

Alimentazione. Pesce fresco e congelato sbiancato. Da cosa e come scegliere senza sbagliare

Pubblicato: 15 Giugno 2016 | Scritto da Monica Ferreri



Una Circolare del Ministero della Salute (del 5 febbraio scorso, n. 3649) si esprime in senso favorevole in merito all'utilizzo di perossido di idrogeno nel pesce. Eurofishmarket ha lanciato una petizione su Change.org per chiedere che ne sia espressamente dichiarato l'utilizzo.

Nasce la campagna di informazione a tutela del consumatore promossa da Eurofishmarket, azienda di consulenza e ricerca specializzata nel settore ittico, che chiede che sia specificato in etichetta l'utilizzo di perossido di idrogeno, che altro non è che acqua ossigenata.

La questione è arrivata anche in Europa con un'interrogazione parlamentare firmata da un membro italiano e rivolta alla Commissione.

La petizione è stata resa necessaria dalla Circolare del Ministero della Salute, del 5 febbraio scorso, n. 3649, che autorizza, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, l'utilizzo di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, food grade, in quantità non superiori all'8% quale coadiuvante tecnologico.

Additivo che, come altri, concorre ad alterare lo stato di freschezza del pesce, ne aumenta in modo fraudolento il peso e ne colora le carni al punto da renderlo più appetibile.

La petizione promossa da Eurofishmarket ha l'obiettivo di ottenere che siano esposte in modo corretto le informazioni circa l'impiego di tali prodotti affinché il consumatore possa essere in grado di fare una distinzione dei prodotti naturali da quelli trattati e "migliorati" con additivi e quindi scegliere consapevolmente. Sottolineando l'importanza delle [etichette](#) come veicolo e strumento di informazione

nonché garanzia di concorrenza corretta tra le aziende, come già spiegato in un [precedente articolo](#). Il periodico Eurofishmarket, già nel 2011, aveva pubblicato i risultati di una ricerca condotta sull'impiego di additivi, polifosfati, citrati e acqua ossigenata, in un buon campione di pesce. Non tutti gli additivi analizzati sono risultati ammessi dalla normativa, alcuni dei quali addirittura messi al bando e tra quelli consentiti, le concentrazioni sono risultate superiori alla media. Senza che questo poi venisse riportato in modo corretto, chiaro ed esplicativo sulle etichette. Vediamo quali sono le tecniche, autorizzate che vengono applicate per ottenere pesce che appaia sempre fresco e attiri il consumatore.

L'acqua ossigenata viene utilizzata per sbiancare le carni o renderle più lucide, maschera il reale stato di freschezza del prodotto. Indirettamente potrebbe favorire l'intossicazione da istamina. Il suo impiego è autorizzato dalla Circolare del Ministero della Salute del 5 febbraio scorso che ha superato il precedente parere negativo del 2010. Difficile da rintracciare perché è altamente volatile.

I Citrati-acido citrico, conservanti che proteggono il pesce dall'ossidazione che ne causa irrancidimento dei grassi e variazioni di colore, servono a rendere il pesce più fresco e lucente. Non sono tossici per l'uomo. Solo alcuni sono ammessi e la loro presenza deve essere riportata in etichetta.

I polifosfati, hanno una proprietà "legante", consentono al pesce di trattenere l'acqua e per questo aumentano in maniera surrettizia il peso del pesce. Nell'uomo possono essere causa di allergie. Alcuni di loro sono ammessi e devono essere riportati in etichetta. Vengono somministrati per immersione per quanto riguarda i filetti o per iniezione in sogliole e platesse.

Il monossido di carbonio protegge il pesce dall'ossidazione e mantiene il rosso vivo delle carni, la colorazione del pesce altera la percezione del consumatore. Possibili effetti tossici sull'uomo anche se a basse concentrazione non è assimilabile. In Italia è vietato, ma è consentito in Olanda e negli Usa. Poi abbiamo i coloranti naturali. Il succo di rapa rossa viene impiegato per colorare specie pregiate come il tonno, alterando la percezione al consumatore. Si può riconoscere il trattamento se il ghiaccio sotto al pesce si colora di "rosso". Nonostante il loro utilizzo sia consentito, la loro presenza va indicata in etichetta. Rimane il fatto che pur essendo naturali e non arrecando loro stessi alcun problema o alterazione alla carne del pesce potrebbero però nascondere una precedente sofisticazione, infatti per gli esperti la colorazione con il succo di rapa sarebbe usata per nascondere il trattamento con monossido di carbonio. Si tratta comunque di una alterazione dell'aspetto del pesce.

A queste condizioni le [etichette](#) sono davvero il principale aiuto per il consumatore, in attesa che Commissione Europea e Ministero della Salute diano un seguito sia all'interrogazione parlamentare che alla petizione.

Le Rubriche di Radiopal



Cucina con noi
la ricetta del giorno