



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2-8

Viale Giorgio Ribot, 10 - 35100 Padova

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE	
DIREZIONE PREVENZIONE SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	11 SET. 2017
Prot. N.	377394
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E. 900.02.16	

OGGETTO: Tonno - trattamenti illegali e sindrome sgombroide.

Il regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che tutti i prodotti della pesca congelati siano mantenuti ad una temperatura inferiore a -18°C . In deroga a tale disposizione i pesci interi inizialmente congelati in salamoia possono essere mantenuti a -9°C a condizione che essi siano destinati alla sterilizzazione che di fatto viene attuata durante la produzione delle conserve in scatola.

Nel corso degli ultimi mesi la Commissione Europea ha segnalato, attraverso la rete dell'assistenza e cooperazione amministrativa, un aumento dei casi di istaminosi per consumo di tonno fresco, riconducibile a pratiche fraudolente.

Le verifiche della Commissione riconducono la pratica fraudolenta all'uso di tonno congelato in deroga, e quindi da destinarsi esclusivamente alla sterilizzazione, per la commercializzazione come fresco previo trattamento con additivi non consentiti.

Il tonno congelato in salamoia, in deroga, differisce all'esame ispettivo da quello fresco o altrimenti congelato ed assume una colorazione bruna. Tale prodotto, contrariamente all'uso a cui è destinato dalla normativa, può talvolta essere scongelato e iniettato, presso stabilimenti di lavorazione, o con additivi non consentiti per i prodotti della pesca non trasformati oppure con additivi che, benché consentiti, sono utilizzati a dosaggi elevati e superiori alle normali dosi (quantum satis) necessarie a preservare il prodotto, al fine di modificarne il colore che assume così una tonalità rosso brillante, evocante nell'aspetto l'anguria o il melograno, persistente e invitante per il consumatore.

Il tonno così trattato, in genere confezionato a temperatura di refrigerazione, sottovuoto o in atmosfera modificata, non necessariamente contiene alti tassi di istamina ma facilmente può alterarsi e

Ministero della Salute

DGISAN

0035856-P-08/09/2017



246169587

**A: Assessorati alla Sanità
Regioni e P.A. di Trento**

**Assessorato all'agricoltura
P.A. di Bolzano**

Comando Carabinieri per la Sanità

Ufficio 8 DGSAF

produrla in seguito all'apertura della confezione presso le rivendite, i ristoranti o in ambiente domestico senza che l'aspetto del prodotto si modifichi e ne indichi la acquisita pericolosità.

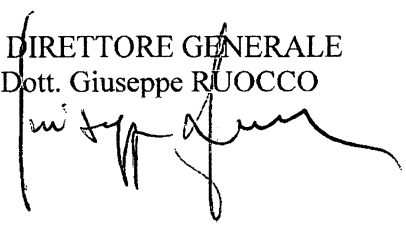
Le tonnare che praticano questo tipo di pesca sono appositamente attrezzate e normalmente non praticano altra forma di congelamento, anche se non è possibile risalire a tale attività in deroga dal numero di riconoscimento comunitario o dai documenti commerciali.

Pertanto gli organi di controllo, nei casi sospetti, devono effettuare, oltre ad eventuali campionamenti analitici, controlli di rintracciabilità allo scopo risalire al tipo di materia prima o alla nave riconosciuta, comunitaria o di paesi terzi, che ha effettuato la pesca.

Secondo le indicazioni della Commissione, qualora sia necessario richiedere al paese comunitario informazioni aggiuntive sulla materia prima, occorre utilizzare l'assistenza amministrativa tramite l'Ufficio 8 della scrivente direzione, inviando una richiesta scritta all'indirizzo frodialimentari.dgisan@sanita.it con le seguenti informazioni: prodotto con denominazione di vendita e identificativo del lotto, stabilimento di produzione ed eventuale distributore e, a conferma della tracciabilità, allegare ogni documentazione di accompagnamento utile compresi eventuali rilievi fotografici della materia prima.

Ad ogni buon fine, si allega alla presente la documentazione comunitaria in inglese, riservata ai servizi ispettivi, dove viene descritta la pratica illegale con un elenco informale, non completo, di imbarcazioni che effettuano il congelamento del tonno in salamoia destinato alla produzione di conserve sterili.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Giuseppe RUOCCO



Responsabile del procedimento: dott. P.Noé, Direttore Uff. 2
dott.ssa Alessandra Di Sandro Direttore Uff. 8
Referenti: dott. Giuseppe Lediani, Uff. 2 email: g.lediani@sanita.it
dott. Giovanni Granitto, Uff.2 email: g.granitto@sanita.it
dott. Mario Massaro, Uff. 8 email: m.massaro@sanita.it





TIPS FOR INSPECTION

Food Fraud – Tuna intended for canning sold as "defrosted" tuna

Table of Contents

1. Objective.....	2
2. Tips to detect three possible fraudulent practices	2
2.1. Origin of the Tuna – Traceability of the catching boat.....	2
1st step: How to establish the name of the catching boat?	2
2nd step: Does this boat have freezing capacity below -18°C? Is the boat a purse seiner or a longliner?.....	4
3rd step: Official verification of the freezing capacity	7
2. Change of colour: deception of consumers	8
3. Non-authorized treatment	10
Annex I: Non-official List of Ultra Low Frozen capacity Purse seiners	12

RESTRICTED TO INSPECTION SERVICES