Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

# Nieuwsbrief

Juni 2025

## Beste lezer,
## Exclusieve marktinformatie voor u als gewaardeerde relatie van Gloe & Zeitz B.V.

Gloe & Zeitz B.V. heeft zich de laatste decennia vooral toegelegd op het leveren van verduurzaamde levensmiddelen aan retail, horeca en industrie. Onze merken Deepblue en Key zijn bekende gezichten op de schappen. Wij vinden het belangrijk om waar mogelijk duurzame initiatieven te ondersteunen.

In de Nieuwsbrief van juni vindt u de laatste updates over marktsituaties en ontwikkelingen van onze producten. Wij hopen dat deze informatie voor u waardevol is en kijken uit naar een voortgezette samenwerking.
Mocht deze nieuwsbrief tot vragen leiden, aarzel dan niet om contact op te nemen

Veel leesplezier!
Met vriendelijke groet,
Het team van Gloe & Zeitz B.V.

## Importheffingen USA

### Gloe & Zeitz B.V. volgt ontwikkelingen op de voet

De recente importheffingen onder president Donald Trump hebben gevolgen voor de levensmiddelenindustrie, zowel in de Verenigde Staten als wereldwijd. Begin april kondigde Trump aan dat de huidige handelstarieven voor een periode van 90 dagen zouden worden verlaagd naar 10 procent, zodat onderhandelingen met de betrokken landen konden plaatsvinden. Op een enkel land na, zijn er nog weinig deals gesloten, en het is een grote vraag hoe we de gevolgen van deze onderhandelingen moeten inschatten. Het is reëel dat de consumentenprijzen in de VS flink omhoog gaan, en daarmee de inflatie aanwakkerd wordt.

Welke consequenties hebben de importheffingen op commercieel vlak? Gaan we een nieuw speelveld tegemoet zien waarbij nieuwe mogelijke partners voor de VS zich aandienen? En wat als deze partners zich traditioneel richten op de Europese markt? Welke gevolgen heeft dit voor de EU?

Gloe & Zeitz B.V. volgt deze ontwikkelingen op de voet, en wij zullen ons wereldwijde netwerk inzetten om de juiste prijzen voor onze klanten te waarborgen.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

# Nieuwsbrief

Juni 2025

## Ananas

### Verwachtingen zomeroogst

Op het moment van schrijven staat de zomeroogst in Thailand op het punt van beginnen. De verwachtingen zijn niet hooggespannen. Dit komt mede doordat de totaal geoogste hoeveelheid in 2024 de laagste was in decennia. Daarnaast kampen de fabrieken met de gevolgen van het te vroeg oogsten eerder dit jaar (zie hiervoor de vorige nieuwsbrief). De verwachting voor 2025 is een totale oogst van ca. 825.000-875.000 ton. Dit is lager dan het langjarig gemiddelde. Maar hoger dan 2024, toen de 700.000 ton niet eens is gehaald. Grondstofprijzen blijven op een hoog niveau, tussen de 15 en 16 THB per kilo. Doordat de groeicyclus van ananas vrij lang is (ca. 15-18 maanden), is nu redelijk in te schatten dat de winteroogst zeer waarschijnlijk ook niet groot zal worden. De verwachting is dat voor heel 2025 de prijzen vanuit Thailand op een hoog niveau zullen blijven.

De situatie in Indonesië lijkt zich iets te verbeteren richting de tweede helft van het jaar, en de totale productie zal rond het niveau van 2024 uitkomen. Omdat de output in Thailand lager dan gebruikelijk is, en er uitgeweken wordt naar Indonesië, zijn er wel wat langere levertijden voor nieuwe orders uit deze oorsprong.

In de Filippijnen is de totale productie ca 1 miljoen ton. De prijzen liggen op een voor Europa hoog niveau. De focus van de betere fabrieken in de Filippijnen ligt traditioneel op Amerika, Oost-Azië en de thuismarkt.

Wel spelen de goedkopere US-Dollar en de relatief lage zeevracht een gunstige rol. Hier gaat in de huidig markt een iets dempende werking van uit.

## Tonijn

### Sinds 'liberation day'(2 april jl.) interessante dynamiek

Op de markt voor tonijn zien we sinds 'liberation day' (2 april jl.) in Amerika een interessante dynamiek. Er heerst veel onzekerheid. Enkele markten lijken geraakt te worden door de handelsbeperkende maatregelen uit Amerika. Dit leidt onder andere tot mogelijke problemen voor met name Thaise fabrikanten die veel naar Amerika exporteren. Zij lijken hard geraakt te kunnen gaan worden door de Amerikaanse heffingen. Aan de andere kant gaan Amerikaanse importeurs zoeken naar alternatieven voor tonijn uit Thailand en ook uit Vietnam. Dit lijkt de fabrieken in Ecuador in de kaart te kunnen gaan spelen. Dit zou zelfs tot inkoopconcurrentie kunnen gaan leiden, met oplopende prijzen als gevolg. Maar niets is op dit moment echt zeker omdat nieuws met betrekking tot importheffingen vanuit Amerika snel kan veranderen.

De grondstofprijzen in Thailand zijn redelijk constant, rond de US$ 1625-1650/ton. In Manta (Ecuador) lijkt een lichte daling te verwachten, en liggen de prijzen rond de US$ 1650/ton. De vangsten in de Western Pacific (WCPO) blijven niet goed, maar in de Atlantische Oceaan lijkt zich een lichte verbetering af te tekenen.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

# Nieuwsbrief

Juni 2025

## Makreel

### Horse Mackerel vanuit Chili is MSC goedgekeurd

Op politiek niveau kon er enige tijd geen overeenstemming bereikt worden over de maximale vangst van makreel in de Noord-Atlantische Oceaan (FAO27). Het gevolg was een gebrek aan een goede aansturing en afstemming tussen het Verenigd Koninkrijk en de EU. Dit heeft geleid tot problemen met betrekking tot de maximale visvangst. Daardoor staat de makreel uit de Noord-Atlantische Oceaan (FAO27) nu rood in de Viswijzer.

De nieuwe vangst die halverwege dit jaar plaatsvindt zal naar alle waarschijnlijkheid niet meer in de Nederlandse en Duitse supermarkten te koop zijn. De Spaanse makreel, die gevangen wordt in de Atlantische Oceaan (FAO 34) is echter wel groen. Horse Mackerel vanuit Chili is MSC goedgekeurd. De vraag voor de supermarkten is of de consument over wil stappen naar deze twee alternatieven die anders van smaak en structuur zijn.

## Artisjokken

### Meeste fabrieken inmiddels uitverkocht

Door gunstige weersomstandigheden in het begin van de oogstperiode lagen de grondstofprijzen op een iets lager niveau dan vorig jaar.

De hoeveelheid die aan het begin van het seizoen werd geoogst, was groter dan verwacht, maar een groot deel hiervan is naar de versmarkt gegaan waardoor de prijs voor conserven ondanks de goede oogst niet veel verbeterde.
Halverwege de oogst werd, zoals wellicht bekend, het weer in Spanje behoorlijk slechter. De oogst ging langzamer waardoor de fabrieken niet op volle capaciteit hebben kunnen produceren. In de meest recente periode heeft het weer zich iets verbeterd. Hierdoor heeft men nog geprobeerd nog zoveel mogelijk te oogsten en te produceren. De meeste fabrieken geven wel aan inmiddels uitverkocht te zijn.

## Tomaten

### Nieuwe oogst prijzen kunnen nog alle kanten op

De aanplant voor de 2025 oogst is in Spanje en Portugal met 2 á 3 weken vertraagd als gevolg van overvloedige regen en daardoor natte velden. Hierdoor zal de oogst later kunnen beginnen dan normaal met bijbehorende risico's voor wat betreft de weersomstandigheden aan het einde van de campagne. Er wordt op dit moment een reductie van circa 15 % verwacht ten opzichte van de eerdere planning van de opbrengst. Uiteraard is het nog vroeg in het jaar en kan het nog alle kanten op gaan, maar de risico's hangen boven de markt.

Wel is het zo dat zowel Spaanse als Portugese boeren en industrie een prijs voor de tomaten zijn overeengekomen die lager ligt dan vorig seizoen. Dat lijkt ook wel noodzakelijk te zijn om internationaal concurrerend te kunnen zijn met aanbieders van buiten de EU.
Er wordt afgetast wat de juiste openingsprijzen kunnen zijn.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

# Nieuwsbrief

Juni 2025

## Kokosmelk

### Prijzen extreem gestegen

Kokosmelk en kokosroom zijn enkele jaren op rij stabiel geprijsd geweest. Begin 2025 is de markt wereldwijd extreem gestegen. Prijsstijgingen tot 150% in een hele korte periode bepaalden het beeld en zijn door de markt geabsorbeerd.

Sri Lanka, een grote exporteur, heeft een tekort aan kokosnoten. In 2024 was er sprake van 15 % minder oogst en Q1/2025 liet een zelfde beeld zien. Een heel snel doorgevoerde switch van kunstmest naar organische bemesting in combinatie met klimaateffecten vanwege El Niño, zijn de voornaamste oorzaken. De vraag verplaatst zich hierdoor naar andere productielanden zoals Vietnam en Indonesië. Er is op dit moment geen zicht op verbetering.

## "Marokkaanse" sardines

### Besluit van Oktober 2024 EU-Hof 12 maanden uitgesteld

Momenteel vallen de sardines die uit Westelijke Sahara komen onder de handels-en visserijovereenkomst die de EU met Marokko heeft gesloten. Om die reden kunnen wij deze sardines nu importeren tegen een preferentieel tarief van 0%.

In oktober 2024 heeft het EU-Hof echter geoordeeld dat deze overeenkomst in strijd is met het zelfbeschikkingsrecht van de oorspronkelijke bevolking van Westelijke Sahara.

Dit zou in principe kunnen inhouden dat de sardines die zijn gevangen en verwerkt in Westelijke Sahara (dit is het overgrote deel van de sardines die we als EU uit Marokko importeren) niet meer zouden vallen onder het preferentieel recht (0%) zoals tussen de EU en Marokko was overeengekomen. Sardines uit Westelijke Sahara zouden vallen onder het standaardtarief voor derde landen van 12,5%.

Het Hof heeft de gevolgen van dit besluit 12 maanden uitgesteld. Dit betekent dat e.e.a. zal ingaan per oktober dit jaar. Zeker iets om rekening mee te houden.

Indien er tussentijds nog ontwikkelingen/veranderingen zijn hieromtrent zullen wij dat zeker in een volgende nieuwsbrief melden.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

# Nieuwsbrief

Juni 2025

## Artikel van de maand

### Palmharten merk Key

**400g: eancode 8710563499235**
**800g: eancode 8710563499334**

Netto inhoud: 400 gram uitlekgewicht: 220 gram
Netto inhoud: 800 gram uitlekgewicht: 500 gram

Ingrediënten: palmharten, water, zout, voedingszuur E330.
De palmhart is de zachte binnenste scheut van jonge palmbomen.

### Rijk aan eiwitten

Momenteel ziet u op TikTok vaak palmharten voorbij komen. Wellicht is de reden hiervan dat dit product veel eiwitten bevat en laag is in calorieën wat voor veel mensen een interessante verhouding is.

Gemiddelde voedingswaarde
p.100 gram uitlekgewicht

| | |
|---|---|
| Energie | 133 kJ/31 kcal |
| Vetten | 0g |
| *waarvan verzadigd | 0g |
| Koolhydraten | 5,2g |
| * waarvan suikers | 1,0g |
| Eiwitten | 2,6g |
| Zout | 0,90g |

Talen op blik:
nederlands/ engels/
duits/ frans
Herkomst: Ecuador

De palmhart komt qua karakter in de buurt van asperges en artisjokken. Door de lichte neutrale nootachtige smaak en krokant-zachte textuur is dit artikel ook geliefd als vleesvervanger. In vegan recepten wordt de palmhart ook wel als vervanger voor tonijn en krab gebruikt.

Palmharten zijn bij uitstek geschikt om toe te voegen op de pizza of flammkuchen. Of snijd de palmharten in plakjes, grill ze even aan beide kanten goudbruin en voeg ze dan toe aan uw salade.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met onze afdeling verkoop 010 - 2040160

## Algemeen nieuws

### Seafood Expo Global Barcelona

Van 6 tot en met 8 mei heeft de jaarlijkse Seafood Expo Global in Barcelona plaatsgevonden. Op deze beurs komen leveranciers vanuit de hele wereld hun producten tonen. Met name op gebied van (verwerkte) vis, zeevruchten en kant-en klare consumentenproducten. Er worden prijzen (excellence awards) toegekend aan fabrikanten die zich onderscheiden hebben op het gebied van innovatie, verpakking, nieuwe productlijnen, convenience-producten en lanceringen voor retail en horeca.

Verder worden er conferenties gehouden. Hierbij kan gedacht worden aan conferenties over verbeteringen in kweek-en vangstmethoden, procesinnovaties in fabrieken en productieprocessen. Maar ook wordt er gesproken over duurzaamheid. Verschillende NGO's hebben op deze beurs ook hun plek gevonden.

Voor Gloe & Zeitz is Seafood Expo Global een belangrijke ontmoetingsplek om in korte tijd veel overzeese relaties te ontmoeten. Wij zijn dan ook met een afvaardiging aanwezig geweest om leveranciers van o.a. tonijn, zalm, sardines en krab te ontmoeten.

** Aan de informatie die vermeld staat in onze Nieuwsbrief kunnen geen rechten worden ontleend.*