

Che “Cafodos” dicono?

Sul Corriere Salute (http://www.corriere.it/salute/13_ottobre_21/pesce-vecchio-torna-fresco-uno-spray-procura-torino-apre-un-inchiesta-7d8a8a56-3a61-11e3-970f-65b4fa45538a.shtml) un articolo riaccende l’allarme “Cafodos”, una delle numerose miscele di additivi utilizzati nei prodotti ittici . Il Cafodos però non è un fluido magico che trasforma Cenerentola in una Principessa (non ridona al prodotto un aspetto gradevole se non lo ha di suo...lo migliora di pochissimo), né una sostanza nociva (contiene quasi tutti additivi ammessi dalla norma).

Partiamo da queste considerazioni non per difendere un prodotto che in parte è illegale (di seguito indicheremo quale) ma per evitare il millesimo allarmismo in campo ittico che porta esclusivamente ad una ulteriore crisi di un mercato già in crisi senza un vero senso logico. Partiamo anche dal presupposto che rappresento una società impegnata da oltre 10 anni nella ricerca e consulenza utile a creare un mercato leale.

Già nel 2004 Eurofishmarket aveva pubblicato una indagine utile ad evidenziare questo utilizzo nel settore ittico. Sostanzialmente si tratta di miscele di più additivi adatti a seconda degli obiettivi (trattenenti di umidità, sbiancanti, lucidanti, aumento shelf life, ecc) e che sono specifici per determinate tipologie di prodotti ittici. Per esempio, il Cafodos contiene una miscela di ac. citrico, citrato di sodio e perossido di idrogeno (quest’ultimo vietato nei prodotti ittici). Viene aggiunto con le seguenti finalità indicate nella sua scheda tecnica: sbiancante, conservante e battericida, anche se in realtà aiuta a fare aumentare anche il peso del prodotto trattenendo l’umidità.

Trattandosi di miscele vanno sempre ricercati i singoli additivi. Per farlo bisogna conoscere i vari composti. Per il Cafodos è possibile rintracciare l’ac. citrico ed i suoi Sali, ma non il perossido d’idrogeno al momento non rintracciabile analiticamente, anche se alcune ricerche hanno dimostrato la possibilità, a breve, di identificarlo. Impossibile ad oggi anche una ricerca adeguata dei polifosfati. Inoltre gli Organi di Controllo ricercano anche la presenza di eventuali confezioni sospette di queste miscele negli stabilimenti di produzione/trasformazione. Infatti normalmente queste ultime sono in sacchi da 25 kg o in fustoni da 25 litri e vengono conservati in luoghi freschi ed asciutti al riparo dalla luce.

Il cittadino non è in grado di potere identificare un prodotto trattato con additivi di questo genere da uno non trattato, così come non è possibile fare eseguire questa distinzione macroscopica neppure da un tecnico specializzato. Può solo comprare da dettaglianti di fiducia e leggere il cartellino esposto sui prodotti alla vendita al dettaglio (E’ OBBLIGATORIO segnalare gli additivi !)

Ricordiamo che, come dice la Norma vigente “L’utilizzo degli additivi deve rispondere ai seguenti criteri, puntuali e rigorosi:

- devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza prescritti;
- devono rispondere ad una necessità tecnologica;
- non devono indurre in errore il consumatore, anzi devono presentare un vantaggio;
- possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite;
- devono essere etichettati in conformità a quanto previsto dalla normativa,

se ingredienti”

E’ evidente che se non rispettano i suddetti criteri non possono essere leciti.

Probabilmente il Cafodos è diventato più popolare rispetto agli altri additivi perché è quello più diffuso, tra i meno costosi, ed il cui nome si ricorda meglio. Sicuramente va ricercato l’eventuale utilizzo illegale degli additivi non ammessi nei prodotti ittici. Ma ancora di più andrebbe fatta una maggiore informazione agli addetti alla produzione ed alla vendita relativamente all’obbligo di esposizione sull’etichetta/cartellino degli additivi ammessi, ed anche il consumatore andrebbe, più che allarmato, informato sul fatto che anche la maggioranza dei prodotti ittici in commercio possono contenere legalmente additivi poi riportati in etichetta (così come le merendine, le caramelle, ecc).

Probabilmente una maggiore trasparenza da parte degli operatori ed una maggiore ricerca da parte degli Organi di Controllo rispetto ad additivi di nuova generazione, magari non dichiarati, porterebbe ad una maggiore lealtà per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti ittici.

Eurofishmarket si sta impegnando con diversi tavoli di lavoro, con il SIMeVeP e con numerose autorità di ricerca e di controllo per fare un po’ di chiarezza in tale ambito, e ricerchiamo la forte collaborazione di tutti gli addetti ai lavori.

Personalmente sconsigliamo ai consumatori di acquistare su banchi delle pescherie dove i prodotti in vendita non sono ben suddivisi in (fresco, congelato, trasformato) categorie e con etichette che riportano gli additivi scritti in piccolo o su cartellini quasi invisibili separati da quello del prodotto corrispettivo, poiché già questo è, a nostro parere, sinonimo di confusione dell’operatore e di scarsa trasparenza nei nostri confronti.

Fondamentale sarà ancora l’impegno della ricerca su additivi ancora poco rintracciabili dalle attuali metodiche analitiche.

Valentina Tepedino, Medico Veterinario, Specializzata in Ispezione dei Prodotti ittici ed in Diritto e Legislazione Veterinaria

Eurofishmarket S.n.c di Valentina & Giulio Tepedino

Piazza Sérgio Vieira de Mello, 4

40128 Bologna (Bo) Italia

e-mail: segreteria@eurofishmarket.it

Partita IVA: 04588630964

Consulta il sito: www.eurofishmarket.it