

1. [Skip to navigation](#)
2. [Skip to content](#)
3. [Skip to sidebar](#)

---

IL CASO  
DELLA  
SETTIMANA

---

## [Help Consumatori](#)

[RSS](#)

2

- [HOME](#)
- [CHI SIAMO](#)
- [LINK](#)
- [CONTATTI](#)

---

SOSTIENICI!

---

- [Acquisti](#)
- [Alimentazione](#)
- [Ambiente](#)
- [Casa](#)
- [Diritti](#)
- [New media](#)
- [Salute](#)
- [Servizi](#)
- [Soldi](#)
- [Viaggi](#)

---

## I cocktail di additivi del falso pesce fresco

Mettete insieme un po' di acido citrico, citrato di sodio e perossido di idrogeno e mescolate bene. Il vostro pesce sembrerà appena pescato! Sono infatti sempre più diffuse miscele di additivi chimici, cocktail perfetto per farci sembrare i prodotti ittici freschi. Slow Food ha lanciato l'allarme "cafados": "Ci arrivano sempre più segnalazioni dai mercati nazionali e dalle marinerie dell'Adriatico, Toscana, Liguria, per quanto riguarda il trattamento dei prodotti ittici con questo additivo vietato in Italia. Sono in molti ad utilizzare un sito spagnolo per acquistare il cafados", ci racconta Silvio Greco, responsabile scientifico di Slow Fish.

Già nel 2004 la rivista specializzata Eurofishmarket aveva pubblicato una indagine utile ad evidenziare

**L'utilizzo di additivi nel settore ittico.** “Sostanzialmente – spiega **Valentina Tepedino, veterinaria e direttore di Eurofishmarket** - si tratta di miscele di più additivi adatti a seconda degli obiettivi (trattenenti di umidità, sbiancanti, lucidanti, aumento shelf life, ecc) e che sono specifici per determinate tipologie di prodotti ittici. Per esempio il **cafados** contiene una miscela di **acido citrico, citrato di sodio e perossido di idrogeno (quest'ultimo vietato nei prodotti ittici)**. Viene aggiunto con le seguenti finalità indicate nella sua scheda tecnica: **sbiancante, conservante e battericida**”.

Si tratta quindi di prodotti illeciti, come lo sono altrettanto le finalità, visto che servono a spacciare un prodotto non fresco come fresco. Una frode in commercio bella e buona, ma non solo. “Sebbene il pesce sembri appena pescato, **potrebbe essere in atto una grande produzione di istamina pericolosa soprattutto per soggetti allergici**. Non si tratta solo di frode in commercio ma di **un rischio sanitario**. Probabilmente molti operatori non sanno neanche che si tratta di una sostanza vietata – prosegue Greco – e credono sia solo un modo per allungare la vita del prodotto.”

**In merito Slow Fish ha chiesto l'avvio di un piano nazionale di verifica sia al Ministero della Salute che al Ministero delle Politiche Agricole.** “al fine di tutelare il consumatore è necessario coinvolgere la Polizia Postale per individuare gli italiani che acquistano cafados presso questo sito web spagnolo. Il Ministro De Girolamo ha garantito il suo intervento e ci auguriamo una azione in questo senso”, conclude il responsabile scientifico di Slow Fish.

Una verifica sui flussi di acquisto potrebbe essere una soluzione efficace visto che **per gli organi di controllo è difficile rilevare il cafados tramite le analisi**. Secondo Tepedino “Trattandosi di miscele vanno sempre ricercati i singoli additivi. Per farlo bisogna conoscere i vari composti. Per il cafados è possibile rintracciare l'acido citrico ed i suoi sali ma non il perossido d'idrogeno al momento non rintracciabile analiticamente anche se alcune ricerche hanno dimostrato la possibilità, a breve, di identificarlo. Inoltre gli Organi di Controllo ricercano anche la presenza di eventuali confezioni sospette di queste miscele negli stabilimenti di produzione /trasformazione. Infatti normalmente queste ultime sono in sacchi da 25 kg o in fustoni da 25 litri e vengono conservati in luoghi freschi ed asciutti al riparo dalla luce”.

A cura di Silvia Biasotto



## Articoli correlati

- [Mipaaf: nel pesce al dettaglio arriva indicazione “prodotto italiano”](#)
- [Pesce, da oggi al 2 settembre stop al pesce fresco sulle tavole dell'Adriatico](#)