

Bologna, 03/11/16. “Rosso” Tonno: semaforo rosso dalla UE?

E' di questi giorni una nota della Commissione Europea con la quale si informano gli *stakeholders* che operano a livello comunitario sulle pratiche illegali di additivazione delle carni di tonno a pinne gialle con nitrati e nitriti allo scopo di mantenere nel tempo il colore rosso tipico della specie. Occorre precisare come già in precedenza sono stati utilizzati illegalmente additivi con le stesse finalità, ma senza la potenziale pericolosità per la salute umana attribuita invece ai nitrati e nitriti.

Già dal 2004, anno di costituzione della Eurofishmarket, la stessa ha riscontrato in Italia la commercializzazione di tranci di tonno a pinne gialle con colorazione anomala. Inizialmente l'additivazione era soprattutto attribuita all'utilizzo illecito del monossido di carbonio, vietato come additivo in tutta la UE pur con alcune eccezioni e con tentativi di utilizzo mediante una speciale tecnica di affumicatura a freddo.

Negli anni a seguire, alcuni studi scientifici hanno dimostrato una certa possibile naturale presenza del monossido di carbonio nel pesce. Per questo la nota del Ministero della Salute n. 10811 del 30/03/2012 raccomandava agli organismi di controllo competenti di segnalare la non conformità del prodotto solo laddove il valore di monossido di carbonio riscontrato fosse stata superiore a **200 ng/g (µg/Kg)** (in linea con le indicazioni della DG SANCO – RASFF). Tuttavia il prodotto era considerato sospetto di trattamento in caso di riscontro di monossido tra 50 e 200 ng/g (µg/Kg). Pertanto, nonostante il prodotto dovesse essere considerato conforme se entro i suddetti limiti, la nota consigliava agli organismi di controllo competenti di prestare particolare attenzione allo stabilimento di produzione per eventuali controlli successivi. Il Ministero della Salute con la Nota n. 0020934 del 09/02/2014 ha però comunicato che non essendoci metodi analitici validati a livello comunitario in grado di determinare quantitativamente il monossido di carbonio e/o distinguere il monossido naturalmente presente da quello utilizzato nel trattamento illecito. Pertanto suddetta Circolare ha richiesto agli organi di controllo di non effettuare più campionamenti di prodotti ittici per la determinazione di monossido.

Quanto suddetto ha comportato la scomparsa di un controllo pubblico riguardo al monossido di carbonio e dunque ad un aumento in commercio di tonno a pinne gialle trattato e commercializzato senza alcun problema. Eurofishmarket ha rilevato infatti, attraverso le sue normali attività di consulenza e monitoraggio del mercato, svolto su tutto il territorio nazionale, la presenza di tonno a pinne gialle con colorazione spesso anomala e soprattutto con una colorazione “resistente” alla normale ossidazione all'esposizione all'aria. La maggioranza dei grossisti e dei distributori hanno preferito, alla verifica del prodotto riguardo al monossido in autocontrollo, la produzione e dunque la presenza nel piano HACCP di una autodichiarazione riguardo l'assenza dello stesso.

Un dato non esaustivo ma comunque significativo lo è anche l'andamento delle allerte in merito al riscontro del CO in Europa dal 2013 al 2015. Sono circa 35 allerte per monossido di carbonio nel 2013 che diventano 7 nel 2014 (anno di uscita della circolare in allegato) e zero nel 2015.

Per quanto riguarda ulteriori indagini del gruppo di lavoro sono significative a nostro parere quelle effettuate per ricercare i nitrati. Queste ultime dimostrano che, quando si facevano più controlli per il monossido, veniva commercializzato più tonno a pinne gialle con nitrati e nitriti. Infatti, da indagini analitiche condotte su ben 22 punti vendita rappresentative della maggioranza delle insegne della distribuzione italiana e non solo in 3 città differenti sono stati riscontrati valori di nitrato sospetti poiché ben oltre quelli definiti come naturali (naturalmente presenti nel prodotto) dai pochi studi scientifici oggi esistenti in merito. Altra strategia riscontrata per la colorazione del tonno pinne gialle è l'inserimento nel prodotto e (solo a volte) nell'etichetta dello stesso come ingrediente la dicitura di “succo di rapa rossa” (che non è l'additivo “rosso di barbabietola, betanina” che è lecito utilizzare solo nella pasta di pesce e crostacei) o di “lattuga”. Questi ingredienti in realtà sono utilizzati, a nostro parere, per nascondere soprattutto l'aggiunta di nitriti e nitrati. Il problema è che da anni vengono tollerate queste informazioni

A nostro parere una azienda seria dovrebbe almeno in autocontrollo darsi o rifarsi a dei limiti rispetto alle sostanze suddette al fine di evitare di incorrere in questo tipo di criticità. Anche per questo chiediamo di sostenere la nostra petizione in merito alla raccolta firme per rendere

obbligatoria la dichiarazione in etichetta dell'utilizzo di coadiuvanti tecnologici ma anche per la ricerca di metodiche analitiche o la creazione di standard specie specifici utili ad individuare le principali frodi in commercio in materia di additivazione. Soprattutto se questi ultimi vanno a rendere migliore l'aspetto del prodotto o a farlo pesare di più. Firma la petizione collegandoti al link: <https://www.change.org/p/ministro-mpaaf-gov-it-se-una-sostanza-cambia-l-aspetto-del-prodotto-ittico-devo-saperlo>

Le additivazioni non consentite e non dichiarate non sono solo illegali ma soprattutto rappresentano una criticità che turba fortemente il mercato dei produttori sia di tranci di tonno a pinne gialle non trattato ma anche di tonno rosso naturale. I produttori onesti e che non fanno trattamenti di questo tipo rispettando la normativa propongono un prodotto meno accattivante, più costoso, con minore shelf life e dunque meno competitivo sul mercato e sono destinati ad essere soggetti a concorrenza sleale.

Inoltre il consumatore, da anni abituato ormai a questo tipo di prodotto "modificato", non è praticamente più in grado di distinguere tra quello trattato e quello naturale e preferisce spesso il trattato perché apparentemente più bello a livello estetico per una colorazione sempre accattivante anche a fronte di shelf life molto lunghe.

Dunque urge da parte delle istituzioni maggiore attenzione a questo tipo di problema non solo per quanto riguarda la qualità igienico sanitaria del prodotto ma anche per quanto riguarda la qualità intrinseca del prodotto stesso ossia per il suo valore nutrizionale e sensoriale.

Se per quanto riguarda i prodotti additivati con monossido non c'è un rischio sanitario diretto per il consumatore e non è neppure stata dimostrata una relazione diretta tra additivazione con monossido e presenza o sviluppo di istamina, per quanto riguarda i prodotti trattati con nitriti e nitrati invece la situazione è ben diversa. Il **nitrito di sodio (E251)** ed il **nitrito di potassio (E252)**, sostanze ben note e largamente utilizzate nel settore dei prodotti a base di carne, particolarmente nei salumi, vengono impiegati anche negli alimenti a base di prodotti ittici, limitatamente alle aringhe ed agli spratti marinati. La loro dimostrata tossicità, per la formazione di N-alchil-nitrosammine, sostanze cancerogene, non ne giustifica però l'utilizzo indiscriminato.

Premesso appunto che questo trattamento è vietato cosa stiamo mangiando? Il consumo di pesce sta aumentando in Italia soprattutto in seguito alle raccomandazioni al suo consumo da parte dei medici per le sue specifiche caratteristiche nutrizionali in generale ma in realtà si sa davvero troppo poco sui reali profili nutrizionali di tutte le centinaia di specie ittiche commercializzate e soprattutto non si sa nulla su quelle trattate come le suddette. Difatti i prodotti ittici trattati illecitamente sono realizzati non seguendo i normali standard di buona prassi igienica poiché chiaramente questi trattamenti non solo non possono essere dichiarati in etichetta ma vengono effettuati senza alcun rispetto di una prassi HACCP per il semplice fatto che sono illeciti. Spesso nelle nostre attività di monitoraggio abbiamo riscontrato l'effettuarsi delle pratiche di additivazione durante la notte ed in luoghi non conformi e da personale non regolare. Dunque il rischio sanitario può derivare anche dalla mancanza di un controllo o del rispetto di un piano di autocontrollo sul flusso produttivo dello specifico prodotto. Ultimissima considerazione è quella che i tranci trattati con additivi utili a farli apparire di una colorazione più accattivante tra l'altro "sempre rossa" (nel senso che non si attenua con l'esposizione ed i giorni di vita commerciale) possono poi ritrovarsi in commercio o nei ristoranti anche dopo 20 gg. Anche se non si fossero sviluppati problemi sanitari di sicuro questo tipo di prodotti comincia ad avere al palato un sentore sgradevole ed una consistenza differente.

Dunque una grossa responsabilità è attribuita proprio a molti distributori finali poiché è da tempo che sia ai compratori che ai responsabili qualità delle differenti catene del retail viene esposto questo rischio in merito a questo tipo di prodotto. Il prezzo molto basso e la lunga durata, almeno apparente, dello stesso hanno però ad oggi avuto la meglio a discapito della lealtà del mercato, della trasparenza al consumatore finale, della sicurezza igienico sanitaria e della qualità intrinseca del prodotto. Eurofishmarket, già dal 2004, ha pubblicato e denunciato sul proprio sito questo tipo di illeciti e negli anni successivi si è mossa fornendo e facendo indagini, ricerche, studi e interrogazioni in merito e numerosi incontri informativi sul tema. Del 2016 è invece la petizione lanciata ai Ministeri di competenza in collaborazione con il SIVeMeP, Federcoopesca, MOICA ed MDC.

Eurofishmarket, in collaborazione con Federcoopesca, SIVeMeP, MOICA ed MDC ha già rilanciato ad inizio ottobre una petizione in merito a questa pratica illegale. Si spera che alla comunicazione in oggetto della Commissione Europea segua , oltre che l'invito a non utilizzare più questo tipo di sostanze, anche un piano di monitoraggio e verifica da parte degli organi preposti al controllo ufficiale al fine di riordinare questo specifico settore. Sicuramente sono urgenti prima di tutto la validazione e/o la creazione di metodiche e standard specie specifici utili allo scopo.

Per maggiori informazioni: Valentina Tepedino : info@eurofishmarket.it , cell. 00393383148120
Skype: Eurofishmarket