

ITALIA 

© Bruce McIntosh/iStock



EUROFISHMARKET

Pesce: chi usa acqua ossigenata lo dichiarare

Eurofishmarket, azienda di consulenza e ricerca specializzata nel settore ittico, ha lanciato una petizione su Change.org per chiedere che sia espressamente dichiarato l'utilizzo di perossido di idrogeno (acqua ossigenata) nel pesce, affinché il consumatore sappia ciò che acquista. Una Circolare del ministero della Salute (del 5 febbraio scorso) ha ammesso infatti l'utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di soluzioni contenenti perossido di idrogeno in quantità non superiori all'8% quale co-

adiuvante tecnologico. Che l'utilizzo sia possibile non significa però che sia necessario. Vi sono tante aziende, infatti, che non ricorrono ad additivi o coadiuvanti tecnologici, che altri invece usano per alterare lo stato di freschezza del pesce, per aumentarne in modo fraudolento il peso oppure per colorarlo in modo tale da farlo sembrare più appetitoso.

Da questo nasce, dunque, l'esigenza (ed è l'obiettivo della petizione) di informare correttamente il consumatore distinguendo i prodotti naturali da quelli trattati e "migliorati" con additivi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

