

TONNO AL CARBONIO: RESPINGERE ALLA PRIMA ISPEZIONE

Anmvi oggi 02-03-2011



"Considerato che il problema riguarda soprattutto il tonno di provenienza extracomunitaria, ho dato indicazione ai Posti di Ispezione Frontaliera italiani di respingere il pesce che già ad una prima ispezione presenti un colore evidentemente alterato, senza attendere ulteriori esiti analitici. Allo stesso tipo di controllo è sottoposto il tonno importato attraverso porti di altri Paesi comunitari e successivamente commercializzato in Italia".

Il Sottosegretario **Francesca Martini** ha commentato la [puntata](#) di "Striscia la notizia", in cui è stata denunciata la presenza di monossido di carbonio in campioni di tonno rosso prelevati al mercato ittico di Milano.

Il Sottosegretario alla Salute, con delega alla Sicurezza alimentare, ha precisato che "la pratica di trattare tranci di tonno con monossido di carbonio dal 2003 è stata posta all'attenzione della Commissione europea e, grazie all'intervento del Governo italiano, questo tipo di trattamento è stato vietato sul pesce commercializzato in tutta Europa. Non abbiamo mai abbassato la guardia". Ha inoltre ricordato che "nel 2010 la collaborazione tra Ministero, Regioni, ASL e Forze dell'Ordine ha portato al ritiro dal mercato di 15 partite oggetto di allerta comunitaria relative a tonno trattato con monossido e che nel 2011 si è già provveduto al ritiro, in ambito europeo, di altre 5 partite di cui 3 individuate dalle stesse autorità italiane".

A seguito di un primo controllo che evidenzi presenza di monossido di carbonio, le procedure italiane prevedono che l'importatore sia sottoposto ad un regime di sorveglianza sistematica per le stesse provenienze e sulle dieci partite successive. "Ho già provveduto - ha concluso Francesca Martini - a diramare istruzioni per un'ulteriore intensificazione dei controlli e per la repressione di attività illecite che possono mettere a repentaglio la salute dei consumatori."