Eurofishmarket avverte: "Le additivazioni delle carni di tonno non consentite e non dichiarate sono illegali e penalizzano i produttori onesti". Anche il Movimento Difesa del Cittadino ha rilanciato la petizione contro questa pratica illegale

Roma, 9 novembre 2016 – È 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 diposizioni operative, quali ad esempio un piano di monitoraggio e una 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.

fonte: ufficio stampa