



Berna, aprile 2018

OPSON VII: tonno colorato per migliorarne l'aspetto?

49 campioni di tonno sono stati esaminati allo scopo di accertare la presenza di monossido di carbonio (CO), nitriti e istamina. In due campioni provenienti dal Vietnam sono stati rilevati valori di monossido di carbonio che fanno sospettare un trattamento non ammesso con tale sostanza. Le autorità vietnamite sono state informate affinché continuino a seguire il caso.

1 Premessa

Dal 2011 l'INTERPOL e l'Europol coordinano a livello internazionale le operazioni OPSON¹ che mirano a combattere pratiche fuorvianti e truffaldine nella filiera alimentare. Ogni Paese può scegliere liberamente il tema dell'operazione.

La Svizzera partecipa a questa iniziativa da OPSON VI (2016/2017), il Principato del Liechtenstein da OPSON VII (2017/2018).

Su iniziativa della Germania e della Svizzera sono sempre più numerosi i Paesi europei che, coordinati da Europol e con il sostegno specialistico della Commissione europea, hanno deciso di approfondire le possibili truffe riguardanti il tonno lungo la filiera alimentare con l'operazione OPSON VII. In questa operazione la Svizzera ha collaborato a stretto contatto con l'Ufficio per la tutela dei consumatori e della sicurezza alimentare della Repubblica federale di Germania e l'Ufficio per il controllo dei generi alimentari e di veterinaria del Principato del Liechtenstein.

Dopo la cattura, il tonno deve essere conservato a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Se è destinato all'industria conserviera, può essere stoccato a $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ in salamoia. Questa differenza determina anche il prezzo del prodotto: il pesce fresco surgelato raggiunge un prezzo tre volte più alto del pesce in salamoia destinato all'industria conserviera. Mediante l'aggiunta di additivi è possibile «ravvivare» il colore del tonno destinato all'industria conserviera, rendendolo del tutto simile a quello del prodotto fresco. L'uso di additivi a tale scopo non è consentito poiché inganna i consumatori sulle caratteristiche del prodotto e aumenta i profitti in modo ingiustificato; inoltre, un'elevata presenza di istamina può scatenare reazioni allergiche.

La piattaforma COFF² ha dunque deciso di approfondire questo potenziale di inganno o truffa nell'ambito di OPSON VII.

¹ <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>

² Con l'obiettivo di coordinare la lotta alle frodi alimentari, il Coordination Food Fraud è un gruppo di lavoro interdisciplinare composto da rappresentanti dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), dell'Ufficio federale della dogana e della sicurezza dei confini (UDSC), dell'Ufficio federale di polizia (Fedpol), delle autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari e dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

2 Obiettivi dell'analisi

Obiettivo del programma di controllo era stabilire se in Svizzera è in commercio tonno con un elevato tenore di istamina, la quale dopo il consumo può provocare una reazione allergica, e se in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein viene venduto tonno colorato e trattato con un additivo non ammesso.

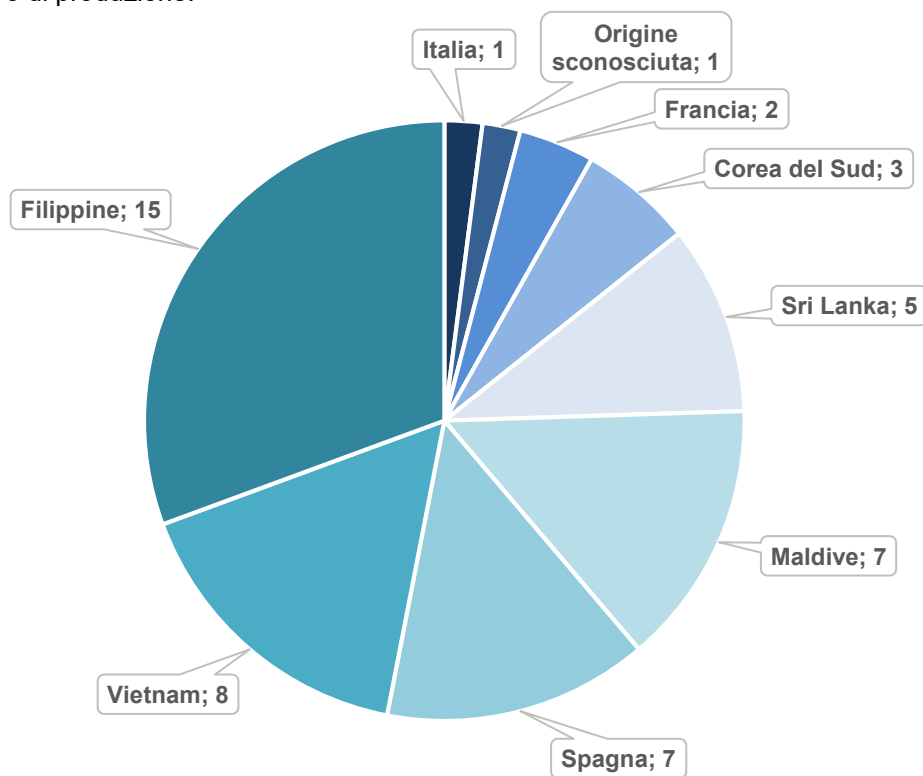
3 Basi legali

La campagna di analisi si basa sull'articolo 15 (igiene) e sull'articolo 18 (divieto di inganno) della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.0 LDerr).

4 Prelievo, provenienza e analisi dei campioni

Dal 29 gennaio al 12 febbraio 2018 le autorità di esecuzione in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein hanno prelevato 49 campioni di tonno fresco, refrigerato o surgelato presso importatori, commercianti e punti di vendita. 12 autorità cantonali di esecuzione in materia di derrate alimentari hanno prelevato 36 campioni e i due servizi veterinari di confine di Ginevra e Zurigo un totale di 10. L'Ufficio per il controllo dei generi alimentari e di veterinaria del Principato del Liechtenstein ha fornito al programma di controllo altri 3 campioni.

In base alla documentazione consegnata, i 49 campioni di tonno provenivano dai seguenti Paesi di origine o di produzione:



Essi sono stati inviati al laboratorio dell'Eurofins Scientific AG a Schönenwerd e analizzati per rilevare la presenza di istamina, nitriti e monossido di carbonio.

5 Risultati e misure

Considerando l'incertezza di misurazione, nessuno dei 49 campioni ha superato il valore massimo di 200 mg/kg fissato per l'istamina nell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (RS 817.024.1 ORI). In nessuno dei 49 campioni sono state rinvenute tracce di nitriti. In due dei campioni prelevati in Svizzera sono stati misurati valori di monossido di carbonio che fanno sospettare trattamenti non ammessi. Le partite da cui entrambi i campioni provengono hanno origine in Vietnam. Visto che si sospetta che la manipolazione del tonno sia avvenuta nel Paese di origine,

entrambi i casi sono stati registrati nel RASFF³ in modo che le autorità vietnamite competenti possano continuare a seguire la questione.

6 Conclusione

Fortunatamente tutti i 49 campioni di tonno analizzati rientravano nei valori massimi di istamina fissati dall'ORI e non rappresentavano così un pericolo per la salute dei consumatori.

In due campioni sono stati rilevati valori di monossido di carbonio che fanno sospettare una manipolazione del pesce con metodi non ammessi per far apparire «fresco» il prodotto in maniera ingannevole. Si sospetta che i prodotti siano stati sottoposti a un trattamento con monossido di carbonio non ammesso già nel Paese di origine. Le autorità locali sono invitate a controllare le aziende interessate e a chiarire se si tratta di quelle che hanno esportato in Svizzera il tonno destinato all'industria conserviera.

La Svizzera accoglie con favore il fatto che per i Paesi europei che partecipano a OPSON VII Europol abbia assunto una funzione di coordinamento e la Commissione europea di sostegno specialistico sui temi collegati al tonno.

³ RASFF – the Rapid Alert System for Food and Feed https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en