

Acqua ossigenata per sbiancare i molluschi: dopo il sì dell'Italia, la Commissione dice che l'additivo è vietato, ma non cambia niente

🕒 2 luglio 2016

Pochi mesi fa il Ministero della salute ha espresso parere favorevole sull'utilizzo di acqua ossigenata come coadiuvante tecnologico da impiegare per sbiancare i molluschi. Per gli esperti del Ministero si tratta di un impiego sicuro che non comporta rischi per la salute. Il problema è che l'uso dell'acqua ossigenata come additivo è vietato in tutta Europa non essendo incluso tra gli additivi autorizzati. A questo punto resta l'interrogativo sulla liceità dell'uso come coadiuvante alimentare per sbiancare carne, filetti di pesce e molluschi. Per la precisione va detto che l'effetto è solo superficiale, visto che il trattamento non blocca i processi degradativi in atto all'interno del prodotto. Per questo motivo, l'acqua ossigenata viene impiegata in maniera fraudolenta, per migliorare l'aspetto estetico dei filetti di pesce quando non proprio freschissimi. Un altro inconveniente è che il perossido di idrogeno può favorire la produzione di istamina nei pesci (non nei molluschi) e questo aspetto 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.

La Commissione ha ribadito che l'acqua ossigenata è un additivo vietato. 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 2016.

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.

[Articolo di Giulia Crepaldi – Fonte : Il Fatto Alimentare](#)

Condividi questo elemento

