

Paoblog

Il tempo che ti piace buttare, non è buttato. (J. Lennon)

Pesce fresco con additivi?

Articolo aggiornato dopo la pubblicazione con la risposta ai miei dubbi...

Leggevo tempo fa in un articolo su Il Fatto Alimentare che "la legge autorizza l'uso di additivi nel pesce fresco, congelato e surgelato e nei filetti non lavorati (congelati o surgelati). Nella maggior parte dei casi non ci sono pericoli per la salute, perchè si tratta di additivi autorizzati, ma utilizzati in modo scorretto."

Preso atto che l'uso degli additivi è lecito, in determinate condizioni, c'è da dire che nello stesso articolo leggevo anche che: "Quando il pesce fresco viene "trattato" con additivi leciti deve essere classificato come prodotto alimentare "trasformato", e quindi non si può scrivere sull'etichetta la parola fresco, e non si deve lasciare credere al consumatore che sia tale."

"Non si deve lasciare credere al consumatore che sia tale"

Quest'ultima frase dal mio punto di vista si scontra con la realtà dei fatti, dato che ho notato come al Banco del Pesce Fresco (non decongelato) di Esselunga (vedi foto 1) sia in vendita del pesce trattato con additivi: nello specifico mi riferisco alle code di mazzancolle (Pescato, Mar Mediterraneo) il cui cartellino evidenzia la presenza di ben 4 additivi: E330 -E331 – E221 – E222.



<https://paoblog.files.wordpress.com/2014/07/foto-1.jpg>

Ho verificato il tutto sulla banca Dati di Altroconsumo ed ho ottenuto questi risultati:

E330 – Antiossidante , Regolatore di acidità , Sinergista , Agente sequestrante – Possibilità allergie: No – Giudicato: Accettabile – l'utilizzo di questo additivo è giustificato in alcuni casi precisi.

E331 – Antiossidante , Regolatore di acidità , Sinergista , Agente sequestrante , Supporto per additivi , Stabilizzante , Emulsionante – Possibilità allergie: No – Giudicato: Accettabile - l'utilizzo di questo additivo è giustificato in alcuni casi precisi.

Diverso il discorso per l'E221 e E222, entrambi classificati come Conservante , Antiossidante , Stabilizzante – Possibilità allergie: Sì – Giudicato: Sconsigliato, la dose giornaliera accettabile non è ancora stata stabilita definitivamente, oppure provoca effetti tossici sull'organismo.

Potrei sbagliare valutazione, per cui ho chiesto chiarimenti direttamente al Fatto Alimentare; seguiranno quindi aggiornamenti quando disponibili.

	
• Sconsigliato • Rischio abuso • Allergenico	
Coloranti	
• E102 Tartrazina	• E133 Blu brillante FCF
• E104 Giallo di chinolina	• E142 Verde S
• E110 Giallo tramonto FCF, Giallo arancio S	• E150c Caramello ammoniacale
• E120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio	• E151 Nero brillante BN, Nero PN
• E122 Azorubina, Carmoisina	• E153 Carbone vegetale
• E123 Amaranto	• E154 Bruno FK
• E124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia	• E155 Bruno HT
• E127 Eritrosina	• E160b Annatto, Bissina, Norbissina
• E129 Rosso allura AC	• E161g Cantaxantina
• E131 Blu patentato V	• E171 Biossido di titanio
• E132 Indigotina, Carminio d'Indaco	• E173 Alluminio
	• E180 Litolubina BK
Conservanti	
• E200 Acido sorbico	• E221 Solfito di sodio
• E202 Sorbato di potassio	• E222 Sodio bisolfito
• E203 Sorbato di calcio	• E223 Metabisolfito di sodio
• E210 Acido benzoico	• E224 Metabisolfito di potassio
• E211 Benzoato di sodio	• E226 Solfito di calcio
• E212 Benzoato di potassio	• E227 Calcio bisolfito
• E213 Benzoato di calcio	• E228 Potassio solfito acido
• E214 p-idrossibenzoato di etile	• E249 Nitrito di potassio
• E215 Etil-p-idrossibenzoato di sodio	• E250 Nitrito di sodio
• E218 p-idrossibenzoato di metile	• E251 Nitrato di sodio
• E219 Metil-p-idrossibenzoato di sodio	• E252 Nitrato di potassio
• E220 Anidride solforosa	• E1105 Lisozima

(<https://paoblog.files.wordpress.com/2014/07/foto-2.jpg>)

Su Il Fatto Alimentare hanno pubblicato la mia lettera (<http://www.ilfattoalimentare.it/pesce-con-additivi-mazzanColle.html>) e la risposta di Valentina Tepedino e Valentina Galli di Eurofishmarket. (<http://www.ilfattoalimentare.it/www.eurofishmarket.it>)

L'uso di additivi alimentari da E220 ad E228 (anidride solforosa, solfito di sodio, sodio bisolfito) è ammesso anche nei molluschi e nei crostacei non trasformati, ma limitatamente a: crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati, e con dosi massime prestabilite a seconda del numero di unità sottoposte a trattamento.

Trattandosi di sostanze allergeniche, la presenza di questi additivi va indicata in etichetta secondo le modalità previste dalla norma. Ovvero: o si indica chiaramente il nome della sostanza allergenica all'interno della lista degli ingredienti (in questo caso "solfiti"), oppure si utilizza la formula finale "Contiene solfiti".

C'è di più, dal prossimo mese di dicembre 2014 la presenza di allergeni dovrà essere evidenziata attraverso un tipo di carattere tipografico chiaramente distinguibile dagli altri ingredienti elencati sull'etichetta, utilizzando, ad esempio, dimensioni, stile o colore dello sfondo diversi.

Ad oggi la normativa ammette l'utilizzo di tutti gli additivi da lei indicati per le categorie e le dosi indicate nella normativa di riferimento.

Eurofishmarket (<http://www.ilfattoalimentare.it/www.eurofishmarket.it>) insieme agli esperti del settore sta cercando di sensibilizzare istituzioni e aziende ad effettuare sul banco una distinzione per settori, differenziando almeno 3 tipologie di pescato: quello fresco naturale, quello fresco con ingredienti e additivi, e quello congelato.

Si tratta di una disposizione semplice che aiuterebbe il consumatore a fare una scelta ancora più consapevole.

Valentina Tepedino, veterinario e direttore di Eurofishmarket e Valentina Galli, responsabile legale di Eurofishmarket.

[About these ads \(http://en.wordpress.com/about-these-ads/\)](http://en.wordpress.com/about-these-ads/)

This entry was posted on giovedì, 17 luglio 2014 at 09:17 and is filed under [Consumatori & Utenti](#), [L'angolo della cucina](#), [Pensieri, parole, idee ed opinioni](#), [Sicurezza alimentare](#). You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0](#) feed. You can [leave a response](#), or [trackback](#) from your own site.

2 risposte a *Pesce fresco con additivi?*

Poppea scrive:

[17 luglio 2014 alle 10:26](#)

Purtroppo le mazzancolle come pure i gamberi hanno il difetto che dopo 24 ore gli viene la testa scura, nulla di che ma è brutto da vedere per questo li trattano. Io quando li compero vado direttamente al porto, dove arrivano i pescherecci e li compero appena li scaricano, dopo un po' di ore noto subito il colore più scuro della testa....ma pazienza una volta cotti non ci si fa' caso

Rispondi

Pesce con additivi : 4 nelle mazzancolle dell'Esselunga. Sono permessi? — Il Fatto

Alimentare scrive:

17 luglio 2014 alle 16:50

[...] ci manda una lettera, pubblicata sul suo blog il 17 luglio con il titolo "Pesce fresco con additivi?". Ve la proponiamo con la risposta di [...]

Rispondi

The Contempt Theme.

Crea un sito o un blog gratuitamente presso WordPress.com.

Iscriviti

Segui "Paoblog"

Con tecnologia WordPress.com