



تقديم

تتواصل تجربة المعهد الوطني للإستهلاك مع تحاليل واختبارات المقارنة. تجربة بقدر صعوبتها، بقدر أهميتها في تكريس حق المستهلك في المعلومة وفي منتج بجودة تستجيب لحاجياته. ولعل هذه التجربة تجلب لنا كذلك فخرا كبيرا، باعتبارنا البلد العربي والإفريقي الوحيد الذي يقوم بهذه التجارب، وأن عديد التقييمات الدولية لمنظومات حماية المستهلك، تستند في معاييرها إلى مدى تطور تحاليل واختبارات المقارنة في الدول المعنية.

وما يزيد حماسنا، وفي بعض الأحيان غرورنا بهذه التجربة، هو أن هذا التحليل بالذات حول مصبرات التن الكامل بالزيت، يكتسي صبغة "دولية". فقد تلقينا في مختلف مراحل تحليل هذه المادة دعما فنيا من طرف خبير دولي ألماني Pieter Sieber، وذلك في إطار إتفاقية تعاون بين المعهد الوطني للإستهلاك ووزارة الفلاحة والأغذية الألمانية. فالطرف الألماني، والذي ساهم مع كل من فرنسا وبلجيكا، في برنامج توأمة استفاد منه المعهد الوطني للإستهلاك خلال الفترة 2012-2014، وإيماننا منه بحرفية المعهد وجدية تعامله، قرر توفير تمويلات إضافية خارج إطار برنامج التوأمة لمواصل التجربة مع الطرف التونسي. ورغم هذا الإعتراف والدعم الدولي، فإننا نعتبر أنفسنا مازلنا في بداية الطريق، نتلمس هذا المجال، والذي يعتبر من أرقى تجليات حماية حقوق المستهلك.

وتعتبر مصبرات التن من المنتجات الحاضرة بقوة على طاولة الأسرة التونسية وفي نمطنا الغذائي. فالمستهلك التونسي يراوح دائما بين كسكروت بالتن، البييتزا، أو بريكة بالتن، أو صحفة لبلاي بالتن، أو مقرونة بالتن، أو شباتي بالتن،..... إلى غيره من الأكلات والأطباق.

وما لا يعرفه أغلب التونسيين أن صناعة مصبرات التن في تونس تعتمد في نسبة كبيرة منها على التن المورد والذي يكون بحال تجميد، في حين يتم تصدير التن الذي يتم صيده في المياه التونسية إلى بلدان أخرى، خاصة اليابان، لأنه ذا جودة ونكهة عاليتين.

من جهة أخرى فإن السوق التونسية تشهد، تقريبا، فضاءين مختلفين لترويج مصبرات التن. فنجد بعض العلامات التونسية والتي تروج أساسا بالمسالك المنظمة والمساحات التجارية، كما نجد علامات أخرى تروج أساسا في محلات بيع التوابل وفي الأسواق الأسبوعية والإنتصاب الفوضوي، وتكون عادة بأسعار أقل من تلك المروجة بالمسالك المنظمة. وهذه الوضعية تطرح تساؤلات لدى المستهلكين، حول العلاقة بين الجودة والسعر ومكان الترويج.

ويجب التأكيد في هذا المجال، أن إستهلاك مصبرات التن في أغلب الحالات في إطار وجبة خفيفة أو في المطاعم، يجعلنا لا نعرف بالضبط نوعية المنتج المستعمل او مدى جودته، مما شجعنا أكثر على إنجاز هذه التحاليل، حتى يطلع المستهلكون على مدى جودة ما يستهلكونه ويقدم لهم.

وما يزيد في أهمية تحليل وإختبار المقارنة على مادة مصبرات التن، هو أننا حاولنا أن نساهم، وككل مرة، في رفع القدرة التحليلية للمخابر التونسية، حيث تم لأول مرة في تونس التعرف على طبيعة المنتج الموجود داخل العلب هل هو تن أو بونيت أو دلفين أو سمك ماء عذب، او غيرها من الأجناس، وذلك باعتماد تحليل الحمض النووي DNA.

لقد التزمنا من خلال هذا العمل وكعادتنا، بمبادئ الحرفية والموضوعية، حتى نحافظ على رأسمالتنا الذي نسعى لتنميته والمتمثل في المصداقية.

المدير العام