



**DOTT. VALENTINA
TEPEDINO**

VETERINARIA
specializzata in igiene,
allevamento e ispezione
dei prodotti ittici

20 maggio ore 10-12



**SILVANA
GAMBARO**

NATUROPATA
ED ERBORISTA
titolare dell'Erboristeria
cinese a Genova

20 maggio ore 12.30-13.30



**DOTT. MARIUCCIA
BUCCI**

DERMATOLOGA
a Sesto San Giovanni
(Milano), segretario
scientifico dell'Isplad

25 maggio ore 9.30-10.30



**DOTT. ETTORE
DESTRO**

OCULISTA
responsabile dell'Unità
operativa di oculistica,
dell'Istituto clinico Città
studi di Milano

27 maggio ore 10-12



**DOTT. VALENTINA
SCHIRO**

BIOLOGA
NUTRIZIONISTA
specialista in scienza
dell'alimentazione a Palermo

27 maggio ore 14.30-16.30

starbene **alimentazione**

GLI AIUTINI IN PESCHERIA

Sono sostanze che rendono i prodotti più belli, ne aumentano il peso e la durata. Non sempre in modo lecito. Ecco perché

di Francesca Soccorsi



**CONSULTA GRATIS
IL NOSTRO ESPERTO**
dott. **Valentina Tepedino**
esperta in prodotti ittici,
direttore di
Eurofishmarket
Tel. 02-70300159,
20 maggio ore 10-12

Lo sapevi che il polpo può essere trattato con l'acqua ossigenata? A permetterlo è una circolare del Ministero della Salute che, da poche settimane, ha ammesso l'utilizzo di "soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno" (è la definizione chimica del noto disinfettante) nella lavorazione di alcuni tipi di molluschi. Queste sostanze servono per "sbiancare il prodotto e renderlo più appetibile", ma non sono le uniche che vengono usate (in modo lecito o illecito). Un'inchiesta di **Eurofishmarket** (azienda leader per la consulenza, ricerca, formazione ed informazione specializzata nel settore ittico) ha dimostrato che l'impiego di additivi è diffuso e non sempre avviene nel rispetto delle regole. La loro presenza andrebbe infatti segnalata in etichetta, con il nome per esteso o con un numero preceduto dalla lettera "E". Spesso, però, ciò non accade.

polpi & Co. all'acqua ossigenata

In questo caso la questione è molto complessa, perché l'utilizzo di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno non va dichiarato. Il motivo? Non sono considerate un additivo. «Il loro uso è autorizzato solo come "coadiuvante tecnologico", cioè come "aiuto" nelle fasi di lavorazione dei molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) eviscerati, scongelati o congelati (quindi, non freschi)», spiega **Valentina Tepedino**, medico veterinario specializzato in Ispedizione dei prodotti ittici e direttore di **Eurofishmarket**. «Questo trattamento non è perico-

loso per la salute, purché si rispettino modalità di impiego e percentuali precise, tuttavia cambia l'aspetto del prodotto, perché lo sbianca e lo rende più appetibile. Dunque, sarebbe giusto che il consumatore fosse informato». Invece, l'obbligo, come detto, vale solo per gli additivi (che mangiamo insieme al pesce). Ma chi ci assicura che non rimangano residui di acqua ossigenata? «A oggi non sono disponibili metodiche per rilevarne la presenza, quindi non possiamo avere la certezza che i molluschi cefalopodi ne siano realmente privi. Proprio per questa ragione **Eurofishmarket** ha lanciato una petizione, che aiuti il consumatore a scegliere senza dubbi» (vedi box a destra). Di recente è stata presentata anche un'interrogazione alla Commissione europea per chiedere di segnalare in etichetta l'utilizzo di sostanze che modificano l'aspetto dei prodotti.

gamberi e mazzancolle ai solfiti

«Servono a far sì che sulla testa dei crostacei non si formi la macchia nera dovuta al normale deterioramento degli organi interni», spiega l'esperta. «La legge ne permette l'uso, purché segnalato in etichetta e nel rispetto dei quantitativi ammessi. I controlli su questi additivi sono molto rigorosi, quindi la lettura delle informazioni, riportate sulla confezione o sui cartellini in pescheria, dà in genere indicazioni chiare». Va aggiunto solo che i solfiti possono favorire mal di testa o reazioni allergiche nelle persone predisposte.

filetti "arricchiti" con i polifosfati

Si possono utilizzare, in quelli congelati, come crioprotettivi (cioè per proteggere i prodotti dai danni del freddo, una sorta di "bruciatura" che ne altera l'aspetto). I polifosfati devono essere segnalati sulle confezioni e, soprattutto, non possono essere impiegati per incrementare la quantità di acqua trattenuta dalle carni in modo da aumentarne il peso (purtroppo, però, a volte capita anche questo). «Il problema è che, come per il perossido, non è possibile effettuare controlli certi perché mancano strumenti efficaci. Tuttavia, indagini di **Eurofishmarket** svolte in collaborazione con la-



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



puoi firmare online

Su richiesta delle aziende che lavorano i molluschi cefalopodi e che non ricorrono all'utilizzo di coadiuvanti e additivi, **Eurofishmarket**, in collaborazione con il Movimento difesa del cittadino, ha lanciato una petizione per istituire l'obbligo di segnalare in etichetta, anche solo con un bollino, i prodotti naturali, cioè esenti da ogni tipo di trattamento con sostanze diverse dall'acqua e dal sale, per distinguerli da quelli trattati anche solo con "coadiuvanti tecnologici". L'obiettivo è rendere più trasparente il mercato nell'interesse dei consumatori e dei produttori. Trovi la petizione su change.org. Per info: eurofishmarket.it e difesadelcittadino.it

boratori specializzati hanno evidenziato in diversi campioni di prodotti ittici freschi valori di fosforo totale (indice dell'uso di questi additivi) sospetti e non dichiarati», ammette **Valentina Tepedino**. Non ci sono rischi per la salute (i quantitativi non sono rilevanti), ma sicuramente c'è una frode perché l'additivo in questo caso è usato al solo scopo di rendere più pesante il prodotto.

pesce fresco più a lungo grazie ai citrati

Proteggono dall'ossidazione e riducono l'irrancidimento dei grassi e le modifiche di colore. «Acido citrico e citrato di sodio non sono pericolosi per la salute e la legge non li vieta, ma è obbligatorio indicarli in etichetta, cosa che non tutti fanno», puntualizza l'esperta.

qui acquisti in sicurezza

La rete di controlli è capillare, ma anche per le autorità competenti non è sempre facile scovare gli "aiutini" non dichiarati. «Nel dubbio, il consiglio, è affidarsi a pescherie di fiducia e preferire quelle che hanno banchi con prodotti "ordinati" per tipologia e distinti in freschi, congelati, naturali e additivati. Inoltre, conviene evitare i negozi che, per l'eventuale impiego di sostanze, rimandano al libro ingredienti (non sempre è facilmente fruibile), e prediligere quelli che espongono etichette chiare e ben leggibili», suggerisce **Valentina Tepedino**.