



Ricevi gratis la nostra Newsletter,
iscriviti adesso!



il fatto alimentare

Home > Etichette & Prodotti > Pesce con additivi:...
Etichette & Prodotti

Pesce con additivi: un lettore ne trova 4 nelle mazzancolle di Esselunga. Sono consentiti? Risponde Valentina Tepedino di Eurofishmarket

Publicato da Redazione Il Fatto Alimentare il 17 luglio 2014



Al banco del pesce fresco di Esselunga è in vendita del pesce trattato con additivi

Paolo 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 Valentina Tepedino, veterinaria e direttore di Eurofishmarket.

Leggevo tempo fa in un [vostro articolo](#) 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, perché 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."

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 4 additivi: E330 – E331 – E221 – E222.

	
• Sconsigliato • Rischio abuso • Allergenico	
Coloranti	
<ul style="list-style-type: none"> •• E102 Tartrazina •• E104 Giallo di chinolina •• E110 Giallo tramonto FCF, Giallo arancio S • E120 Cocciniglia, Acido carminico, vati tipi di Carminio •• E122 Azorubina, Carmoisina •• E123 Amaranzo •• E124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia •• E127 Eritrosina •• E129 Rosso allura AC •• E131 Blu patentato V • E132 Indigotina, Carminio d'Indaco 	<ul style="list-style-type: none"> • E133 Blu brillante FCF •• E142 Verde S • E150c Caramello ammoniacale •• E151 Nero brillante BN, Nero PN • E153 Carbone vegetale •• E154 Bruno FK • E155 Bruno HT •• E160b Annatto, Bissina, Norbissina • E161g Cantaxantina • E171 Biossido di titanio • E173 Alluminio •• E180 Litolubina BK
Conservanti	
<ul style="list-style-type: none"> •• E200 Acido sorbico •• E202 Sorbato di potassio •• E203 Sorbato di calcio •• E210 Acido benzoico •• E211 Benzoato di sodio •• E212 Benzoato di potassio •• E213 Benzoato di calcio • E214 p-idrossibenzoato di etile • E215 Etil-p-idrossibenzoato di sodio • E218 p-idrossibenzoato di metile • E219 Metil-p-idrossibenzoato di sodio •• E220 Anidride solforosa 	<ul style="list-style-type: none"> •• E221 Solfito di sodio •• E222 Sodio bisolfito •• E223 Metabisolfito di sodio •• E224 Metabisolfito di potassio •• E226 Solfito di calcio •• E227 Calcio bisolfito •• E228 Potassio solfito acido •• E249 Nitrito di potassio •• E250 Nitrito di sodio •• E251 Nitrito di sodio •• E252 Nitrito di potassio • E1105 Lisozima

Clicca sull'immagine per ingrandire la tabella di Altroconsumo sugli additivi alimentari

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.

Mi piacerebbe avere un parere da addetti ai lavori, che come consumatore, per quanto attento e consapevole, potrei anche sbagliare valutazione.

Paolo, autore del blog Paoblog.

Rispondono Valentina Tepedino e Valentina Galli di Eurofishmarket.



Gli additivi da E220 ad E228 sono ammessi anche in molluschi e crostacei non trasformati ma limitatamente a: crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati

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 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.

© Riproduzione riservata

Foto: iStockphoto.com



Le donazioni si possono fare:

* **Con Carta di credito (attraverso PayPal): clicca qui**

* **Con bonifico bancario: IBAN: IT 77 Q 02008 01622 000110003264**

indicando come causale: sostieni Ilfattoalimentare

Tags: additivi, allergeni, Anidride solforosa, E221, E222, E330, E331, ESSELUNGA, EUROFISHMARKET, pesce fresco, solfiti

- Tweet 3
- Mi piace 10
- g+1 0

Un Commento



1. **Paoblog** hatto detto:
17 luglio 2014 alle 16:58
Grazie per l'esauriente risposta.

*

leri avevo pubblicato la mia lettera sotto forma di post sul Blog ed ho notato che le letture sono state subito numerose a testimonianza che si tratta di un argomento che interessa i consumatori.

[Rispondi](#)

Rispondi

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

Nome *

Email *

Website