

Additivi alimentari nel pesce ed etichette ingannevoli: così prendo in giro il consumatore. I risultati di un'inchiesta firmata Eurofishmarket



Un'inchiesta della rivista Eurofishmarket

(numero 1 del 2011) denuncia l'uso generalizzato di sostanze chimiche e additivi alimentari per mascherare i processi di alterazione del pesce, per migliorare l'aspetto e aumentare in modo artificioso il peso.

Nella maggior parte dei casi non ci sono pericoli per la salute, perché si tratta di additivi autorizzati utilizzati in modo scorretto.

La legge infatti autorizza nel pesce fresco, congelato e surgelato e nei filetti non lavorati (congelati o surgelati) alcuni additivi: quando è necessario, quando si riscontra un effettivo

vantaggio per i consumatori, quando il loro uso non induce a credere il falso e, ovviamente, non costituire un rischio per la salute.

Purtroppo una norma così semplice e chiara (regolamento CE 1333/2008) non sempre viene applicata in modo regolare. Gli esempi non mancano, basta citare il monossido di carbonio usato per migliorare il colore del tonno e i polifosfati aggiunti per incrementare la quantità di acqua trattenuta e aumentare il peso dei filetti. Le tecniche sono varie: spesso si effettua l'iniezione di una soluzione contenente l'additivo, oppure si lascia il pesce in ammollo in acqua in modo che il principio attivo venga assorbito.

Quando il pesce fresco viene "trattato" con additivi leciti deve essere classificato come prodotto alimentare "trasformato", e quindi non si può scrivere sull'etichetta la parola fresco "fresco", e non si deve lasciare credere al consumatore che sia tale. Ci sono poi altre questioni collegate alle false scritte in etichetta come: il rischio di allergie per le persone sensibili, la possibile frode commerciale dovuta alla vendita di acqua al posto (o allo stesso prezzo) del pesce, l'utilizzo di sostanze che non sono registrate come additivi come l'acqua ossigenata.

Non si tratta di casi isolati visto che secondo il rapporto del Sistema di allerta rapida europeo (Rasff) le frodi e le furberie nel settore ittico sono in crescita. In particolare nel 2009, 32 segnalazioni su 712 (il 4,5%) hanno riguardato irregolarità nell'uso degli additivi nel pesce.

Gli esperti di Eurofishmarket hanno prelevato dal mercato e esaminato in laboratorio numerose specie di pesce alla ricerca di polifosfati, citrati e acqua ossigenata. Le analisi di hanno constatato che:

- 1) sono presenti additivi consentiti e non consentiti;
- 2) a volte quelli consentiti sono utilizzati in quantità superiore ai limiti;
- 3) alcuni additivi sono usati per alterare la percezione della freschezza (e quindi ingannano il consumatore);
- 4) alcuni additivi sono usati per trattenere liquidi (dando luogo a una vera frode commerciale);
- 5) alcuni additivi non sono indicati in etichetta o comunque non in quella visibile dal consumatore.

In particolare, i polifosfati hanno azione legante e si usano per impedire al pesce di perdere l'acqua. Si tratta di un rallentamento del processo naturale che ermette al pesce di mantenere un aspetto "fresco" più a lungo. Questo trattamento è forse un po' ingannevole, ma è permesso dalla legge e va indicato sull'etichetta. Se per i polifosfati è prevista una dose massima di impiego (5 g/kg per i filetti), per la maggior parte degli altri additivi utilizzati nel settore ittico la norma stabilisce solo la frase "quanto basta".



Nel corso delle analisi di laboratorio Eurofishmarket ha trovato possibili segni dei polifosfati (fosfato bibasico, che potrebbe essere un prodotto finale della degradazione dei polifosfati) in 7 campioni su 17, in una seconda campionatura le positività hanno interessato 9 dei 14 campioni analizzati, e in una terza serie di pesci 17 su 22.

L'aspetto curioso è che sulle etichette nessun campione citava la presenza di polifosfati. Alla fine nel 62% dei campioni esaminati sono stati trovati polifosfati non dichiarati in etichetta. La percentuale arriva all'84% per i filetti di pesce (21 casi positivi su 25). Le percentuali più elevate di additivi sono state trovate proprio nel prodotto venduto come "fresco".

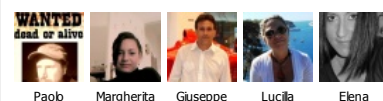
Se per i polifosfati non c'è la certezza matematica che siano stati iniettati, perché degradano in fretta e il fosfato bibasico che si riscontra nelle analisi potrebbe in linea teorica derivare da cause fisiologiche o da altri coadiuvanti tecnologici, la presenza di citrati è invece sicuramente indice di un'aggiunta artificiale (l'acido citrico è totalmente assente nel pesce). Questa sostanza viene utilizzata per prolungare la conservazione proteggendo il pesce dall'ossidazione, riducendo così l'irrancidimento dei grassi e le modifiche di colore. Il citrato non è tossico (è l'acido più presente negli agrumi) e quindi non ci sono limiti quantitativi: si ritiene che la dose giornaliera accettabile sia fino a 20mg/kg.

Find us on Facebook

il fatto **Il Fatto Alimentare**

Like

369 people like **Il Fatto Alimentare**.



Facebook social plugin



Nella stessa categoria

[Additivi alimentari nel pesce ed etichette ingannevoli: così prendo in giro il consumatore. I risultati di un'inchiesta firmata Eurofishmarket](#)

[Se il prosciutto di San Daniele Dop è buono lo dice lo scanner. Messo a punto un nuovo sistema per valutare la qualità](#)

[I filetti di pesce pregiato spesso sono in realtà specie "povere". Valentina Tepedino commenta un'indagine di Altroconsumo](#)

[Basta frodi con l'olio extravergine di oliva : arriva la carta di identità messa a punto dal Cnr di Pisa](#)

[Per Milano Ristorazione non ci sono ortaggi freschi sul mercato! Per questo usa i surgelati e continua con il menù invernale ???](#)

[Fukushima: intervista a Silvio Borrello del ministero della Salute sui sistemi di prevenzione e di controllo alimentare adottati in Italia](#)

[Olio deodorato e olio extra vergine di oliva, il nuovo regolamento europeo non ferma i produttori più furbi](#)

[Incidente di Fukushima, scattano i controlli dell'UE e del Ministero della Salute sulla radioattività dei prodotti alimentari](#)

[Aceto balsamico taroccato: requisite 91mila confezioni dal Corpo forestale](#)

[Tonno rosso e pregiato? No, colorato con le rape. Sequestrati dai Nas di Genova 26 kg di tranci](#)

[Anche Unaprol evidenzia il problema dell'olio deodorato trasformato in extra vergine](#)

[Frodi alimentari: il Corpo forestale dello stato individua 450 mila chili di olio deodorato destinato a diventare extra vergine](#)

[Doping: dopo due mesi di trattamento i vitelloni pesano da 60 a 80 chili in più e fruttano da 100 a 300 € in più](#)

[Dal 1 aprile l'olio extra-vergine di oliva deodorato è legale. Il prezzo è buono ma si ossida in fretta e la qualità è standard](#)

[Rivoluzione in rete: la Valle d'Aosta pubblica l'elenco dei prodotti alimentari pericolosi per la salute. Il Ministero osserva, le altre Regioni seguono con interesse](#)

[Mozzarella blu e diossina non sono problemi solo tedeschi. In Italia succedono le stesse cose ma pochi ne parlano](#)

Gli esperti di Eurofishmarket lo hanno trovato in abbondanza in alcuni campioni di filetti di Alaccia asiatica (286 mg/kg) congelati, di filetti di Platessa surgelati (1140 mg/kg), e in un filetto di Platessa venduto come fresco (2250 mg/kg), senza che fosse dichiarato in etichetta. In conclusione, il 36% dei campioni sono risultati positivi, e in particolare modo si tratta di pesci piatti, cefalopodi e pesce azzurro.

L'uso di acqua ossigenata nei prodotti ittici è vietato, ma in realtà il sistema viene utilizzato spesso, tanto da aver provocato la pubblicazione di una Circolare del ministero della Salute che ribadisce il "divieto di utilizzo di perossido di idrogeno a contatto con il pesce destinato al consumo alimentare umano".

L'acqua ossigenata viene usato in modo illecito perché rende più bianche le carni, in particolare dei cefalopodi (per esempio seppie, calamari, totani) il cui candore è particolarmente apprezzato dal consumatore.

Per vedere gli effetti dell'acqua ossigenata, gli esperti hanno confrontato il decadimento qualitativo di un campione di alici dopo 4 giorni di sosta in frigorifero rispetto a un gruppo di alici trattate con acqua ossigenata. Il risultato è interessante perché le alici non trattate hanno perso tutte le caratteristiche di freschezza (occhio opaco e infossato, opercoli bruno-giallognoli, tracce ematiche...), mentre quelle lavate con acqua ossigenata sembrano appena pescate. La stessa cosa si registra per i filetti di alici non trattati che diventano di colore rosso scuro, mentre quelli trattati mantengono un colore bruno chiaro tendente al giallo.

Purtroppo dimostrare con certezza l'uso di questa sostanza è molto difficile, perché i perossidi, una volta esplicata la loro azione, scompaiono.



I dati di Eurofishmarket evidenziano l'uso frequente di additivi in alcuni tipi di pesce fresco

(che non si può più chiamare così) non dichiarati in etichetta come prescrive la legge. L'aspetto allarmante è che gli additivi il più delle volte non sono utilizzati per uno scopo tecnologico, ma per mascherare il reale stato di freschezza, variando la colorazione, l'aspetto o aumentando il peso in modo artificiale. C'è anche il probabile uso di sostanze vietate, per le quali dovrebbe essere messo a punto un metodo ufficiale per rintracciarle. Insomma: il Regolamento (CE) 1333/2008 non sembra correttamente

applicato.

Gli additivi alimentari però non vanno demonizzati quando sono usati nei modi previsti dalla legge. I consumatori però devono saperlo e le etichette devono essere corrette. In realtà spesso le violazioni avvengono perché i produttori cercano di venire incontro a esigenze estetiche, che però non sempre coincidono con il valore nutrizionale e la salubrità di ciò che mettiamo nel piatto.

Mariateresa Truncellito

foto: Photos.com

Giovedì 19 Maggio 2011



Condividi 77

0

SCRIVI UN COMMENTO



Tiziana

18 05 2011 03:40:23

Credo in questo momento sia difficile poter affermare con certezza che si inganna il consumatore e che si violi una norma di facile applicazione. Infatti molte di queste sostanze possono essere classificate come coadiuvanti tecnologici e recentemente il nostro stesso Ministero della Salute ha confermato il possibile impiego nella sbiancatura della trippa. Alcune di queste miscele sono autorizzate come coadiuvanti tecnologici in altri paesi UE e si rischierà quindi di generare un mercato e un sistema di controlli molto diverso tra un paese e l'altro. Ritengo che si debba meditare attentamente su questo e potremmo anche poi concludere diversamente da quanto qui proposto.



Aroldo

18 05 2011 07:48:32

Concordo nel settore esistono dei veri banditi che usano in modo indiscriminato sostanze additivanti autorizzate e no Un esempio per tutti : Il famigerato "CAFADOS" non rilevabile alle analisi . Liberamente in vendita su vari siti internet che ha come scopo precipuo quello di mascherare incipienti stati alterativi del pescato . Saluti Aroldo

[Fazio al Senato comunica il nuovo programma per i controlli alimentari e annuncia che la diossina tedesca ci ha solo sfiorato](#)

[Tutti i colori del tonno: così diventa più rosso, ma non pregiato](#)

[Lidl dopo la multa per i finti panettoni rifiuta le accuse e fa ulteriori precisazioni](#)

[Per contrastare la pesca illegale il comitato tecnico della Fao propone il Global record](#)

[Lidl multata per i finti panettoni e i finti pandori con il marchio Favorina segnalati dal nostro sito all'inizio di dicembre](#)

[In Inghilterra arriva il bollino rosso per i ristoranti che non rispettano l'igiene](#)

[Troppe frodi per l'extra-vergine di oliva. Sotto accusa le bottiglie vendute a prezzi stracciati, analisi ad Ascoli Piceno e Bologna](#)

[Mense scolastiche: le regole, i costi e i controlli dei genitori. Le linee guida di Genova con le schede e i consigli](#)

[L'attività di controllo degli Istituti zooprofilattici in Italia è ancora poco conosciuta](#)

[L'agenzia britannica Fsa rassicura sui livelli di acrilammide e di furani](#)

[Tonno rosso atlantico, regole severe per la pesca e ricerca scientifica a tutela della specie](#)

[Nuovo scandalo melamina in Cina. La polizia sequestra latte in polvere contaminato](#)

[Dal 20 al 40% dei bovini macellati viene trattato illegalmente, ma le analisi ufficiali non lo rilevano](#)

Copyright 2010 - Tutti i diritti riservati
ilfattoalimentare Via Soperga, 18 - 20127
Milano Tel 02-92881022



Fabio

19 05 2011 09:57:22

Conosco quella nota Consentimi di affermare che e quanto meno disarmante . Ed induce ulteriori dubbi interpretativi . Comunque in caso il problema evidenziato nell'articolo esiste ed e in espansione . Sia a livello di additivi consentiti , i quali quando usati Dovrebbero unicamente sortire vantaggi anche per "gli acquirenti di medie cognizioni merceologiche" (Come sosteneva un anziano collega da qualche anno in pensione) . Ritengo , seppur tra numerose difficoltà di varia natura questi aspetti non possono (Almeno nelle caratteristiche meno tecniche e piu accessibili) appannaggio esclusivo di una cerchia ristretta di eletti . Inoltre di fronte agli ultimi episodi di trattamento illecito dei prodotti ittici " Con l'uso del famigerato CAFADOS " liberamente acquistabile in rete . Attraverso siti specializzati i quali senza nessun ritegno illustrano chiaramente lo scopo di questa sorta di additivo cioè "Mascherare l'incipiente stao di alterazione dei prodotti della pesca . Col vantaggio (almeno fino a poco tempo fa) che in sede analitica non è possibile rilevare tracce del suddetto trattamento . Saluti Fabio o

Nome

Email

Commento

 Ho letto e accetto [l'informativa](#) ai sensi del D.Lgs. 196/2003