

Castel Maggiore (BO), 10/03/2016

Se una sostanza cambia l'aspetto del prodotto ittico devo saperlo? Dal perossido al monossido...

Il **05/02/2016** è stata diffusa la **Circolare n° 0003649 del Ministero della Salute** italiano avente ad oggetto "Impiego di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati." La suddetta ha espresso parere favorevole in merito all'utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, food grade, in quantità non superiori all'8% quale coadiuvante tecnologico.

Eurofishmarket, sotto la spinta di numerose aziende che lavorano i molluschi cefalopodi e che non ricorrono, per scelta, all'utilizzo di additivi o di coadiuvanti tecnologici nelle loro attività produttive, ha deciso di effettuare una petizione per tutelare al meglio il mercato nei confronti della concorrenza sleale e per tutelare i consumatori rispetto alle loro scelte in materia di prodotti ittici.

Negli ultimi anni, Eurofishmarket ha ripetutamente svolto ricerche in merito a trattamenti leciti ed illeciti sui prodotti ittici al fine di comprendere le "tendenze" del mercato. Sicuramente sono stati i consumatori stessi, ricercando prodotti sempre più belli dal punto di vista esteriore, ad aver spesso "favorito" l'uso o l'abuso di coadiuvanti ed additivi più o meno leciti. Ne sono dimostrazione l'utilizzo dei solfiti, ammessi dalla norma ed utili innanzitutto ad evitare la poco gradita macchia nera sulla testa dei crostacei. Così come l'uso di altri additivi non autorizzati al fine di mantenere sempre acceso il colore del tonno pinne gialle (vedi soprattutto monossido di carbonio e nitrati) e così via.

Tornando al tema relativo alla possibilità per gli operatori di utilizzare miscele contenenti, in una determinata percentuale, acqua ossigenata per la lavorazione dei molluschi cefalopodi congelati e decongelati, si evidenziano le seguenti osservazioni e proposte.

- 1) Il perossido di idrogeno (acqua ossigenata) non è ammesso dal Reg. CE 1331/2008 come additivo utilizzabile, ed infatti la Circolare ministeriale esprime parere favorevole per il suo utilizzo come "coadiuvante tecnologico". Non esistendo un elenco di coadiuvanti ammessi, la norma specifica che *un coadiuvante in quanto tale non deve residuare nell'alimento o non deve comunque più avere all'interno della stesso una funzione attiva*. Pertanto, partendo da questo principio, si potrebbe utilizzare come coadiuvante qualsiasi sostanza che rispetti i suddetti principi. La criticità che però è utile segnalare sul tema in questione, è che ad oggi non sono disponibili metodiche analitiche utili a rilevare la presenza del perossido di idrogeno negli alimenti.

Sorge quindi la domanda: come si può verificare se c'è la presenza o meno di perossido di idrogeno nell'alimento ossia se residua?

Se residuasse sarebbe un additivo e come additivo sarebbe vietato nei prodotti ittici. Se non si ha una metodica utile alla verifica di eventuali additivi non ammessi o di coadiuvanti permessi come si possono effettuare le verifiche in questione sia in autocontrollo che nei controlli ufficiali? E' auspicabile che le Istituzioni preposte si impegnino maggiormente nella ricerca delle stesse e nella loro validazione.

- 2) Il perossido di idrogeno in una precedente Nota del 2010 del Ministero della Salute, non era ammesso neppure come coadiuvante tecnologico, molto probabilmente per il motivo suddetto. Ne veniva consentito l'utilizzo come presidio medico chirurgico, dunque non per l'utilizzo nei prodotti ittici. Una successiva Nota del 2011 sempre del Ministero della Salute ne autorizzava l'utilizzo come coadiuvante tecnologico per la lavorazione della trippa. Dunque già dal 2011, in realtà, il Ministero della Salute si era espresso favorevolmente all'utilizzo del perossido sugli alimenti, poiché autorizzandone l'utilizzo sopraindicato in sostanza lo rendeva potenzialmente impiegabile in tutti gli altri alimenti. Questo anche per il suddetto motivo: se un coadiuvante tecnologico rispetta i principi indicati dalla norma non può essere ritenuto illecito, non esistendo una lista positiva dei coadiuvanti ammessi e salvo provvedimenti specifici.

Anche su questo secondo punto sorge un'altra domanda: era necessaria una circolare ministeriale per ammettere l'utilizzo del perossido di idrogeno? E perché ne è stato ammesso l'impiego solo nei cefalopodi?

- 3) La circolare in questione ammette l'utilizzo del perossido esclusivamente nella lavorazione dei molluschi cefalopodi congelati e decongelati.

Altro interrogativo: perché non ne ammette l'utilizzo anche nei cefalopodi freschi?

- 4) Le aziende di produzione/lavorazione di molluschi cefalopodi possono, in base a questa circolare, detenere soluzioni acquose con perossido di idrogeno nel loro stabilimento. Devono inserire nel loro piano di produzione, e di conseguenza, anche nel loro piano di autocontrollo questo tipo di "trattamento". Dunque se una stessa

aziende produce per clienti che, da loro specifico capitolato, non vogliono il trattamento con perossido ma produce anche per clienti che vogliono prodotti lavorati con perossido non sarà facile né per il cliente (che non vuole il “trattamento”) né per l’organo di controllo andare a verificare con certezza distinguendo gli effettivi prodotti trattati da quelli non trattati. Questo perché, appunto, non è possibile determinare dopo il trattamento nessun tipo di residuo in merito.

A tal proposito, sorge la seguente questione: come possono i clienti (distributori/ristoratori) ed i consumatori essere certi che se vogliono un prodotto non lavorato con perossido lo avranno per certo? Sicuramente attraverso un controllo sulle fatture di carico scarico delle soluzioni di coadiuvanti e del prodotto si potrebbero attuare delle verifiche più accurate in merito, ma questo è un controllo che possono fare solo le autorità ufficiali.

- 5) Premesso tutto quanto detto e che è dimostrato dalla bibliografia scientifica che il perossido di idrogeno non è pericoloso per la salute umana e che i consumatori mangiano sempre più con gli occhi desiderando gli alimenti così come li propone l’immaginario comune (le seppie sempre bianco candido, il tonno sempre rosso brillante, ecc.) **le domanda sono le seguenti:**

perché invece di discriminare l’utilizzo di determinate sostanze utili allo scopo suddetto per la lavorazione, e dunque come coadiuvanti tecnologici utili a rendere più “attraente” il prodotto, non si autorizza semplicemente l’utilizzo degli stessi a livello comunitario (cosa che peraltro già avviene in molti circuiti più o meno in modo evidente)?

Perché non si richiede di contrassegnare in etichetta, anche solo con un bollino, i prodotti naturali (intesi come esenti da ogni tipo di trattamento con sostanze diverse dall’acqua e sale) da quelli invece “trattati” anche con coadiuvanti?

Questa etichettatura andrebbe a rendere più trasparente il mercato evitando fenomeni di concorrenza sleale tra chi vende un prodotto apparentemente più bello grazie a lavorazioni ad hoc e chi propone prodotto meno bello ma senza trattamenti con coadiuvante. Inoltre anche il consumatore avrebbe la possibilità di scegliere con maggiore consapevolezza tra i prodotti ittici in vendita, selezionando in modo più accurato secondo le proprie esigenze e convinzioni.

Per i suddetti motivi, Eurofishmarket, chiede alle Istituzioni preposte, alle aziende del settore ed alle Associazioni di categoria (produttori, consumatori, ecc.) di esprimere un loro parere in merito a tale questione poiché si arrivi ad una linea comune di pensiero e soprattutto di comunicazione. La petizione infatti non è tanto o solo sull’utilizzo del perossido di idrogeno come coadiuvante per la lavorazione dei molluschi cefalopodi congelati o scongelati, quanto per comprendere meglio come identificare e differenziare prodotti ittici naturali da prodotti ittici che hanno subito comunque dei cambiamenti rispetto al loro stato naturale (colorazione, ecc.) e che sono assolutamente nella norma e privi di rischi igienico sanitari. Questa procedura, sarà utile anche per consentire in futuro alle nuove generazioni di comprendere la differenza tra un prodotto “naturale” ed uno “trattato” sempre nel rispetto delle scelte di ciascuno. Eurofishmarket, è difatti a favore verso tutte le tecnologie utili a migliorare la qualità intrinseca ed estrinseca del prodotto, la shelf life e tutto quanto possa portare un domani le produzioni ittiche a migliorarsi il più possibile, ma chiede, a nome dei suoi rappresentanti, maggiore trasparenza nella comunicazione delle innovazioni effettuate al fine di mantenere un mercato leale e consentire a tutti gli interessati di produrre ed acquistare secondo le proprie scelte e le proprie idee.

Inoltre si auspica una sempre maggiore formazione ed informazione ai consumatori in materia di acquisto dei prodotti ittici poiché fondamentale per effettuare acquisti in modo più consapevole possibile.

Dott.sa Valentina Tepedino - Medico Veterinario, specializzato sui prodotti ittici.

Vogliono i distributori ed i consumatori sapere se un prodotto è naturale o se è stato “migliorato” grazie alla tecnologia?

Firma la petizione:

<https://www.change.org/p/ministro-mpaaf-gov-it-se-una-sostanza-cambia-l-aspetto-del-prodotto-ittico-devo-saperlo>