

# I segreti del tonno

Cosa si nasconde  
in una scatola?



Rapporto

GREENPEACE

# 1. Introduzione

In Italia sono ancora troppo pochi i produttori di tonno in scatola che hanno deciso di adottare precisi principi di sostenibilità, senza contare che un marchio 100% sostenibile ancora non esiste.

Diversi studi realizzati da Greenpeace negli ultimi anni evidenziano il problema. Nel 2008 l'associazione ha condotto un'indagine nei supermercati italiani per verificare quali informazioni fossero disponibili sulle scatolette di tonno, scontrandosi con una totale mancanza di trasparenza: solo alcune indicavano in etichetta il nome comune della specie, mentre raramente vi erano informazioni sull'origine del tonno e nessuna sul metodo di pesca. Dopo il lancio della classifica "Rompiscatole"<sup>1</sup>, nel novembre 2010 Greenpeace ha pubblicato i risultati di un test genetico condotto su 165 scatolette di tonno provenienti da vari Paesi, tra cui l'Italia, svelando come a fronte di un'etichetta del tutto generica ("ingredienti: tonno") il consumatore poteva acquistare scatolette di uno stesso prodotto contenenti specie diverse di tonno a seconda del lotto e, a volte, addirittura specie diverse di tonno mescolate insieme<sup>2</sup>. Tra le cause vi è certamente l'utilizzo di metodi di pesca distruttivi, come la pesca a circuizione con "sistemi di aggregazione per pesci" (FAD) che, catturando esemplari giovani, porta a confondere tonni di specie diverse, praticamente indistinguibili soprattutto dopo il congelamento e altri trattamenti a bordo del peschereccio. La maggior parte dei prodotti presenti sul mercato italiano non forniva alcuna garanzia né sul tipo di tonno che portiamo in tavola né sulla sostenibilità dei metodi di pesca.

Abbiamo subito chiesto all'industria del tonno e alle grandi catene di distribuzione di garantire piena tracciabilità e trasparenza ai propri consumatori e di impegnarsi a vendere solo tonno pescato in maniera sostenibile, ma cosa è successo in un anno?

Siamo andati a vedere se qualcosa è cambiato nell'etichettatura.

## 2. I segreti del tonno

Il tonno in scatola è la conserva ittica più comune nelle case degli italiani: ogni anno se ne consumano oltre 140 mila tonnellate. Ma pochi consumatori sanno che una pesca eccessiva, indiscriminata e troppo spesso illegale minaccia non solo le popolazioni di tonno ma l'intero ecosistema marino.

### Specie a rischio

Un gruppo di ricercatori ha recentemente annunciato che ben cinque delle otto specie di tonno commerciali sono ormai a rischio di estinzione, secondo i criteri della lista rossa dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN)<sup>3</sup>. Tra le specie più minacciate il tonno rosso

(*Thunnus thynnus*), ormai sull'orlo del collasso, e il tonno obeso (*Thunnus obesus*), classificato come vulnerabile, ovvero a rischio nel medio periodo. Il tonno pinna gialla, il più consumato in Italia, è tra le specie sotto pressione e secondo i ricercatori ormai sovrasfruttato o vicino al sovrasfruttamento<sup>3,4</sup>. Se la gestione della pesca seguisse il principio di precauzione, come auspicato dal Codice di Condotta FAO per la Pesca Responsabile, lo stato attuale degli stock di pinna gialla avrebbe da tempo dovuto far scattare misure gestionali restrittive per garantire la sostenibilità della pesca. Purtroppo la mancanza di una gestione efficace e l'utilizzo diffuso di metodi di pesca che catturano esemplari immaturi minacciano il tonno preferito dagli italiani.

### Metodi di pesca distruttivi

Nonostante esistano metodi di pesca che hanno un impatto minimo sull'ecosistema, come la pesca con amo e lenza, la maggior parte del tonno in scatola è pescato con metodi distruttivi quali i palamiti e le reti a circuizione con sistemi di aggregazione per pesci (o FAD).

I **palamiti** sono cavi di nylon (travi) lunghi fino a 100 chilometri ai quali sono attaccati un gran numero di lenze più corte (braccioli), fino a 3.000, che terminano con un amo. Oltre a catturare i tonni, i palamiti causano ogni anno la morte di migliaia di uccelli marini, mante, squali e tartarughe, tra cui specie a rischio di estinzione<sup>5</sup>. Sui pescherecci è raro trovare osservatori indipendenti per controllare che vengano usate misure volte a minimizzare l'impatto di queste attività di pesca. Solo nell'Oceano Pacifico Centrale e Occidentale, la mortalità totale di squali è stimata tra 500 mila e 1,4 milioni di esemplari l'anno, sulla base di dati raccolti da osservatori a bordo di pescherecci che utilizzano palamiti<sup>6</sup>.



Tartaruga *Caretta caretta* catturata dal peschereccio ecuadoriano 'Cabo Marzo' con reti a circuizione su FAD nel Pacifico dell'Est 12/04/2009 © Alex Hofford / Greenpeace



Uno squalo mako catturato con palamiti dal peschereccio cinese 'Jing Lu Yuan No005' nel Pacifico Centro Occidentale. 11/15/2011 © Alex Hoffer / Greenpeace

I **FAD** sono oggetti galleggianti utilizzati per “concentrare” i tonni, che sono quindi facilmente pescati con ampie reti conosciute come reti a circuizione (purse seine). I FAD possono variare da semplici piattaforme di legno a complicati oggetti galleggianti dotati di un segnalatore satellitare e di un sonar per controllare la quantità di tonno concentrata sotto di essi. Il problema è che i FAD non attirano solo i tonni: per ogni 10 chilogrammi di tonni catturati si pesca un chilogrammo di altri animali “indesiderati” (catture “accessorie” o bycatch) tra cui esemplari giovanili di tonno, squali, mante – a volte tartarughe e delfini – e un’ampia varietà di altre specie<sup>7</sup>. Tra gli squali catturati numerose sono le specie a rischio, come lo squalo pinna bianca e lo squalo balena<sup>8</sup>. La pesca con reti a circuizione su FAD è una delle cause principali del sovrasfruttamento degli stock di tonno pinna gialla e tonno obeso, dovuto alla cattura di enormi quantità di esemplari giovani<sup>9</sup>. Considerato il grande valore commerciale di queste specie, ucciderne esemplari immaturi non è solo un atto distruttivo da un punto di vista ambientale, ma una dimostrazione della vista corta del settore.

Con i FAD le catture accessorie aumentano di ben 10 volte rispetto alla pesca con reti a circuizione direttamente sui banchi di tonno. Considerando che l’utilizzo di questi sistemi è aumentato in modo vertiginoso e incontrollato negli ultimi anni, e che oggi le catture con FAD rappresentano circa il 70%<sup>10</sup> delle catture di tonno con reti a circuizione, è facile intuire il grave impatto sulle risorse e sull’ambiente. Si può stimare che le catture accessorie totali dovute all’utilizzo di FAD potrebbero superare 182.500 tonnellate ogni anno<sup>11</sup>, una quantità pari a quanto servirebbe a riempire oltre 2 miliardi di lattine di tonno<sup>12</sup>, ben più di quanto viene annualmente consumato nel nostro Paese.

## Pesca illegale

A una pesca eccessiva e svolta con metodi distruttivi si aggiunge il grave problema della pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (INN). Nel Pacifico, da dove arriva la maggior parte del tonno, circa il 30% delle catture annuali proviene dalla pesca illegale<sup>13</sup>. I danni che ne derivano incidono sugli equilibri dell’ecosistema marino, ma anche sulle popolazioni locali, che vengono così derubate delle loro risorse.

## 3. Metodologia

I dati di questo rapporto sono stati raccolti tramite un monitoraggio condotto tra settembre e ottobre 2011 dai volontari di Greenpeace in 173 punti vendita in tutta Italia su oltre duemila scatolette. I volontari hanno registrato tramite apposite schede cartacee (vedi Allegato I) le informazioni presenti sulle etichette delle scatolette di tonno dei marchi più diffusi sul mercato italiano. I dati sono poi stati inseriti in un database e sottoposti ad analisi, in modo da definire per ogni marchio la percentuale di presenza di ciascuna informazione riportata in etichetta.

Si è concentrata l’attenzione sulle aziende valutate nella classifica “Rompiscatole” di Greenpeace<sup>14</sup>, le cui etichette erano già state oggetto di monitoraggio nel dicembre 2008: queste aziende coprono la maggior parte del mercato italiano del tonno in scatola. Dei marchi monitorati, 22 in tutto, fanno parte sia quelli propri dei giganti della grande distribuzione, come tonno Coop, Auchan, Carrefour, Esselunga e Conad, sia quelli di aziende private (vedi tabella 1). Sono state prese in considerazione varie tipologie di prodotti (come tonno all’olio d’oliva, tonno al naturale, etc.), sia in lattina che in vasetti di vetro, mentre non sono stati oggetto di questo lavoro i prodotti trasformati quali sughi pronti, insalate o prodotti in tubetto.

In ogni supermercato visitato è stata considerata una confezione per ogni tipologia di prodotto dei diversi marchi presenti. Questo ha portato ad analizzare numeri diversi di scatolette per i diversi marchi, a seconda della loro distribuzione sul mercato. Come atteso, il campionamento ha interessato un numero maggiore di scatolette dei marchi più diffusi, perfettamente in linea con l’obiettivo dell’indagine che puntava a valutare complessivamente quello che il consumatore normalmente trova nel reparto tonno in scatola.

Si è valutata la presenza in etichetta delle informazioni necessarie ai consumatori per conoscere il tipo di tonno comprato e avere a disposizione elementi sufficienti per una scelta consapevole al momento dell’acquisto. È stata conteggiata la presenza in etichetta di: nome comune della specie di tonno, nome scientifico, area di pesca (oceano di origine e specifica area FAO), metodo di pesca, data di cattura, nome e Paese del produttore della scatoletta, nome e Paese del distributore. Sono stati considerati solo i dati visibili al consumatore al momento dell’acquisto sulla scatoletta o sul packaging, senza dover aprire eventuali cartoni o confezioni.



Volontario di Greenpeace registra i dati presenti sulle etichette delle scatolette di tonno durante il monitoraggio. 2011 Greenpeace

Un fattore da tenere in mente è che questo monitoraggio ha registrato le informazioni presenti sui prodotti in vendita nei supermercati al momento dell'indagine. Considerato che spesso le scorte dei supermercati durano mesi, per le aziende che hanno recentemente cambiato la propria

etichettatura è possibile trovare sul mercato una situazione dinamica, almeno per un periodo di transizione, in cui coesistono prodotti vecchi e nuovi.

## 4. I risultati

Quando un consumatore mette nel carrello della spesa una scatoletta di tonno non sa davvero cosa compra. Il nostro monitoraggio rivela che in etichetta continuano a esserci ben poche informazioni.

Cosa (non) troviamo quando andiamo al supermercato?

- nel 52% delle scatolette analizzate non viene indicata la specie di tonno e l'unica informazione fornita è un generico "ingredienti: tonno". Quando la specie è riportata in etichetta viene prevalentemente indicata con il nome comune, mentre il nome scientifico viene usato solo nel 12% dei casi. Quando indicata, la specie è nella maggior parte dei casi tonno pinna gialla, messa in evidenza sul cartone della confezione quasi fosse un marchio di qualità, ma poche volte indicata negli ingredienti, come richiederebbe una vera etichettatura trasparente;
- pochi ci dicono da dove arriva: nel 93% delle scatolette non vi è alcuna indicazione dell'area di pesca. Solo AsdoMar, Donzela, Coop e in parte Mareblu indicano chiaramente da che oceano arriva il proprio tonno;
- quasi nessuno specifica come il tonno è stato pescato: il metodo di pesca è presente solo sul 3% delle scatolette, per lo più le nuove confezioni del marchio AsdoMar;
- nessuno indica quando il tonno è stato pescato (data di cattura);

**Tabella 1:** I dati relativi alla metodologia del monitoraggio.

<b>Monitoraggio</b>	
<b>N° di scatolette</b>	2171
<b>N° di punti di vendita</b>	173
<b>N° di città</b>	70
<b>Nome delle città</b>	Albano Sant'Alessandro (BG), Albino, Bari, Barletta, Basaluzzo, Bergamo, Bologna, Brescia, Casamassima, Casciavola (Pisa), Cascina (Pisa), Cassano d'Adda, Catania, Chiavari, Città Sant'Angelo (PE), Curno, Empoli, Fano, Ferrara, Firenze, Galatone, Genova, Genzano di Roma, Gravina di Catania, Inzago, Latisana, Laveno Ponte Tresa (VA), Lecce, Marcon, Margherita di Savoia, Mascalucia (CT), Maserada sul Piave, Mestre VE, Milano, Misterbianco, Monsummano Terme, Montebelluna (TV), Montesilvano (PE), Napoli, Oggiona con Santo Stefano (VA), Padova, Paese (TV), Palermo, Perugia, Pescara, Pioltello, Pisa, Porto Cesareo, Quarrata, Quinto di Treviso, Rimini, Roma, Rutigliano, S. Ferdinando di Puglia, S. Paolo D'Argon (BG), Salerno, San Giovanni Teatino (CH), Savignano sul Rubicone (Forlì Cesena), Seriate, Sesto Fiorentino (FI), Teramo, Torino, Trescore Balneario (BG), Treviso, Trinitapoli, Umbertide (PG), Varese, Venezia, Verona, Vimodrone (MI)
<b>Categorie di prodotti</b>	Tonno al naturale, tonno in olio di oliva, tonno in olio extra-vergine di oliva, tonno in olio di semi, tonno al naturale in gelatina vegetale, tonno al vapore, tonno al vapore con un filo d'olio. Tonno in filetti, trancio di tonno, trancio intero di tonno, ventresca di tonno, briciole di tonno.
<b>N° di marchi</b>	22
<b>Marchi/Aziende monitorati</b>	Riomare, Palmera, Alco (Bolton Alimentari); Nostromo (Gruppo Calvo); MareAperto (STAR); Mareblu (MWB); Maruzzella (Mazzola); As do Mar (Generale Conserve); Consorcio, Moro, Angelo Parodi, Donzela (Icatfood); Callipo (Callipo); Auriga, San Cusumano, (Nino Castiglione); Carrefour (Gruppo Carrefour); Auchan, Simply, SMA (Gruppo Auchan); Coop (Coop); Conad (Conad); Esselunga (Esselunga).

- il nome della compagnia che ha inscatolato il tonno è presente nel 39% dei casi e il Paese dove la lavorazione è avvenuta nel 59%. Tale informazione è chiara quando il prodotto è inscatolato in Italia, ma molto spesso manca quando il prodotto viene

inscatolato in altri Paesi. È importante che sia sempre presente per non trarre in inganno il consumatore, che trovando solo il nome del distributore italiano potrebbe pensare che il prodotto arrivi dal nostro Paese.

**Tabella 2:** Le informazioni riportate sulle etichette delle scatolette di tonno di 22 marchi presenti sul mercato italiano. I dati sono presentati in % rispetto alle scatolette esaminate per ogni marchio. L'ultima riga è una sintesi complessiva dei dati ottenuti dall'indagine.

Azienda	Marchio	N° di scatolette	Nome comune (%)	Nome scientifico (%)	Area di pesca (%)	Metodo di pesca (%)	Data di cattura (%)	Compagnia di lavorazione del prodotto (%)	Paese di lavorazione del prodotto (%)
<b>Bolton Group</b>	Rio Mare	367	77	12	0	0	0	30	38
	Palmera	90	2	0	0	0	0	58	59
	Alco	12	0	0	0	0	0	0	75
<b>Nostromo/Calvo</b>	Nostromo	220	19	0	0	0	0	0	7
<b>Mareblu/MWB</b>	Mareblu	139	77	1	10	0	0	0	83
<b>Mare Aperto/STAR</b>	Mare Aperto	101	2	1	0	0	0	0	0
<b>Generale Conserve</b>	As do Mar	252	27	20	25	24	0	31	72
<b>Nino Castiglione</b>	Auriga	31	65	3	0	0	0	81	65
	San Cusumano	33	82	0	0	0	0	94	82
<b>Callipo</b>	Callipo	118	90	1	0	0	0	78	81
<b>Icat Food</b>	Consorcio	123	1	1	0	0	0	87	87
	Moro	75	31	23	0	0	0	0	71
	Angelo Parodi	48	4	0	0	0	0	0	75
	Donzela	35	0	46	43	34	0	0	83
<b>Mazzola</b>	Maruzzella	82	1	0	0	0	0	17	78
<b>Coop</b>	Coop	114	95	78	52	0	0	93	80
<b>Conad</b>	Conad	80	85	0	0	0	0	84	81
<b>Esselunga</b>	Esselunga	33	88	79	0	0	0	100	100
<b>Gruppo Carrefour</b>	Carrefour	99	67	10	0	0	0	34	80
<b>Gruppo Auchan</b>	Auchan	77	53	0	0	0	0	88	51
	Simply	39	87	0	0	0	0	90	90
	Sma (scorte da esaurire)	3	100	0	0	0	0	100	100
<b>TOTALE</b>	22	2171	48	12	7	3	0	39	59

## I marchi



### RIOMARE, PALMERA E ALCO



Bolton Alimentari S.p.a è l'azienda leader del mercato italiano con i marchi Rio Mare, Palmera e Alco. Scarse le informazioni in etichetta: solo i prodotti a marchio Rio Mare mostrano il nome comune della specie sulla maggior parte delle confezioni (77%), e il nome scientifico nel 12% dei casi; nessun marchio riporta invece informazioni su provenienza e metodi di pesca.

*Qual è il segreto di Bolton? Non vuole farci sapere che utilizzerà metodi di pesca sostenibili solo nel 45% dei suoi prodotti?*<sup>15</sup> Questa sicuramente non può essere definitiva "qualità responsabile", come si legge sulle nuove confezioni Rio Mare.



### NOSTROMO



Del Gruppo spagnolo Calvo, è una delle scatolette più vendute in Italia. Nessuna trasparenza per il consumatore: sui prodotti non ci sono informazioni, se non nel 19% dei casi, dove viene indicato il nome comune della specie di tonno.

*Qual è il segreto di Nostromo? Vuole nasconderci che, non avendo preso alcun impegno per una pesca sostenibile, potrebbe utilizzare nelle sue scatolette stock di tonno sotto pressione, pescati con metodi distruttivi?*<sup>16</sup>



### MAREBLU



Il tonno Mareblu è commercializzato da Marine World Brand (MWB), leader sul mercato europeo. Nel 77% delle scatolette analizzate è presente il nome comune, mentre l'area di pesca c'è solo nel 10% dei casi. Mareblu ha da poco pubblicizzato di aver posto tali informazioni sulle lattine, definite "trasparenti": peccato che le confezioni che le contengono non lo siano, negando al consumatore l'accesso ai dati prima dell'acquisto. L'azienda inoltre non fornisce informazioni sui metodi di pesca utilizzati.

*Qual è il segreto di Mareblu? Non vuol far sapere ai consumatori italiani che si è impegnata per una pesca sostenibile senza FAD solo sul mercato inglese?*<sup>17</sup>



### MAREAPERTO-STAR



Il tonno MareAperto è uno dei marchi più comuni in Italia, ma anche uno dei meno trasparenti. Sulle scatolette STAR non è presente alcun tipo di informazione, se non raramente il nome comune della specie.

*Qual è il segreto di STAR? Non vuole farci sapere che non ha ancora preso alcun impegno contro l'uso di tonno pescato con metodi distruttivi?*<sup>18</sup>



### ASDOMAR



Generale Conserve, titolare del marchio, ha fatto passi avanti nell'etichettatura dei prodotti As do Mar. È l'unica azienda in Italia che ha iniziato a mettere sulle nuove confezioni (25% dei prodotti al momento presenti sugli scaffali): nome comune e scientifico del tonno, area di pesca (oceano e area FAO) e metodo di pesca. La volontà di essere trasparente è legata alla scelta dell'azienda di vendere dei prodotti sostenibili come il tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis* o skipjack) pescato con amo e lenza. Peccato che continui a non far sapere se la pesca con reti a circuizione è fatta con FAD oppure no.

*Qual è il segreto di Asdomar? Non vuole farci sapere che non si è ancora impegnato a bandire l'uso di tonno pescato con i FAD?*<sup>19</sup>



### SAN CUSUMANO, AURIGA



Il tonno San Cusumano e il tonno Auriga sono prodotti dall'azienda Nino Castiglione. Sulla maggior parte delle scatolette è presente il nome comune della specie, ma nessun altro tipo di informazione è disponibile ai consumatori. Eppure questa azienda produce scatolette anche per marche di supermercati molto importanti dove invece fornisce informazioni sull'area di pesca di origine. *Qual è il segreto di Castiglione? Non migliora la propria trasparenza perché gli impegni presi per la sostenibilità sono pochi e continua a utilizzare tonno pescato con metodi distruttivi come palamiti e FAD?*<sup>20</sup>



### CALLIPO



Le scatolette indicano il nome comune della specie (90%) ma quasi mai quello scientifico, mentre nessuna informazione viene fornita sull'area o i metodi di pesca. Eppure l'azienda si era impegnata a non utilizzare palamiti e reti a circuizione con FAD nel 75%<sup>21</sup> dei propri prodotti. *Qual è il segreto di Callipo? Non vuole farci sapere se e come ha mantenuto fede a quanto promesso?*



### CONSORCIO, MORO, ANGELO PARODI E DONZELA



Tutti questi marchi sono commercializzati in Italia dall'azienda Icat Food. Per il tonno Consorcio o Parodi, a parte qualche rara indicazione della specie, le etichette non forniscono alcun tipo di informazione, mentre il tonno Moro indica nel 30% dei casi il nome comune e il nome scientifico. Sul tonno Donzela invece troviamo in oltre il 40% dei casi il nome scientifico, l'oceano e l'area FAO di pesca, e in alcuni casi un primo tentativo di indicare il metodo di pesca, chiaro segnale che se una marca vuole può informare i consumatori. *Qual è il segreto di Icat Food? Non garantire la stessa trasparenza in tutti i suoi marchi perché parte del proprio tonno potrebbe essere pescato in modo poco sostenibile?*



### MARUZZELLA



La ditta Mazzola non fornisce sui prodotti Maruzzella nessun tipo di informazione al consumatore, che rimane completamente ignaro del tipo di tonno che porta in tavola, dell'oceano di provenienza o di come sia stato pescato. *Qual è il segreto di Maruzzella? Vuole nasconderci che nelle sue scatolette potrebbe finire tonno a rischio e pescato con metodi distruttivi, visto che non ha adottato alcun tipo di politica di sostenibilità?*



### COOP



Tra i marchi propri dei supermercati ("private label"), le scatolette Coop sono quelle che presentano maggiori informazioni: il nome comune viene indicato praticamente sempre, e nella maggior parte accompagnato dal nome scientifico, e nel 52% dei casi dagli oceani di provenienza, senza però indicare l'origine specifica. Nessuna informazione invece sui metodi di pesca. *Qual è il segreto di Coop? Vuole nascondere che, pur avendo adottato precisi principi di sostenibilità, nelle sue scatolette potrebbe finire ancora tonno pescato con palamiti e reti a circuizione con FAD?*<sup>22</sup>



### CONAD



Negli ultimi anni le informazioni presenti sul tonno Conad non sono cambiate: sulla maggior parte delle scatolette si indica solo il nome comune, che in molti casi è tonno pinna gialla - utilizzato come garanzia di qualità più che come indicazione tra gli ingredienti.

*Qual è il segreto di Conad? Non vuole farci sapere che, in assenza di garanzia sulla sostenibilità del proprio tonno, nelle sue scatolette potrebbero finire tonni da stock sovrasfruttati e/o pescati con metodi di pesca distruttivi?*



### ESSELUNGA



indica su quasi tutti i propri prodotti nome comune e scientifico della specie di tonno, non specifica però né area né metodo di pesca. Nonostante Esselunga abbia fatto dei passi avanti, le sue scatolette non sono ancora sostenibili.<sup>23</sup>

*Qual è il segreto di Esselunga? Vuole nascondere che il proprio tonno potrebbe essere pescato con reti a circuizione con FAD?*



### CARREFOUR



Carrefour indica il nome comune della specie nel 67% delle scatolette analizzate e quello scientifico solo nel 10% dei casi, presentando vicino alle scatolette contenenti tonno pinna gialla, anche quelle con il meno sfruttato tonnetto striato. Non vengono però indicati area o metodi di pesca. Non ha quindi migliorato la propria trasparenza rispetto al monitoraggio fatto nel 2008.

*Qual è il segreto di Carrefour? Vuole nascondere che nelle sue scatolette potrebbe finire tonno pescato in modo insostenibile?*



### AUCHAN, SIMPLY E SMA



Auchan, catena francese della grande distribuzione tra le più importanti in Italia, è responsabile della distribuzione del tonno Auchan, Simply e SMA fino a esaurimento scorte. Sulla maggior parte dei prodotti SMA e Simply è presente il nome comune della specie, mentre per i prodotti Auchan si scende a un 53%.

*Qual è il segreto di Auchan? Vuole nascondere che, non avendo adottato alcuna politica di sostenibilità, potrebbe vendere tonno pescato con metodi di pesca<sup>24</sup> dannosi per l'ambiente?*

## È legale?

L'Unione Europea non richiede una specifica etichettatura per il tonno in scatola<sup>25</sup>. Le conserve possono essere vendute con una scritta generica "tonno" per identificare diverse specie commerciali, come il tonno alalunga, obeso, pinna gialla o il tonnetto striato. Per i prodotti ittici freschi in Italia vi è l'obbligo, dal 2002<sup>26</sup>, di indicare nome comune e scientifico, metodo di produzione e area di origine: questo però non riguarda i prodotti "in scatola". Una nuova legge, approvata a inizio 2011<sup>27</sup>, stabilisce nuove regole in materia di etichettatura degli alimenti trasformati e non. Tra questi dovrebbero esserci anche le conserve di tonno, ma non è ancora chiaro come ciascuna filiera alimentare si adatterà a tale normativa e si attendono i vari decreti attuativi. Se applicata a questo comparto, la nuova norma obbligherebbe le aziende a specificare almeno la provenienza del tonno utilizzato.





Tonnetto striato catturato con amo e lenza vicino a Flores, Indonesia. 06/30/2011 © Paul Hilton / Greenpeace

## 5. L'alternativa esiste

Rispetto a due anni fa, quando Greenpeace Italia ha lanciato la campagna "Tonno in trappola", la situazione delle scatolette di tonno non è molto migliorata. Per quanto alcune aziende abbiano fatto lo sforzo di aggiungere qualche informazione in più sulle etichette, invece del generico "ingredienti: tonno", la maggior parte dei prodotti presenti sul nostro mercato non offre informazioni sufficienti per permettere al consumatore una scelta consapevole al momento dell'acquisto.

È relativamente frequente trovare sulle confezioni il nome comune della specie, dato riportato dalle aziende non tanto come strumento di informazione trasparente per il consumatore ma come strategia per orientarlo all'acquisto. Nella maggior parte dei casi infatti, se è citata la specie si tratta del "tonno pinna gialla", identificato sul nostro mercato come il tonno "migliore", anche se in realtà gli stock di questa specie sono al limite dello sfruttamento, minacciati da metodi di pesca distruttivi. Nulla ci viene detto invece sull'origine del tonno che è stato messo in scatola o su come è stato pescato.

Anche se non vi è un obbligo di legge (vedi BOX: È legale?), in altri Paesi europei le aziende, e soprattutto le più importanti catene di supermercati, hanno iniziato a rendere disponibili tali informazioni sulle proprie scatolette. È spontaneo chiedersi perché i principali marchi del nostro mercato (tra i maggiori al mondo) non lo stiano ancora facendo. **Cosa hanno da nascondere? Forse non sono in grado di garantire una piena tracciabilità dei propri**

**prodotti? O non vogliono farci sapere che ci fanno mangiare specie a rischio? Oppure che la pesca del tonno che finisce nelle loro scatolette, oltre a distruggere gli stock di tonno, causa l'uccisione ogni anno di migliaia di squali e tartarughe?**

**In assenza di informazioni, i consumatori italiani continuano a essere complici ignari della distruzione dei mari, senza avere la possibilità di scegliere.**

Eppure fornire i dati in etichetta è possibile anche in Italia, se vi è la volontà dell'azienda a essere trasparente. Ne è una prova la nuova etichettatura dei prodotti AsdoMar che riporta il nome comune e scientifico della specie, l'area di pesca e il metodo utilizzato, anche se non specifica l'eventuale uso di FAD. È ora che anche le altre aziende si adeguino.

Tracciabilità, scelte sostenibili e trasparenza sono strettamente legate tra loro. La tracciabilità dei prodotti è il primo passo per un'azienda per sapere da dove arriva il proprio tonno (e come è stato pescato) e quindi per poter scegliere quale comprare. Il secondo è quello di adottare politiche di acquisto che la impegnano a utilizzare solo tonno pescato in maniera sostenibile. Una volta fatta questa scelta siamo sicuri che l'azienda avrà tutto da guadagnare nel comunicare tali informazioni ai propri clienti, senza dover più nascondere nulla.

L'alternativa esiste. Per salvare il tonno, bisogna: eliminare gli attrezzi pericolosi, preferendo tonno pescato in modo sostenibile, per esempio con amo e lenza o senza FAD;

evitare le specie a rischio, preferendo quelle meno sfruttate come il tonnetto striato (sempre assicurandoci che non venga pescato con i FAD);  
sostenere la creazione di riserve marine;  
esigere una gestione sostenibile della pesca, che impedisca alle flotte di pescare troppo e senza regole;  
non comprare tonno di dubbia provenienza, per non incentivare il mercato della pesca illegale e/o distruttiva.

Cambiare è possibile. In Inghilterra tutti i più importanti marchi di tonno e le marche "private label" delle maggiori catene di supermercati hanno deciso di utilizzare solo tonno pescato con amo e lenza e senza FAD, trasformando il mercato britannico. In Italia non esiste ancora una scatoletta di tonno 100% sostenibile, e con così poche informazioni in etichetta è difficile per un consumatore attento alle problematiche ambientali orientarsi. Cosa stiamo aspettando?

È ora che anche in Italia **l'industria del tonno e le grandi catene di distribuzione garantiscano piena tracciabilità e trasparenza ai propri consumatori, ripuliscano i loro prodotti da specie a rischio e si impegnino a vendere solo tonno pescato in maniera sostenibile.** Solo in questo modo si potranno realizzare cambiamenti positivi anche in mare.

Greenpeace sta lavorando all'aggiornamento della classifica "Rompiscatole". Ci auguriamo che il prossimo anno il consumatore italiano possa trovare sullo scaffale prodotti veramente trasparenti e sostenibili.

*Nel frattempo i consumatori possono esprimere la propria opinione sul tonno in scatola andando direttamente sul sito di Greenpeace: [www.tonnointrappola.it](http://www.tonnointrappola.it), e partecipando al sondaggio "Tonno in trappola: Di là tua".*

## Dalle scatolette a cambi reali in mare:

Greenpeace sarà presente alla prossima riunione della Commissione che gestisce la pesca nell'Oceano Pacifico Centrale e Occidentale (West and Central Pacific Fisheries Commission - WCPFC) che si terrà agli inizi di dicembre a Palau, per chiedere che vengano prese efficaci misure di gestione per salvare gli stock di tonno obeso e pinna gialla, oggi in gravi condizioni. È importante che si vieti ogni tipo di pesca nelle zone d'alto mare conosciute come "Pacific commons" (o "high seas pockets") dove la pesca selvaggia è permessa dall'assenza di regole (si tratta di acque internazionali) e che si decida per una moratoria permanente dell'uso dei FAD. Le aziende e le grandi catene di distribuzione con le loro scelte possono influenzare positivamente questi processi politici e contribuire così alla tutela degli stock di tonno e di tutto l'ecosistema marino.



Tartaruga *Caretta caretta* nuota intorno a un FAD, appartenente a un peschereccio ecuadoriano, vicino alle Isole Galapagos.. 12/04/2009 © Alex Hofford / Greenpeace



## Note

- I risultati sono stati inseriti alla voce "Etichettatura" nelle schede dei vari marchi di tonno in scatola valutati nella classifica Rompicatole. Vedi: <http://www.greenpeace.it/tonnointrappola/>
- Vedi rapporto "A scatola chiusa" disponibile a: <http://www.greenpeace.org/italy/Globale/italy/report/2010/mare/tonno-dna-scatolette.pdf>
- Collette BB, Carpenter KE, Poldiro BA, et al. (2011). High value and long life – Double jeopardy for tuna and billfishes. Science: 333: 291–2. Accesso Novembre 2011 a: <http://www.sciencemag.org/content/suppl/2011/07/06/science.1208730.DC1/1208730.Collette.SOM.Revision1.pdf>
- Il livello di preoccupazione per gli stock di tonno pinna gialla è considerato "alto" nel Pacifico e nell'Oceano Indiano, "moderatamente preoccupante a causa delle incertezze sullo stato di conservazione" per l'Atlantico. Seafood Watch Seafood Report: Yellowfin tuna: [http://www.montereybayaquarium.org/cr/cr\\_seafoodwatch/content/media/MBA\\_SeafoodWatch\\_YellowfinTunaReport.pdf](http://www.montereybayaquarium.org/cr/cr_seafoodwatch/content/media/MBA_SeafoodWatch_YellowfinTunaReport.pdf)
- Vedi rapporto di Greenpeace: "Tonno in Trappola". Disponibile: <http://www.greenpeace.it/tonnointrappola/REPORT-TONNO.pdf>
- Seafood Watch Seafood Report Monterey Aquarium, Blue Marlin, Striped Marlin, Hawaii Region, 2008: [www.montereybayaquarium.org/cr/cr\\_seafoodwatch/content/media/MBA\\_SeafoodWatch\\_HiStripedBlueMarlinReport.pdf](http://www.montereybayaquarium.org/cr/cr_seafoodwatch/content/media/MBA_SeafoodWatch_HiStripedBlueMarlinReport.pdf)
- D. Bromhead et al (2003). 'A review of the impacts of fish aggregating devices (FADs) on tuna fisheries', Final Report to the Fisheries Resources Research Fund, Bureau of Rural Sciences, Canberra, ACT, Australia, pp. 122. Le catture accessorie della pesca con FAD si aggirano intorno al 10% delle catture totali.
- M.D. Camhi et al (2009). The Conservation Status of Pelagic Sharks and Rays. Report of the IUCN Shark Specialist Group Pelagic Shark Red List Workshop. Tubney House, University of Oxford, UK, 19-23 February 2007. [http://cmsdata.iucn.org/downloads/ssg\\_pelagic\\_report\\_final.pdf](http://cmsdata.iucn.org/downloads/ssg_pelagic_report_final.pdf)
- 'The Associative Dynamics of Tropical Tuna to a Large-Scale Anchored Fad Array': [www.soest.hawaii.edu/ptpr/biology/holland\\_itano\\_png.html](http://www.soest.hawaii.edu/ptpr/biology/holland_itano_png.html)
- J. Hallier and D. Gaertner, 2008, 'Drifting fish aggregation devices could act as an ecological trap for tropical tuna species. [http://hal.ird.fr/docs/00/26/91/72/PDF/Hallier\\_GaertnerMEPS7180\\_Prev2.pdf](http://hal.ird.fr/docs/00/26/91/72/PDF/Hallier_GaertnerMEPS7180_Prev2.pdf)
- Calcolo fatto basandosi su stime FAO che registravano 2.607.201 Mt di catture di skipjack con reti a circuizione nel 2007, 7% delle quali con FAD, che causano un 10% di bycatch. Fonte: Greenpeace International, 'A Growing FAD': Kobe-II Bycatch Workshop, Brisbane 23-25 June 2010. Disponibile: <http://www.tuna.org.org/Documents/Aus/ngo/Greenpeace%20View%27s%20Paper-ENG.pdf>. In realtà le catture accessorie potrebbero essere molte di più, visto che le stime per la pesca su FAD possono arrivare anche al 15-20% del totale, a seconda degli Oceani, quando si considera la cattura di esemplari immaturi di tonno. Vedi: <http://iss-foundation.org/wp-content/uploads/downloads/2011/05/FAD-document.pdf>
- 2 281 250 000 scatolette di tonno (sono state considerate le scatolette da 80gr, le più diffuse nel nostro mercato)
- MRAG/UBC (2008). The global extent of illegal fishing. Marine Resource Assessment Group (MRAG) and Fisheries Ecosystems Restoration Research, Fisheries Centre, University of British Columbia (UBC).
- La classifica "Rompicatole" di Greenpeace è consultabile al link: [www.tonnointrappola.it](http://www.tonnointrappola.it)
- Bolton ha pubblicato a maggio 2010 una politica aziendale nella quale si impegna a utilizzare tonno pescato in modo sostenibile - senza FAD o con amo e lenza - entro il 2013 ma solo nel 45% della propria produzione. Senza specifiche indicazioni in etichetta sarà impossibile per il consumatore identificare quale prodotto è davvero sostenibile (Vedi: <http://www.greenpeace.org/italy/it/News1/blog/tonno-riomare-si-impegna-al-45-ma-si-pu-esser/blog/34612/>)
- Nostromo nelle risposte al questionario per la classifica Rompicatole del 19 Aprile 2010, dichiara di utilizzare tonno pescato con i FAD. Ad oggi non siamo a conoscenza di impegni dell'azienda a non utilizzare tali metodi di pesca.
- Vedi: <http://www.greenpeace.org/italy/it/News1/blog/mareblu-tonno-sostenibile-nel-regno-unito-e-i/blog/35932/>
- STAR aveva intrapreso un dialogo con Greenpeace per sviluppare una politica di sostenibilità aziendale, ma dopo la nostra ultima comunicazione del 24 giugno 2011 non abbiamo più avuto notizie dall'azienda.
- AsdoMar è uno dei pochi marchi italiani che ha sviluppato una politica di sostenibilità, impegnandosi a utilizzare solo metodi di pesca "che risultino essere i più selettivi e i meno impattanti", per questo non utilizza palamiti e in metà della sua produzione usa tonno pescato con amo e lenza, ma non si è ancor impegnato a non utilizzare tonno pescato da reti a circuizione con FAD. Il suo impegno a utilizzare "solo Tonno Pinna Gialla di peso uguale o superiore a 20 kg" è un buon primo passo, ma senza una certificazione precisa non dà un 100% di garanzia che non sia stato pescato da reti a circuizioni con FAD che stanno distruggendo le risorse e l'ecosistema marino (vedi: <http://www.asdomar.it/pdf/PolicySostenibilitaPesca.pdf>)
- L'azienda Nino Castiglione nelle risposte al questionario per la classifica Rompicatole di Aprile 2010, dichiara di utilizzare tonno pescato con palamiti e reti a circuizione su FAD. Ad oggi non siamo a conoscenza di impegni dell'azienda a non utilizzare tali metodi di pesca.
- Vedi: [http://www.callipo.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=132&Itemid=130&lang=it](http://www.callipo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=132&Itemid=130&lang=it)
- Dalle risposte di Coop al nostro questionario per la classifica Rompicatole risulta che l'azienda utilizza tonno pescato con palamiti, senza programmi di osservatori a bordo, e reti a circuizione senza specificare l'utilizzo o meno di FAD. Da allora non abbiamo avuto alcuna comunicazione dell'azienda riguardo a impegni presi a non utilizzare tali metodi di pesca.
- Esselunga ha sviluppato una politica aziendale in cui si impegna a non utilizzare tonno pescato con palamiti, ma non si è ancora impegnata a non utilizzare tonno pescato con reti a circuizione con FAD. (Vedi: <http://www.esselunga.it/default.aspx?idPage=1720>)
- Nella risposta alle nostre richieste di chiarimenti per la classifica Rompicatole a Aprile 2009 Auchan aveva dichiarato di utilizzare tonno pescato con palamiti e con reti a circuizione su FAD. Ad oggi non siamo a conoscenza di impegni dell'azienda a non utilizzare tali metodi di pesca.
- Regolamento CE 1536/92
- d.m. 27/03/2002. Vedi: [http://web.me.com/adiconsum/Alimentazione/Etichetta\\_pesce.html](http://web.me.com/adiconsum/Alimentazione/Etichetta_pesce.html)
- LEGGE 3 febbraio 2011, n. 4. Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari. (11G0039) Gazzetta Ufficiale N. 41 del 19 Febbraio 2011. Accesso 09/11/11 al seguente sito: <http://gazzette.comune.jesi.an.it/2011/41/1.htm>

## 1. Dati relativi al GL\*

1.1 GL DI \_\_\_\_\_ 1.2 Scheda nr \_\_\_\_ 1.3 Data di compilazione \_\_/\_\_/\_\_\_\_

1.4 Volontari che hanno fatto lo scouting \_\_\_\_\_

## 2. Dati relativi al negozio dove è stato effettuato lo scouting\*

2.1 Nome del supermercato/negozio \_\_\_\_\_

2.2 Indirizzo (completo di CAP) \_\_\_\_\_

2.3 Città \_\_\_\_\_

## 3. Dati relativi alla scatoletta di tonno\*

### 3.1 Marca:

- |  |                                    |                                    |                                     |   |
|--|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Alco          | <input type="checkbox"/> Callipo   | <input type="checkbox"/> DiperDi   | <input type="checkbox"/> Maruzzella | <input type="checkbox"/> San Cusumano     |
| <input type="checkbox"/> Angelo Parodi | <input type="checkbox"/> Carrefour | <input type="checkbox"/> Donzela   | <input type="checkbox"/> Moro       | <input type="checkbox"/> Simply           |
| <input type="checkbox"/> As do Mar     | <input type="checkbox"/> Conad     | <input type="checkbox"/> Esselunga | <input type="checkbox"/> Nostromo   | <input type="checkbox"/> Sma              |
| <input type="checkbox"/> Auchan        | <input type="checkbox"/> Consorcio | <input type="checkbox"/> GS        | <input type="checkbox"/> Palmera    | <input type="checkbox"/> STAR Mare Aperto |
| <input type="checkbox"/> Auriga        | <input type="checkbox"/> Coop      | <input type="checkbox"/> Mareblu   | <input type="checkbox"/> Rio Mare   |   |
| <input type="checkbox"/> Altro _____   |                                    |                                    |                                     |   |

### 3.2 Nome Prodotto:

- Tonno  Tonno al naturale  Tonno in olio d'oliva  Tonno in olio extra-vergine d'oliva
- Altro \_\_\_\_\_

### 3.3 Confezione in vetro o in latta

- Vetro  Latta

3.4 Tipo di confezione (singola o nr pezzi): \_\_\_\_\_

3.5 Peso netto (gr) \_\_\_\_\_ 3.6 Codice Veterinario: \_\_\_\_\_

## 4. Dati relativi al produttore e distributore

4.1.1 Nome del produttore \_\_\_\_\_ 4.1.2 Paese del produttore \_\_\_\_\_

4.1.3 Indirizzo del produttore \_\_\_\_\_

4.2.1 Nome del distributore \_\_\_\_\_

4.2.2 Indirizzo del distributore \_\_\_\_\_

## 5. Dati relativi al tonno

### 5.1 Specie di tonno (nome comune)

- Tonno pinna gialla o Yellowfin tuna  Tonnetto striato o Skipjack  Tonno obeso o Bigeye tuna  Altro \_\_\_\_\_

### 5.2 Specie di tonno (nome scientifico)

- Thunnus albacares  Katsuwonus pelamis  Thunnus obesus  Altro \_\_\_\_\_

5.3 Area di pesca (Oceano/Codice FAO) \_\_\_\_\_

### 5.4 Metodo di pesca

- Amo e lenza (pole & line)  Reti a circuizione (purse seiners)  Altro \_\_\_\_\_
- Palamiti (long liners)  Reti a circuizione senza uso di FAD (FAD free purse seiners)

### 5.5 Certificato

- Nessun certificato  Amico del Delfino  Friends of the Sea
- Dolphin Safe  MSC  Altro \_\_\_\_\_

5.6 Data di cattura \_\_/\_\_/\_\_\_\_ 5.7 Altri dati presenti sulla scatoletta di tonno \_\_\_\_\_

## 6 COMMENTI E NOTE:

\*I campi contrassegnati con asterisco sono obbligatori (ovvero l'informazione è sicuramente disponibile), gli altri dovranno essere compilati a seconda di quanto scritto in etichetta. Ci potranno anche essere casi in cui sulla scatoletta non è data alcun tipo di informazione. È proprio questo che ci interessa sapere. Se scegliete l'opzione "altro" specificate nello spazio seguente.

**GREENPEACE**

Novembre 2011

Greenpeace Italia  
Via della Cordonata, 7  
00187 Roma

[www.greenpeace.it](http://www.greenpeace.it)