Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

December 2025

NIEUWS

Beste relatie van Gloe & Zeitz B.V.
Een goede IFS score, een fijne nieuwe collega, maar ook afscheid nemen.....

IFS Broker

De donkere, maar gezellige, dagen voor kerst naderen alweer. Een periode die in onze branche erg belangrijk is, want wij willen allemaal dat onze klanten volop voorzien zijn van smaakvolle kwaliteitsproducten. En juist die kwaliteitswaarborging is een groot aandachtspunt bij Gloe & Zeitz B.V. Onlangs is ons kwaliteitssysteem weer getoetst aan de IFS Broker normering. Zonder op de definitieve score vooruit te lopen, kunnen wij al wel melden dat wij wederom een goede eindscore verwachten.

Helaas zal Sharina Nandpersad Gloe & Zeitz B.V. gaan verlaten voor een andere werkomgeving dichter bij haar thuisadres. Sharina heeft zich gedurende 8 jaar fantastisch ingezet op de Afdeling QA en wij zullen haar en haar kennis gaan missen. Gelukkig hebben wij haar positie kunnen invullen met de komst van Dóra Pappné Menyhàrt. Zij is afkomstig uit een productieomgeving en is geen onbekende voor ons team. Wij wensen haar veel succes!

Tot slot maken wij u attent op de afwijkende openingstijden in de maand december:

- Op 24 en 31 december sluiten wij om 12.30
- Op 2 januari zijn wij gesloten

Wij wensen u veel leesplezier!

TONIJN
In Ecuador lopen de prijzen iets op

De grondstofprijzen voor tonijn in Azië zijn licht gedaald, ondanks de tegenvallende vangsten. Deze lichte daling komt vooral doordat grotere verwerkers momenteel over voldoende grondstof beschikken en daardoor minder actief hoeven in te kopen. De aanvoer blijft echter beperkt, vergelijkbaar met de periode tijdens de FAD-ban.

De prijzen in Bangkok liggen momenteel rond USD 1.650–1.700 per MTON, waarbij grotere verwerkers doorgaans gunstigere voorwaarden weten te bedingen.

In Ecuador daarentegen lopen de prijzen iets op. De eerste VEDA (visserijpauze) werd op 8 oktober afgesloten, terwijl de tweede loopt van 9 november 2025 tot 19 januari 2026 – een periode die doorgaans gepaard gaat met lagere vangsten. Schepen die recent zijn teruggekeerd melden een relatief lage vangst van Skipjack, maar een hogere vangst van Yellowfin. Dit zorgt voor een tekort aan Skipjack en dus oplopende prijzen. In combinatie met de naderende VEDA maakt dit verwerkers terughoudend in het afgeven van offertes.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

December 2025

MAKREEL

Zeer goed alternatief voor Atlantische makreel => de Chileense horsmakreel

De Atlantische makreel (Scomber Scombrus) is een zeer populaire consumptievis, en commercieel heel interessant. Hij wordt dan ook bevist wordt door een groot aantal landen (zowel EU als niet-EU).

Er wordt al een langere periode intensief gevist op de Atlantische makreel. Al vele jaren adviseert ICES (International Council for the Exploration of the Sea) wat de maximale vangsthoeveelheden zouden moeten zijn om het visbestand op niveau te houden. Ondanks pogingen tussen de EU en niet EU landen (zoals Noorwegen, Faeröer, VK, Rusland) is het helaas nooit tot gezamenlijke vangstafspraken gekomen. Er wordt als gevolg al sinds 2010 structureel overbevist, ca 41% meer dan door ICES geadviseerd.

Het bestand is zover teruggezakt door voortdurende overbevissing door met name Europese niet-EU landen (Noorwegen, Rusland, Faeröer) dat dit in 2019 de reden was voor MSC om de certificering voor Scomber Scombrus in te trekken.

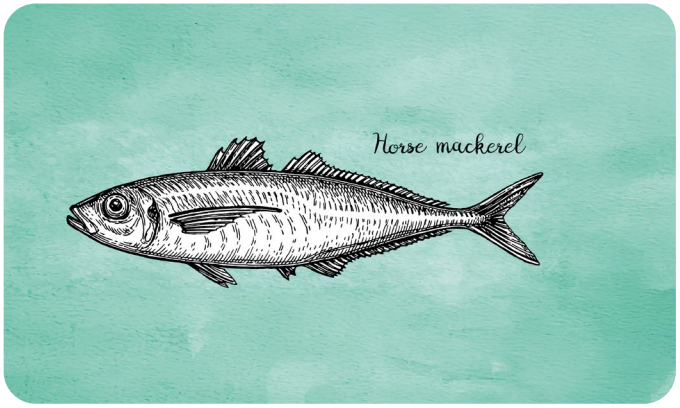
De overbevissing is sindsdien gewoon doorgegaan. De stand van de Atlantische makreel is nu zover teruggelopen, dat deze op de viswijzer in april dit jaar zelfs op 'rood' is gezet. Reden voor diverse supermarkten in Nederland en andere landen in de EU om de vis niet meer op het schap te zetten.

Het is zaak dat er binnen afzienbare tijd duidelijke afspraken worden gemaakt tussen de EU en niet-EU landen die betrokken zijn bij de makreelvangst. En dat men zich ook aan die afspraken houdt.

Dit betekent niet dat er helemaal geen makreel meer kan worden gegeten.

Het meest voor de hand liggende alternatief, de Spaanse makreel (Scomber Colias, Scomber Japonicus) in het kustgebied van Marokko en Spanje, geeft de laatste jaren helaas zeer slechte vangstcijfers waardoor deze niet meer als vervanging voor de Atlantische makreel in aanmerking komt.

Maar er is nog een ander, zeer goed, alternatief: de Chileense horsmakreel (Trachurus Murphyi).



Deze makreel uit de stille oceaan, heeft een smaak die vergelijkbaar is met die van de Atlantische makreel, met een iets steviger structuur. De horsmakreel heeft daarnaast ook een zeer hoog gehalte aan omega-3.

Het bestand van de Chileense horsmakreel is biologisch stabiel, en is tevens ook MSC gecertificeerd. Al met al een smakelijk en verantwoord alternatief!

MSC www.msc.org

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

December 2025

MANDARIJNEN

De productie van de nieuwe oogst mandarijnen staat op het punt van beginnen

De oogsten in Turkije en China lijken voorlopig goed te verlopen. Vorig jaar werd in Turkije ook een uitstekende oogst verwacht, en om de productie veilig te stellen, werden er al scherpe prijzen afgesproken met de fabrieken om orders vast te leggen. Uiteindelijk viel de oogst echter flink tegen, zowel in kwaliteit als kwantiteit, wat resulteerde in aanzienlijke verliezen voor de producenten.

Dit jaar liggen de prijzen in Turkije iets hoger, wat te maken heeft met de gestegen kosten en de ongunstige koers van de Turkse lira.

In China verwacht men een gemiddelde oogst, maar de prijzen liggen, onder invloed van antidumpheffingen, altijd wat hoger dan in Turkije. De kwaliteit is daar wel beter, met minder gebroken partjes en een meer uniforme grootte van de partjes.

In Spanje is de situatie minder positief. Slechte weersomstandigheden hebben daar een grote impact gehad, met zeer hoge temperaturen, veel regen in maart en hagel tijdens de zomer. De prijzen liggen hier ook iets hoger dan vorig jaar.

Onder ons merk KEY bieden we blikken mandarijnen-partjes in lichte siroop en in water aan, zowel in 800g als 2500g verpakkingen. Ideaal voor gebruik in gebak en salades!

ANANAS

Winteroogst in volle gang

De ananasproductie in Thailand is met de winter-oogst (oktober–januari) weer op gang gekomen. De aanvoer van grondstof is deze oogstperiode iets verbeterd ten opzichte van vorig jaar, mede dankzij gunstiger weersomstandigheden. Desondanks blijft het aanbod nog duidelijk onder het langjarig gemiddelde.

Hoewel de prijzen nog steeds hoog liggen, zijn ze niet meer zo extreem als eerder dit jaar. In het tweede en derde kwartaal was de vraag vanuit de Verenigde Staten uitzonderlijk groot, voornamelijk om nog te kunnen profiteren vóór de invoering van de Amerikaanse tarieven. De begin van het vierde kwartaal verscheepte partijen komen nu aan in de VS, waardoor de effecten hiervan zichtbaar worden.

In de Filipijnen is er sprake van tekorten door een beperkte aanvoer van grondstof. Dole ondervindt productieproblemen bij ananasschijven in diverse formaten, zowel voor producten op siroop onder het merk Dole als voor producten op eigen sap onder Tropical Gold. Deze situatie zal naar verwachting aanhouden tot in 2026. In Indonesië daarentegen lijkt de situatie te zijn verbeterd.

Vietnam kende een redelijk normaal productiejaar voor de Queen-variëteit, maar kampt momenteel met ernstige wateroverlast en overstromingen, wat de productie en logistiek bemoeilijkt.

Gloe & Zeitz BV INTERNATIONAL

Nieuwsbrief

December 2025

ANSJOVIS

De achtergrond van ansjovis

Als we naar de markt voor conserven kijken, neemt ansjovis een bijzondere positie in. Dit komt door de unieke manier van conserveren, het gebruik en de specifieke smaak.

In tegenstelling tot andere conserven wordt ansjovis geconserveerd door het te pekelen en vervolgens gedurende langere tijd in grote vaten met zout te bewaren. Dit proces, ook wel fermentatie genoemd, zorgt voor een intensere smaak en verlengt de houdbaarheid. Het is niet mogelijk om ansjovis in te blikken en te steriliseren zoals bij andere conserven, vanwege de textuur van de vis. Daarom wordt ansjovis vaak aangeduid als een semi-conserve, en wordt geadviseerd om het op een maximale temperatuur van 12°C te bewaren.

In Nederland wordt ansjovis vaak in kleine hoeveelheden gebruikt om gerechten te verrijken, bijvoorbeeld in sauzen, op pizza of in pasta's.

Er zijn verschillende soorten ansjovis in diverse maten, die ook op verschillende locaties worden gevangen. Voor onze blikken van 600 gram Deepblue (G&Z artikel 0402) gebruiken we de Peruaanse ansjovis (Engraulis ringens). De ansjovis uit Cantabrië, Spanje (Engraulis encrasicolus), is vooral bekend als een topkwaliteit vanwege de smaak en het karakter. Deze variant is echter duurder dan de Peruaanse ansjovis en wordt veelal in Spanje zelf verkocht, waar ansjovis ook als 'snack' of bij tapas gegeten wordt. Dit past binnen de Spaanse eetcultuur, waar men bereid is meer te betalen voor een luxeproduct. In deze markt is er ook een variant bekend als de 'witte ansjovis' (gepekeld en in azijn verpakt). Naast de Peruaanse en Spaanse ansjovis zijn er ook de Argentijnse ansjovis (Engraulis anchoita) en de Japanse ansjovis (Engraulis japonica), die hier buiten beschouwing worden gelaten.

Voor meer informatie kunt u gerust contact opnemen met onze commerciële afdeling.

ZALM

Vangst valt aanzienlijk tegen

Zoals eerder gemeld, is de vangst van wilde Pink- en Rode Sockeye-zalm dit seizoen aanzienlijk tegengevallen.

- Rood 418gr: zeer beperkt verkrijgbaar
- Pink 418gr: beperkt verkrijgbaar, maar minder problematisch dan rood
- Rood 213gr: niet meer verkrijgbaar
- Pink 213gr: nauwelijks tot niet verkrijgbaar

Ook de vangstverwachtingen voor 2026 zijn laag. Indien u uw voorraad wilt afdekken tot minimaal januari 2027, adviseren wij dit tijdig aan ons door te geven, zodat wij kunnen bekijken welke mogelijkheden er nog zijn.

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