

Tonijn, zeer veel gegeten, maar nauwelijks gecertificeerd

Jan-Willem Henfling, dit artikel verscheen eerder in Visserijnieuws (eindredacteur Gerrit Hakvoort)

AMSTERDAM – ‘De Hongerige Stad’ is een Amsterdamse programmareeks met een nieuwe kijk op de rol van voedsel en stadsontwikkeling. In samenwerking met de gemeente en het Platform Eetbaar Amsterdam worden in Pakhuis de Zwijger debatavonden georganiseerd. Vorig jaar ging het in de hoofdstad over ‘vis eten met een goed geweten’, dit jaar volgde ‘Het Grote Tonijndebat’. Jan-Willem Henfling reisde er met pen en blocnote heen en typte zijn bevindingen uit.

Op dinsdagavond 4 juni werd in Pakhuis de Zwijger te Amsterdam “Het Grote Tonijndebat” georganiseerd. Het waarom werd door moderator Natasje van den Berg toegelicht. Vorig jaar september organiseerde ‘De Hongerige Stad’ het minisymposium ‘Zuiver op de Graat’, waar de vraag centraal stond of je nog wel vis kunt eten met een zuiver geweten. In dit blad kon u toen lezen dat het antwoord een genuanceerd, maar toch overtuigend JA was (zie Aquacultuur 33 (4): 22-27).

Tijdens het minisymposium “Zuiver op de Graat” vorig jaar bleek hoe weinig bekend is over tonijn. Vreemd, omdat het volgens de organisatoren de meest geconsumeerde vis in Nederland blijkt te zijn. Vorig jaar gingen 41.385.478 blikken en blikjes in de supermarkten over de toonbank. Slechts enkele procenten van die ingeblikte

tonijn blijkt uit MSC-gecertificeerde visserijen afkomstig te zijn, terwijl het MSC-label intussen wel is uitgegroeid tot de standaard voor verse en diepgevroren vis in het schap. De organisatoren van De Hongerige Stad besloten de vragen die het publiek, ofwel die hongerige stad, kan hebben rond de consumptie van één vis, tonijn, tot in detail uit te pluizen middels een debat met specialisten.

*Een Hongerige Stad
die alles wil weten over
tonijn.*



Het producentenpanel, de eerste discussieronde, met van links naar rechts: Henk Brus (CEO van Pacificall), Bart van Olphen (CEO van Fish Tales), Menno Bax (marketing directeur Europe van Princes Foods) en moderator Natasja van den Berg.

Historie van vangst en certificering

Voordat de debatten losbarstten werd de thematiek ingeleid door culinair NRC-recensent Joël Broekaert en tonijnexpert Steven Adolf (schrijver van het boek: Reuzentonijn, Opkomst en ondergang van een wereldvis). Broekaert doet het publiek watertanden terwijl hij minutieus beschrijft hoe een bevriende tweesterrenkok een minuscuul stukje blauwvintonijn bereidt tot een explosieve smaaksensatie. Zijn belangrijkste boodschap: tonijn is zo fijn van smaak dat het niet past in de sfeer van massaconsumptie, waar je hem juist vaak ziet als sushi of tonijnsalade. „Beperkingen van wereldwijde vangsten en dus van de aanvoer

zijn geen probleem voor de fijnproever. Als je kiest voor 'all you can eat', wees dan tevreden met makreel.”

Steven Adolf spoedt zich door de historie van de tonijn en weet zeker dat de neanderthaler in Gibraltar reeds liefhebber van tonijn was. Nu duizenden jaren later wordt er gevestigd op alle soorten tonijn, in alle zeeën, middels een veelvoud aan visserijtechnieken. Door deze complexiteit is het voor kok en consument moeilijk vast te stellen wat duurzaam betekent en of het stukje tonijn dat je voor je hebt verantwoord gevangen is. De auteur gaat uitgebreid in op begrippen die bijdragen aan het concept

'duurzaamheid', waaraan hij 'tonijnwelzijn' toevoegt. Een novum? Ik hoorde dit woord niet eerder.

Vervolgens gaat Adolf in op certificaten en criteria. MSC is het degelijke certificaat maar 'dolphin friendly' op een verpakking betekent dat je wordt opgelicht. ISSF (van International Seafood Sustainability Foundation) is geen certificaat, maar betekent dat de aangesloten bedrijven serieuze inspanningen leveren op weg naar MSC middels FIP's (Fisheries Improvement Programmes). Opsteker is dat de bestanden van de Atlantische en Mediterrane blauwvintonijn nu weer zodanig zijn dat je deze best verantwoord kan eten, maar dat eigenlijk tegen niemand mag zeggen. Overige tonijnsoorten vertonen een gevarieerd beeld qua duurzaamheid van de visserij, vangsttechnieken en bijvangst. Veel van zijn informatie is terug te vinden in de factsheet tonijn van het Nederlands Visbureau.

Hier past een kritische noot aan't adres van organisatoren, sprekers en panelleden met betrekking tot de keer op keer benadrukte eerste plaats van tonijn als consumptievis in Nederland. Allen refereren aan het GFK Rapport 2018 uitgegeven door het Visbureau. Maar klopt dit wel? Bij navraag meldt het visbureau, het zelfde rapport citerend, dat tonijn op de vijfde plaats staat na achtereenvolgens zalm, mosselen, haring en kabeljauw. De hongerige stad werd onjuist geïnformeerd en dat aan de vooravond van het nieuwe haringseizoen. Een misser!

De industrie

Het eerste panel verenigt Henk Brus (CEO van Pacifical), Bart van Olphen (CEO van Fish Tales) en Menno Bax (marketing director Europe van Princes Foods). Alle drie leveren blikjes tonijn aan de retail. Pacifical en Fish Tales zijn kleine producenten in vergelijking met Princes dat vele merken tonijn in blik produceert. Van Olphen positioneert zichzelf als koning der

*Als je kiest voor
'all you can eat',
wees dan tevreden
met makreel.*

duurzaamheid door uitsluitend met de hengel gevangen MSC te verkopen.

Samen met Brus (die de positie van middenvelder monter op zich neemt, nadat hij moest erkennen dat zijn bemanningen op andere schepen of reizen wel gebruik maken van FAD's), keert Van Olphen zich tegen Princes dat maar enkele merken in het assortiment als MSC levert. Maar... Bax maakt duidelijk hoe een klein beetje MSC bij Princes wel eens veel meer kan bijdragen aan duurzame visserij dan alle activiteiten van zijn twee kleine collega's samen. Veel vragen en opmerkingen komen uit het publiek, waarvan ik er één naar voren haal: hoeveel duurder mag een blikje MSC-tonijn zijn, dan een blikje niet gecertificeerde tonijn? Bax, die beide soorten levert, had zich niet voorbereid op deze voor de hand liggende vraag en spartelt machteloos, draaiend, zoekend naar een acceptabel antwoord: „De supermarkt vraagt een euro meer, dus dat zal het dan wel zijn....” Uiteindelijk komt het antwoord uit het publiek van een producent uit West Papua. Hij rekent 10 eurocent per blikje extra om er MSC op te zetten.

De duurzaamheidselite

Het tweede panel verenigt de vertrouwde duurzaamheidselite op visserijgebied: Hans Nieuwenhuis (MSC), Monique van de Water (WWF) en Christien Absil (GFF). Deze vertrouwdeheid maakt het onnodig om voor de lezers veel te detailleren. MSC is immers niet het einde, duurzaam is een stip aan de horizon en in iedere ronde komen we weer een stap verder op die kronkelende weg naar het duurzaamheidsparadijs.

Nieuwenhuis legt nog eens geduldig uit hoe moeilijk en veelomvattend MSC is, van de Water bedenkt op de knip van een vinger aanvullende eisen, en Absil zoekt immer geduldig de gezamenlijke grond die verder kabbelen overbodig maakt. Desondanks merkt Absil terloops op dat intussen 20 procent van de tonijn wereldwijd onder MSC wordt gevangen. Een goede moderator geleidt het debat naar nieuwe gronden en dat gebeurde ook hier.

De drijvende kracht naar meer duurzaamheid is een goed inzicht in geldstromen en de waarde van bijvangst en natuurlijk traceerbaarheid. Droom van alle drie is halvering van de vangst van geelvintonijn in de Indische Oceaan. Successen worden ook gemeld, zoals de vaststelling van Absil dat zelfs sterrenkoks steeds vaker vragen naar de VISwijzer. Maar ook haar waarschuwing verdient het te worden vastgelegd: „De vraag naar vis uit China is zorgelijk, want zij bieden een prijs zonder bijkomende eisen. Ook daarmee hebben we te maken als we denken aan duurzaamheid.”

Epiloog

Wat leerde de Hongerige Stad mij tenslotte over tonijn, of over visserij in het algemeen? Toch meer dan ik aanvankelijk verwachtte in de trein op weg naar Amsterdam, dat met de meeste inwoners ook de meest hongerige stad van Nederland is. Toen ik ruim 40 jaar geleden begon te werken, stond beschikbaar maken van voedsel aan een hongerende wereld

*Hoeveel duurder
mag een blikje
MSC-tonijn zijn?*

bovenaan de lijst. Volume en efficiency waren de trefwoorden. De boer en de visser deden wat zij vermochten volgens zijn normen, op zijn land of op zijn schip. Hij was succesvol, zo succesvol dat de consument in die hongerige stad op hoofdlijnen voldaan is. Obesitas alom. Nooit eerder betaalde hij zo weinig voor eten en had daarin zoveel keus. De Hongerige Stad beseft dit en stelt nu eisen aan kwaliteit, aan duurzaamheid, aan dierenwelzijn, en ja, denkt zelfs aan tonijnenwelzijn. De consument kijkt nu mee in je boerderij, en aan dek van je schip. Zo'n hoofdstedelijk debat bijwonen blijft zinvol, want ik zie een voorzichtige lichtstraal op een toekomst die zorgelijk is en spannend blijft.

Voetnoot 1: FAD staat voor fish attractant devices, meestal verankerde vloten waar wieren op gaan groeien en die kleine vis en predatoren aantrekken, waaronder tonijn. Ze trekken vervolgens ook schildpadden aan en dolfinen en haaien. Bijvangst is dan onvermijdelijk. FAD's zijn niet compatibel met MSC en andere serieuze duurzaamheidslabels.