



Punto di Vista

Anno II Numero 4

Accordo tra A.D.L.I. e Famar
Firmati i nuovi Contratti Collettivi Nazionali
del Lavoro
pagina 8

Carte Contactless: Cosa c'è da Sapere
Con le nuove carte di credito e bancomat
transazioni più rapide. Ma quanto sono sicure?
pagina 14



I Prodotti Ittici: Aziende e Consumatori Contro la Circolare del Ministero

L'azienda Eurofishmarket ha lanciato una petizione per chiedere trasparenza e combattere la concorrenza sleale

pagina 10

Voce Ufficiale della Fondazione





Copertina

Prodotti Ittici: Aziende e Consumatori Contro la Circolare del Ministero

A cura di Natasha Turano – Direttore Responsabile Punto di Vista

SU CHANGE.ORG L'AZIENDA EUROFISHMARKET HA LANCIATO UNA PETIZIONE PER CHIEDERE TRASPARENZA E COMBATTERE LA CONCORRENZA SLEALE

“Se una sostanza cambia l'aspetto del prodotto ittico devo saperlo?”. È questa la domanda che Eurofishmarket, l'azienda italiana per la formazione ed informazione nel settore ittico, pone all'interno della petizione lanciata sulla piattaforma online Change.org per invitare cittadini e aziende a chiedere chiarezza ai Ministeri della Salute e delle Politiche agricole nella vendita dei prodotti ittici.



Parliamo di polpi, calamari, totani e moscardini all'acqua ossigenata senza etichetta, una tecnica che implica un prodotto più bello esteticamente e più appetibile per i consumatori, ma che può penalizzare una certa fascia di mercato che non ne fa uso.

La polemica nasce a causa di una circolare del Ministero della Salute, la n.0003649, diffusa il 5 febbraio 2015 “Impiego di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati”, che ha autorizzato l'impiego di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, food grade, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, in quantità non superiori all'8% quale coadiuvante tecnologico.

La petizione ha l'obiettivo di tutelare al meglio il mercato nei confronti della concorrenza sleale e i consumatori rispetto alle loro scelte in materia di prodotti ittici. A volerla e sottoscriverla numerose aziende che lavorano i molluschi

cefalopodi e che non ricorrono, per scelta, all'utilizzo di additivi o di questo tipo di coadiuvanti tecnologici nelle loro attività produttive.

“...L'azienda, che negli ultimi anni ha svolto numerose ricerche in merito a trattamenti leciti ed illeciti sui prodotti ittici al fine di comprendere le “tendenze” del mercato, ha rilevato una crescente attitudine da parte dei consumatori stessi ad acquistare prodotti più belli dal punto di vista esteriore...”

Sono tante le domande e le criticità riguardanti sia gli effetti sulla vendita che sulla salute. Su quest'ultimo punto la Dott.ssa Valentina Tepedino - Medico Veterinario specializzato sui prodotti ittici, rassicura che è dimostrato dalla bibliografia scientifica che il perossido di idrogeno non è pericoloso per la salute umana e che i consumatori mangiano sempre più con gli occhi desiderando gli alimenti così come li propone l'immaginario comune (le seppie sempre bianco candido, il tonno sempre rosso brillante, ecc.).

L'azienda, che negli ultimi anni ha svolto numerose ricerche in merito a trattamenti leciti ed illeciti sui prodotti ittici al fine di comprendere le “tendenze” del mercato, ha rilevato una crescente attitudine da parte dei consumatori stessi ad acquistare prodotti più belli dal punto di vista esteriore, cosa che probabilmente ha indotto molte aziende e produttori a incentivare l'uso di additivi e coadiuvanti. Ne sono un esempio, secondo l'azienda, l'utilizzo dei solfiti, ammessi dalla norma ed utili innanzitutto ad evitare la poco gradita macchia nera sulla testa dei crostacei. Così come l'uso di altri additivi

non autorizzati al fine di mantenere sempre acceso il colore del tonno pinne gialle.

In questo specifico caso, tuttavia, il perossido di idrogeno (l'acqua ossigenata) non è ammesso dal Reg. CE 1331/2008 come additivo utilizzabile, tanto che la Circolare ministeriale esprime parere favorevole per il suo utilizzo solo come "coadiuvante tecnologico". Ma non solo non esiste un elenco di coadiuvanti ammessi, che per essere definiti tali secondo la normativa non devono residuare nell'alimento o avere al suo interno una funzione attiva, ma non esistono neanche analisi appropriate capaci di rilevare l'effettiva presenza dell'acqua ossigenata negli alimenti. Questo significa che se residuasse dovrebbe essere considerato non un coadiuvante ma piuttosto un additivo e di conseguenza dovrebbe essere vietato nei prodotti ittici. In assenza di analisi e metodi di verifica specifici come possono tanto le aziende quanto gli organi preposti procedere a un controllo?

Già nel 2010 il Ministero della Salute indicava il perossido di idrogeno come presidio medico chirurgico, non ammettendolo come coadiuvante tecnologico. Cosa sia cambiato nel 2011 è difficile a dirsi, in quanto con una nota sempre il Ministero ne autorizzava l'impiego nella lavorazione della trippa. Un precedente che ha probabilmente consentito di estenderne l'utilizzo potenziale in tutti gli altri alimenti, fino ad arrivare all'emanazione della circolare dell'anno passato. Tra i dubbi principali, che spingono a chiedere chiarimenti ulteriori, il come mai il perossido di idrogeno sia stato ammesso solo nei cefalopodi congelati e scongelati e non negli altri prodotti o addirittura negli stessi cefalopodi freschi. Inoltre poiché ammettere, addirittura mediante circolare ministeriale, una sostanza che dovrebbe essere lecita soprattutto dato che non esiste una lista dei coadiuvanti ammessi?

“...Già nel 2010 il Ministero della Salute indicava il perossido di idrogeno come presidio medico chirurgico, non ammettendolo come coadiuvante tecnologico...”

A questo si aggiunge la difficoltà da parte delle aziende di produzione e di lavorazione che, introducendo all'interno del loro stabilimento la soluzione, si ritroveranno a produrre per clienti che vogliono il trattamento e clienti che invece lo rifiutano, prediligendo il prodotto al naturale. Questo significa che all'interno del piano di produzione e di autocontrollo andrà inserita la specificità della lavorazione e che per i clienti stessi, data l'impossibilità da parte degli organi di controllo di verificare la presenza o meno di acqua ossigenata, sarà difficile capire se quello che hanno acquistato soddisfa le loro effettive richieste. Parliamo di distributori, ristoratori e anche di

consumatori finali del prodotto.

L'acqua ossigenata viene utilizzata per sbiancare le carni o renderle più lucide, in una certa misura quindi può migliorarne lo stato di conservazione, dando informazioni errate sulla freschezza del prodotto.

Le aziende dunque chiedono di rendere le procedure per la produzione e la vendita più semplici e trasparenti, come? Per esempio, accertata l'ininfluenza di questa e altre sostanze sulla salute umana, la discriminazione nell'utilizzo potrebbe cedere il posto a un'autorizzazione delle stesse a livello comunitario, di modo da assicurare i circuiti interessati sui coadiuvanti tecnologici nel rendere più "attraenti" i prodotti.

Un'altra soluzione potrebbe essere quella di contrassegnare in etichetta i prodotti naturali, trattati solo con acqua e sale, distinguendoli così da quelli invece trattati con i coadiuvanti tecnologici. Sarebbe sufficiente anche l'apposizione di un bollino e un segno di riconoscimento, volto a rendere il mercato più trasparente agli occhi dei consumatori ed evitare forme di concorrenza sleale tra chi espone e vende prodotti esteticamente "migliori" e più belli grazie ai trattamenti e chi, invece, propone un prodotto meno appetibile alla vista ma non trattato. Inoltre chi acquista verrebbe messo nella condizione di scegliere consapevolmente a chi rivolgersi e perché, senza essere fuorviato a primo impatto da un prodotto di cui non conosce effettivamente tutto il processo di produzione.

Da tutte queste perplessità e motivazioni emerge non solo la necessità di esprimersi in merito all'utilizzo o meno, in questa circostanza, del perossido di idrogeno, ma di individuare una linea comune di pensiero e azione anche su future tematiche che riguardano tutta la produzione e il consumo del settore alimentare. È importante infatti consentire una giusta classificazione dei prodotti alimentari, utili a clienti, aziende e consumatori finali per dirigere gusti e linee di produzione.

Eurofishmarket, pur essendo a favore di tutti quei miglioramenti tecnologici che consentono all'intero comparto ittico di migliorarsi e migliorare la propria efficienza e produzione, chiede di ottenere maggiori garanzie per coloro che rappresenta, dunque una maggiore trasparenza nella comunicazione delle innovazioni al fine di mantenere un mercato leale e consentire a tutti gli interessati di produrre ed acquistare secondo le proprie scelte e le proprie idee.

La raccolta firme sta continuando ed è quasi giunta a 500. A partecipare aziende, distributori, associazioni e consumatori. Vogliono i distributori ed i consumatori sapere se un prodotto è naturale o se è stato "migliorato" grazie alla tecnologia? Basta collegarsi alla petizione su Change.org per rispondere a questa domanda.