



Agroalimentare - Tonno in scatola contaminato da mercurio, Ssica: "Valori medi inferiori a limiti di legge"

Parma - 30 ott 2024 (Prima Notizia 24) "Le aziende associate adottano una politica di approvvigionamento molto accorta che consente di selezionare le materie prime migliori per evitare che queste contengano contaminanti o sostanze che presentano rischi per il consumatore".

“Dal 2019 al 2023 abbiamo condotto campagne di campionamento riferite ai limiti di mercurio (Hg) fissati nel Regolamento CE 1881/2006, sostituito nel frattempo dal Regolamento UE 915/2023 (1 mg/kg) e che hanno interessato numerosi campioni di tonno in scatola prelevati in comuni punti vendita della gdo. Nessuno di questi campioni ha superato il limite del regolamento e il valore medio riscontrato è inferiore a 0,2 mg/chilo, quindi meno di un quinto del valore massimo tollerabile”. Lo dichiara il direttore generale della Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, Paolo Cozzolino, in una nota Ancit, all'indomani dell'indagine effettuata dall'Ong Bloom e da Foodwatch, secondo cui il tonno in scatola che proviene da cinque nazioni europee, inclusa l'Italia, contiene mercurio, una sostanza pericolosa per la salute. La Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, evidenzia la nota, è “impegnata ad effettuare routinariamente campagne di monitoraggio dei valori di mercurio presente nel tonno confezionato a livello industriale presente in Italia e prelevato presso la rete commerciale, come attività collegata alle proprie finalità”. Per confermare il rispetto delle norme, Ancit riporta i controlli ufficiali condotti lungo tutta la filiera dalle Autorità italiane ed europee, tali da garantire il massimo livello di salubrità e sicurezza. Oltre a questo, le aziende associate alla Ssica “adottano una politica di approvvigionamento molto accorta che consente di selezionare le materie prime migliori per evitare che queste contengano contaminanti o sostanze che presentano rischi per il consumatore. L'industria italiana del tonno in scatola privilegia infatti specie di tonno (quali il pinne gialle e il tonnetto striato) che vivono in ambienti poco inquinati, quali gli oceani tropicali, e tutte le materie prime utilizzate sono sottoposte a rigorosi e frequenti controlli analitici”.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 30 Ottobre 2024