

# ACQUA OSSIGENATA PER SBIANCARE I MOLLUSCHI: DOPO IL SÌ DELL'ITALIA, LA COMMISSIONE DICE CHE L'ADDITIVO È VIETATO, MA NON CAMBIA NIENTE

Giulia Crepaldi 15 giugno 2016 Sicurezza Alimentare 205 Visto



Il Ministero della salute ha autorizzato l'acqua ossigenata come "coadiuvante" per lo sbiancamento dei molluschi

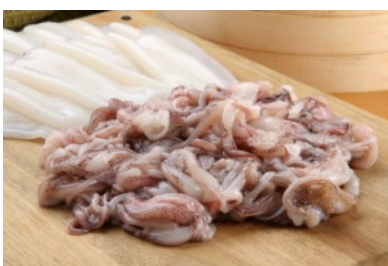
rappresenta un pericolo per i soggetti allergici. Alla luce delle considerazioni di natura salutistica il Ministero della salute nel mese di marzo ne aveva autorizzato solo per sbiancare i molluschi.

**L'europarlamentare Renata Briano** (PD-PSOE) ha voluto vederci chiaro e ha inviato un'interrogazione alla Commissione europea. Bruxelles ha risposto, dicendo che la prassi di impiegare l'acqua ossigenata per sbiancare i molluschi è una pratica vietata in Europa e pertanto verranno chieste spiegazioni all'Italia sulla decisione adottata nel mese di marzo 21016.

«**Si tratta di una risposta solo apparentemente positiva** – precisa Valentina Tepedino veterinario e direttore di [Eurofishmarket](#) a Il Fatto Alimentare.- Bruxelles nel documento dice chiaramente che l'acqua ossigenata non può essere usata come additivo alimentare. Peccato che l'interrogazione chiedesse un parere sull'impiego dell'acqua ossigenata come coadiuvante tecnologico. La differenza sembra di poco conto, ma non lo è affatto. Un additivo alimentare deve essere riportato in etichetta, un coadiuvante no. In questo modo il consumatore non può sapere, se il polpo o il calamaro acquistato al supermercato o in pescheria è stato sbiancato».



La Commissione ha ribadito che l'acqua ossigenata è un additivo vietato



La risposta della Commissione Europea lascia aperti molti dubbi

**Anche in Spagna** il perossido di idrogeno viene utilizzato per trattare i molluschi, ma non è chiaro se venga usato come additivo o coadiuvante. Eurofishmarket aveva lanciato una [petizione su Change.org](#) (di cui avevamo già parlato [qui](#)) per chiedere che i molluschi trattati con acqua ossigenata siano distinguibili da quelli non trattati con un'indicazione in etichetta. Un'iniziativa nata non solo nel nome della trasparenza, ma anche per fermare la concorrenza sleale nei confronti delle aziende che scelgono metodi naturali di produzione.

© Riproduzione riservata