



INFORMATIE START SEIZOEN ZUIDERZEEZILVER

Emmeloord, 7 juni 2010.

Deze informatie is bestemd voor de communicatie door partners van Zuiderzeezilver bij de start van het nieuwe visseizoen.

Aanvang visseizoen

Vanaf 1 juli 2010 is snoekbaars en rode baars onder het streekkeurmerk Zuiderzeezilver weer verkrijgbaar. Na een gesloten periode van bijna vier maanden hebben de vissen kunnen deelnemen aan het paaiseizoen wat belangrijk is voor de instandhouding van een gezond visbestand in het IJsselmeer, Markermeer en de Randmeren. De snoekbaars en baars heeft zich na de paai naar harte lust kunnen jagen op spiering en andere prooivis wat de bijzondere kwaliteit dit streekproduct ten goede komt.

Gedurende het seizoen dat loopt van 1 juli tot 1 april wordt er aan diverse evenementen deelgenomen, zodat u zelf kennis kunt maken met Zuiderzeezilver. Tijdens de evenementen zal, topkok en partner van Zuiderzeezilver, Eric van Veluwen aan diverse activiteiten steun geven in de vorm van kookdemonstraties en culinair advies. Meer informatie over de start en verloop van het seizoen, volgt u via onze nieuwsbrief en website www.zuiderzeezilver.nl.

Zuiderzeezilver

Zuiderzeezilver is een erkend streekkeurmerk voor wild gevangen snoekbaars en rode baars uit het voormalig Zuiderzeegebied: IJsselmeer, Markermeer en Randmeren. Aan de hand van het unieke online Tracking & Tracing systeem, kan met behulp van de barcode op het label de herkomst van de vis worden gevonden. Zuiderzeezilver heeft als primair kenmerk de superieure kwaliteit. Andere kenmerken zijn: streekeigen, vers, seizoengebonden, verantwoord geproduceerd (duurzaam gevangen, fair trade) en traceerbaar.

Certificering

Om Zuiderzeezilver te mogen vissen, verwerken, kopen en verkopen, moet er sprake zijn van certificering. Dit proces is kosteloos en eenvoudig en geldt voor iedere ketenpartner. Om gecertificeerd te kunnen worden, moet er worden voldaan aan een aantal criteria betreffende kwaliteit, duurzaamheid. Hierbij kunt u denken aan extra handelingen betreffende hygiëne en de vastlegging van gegevens voor tracking en tracing. De ketenpartners van Zuiderzeezilver bestaan uit beroepsvissers, visgroothandelaren, afslagen, restaurants en visspecialisten.

Het voordeel voor de consument

Snoekbaars en rode baars worden gekenmerkt door de stevigheid van het vlees en de zeer rijke smaak. Zuiderzeezilver draagt zorg voor een superieure kwaliteit, die onafhankelijk wordt gecontroleerd. In handen van de juiste (chef-) kok is Zuiderzeezilver snoekbaars en rode baars een culinaire delicatessen. Daarnaast is het eveneens heel gezond; snoekbaars en rode baars bevatten Omega3 en weinig vet. Het product is in diverse restaurants te verkrijgen en visspecialisten. Een overzicht betreffende de verkrijgbaarheid, is op onze website www.zuiderzeezilver.nl te vinden.

Het voordeel voor gecertificeerde partners

Een beetje extra inspanning zorgt voor versterking van het imago en exclusiviteit. Door certificering liften de partners namelijk mee op de collectieve promotie van Zuiderzeezilver. Daarnaast wordt topkwaliteit gegarandeerd door onafhankelijke controle en kunt u beloften naar uw klanten waarmaken. Tenslotte wordt er met Zuiderzeezilver bijgedragen aan maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Deelname en meer informatie

Deelname is eenvoudig en tegen een geringe meerprijs. U tekent de 'Overeenkomst Merkvoering' die u van onze website www.zuiderzeezilver.nl download en stuurt deze retour. Hiermee geeft u aan dat u de criteria van Zuiderzeezilver onderschrijft. De aanmeldformulieren en het handboek met de opgestelde criteria, vindt u op de website. Voor meer informatie kunt u ons gerust bellen op 0527-698151 of een e-mail sturen via info@zuiderzeezilver.nl.

Initiatiefnemer van Zuiderzeezilver is Ursa Major Services bv, een dochteronderneming van de Nederlandse Vissersbond, het Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel en Vishandel VD119. Zuiderzeezilver is aangesloten bij Streekeigen Producten Nederland en wordt mede mogelijk gemaakt door het Europees Visserij Fonds (EVF) en ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

