

Molluschi “migliorati” con acqua ossigenata: MDC con Eurofishmarket



L'associazione **Movimento Difesa del Cittadino** (Mdc) ha firmato [la petizione lanciata sulla piattaforma Change.org da Eurofishmarket](#) sulla sicurezza alimentare.

[Come abbiamo scritto qualche tempo fa](#), al centro della campagna vi è la **sicurezza alimentare dei prodotti ittici** e il rispetto del diritto di informazione del consumatore, che deve essere messo in grado, sempre, di procedere ad acquisti consapevoli.

Una **circolare del ministero della Salute** dello scorso febbraio ha autorizzato l'utilizzo di “soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno” (acqua ossigenata), come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati, purché in quantità non superiori all'8%.

La decisione non deve però riverberarsi negativamente sui consumatori: “E' giusto che questi sappiano **se il prodotto che stanno acquistando è naturale o è stato ‘migliorato’ esteticamente grazie alla tecnologia**”, sostiene Mdc, che per questo motivo condivide e aderisce alla petizione di Eurofishmarket che chiede che chi utilizza l'acqua ossigenata nella lavorazione dei prodotti ittici lo dichiari chiaramente.

In mancanza di un'indicazione specifica, infatti, secondo Mdc vi saranno **tante criticità** per i consumatori: sarà impossibile stabilire se un alimento sia stato trattato o meno con l'acqua ossigenata, se il perossido sia da annoverare tra gli additivi (e in questo caso non potrebbe essere utilizzato), come mai a essere oggetto della circolare siano solo i cefalopodi decongelati e congelati e non i freschi, e come mai siano solo i cefalopodi e non altri prodotti ittici.