

Acqua ossigenata per sbiancare i molluschi Il settore ittico protesta: concorrenza sleale

Il ministero della Salute ha autorizzato l'impiego di una soluzione a base di perossido di idrogeno (acqua ossigenata) nella lavorazione dei molluschi cefalopodi — seppie, totani, polpi, moscardini e calamari — destinati all'alimentazione, eviscerati, congelati o scongelati. Una procedura

prima vietata, che serve per sbiancare i molluschi. L'acqua ossigenata non lascia residui, quindi non è pericolosa per la salute. Non deve essere indicata in etichetta perché è un «coadiuvante» e non è più presente al momento del consumo. «In questo modo però è impossibile distinguere i prodot-



ti trattati da quelli non trattati. — dice Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket, azienda di consulenza e ricerca nel settore ittico —. Questo ha un effetto negativo sul mercato e va colpire sia i consuma-

tori, che hanno il diritto di sapere che cosa acquistano, sia i produttori che scelgono di non usare il coadiuvante, per vendere un prodotto fresco e «naturale». L'acqua ossigenata migliora l'aspetto e allunga la durata dei molluschi, quindi è «concorrenza sleale» verso chi decide di non trattarli». Per questo è partita una petizione online per chiedere di distinguere prodotti trattati e non.

Valeria Balboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

0,4%

L'aumento del consumo di prodotti ittici nel 2015. Aumentano surgelati, congelati e scongelati ma cala il fresco (dati Ismea-Nielsen)