



HOE DUURZAAM IS TONIJNVISSERIJ?

31,17%

zit niet in het MSC-programma
of erkend verbeterproject

19,54%

zit in een FIP (een visserij
verbeterproject, waar naar
MSC-assessment toe wordt gewerkt)

28,89%

van de wereldwijde
tonijnvangst is
MSC-gecertificeerd

20,40%

is momenteel in
assessment tegen
de MSC-standaard

Onafhankelijke auditeurs
beoordelen visserijen op deze
MSC-duurzaamheidscriteria:



Gezondheid van
visbestanden



Impact op
ecosysteem



Visserij beheer

Er zijn vijf commerciële
tonijnsoorten:

- Geelvin (de meest gegeten tonijnsoort in België)
- Skipjack
- Albacore (ook wel witte tonijn)
- Grootoog
- Blauwvin

Tonijn heeft een *bepalende rol* in het *ecosysteem*, door wat ze eten (kleinere vissen, inktvis en kwallen) en door de reizen die ze afleggen als migrerende soort.

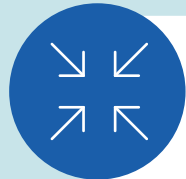
Tonijn is een *belangrijke bron* van *werkgelegenheid* en inkomsten voor vissers en viswerkers over de hele wereld.

Wat betekent het MSC-programma voor de verduurzaming van de tonijnvisserij?



Overbevissing voorkomen

MSC-gecertificeerde tonijnvisserijen vissen alleen op bestanden die gezond zijn of waarvoor een robuust en aantoonbaar geloofwaardig herstelplan in werking is. Ze zijn verplicht een vangstbeheermodel (een 'Harvest Control Rule') te ontwikkelen en gebruiken, zodat de vangst wordt gemonitord en zo nodig bijgesteld.



Bijvangst minimaliseren

De diverse vangstmethoden van tonijn kennen andere risico's op bijvangst van andere vissen, vogels en beschermde dieren zoals haaien en schildpadden. Voor MSC-certificering wordt nauwkeurig gekeken welke maatregelen in de specifieke visserij nodig zijn; van lintjes aan lijnen om vogels af te schrikken, tot manoeuvres om zeedieren uit netten te helpen voor deze worden opgehaald.



Illegale praktijken uitbannen

Helaas komt er ook illegale visserij voor (zonder regulering op, en rapportering van vangsten) en is ook ontvinning ([shark finning](#)) een probleem in de tonijnsector. Beiden zijn niet toegestaan in het MSC-programma. Visserijen moeten kunnen aantonen dat dit niet voorkomt op hun schepen. Vaak nemen ze onafhankelijke waarnemers (observers) mee aan boord.



Aandacht voor mensenrechten

Hoewel MSC een ecologische standaard is, zijn er ook diverse maatregelen tegen slavernij in de MSC-keten. Je kan in [onze online database](#) van elke tonijnvisserij een verklaring lezen hoe zij de rechten van hun vissers en medewerkers beschermen.



Hoe gaat het met de tonijnbestanden?

Als consument is het moeilijk om te bepalen wat duurzame tonijn is. Het hangt namelijk af van veel factoren zoals de soort, het gebied waar de tonijn gevangen is en welke vangstmethode is gebruikt.

Een recent rapport van de International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) toonde aan dat van de tonijnbestanden (onafhankelijke groepen):

- 65% op een gezond niveau staat
- 13% wordt overbevist
- 22% op een gemiddeld niveau zit

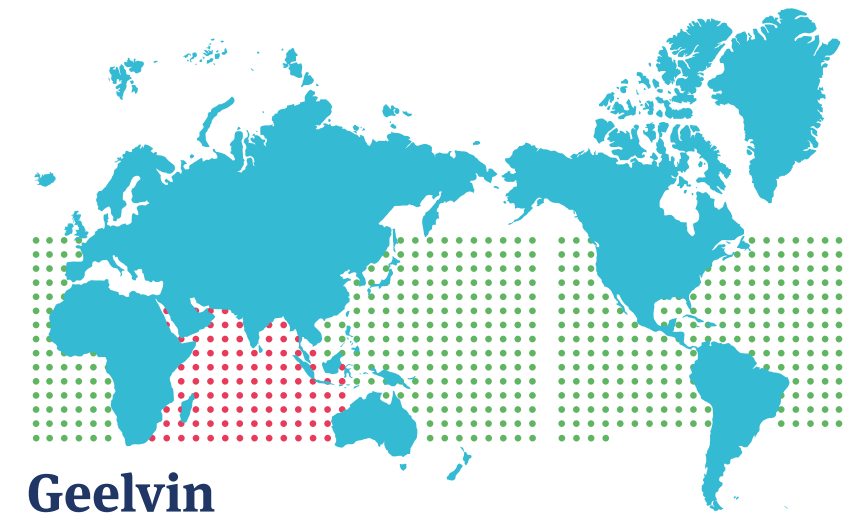
Met alle skipjack bestanden gaat het goed, maar voor geelvin en albacore/witte tonijn verschilt de status per bestand.

Van grootoogtonijn en blauwvintonijn zijn er bestanden die in acceptabele staat zijn, maar ook bestanden die ernstig onder druk staan.

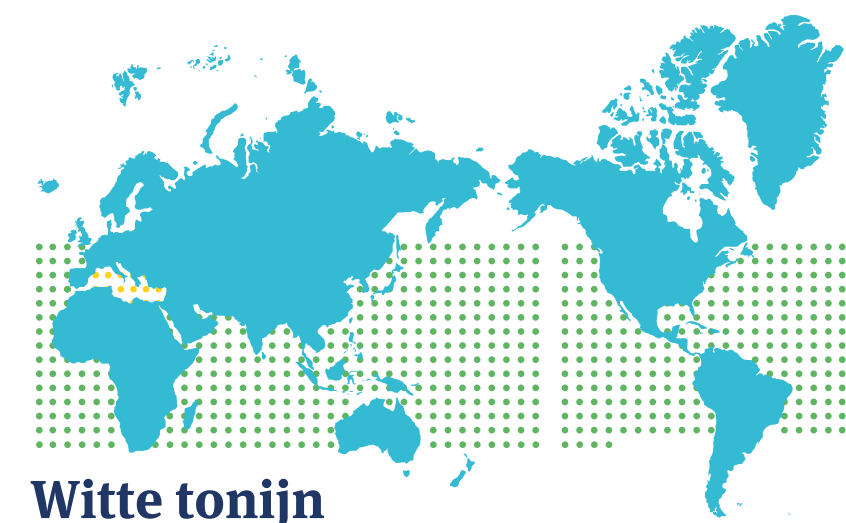
Bron: *Interactive Stock Status Tool - International Seafood Sustainability Foundation (iss-foundation.org)*



Skipjack

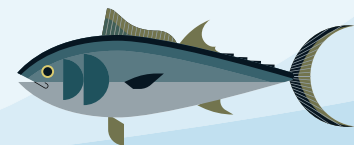


Geelvin

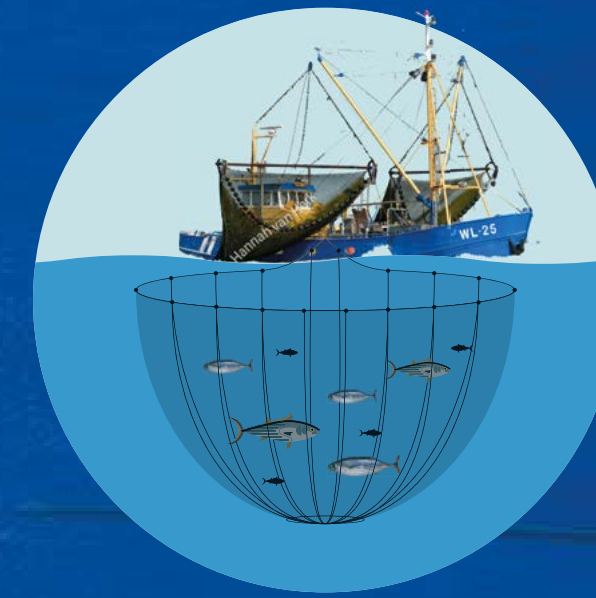


Witte tonijn

● Gezond ● Matig ● Overbevist



Welke methodes gebruiken MSC-gecertificeerde visserijen?

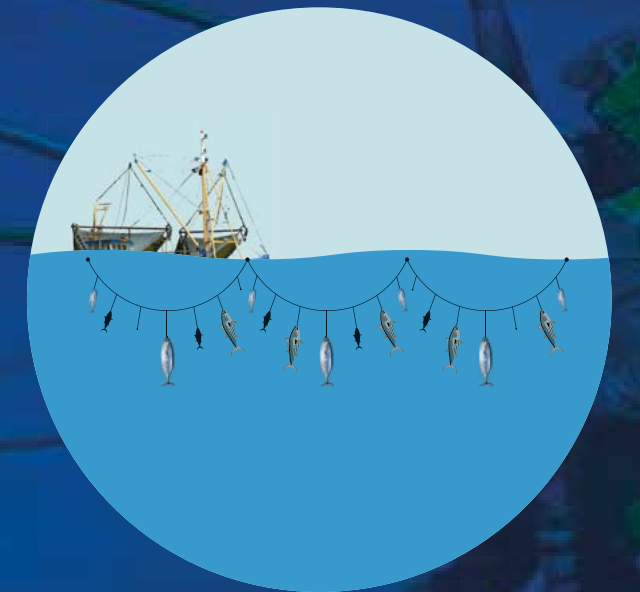


Purse seine

Purse seine (ringzegen): bij deze methode zoeken vissers een school tonijn en zetten er een net omheen in een cirkel. De onderkant van het net wordt dichtgetrokken - als een beurs - en de vis wordt aan boord gehaald. Ringzegenvisserij vertegenwoordigt 65% van de tonijnvangsten wereldwijd.

Longline

Longline visserij (of beugvisserij) gebruikt een hoofdlijn die achter een boot wordt gespannen. Regelmatig worden haken met aas bevestigd om de doelsoorten aan te trekken. De beugvisserij vertegenwoordigt 11% van de tonijnvangsten in de wereld in het zuidelijke deel van de Stille Oceaan.



Pole & Line

Pole & Line (hengel): bij het vissen met hengels lokaliseren de vissers een school tonijnen, strooien vervolgens kleine levende aasvissen uit en sproeien water op het zeeoppervlak. Dit creëert de illusie van een actieve school prooien, waardoor de tonijn in een vreetroes komt, waar ze alles bijten wat ze zien. Vissers stellen zich dan op, uitgerust met handstokken met haken. Zodra een tonijn bijt, hengelt de visser hem over zijn hoofd het dek op.

Hengel- en lijnvisserij vertegenwoordigt 8% van de wereldwijde tonijnvangst, met name albacore (32%) in de noordelijke Stille Oceaan en skipjack (21%) in de Indische Oceaan worden hiermee gevangen.

Zie het [MSC Tonijnhandboek](#) voor een beschrijving van tonijnvisserij met kiewnetten en door middel van trolling.

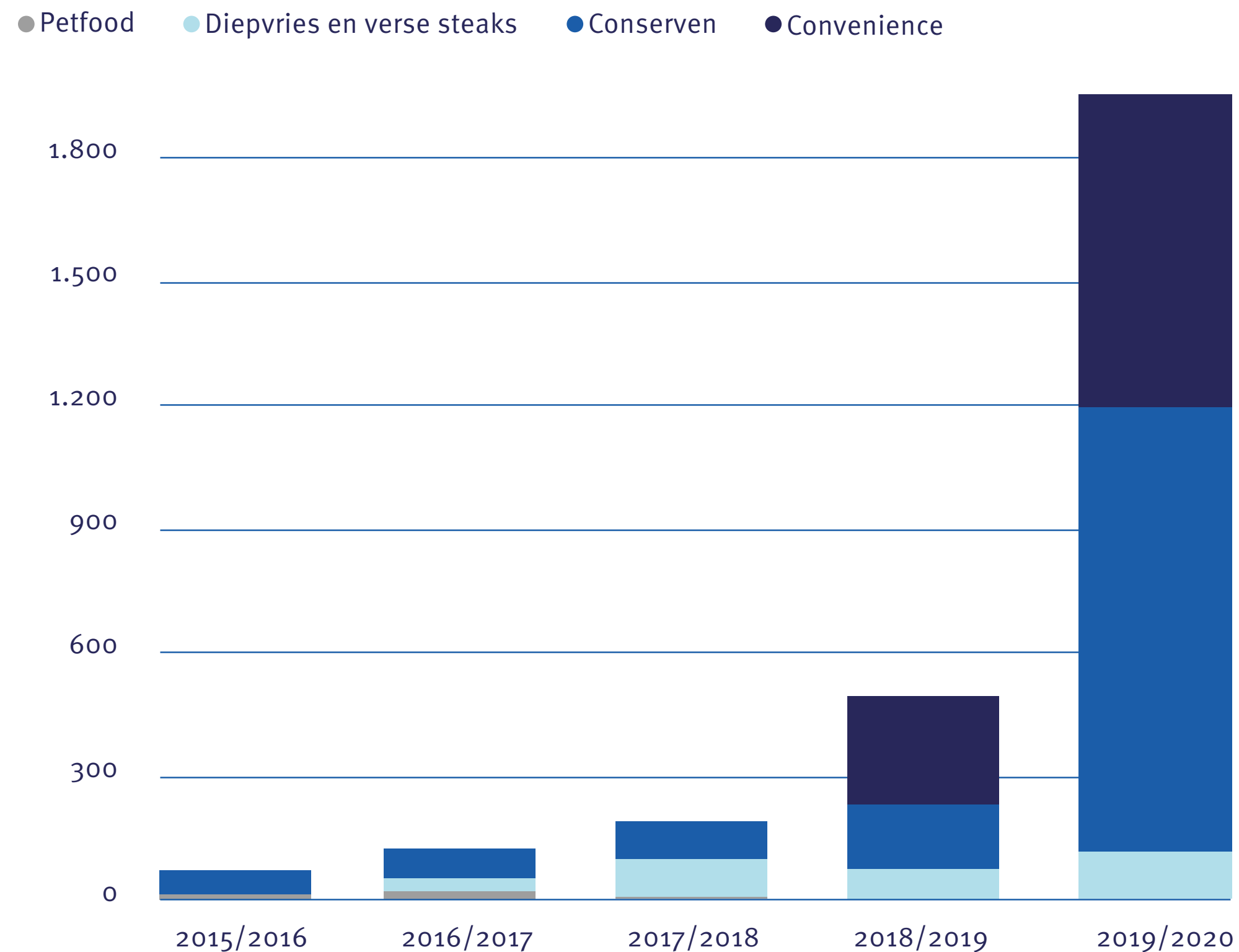
Stand in het schap: tonijn

In België wordt jaarlijks tot 17.000 ton tonijn geconsumeerd, waarvan twee derde thuis.

Bijna twee derde van de verkoop in supermarkten zijn tonijnconserven. Het andere derde wordt gedomineerd door smeersalades en convenienceproducten zoals maaltijdsalades of sushi*.

In 2020 was 17-21% van de tonijn verkocht in retail MSC-gecertificeerd. Het aandeel MSC stijgt stap voor stap in alle productcategorieën

MSC tonijn (volume in ton)



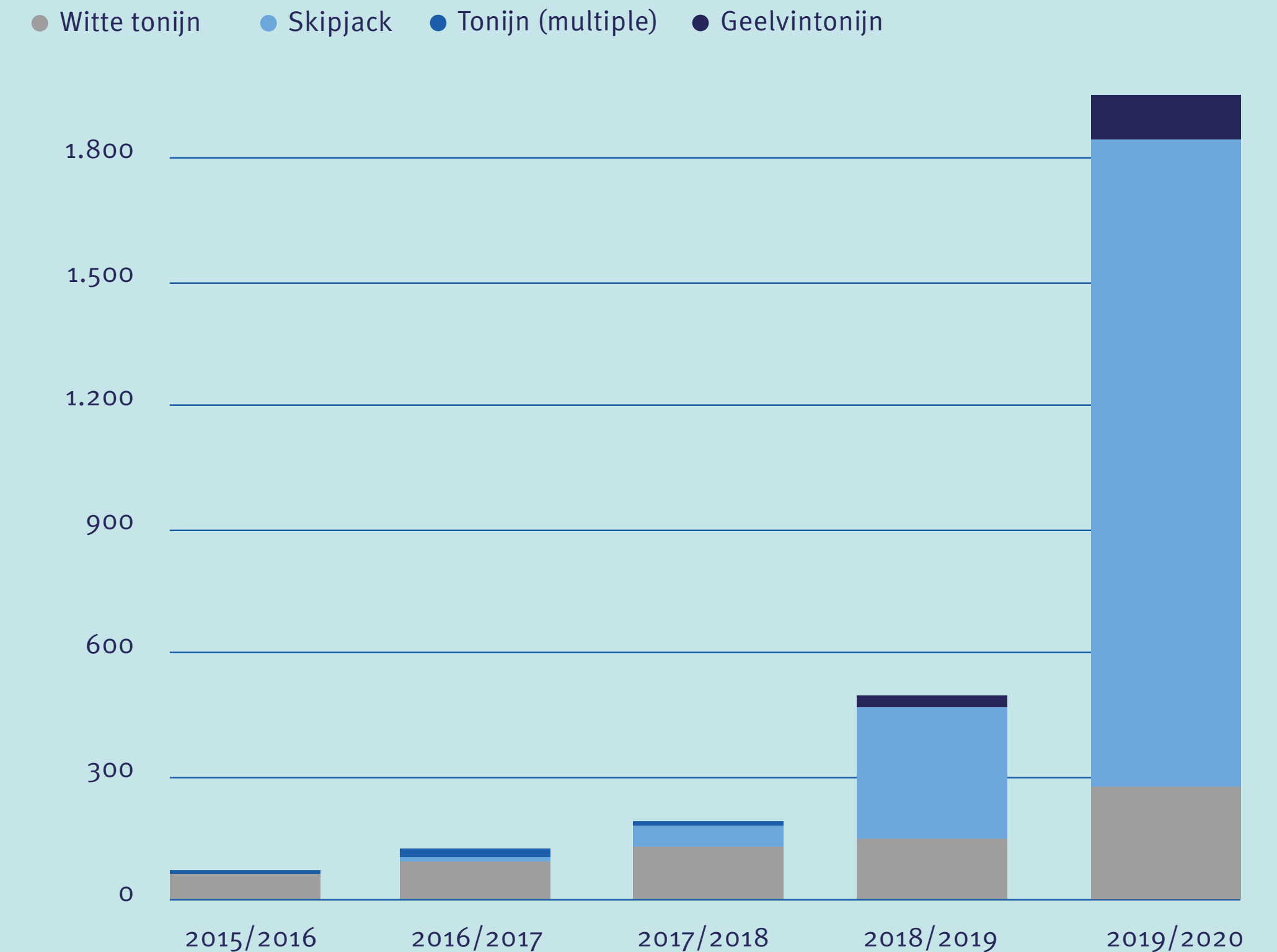
* Bron: GFK, 2018 en Nielsen, 2020

In België zijn drie soorten tonijn gebruikelijk

- Geelvintonijn in conserven en steaks / vers
- Witte tonijn in conserven en steaks / vers
- Skipjack in conserven, smeersalades en convenienceproducten

Skipjack en witte tonijnproducten met MSC-keurmerk waren reeds aanwezig in de afgelopen jaren. Ook MSC-gecertificeerde geelvintonijn producten beginnen eindelijk op de markt te komen.

MSC tonijn per soort (volume in ton)



MSC tonijn bestsellers in 2019-2020:



Blik op conserven: Tonijn

In 2020 kocht de Belgische consument een totaal volume van 11.300 ton aan tonijn- conserven, ter waarde van 96,3 miljoen euro*.

- De eigen merken van de Belgische supermarkten zijn dominant (>80% van de volume verkoop, 66% van de waarde)
- Hard discounters Aldi en Lidl spelen een niet te onderschatten rol met een kwart van de tonijnconservenmarkt.
- Rio Mare, Imperial en Saupiquet zijn merken die een rol van betekenis spelen
- Kleinere merken zoals First State, Fish Tales, Cocagne of John West doen hun intrede.

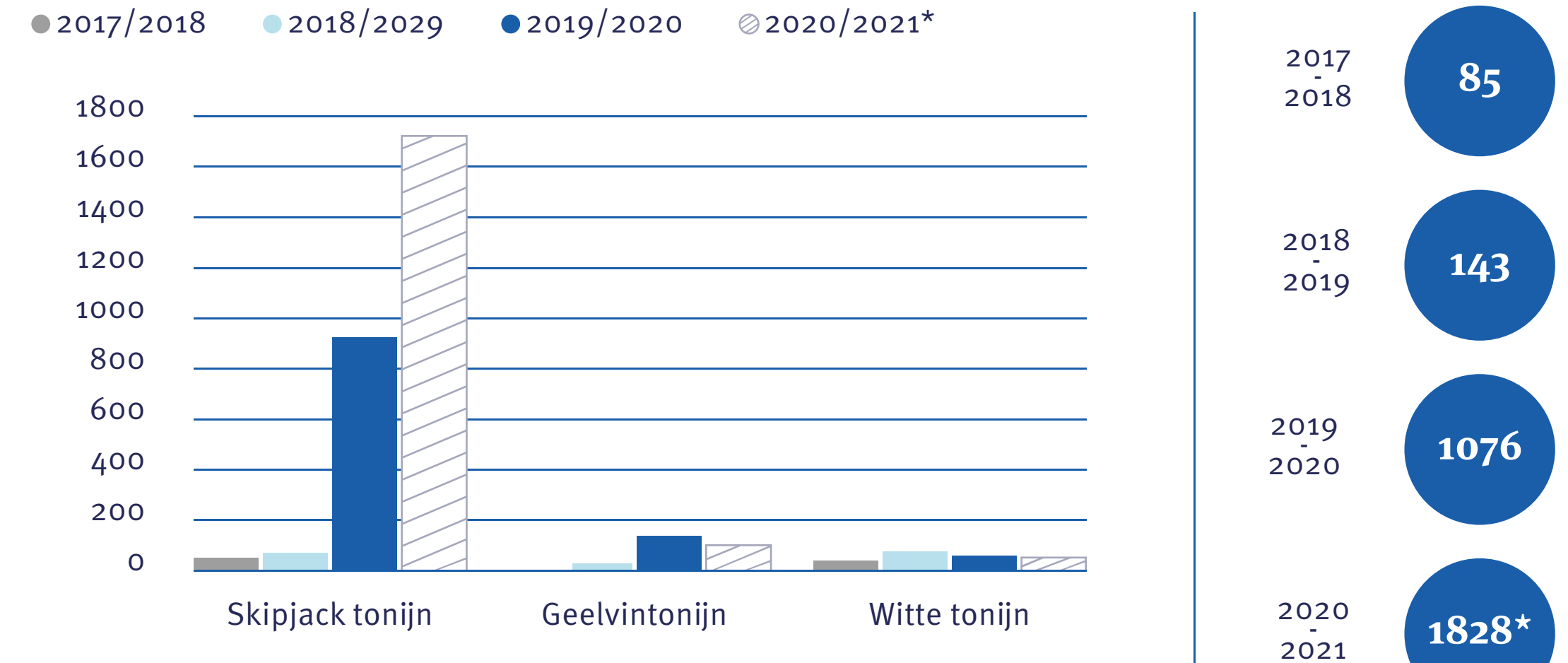
Marktgrootte tonijnconserven op de Belgische markt

	Volume (ton)	Aandeel totaal volume	Omzet (miljoen €)	Aandeel totale omzet
Totaal tonijn	11.300,4		96,3	
Totaal eigen merken (incl. hard discount)	9.282,7	82,1%	63,2	65,7%
Eigen merken (hard discount)	2.826,0	25,0%	17,2	17,8%
Totaal nationale merken	2.017,7	17,9%	33,1	34,3%

* Bron: Nielsen, 2020

MSC tonijnvolumes (ton) in conserven

Met een totale verkoop van 1076 ton MSC gecertificeerde tonijn in 2020* was het marktaandeel van MSC tonijnconserven in België slechts 9,5%. Hoewel er duidelijk beweging zit in de opname van MSC tonijn op de Belgische markt is de ruimte voor groei nog zeer groot. Met nieuwe productintroducties in 2020 en 2021 wordt verwacht dat het marktaandeel MSC tonijn verder zal groeien



* Data volgens boekhouding van MSC (Britse financiële jaren van 1 April- 31 Maart). Voorlopige cijfers voor 2020-2021.

MSC bliktonijn bestsellers in 19-20:



Aldi huismerk Zapi

Aldi was de eerste retailer die in België zijn volledige tonijn assortiment in conserven omschakelde naar MSC (in 2019, twee skipjack tonijn en het eerste geelvintonijn conservenproduct met MSC-keurmerk), bovendien aan dezelfde prijs als voordien zonder MSC-keurmerk.



Colruyt huismerk Boni

Colruyt Group zorgt intussen met twee producten met MSC witte tonijn, drie producten met MSC skipjacktonijn en recent ook met een MSC geelvintonijn product voor een verderzetting van hun duurzame aankooppolitiek.

MSC bliktonijn nieuwkomers:



Cocagne, Fish Tales, Imperial

Wat betreft traditionele Belgische merken bracht Cocagne in de loop van het voorbije jaar drie producten met MSC skipjacktonijn op de markt. Ook Imperial viel op met een eerste MSC-product. Een voorbode voor meer? Verder viel vooral het Nederlandse merk Fish Tales op met een doorzetting van productintroducties op de Belgische markt.



Lidl huismerk Nixe

Onder de eigen merkproducten van onze Belgische retailers zet ook Lidl begin 2021 hun hele tonijn assortiment in conserven om naar MSC.



Als je tonijn eet, kies dan voor MSC



Koop met vertrouwen:

Traceerbaarheid van oceaan tot bord, waardoor illegale visserij en verkeerde etikettering worden voorkomen.



Beschermen van levensonderhoud:

Er zijn veel mensen betrokken bij de visserij; gecertificeerde tonijn ondersteunt hun werk en inkomen op de lange termijn.



Bescherming van onze oceanen:

Gecertificeerde visserijen ondersteunen gezonde ecosystemen, met lage bijvangst van andere vissen en zeedieren.



Beschikbaarheid:

Ongeveer 30% van de wereldwijde tonijnvangst is MSC-gecertificeerd. Stimuleer verandering: meer visserijen willen duurzaam worden. Steun hen op hun reis.



Vis voor de toekomst:

Duurzaamheid gebaseerd op wetenschap; sterk beheer en goed bestuur helpen de aanvoer van tonijn voor de toekomst veilig te stellen.



Wat doe je als geen keurmerken ziet?

Vooraf in de horeca en visspecialzaken wordt nog beperkt gebruik gemaakt van keurmerken, ook het MSC-keurmerk. Om de duurzaamheid van een broodje tonijnsalade, stuk tonijn of tonijngerecht in te schatten, kun je de Viswijzer gebruiken. Je moet dan wel te weten komen om welke tonijnsoort het om gaat, waar de vis vandaan komt en hoe ze gevangen is.



Zekerheid:

Onafhankelijke certificeringsinstanties toetsen de visserij regelmatig aan de MSC-norm, die is ontwikkeld door experts en met internationaal overleg.



Steun duurzame visserijen:

Meer visserijen willen duurzaam worden. Steun hen op hun reis.