

“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.

Eurofishmarket già dal 2004, anno della sua costituzione, ha evidenziato e riferito sulla commercializzazione in Italia di tranci di tonno a pinne gialle con colorazione anomala. Inizialmente l'additivazione era prevalentemente attribuita all'utilizzo illecito del monossido di carbonio, successivamente l'attenzione è stata rivolta ai nitriti e nitrati (con aggiunte di “estratti vegetali”) presenti in quantità sospette nei campioni esaminati. Le additivazioni non consentite e non dichiarate non sono solo illegali ma rappresentano una criticità che turba fortemente il mercato dei produttori di tranci sia di tonno a pinne gialle non trattato che di tonno rosso naturale. I produttori onesti e che non fanno trattamenti di questo tipo, nel rispetto della normativa attuale, sono destinati a subire una concorrenza sleale in quanto propongono un prodotto meno accattivante, più costoso, con una ridotta shelf-life e dunque meno competitivo sul mercato. 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 il tipo di colorazione. Dunque urge da parte delle istituzioni una maggiore attenzione a

questo tipo di pratica illegale non solo per gli aspetti relativi alla qualità igienico-sanitaria del prodotto ma anche per la qualità intrinseca del prodotto stesso, ossia per il suo valore nutrizionale e sensoriale.

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 recente nota della Commissione Europea seguano, oltre che l'invito a non utilizzare più questo tipo di sostanze, anche disposizioni operative, quali ad esempio piano di monitoraggio e verifica da parte degli organi preposti al controllo ufficiale al fine di regolamentare il settore specifico e la messa a punto di metodiche di laboratorio e standard per la ricerca e la determinazione dei nitrati e nitriti nelle carni ittiche, in particolare nel tonno rosso.

Il [comunicato stampa integrale](#)

UE: l'acqua ossigenata nei molluschi non si può usare!

✘ In tempi rapidissimi la Commissione Europea ha risposto all'interrogazione parlamentare dell'On. Renata Briano in merito all'utilizzo dell'acqua ossigenata nei molluschi cefalopodi.

Riepilogando rapidamente: a febbraio il Ministero della Salute autorizza l'utilizzo, come coadiuvante tecnologico, dell'acqua ossigenata e di particolari soluzioni descritte nella nota relativa per lavorare i molluschi cefalopodi decongelati.

A marzo Eurofishmarket in rappresentanza di molti suoi partner

ed insieme a [SIMEVeP](#), MDC, Federcoopescas, MOICA e Il Fatto Alimentare lancia una petizione mirata ad evitare sul mercato una concorrenza sleale tra operatori del settore ma anche ad ottenere maggiore trasparenza per i consumatori che hanno il diritto di sapere se il prodotto è naturale o trattato.

Ad aprile l'On. Briano del Parlamento Europeo ha effettuato una [interrogazione parlamentare](#) volta ad avere delle risposte concrete dalla Commissione Europea in merito a questo trattamento, soprattutto per rendere più consapevole la spesa dei prodotti ittici e dunque la distinzione tra prodotti trattati e non.

E' di ieri la [risposta](#), rapidissima, della Commissione che ribadisce il divieto di utilizzo dell'acqua ossigenata come additivo alimentare nei prodotti ittici, anche se purtroppo non si pronuncia in merito al suo utilizzo in quanto coadiuvante tecnologico; cosa che speriamo venga chiarita in una successiva risposta, in quanto comunque invita il Ministero della Salute a dare spiegazioni in merito all'utilizzo delle sostanze acquose oggetto della nota: "La Commissione inviterà le autorità italiane a fornire informazioni quanto all'autorizzazione dell'uso di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno nel trattamento di cefalopodi eviscerati di cui alla circolare ministeriale citata dall'Onorevole deputata".

L'Italia porta a casa un primo risultato da questa piccola grande battaglia iniziata non per impedire l'innovazione nel settore ittico o specificatamente il trattamento con acqua ossigenata, ma per rendere più trasparenti possibili le "etichette ittiche" per evitare la concorrenza sleale a svantaggio dei produttori che vogliono produrre in modo naturale ed a vantaggio dei consumatori che vogliono comprare prodotti naturali o, al contrario, che vogliono comprare con gli occhi prodotti più belli solo apparentemente.

Ringraziamo l'On. Briano e sosterrremo e promuoveremo la sua

campagna di trasparenza

Fonte: Eurofishmarket

[La petizione](#)

[Il Comunicato dell'On.le Briano](#)

SIMeVeP sostiene la petizione di Eurofishmarket

“Se una sostanza cambia l’aspetto del prodotto ittico devo saperlo?”

Il 05 febbraio 2016 è stata diffusa la [Circolare n° 0003649 del Ministero della Salute](#) *“Impiego di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati”* in cui si esprime parere favorevole in merito all’utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, food grade, in quantità non superiori all’8% quale coadiuvante tecnologico.



Eurofishmarket, sotto la spinta di numerose aziende che lavorano i molluschi cefalopodi e che non ricorrono, per scelta, all’utilizzo di additivi o di questo tipo di coadiuvanti tecnologici nelle loro attività produttive, ha deciso di effettuare una petizione per tutelare al meglio il mercato nei confronti della concorrenza sleale e per tutelare i consumatori rispetto alle loro scelte in materia di prodotti

ittici. Di seguito una analisi delle criticità rilevate da Eurofishmarket in seguito all'uscita di questa Circolare ed in generale in materia di utilizzo di coadiuvanti tecnologici o additivi utili a variare l'aspetto dei prodotti trattati.

La SIMeVeP, [condividendone le motivazioni](#), sostiene e invita a firmare la petizione "[Se una sostanza cambia l'aspetto del prodotto ittico devo saperlo?](#)"