

18 novembre 2016 11:58

Tonno fresco. Proibiti nitriti e nitratidi [Primo Mastrantonì](#)

Non possono essere usati nitriti e nitrati come conservanti e, soprattutto, come coloranti per il tonno fresco. La Commissione Ue ha richiamato le imprese di trasformazione del tonno ad un controllo su una pratica, non consentita, di aggiungere nitriti e nitrati al tonno per migliorarne l'aspetto e, quindi, aumentare le vendite. Già' nel passato eravamo intervenuti per denunciare l'uso illegale di monossido di carbonio per "ravvivare" il colore del tonno, ora si è passati all'uso di estratti vegetali (sono naturali, direbbe qualcuno!) che contengono concentrazioni elevate di nitrati e nitriti. Queste pratiche consentono di mettere nel mercato anche tonno vecchio, che ha perso colore, che presenta, però, quantità consistenti di istamina che possono provocare forti reazioni allergiche. L'unico colorante ammesso è il rosso di barbabietola (E 162, betanina), estratto dalle barbabietole.

Abbiamo sollecitato la ministra della Salute, Beatrice Lorenzin e il ministro alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina, affinché operino per porre fine a questa attività illegale.