

Troppo mercurio nel tonno: in Francia le scuole lo escludono dalle mense

Otto comuni francesi, tra cui Parigi e Lione, hanno temporaneamente vietato il tonno dai menù delle mense scolastiche per «**impedire l'esposizione dei bambini al mercurio**», un metallo neurotossico. La decisione, che coinvolge oltre 3,5 milioni di abitanti, arriva dopo l'allarme lanciato nell'ottobre 2024 dalle ONG Bloom e Foodwatch, che hanno fatto analizzare 148 scatolette di tonno da un laboratorio indipendente. Lo studio ha dimostrato che **il 100% delle scatolette analizzate era contaminato da mercurio**, sostanza classificata dall'OMS come una delle dieci «di maggiore preoccupazione per la salute pubblica».

A fronte dell'inazione del governo dopo la pubblicazione dello studio, le città firmatarie - Bègles, Grenoble, Lille, Lione, Montpellier, Mouans-Sartoux, Parigi e Rennes - hanno [deciso](#) di «**non servire prodotti a base di tonno nei menù scolastici**», agendo da «scudo sanitario» per tutelare i bambini. In un comunicato congiunto diffuso prima dell'inizio dell'anno scolastico, le amministrazioni hanno annunciato che la decisione non sarà ritirata fino a quando le norme sui tassi di mercurio non saranno ridotte. «Le prime vittime di questa norma, stabilita senza tenere conto della salute dei consumatori, sono i bambini, che **possono superare molto rapidamente la dose settimanale tollerabile (TWI)**, cioè la quantità massima che può essere ingerita regolarmente nel corso della vita prima di essere esposti a un rischio per la salute», si legge all'interno della nota.

Attualmente le norme europee stabiliscono limiti differenziati: il limite generale è di 0,5 mg/kg, quello per le piccole specie è abbassato a 0,3 mg/kg, mentre per i grandi predatori come il tonno è elevato a 1 mg/kg. Tuttavia, come spiega Gilles Pérole, vicesindaco di Mouans-Sartoux: «**Ciò che sorprende è che il tonno abbia diritto a un'esenzione in termini di livelli di mercurio rispetto ad altri pesci**. Vogliamo applicare il principio di precauzione». L'assenza del tonno dai menù «non potrà essere rivista senza che il limite massimo di mercurio autorizzato nel tonno venga **abbassato al livello più restrittivo esistente per il pesce, ovvero 0,3 mg/kg**», precisano le autorità. Una richiesta che si basa anche sui calcoli delle ONG, secondo cui la soglia di 1 mg/kg calcolata sul "prodotto fresco" equivale a circa 2,7 mg/kg nella lattina, poiché il mercurio si concentra con la disidratazione.

Dall'altra parte, la Federation of Preserved Food Industries ha reagito difendendo il settore: «**Le aziende rispettano le normative vigenti e nessun prodotto immesso sul mercato supera la soglia regolamentare di 1 mg/kg**». Secondo l'associazione di categoria, il protocollo utilizzato dallo studio di Bloom «non sembra essere conforme agli standard attuali, il che spiegherebbe tali discrepanze». I dati italiani [emersi](#) dallo stesso studio non sono confortanti: tra le 28 scatolette acquistate in Italia, **cinque hanno superato il limite**

Troppo mercurio nel tonno: in Francia le scuole lo escludono dalle
mense

legale di 1 mg/kg, il numero più alto tra tutti i paesi monitorati. Un risultato che sembrerebbe confermare l'urgenza di interventi normativi a livello europeo per proteggere i consumatori più vulnerabili, in primis i bambini.



Stefano Baudino

Laureato in Mass Media e Politica, autore di dieci saggi su criminalità mafiosa e terrorismo.

Interviene come esperto esterno in scuole e università con un modulo didattico sulla storia di Cosa nostra. Per *L'Indipendente* scrive di attualità, politica e mafia.