

Fronte del no a pesce ad acqua ossigenata, etichetta informi

Eurofishmarket lancia petizione dopo Circolare ministero Salute

Redazione ANSA 29 marzo 2016 17:30



Si amplia il fronte del no a seppie, polpi, calamari, totani e moscardini all'acqua ossigenata senza etichetta. Tutto nasce da una Circolare del Ministero della Salute che dà la possibilità all'utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di soluzioni contenenti perossido di idrogeno in quantità non superiori all'8% quale coadiuvante tecnologico.

Una norma che ha scatenato subito polemiche, tanto che Eurofishmarket, sotto la spinta di numerose aziende che lavorano questi prodotti senza utilizzare, per scelta, questo tipo di coadiuvanti tecnologici nelle loro attività produttive, ha lanciato una petizione per chiedere ai Ministeri della Salute e delle Politiche agricole maggiore chiarezza e trasparenza.

L'obiettivo è tutelare al meglio il mercato nei confronti della concorrenza sleale e i consumatori rispetto alle loro scelte, perché questa tecnica servirebbe a migliorare all'occhio del consumatore l'aspetto del prodotto e la sua conservazione nel tempo.

Una petizione sostenuta dal Movimento dei Cittadini (Mdc), secondo il quale i consumatori devono sapere "se il prodotto che stanno acquistando è naturale o è stato 'migliorato' esteticamente grazie alla tecnologia". Una linea, in qualche maniera, condivisa anche da Federcoopesca-Confcooperative. "Non entriamo nel merito del via libera del Ministero della Salute sull'impiego di queste soluzioni - spiega l'associazione - ma crediamo che sia importante informare il consumatore con un'etichetta trasparente in modo che sappia scegliere".

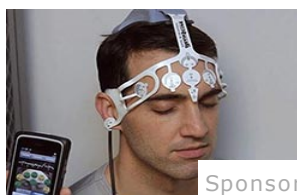
Se si vuole evitare prodotto trattato la Federcoopesca suggerisce di orientarsi su prodotti freschi, sui quali questo 'rimedio' non è consentito; l'importante è prestare attenzione all'occhio, alle squame e all'odore del prodotto che si vuole portare in tavola.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Un piano per il bio Made in Italy, 10 mosse per il rilancio - Terra&Gusto



Marco mostra il metodo per imparare lingue in 2 settimane! Sponsor



A Pasquetta primavera nel piatto, trionfo erbe e fiori - Terra&Gusto



Efsa, è la Xylella a causare disseccamento olivi del Salento - Terra&Gusto