

Tonno: cosa c'è nella scatoletta?

Lun 05/02/2018 - 10:04

Una rilevazione del CTCU porta a risultati poco incoraggianti

Dopo decenni di sfruttamento intensivo molte specie di tonno sono in pericolo e altre a rischio di estinzione. Il Centro Tutela Consumatori Utenti ha stilato una classifica di sostenibilità per il tonno in scatola e verificato le informazioni fornite dai produttori sulle scatolette.

Il tonno è il pesce più popolare nella cucina italiana. E' presente nei mari, compreso il Mar Mediterraneo, e nuota molto velocemente (fino a 90 km/h). E' un predatore che si nutre di pesci più piccoli. A seconda della specie, il tonno può essere lungo da 0,7 fino ai 5 metri e pesare tra 30 e 700 chilogrammi. Le specie più note sono il tonno rosso del nord (tonno rosso), il tonno rosso del sud, il tonno obeso, il tonno pinna gialla, il tonno bianco e il tonnetto striato (Skipjack).

Tuttavia, in molte parti del mondo la pesca industriale sfrutta in maniera eccessivamente intensiva i tonni, causando tra l'altro la cattura di altri pesci "indesiderati" e considerati scarto. Inoltre, le quote fisse di pesca previste, negli ultimi anni vengono superate ripetutamente e si ritiene che ogni quinto pesce catturato nel mondo, questo provenga da attività di pesca illegale. Il tonno rosso del nord e del sud è sotto "minaccia di estinzione" secondo la lista rossa IUCN delle specie minacciate di estinzione e anche il tonno obeso sarebbe in pericolo. Tuttavia, queste specie finiscono ancora nei nostri piatti - non ultimo per la preparazione del sushi. Il tonno rosso del Nord è considerato la specie più preziosa di tonno. Ma la specie più pescata rimane invece quella del tonnetto striato.

La classifica di sostenibilità del Centro Tutela Consumatori Utenti

Nel 2017, il Centro Tutela Consumatori Utenti ha esaminato un totale di 88 prodotti provenienti da 19 marchi di tonno in scatola in quattro diverse catene di vendita al dettaglio. Sono state verificate le informazioni sull'imballaggio, in particolare le informazioni sulle specie di tonno, le zone di cattura e le modalità di pesca, nonché eventuali etichette o certificazioni di sostenibilità. I marchi esaminati sono

stati valutati per la loro trasparenza e la loro compatibilità ambientale, e classificati in base alla sostenibilità.

La maggior parte del tonno sul mercato è venduto in olio (l'85% dei prodotti esaminati) mentre quello senza rappresenta poco meno del 15%.

La classifica di sostenibilità

Il vincitore è Frinsa con il tonno pinna gialla in olio d'oliva. Il prodotto reca sull'etichetta sia il marchio di pesca sostenibile MSC che il marchio SAFE per la cattura "salva-delfini". Il tonno viene catturato con reti a circuizione senza sistemi di aggragazione per pesci. Ottiene quattro punti di sostenibilità per questo motivo. Seguono i marchi AsdoMar, Despar e RIO mare, ognuno dei quali raggiunge due su cinque punti di sostenibilità per le scatolette di tonno. Altri sette marchi raggiungono un solo punto in termini di sostenibilità, si tratta di: Donzela, Mareblu, Coop, Poseidon, Olasagasti, Rizzoli e Primia. Secondo la classifica del Centro Tutela Consumatori Utenti, i marchi MareAperto, Nostromo, Angelo Parodi, Delicius, Spesa leggera, Consorcio e Palmera sono ancora lontani da una pesca sostenibile.

In totale, solo tre degli 88 prodotti testati sono certificati MSC (MSC = Marine Stewardship Council); 12 prodotti sono certificati secondo i criteri dell'organizzazione "Friend of the Sea". Su 49 prodotti è presente il marchio SAFE per la protezione dei delfini o un altro logo con esplicito riferimento al programma "Dolphin SAFE". Tuttavia, questo programma prende in considerazione solo la protezione dei delfini e nessun altro criterio di sostenibilità. Cinque prodotti "si fanno belli" con loghi simili al marchio SAFE. Per questi, tuttavia, non è chiaro se dietro ci sia un serio sistema di controllo. 8 dei 14 prodotti testati da RIO mare riportano il marchio SAFE e il cartello "Qualità responsabile" che indica la conformità con ulteriori criteri di sostenibilità. Per soli due prodotti, il tonno è stato catturato con canna e lenza, per sei prodotti il tonno è stato pescato con reti a circuizione senza sistemi di aggragazione per pesci.

"Sfortunatamente, la nostra ricerca dimostra che la "pesca sostenibile" è ancora una parola vuota di significato per molti dei produttori di tonno in scatola. Solo quattro dei 19 produttori raggiungono due o più punti di sostenibilità", riassume Silke Raffeiner, esperta nutrizionale del CTCU. "In termini di trasparenza, c'è ancora spazio per miglioramenti".

Per inciso, le organizzazioni ambientaliste Greenpeace e WWF ritengono che il consumo di tonno sia accettabile solo se si tratta di tonno pinna gialla o di tonnetto striato e se il pesce viene catturato con canna e lenza o con reti a circuizione senza sistemi di aggragazione per pesci. Secondo le informazioni riportate sulla confezione, questi criteri corrispondono solo ai prodotti di Frinsa e Donzela, due prodotti di Maruzzella e un prodotto di RIO mare.

La valutazione della trasparenza

I consumatori possono fare scelte d'acquisto consapevoli solo quando vengono informati sulle specie, sulla zona di cattura e sul metodo di pesca. Purtroppo, questa informazione non è ancora obbligatoria per i prodotti trasformati come il tonno in scatola. Molti produttori lo inseriscono volontariamente sulla confezione.

In termini di informazioni, i marchi AsdoMar e MareAperto ottengono i punteggi migliori con quattro (su quattro possibili) punti di trasparenza, seguiti da Frinsa con 3.5 e Donzela con 3.3 punti. I prodotti con meno informazioni sono Rizzoli (0 punti di trasparenza), Olasagasti (1 punto) e Palmera (1 punto). Delle 88 scatolette analizzate, 64 contenevano tonno pinna-gialla e 16 contenevano tonnetto striato skipjack. Su otto prodotti, non era specificata la specie di tonno, su 17 prodotti era presente il nome latino.

Su 47 prodotti, l'area di cattura era identificata dall'indicazione della zona di pesca della FAO. Due prodotti avevano cinque diverse zone di pesca, il che rende l'origine del tonno non trasparente. Su 41 prodotti la zona di pesca della FAO non era indicata.

Il metodo di pesca utilizzato è indicato solo su 18 prodotti, nei restanti 70 prodotti abbiamo cercato invano questa informazione.

Ecco come il Centro Tutela Consumatori Utenti ha valutato i prodotti

Ecocompatibilità / pesca sostenibile: sono stati riconosciuti due punti per la certificazione di pesca sostenibile (segni MSC e Friend of the Sea). Un punto è stato riconosciuto per il logo "SAFE" e per eventuali ulteriori indicazioni di sostenibilità. Per l'uso di metodi di pesca selettivi che evitino catture accidentali (con canna e lenza, o con reti a circuizione senza sistemi di aggregazione per pesci) è stato riconosciuto un altro punto di sostenibilità. Secondo lo schema adottato, sono stati attribuiti al massimo cinque punti di sostenibilità.

La specie del tonno: un punto di trasparenza è stato riconosciuto per l'indicazione del tonno in italiano e un altro punto di trasparenza per l'indicazione del tonno con il termine latino. Sapere che tipo di tonno stiamo acquistando è un'informazione importante per i consumatori, visto che alcune specie come il tonno rosso del Nord e il tonno rosso del sud sono a rischio di estinzione.

L'area di pesca: è stato riconosciuto un punto di trasparenza per l'indicazione della zona di pesca della FAO. La FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura distingue 19 importanti zone di pesca in tutto il mondo, ognuna delle quali ha assegnato un numero (tra 18 e 88). Ad esempio, il numero 27 indica l'Atlantico nord-orientale. Altre organizzazioni di protezione dell'ambiente come Greenpeace e il WWF si differenziano ancora di più nelle loro guide sulla pesca sostenibile, tenendo conto anche della situazione degli stock ittici nelle aree più piccole, le cosiddette aree di sub-pesca.

Il metodo di pesca: è stato assegnato un punto di trasparenza per indicare il metodo di pesca utilizzato. A seconda del metodo di pesca, vengono catturate diverse quantità di altri animali marini insieme al tonno (le cosiddette catture accessorie). La pesca "minima" è la tecnica di cattura con canna e lenza, e l'uso di reti a circuizione è considerato accettabile solo se non si utilizzano sistemi di aggregazione per pesci. Per questi metodi di pesca selettivi è stato assegnato un punto di sostenibilità.

Rilevazione tonno in scatoletta del CTCU

Ranking dei marchi

Ranking	Marchio	Punti sostenibilità (max. 5: +++++)	Punti trasparenza (max. 4)
1	Frinsa	++++	3,5
2	AsdoMar	++	4
3	Despar	++	2,7
4	RIO mare	++	1,8
5	Donzela	+	3,3
6	Mareblu	+	2,9
7	Coop	+	2
8	Poseidon	+	1,5
9	Olasagasti	+	1
10	Rizzoli	+	0
11	Primia	quasi +	2,9
12	Maruzzella	¼ +	1,4
13	MareAperto		4
14	Nostromo		2,8
15	Angelo Parodi		2

15	Delicius		2
15	Spesa leggera		2
16	Consortio		1,5
17	Palmera		1