

Atuna fresko saltzeko iruzurrezko erabileraren ikerketa

EUROPOLEk eta INTERPOLEk, EBko Elikagai Iruzurraren Sareari lagunduz, OPSON VII operazioaren (<https://www.europol.europa.eu/newsroom/news/fraud-plate-over-3-600-tonnes-of-dangerous-food-removed-consumer-market>) emaitzak argitaratu dituzte, kontserbarako atuna fresko saltzeko helburuz iruzurrez erabiltzen ote den detektatzeko.

Justizia, polizia, aduanak eta elikagaien arloko adituak mobilizatu egin dira, ikertzeko eta operazio horren arrakasta bermatzeko. 11 herrialdek esku hartu dute operazioan (Espainia, Italia, Frantzia, Alemania, Portugal, Herbehereak, Erresuma Batua, Hungaria, Liechtenstein, Norvegia eta Suitza). Herrialde batzuetan, ikerketak egin dituzte arrantzozietan eta prozesatze-plantetan, eta beste batzuetan, berriz, laginketa-plan zabalak egin dituzte banaketaren eta txikizkako salmentaren prozesuetan. Espainia eta Frantzia ikerketa judizialak ari dira egiten pоторatzeko den eta fresko gisa salduko den atunari buruz eta gehigarrien erabilera ilegalari buruz. Guztira, 51 tona atunetik gora bahitu dira azken urtean Europan.

Iruzurra da, hain zuzen, kontserbarako atuna ilegalki tratatzea, kolorea nabarmentzen duten eta freskotasunaren irudi engainagarria ematen duten substantziekin. Hori, elikagai-iruzurra izateaz gain, arrisku larria izan daiteke osasun publikoarentzat.

Atunari ilegalki gehitutako substantziak

- Ez dago baimenduta arrainei eta arrantza-produktuei nitritoak elikagai-gehigarri gisa gehitzea.** Gainera, landare-estraktuetatik datozen nitritoen erabilerak ez ditu betetzen (UE) 231/2012 Araudian nitritoei buruz ematen diren zehaztapenak.
- Atun-solomoei karbono monoxidoaren gasa aplikatzen zaie batzuetan, oxidatu ez daitezen eta haragiaren kolorea alda ez dadin. Horrela, arrain freskoaren kolore gorriari eutsiz, arrainaren hondatzea ezkuta daiteke, baina hori arrisksua izan daiteke kontsumitzaileentzat. **Arrain freskoetan, karbono monoxidoa elikagai-gehigarri gisa erabiltzea ez dago baimenduta.** Lege-ekintzak arreta landare-estraktuen eta nitritoen erabileran jarri duen honetan, badirudi eskrupulurik gabeko zenbait industria berriz hasi direla karbono monoxidoa erabiltzen atun "marroia" ilegalki gorri bihurtzeko.

Giza osasunerako arriskua

Atun freskoari substantziak ilegalki gehituz gero, kontsumitzaileak engainatu egiten dira, atunaren kolorea aldatzen delako eta legezko mugen gainetik egon daitekeen histamina presentzia estaltzen delako.

Kontsumitzaileek ziur asko pentsatuko dute produktua freskoa eta kalitate handikoa dela, substantzia horiek ematen dioten kolore "arrosa" atsegin hori duelako. Egiatan, baina, litekeena da histamina asko edukitzea (usteltzen ari delako), eta horrek eskonbroidosia eta alergia-erreakzio larriak eragiten ditu gizakiengan. Gainera, nitritoek nitrosaminak ere sor ditzakete, hau da, substantzia kantzerigenoak.

Ilegalki tratatutako atunik ez erosteko gomendioak kontsumitzaileentzat

- Ziur jakitea ordaintzen dugun hori jasotzen dugula. Prezioak erakargarriegiak direnean, arreta berezia jarri behar zaio erositako produktuaren kalitateari. Atunaren kolore gorriak ez du beti freskotasuna adierazten: arraina gorri distiratsua bada eta itxura antinaturala badu, baliteke nitritoak edo antioxidatzaile ugari dituzten landare-estraktuekin tratatua izatea.
- Arraina denda erosteak edo jatetxe fidagarrietan kontsumitzeak arraina segurua dela berma diezaguke.

Commission's contribution to Europol/Interpol action against fraudulent fresh tuna
(https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/food-fraud_succ-coop_fraudulent-fresh-tuna_qandas.pdf)

ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 . berri@elika.eus (<mailto:berri@elika.eus>)