiseert Zuiderzeezilver de doelstellingen?*

Om de doelstellingen - zoals genoemd in paragraaf 1.4 - te behalen, formuleert Zuiderzeezilver de onderstaande subdoelstellingen en bijbehorende tactiek.

Subdoelstelling ZZZ*	Tactiek
Gecertificeerde keten voor kwaliteit, duurzaamheid en herkomst	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Ketenopbouw</u>: samenwerking zoeken met ketenpartners > vissers, afslag, verwerker, groothandel, detailhandel en horeca - <u>Toetsen en certificeren</u>: toetsen ketenpartners aan de 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' en het 'Algemeen Reglement' > certificeren bij positieve uitkomst of verbeterplan bij niet positieve uitkomst
Gecontroleerde keten	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Online tracking & tracing</u>: uniek online track & trace systeem > d.m.v. labelen ZZZ vis (partijen of stuks) met barcode - <u>Zelfcontroleerend systeem</u>: elke schakel in de keten controleert vis op kwaliteitscriteria voor ZZZ - <u>Uitwisselen gegevens</u>: in- en uitvoer ZZZ administreren door ketenpartners en doorgeven aan ZZZ medewerker voor doorvoering in online database ZZZ - <u>Jaarlijkse controle</u>: jaarlijks beoordeelt een onafhankelijke controleur ketenpartners op naleving afspraken (beschreven in Criteria en Algemeen Reglement)
Collectieve promotie	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Structurele communicatie</u>: structurele promotie en communicatie houdt ZZZ in beeld > daardoor versterkt draagvlak voor label onder partners en publiek - <u>Promotionele activiteiten</u>: officiële lancering, beursdeelname, uitingen in pers, kookdemonstraties, inzet middelen: website met daarop partners, flyers, brochures, receptenkaarten - <u>Informereren ketenpartners</u>: partners up-to-date houden van ontwikkelingen via website ZZZ en eventueel direct mail

* ZZZ = Zuiderzeezilver

2 Zuiderzeezilver in de praktijk

2.1 Wie doet wat

Om Zuiderzeezilver tot een succes te maken is een goede samenwerking tussen de deelnemers onontbeerlijk. Hieronder is een overzicht opgenomen van de taken en verantwoordelijkheden van de schakels in de Zuiderzeezilver keten.

Partners	Verantwoordelijkheden
Initiatiefnemers	<p><i>Marketinginitiatieven</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opzetten keten ZZZ* - introduceren ZZZ in de vishandelsmarkt <p><i>Promotie & communicatie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - genereren publiciteit voor ZZZ en ketenpartners bij publieksgroepen o.a. via vermelding ketenpartners met foto op website ZZZ - ontwikkelen website met track & trace systeem, leaflet en brochure voor handel, organiseren lancering, deelname beurzen, etcetera - technische ondersteuning en uitleg track & trace systeem bij handel - informeren ketenpartners over ontwikkelingen ZZZ <p><i>Certificering en (kwaliteits)controle</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - certificeren ketenpartners a.d.h.v. 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' en uitreiken ZZZ certificaat - controle op naleving van de criteria door partners - data invoeren in online track & trace systeem (koppeling labelnummers van vis aan visser en handel) - aanleveren scanapparatuur (tegen vergoeding) aan handel en uitleg werkwijze - service desk voor track & trace systeem
Beroepsvissers	<p><i>Zuiderzeezilver criteria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - onderschrijven en naleven 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' en 'Algemeen Reglement' - selecteren vis voor label op basis van opgestelde kwaliteitscriteria (zie bijlage 1) <p><i>Tracking & tracing</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - partij of individuele vis voorzien van ZZZ label met barcode en/of aanduidingformulier (bijlage 4) in kist/bak - administratie en registratie van gelabelde vis in het ZZZ logboek (zie bijlage 2) - doorsturen (faxen, mailen) ingevuld ZZZ logboek naar ZZZ* per visreis en binnen 6 uur na aanlanding

vervolg tabel op volgende pagina

vervolg tabel

<p>Visafslag</p>	<p><i>Zuiderzeezilver criteria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - onderschrijven en naleven 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' en 'Algemeen Reglement' <p><i>Kwaliteitscontrole</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - inlichten medewerker Pvis voor kwaliteitscontrole <p><i>Registratie, inning en fondsafdracht</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vermelding ZZZ bij verkoop via klok - registratie verkoop ZZZ en melden aan ZZZ - inning en afdracht 5% van ZZZ verkoopwaarde aan fonds
<p>Buitendienstmedewerker Productschap Vis</p>	<p><i>Kwaliteitscontrole</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - op locatie in Urk kwaliteitscontrole ZZZ vis (formulier bijlage1) - controleformulier invullen, ondertekenen en faxen naar ZZZ
<p>Verwerker, groothandel, distributeur</p>	<p><i>Zuiderzeezilver criteria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - onderschrijven en naleven 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' en 'Algemeen Reglement' <p><i>Fondsafdracht</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - afdracht 5% van ZZZ verkoopwaarde aan afslag voor ZZZ fonds - afdrachtkosten doorberekenen in verkoopprijs <p><i>Kwaliteitscontrole</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - controle vis op kwaliteitscriteria ZZZ <p><i>Tracking & tracing</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - labelnummers van ontvangen partij of individueel gelabelde ZZZ vis scannen of handmatig registreren op www.twaka.nl/zuiderzeezilver of in eigen administratie registreren - afnemer (visspecialist of horecaondernemer) van ZZZ koppelen aan labelnummers m.b.v. ZZZ scanner of handmatig registreren op www.twaka.nl/zuiderzeezilver of gegevens toesturen naar Zuiderzeezilver - scanapparatuur is (tegen vergoeding) beschikbaar via ZZZ
<p>Visspecialisten en horecaondernemers</p>	<p><i>Zuiderzeezilver criteria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - onderschrijven en naleven 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' en 'Algemeen Reglement' <p><i>Kwaliteitscontrole</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - controle vis op kwaliteitscriteria ZZZ <p><i>Promotieactiviteiten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - profilering van ZZZ richting consument middels ZZZ certificaat, brochure, persoonlijke communicatie en verwijzing naar website

* ZZZ = Zuiderzeezilver

2.2 Toelichting track&trace en kwaliteitscontrole

De herkomst en kwaliteit van Zuiderzeezilver vis wordt gewaarborgd door een uniek online track en trace systeem en een onafhankelijk kwaliteitscontrolesysteem.

Track & trace door de keten heen

Zuiderzeezilver geeft labels met unieke barcodes uit aan beroepsvissers en vis(groot)handelaren. Zij bevestigen de labels aan individuele of partijen vis en/of registreren de gegevens (zoals vissoort en klant) op www.twaka.nl/zuiderzeezilver. Deze website is gekoppeld aan www.zuiderzeezilver.nl, waarop ketenpartners en consumenten de vis online kunnen volgen.



Label voor- en achterkant

Kwaliteitscontrole

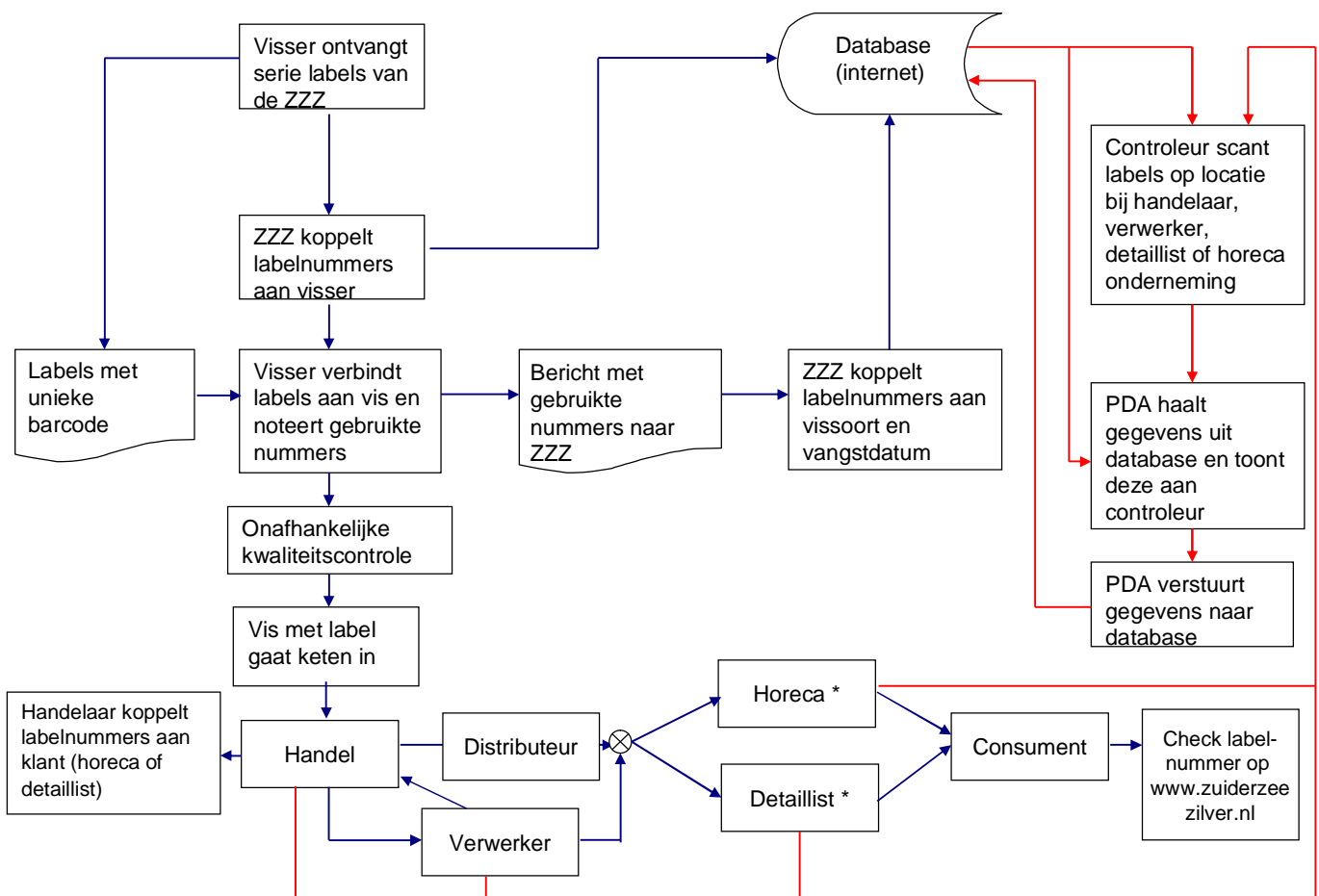
De kwaliteit wordt in principe door de ketenpartners zelf gecontroleerd (zelf controlerend systeem). Daarnaast wordt de kwaliteit direct na aanlanding steekproefsgewijs door een onafhankelijke controleur beoordeeld. Bovendien worden ketenpartners periodiek vanuit Zuiderzeezilver gecontroleerd op Zuiderzeezilver waardigheid.

Rollen bij track & tracé en kwaliteitscontrole

In de volgende subparagraaf vindt u het stroomschema van de keten van Zuiderzeezilver. In de overige subparagrafen zijn de taken en verantwoordelijkheden van ketenpartners met betrekking tot tracking & tracing en kwaliteitscontrole toegelicht.

2.2.1 Stroomschema Zuiderzeezilver

Het onderstaande stroomschema geeft de weg weer die het Zuiderzeezilver label aflegt van uitgifte tot consument, en de controle die daarbij uitgevoerd wordt.



2.2.2 Handelingen beroepsvisser

Gebruik labels, apparatuur en logboek

Beroepsvisser die zich aanmelden en gecertificeerd worden voor Zuiderzeezilver, ontvangen een partij Zuiderzeezilver labels met elk een unieke barcode van Zuiderzeezilver. Om de labels te bevestigen aan individuele vissen ontvangen zij een label-apparaat met patronen. Eveneens worden Zuiderzeezilver aanduidings- en logboekformulieren meegestuurd. Daarop registreert de visser de gebruikte labels (zie bijlage 2).



Labelapparaat

Individueel of per partij labelen

De gecertificeerde beroepsvisser bevestigt de labels uitsluitend aan de voor Zuiderzeezilver geselecteerde vis (op basis van de kwaliteitsnormen in bijlage 1). De vis wordt individueel of per partij gelabeld. Wanneer de vis individueel gelabeld wordt, schiet de visser een label in de kieuw van elke vis. Bij partijen Zuiderzeezilver vis voorziet de visser de kist(en)/bak(ken) met één Zuiderzeezilver label met barcode en zorgt hij eveneens voor een duidelijke omschrijving op papier in de kist(en)/bak(ken) met daarop: 'Zuiderzeezilver, barcode, vissoort en gewicht' (zie bijlage 4).

Invullen en insturen logboek met labelnummers

De visser noteert de gebruikte labelnummers in het Zuiderzeezilver logboek (bijlage 2). Hierop vult de visser eveneens in om welke vissoort het gaat, waar en wanneer de vis gevangen is en welk vistuig is gebruikt. Het ingevulde logboek dient vervolgens binnen 6 (zes) uur na aanlandingen per email (info@zuiderzeezilver) of per fax (0527 – 69 87 76) toegestuurd te worden naar Zuiderzeezilver (Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond).

Aanlanding en kwaliteitscontrole

Aanlanding dient in principe te geschieden bij IJsselmeerafslag Urk. In ieder geval vindt vermarkting plaats via IJsselmeerafslag Urk. Een buitendienstmedewerker van Productschap Vis verzorgt de periodieke onafhankelijke kwaliteitscontrole aan de hand van het formulier in bijlage 1.

Online registratie

Een Zuiderzeezilver medewerker zorgt voor de registratie van de logboekgegevens in het online track en trace systeem (via <http://www.twaka.nl/zuiderzeezilver>). Dit systeem is gekoppeld aan de website van zuiderzeezilver (<http://www.zuiderzeezilver.nl>). Voor ketenpartners, controleurs en consumenten wordt op de website zichtbaar gemaakt welk schip met welke bemanning (gegevens en foto) de Zuiderzeezilver vis gevangen heeft en waar de vis gevangen is.

Bestellen labels, apparatuur, formulieren en andere zaken

Nieuwe Zuiderzeezilver labels, logboekformulieren en andere zaken kunnen besteld worden bij Zuiderzeezilver (zie bijlage 5).

2.2.3 Handelingen visafslag

Aanlanding en kwaliteitscontrole

Wanneer de visser meldt dat er Zuiderzeezilver wordt aangeland, licht IJsselmeerafslag Urk één van de onderstaande buitendienstmedewerkers van Productschap Vis in voor het verzorgen van de periodieke onafhankelijke kwaliteitscontrole:

1. Klaas Visser: 06 22 48 01 51
2. Hessel van Urk: 06 22 48 19 42

2.2.4 Handelingen kwaliteitscontroleur

Kwaliteitscontrole op locatie

IJsselmeerafslag Urk licht de Buitendienstmedewerker van Productschap Vis in wanneer er Zuiderzeezilver wordt aangeland.

Controleformulier

Kwaliteitscontrole van Zuiderzeezilver vis geschiedt aan de hand van het controleformulier in bijlage 1. De controleur noteert hierin zijn beoordeling van de vis en bevestigt deze met handtekening, datum en plaats. Het ingevulde controleformulier wordt per email (info@zuiderzeezilver), per fax (0527 – 69 87 76) of per post (Postbus 64, 8300 AB Emmeloord) toegestuurd naar Zuiderzeezilver.

Afgekeurde vis

Afgekeurde Zuiderzeezilver vis wordt door de controleur direct gemeld bij Zuiderzeezilver (telefoon 0527 – 69 81 51, fax: 0527 – 68 87 76 of email: info@zuiderzeezilver.nl).

Nieuwe controleformulieren

Nieuwe formulieren voor de kwaliteitscontrole kunnen door de controleur zelf geprint of gekopieerd worden (bijlage 1). Ook kan hij formulieren bestellen bij Zuiderzeezilver.

2.2.5 Handelingen groothandel

Integratie track & trace systeem

Een gecertificeerde (groot)handel draagt zorg voor het traceerbaar houden van de vis die hij onder Zuiderzeezilver label verhandelt.

Handmatig of via scan invoeren van labelnummers

Voor Zuiderzeezilver is een eenvoudig, online track & trace systeem ontworpen op www.twaka.nl/zuiderzeezilver. Zuiderzeezilver vis is individueel of per partij voorzien van een label met barcode en nummer, welke gekoppeld is aan de visser. De handelaar voert de binnenkomende labelnummers handmatig of met een scanner (te bestellen bij Zuiderzeezilver) in via de website en voorziet deze van de ontvangstdatum. Voor de toegang tot deze site krijgt de handelaar een eigen inlogcode. Op het moment dat de handelaar de vis doorverkoopt koppelt hij aan de labelnummers/barcodes de volgende gegevens: 1) klant (visspecialzaak of restaurant), 2) vissoort, 3) hoedanigheid en 4) kilogrammen. Wanneer de visspecialist, restaurateur of consument het labelnummer vervolgens invoert op www.zuiderzeezilver.nl wordt zichtbaar wie de vis gevangen heeft en waar deze vandaan komt. Daarmee is de keten van traceerbaarheid gesloten.

Vermelding Zuiderzeezilver

Zuiderzeezilver dient altijd duidelijk gescheiden te blijven van andere vis. Ook voorziet de handelaar de verpakking te allen tijde van de barcode(s) en een afbeelding van Zuiderzeezilver (bijvoorbeeld een sticker met logo, labelnummer, vissoort en kilogrammen).

Test en toelichting

Wanneer de handelaar zich inschrijft voor Zuiderzeezilver, wordt samen gekeken naar de mogelijkheden voor het integreren van het Zuiderzeezilver track & trace systeem. Er wordt een test gedaan op locatie van de handelaar, een mondelinge toelichting gegeven en een schriftelijke handleiding uitgeven.

Servicedesk en bestellingen

Voor hulp bij of vragen over het track & trace systeem kan op werkdagen contact opgenomen worden met Zuiderzeezilver. Nieuwe Zuiderzeezilver labels, leaflets en andere zaken kunnen besteld worden bij Zuiderzeezilver (zie bijlage 5).

2.3 Financiering en verantwoording: *Kosten en baten Zuiderzeezilver*

De structurele kosten (geschatte kosten ca € 30.000,00 per jaar) zullen door de ketenpartners opgebracht moeten worden. Denk hierbij aan kosten voor promotie, labels en labeling, sortering, koudebehandeling aan boord, kwaliteitscontrole, ketencontrole, technische ondersteuning en algemene service.

Om de kosten te dekken wordt in beginsel een heffingpercentage van 5% gehanteerd voor producten die onder Zuiderzeezilver worden verkocht via de afslag. Deze heffing is gebaseerd op de aanlandingswaarde en is bestemd voor het fonds Zuiderzeezilver. De heffing wordt door de afslag geïnd en afgedragen aan het fonds. Voorbeeld: een handelaar koopt op de afslag 1.000 kg Zuiderzeezilver snoekbaars voor € 4,5/kg. De aanlandingswaarde bedraagt: € 4.500. De handelaar draagt via de afslag een bedrag van € 225 voor het fonds. Hierdoor wordt de inkoopprijs voor de handelaar met 5% (€ 0,23/kg) verhoogd en zal € 4,73/kg bedragen. De handelaar berekent deze hogere prijs door aan zijn afnemers.

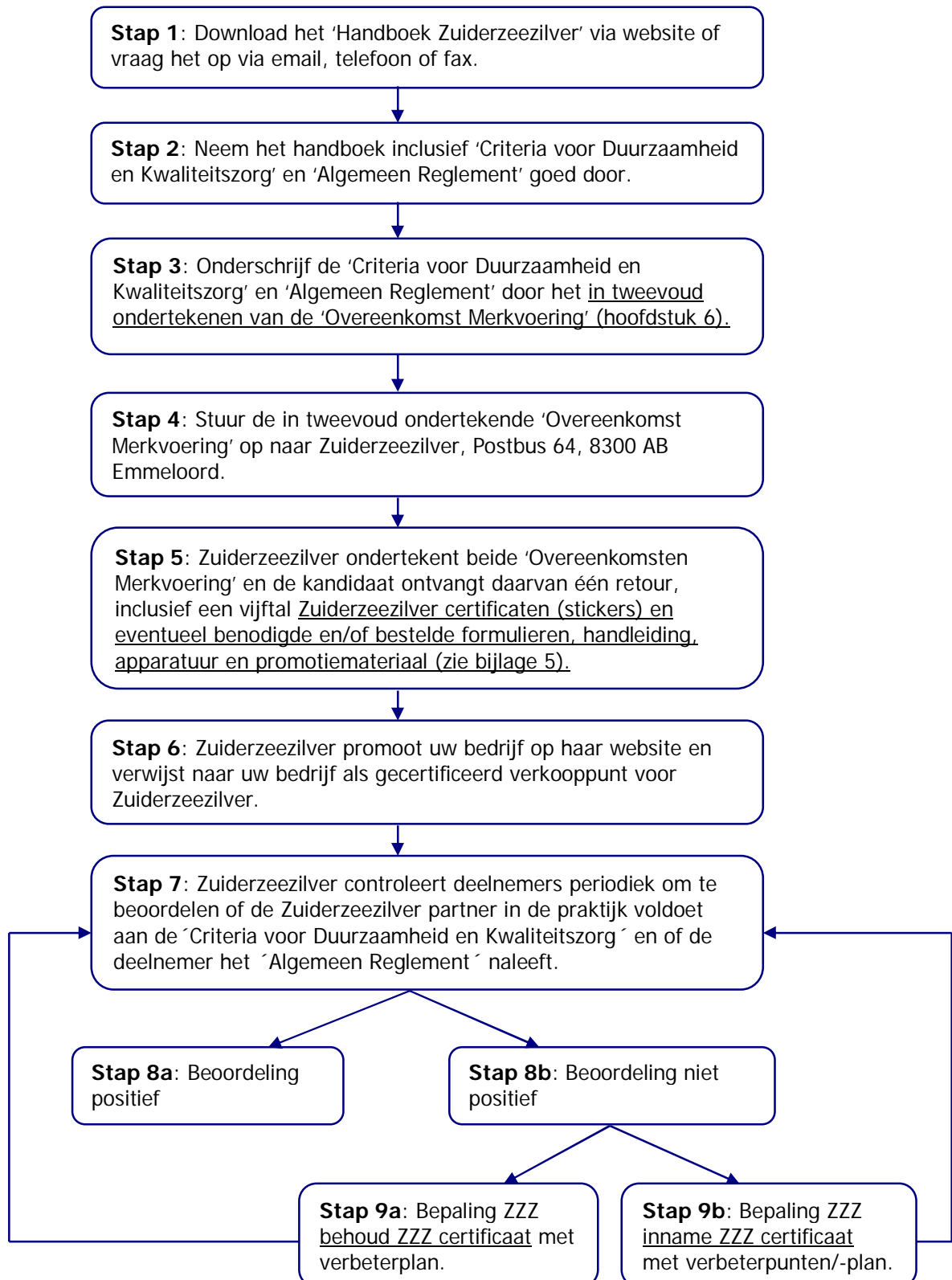
Initiatiefnemer van Zuiderzeezilver is Ursa Major Services bv, een dochteronderneming van de Nederlandse Visserijbond, tezamen met het Nederlands Visbureau, het Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel en Vishandel VD119. Ursa Major Services bv is fondsbeheerder voor Zuiderzeezilver. Zij kan aan de partners jaarlijks een verantwoording van de bestedingen van het fonds geven. Aanpassing van het heffingpercentage zal in overleg met de ketenpartijen plaatsvinden.

Zuiderzeezilver is aangesloten bij Streekelijke Producten Nederland en wordt mede mogelijk gemaakt door het Europees Visserij Fonds (EVF) en ministerie van Landbouw, Natuur en voedselkwaliteit (LNV) ter investering in duurzame visserij.



3 Stappenplan voor deelname aan Zuiderzeezilver

Om als partner deel te nemen aan het Zuiderzeezilver label, dienen een aantal stappen doorlopen te worden.



4 Algemeen Reglement op gebruik en toezicht van het collectieve woord- en beeldmerk (keurmerk) 'Zuiderzeezilver'.

Art. 1) Grondregel

'Zuiderzeezilver' waarborgt een kwalitatief hoogwaardig product dat op duurzame wijze wordt verkregen uit het IJsselmeergebied.

Art. 2) Beheer en toezicht

Het depot voor het collectief handelsmerk 'Zuiderzeezilver', bestaande uit een combinatie van woord- en beeldmerk met bijhorend Algemeen Reglement, berust bij Ursa Major Services BV, KvK nummer: 39093273, onder de Toren 30, 8302 BV, te Emmeloord, die:

- a.1) Het beheer voert over het collectief handelsmerk (keurmerk);
- a.2) Na toetsing aan het Algemeen Reglement kan een producent middels een schriftelijke Overeenkomst Merkvoering toestemming verlenen voor het mogen voeren van het woord- en beeldmerk op het betreffende product;
- a.3) Toezicht houdt naleving van hetgeen in het Algemeen Reglement en in een door beide partijen getekende Overeenkomst Merkvoering is vastgelegd.
- b) Het depot, zijnde de combinatie van woord- en beeldmerk en Algemeen Reglement, kan door Ursa Major Services BV alleen worden gewijzigd of aan een derde partij worden overgedragen na zorgvuldig overleg met de merkvoerende producenten.
- c) Ursa Major Services BV toetst een door een visser, handelsbedrijf of horecabedrijf (hierna te noemen kandidaat merkvoerder) ingediende aanvraag voor het mogen voeren van het merk op een nader beschreven product aan het Algemeen Reglement en de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg zoals door Ursa Major Services BV opgesteld.
- d) Om zich een goed oordeel te kunnen vormen kan Ursa Major Services BV deskundig advies inwinnen bij een derde partij. Ook van reeds merkvoerende partijen kan advies worden gevraagd.
- e) Als de toetsing voor een product positief uitvalt kan tussen Ursa Major Services BV als merkhouders en betreffende kandidaat merkvoerder een schriftelijke Overeenkomst Merkvoering worden gesloten, waarmee de merkvoerder toestemming verkrijgt het merk 'Zuiderzeezilver' op het product te voeren op een wijze die in de Overeenkomst Merkvoering is gespecificeerd.

Het toezicht op naleving van het Algemeen reglement, met inbegrip van het in de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg bepaalde, en de Overeenkomst Merkvoering kan door Ursa Major Services BV (voor onderdelen) contractueel aan een deskundige derde partij worden uitbesteed na overleg met merkvoerende producenten en/of handelaren. De merkvoerders zijn verplicht medewerking te verlenen aan het toezicht door Ursa Major Services BV.

Art. 3) Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg

Om het merk 'Zuiderzeezilver' op een product te mogen voeren moet een kandidaat merkvoerder voldoen aan de door Ursa Major Services BV opgestelde Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg en het Algemeen Reglement en moet een Overeenkomst Merkvoering zijn getekend.

- a) In de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg staat beschreven aan welke criteria de kandidaat merkvoerder moet voldoen om in aanmerking te komen voor certificering. Tevens staat hierin beschreven wat de minimale kwaliteitseisen per product zijn en welke stappen ondernomen dienen te worden om de in artikel 1 genoemde hoogwaardige kwaliteit van het product te waarborgen.
- b) Als na certificering blijkt dat de kandidaat merkvoerder voldoet aan de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg kan een Overeenkomst Merkvoering worden afgesloten. In de overeenkomst wordt de merkvoering op het product nader gespecificeerd.
- c) De overeenkomst is in principe 5 (vijf) jaar geldig. Als na hertoetsing blijkt dat de merkvoerder nog steeds aan alle eisen voldoet kan de overeenkomst met eenzelfde termijn worden verlengd.
- d) Ursa Major Services BV is gerechtigd om het Algemeen Reglement en de Criteria voor duurzaamheid en kwaliteitszorg aan te passen na zorgvuldig overleg met de merkvoerders.

Art. 4) Financiering van beheer, toezicht en gezamenlijke marketingactiviteiten

Om de kosten te dekken hanteert Ursa Major Services bv in beginsel een heffingpercentage van 5% voor producten die onder Zuiderzeezilver worden verkocht via de afslag. Deze heffing is gebaseerd op de aanlandingswaarde en is bestemd voor het fonds Zuiderzeezilver. De heffing wordt door de afslag geïnd en afgedragen aan het fonds. Het fonds dient om:

- a) Ursa Major Services BV de kosten te vergoeden die aan het beheer en toezicht op het collectief handelsmerk zijn verbonden.
- b) Gezamenlijk marketing- of promotionele activiteiten rond 'Zuiderzeezilver' te financieren.

Ursa Major Services bv is fondsbeheerder voor Zuiderzeezilver. Over het beheer van het gezamenlijke fonds kan jaarlijks schriftelijk verantwoording worden afgelegd aan alle merkvoerende producenten. Aanpassing van het heffingpercentage zal in overleg met de ketenpartijen plaatsvinden.

Art. 5) Sancties

Bij het niet voldoen aan het overeengekomene, zoals dat is neergelegd in het Algemeen Reglement en uitgewerkt in de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg, gelden de volgende sanctiebepalingen:

- a) Bij het overtreden of niet naleven door een producent van één bepaling uit het Algemeen Reglement of Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg ontvangt de betreffende producent of handelaar een schriftelijke waarschuwing door Ursa Major Services BV met de aanbeveling bij eerste gelegenheid aan de overeengekomen bepalingen te voldoen.

b) Bij het overtreden of niet naleven door een producent of handelaar van meerdere bepalingen of bij het herhaaldelijk overtreden van dezelfde bepaling wordt de toestemming voor het mogen voeren van het beeldmerk 'Zuiderzeezilver' per aangetekend schrijven geschorst en wordt nader te bepalen financiële sanctie opgelegd.

c) Indien de betreffende merkvoerder nogmaals één of meerdere bepalingen overtreedt of niet naleeft wordt de toestemming voor het mogen voeren het merk voor de duur van een kalenderjaar ingetrokken en wordt een nader te bepalen financiële sanctie opgelegd. Indien de producent in kwestie het daaropvolgende kalenderjaar het merk weer wil voeren op een product zal eerst moet worden aangetoond dat aan alle bepalingen zal worden voldaan.

Art. 6) Aansprakelijkheid

Ursa Major Services BV waart zich vrij van eventuele schadeclaims van merkvoerder, gebruiker of derden met betrekking tot Zuiderzeezilver.

Art. 7) Algemeen

In voorkomende gevallen waarin het Algemeen Reglement niet voorziet zal Ursa Major Services BV als beheerder en toezichthouder in goed overleg met de merkvoerders beschikken.

5 Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg

5.1 Criteria voor de visserijonderneming

Vissers zijn afhankelijk van de natuur. Alleen wanneer de natuur de kans krijgt zo veel vis te leveren dat het economisch rendabel is om ze te vangen kan het voortbestaan van de visserij gegarandeerd worden. Zo'n duurzame visserij is afhankelijk van veel externe factoren als de prijs van vis en brandstof, van de waterkwaliteit, van het (veranderende) klimaat, van medegebruikers van het water en van wetten en regels die opgelegd worden door de overheid. Maar vissers kunnen zelf ook een steentje bijdragen.

Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond wil beroepsvissers ondersteunen in hun pogingen om zo duurzaam mogelijk te vissen. Vissers die zich in dat opzicht meer dan gemiddeld inspannen en een voorbeeld kunnen zijn voor hun collega's wil de bond graag onderscheiden met het Zuiderzeezilver label. Hiermee kunnen de producten van hun visserijen aangeduid kunnen worden met "Afkomstig van Gecertificeerd Duurzame IJsselmeer Visserij". Om het predikaat gecertificeerd duurzaam te kunnen krijgen moeten vissers voldoen aan specifieke eisen op het gebied van de visserij zelf, moet hun visserij zo weinig mogelijk impact hebben op het ecosysteem, bijvoorbeeld door beperkte bijvangsten, energiezuinig opereren en vermijden van alle vormen van watervervuiling. Tevens moet de visserij zodanig geadmistreerd zijn dat er sprake is van transparant en controleerbaar handelen van zowel visser als handelaar.

De visie van de Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond is dat op termijn de visserij op het IJsselmeer meer moet opleveren met minder inspanning. Dat is beter voor zowel de visserman als de vis. Het handhaven van regels voor duurzaam vissen is een stapje in die richting.

Hieronder worden de regels voor Zuiderzeezilver label visserij met staande netten op snoekbaars (*Stizostedion lucioperca*) en baars (*Perca fluviatilis*) vermeld. Zowel de visserij zelf als de wet en regelgeving zijn uiterst dynamisch. Daarom evalueert de Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond tenminste één maal per jaar elke gecertificeerde visserij om te beoordelen of de hier gepresenteerde standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving en nieuw verworven inzichten.

Algemeen

1. Alleen beroepsvissers in het bezit van de vereiste vergunningen komen in aanmerking voor deelneming aan het label.
2. Er wordt te allen tijde gevist en gehandeld in overeenstemming met de voorwaarden, vermeld in de vergunningen en met de ter plaatse van kracht zijnde wet- en regelgeving. Onder regelgeving wordt ook het visplan verstaan.
3. Alle voor de visserij gebruikte boten moeten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften zoals genoemd in het Binnenvaartpolitiereglement (BPR) en in de Arbowet.
4. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het snoekbaars- en baarsbestand dreigt kan de Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond besluiten de visserij onder label te stoppen of eisen te stellen aan het maximaal aantal meters net dat uitgezet mag worden of het aantal kilogrammen dat aangeland mag worden. De Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand leiden door de bij haar bekend zijnde meest recente informatie.

5. Vissers verlenen hun medewerking aan onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de biologie, de omvang van het bestand en de visserij op snoekbaars en baars.
6. Iedere deelnemer streeft naar het minimaliseren van het energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de visserij (zo doelgericht mogelijk vissen), streven naar zo kort mogelijke transportafstanden van vis en ijs, als de verwerking (waarbij moet worden aangetekend dat voedselveiligheidsoverwegingen leidend en kwaliteitsoverwegingen mede bepalend zijn). Brandstofverbruik van de visser en gereden kilometers met de gelabelde vis tot aan levering aan de groothandel worden jaarlijks geëvalueerd.

Visserij

7. Snoekbaars en baars kan alleen gecertificeerd worden (en het Zuiderzeezilver label ontvangen) wanneer het gevangen is in het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren.
8. De onder het Zuiderzeezilver label geproduceerde vis dient te voldoen aan de kwaliteitseisen zoals vermeld in bijlage 1.
9. De vissen worden uitsluitend bevestigd met een enkelwandig staand net met een minimale maaswijdte van 101 mm. Netten dienen strak gespannen te zijn. Er mag alleen gebruik gemaakt worden van zogenaamde "ladders" in de periode van 1 oktober tot 15 maart.
10. Het verstoren van vogels of andere dieren evenals het 'jagen' van de vis (schreeuwen, slaan op het water, snel varen, etc.) is niet toegestaan.
11. De bijvangst van vogels wordt zoveel mogelijk gereduceerd door:
 - a. Niet vissen binnen 50 meter vanaf de oever.
 - b. Netten die geplaatst worden op een diepte van minder dan 3 meter onder het oppervlak moeten voorzien zijn van Ursa Major Servies bv/Nederlandse Vissersbond) en jonen moeten van vlaggen voorzien zijn om vogels af te schrikken.
 - c. Er mag niet gevestigd worden op plekken waarvan bekend is dat de bijvangst van vogels groter is dan gemiddeld. De kennis van deze plekken wordt de visser geacht te krijgen door eigen administratie van plek en aantal bijgevangen vogels, maar kan ook komen uit schrijven van Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond over dit onderwerp gericht aan de individuele deelnemers aan het label.
12. Tussen het uitzetten en het leeghalen van de netten mag in de maanden juli en augustus niet meer dan 30 uur verlopen. In de maand september is dit 48 uur maximaal en in de maanden oktober tot mei bedraagt deze maximale tijdsduur 96 uur. Wanneer de watertemperatuur of de kwaliteit van de aangeleverde vis daartoe aanleiding geven, is Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond gemachtigd de maximale tijdsduur tussen zetten en halen van de netten te bekorten.
13. De gevangen vis moet met respect behandeld worden en te allen tijde zal de visser zodanig handelen dat het welzijn van de vis zo weinig mogelijk wordt geschaad.
14. Levende bijvangst moet onmiddellijk overboord worden gezet. Alle dode of ten dode opgeschreven bijvangst (zoals witvis) waarvoor redelijker wijze een markt is, moet worden aangeland.
15. Wanneer in de buurt van vogelconcentraties gevestigd wordt, dan dient men zodanig in de buurt van een uitstaand net te blijven dat vogels die in het net kunnen raken onmiddellijk worden opgemerkt. Vissers moeten vogels altijd zo snel mogelijk en met zo weinig mogelijk stress bevrijden uit het net. Wanneer hiertoe door Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond een verzoek bij de visser wordt ingediend, dan moeten vogels die niet meer levend terug gezet kunnen worden in de natuur, bewaard worden in een verzegelde plastic zak met ijs, gemeld te worden aan de daarvoor aangewezen instantie en nog minstens 3 uur nadat er een haven is aangedaan in goede staat beschikbaar te zijn voor verder onderzoek.

Verwerking

16. De vis wordt zo spoedig mogelijk na vangst (het liefst nog aan boord) op ijs gezet.
17. Alleen vis met heldere ogen en zonder beurse plekken is zuiderzeezilver waardig.
18. Be- en verwerking van de vis (zoals fileren en roken) vindt plaats in een strook minder dan 10 km landinwaarts vanaf het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren. Alleen wanneer Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond hiervoor schriftelijke ontheffing verleend mag van deze regel worden afgeweken.
19. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout en rook. Het is wel toegestaan om de vis(producten) te verpakken in een zogenaamde "beschermende atmosfeer" wanneer die uitsluitend bestaat uit gassen die van nature in de atmosfeer voorkomen, zoals stikstof. Het gebruik van koolmonoxide als beschermende atmosfeer is verboden. Alle andere toevoegingen (smaakstoffen, smaakversterkers, kleurstoffen, waterbinders, etc.) aan Zuiderzeezilver producten zijn verboden. Ontheffingen voor het gebruik van natuurlijke kruiden en specerijen zijn mogelijk.
20. De onder keurmerk gevangen vis wordt op aantoonbare wijze apart gehouden van de overige vis vanaf de vangst tot aan de consument. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken (tubs), kisten of in één kist een duidelijke afscheiding te maken tussen gelabelde en niet-gelabelde vis.

Registratie, documentatie en controle

21. Aan boord (of in de woning van de visser) en in de verwerkerij dient altijd een protocol aanwezig te zijn waarop duidelijk staat aangegeven hoe Zuiderzeezilver label waardige vissen zijn te onderscheiden van andere vis aan boord of in de verwerkerij.
22. Er wordt een dagelijkse administratie bijgehouden van de gehele keten, inclusief alle door de visser gebruikte schoonmaak en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen. De kwaliteit van de vis moet (steekproefsgewijs) gecontroleerd worden bij aflevering van de vis op de afslag.
23. Gegevens over bijvangst van vogels (die al dan niet levend uit het net worden verwijderd), zeehonden, vissoorten die op de Rode Lijst voorkomen (zoals zalmachtigen, fint, houting) en eventuele andere (bedreigde) diersoorten dienen schriftelijk en nog dezelfde dag vastgelegd te worden. Dit logboek (voor voorbeeld zie bijlage 2) dient altijd aan boord of in de woning van de visser aanwezig te zijn.
24. De door de Ursa Major Services bv/Nederlandse Vissersbond daartoe aangewezen controleur heeft te allen tijde (met in achtname van normale omgangsregels) toegang tot het schip, de verwerking en de opslag van Zuiderzeezilver vis en visproducten. De controleur krijgt tevens de beschikking over alle in het kader van de Zuiderzeezilver certificering ter zake doende administratie van de visserij, verwerkerij en opslag, wanneer daar een verzoek toe wordt gedaan.
25. Wanneer netten of gedeeltes van netten achterblijven in het water (verloren gaan), moet dat geregistreerd worden, waarbij het vermiste tuig zo goed mogelijk wordt omschreven en de reden wordt aangegeven waarom het is achtergebleven.

Milieu

26. Aan boord (of in de woning van de visser) wordt per type brandstof en olie een administratie bijgehouden van de aangekochte hoeveelheden op een zodanige manier dat het brandstofverbruik per kilo aangevoerde vis berekend kan worden (over één seizoen).
27. Verf en andere producten die op het schip worden aangebracht hebben geen bekende negatieve effecten op het milieu (zo is bijvoorbeeld het gebruik van tinhoudende antifouling verboden).

28. Aan boord (of in de woning van de visser) bestaan duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen (resten van olie, filters, verf, etc.), alsmede is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aan boord. Indien mogelijk dient men gebruik te maken van organisaties gespecialiseerd in het opruimen van die stoffen.
29. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

Kwaliteit

30. Na aanlanding worden de vissen gecontroleerd op kwaliteit en versheid.
31. Voor de opslag en verwerking na aanlanding van de vissen (en de daarvan gemaakte producten) worden de normen in acht genomen zoals vermeld in bijlage 3.
32. De verwerker dient er voor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elk product ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.

Bijlagen

1. Voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver
2. Voorbeeldformulier logboek Zuiderzeezilver
3. Voorbeeldformulier beschrijving productieketen

5.2 Criteria voor de visafslag

Alleen vis die uit een gecertificeerde keten komt, draagt het Zuiderzeezilver keurmerk. Om in aanmerking te komen voor het voeren van het label moeten ketenpartners voldoen aan de 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg'. De criteria zijn gericht op 1) het waarborgen van de kwaliteit van de vis, 2) een verantwoord beheer van de visbestanden en leefomgeving en 3) het waarborgen van de herkomst uit de voormalige Zuiderzee.

Deze 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' zijn opgesteld voor de visafslag. Ze beschrijven aan welke voorwaarden de afslag moet voldoen na aanlanding van gelabelde vis.

Ursa Major Services bv evalueert tenminste één maal per jaar elke gecertificeerde deelnemer, om te beoordelen of de hieronder beschreven standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving of nieuw verworven inzichten.

Voorwaarden voor deelname

1. Deelnemende visafslagen (hierna deelnemer) die voldoen aan de voorwaarden, genoemd in dit document, komen in aanmerking voor certificering van Zuiderzeezilver.
2. Elke deelnemer aan het keurmerk is bereid zijn medewerking te verlenen aan eventueel onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de visserij op, afzet, biologie en omvang van de visbestanden.
3. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het snoekbaars- en baarsbestand dreigt, heeft Ursa Major Services bv de mogelijkheid een van de volgende besluiten te nemen: 1) de visserij en handel onder het label te stoppen of 2) eisen te stellen aan het maximaal aan te landen en te verhandelen kilogrammen. Ursa Major Services bv laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand leiden door de bij haar bekend zijnde, meest recente informatie.

Herkomst en kwaliteit

4. Vis en visproducten die voldoen aan de Zuiderzeezilver criteria zijn te herkennen aan het label met Zuiderzeezilver logo en barcode.
5. Vis en visproducten ontvangen alleen het Zuiderzeezilver label wanneer ze gevangen zijn in het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren.
6. Alleen vis van goede kwaliteit wordt onder het Zuiderzeezilver label verkocht. Met goede kwaliteit wordt bedoeld dat de houdbaarheidsdatum (tht) van Zuiderzeezilver vis gerespecteerd wordt en dat de vis te allen tijde:
 - voldoende gekoeld is met een temperatuur tussen 0 en 5 °C;
 - heldere, bolle ogen heeft;
 - rode kieuwen heeft;
 - een glanzende huid heeft;
 - weinig, doorzichtig slijm heeft;
 - een verse reuk heeft;
 - geen beurse plekken heeft;
 - en een goede (harde) consistentie (stevigheid vlees en buikwand) heeft.
7. Elke deelnemer controleert de gelabelde vis op de kwaliteitseisen voor Zuiderzeezilver (zelfcontroleerend systeem) en houdt hiervan een administratie bij (zie bijlage 1 voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver). De eerste kwaliteitscontrole na aanlanding wordt uitgevoerd door een buitendienstmedewerker van Productschap Vis.
8. Elke deelnemer dient ervoor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elke Zuiderzeezilver vissoort ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.

Opslag en afslag

9. De onder keurmerk aangelande vis wordt op aantoonbare wijze apart gehouden van de overige vis door zakken, bakken, kisten voorzien van het Zuiderzeezilver beeldmerk.
10. Dodingsmethoden van vis dienen, voor zover dit van toepassing en mogelijk is, zo diervriendelijk mogelijk te zijn. Denk bijvoorbeeld aan doding via elektrocutering.
11. De deelnemer werkt volgens hygiënerichtlijnen zoals wettelijk voorgeschreven.
12. De voedselveiligheid wordt bij controle, opslag, be- en verwerken, bereiden, bewaren, transporteren en/of verstrekken van de vis aantoonbaar, systematisch beheerst.
13. Bij afslag van Zuiderzeezilver vis via de afslagklok wordt te allen tijde duidelijk vermeld door de visafslag dat het gaat om afslag van vis met het Zuiderzeezilver label.

Milieu

14. Iedere deelnemer streeft naar het minimaliseren van energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de efficiency van het transport als de verwerking van de vis.
15. Voedselveiligheidsoverwegingen en kwaliteitsoverwegingen zijn bepalend bij de beoordeling van energieverbruik.
16. Er bestaand duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen.
17. Er is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aanwezig.
18. Wanneer nodig maakt men gebruik van gespecialiseerd schoonmaakorganisaties. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling of hergebruik. Gestreefd wordt naar verpakking van natuurlijke producten en biologisch afbreekbaar.

Registratie, afdracht en controle

19. Er vindt nauwkeurige registratie plaats van de hoeveelheid gecertificeerde vis die binnenkomt, hoeveel ervan verkocht wordt en aan welke handelaar dit verkocht wordt. Deze gegevens worden wekelijks verstrekt aan Ursa Major Services bv.
20. De visafslag int een heffing van 5% van de aanlandingswaarde van producten die onder Zuiderzeezilver worden verkocht via de afslag. De afslag draagt de heffing af aan het Zuiderzeezilver fonds. Dit gebeurt door de afdracht te storten op de rekening van het fonds: rekeningnummer 65.37.02.957 ten name van Ursa Major Services BV te Emmeloord. Ursa Major Services bv is fondsbeheerder voor Zuiderzeezilver. Over het beheer van het gezamenlijke fonds kan jaarlijks schriftelijk verantwoording worden afgelegd aan alle merkvoerende producenten. Aanpassing van het heffingpercentage zal in overleg met de ketenpartijen plaatsvinden. Voorbeeld: een handelaar koopt op de afslag 1.000 kg Zuiderzeezilver snoekbaars voor € 4,5/kg. De aanlandingswaarde bedraagt: € 4.500. De handelaar draagt via de afslag een bedrag van € 225 voor het fonds. Hierdoor wordt de inkoopprijs voor de handelaar met 5% (€ 0,23/kg) verhoogd en zal € 4,73/kg bedragen. De handelaar berekent de prijs door aan zijn afnemers.
21. Afgekeurde Zuiderzeezilver vis wordt direct gemeld bij Ursa Major Services bv.
22. Eenmaal per kalenderjaar vindt (steekproefsgewijs) controle plaats bij de deelnemer vanuit Ursa Major Services bv.
23. De door Ursa Major Services bv aangewezen controleur heeft te allen tijde toegang tot de visafslag, mits fatsoenlijke omgangsregels in acht worden genomen.

Ontheffing

24. Ontheffingsaanvragen en meldingen kunnen ingediend worden bij Ursa Major Services bv, Postbus 64, 8300 AB Emmeloord, tel.: 0527 – 69 81 51, fax: 0527 – 69 87 76, email: info@zuiderzeezilver.nl. U ontvangt een schriftelijke bevestiging van de ontheffing. Ga voor meer informatie naar de www.zuiderzeezilver.nl

Bijlagen

1. Voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver

5.3 Criteria voor de kwaliteitscontroleur

Alleen vis die uit een gecertificeerde keten komt, draagt het Zuiderzeezilver keurmerk. Om in aanmerking te komen voor het voeren van het label moeten ketenpartners voldoen aan de 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg'. De criteria zijn gericht op 1) het waarborgen van de kwaliteit van de vis, 2) een verantwoord beheer van de visbestanden en leefomgeving en 3) het waarborgen van de herkomst uit de voormalige Zuiderzee.

Deze 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' zijn opgesteld voor de kwaliteitscontroleur. De criteria beschrijven aan welke voorwaarden de controleur moet voldoen na aanlanding van de gelabelde vis.

Ursa Major Services bv evalueert tenminste één maal per jaar elke gecertificeerde deelnemer, om te beoordelen of de hieronder beschreven standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving of nieuw verworven inzichten.

Voorwaarden voor deelname

1. Deelnemende kwaliteitscontroleurs die voldoen aan de voorwaarden, genoemd in dit document, komen in aanmerking voor certificering van Zuiderzeezilver.
2. Elke deelnemende kwaliteitscontroleur aan het keurmerk is bereid zijn medewerking te verlenen aan eventueel onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de visserij op, afzet, biologie en omvang van de visbestanden.
3. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het snoekbaars- en baarsbestand dreigt, heeft Ursa Major Services bv de mogelijkheid een van de volgende besluiten te nemen: 1) de visserij en handel onder het label te stoppen of 2) eisen te stellen aan het maximaal aan te landen en te verhandelen kilogrammen. Ursa Major Services bv laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand leiden door de bij haar bekend zijnde, meest recente informatie.

Herkomst en kwaliteit

4. Vis en visproducten die voldoen aan de Zuiderzeezilver criteria zijn te herkennen aan het label met Zuiderzeezilver logo en barcode.
5. Vis en visproducten ontvangen alleen het Zuiderzeezilver label wanneer ze gevangen zijn in het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren.
6. Alleen vis van goede kwaliteit wordt onder het Zuiderzeezilver label verkocht. Met goede kwaliteit wordt bedoeld dat de houdbaarheidsdatum (tht) van Zuiderzeezilver vis gerespecteerd wordt en dat de vis te allen tijde:
 - voldoende gekoeld is met een temperatuur tussen 0 en 5 °C;
 - heldere, bolle ogen heeft;
 - rode kieuwen heeft;
 - een glanzende huid heeft;
 - weinig, doorzichtig slijm heeft;
 - een verse reuk heeft;
 - geen beurse plekken heeft;
 - en een goede (harde) consistentie (stevigheid vlees en buikwand) heeft.

Verwerking en voedselveiligheid

7. De onder keurmerk aangelande en gecontroleerde vis wordt op aantoonbare wijze apart gehouden van de overige vis. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken, kisten voorzien van het Zuiderzeezilver beeldmerk en/of een duidelijke onderscheiding en aanduiding in de vitrine of keuken.
8. De kwaliteitscontroleur werkt volgens hygiënerichtlijnen zoals wettelijk voorgeschreven.

9. De voedselveiligheid wordt bij controle, opslag, be- en verwerken, bereiden, bewaren, transporteren en/of verstrekken van de vis(producten) op aantoonbare systematische wijze beheerst.

Milieu

10. Iedere kwaliteitscontroleur streeft naar het minimaliseren van energieverbruik. Dit heeft bijvoorbeeld betrekking op de efficiency met betrekking tot de bereikbaarheid van de controlelocatie.
11. Voedselveiligheidsoverwegingen en kwaliteitsoverwegingen zijn bepalend bij de beoordeling van energieverbruik.

Registratie, afdracht en controle

12. Elke kwaliteitscontroleur keurt de gelabelde vis op de kwaliteitseisen voor Zuiderzeezilver en houdt hiervan een administratie bij (zie bijlage 1 voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver). De eerste kwaliteitscontrole wordt na aanlanding van de vis uitgevoerd door een buitendienstmedewerker van Productschap Vis.
13. Afgekeurde Zuiderzeezilver vis wordt direct gemeld bij Ursa Major Services bv.
14. De kwaliteitscontroleur heeft te allen tijde toegang tot de locatie, mits fatsoenlijke omgangsregels in acht worden genomen.

Ontheffing

15. Ontheffingsaanvragen en meldingen kunnen ingediend worden bij Ursa Major Services bv, Postbus 64, 8300 AB Emmeloord, tel.: 0527 – 69 81 51, fax: 0527 – 69 87 76, email: info@zuiderzeezilver.nl. U ontvangt een schriftelijke bevestiging van de ontheffing. Ga voor meer informatie naar de www.zuiderzeezilver.nl

Bijlagen

1. Voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver

5.4 Criteria voor de verwerker, groothandel en distributeur

Alleen vis die uit een gecertificeerde keten komt, draagt het Zuiderzeezilver keurmerk. Om in aanmerking te komen voor het voeren van het label moeten ketenpartners voldoen aan de 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg'. De criteria zijn gericht op 1) het waarborgen van de kwaliteit van de vis, 2) een verantwoord beheer van de visbestanden en leefomgeving en 3) het waarborgen van de herkomst uit de voormalige Zuiderzee.

Deze 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' zijn opgesteld voor de verwerker, groothandel en distributeur. De criteria beschrijven op welke wijze de verwerking en verhandeling van Zuiderzeezilver vis dient plaats te vinden. Op deze manier wordt gezorgd dat gecertificeerde vis te allen tijde te onderscheiden is van niet gecertificeerde vis.

Ursa Major Services bv evalueert tenminste één maal per jaar elke gecertificeerde deelnemer, om te beoordelen of de hieronder beschreven standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving of nieuw verworven inzichten.

Voorwaarden voor deelname

1. Verwerkers, groothandelaren en distributeurs (hierna deelnemer) die voldoen aan de voorwaarden, genoemd in dit document, komen in aanmerking voor certificering van Zuiderzeezilver.
2. Elke deelnemer aan het keurmerk is bereid zijn medewerking te verlenen aan eventueel onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de visserij op, afzet, biologie en omvang van de visbestanden.
3. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het snoekbaars- en baarsbestand dreigt, heeft Ursa Major Services bv de mogelijkheid een van de volgende besluiten te nemen: 1) de visserij en handel onder het label te stoppen of 2) eisen te stellen aan het maximaal aan te landen en te verhandelen kilogrammen. Ursa Major Services bv laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand leiden door de bij haar bekend zijnde, meest recente informatie.

Herkomst en kwaliteit

4. Vis en visproducten die voldoen aan de Zuiderzeezilver criteria zijn te herkennen aan het label met Zuiderzeezilver logo en barcode.
5. Vis en visproducten ontvangen alleen het Zuiderzeezilver label wanneer ze gevangen zijn in het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren.
6. Alleen vis van goede kwaliteit wordt onder het Zuiderzeezilver label verkocht. Met goede kwaliteit wordt bedoeld dat de houdbaarheidsdatum (tht) van Zuiderzeezilver vis gerespecteerd wordt en dat de vis te allen tijde:
 - voldoende gekoeld is met een temperatuur tussen 0 en 5 °C;
 - heldere, bolle ogen heeft;
 - rode kieuwen heeft;
 - een glanzende huid heeft;
 - weinig, doorzichtig slijm heeft;
 - een verse reuk heeft;
 - geen beurse plekken heeft;
 - en een goede (harde) consistentie (stevigheid vlees en buikwand) heeft.
7. Elke deelnemer controleert de gelabelde vis op de kwaliteitseisen voor Zuiderzeezilver (zelfcontroleerend systeem) en houdt hiervan een administratie bij (zie bijlage 1 voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver).
8. Elke gecertificeerde ketenpartner dient ervoor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elke Zuiderzeezilver vissoort ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.

Verwerking en voedselveiligheid

9. Be- en verwerking van de vis (zoals fileren en roken) vindt plaats in een strook minder dan 10 kilometer landinwaarts vanaf het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren. Ontheffing hiervoor is mogelijk.
10. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout en rook.
11. Het is wel toegestaan om de vis(producten) te verpakken in een zogenaamde "beschermende atmosfeer", wanneer die uitsluitend bestaat uit gassen die van nature in de atmosfeer voorkomen, zoals stikstof. Het gebruik van koolmonoxide als beschermende atmosfeer is verboden. Alle andere toevoegingen (smaakstoffen, smaakversterkers, kleurstoffen, waterbinders, etc.) aan Zuiderzeezilver producten zijn verboden. Ontheffingen voor het gebruik van natuurlijke kruiden en specerijen zijn mogelijk.
12. De onder keurmerk gevangen vis wordt vanaf de vangst tot aan de consument op aantoonbare wijze apart gehouden van de overige vis. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken, kisten voorzien van het Zuiderzeezilver beeldmerk en/of een duidelijke onderscheiding en aanduiding in de vitrine of keuken.
13. Dodingsmethoden van vis dienen, voor zover dit van toepassing en mogelijk is, zo diervriendelijk mogelijk te zijn. Denk bijvoorbeeld aan doding door middel van elektrocutering.
14. De onderneming werkt volgens hygiënerichtlijnen zoals wettelijk voorgeschreven.
15. De voedselveiligheid wordt bij controle, opslag, be- en verwerken, bereiden, bewaren, transporteren en/of verstrekken van de vis(producten) op aantoonbare systematische wijze beheerst (bijvoorbeeld volgens Hygiëncode voor de horeca, HACCP¹, ISO², IFS³ of BRC⁴).

Milieu

16. Iedere deelnemer streeft naar het minimaliseren van energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de efficiency van het transport als de verwerking van de vis.
17. Voedselveiligheidsoverwegingen en kwaliteitsoverwegingen zijn bepalend bij de beoordeling van energieverbruik.
18. De gereden kilometers met de gelabelde vis tot aan levering aan de deelnemer worden jaarlijks geëvalueerd door de deelnemer aan het label.
19. Het aantal gereden kilometers en brandstofverbruik voor het transport van Zuiderzeezilver vis wordt bijgehouden.
20. Er bestaand duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen (resten van olie, filters, verf, etcetera).
21. Er is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aanwezig.
22. Indien mogelijk dient men gebruik te maken van organisaties gespecialiseerd in het opruimen van die stoffen.
23. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling of hergebruik. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

¹ HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points

² ISO: International Organization for Standardization

³ IFS: International Food Standard

⁴ BRC: British Retail Consortium

Traceerbaarheid en controle

24. Er vindt nauwkeurige registratie plaats van de hoeveelheid gecertificeerde vis die binnenkomt en hoeveel ervan verkocht wordt. Deze boekhouding is voor de controleur van Zuiderzeezilver ter inzage beschikbaar.
25. Labelnummers van de ontvangen partij of individueel gelabelde vis worden ingescand in het online track & tracé systeem van Zuiderzeezilver óf deze labelnummers worden op transparante wijze in de eigen administratie geregistreerd.
26. De deelnemer koppelt de labelnummers aan de klant (visspecialist of horecaondernemer).
27. Wanneer de deelnemer de labelgegevens bijhoudt in de eigen administratie, dan wordt hiervan wekelijks een overzicht toegestuurd naar Zuiderzeezilver.
28. Wanneer de deelnemer kiest voor tracking & tracing met behulp van een scanner, kan apparatuur (tegen vergoeding) besteld worden via Zuiderzeezilver.
29. Er is een protocol aanwezig waarop duidelijk staat aangegeven hoe gecertificeerde vis onderscheiden wordt van andere vis.
30. Er wordt een dagelijkse administratie bijgehouden van de gebruikte schoonmaak- en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen.
31. Afgekeurde Zuiderzeezilver vis wordt direct gemeld bij Ursa Major Services bv.
32. Eenmaal per kalenderjaar vindt (steekproefsgewijs) controle plaats vanuit Ursa Major Services bv.
33. De door Ursa Major Services bv aangewezen controleur heeft te allen tijde toegang tot het bedrijf, mits fatsoenlijke omgangsregels in acht worden genomen.

Fondsafdracht

34. Via de visafslag wordt een heffing van 5% geïnd van de aanlandingswaarde van producten die onder Zuiderzeezilver worden verkocht via de afslag. De afslag draagt de heffing af aan het Zuiderzeezilver fonds. Ursa Major Services bv is fondsbeheerder voor Zuiderzeezilver. Over het beheer van het gezamenlijke fonds kan jaarlijks schriftelijk verantwoording worden afgelegd aan alle merkvoerende producenten. Aanpassing van het heffingspercentage zal in overleg met de ketenpartijen plaatsvinden.
Voorbeeld: deelnemer (verwerker, groothandel of distributeur) koopt op de afslag 1.000 kg Zuiderzeezilver snoekbaars voor € 4,5/kg. De aanlandingswaarde bedraagt: € 4.500. De handelaar draagt via de afslag een bedrag van € 225 voor het fonds. Hierdoor wordt de inkoopprijs voor de handelaar met 5% (€ 0,23/kg) verhoogd en zal € 4,73/kg bedragen. De handelaar berekent deze hogere prijs door aan zijn afnemers.

Ontheffing

35. Ontheffingsaanvragen en meldingen kunnen ingediend worden bij Ursa Major Services bv, Postbus 64, 8300 AB Emmeloord, tel.: 0527 – 69 81 51, fax: 0527 – 69 87 76, email: info@zuiderzeezilver.nl. U ontvangt een schriftelijke bevestiging van de ontheffing. Ga voor meer informatie naar de www.zuiderzeezilver.nl

Bijlagen

1. Voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver

5.5 Criteria voor de visspecialist en horecaondernemer

Alleen vis die uit een gecertificeerde keten komt, draagt het Zuiderzeezilver keurmerk. Om in aanmerking te komen voor het voeren van het label moeten ketenpartners voldoen aan de 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg'. De criteria zijn gericht op 1) het waarborgen van de kwaliteit van de vis, 2) een verantwoord beheer van de visbestanden en leefomgeving en 3) het waarborgen van de herkomst uit de voormalige Zuiderzee.

Deze 'Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg' zijn opgesteld voor de visspecialist en horecaondernemer. De criteria beschrijven op welke wijze de verwerking en verhandeling van Zuiderzeezilver vis dient plaats te vinden. Op deze manier wordt gezorgd dat gecertificeerde vis te allen tijde te onderscheiden is van niet gecertificeerde vis.

Ursa Major Services bv evalueert tenminste één maal per jaar elke gecertificeerde deelnemer, om te beoordelen of de hieronder beschreven standaards aangepast moeten worden aan veranderde regelgeving of nieuw verworven inzichten.

Voorwaarden voor deelname

1. Visspecialisten en horecaondernemers (hierna deelnemer) die voldoen aan de voorwaarden, genoemd in dit document, komen in aanmerking voor certificering van Zuiderzeezilver.
2. Elke deelnemer aan het keurmerk is bereid zijn medewerking te verlenen aan eventueel onderzoek dat bij kan dragen aan het vergroten van de kennis over de visserij op, afzet, biologie en omvang van de visbestanden.
3. Wanneer er gegronde redenen bestaan om aan te nemen dat uitputting van het snoekbaars- en baarsbestand dreigt, heeft Ursa Major Services bv de mogelijkheid een van de volgende besluiten te nemen: 1) de visserij en handel onder het label te stoppen of 2) eisen te stellen aan het maximaal aan te landen en te verhandelen kilogrammen. Ursa Major Services bv laat zich bij het oordelen over een bedreiging van het bestand leiden door de bij haar bekend zijnde, meest recente informatie.

Herkomst en kwaliteit

4. Vis en visproducten die voldoen aan de Zuiderzeezilver criteria zijn te herkennen aan het label met Zuiderzeezilver logo en barcode.
5. Vis en visproducten ontvangen alleen het Zuiderzeezilver label wanneer ze gevangen zijn in het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren.
6. Alleen vis van goede kwaliteit wordt onder het Zuiderzeezilver label verkocht. Met goede kwaliteit wordt bedoeld dat de houdbaarheidsdatum (tht) van Zuiderzeezilver vis gerespecteerd wordt en dat de vis te allen tijde:
 - voldoende gekoeld is met een temperatuur tussen 0 en 5 °C;
 - heldere, bolle ogen heeft;
 - rode kieuwen heeft;
 - een glanzende huid heeft;
 - weinig, doorzichtig slijm heeft;
 - een verse reuk heeft;
 - geen beurse plekken heeft;
 - en een goede (harde) consistentie (stevigheid vlees en buikwand) heeft.
7. Elke deelnemer controleert de gelabelde vis op de kwaliteitseisen voor Zuiderzeezilver (zelfcontroleerend systeem) en houdt hiervan een administratie bij (zie bijlage 1 voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver).
8. Elke gecertificeerde ketenpartner dient ervoor te zorgen dat de microbiologische kwaliteit van elke Zuiderzeezilver vissoort ten minste éénmaal jaarlijks wordt gecontroleerd door een daartoe gekwalificeerde instantie.

Verwerking en voedselveiligheid

9. Be- en verwerking van de vis (zoals fileren en roken) vindt plaats in een strook minder dan 10 kilometer landinwaarts vanaf het IJsselmeer, Markermeer of de Randmeren. Ontheffing hiervoor is mogelijk.
10. Het is niet toegestaan om conserveermiddelen te gebruiken, met uitzondering van zout en rook.
11. Het is wel toegestaan om de vis(producten) te verpakken in een zogenaamde "beschermende atmosfeer", wanneer die uitsluitend bestaat uit gassen die van nature in de atmosfeer voorkomen, zoals stikstof. Het gebruik van koolmonoxide als beschermende atmosfeer is verboden. Alle andere toevoegingen (smaakstoffen, smaakversterkers, kleurstoffen, waterbinders, etc.) aan Zuiderzeezilver producten zijn verboden. Ontheffingen voor het gebruik van natuurlijke kruiden en specerijen zijn mogelijk.
12. De onder keurmerk gevangen vis wordt vanaf de vangst tot aan de consument op aantoonbare wijze apart gehouden van de overige vis. Dit kan gebeuren door het gebruik van duidelijk te onderscheiden zakken, bakken, kisten voorzien van het Zuiderzeezilver beeldmerk en/of een duidelijke onderscheiding en aanduiding in de vitrine of keuken.
13. Dodingsmethoden van vis dienen, voor zover dit van toepassing en mogelijk is, zo diervriendelijk mogelijk te zijn. Denk bijvoorbeeld aan doding door middel van elektrocutering.
14. De onderneming werkt volgens hygiënerichtlijnen zoals wettelijk voorgeschreven.
15. De voedselveiligheid wordt bij controle, opslag, be- en verwerken, bereiden, bewaren, transporteren en/of verstrekken van de vis(producten) op aantoonbare systematische wijze beheerst (bijvoorbeeld volgens Hygiëncode voor de horeca, HACCP⁵, ISO⁶, IFS⁷ of BRC⁸).

Milieu

16. Iedere deelnemer streeft naar het minimaliseren van energieverbruik. Dit heeft zowel betrekking op de efficiency van het transport als de verwerking van de vis.
17. Voedselveiligheidsoverwegingen en kwaliteitsoverwegingen zijn bepalend bij de beoordeling van energieverbruik.
18. De gereden kilometers met de gelabelde vis tot aan levering aan de deelnemer worden jaarlijks geëvalueerd door de deelnemer aan het label.
19. Het aantal gereden kilometers en brandstofverbruik voor het transport van Zuiderzeezilver vis wordt bijgehouden.
20. Er bestaand duidelijk omschreven procedures voor het behandelen van afvalstoffen (resten van olie, filters, verf, etcetera).
21. Er is een up-to-date bijgewerkt afvalstoffenboekje aanwezig.
22. Indien mogelijk dient men gebruik te maken van organisaties gespecialiseerd in het opruimen van die stoffen.
23. Verpakking van de visproducten moet geschikt zijn voor recycling of hergebruik. Gestreefd wordt naar verpakking afkomstig van natuurlijke producten die biologisch afbreekbaar zijn.

⁵ HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points

⁶ ISO: International Organization for Standardization

⁷ IFS: International Food Standard

⁸ BRC: British Retail Consortium

Traceerbaarheid en controle

24. Er vindt nauwkeurige registratie plaats van de hoeveelheid gecertificeerde vis die binnenkomt en hoeveel ervan verkocht wordt. Deze boekhouding is voor de controleur van Zuiderzeezilver ter inzage beschikbaar.
25. Er is een protocol aanwezig waarop duidelijk staat aangegeven hoe gecertificeerde vis onderscheiden wordt van andere vis.
26. Er wordt een dagelijkse administratie bijgehouden van de gebruikte schoonmaak- en conserveringsmiddelen en eventuele andere hulpstoffen.
27. Afgekeurde Zuiderzeezilver vis wordt direct gemeld bij Ursa Major Services bv.
28. Eenmaal per kalenderjaar vindt (steekproefsgewijs) controle plaats vanuit Ursa Major Services bv.
29. De door Ursa Major Services bv aangewezen controleur heeft te allen tijde toegang tot het bedrijf, mits fatsoenlijke omgangsregels in acht worden genomen.

Ontheffing

30. Ontheffingsaanvragen en meldingen kunnen ingediend worden bij Ursa Major Services bv, Postbus 64, 8300 AB Emmeloord, tel.: 0527 – 69 81 51, fax: 0527 – 69 87 76, email: info@zuiderzeezilver.nl. U ontvangt een schriftelijke bevestiging van de ontheffing. Ga voor meer informatie naar de www.zuiderzeezilver.nl

Bijlagen

1. Voorbeeldformulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver

6 Overeenkomst merkvoering

Met de 'Overeenkomst Merkvoering' schrijft de kandidaat zich in voor deelname aan Zuiderzeezilver. De overeenkomst wordt in tweevoud getekend door kandidaat en tekenbevoegde van Ursa Major Services bv wanneer de kandidaat akkoord gaat met de bepalingen in het Algemeen Reglement en de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg zoals opgenomen in het Handboek Zuiderzeezilver.

De ondergetekenden:

Ursa Major Services BV
Onder de Toren 30
8302 BV Emmeloord
(hierna te noemen "merkhouders")

en

_____ [NAAM GEBRUIKER/ORGANISATIE/SCHIP]
_____ [ADRES]
_____ [POSTCODE] [PLAATS]
(hierna te noemen "gebruiker")

verklaren, handelend als voorgenoemd, de navolgende overeenkomst van (keur)merkvoering te hebben gesloten.

Merkhouder verleent het gebruiksrecht van het collectieve woord- en beeldmerk Zuiderzeezilver, zoals gedeponneerd bij het Benelux Bureau voor de Intellectuele Eigendom, aan gebruiker, terwijl gebruiker verklaart in te stemmen met de hier onder genoemde voorwaarden.

Het verlenen van het gebruiksrecht geschiedt onder de volgende voorwaarden:

1. Om het woord- en beeldmerk Zuiderzeezilver te mogen voeren dient gebruiker allereerst gecertificeerd te worden aan de hand van de Criteria voor Duurzaamheid en Kwaliteitszorg zoals deze zijn opgesteld door Ursa Major Services BV. Gebruiker ontvangt hiervan een certificaat na ondertekening van deze overeenkomst.
2. Gebruiker stemt met het tekenen van deze overeenkomst in met de bepalingen van het 'Algemeen reglement van gebruik en toezicht op het collectieve woord- en beeldmerk (keurmerk) Zuiderzeezilver', hierna te noemen Algemeen Reglement. Het Algemeen Reglement maakt onderdeel uit van het depot Zuiderzeezilver zoals dat is ingediend door de merkhouders bij het Benelux Bureau voor de Intellectuele Eigendom. De bepalingen uit het Algemeen Reglement zijn van toepassing op deze overeenkomst en hier onlosmakelijk mee verbonden.
3. Voor het gebruik van het collectieve woord- en beeldmerk hanteert Ursa Major Services bv in beginsel een heffingspercentage van 5% voor producten die onder Zuiderzeezilver worden verkocht via de afslag aan de eerste koper in de keten (visgroothandel). Deze heffing is gebaseerd op de aanlandingswaarde en is bestemd voor het fonds Zuiderzeezilver. De heffing wordt door de afslag geïnd en afgedragen aan het fonds. Dit fonds dient voor de financiering van promotieactiviteiten en

financiering van de kosten verbonden aan het toezicht op het woord- en beeldmerk en wordt beheerd door merkhouder. De visafslag int de afdracht en stort deze op de rekening van het rekening van het fonds met rekeningnummer 65.37.02.957 ten name van Ursa Major Services BV te Emmeloord.

4. Gebruikers mogen het beeldmerk in folders en andere promotionele uitingen en op verpakkingsmateriaal van gecertificeerde producten voeren na schriftelijke toestemming van merkhouder. Hierbij dient te allen tijde de website <http://www.zuiderzeezilver.nl> te worden vermeld evenals het beeldmerk Erkend Streekproduct van Streekeigen Producten Nederland.
5. Blijft één der partijen in gebreke tot medewerking aan het in deze overeenkomst bepaalde, of komt zij enige uit deze overeenkomst voortvloeiende verplichting niet of niet geheel na, dan is de nalatige partij onderworpen aan de sanctiebepalingen uit het Algemeen Reglement.

Aldus in tweevoud overeengekomen

te _____ [PLAATS]

op _____ [DATUM]

De merkhouder,

De gebruiker,

(J.K. Nooitgedagt, Ursa Major Services BV)

[NAAM EN HANDTEKENING TEKENBEVOEGDE]

(D.J.T. Berends, Ursa Major Services BV)

Bijlage 1 Formulier kwaliteitscontrole Zuiderzeezilver

Datum:	dag/maand/jaar
Schip/Organisatie:	nummer/naam
Controleur	naam



Waarnemingen steekproef

Vissoort	Labelnummers	Temperatuur °C	Ogen	Kieuwen	Huid	Reuk	Consistentie
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed
			goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed	goed/niet goed

Overige opmerkingen controleur

--

Toelichting

Temperatuur	in graden Celcius	gekoeld, tussen 0-5 °C
Ogen	goed niet goed	helder, ogen staan bol dof, grijs; ogen beginnen in te vallen
Kieuwen	goed niet goed	kieuwen rood, geen of weinig slijm kieuwen wit, duidelijke slijmvorming
Huid	goed niet goed	glanzend, weinig en doorzichtig slijm doffe kleur, ondoorzichtig slijm
Reuk	goed niet goed	ruikt vers, neutraal ruikt anders (muf), zuur
Consistentie (<i>na intreden rigor mortis</i>) (stevigheid vlees en buikwand)	goed niet goed	hard zacht

Handtekening controleur

Plaats en datum

_____ , _____

Bijlage 2 Logboekformulier Zuiderzeezilver

LOGBOEK VISREIS

Algemeen

Naam vaartuig:	Nummer vaartuig:	Type visserij:
Haven vertrek:	Datum en tijd:	
Haven aankomst:	Datum en tijd:	

Gebruikte vistuigen

Aantal of fleet (merken)	Materiaal (alleen bij netten)	Maaswijdte in mm (indien van toepassing)	Lengte in meters (alleen bij netten)



Vangsten

Datum geplaatst	Datum binnenhalen	Visgebied*	Vissoort	Geschatte vangst ZZZ vis in ponden			Totaal in ponden gewogen	Bijvangst vogels (soort en aantal)
				ponden	aantal	labelnummers		

* IJsselmeer, Markermeer, IJmeer, Randmeren

Bijzonderheden/opmerkingen

Handtekening (gemachtigde)

Plaats en datum

_____ , _____



Bijlage 4 Aanduidingsformulier Zuiderzeezilver bij partijvis in kist/bak (A4 print)

A large blue circle is centered on the page. Inside the circle, the 'Zuiderzeezilver' logo is repeated at the top. Below the logo is a horizontal dotted line. Underneath the dotted line, there are three lines of text, each followed by a horizontal line for input: 'Barcode:', 'Vissoort:', and 'Gewicht:'.

Bijlage 5 Bestelformulier communicatiemiddelen Zuiderzeezilver

Omschrijving	Aantal	Stukprijs in € (excl. BTW)	Subtotaal in €
Zuiderzeezilver labels			
Nietapparaat			
Nietpatronen			
Aanduidingsformulieren			
Logboekformulieren			
Zuiderzeezilver stickers (plakzijde voorkant)			
Zuiderzeezilver stickers (plakzijde achterkant)			
Zuiderzeezilver leaflet			
Zuiderzeezilver brochure			
Zuiderzeezilver promotie film			
BTW 19%			
Totaal			

Organisatie / Schip _____

Postadres _____

Postcode en (woon)plaats _____

Telefoonnummer / GSM _____

Faxnummer _____

Emailadres _____

Naam contactpersoon _____

Handtekening _____

Dit formulier opsturen, mailen of faxen naar: Zuiderzeezilver, Postbus 64, 8300 AB Emmeloord
 Tel.: 0527 – 69 81 51 Email: info@zuiderzeezilver.nl
 Fax: 0527 – 69 87 76 Internet: www.zuiderzeezilver.nl