nieuws

"Tonijnsalade wordt gemaakt van niet-bedreigde soorten"

nieuws

Eind april kondigde de Universiteit Antwerpen aan dat ze tonijn van het studentenmenu schrapt. Naar aanleiding van de eerste 'duurzame visweek' doet de UGent van 7 tot en met 11 mei hetzelfde. FEVIA wijst erop dat niet alle soorten tonijn vandaag bedreigd of overbevist zijn. "De aanbieders van vissalades verwerken alleen niet-bedreigde soorten", klinkt het.

8 MEI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:04

Lees meer over:
visserij

Eind april kondigde de Universiteit Antwerpen aan dat ze tonijn van het studentenmenu schrapt. Naar aanleiding van de eerste 'duurzame visweek' doet de UGent van 7 tot en met 11 mei hetzelfde. FEVIA wijst erop dat niet alle soorten tonijn vandaag bedreigd of overbevist zijn. "De aanbieders van vissalades volgen de evolutie van de verschillende tonijnsoorten op de voet en verwerken alleen niet-bedreigde soorten", klinkt het.

De Universiteit Antwerpen motiveerde de beslissing door tonijn als één van de meest bedreigde vissoorten te bestempelen. De Universiteit Gent zegt alleen vis afkomstig van duurzame visserij of aquacultuur in de universiteitsrestaurants aan te bieden tijdens hun 'duurzame visweek'. Broodjes tonijn worden van het menu gehaald.

"Niet alle soorten tonijn zijn vandaag bedreigd", reageert FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie. De sectorfederatie wil de berichten omtrent tonijn in een "juist perspectief" plaatsen. Wereldwijd leven er tientallen soorten tonijn: van kleinere soorten van 50 à 70 cm tot de grotere exemplaren van meer dan vier meter. Op al deze soorten wordt met een voor hun categorie aangepaste vangstmethode gevist.

De aanbieders van vissalades volgen de evolutie van tonijn nauwlettend op. "Deze bedrijven kiezen voor hun salades sinds jaar en dag onbedreigde soorten en vertrouwen hiervoor op meerdere bronnen zoals het WWF, IUCN (International Union

for Conservation of Nature), ISSF (International Seafood Sustainability Foundation), IOTC (Indian Ocean Tuna Comittee) en goedevis.nl", zegt sectorfederatie FEVIA.
De twee meest besproken tonijnsoorten, geelvintonijn en blauwvintonijn, worden effectief bedreigd door overbevissing. "Deze soorten worden door de fabrikanten van vissalades absoluut niet verwerkt in hun salades", verzekert de voedingsindustrie. "Saladefabrikanten gebruiken daarentegen de gestreepte tonijn. WWF en IUCN beschikken over voldoende informatie om de gestreepte tonijn als een niet-bedreigde soort te beschouwen en bestempelen de populatie als stabiel omdat de soort zich sneller voortplant dan de grote exemplaren."
Terwijl FEVIA de milieubewuste consument garandeert dat hij of zij met een gerust hart een broodje tonijnsalade kan blijven eten, verdeelt de UGent een 'viswijzer' onder de studenten zodat zij verantwoorde viskeuzes kunnen maken. "Verder mogen de bezoekers kwal proeven, "want als we aan het huidig tempo blijven vissen is kwal binnenkort het enige alternatief voor vis", verklaart de universiteit. Vrijdag wordt een charter ondertekend waarin de UGent haar engagement vastlegt om ook op lange termijn vergaande inspanningen te doen op het vlak van duurzame vis.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |