

Fakta om tun



Maj 2020

MSC – Marine Stewardship Council

Fakta om tun:

- Tunfisk er den mest værdifulde fiskeart i verden, og fangsten udgør 20 % af værdien af al fangst af fisk og skaldyr globalt.
- Det globale marked for tun udgør mere end 42 mia. USD
- Japan, med sin store forkærlighed for sushi, er den største forbruger af tun.
- De fem vigtigste arter tunfisk er Albacore, Bigeye, Bluefin, Yellowfin og Skipjack (se mere om disse nedenfor)
- Forbrugerne har forskellige præferencer; hvor man i Europa og Asien foretrækker Skipjack, er Yellowfin og Albacore de mest populære i Nordamerika
- I Asia-Pacific regionen er mere end 6 million mennesker beskæftigede i tun-industrien
- Tunen udgør ryggraden i økonomien i en række mindre ø-samfund i Stillehavet, der tilsammen står for 60 % af den globale tunfangst
- 70% af verdens bestande af tunfisk forvaltes forsvarligt, mens 30 % stadig overfiskes

Tun og bæredygtighed

I de seneste år er der sket en transformation indenfor fiskerisektoren. 28 % af den globale fangst af tun er nu certificeret i henhold til MSCs standard for bæredygtigt fiskeri, sammenlignet med blot 14 % i 2014. Denne ændring er fremkommet gennem øget efterspørgsel fra detailhandel og forbrugere.

Globalt blev der solgt 54.000 tons tunfisk med det globalt anerkendte blå MSC-mærke i 2018/19. Dette er mere end en fordobling på bare 3 år, (fra 21.500 tons i 2015/16), og tallet ventes at være endnu højere i 2019/20.

Danmark er ikke foregangsland på dette område, og mængderne er stadig forholdsvis små. Der blev solgt knap 350 tons MSC-certificeret tun i 2018/19 – hvilket er omkring 6% af det samlede salg, og langt under andelen i vores nabolande.

Betydningen af certificering

Når et fiskeri søger om certificering skal det ikke blot igennem en grundig udredning af en tredjepart, for at sikre, at det lever op til globalt anerkendt 'best-practice', der sikrer minimalt tryk på naturen. Det indebærer også krav til fiskeriet om yderligere forbedringer hen ad vejen. Det kan handle om mindre bifangst af andre arter, bedre forvaltning og samarbejde eller krav til mere skånsomme redskaber og metoder.

For tunfiskeriet er det især relevant at kigge på fangstmetoder og risikoen for bifangst af hajer, rokker, havskildpadder og fugle. Desuden er det en stor udfordring at sikre en ansvarlig forvaltning af bestandene, da tunen bevæger sig over meget store afstande, og forvaltningen derfor involverer mange lande med forskellige interesser.



Tun og Coronakrisen

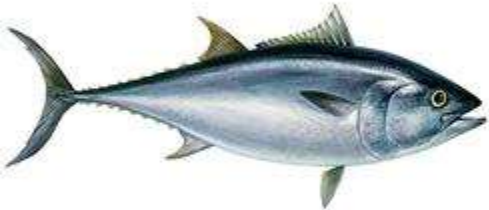

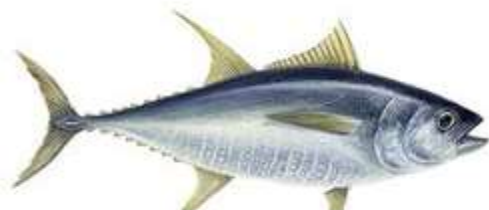
I takt med nedlukningen har man mange steder i verden oplevet en kraftig stigning i efterspørgsel efter tun på dåse. Det gjaldt bl.a. lande som Tyskland, Italien, Spanien og Storbritannien.

Også i Danmark skete der en kraftig stigning i efterspørgslen efter tun på dåse umiddelbart efter restriktionerne trådte i kraft d. 11. marts. Det samme gjorde sig i øvrigt gældende – endda i endnu højere grad – for andre traditionelle fiskeprodukter som sild på glas, dåsemakrel og rejer.

De ændrede vaner kan også aflæses hos Google, hvor søgninger relateret til '*what to do with canned tuna*' i april 2020 lå 300% højere end året før. '

De 5 vigtigste tunarter

<p>Albacore</p> 	<p>Albacore tun vokser langsommere end f.x. Skipjack og Yellowfin og er først kønsmoden omkring 5-års alder. Den findes i de tre store oceaner – endda så langt nordpå som omkring Storbritannien og fanges typisk på dybere vand – omkring 400 meter.</p> <p>Albacore udgør ca. 5 % af tunfangsten og kendes også som "hvid tun" pga. dens lyse kød. Pga. sin mere tørre tekstur er den ideel til dåse, men sælges også som steak eller i glas med olivenolie. Albacore er markant dyrere end Skipjack.</p>
<p>Bigeye (Storøjet) tun</p> 	<p>Bigeye er en stor tun, der vokser langsommere end Yellowfin og Skipjack, men som er kønsmoden omkring 3-års alderen. Den findes i alle de store oceaner og udgør 8 % af den globale tunfangst.</p> <p>Da Bigeye tun som regel lever dybere end Skipjack og Yellowfin, har de også et tykkere fedtlag for at isolere dem fra det koldere vand. Dette fedt tilfører saftighed, der gør Bigeye velegnet til sashimi</p>

<p>Bluefin (Blåfinnet) tun</p> 	<p>Af de tre forskellige arter blåfinnet tun er den Atlantiske Bluefin den største af alle tunarter og kan blive over 3 meter lang og veje over 600 kg. Det tager tid at blive så stor, og fisken er først kønsmoden i 15-års alderen, hvilket betyder, at det tager lang tid for bestande at komme sig over en periode med overfiskning. Heldigvis er bestanden i det Østlige Atlanterhav i klar forbedring – hvilket også har kunnet mærkes i Danmark, hvor tunen nu er fast sommergæst igen.</p> <p>Blåfinnet tun udgør kun 1 % af den globale fangst. Grundet fedtindholdet spises de hovedsageligt som sashimi, og den handles til meget høje priser – i 2019 blev en enkelt fisk solgt på auktion i Tokyo for 333,6 mio. Yen (over 21 mio. DKK).</p>
<p>Skipjack tun</p> 	<p>Skipjack er den mindste og mest forekommende af de kommercielle tunarter. Den bliver som regel ca. 80 cm lang og vejer 8-10 kg. De reproducerer hurtigt og er kønsmodne allerede som 1-2 årige.</p> <p>Skipjack fanges i de tropiske dele af de tre store oceaner. Det er den mest populære og som regel billigste art, og udgør 58 % af den globale fangst.</p> <p>Den forholdsvis lille størrelse betyder mindre 'loins' og den er derfor bedre egnet til dåse.</p>
<p>Yellowfin (Gulfinnet) Tun</p> 	<p>Yellowfin er på størrelse med Bigeye, men er kønsmoden allerede som 2-årig. Da de reproducerer året rundt anses de som meget produktive.</p> <p>De findes i størstedelen af verdenshavene og udgør 29 % af den globale tunfangst. Kødet fra en Yellowfin er fast med en mild smag og sælges både på dåse og som fersk eller frossen filet.</p>