

# **il Salvagente** **Test**



NEWS

## **EUROFISHMARKET: CHI USA ACQUA OSSIGENATA NEL PESCE LO DICA AL CONSUMATORE**



CARLA TROPIA • 17, MARZO, 2016

1 0 5



**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 nel pesce. Il consumatore, insomma, deve essere informato su ciò che acquista e consuma.

La campagna nasce per contrastare una **Circolare del ministero della Salute** (del 5 febbraio scorso, n. 3649) che si esprime in senso favorevole in merito all'utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di **soluzioni contenenti perossido di idrogeno**, food grade, in quantità non superiori all'8% quale coadiuvante tecnologico.

Che ciò sia possibile non significa però che sia necessario. Vi sono tante aziende, infatti, che nella preparazione dei loro prodotti ittici **non ricorrono, per scelta, all'utilizzo di additivi** o di questo tipo di coadiuvanti tecnologici, che altri invece utilizzano 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. Una scelta del genere non solo garantirebbe gli acquirenti di procedere ad acquisti consapevoli ma si imporrebbe anche quale ostacolo alla concorrenza sleale tra le aziende del settore.

# COME SI "TRUCCA" IL PESCE

Colorate, lucidate, gonfiate. Prima di arrivare sui banchi spesso il pesce subisce un pesante maquillage.

Già **nel 2011** la rivista Eurofishmarket aveva pubblicato i dati di una ricerca condotta sull'impiego di additivi, polifosfati, citrati e acqua ossigenata, in un buon campione di pesce. Nei prodotti analizzati erano presenti sia additivi ammessi dalla normativa sia **alcuni messi al bando** (e, tra quelli consentiti, le concentrazioni sono risultate superiori alla media). In generale, poi, **le etichette non dicevano nulla** in merito (ad esempio, nel 62% dei campioni analizzati non era indicata la presenza di polifosfati – impiegati per far trattenere l'acqua e quindi per aumentare surrettiziamente il peso del pesce).

Ecco i trucchi più ricorrenti per ottenere pesce che appaia sempre fresco e attirare il consumatore.

## Acqua ossigenata

A cosa serve: viene utilizzata per sbiancare le carni o renderle più lucide.

Si può utilizzare? Sì, dopo la 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.

Gli effetti: maschera il reale stato di freschezza del prodotto. Indirettamente potrebbe favorire l'intossicazione da istamina.

## Citrati-acido citrico

A cosa servono: sono conservanti e proteggono il pesce dall'ossidazione che causa irrancidimento dei grassi e variazioni di colore.

Si possono utilizzare? Alcuni sono ammessi e devono essere riportati in etichetta.

Gli effetti: servono a rendere il pesce più fresco e lucente. Non sono tossici per l'uomo.

## I polifosfati

A cosa servono: hanno una proprietà "legante", consentono al pesce di trattenere l'acqua.

Si possono utilizzare? Alcuni sono ammessi e devono essere riportati in etichetta. Vengono somministrati per immersione (filetti) o per iniezione (sogliole e platesse).

Gli effetti: aumentano in maniera surrettizia il peso del pesce. Nell'uomo possono provocare allergie.

## Monossido di carbonio

A cosa serve: protegge il pesce dall'ossidazione e mantiene il rosso vivo delle carni.

Si può utilizzare? È bandito in Italia e in molti altri paesi. È consentito in Olanda e negli Usa.

Gli effetti: serve a colorare il pesce, alterando la percezione del consumatore. Possibili effetti

tossici sull'uomo anche se a basse concentrazione non è assimilabile.

### **Coloranti naturali**

A cosa servono: il succo di rapa rossa viene impiegato per colorare specie pregiate come il tonno.

Si possono utilizzare? Sì, ma vanno indicati in etichetta.

Gli effetti: serve a colorare il pesce, alterando la percezione al consumatore. Si può riconoscere il trattamento se il ghiaccio sotto al pesce si colora di "rosso". Per gli esperti la colorazione con il succo di rapa sarebbe usata per nascondere il trattamento con monossido di carbonio.

**TAGS:** [change.org](#) [Eurofischmarket](#) [ministero salute](#) [pesce](#) [petizione](#)

---

PREVIOUS POST

**"ARE YOU GLUTEN FREE?", ZARA RITIRA  
LA T-SHIRT**

NEXT POST

**LA CAUSALE È TROPPO LUNGA PER IL  
BOLLETTINO POSTALE, A RISCHIO IL  
CONCORSONE**

THE AUTHOR



**CARLA TROPIA**

RELATED POSTS