



Ricevi gratis la nostra Newsletter,
iscriviti adesso!



il fatto alimentare

[Home](#) > [Sicurezza Alimentare](#) > Troppa disinformazi...

[Sicurezza Alimentare](#)

Troppa disinformazione e allarmismo nel programma delle Iene sul tonno al mercurio, le accuse di Eurofishmarket

Pubblicato da [Roberto La Pira](#) il 18 marzo 2014



Il tonno di cui parla nell'intervista a Le iene l'oncologo David Khayat in Italia rappresenta non più del 5% del totale commercializzato

Nella puntata del 26/02/2014 della trasmissione "[Le iene](#)" dal titolo "[Quando il pesce diventa pericoloso](#)", è stato affrontato in modo scorretto e superficiale il tema dei metalli pesanti che potenzialmente possono accumularsi nei pesci grossi predatori ed in particolare di tonno al mercurio. I contenuti del servizio più che informare e formare i consumatori sui potenziali rischi dovuti al consumo di particolari prodotti ittici, sono stati indirizzati a creare un vero e proprio allarmismo sul tema e a frenare o penalizzare addirittura un intero settore di commercio come quello del "tonno" che in Italia risulta occupare il terzo posto ponendosi tra le cinque specie maggiormente richieste dopo branzino ed orata.

[Eurofishmarket](#), a fronte delle notevoli amplificazioni mediatiche sul tema successive alla puntata e delle ripercussioni negative che tale allarmismo potrebbe produrre sul fronte economico in un settore che in Italia è già profondamente in crisi, [ha sentito Maurizio Ferri, Medico Veterinario e membro del Consiglio Direttivo SIMeVeP](#) sul tema dei metalli pesanti e dei potenziali rischi derivanti dal consumo dei prodotti ittici che fornisce in una lunga tutti i chiarimenti del caso. A proposito del programma va detto che gli autori nel servizio

non hanno intervistato medici veterinari italiani o istituzioni (vedi Ministero della salute, Istituti zooprofilattici o Efsa) e neppure medici o specialisti in tossicologia, con l'eccezione dell'unico veterinario sentito sulle procedure di verifica dei metalli pesanti nei prodotti ittici. Non si è capito il perché "Le Iene" abbiano voluto rintracciare ed intervistare un Oncologo a Parigi e non in Italia, dove sono numerose le figure professionali specializzate in grado di poter rispondere con competenza in merito al tema trattato fornendo dati riferiti alla situazione italiana. Intervistare i pescivendoli ed altri operatori della filiera (commercianti) sul tema non ha aiutato a referenziare ulteriormente il Servizio poiché è evidente che gli stessi non potevano rispondere in modo corretto e competente.



La trasmissione "Le Iene" dal titolo "Quando il pesce diventa pericoloso", ha affrontato il tema del pesce al mercurio in tono superficiale

In Europa tutti gli operatori della filiera nell'ambito dei sistemi di autocontrollo devono verificare una serie di parametri regolamentati dalla normativa comunitaria, tra cui alcuni metalli pesanti come il mercurio citato nell'intervista. Inoltre anche gli organi di controllo ufficiale devono verificare il prodotto a vari livelli (importazione, produzione, commercializzazione, ecc) e dunque possono svolgere su uno stesso lotto più indagini a campione. In relazione a quest'ultimo aspetto, ed in particolare della necessità di verificare un campione rappresentativo della partita, l'inviato delle "Iene", non essendosi documentato ha contestato la natura del controllo poiché a suo parere non offriva sufficienti garanzie per il consumatore in merito al potenziale rischio mercurio.

Premettendo che il "rischio zero" non può esistere per determinate tipologie di pericoli potenziali come i metalli pesanti o pericoli biologici come l'Anisakis, e che dunque è fondamentale informare in modo corretto il consumatore, ad esempio sui consumi settimanali ammissibili per i prodotti ittici potenzialmente veicolo di metalli pesanti, o sulle azioni preventive, come la cottura o il congelamento, per l'uccisione del parassita, l'impostazione dei controlli ufficiali prevista dalla normativa comunitaria deve basarsi su una corretta "valutazione del rischio".

[1 2Pagina successiva »](#)

Tags: [allarmismo alimentare](#), [EUROFISHMARKET](#), [Le Iene](#), [pesce pericoloso](#), [tonno mercurio](#), [Valentina Tepedino](#)

- [Tweet](#) { 11
- [Mi piace](#) { 41
- [G+1](#) { 3

8 Commenti



1. [Giovanni hatto](#) detto:
[18 marzo 2014 alle 12:45](#)

Questo articolo a me personalmente non è piaciuto molto, mi ha lasciato un po' interdetto. All'inizio si fa riferimento a quanto siano efficaci e impostati i campionamenti e le azioni previste dai piani di autocontrollo, però in molti vostri articoli si fa riferimento esattamente al contrario, a come sono labili i controlli e a quanto spesso vengono aggirati.

Concordo con voi che sarebbe stato necessario intervistare persone più vicine a noi invece che andare in Francia.

Non sono per niente d'accordo sulla questione dei limiti, non è che se sono "abbondanti" allora siamo a posto anche se sforiamo un pochino, se sono calcolati vanno rispettati e se si superano c'è un rischio. Se non accettiamo questo vuol dire che il sistema non funziona e che ognuno è libero di sforare basta che sia di poco.

In ultimo non importa se il tonno rosso lo consumano in pochi, se il consumo è basso non vuol dire che allora è trascurabile il fatto che ci sia il piombo.



Ricevi gratis la nostra Newsletter,
iscriviti adesso!



il fatto alimentare

[Home](#) > [Sicurezza Alimentare](#) > Troppa disinformazi...

[Sicurezza Alimentare](#)

Troppa disinformazione e allarmismo nel programma delle Iene sul tonno al mercurio, le accuse di Eurofishmarket

Publicato da [Roberto La Pira](#) il 18 marzo 2014



Analizzare le singole unità di prodotti ittici potenzialmente a rischio come suggerito dalle “Iene”, è incompatibile con la commercializzazione di tonni e pesci spada freschi e farebbe lievitare in modo insostenibile i costi

Ciò significa che medici veterinari nell’ambito delle attività ispettive e di campionamento, ed altri professionisti del settore che si occupano di gestire i piani di autocontrollo aziendale, al fine di offrire ai consumatori un livello di tutela della salute il più elevato possibile, devono tenere conto dei cosiddetti fattori di rischio legati al tipo di processo o prodotto. Nel caso qui analizzato, ad esempio, le verifiche ispettive devono prevedere un adeguato controllo a campione dei prodotti ittici puntando sulle specie più a rischio ma anche su altri parametri come il peso dei prodotti, la loro quantità di grasso, la loro origine, ecc. Analizzare tutte le singole unità di prodotti ittici potenzialmente a rischio per metalli pesanti, come suggerito dalle “Iene”, significherebbe affrontare tempi di analisi incompatibili con la commercializzare di tonni e pesci spada freschi e fare lievitare in modo insostenibile i costi relativi. Gli organi di controllo ufficiale possono e devono svolgere delle indagini a campione (o monitoraggio) per valutare la situazione sanitaria di partite importate o oggetto di scambio comunitario ed eventualmente adottare i provvedimenti previsti nel caso di risultati sfavorevoli. Inoltre anche l’esito più o meno positivo deve essere poi analizzato ed elaborato al fine di comprenderne il rischio reale. Anche l’allarmismo delle “Iene” relativamente agli esiti positivi dei pochi campioni esaminati, ha evidenziato sì valori superiori a quelli previsti dalla norma,

ma non oggettivamente sinonimo di pericolo reale, poiché bisogna ricordare che anche i limiti hanno un significato conservativo e cioè sono calcolati con numeri altamente prudenziali proprio per consentire una valutazione e prevenzione del rischio adeguati.



Valentina Tepedino veterinaria e direttore di Eurofishmarket critica l'allarmismo di programmi come Le iene.

Sicuramente quello che oggi manca in Italia è una informazione corretta ed efficace rivolta al consumatore sui rischi alimentari sia sanitari che nutrizionali. A riguardo l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, si è pronunciata più volte in merito alla corretta gestione dei rischi in campo alimentare, attraverso la pubblicazione di informative e pareri scientifici. Ora è il turno della stampa ma soprattutto delle istituzioni, attraverso la diffusione corretta e non allarmistica delle informazioni anche attraverso campagne educative sul consumo consapevole, da inserire eventualmente nei programmi formativi scolastici. L'ultima nota che indebolisce la posizione dell'oncologo francese David Khayat intervistato nel programma è la risposta finale quando dice che le sue dichiarazioni hanno riguardato esclusivamente il tonno rosso. In Italia il tonno rosso viene commercializzato e consumato in misura trascurabile in pochi ristoranti tanto che rappresenta non più del 5%. Infatti a causa degli allarmismi degli ultimi anni sulla diminuzione della risorsa e dell'aumentare della burocrazia utile alla commercializzazione in Italia tutti i supermercati e la maggioranza delle peschierie e dei ristoranti non acquista tonno rosso, ma solo tonno a pinne gialle che non viene pescato nel mare antistante la nostra Penisola.

Valentina Tepedino, direttore Eurofishmarket (info@eurofishmarket.it - www.eurofishmarket.it)

[« Pagina precedente 1 2](#)

Tags: [allarmismo alimentare](#), [EUROFISHMARKET](#), [Le iene](#), [pesce pericoloso](#), [tonno mercurio](#), [Valentina Tepedino](#)

- [Tweet](#) { 11 }
- [Mi piace](#) { 41 }
- [g+1](#) { 3 }

8 Commenti



1. [Giovanni](#) hatto detto:
[18 marzo 2014 alle 12:45](#)

Questo articolo a me personalmente non è piaciuto molto, mi ha lasciato un po' interdetto. All'inizio si fa riferimento a quanto siano efficaci e impostati i campionamenti e le azioni previste dai piani di autocontrollo, però in molti vostri articoli si fa riferimento esattamente al contrario, a come sono labili i controlli e a quanto spesso vengono aggirati.

Concordo con voi che sarebbe stato necessario intervistare persone più vicine a noi invece che andare in Francia.

Non sono per niente d'accordo sulla questione dei limiti, non è che se sono "abbondanti" allora siamo a posto anche se sfioriamo un pochino, se sono calcolati vanno rispettati e se si superano c'è un rischio. Se non accettiamo questo vuol dire che il sistema non funziona e che ognuno è libero di sfiorare basta che sia di poco.

In ultimo non importa se il tonno rosso lo consumano in pochi, se il consumo è basso non vuol dire che allora è trascurabile il fatto che ci sia il piombo.

Non sono pro-allarmismo, ma non vuol dire che se uno fa un servizio automaticamente sbaglia, sbaglia chi dovrebbe comunicare queste cose, e che non comunica niente.



- o [Roberto La Pira](#) hatto detto:
[18 marzo 2014 alle 18:34](#)

L'aspetto che evidenzia Eurofishmarket è la valutazione del rischio che diventa un elemento fondamentale per valutare se un prodotto può essere venduto meno. L'aria che respiriamo a Milano è inquinata ma esistono delle soglie di rischio ben precise. Il mercurio nei pesci di grossa taglia è quasi sempre presente ma è la quantità che fa la differenza. C'è di più il problema esiste per adulti e in misura maggiore per donne incinte e bambini che mangiano spesso questi pesci ed è invece decisamente ridotto per chi lo mangia 2-3 volte l'anno. Il tonno rosso di cui parla il professore poi si trova solo in alcuni ristoranti di lusso e questo dovrebbe dimensionare ulteriormente il problema in un contesto ristretto. Che senso a allarmare milioni di persone! Se si decide di parlare di tonno e mercurio bisogna essere precisi altrimenti è allarmismo. Ma Le iene fanno spesso questo tipo di gironalismo!



- [maurizio](#) hatto detto:
[19 marzo 2014 alle 14:15](#)

Quando c'è chi discute da tifoso invece di usare la logica e la ragione c'è poco da fare. Continui comunque così La Pira, prima o poi l'informazione migliorerà (anche perché è difficile che peggiori ulteriormente)



2. [Carlo](#) hatto detto:
[18 marzo 2014 alle 15:52](#)

Buongiorno.

Leggo con curiosità questa polemica sui problemi dei prodotti ittici da amo e ritengo doveroso fare una opportuna precisazione: da operatore del settore, tonno e spada sono soggetti a un rischio sanitario molto più alto e di diversa natura. L'uso di additivi è palese ad un occhio attento, ed anche se parzialmente dichiarati (vedi gli antiossidanti) escludono quelli illegali e che ad esempio fanno diventare rosso un tonno marrone (vedi nitriti, nitrati e CO) E' una sorta di ipocrisia tacitamente accettata da qualunque buyer della GDO che comprì tonno e spada a prezzi che gli permettano di offrirlo poi al pubblico a 14/15 €/Kg.

Un saluto
C.



3. [Giovanni](#) hatto detto:
[20 marzo 2014 alle 05:40](#)

Maurizio mi perdoni, a me pare di essere stato pacato ed educato, se lei definisce il mio commento "da tifoso" farei, fossi in lei, qualche riflessione perché forse il "tifoso" in questo caso è lei. Mi sono permesso di esprimere un mio parere e un mio pensiero e forse lei avrà la logica, ma le manca la ragione. Gli spazi per i commenti sono fatti appositamente per scambiarsi idee e riflessioni.

I limiti inseriti però dovrebbero però essere già stati calcolati in base ai livelli di rischio, quindi il dato dovrebbe già essere definitivo e discriminatorio per l'immissione sul mercato.



4. [Ilaria](#) hatto detto:
[25 marzo 2014 alle 10:35](#)

Io invece apprezzo il servizio delle Iene per quanto purtroppo riguarda solo il tonno mentre il problema riguarda tutti i pesci. Il dott. Khayat lo conoscevo già per aver letto il suo interessantissimo libro "la vera dieta anticancer" e se voi giornalisti che trattate i problemi di quello che mangiamo vi occupaste di informare le persone nel modo corretto come l'oncologo francese non ci sarebbero più inutili allarmismi ma vera informazione su ciò che ingeriamo quotidianamente perché tutti gli alimenti (carne, pesce, verdure nessuno escluso) oggi sono inquinati. Se voi informaste la gente sui reali pericoli che ogni categoria di alimenti porta con se smetterebbe anche questo continuo alternarsi di inutili scandali che a rotazione colpiscono un tipo di carne, un tipo di pesce, un tipo di verdura ecc. la gente deve capire che l'unico modo per ridurre i rischi è avere un'alimentazione varia per

alternare i veleni che ingeriamo. Quello detto dalle iene è solo un piccolo pezzo di quello che, se foste giornalisti veri, dovrete raccontare, approfondire e diffondere e urlare a gran voce.



5. *Stefano* hatto detto:
[26 marzo 2014 alle 11:29](#)

Ilaria, verità sacrosanta.



6. *marco* hatto detto:
[26 marzo 2014 alle 14:47](#)

xmaurizio.

Se vogliamo analizzare il “panorama completo delle discussioni” io al “chi discute da tifoso” aggiungerei anche che c’è chi invece “discute per difendere grandi interessi” che potrebbero essere intaccati preferendo di proposito che certe questioni (anche se si tratta solo del 5%) non vengano messe in evidenza



Notizie collegate

- 
[Un pesce di nome Tinto: il nuovo programma di Rai 2 con Tinto e Valentina Tepedino che spiega come riconoscere e apprezzare il pesce del mare italiano](#) 23 giugno 2014
- 
[Gamberi, mazzancolle, gamberetti o gamberoni: come orientarsi sul mercato? Ne parliamo con Valentina Tepedino](#)30 maggio 2014
- 
[Salmone affumicato: selvaggio o di allevamento? Tutti i consigli per scegliere il migliore pesce rosa da portare a tavola](#) 19 dicembre 2013