GIFT
GREAT ITALIAN FOOD TRADE

Cerca... Vai

⇒ Navigate

FOOD COACHING FC

PANARELLO
PASTICCERI DI QUALITÀ DAL 1885

il fatto alimentare

⇒ Navigate

Controlli e Frodi

Emergenza pesce fresco? Giornali e tv parlano di pescato marcio e additivi pericolosi. Il problema esiste ma non serve creare allarmismo

Pubblicato da Roberto La Pira il 11 novembre 2013

È allarme pesce. Questo emerge dalla lettura degli articoli apparsi negli ultimi giorni su *La Repubblica*, *Corriere.it*, *La Stampa*, e ripresi da *Tgcom24*, *Striscia la Notizia* e *Tg1*. Anche il settimanale *Sette* del 1° novembre, in un lungo dossier sulle frodi ha affrontato il tema del presunto pesce "rivitalizzato" o "dopato" con sostanze utili a farlo apparire bello fuori, anche se "marcio" dentro. «Sono solo alcune delle inesattezze, per non dire macro errori, pubblicati da giornali e tv che hanno trattato il tema degli additivi nel pesce durante le ultime due settimane – spiegano Valentina Tepedino veterinario e direttore di Eurofishmarket e Maurizio Ferri veterinario ufficiale e membro del SIMeVeP (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, con 5.000 veterinari aderenti).

Si parla inoltre erroneamente di "doping" per indicare gli additivi, e di pescato che deve essere inserito immediatamente in cassette fessurate per fare defluire l'acqua derivante dalla fusione del ghiaccio. Rivitalizzare un pesce marcio – come riportato anche su *Sette* – è impossibile, perché il deterioramento delle carni raggiunto, costituisce un punto di non ritorno e non c'è trattamento "cosmetico" che tenga. È altrettanto scorretto dire che il pesce fresco non deve avere più di 7 giorni o che può essere "additivato" con cadmio e mercurio o che il trattamento con eventuali additivi sia associato in modo automatico all'intossicazione da istamina».

Ma il tema maggiormente presente nelle cronache dei giornali e delle televisioni riguarda l'uso del Cafodos. Si tratta di una miscela di acido citrico, citrato di sodio e perossido di idrogeno (quest'ultimo vietato nei prodotti ittici), aggiunti per ridare alla livrea del pesce un po' di brillantezza e prolungarne la conservazione mediante un effetto battericida. Gli addetti ai lavori sanno che il Cafodos può migliorare l'aspetto soprattutto dei filetti di pesce, è che l'abbinamento con i polifosfati aumenta la quantità di acqua trattenuta. Certo l'impiego di alcuni di questi additivi nel pesce fresco è illegale, ma per fornire informazioni esatte sulle reali criticità di queste miscele sarebbe opportuno intervistare gli esperti.

«**Certo – conclude Tepedino** - l'uso improprio del Cafodos sul pesce fresco si deve interpretare come una frode commerciale, anche perché non viene dichiarato in etichetta. Per rendersi conto della situazione basta dire che per legge gli additivi devono rispondere ad una necessità tecnologica e non devono indurre in errore il consumatore come invece risulta evidente quando si impiega il Cafodos. SIMeVeP ed Eurofishmarket si sono impegnati a presentare una relazione sulle non conformità rilevate e sugli eventuali rischi associati all'uso del Cafodos. La questione del Cafodos esiste ma non va enfatizzata anche perché l'attività di vigilanza delle strutture veterinarie sul territorio funziona».

Roberto La Pira

Foto: Photos.com

© Riproduzione riservata

Tags: additivi, additivi nel pesce, allerta, Cafodos, corriere.it, EUROFISHMARKET, LA REPUBBLICA, pescato, pesce, pesci frodi, sette, SIMeVeP, Striscia la Notizia, TG1, TGcom24

- Tweet 0
- Mi piace 1
- g+1 0

Un Commento

1. *Giovanni* hatto detto:
   11 novembre 2013 alle 11:30

   Il Cafodos contiene alcuni additivi vietati, per cui è illegale a tutti gli effetti e mai verrà dichiarato in etichetta; la sua diffusione ha raggiunto livelli critici perché viene usato prima del deterioramento del pesce e non dopo, come riportato qui sopra. E' ovvio che un pesce marcio non può tornare come prima ed è altrettanto ovvio che il Cafodos viene utilizzato prima che questo avvenga e in via preventiva per aumentare del 50% e più la sua shelf life. Spesso è utilizzato su prodotti ittici "vecchi" di sole 12-24 ore, quando non è affatto necessario. Del resto che il Cafodos non sia in grado di far risplendere un pesce vecchio è cosa nota e nessuno lo utilizza per tale scopo.

   Rispondi

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *