

Tonyina amb codi bidi

El grup Balfegó és l'únic al món que segueix la traçabilitat de cadascuna de les seues peces des que surten de la mar fins que arriben al plat del consumidor

L'AMETLLA DE MAR V. Adell

Aquest cap de setmana acabarà la reunió anual de l'ICCAT, l'organisme internacional que regula la pesca de la tonyina roja. I si no hi ha cap imprevist, el grup Balfegó, de l'Ametlla de Mar, mantindrà la seua quota anual de pesca, les 12.900 tones que té autoritzades des de la reunió de l'any passat. "Un comitè científic ja ha certificat que el nombre d'exemplars que hi ha al Mediterrani s'està recuperant", explica Manel Balfegó, president del grup Balfegó, tot afegint que "la de tonyina roja és una de les pesqueres més controlades que hi ha actualment". I és que, els tonyinaires tenen regulats tant la quantitat de tonyina roja que pesquen com els dies que ho han de fer. A més, tot el procés, des que es pesca fins que els animals se sacrifiquen, està totalment controlat per observadors internacionals (tant en el moment de pesca com en el de sacrifici es controla que les tonyines tinguin la mida permesa).

El grup Balfegó, però, vol anar més enllà. I des de fa tres anys està implementant la traçabilitat de cadascuna de les seues peces, des que surt de l'aigua fins que arriba al plat del consumidor. Són l'única empresa del món que ho fan. L'objectiu? "Demonstrar la salubritat, legalitat i frescor de les tonyines", en paraules del president del grup. "Volem ser transparents i que tothom sàpiga què estem fent", afegeix.

Amb un SMS o l'aplicació de lectura de codi bidi es pot rebre al mòbil tota la informació de la peça

Balfegó: "Volem ser transparents i que tothom sàpiga què estem fent en cada moment"

La traçabilitat de la tonyina comença davant de la costa de l'Ametlla de Mar, a les piscines que l'empresa té per a engreixar les tonyines que captura en mar oberta durant el mes de pesca (des de mitjan maig fins a mitjan juny). Els animals, quan són sacrificats (sempre es fa al mateix vaixell que les trau de la piscina, per garantir la màxima qualitat de la seua carn), també són etiquetats amb un codi de barres. Aquest número, "una mena de matrícula, diferent per a cada exemplar", acompanyarà la tonyina des d'aquest moment fins que arribarà a la taula del restaurant.

Un cop a la planta de Balfegó, el codi de barres que porta cada tonyina s'introdueix al sistema informàtic, on s'adjunta tota la informació relacionada amb la peça: la zona de captura, l'any que va ser capturada, el dia que va ser sacrificada, el pes, la seua mesura o, fins i tot, el percentatge de greix



Balfegó sacrifica els animals al vaixell que els pesca a les piscines per garantir-ne la qualitat. / V. ADELL

de l'exemplar. A més del codi, també s'obté una imatge bidi. Tots dos es col·locaran, amb una etiqueta, a l'exemplar. També s'acompanyarà amb etiquetes més petites que el distribuïdor podrà donar als restaurants perquè, si és necessari, el consumidor pugui tindre accés a l'informe de cada peça. Així, amb el mòbil a través de la lectura del codi o bé enviant un SMS, el client podrà obtenir aquest document amb tota la informació. "Això dóna arguments als xefs si algú els qüestiona la frescor o la procedència de la tonyina, perquè té certificat de traçabilitat", diu Balfegó. ■



Aquest és el missatge que es rep al mòbil quan s'introdueix el codi bidi.