

Gamberi gonfiati?

Ormai da mesi sta girando in modo sempre più "virale" un [video](#) che mostra delle donne asiatiche che iniettano una sostanza gelatinosa nei gamberi con siringhe e modalità poco rispettose delle cosiddette "buone prassi igieniche". Questa pratica sicuramente non è ammessa dalla normativa europea vigente almeno per quanto riguarda la modalità operativa ed altri aspetti che andremo a descrivere e sicuramente rientra a pieno titolo tra le additivazioni per le quali sarebbe necessario, dagli enti preposti, ottenere maggiore chiarezza. In attesa di verificare meglio le fonti relative a questo video e alle "voci" che stanno circolando in merito a tale pratica si è pensato di delineare un primo quadro utile a comprendere meglio la stessa.

Gamberi, gamberoni, gamberetti e mazzancolle comprendono ad oggi, per quanto riguarda l'elenco delle denominazioni obbligatorie in lingua italiana, oltre un centinaio di specie ittiche molto simili, in linea generale, tra loro a livello macroscopico. La difficoltà poi aumenta considerando che la vendita di questi prodotti è spesso sotto forma di code o "sgusciati" o precotti. Ma non è della difficoltà di identificazione di specie che vogliamo parlare in questo articolo quanto alla difficoltà di identificare se un crostaceo è stato trattato o meno con additivi leciti in modalità lecite. Per essere più precisi oltre al video citato, circolano informazioni ufficiose sulla possibilità che importiamo crostacei iniettati con l'additivo E466 noto anche come Carbossimetilcellulosa, un addensante ammesso "*quantum satis*" nei gamberi trasformati (Reg. CE 1333/2008). In realtà questo additivo è ammesso in pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei. Chiaramente come tutti gli additivi il suo utilizzo deve corrispondere ad una necessità tecnologica, apportando un miglioramento al prodotto e non traendo in inganno il consumatore. Inoltre il suo impiego è limitato dal fatto che appunto può essere utilizzato solo in prodotti che abbiano subito una trasformazione, ed in seguito tali prodotti dovranno riportare l'indicazione nell'elenco ingredienti dell'additivo in questione anticipato dalla menzione della sua categoria funzionale.

Dunque, premesso il fatto che il suddetto additivo nei crostacei trasformati può essere aggiunto, Valentina Tepedino, medico veterinario e direttrice del periodico Eurofishmarket anche sotto la spinta de "[Il Fatto Alimentare](#)" sintetizza di seguito alcuni dei principali punti critici di tale trattamento:

- 1) L'E466 non fa male alla salute del consumatore che, anche in modo inconsapevole consuma crostacei trattati con questo additivo. Infatti tale additivo è ammesso non solo nei crostacei trasformati ma anche in dolci, farmaci, ecc. La potenziale pericolosità dell'aggiunta non dichiarata di questo additivo risiede per lo più nel fare tale operazione così come viene mostrata nel filmato sopra riportato. Difatti, come è evidente nel video, tale pratica viene svolta senza particolare rispetto delle buone prassi igieniche e probabilmente tale procedura non è presente nel piano HACCP delle aziende che la effettuano (almeno sul prodotto non trattato questo additivo non è consentito in Europa...).
- 2) L'obbiettivo tecnologico di tale additivo è quello di essere usato nei prodotti trasformati allo scopo di addensare o comunque mantenere di una certa consistenza determinate preparazioni. Non era prevista dal legislatore l'iniezione di questo additivo al fine di "gonfiare" o meglio aumentare il peso dei gamberi. Anche la normativa ne vieta l'utilizzo nei prodotti non trasformati. Nel video sembra che vengano trattati prodotti freschi. La domanda che ci sorge spontanea è: vengono trattati anche i prodotti freschi e quelli poi congelati o scongelati?
- 3) L'aggiunta di questo additivo può portare ad un aumento in peso anche del 15-20%. Se non fa male alla salute nuoce al portafoglio dell'ignaro compratore. Si tratta dunque, su un prodotto in media abbastanza caro, di una frode commerciale non da poco. C'è un sistema analitico di laboratorio per rintracciarne l'aggiunta? Non a nostra conoscenza.

Da questo primo breve quadro possiamo desumere che l'additivo E466 è ammesso nei crostacei trasformati ma non si sa ancora se ci arriva anche nei crostacei importati congelati che rappresentano oggi i gamberi maggiormente importati in Italia. Sarebbe opportuno che gli enti preposti fornissero agli organi addetti al controllo ufficiale degli strumenti analitici utili a verificare i crostacei per questo aspetto, non solo per un problema di frode commerciale al consumatore ma anche per evitare la creazione di una concorrenza sleale e di eventuali potenziali problematiche igienico-sanitarie derivanti dalla lavorazione in totale assenza dei requisiti igienico-sanitari. Sarebbe anche importante che le aziende della distribuzione o comunque gli importatori di questi

prodotti, soprattutto dai Paesi asiatici, ottenessero maggiori garanzie dai loro fornitori o realizzassero dei capitolati o dei sistemi analitici interni utili a tali verifiche.

[Vai alla petizione](#) che richiede maggiore trasparenza nella dichiarazione anche di coadiuvanti tecnologici e chiede alle Istituzioni preposte più ricerca per trovare metodiche analitiche utili a verificare gli additivi utilizzati a scopo fraudolento.

Articoli correlati : <http://www.eurofishmarket.it/news.php?idnews=2249>

Per maggiori informazioni contattare il 3383148120