

Bologna, 23-04-2013
Alla cortese attenzione del
Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria,
la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti
Ministero della Salute
Lungotevere Ripa, 1
00153 - Roma

OGGETTO : RICHIESTA DI CHIARIMENTI IN MERITO ALL' "IMMISSIONE SUL MERCATO" DI *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum* E RIGUARDO AGLI EFFETTI GASTROINTESTINALI "NOCIVI"

Il Reg. CE n. 853/2004 – All. III – Sez. VIII - Cap. V - lettera E punto 1 recita:

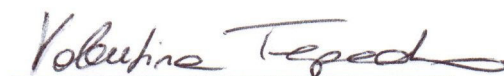
"[...] I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia Gempylidae, in particolare Ruvettus pretiosus e Lepidocybium flavobrunneum, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune."

Visto il diffondersi dell' utilizzo di tali prodotti da parte di ristoratori cinesi e giapponesi, oltre al già noto fenomeno in alcune località nazionali, la somministrazione di *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum* è da ritenersi pratica consentita dal reg. 853/2004? Il concetto di "immissione sul mercato" include quello di "somministrazione"? E in caso di risposta positiva quali accorgimenti devono prendere i ristoratori nella preparazione di tali prodotti? Esiste un tipo di cottura capace di scongiurare gli effetti gastrointestinali nocivi?

Inoltre rispetto agli effetti gastrointestinali "nocivi": la versione originaria del Reg. 853/2004 riportava "avversi", la modifica è avvenuta a seguito di traduzione del Reg. 2074/2005 che però nella versione originale in lingua inglese continua a riportare "adverse". Viste le ripercussioni che la modifica apporta dal punto di vista giuridico penale, con riferimento in particolare alle fattispecie di reato correlate alla commercializzazione di sostanze "nocive", chiediamo chiarimenti circa la motivazione del cambiamento del termine: se derivi da un errore di traduzione oppure da scelta ponderata.

Nell'attesa di avere quanto prima un vostro parere in merito, porgo cordiali saluti

Eurofishmarket Srl
Direttore



Dott.ssa Valentina Tepedino
Eurofishmarket Srl
info@eurofishmarket.it
www.eurofishmarket.it
cell.: 338/3148120