

Tonno colorato, la Ue denuncia l'uso di nitrati. Ma non li cerca



La **Commissione europea** ha inviato pochi giorni fa una **comunicazione** a tutti gli attori del **settore ittico** (produttori, trasformatori, distributori, venditori) per ribadire che l'uso di **nitrati e nitriti nel tonno** – fresco, congelato e surgeato – sono **vietati**. L'intenzione è buona – avvertire le aziende della filiera con una sorta di **moral suasion** – ma all'atto pratico **mancono i controlli**: la Ue avvierà una serie di verifiche per reprimere la pratica illegale? Non è dato sapersi. Ha deciso di mettere nelle condizioni i laboratori di intervenire? No, non ancora.

Nel frattempo il rischio è quello di acquistare un trancio di tonno **pinne gialle** che ha conservato – grazie all'uso illegale di nitrati e nitriti – una **colorazione** naturale che **nasconde** in realtà carni in **deperimento** o comunque vecchie.

L'escamotage delle aziende

Ma se sono vietati perchè vengono tollerate? In realtà le aziende, almeno quelle truffaldine, hanno un escamotage per impiegare questi conservanti. Ce lo spiega **Valentina Tepedino**, veterinario e direttrice di **Eurofishmarket.it**: “In etichetta vengono segnalati **estratti vegetali** in modo tale da poter **giustificare** in un eventuale controllo i **residui** di nitrati e nitriti (che sono contenuti, in determinate naturalmente nei vegetali, ndr)”. Ma le etichette rivolte al consumatore non contengono questa eventuale “indicazione”. “La **presenza** di estratti vegetali – precisa la Tepedino – non è portata di mano visto che viene riportata **sugli involucri** che rivestono le grandi porzioni di tonno quando arrivano nei negozi. Naturalmente poi questi incarti **vengono tolti** ed esposto solo il tonno”. E quindi il consumatore non potrebbe nemmeno avere questo indizio per poter “sospettare” della presenza di una colorazione non naturale del tonno.

La petizione di Eurofishmarket

Per fare più chiarezza in questo settore, a rischio di **contraffazione**, **Eurofishmarket** in collaborazione con **Federcoopescas**, SIVeMeP (il sindacato dei veterinari della medicina pubblica), Moica e il **Movimento difesa del cittadino**, hanno rilanciato [una petizione sulla piattaforma Change.org](#), “Se una sostanza cambia l'aspetto del prodotto ittico devo saperlo?”. “L'Europa deve **mettere nelle condizioni** gli operatori sanitari di poter **svolgere i controlli** sui nitrati e i nitriti **definendo standard** di riferimento. Ad esempio definendo quanta concentrazione “naturale” può esserci se un'azienda impiega estratti vegetali. Bene ha fatto la Ue a ricordare che c'è un problema ma ora servono **controlli possibili e più stringenti**”.