

Ocean Business

Tonijn vindt het niet zo fijn

Wat is de huidige toestand van de tonijnpopulatie als gevolg van de overbevissing?



Soorten tonijn

Gestreepte tonijn

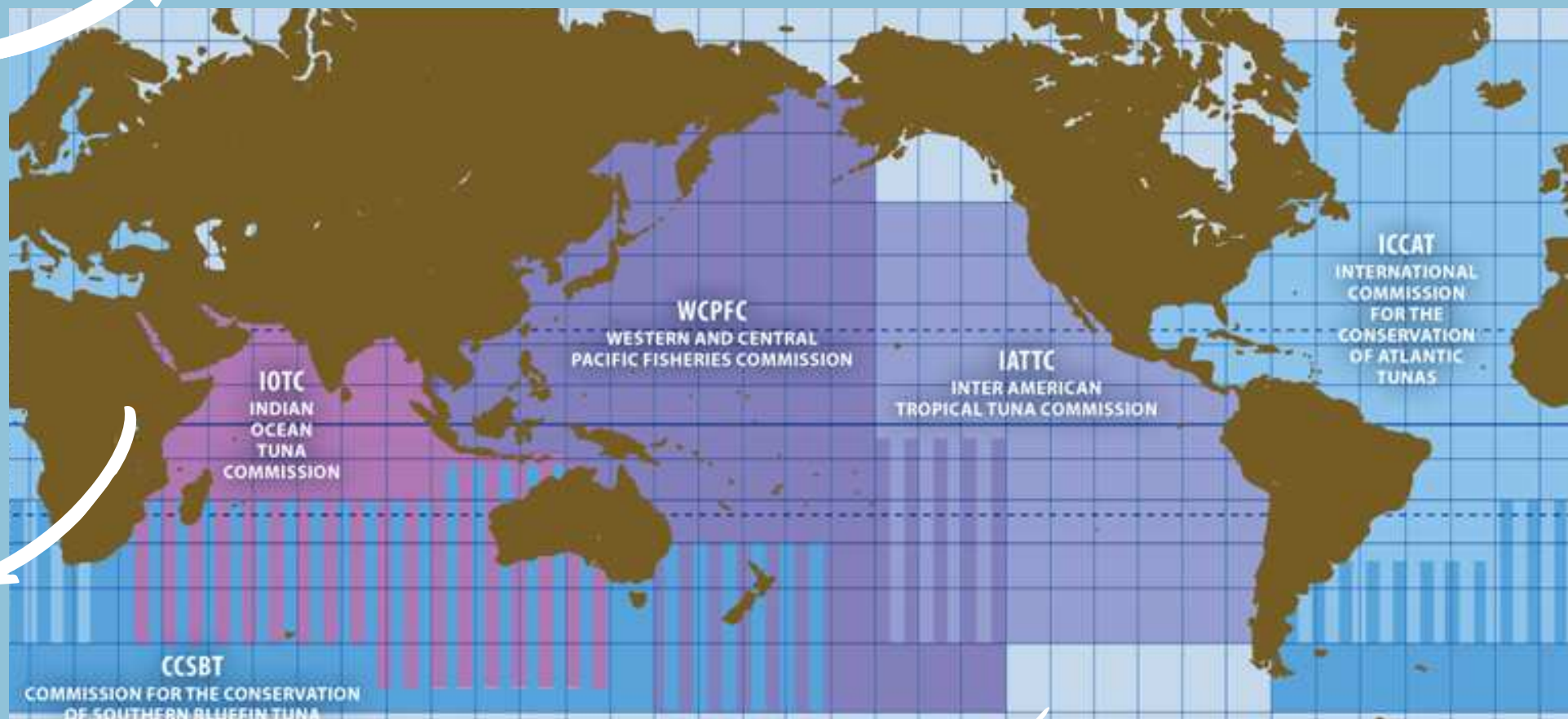
Geelvintonijn

Grootoogtonijn

Witte tonijn

Blauwvintonijn

Waar wordt er overal op tonijn gevestigd?



Wat is de evolutie van vroeger tot nu?

Traditionele tonijnvangst heeft altijd al plaatsgevonden in de geschiedenis. Het grote verschil is dat er **vroeger** gevestigd werd **op kleine schaal** en er ook eerder **lokaal** gevestigd werd dicht bij de kustlijn. Het grote probleem was natuurlijk dat ze toen niet beschikten over de **materialen** waar de visvangst op de dag van vandaag gebruik van maakt.

De toename gebeurde pas toen de **industrie in opgang** kwam vanaf 1950. Aan de kusten van **Japan, Verenigde Staten en Mexico** werden **grotere boten en betere materialen** gebruikt voor de visvangst in de **Stille Oceaan**.

In de jaren 60 en 70 kwamen **ook Europese landen** in aanmerking voor grotere tonijnvangsten in de **Atlantische Oceaan**.

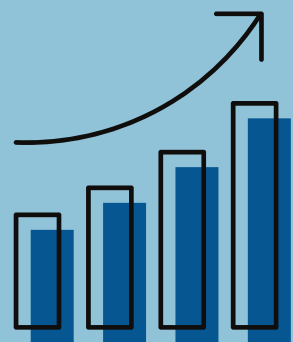
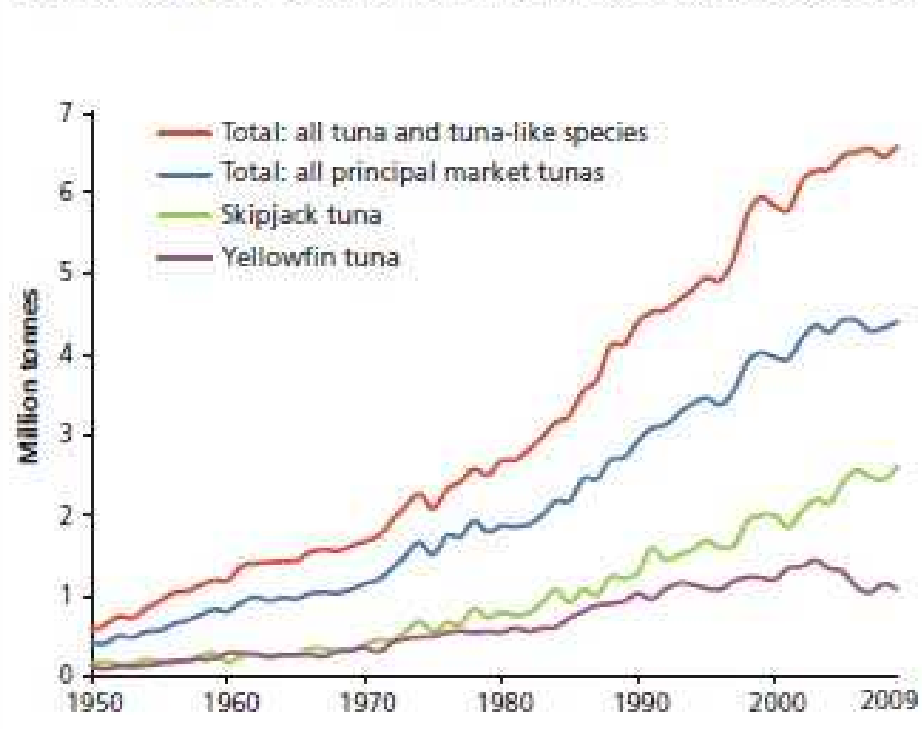
Wat is de situatie vandaag de dag?

Twee hoofdproducten stimuleren de tonijnproductie: traditionele **tonijn in blik** en **sashimi/sushi**. Op de markt voor conserven domineren lichte vleessoorten, namelijk gestreepte tonijn en geelvintonijn, terwijl op de sushi- en sashimimarkt de vette tonijn van blauwvintonijn en andere roodvleessoorten zoals grootoogtonijn de voorkeur hebben. Blauwvintonijn is de topvoorkeur voor de sushi- en sashimimarkt. De grootste hoeveelheid aan blauwvintonijn gaat dan ook naar Japan.



Specifieke locatie per tonijnsoort

FIGURE C1.2 Annual global catches of tuna and tuna-like species



Jaarlijks wordt er meer dan 7 miljoen ton tonijn en tonijnachtige soorten geoogst. Deze migrerende tonijnsoorten zijn goed voor 20 procent van de waarde van alle vangstvisserij op zee en meer dan 8 procent van alle wereldwijd verhandelde zeevruchten.



Niet enkel het WWF is bezig met maatregelen omtrent de tonijnvangsten. Ook het **ISSF (International Seafood Sustainability Foundation)** stelt hun eisen.

WWF erkent de MSC als het leidende programma voor certificering van in het wild gevangen visserij tegen een milieunorm en helpt visserijen naar **MSC-certificering** te leiden.



Oplossingen?

Organisaties zoals **WWF** zijn al een decennium bezig met hulp te bieden aan organisaties in de tonijnindustrie. Dit doen ze door **gemeenschappelijke doelstellingen op te stellen** om de instandhouding en het beheer rond tonijnvangst te verbeteren met als einddoel dat alle tonijnvisserij wordt gecertificeerd volgens de norm van de **Marine Stewardship Council (MSC)**.



Wat kan jij doen?

De realiteit is: er is voldoende tonijn die je met een gerust hart kan eten. Alleen, weten welke tonijn dat dan precies is en uit welke oceaan deze tonijn komt, is niet altijd even gemakkelijk. Nochtans is dat wel nodig om een goede keuze te maken. Aanduidingen zoals bijvoorbeeld het MSC-keurmerk helpen je om met vertrouwen duurzame tonijn te kiezen. Dat is wat jij als persoon zelf kan doen om duurzaam om te gaan met tonijn.

