

VADEMECUM PER UN CONSUMO CONSAPEVOLE DEL TONNO

Sappiamo districarci tra le criptiche diciture delle etichette di ciò che acquistiamo? Siamo in grado di scegliere con consapevolezza? Ecco poche semplici regole per effettuare un acquisto e, quindi, un consumo consapevole di uno degli alimenti più comuni sulle nostre tavole: **il tonno**.

Come leggere l'etichetta

- **Nome scientifico:** il tonno ideale per il consumo fresco è quello della specie Tonno Rosso (*Thunnus thynnus*). Il tonno in scatola migliore è quello della specie Tonno pinne gialle (*Thunnus Albacares*). Altre specie molto usate per l'inscatolamento, ma meno pregiate, sono: Alalunga (*Thunnus alalunga*), Palamita (*Sarda sarda*), Tombarello (*Auxis thazard*), Tonnetto alletterato (*Euthynnus alletteratus*), Tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*). Tali specie vengono vendute con il nome commerciale di Tonno, ma sono molto differenti tra loro per sapore e consistenza della carne. **L'etichetta deve riportare obbligatoriamente il nome scientifico.**
- **Zona di Cattura:** l'indicazione del luogo di pesca è indicata dal codice FAO corrispondente all'area di cattura, che deve essere dichiarata in etichetta. È preferibile la scelta della zona **FAO 37** (Mar Mediterraneo e Mar Nero) di cui a volte si indica più nello specifico le sotto aree italiane: 37.1.3 (Mar Tirreno), 37.2. 1 (Mar Adriatico), 37.2.2 (Mar Ionio). I supermercati espongono le mappe della zona FAO così da potersi orientare durante la lettura dell'etichetta del prodotto.
- **Metodo di Produzione/attrezzi utilizzati:** nel caso del Tonno Rosso, il prodotto deve essere accompagnato da un **documento di cattura convalidato (BCD), che è la "carta d'identità"** del prodotto ed indica dove è stato pescato o in quale allevamento è stato prelevato, come è stato pescato e se ha avuto la convalida per la vendita e il consumo dalle Autorità competenti. **È diritto del consumatore chiedere di vedere il BCD al ristoratore ed è obbligo del ristoratore mostrarglielo.** Molto importante accertarsene anche in pescheria o al supermercato al banco pesce, nel caso dell'acquisto di tonno fresco.
- **Metodo di pesca utilizzato:** nel caso del tonno in scatola è obbligatorio riportare in etichetta il metodo di pesca utilizzato. I metodi meno sostenibili sono quelli che usano i FAD (*fish aggregation devices*) e i palamiti (cavi di nylon lunghi fino a 100 chilometri), quelli più sostenibili sono la pesca a canna e le reti a circuizione.
- **Condizioni di conservazione/data di scadenza:** deve essere indicato con chiarezza come conservare il prodotto ed entro quando bisogna consumarlo, preferibilmente.
- **Peso:** il tonno in scatola può essere sia "al naturale" che "sott'olio", in entrambi i casi va specificato il "peso sgocciolato", che corrisponde al peso reale del prodotto mangiabile.
- **Mai acquistare in pescheria preparati in vaschette senza etichettatura, venduti sfusi, tipo il tonno in agrodolce, preparato senza una cucina attrezzata con le relative autorizzazioni sanitarie.**
- **Mai acquistare prodotti sfilettati in pescheria senza che siano ben visibili le autorizzazioni per la manipolazione degli alimenti**

Alcuni prodotti riportano informazioni aggiuntive:

- **Porto e data di sbarco:** assieme alla zona FAO possono essere dati importanti per seguire la filiera del prodotto.
- **Codice QR:** porta il consumatore al sito dell'azienda produttrice, dove può trovare ulteriori informazioni non presenti in etichetta. Ma se le informazioni in etichetta, però, devono rispettare le norme, sul sito si può scrivere ciò che si vuole.
- **Loghi delle certificazioni:** aiutano a capire se l'azienda si sottopone a controlli di qualità da parte di aziende certificatrici terze. Attenzione però perché, essendo pagate dall'azienda produttrice, non sempre si tratta di valutazioni imparziali. Inchieste ne hanno dimostrato un uso non trasparente.

