

RSS



Home Sicurezza alimentare Supermercato Etichette & prodotti Pubblicità e bugie Nutrizione Chi siamo Contatti

Controlli e frodi Allerta Prezzi Packaging Test Pianeta Efsa OGM Recensioni & bufale Lettere

RSS

Controlli e frodi

## Pesce fresco: troppi additivi non dichiarati in etichetta. La lista dei più diffusi



**Pochi sanno che la legge** autorizza l'uso di additivi nel pesce fresco, congelato e surgelato e nei filetti non lavorati (congelati o surgelati). L'uso di additivi dovrebbe essere necessario quando si riscontra un effettivo vantaggio per i consumatori, ma in ogni caso il loro impiego non deve essere ingannevole. Nella maggior parte dei casi non ci sono pericoli per la salute, perché si tratta di additivi autorizzati che vengono però utilizzati in modo scorretto.

**Purtroppo la norma non sempre viene applicata**, spesso gli additivi servono a mascherare i processi di alterazione del pesce, per migliorare l'aspetto e aumentare in modo artificioso il peso. Gli esempi non mancano, basta citare il monossido di carbonio usato per migliorare il colore del tonno e i polifosfati aggiunti per incrementare la quantità di acqua trattenuta e aumentare il peso dei filetti. Le tecniche sono varie: spesso si effettua l'iniezione di una soluzione contenente l'additivo, oppure si lascia il pesce in ammollo in acqua in modo che il principio attivo venga assorbito.

**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. Ci sono poi altre questioni collegate alle false scritte in etichetta come: il rischio di allergie per le persone sensibili, la possibile frode commerciale dovuta alla vendita di acqua al posto (o allo stesso prezzo) del pesce, l'utilizzo di sostanze che non sono registrate come additivi come l'acqua ossigenata.

**Secondo una classifica** delle furberie redatta tempo da Eurofishmarket i problemi sul pesce fresco sono i seguenti:

- 1) presenza di additivi consentiti e non consentiti;
- 2) eccesso di dose degli additivi consentiti;
- 3) alcuni additivi alterano la percezione della freschezza (e quindi ingannano il consumatore);
- 4) alcuni sono usati per trattenere liquidi (dando luogo a una vera frode commerciale);
- 5) non indicata in etichette la presenza di additivi.



**In particolare, i polifosfati** si usano per impedire al pesce di perdere l'acqua. Si tratta di un rallentamento del processo naturale che permette al pesce di mantenere un aspetto "fresco" più a lungo. Questo trattamento è forse un po' ingannevole, ma è permesso dalla legge, anche se va indicato sull'etichetta. Per i polifosfati è prevista una dose massima di impiego (5 g/kg per i filetti), per la maggior parte degli altri additivi utilizzati nel settore ittico la norma stabilisce solo la frase "quanto basta". L'aspetto curioso è che sulle etichette pochi indicano la presenza di polifosfati.

**Se per i polifosfati non c'è la certezza matematica che siano stati iniettati**, perché degradano in fretta, la presenza di citrati è invece sicuramente aggiunto. Questa sostanza viene utilizzata per prolungare la conservazione proteggendo il pesce dall'ossidazione e riducendo così l'irrancimento dei grassi e le modifiche di colore. Il citrato non è tossico (è l'acido più presente negli agrumi) e quindi non ci sono limiti quantitativi: si ritiene che la dose



Nella stessa categoria

**Pesce fresco: troppi additivi non dichiarati in etichetta. La lista dei più diffusi**

**Tè cinese: troppi pesticidi, secondo Greenpeace. Il 70% non è in regola con le norme europee**

**Maria Caramelli nominata direttore dell'Istituto zooprofilattico di Teramo**

**Frodi alimentari: la classifica stilata dall'organizzazione statunitense USP dei cibi più adulterati**

**La bufala del resveratrolo: il principio anti-age estratto dal vino rosso non è un elisir ma il risultato di una frode scientifica**



particolarmente apprezzato dal consumatore.

**L'aspetto critico è che gli additivi** il più delle volte non sono utilizzati per uno scopo tecnologico, ma per mascherare il reale stato di freschezza, variando la colorazione, l'aspetto o aumentando il peso.

**Gli additivi alimentari** non vanno demonizzati quando sono usati nei modi previsti dalla legge. I consumatori però devono saperlo e le etichette devono essere corrette. In realtà spesso le violazioni avvengono perché i produttori cercano

di venire incontro a esigenze estetiche, che però non sempre coincidono con il valore nutrizionale e la salubrità di ciò che mettiamo nel piatto.

#### Mariateresa Truncellito

Foto: Photos.com

Sabato 12 Maggio 2012



Condividi

309

Segna questo articolo su TzeTze

#### SCRIVI UN COMMENTO



Anivarg

16 05 2012 11:02:26

Oltre agli additivi c'è un altro aspetto che la legge ignora e non obbliga i rivenditori a elencare sulle etichette: sto parlando del giorno del pescato per il pesce fresco. Dal mio punto di vista il giorno del pescato è l'informazione più importante e rilevante per i consumatori per valutare la freschezza e quindi la qualità del prodotto. Perché i prodotti alimentari confezionati (ben più sicuri) devono obbligatoriamente riportare la data di scadenza e i l'ittico fresco (ben più pericoloso) no?

Nome

Email

Commento

Ho letto e accetto [l'informativa](#) ai sensi del D.Lgs. 196/2003

giornaliera accettabile sia fino a 20mg/kg.

**L'uso di acqua ossigenata nei prodotti ittici è vietato**, ma in realtà il sistema viene utilizzato spesso, tanto da aver provocato la pubblicazione di una circolare del Ministero della salute che ribadisce il "divieto di utilizzo di perossido di idrogeno a contatto con il pesce destinato al consumo alimentare umano".

L'acqua ossigenata viene usata in modo illecito perché rende più bianche le carni, soprattutto in seppie, calamari e totani il cui candore è



[Agropirateria, la tutela delle indicazioni geografiche in Italia. I controlli delle Autorità](#)

[Mozzarella blu: dubbi sulle cause della colorazione, il problema si ripropone ogni 2-3 mesi](#)

[Allarme olio: la Repubblica e Coldiretti lanciano accuse all'olio extravergine, ma gli indizi sono approssimativi](#)

[HACCP una nuova interpretazione del Ministero della Salute sulla definizione del CCP nella stagionatura dei formaggi](#)

[Finti panettoni al supermercato? Un lettore ci segnala un dolce che potrebbe ingannare](#)

[Germogli, Escherichia coli e sicurezza alimentare: le crisi sono frequenti. Da rivedere la normativa che li considera materia prima e non cibi delicati da consumare crudi](#)

[Polli e antibiotici: in Germania negli allevamenti si usano troppi medicinali in modo sistematico, lo rivela uno studio del Ministero per la tutela dei consumatori](#)

[Falsi filetti di cernia: spesso compriamo specie meno pregiate provenienti dal Pacifico. Mancano i controlli](#)

[Bevande sportive contaminate da ftalati: il centro di ricerca della Commissione europea mette a punto nuovi metodi per individuarli](#)

[Ristoranti: dai menù esposti alle sale non fumatori. Il decalogo del locale "politically correct"](#)

[Vietato congelare il pesce al ristorante. La Cassazione conferma il reato anche se non c'è danno igienico sanitario per il consumatore](#)

[Glifosato: le autorità conoscono da 30 anni i dati sulle malformazioni degli animali causate dal diserbante più venduto al mondo ma fanno finta di niente. Lo rivela un nuovo report scientifico](#)

[Frodi alimentari: vendere cibi mal conservati è reato. La Cassazione smentisce la bufala dell'abrogazione della legge](#)

[Troppe frodi nel pesce, la Commissione pubblica un rapporto sulle nuove tecnologie contro le furberie nei settori ittico](#)

[Additivi alimentari nel pesce ed etichette ingannevoli: così prendo in giro il consumatore. I risultati di un'inchiesta firmata Eurofishmarket](#)

[Se il prosciutto di San Daniele Dop è buono lo dice lo scanner. Messo a punto un nuovo sistema per valutare la qualità](#)

[I filetti di pesce pregiato spesso in realtà specie "povere". Valentina Tepedino commenta un'indagine di Altroconsumo](#)

[Basta frodi con l'olio extravergine di oliva : arriva la carta di identità messa a punto dal Cnr di Pisa](#)

[Per Milano Ristorazione non ci sono ortaggi freschi sul mercato! Per questo usa i surgelati e continua con il menù invernale ???](#)

[Fukushima: intervista a Silvio Borrello del ministero della Salute sui sistemi di prevenzione e di controllo alimentare adottati in Italia](#)

[Olio deodorato e olio extra vergine di oliva, il nuovo regolamento europeo non ferma i produttori più furbi](#)

[Incidente di Fukushima, scattano i controlli dell'UE e del Ministero della Salute sulla radioattività dei prodotti alimentari](#)