



Da qualche mese gira in rete un [video](#) che mostra delle lavoratrici asiatiche mentre iniettano una sostanza gelatinosa nei gamberi, utilizzando siringhe e modalità poco rispettose delle “buone prassi igieniche”. Questa procedura non è ammessa dalla normativa europea, se l’aggiunta della sostanza gelatinosa serve per gonfiare i gamberi, migliorare l’aspetto e aumentare in modo artificiale il peso.

In attesa di verificare le fonti del video e le “voci” che circolano in merito a questa consuetudine asiatica, è utile fornire qualche chiarimento ai numerosi lettori che ci hanno segnalato la vicenda. Gamberi, gamberoni, gamberetti e mazzancolle comprendono oltre un centinaio di specie ittiche che, in molti casi, a prima vista, risultano simili tra loro. Spesso questi crostacei sono venduti senza testa sotto forma di “code” o di “sgusciati precotti” e in questo modo le difficoltà di distinguere una specie dall’altra aumentano. Quando ci si trova di fronte a una partita di crostacei “senza testa” c’è quindi una prima difficoltà nell’individuare correttamente la specie. Il secondo passaggio è capire se il prodotto è stato trattato o meno con additivi, tenendo ben presente che alcuni sono ammessi dalla legislazione europea. Per essere più precisi secondo gli esperti nel video le lavoratrici stiano iniettando nei gamberetti l’additivo E466, noto anche come carbossimetilcellulosa. Si tratta di un addensante dall’aspetto colloso e trasparente ammesso nell’UE “quantum satis” nei gamberi e crostacei trasformati o precotti (Reg. CE 1333/2008) e anche nei pesci e nei molluschi trasformati (filetti di pesce scottati, affumicati, salati...) oltre che nei molluschi che hanno subito una trasformazione. La legge prevede che quando la carbossimetilcellulosa viene utilizzata, occorre riportare l’indicazione nell’elenco ingredienti specificando la categoria. Come avviene per tutti gli additivi, l’utilizzo deve corrispondere ad una necessità tecnologica finalizzata a un miglioramento del prodotto e non certo per trarre in inganno il consumatore.



Nell'UE è vietato vendere gamberetti e crostacei freschi gonfiati in modo artificiale

Premesso che la normativa europea permette l'impiego di carbossimetilcellulosa nei crostacei trasformati, abbiamo chiesto a Valentina Tepedino, medico veterinario e direttrice del periodico Eurofishmarket quali sono i punti critici in questa situazione.

«Prima di tutto va detto che l'E466 non fa male alla salute, quindi il consumatore che assume in modo inconsapevole crostacei trattati non va incontro a problemi (l'additivo è presente anche nei dolci, nei farmaci, ecc). La potenziale pericolosità dell'aggiunta dell'additivo quando non viene dichiarato in etichetta, è da ricercare nelle modalità mostrate nel video. Le immagini mostrano l'iniezione di carbossimetilcellulosa nei gamberetti condotta senza particolare rispetto delle buone prassi igieniche e, poi bisognerebbe verificare se si tratta di un'operazione presente nel piano HACCP dell'azienda».

Osservando però il video si ha la sensazione che le persone siano intente a gonfiare gamberetti da commercializzare freschi o da destinare alla congelazione.

«L'E466 viene di solito usato nei prodotti della pesca trasformati come addensante e per mantenere una certa "umidità" del prodotto e questo è lecito anche se va dichiarato in etichetta. È invece vietato per "gonfiare" e aumentare il peso dei gamberi o di altri crostacei freschi refrigerati».



Solo se i gamberi sono lavorati e trasformati, è consentito usare additivi che però devono essere dichiarati in etichetta

Qualcuno sospetta una truffa commerciale

«L'aggiunta di E466 nei gamberi comporta un incremento di peso variabile dal 15 al 20% , con dei vantaggi economici considerevoli trattandosi di un prodotto venduto a caro prezzo. A fronte di questi vantaggi economici, deve essere chiaro che se l'additivo non viene dichiarato in etichetta nei prodotti trasformati, oppure viene impiegato per gonfiare i gamberetti freschi, siamo di fronte ad una frode commerciale. Purtroppo non c'è un sistema analitico ufficiale per smascherare l'aggiunta fraudolenta di E466, e a questo punto la questione diventa critica. Stiamo approfondendo con esperti se è possibile effettuare una ricerca dell'E466 con metodiche analitiche non ufficiali».



Il dubbio è capire se e quando l'additivo ammesso nei crostacei trasformati, sia anche utilizzato per quelli freschi o congelati importati in Italia in grande quantità. Gli enti preposti dovrebbero fornire ai veterinari strumenti analitici non solo per smascherare l'eventuale frode commerciale nei confronti del consumatore, ma anche per controllare le problematiche collegate all'aspetto igienico-sanitario e infine per una questione di concorrenza sleale. Anche le catene di supermercati e gli importatori di pescato proveniente dai Paesi asiatici, dovrebbero ottenere maggiori garanzie dai fornitori attraverso capitoli più precisi e mostrando qualche perplessità di fronte a prezzi troppo convenienti. Eurofishmarket tempo fa ha promosso una petizione su [Change.org](#) per richiedere maggiore trasparenza nella dichiarazione di coadiuvanti tecnologici e additivi invitando le istituzioni a trovare metodiche analitiche per identificare gli additivi utilizzati a scopo fraudolento.



Le donazioni si possono fare:

* Con Carta di credito (attraverso [PayPal](#)). [Clicca qui](#)

* Con bonifico bancario: IBAN: IT 77 Q 02008 01622 000110003264

indicando come causale: sostieni Ilfattoalimentare. [Clicca qui](#)
