

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

Ritrovaci su Facebook



Il Fatto Alimentare piace a 15,967 persone.



Benedetto Benedetta Insieme Gabriella Alberto  
Mario Enrico Luigi Cristina Francesco Chiara

Plug-in sociale di Facebook

**ACQUISTA IL LIBRO  
A SOLI 15,00 €,  
RICEVERAI  
IN REGALO  
GLI ALLEGATI SU  
"FONTI E  
BIBLIOGRAFIA"**



Hai bisogno di assistenza per l'acquisto dell'e-book? [Clicca qui](#)

## Troppi additivi nel pesce fresco non vengono dichiarati in etichetta. La lista delle furberie



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

**Purtroppo la norma non sempre viene applicata** e queste sostanze

servono per mascherare i processi di alterazione, per migliorare l'aspetto oppure per 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 diverse: spesso si inietta una soluzione contenente l'additivo, oppure si lascia il pesce in ammollo in acqua in modo che il principio attivo venga assorbito.

**Il pesce fresco "trattato" con additivi leciti** deve essere classificato come prodotto alimentare "trasformato", e non si può scrivere sull'etichetta la parola "fresco". Ci sono poi altre questioni collegate alle scritte in etichetta come: la possibile frode commerciale dovuta alla vendita di acqua al posto del pesce, l'utilizzo di sostanze che non sono registrate come additivi come l'acqua ossigenata e il rischio di non indicare gli allergeni per le persone sensibili.

**Secondo una classifica** delle furberie redatta tempo fa Eurofishmarket i problemi più diffusi sono:

- 1) presenza di additivi consentiti non dichiarati;
- 2) eccessivo dosaggio degli additivi consentiti;
- 3) utilizzo di certe sostanze per alterare la percezione di freschezza;
- 4) incremento dell'assorbimento di liquidi per aumentare il peso (dando luogo a una vera frode commerciale);
- 5) mancata indicazione in etichette della 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 di mantenere più a lungo un aspetto "fresco". Il trattamento è permesso dalla legge ma va indicato sull'etichetta. Per i polifosfati è prevista una dose massima di 5 g/kg per i filetti, negli altri casi la norma stabilisce solo la frase "quanto basta". Nonostante ciò pochi indicano sulle etichette la presenza di polifosfati.

**Se per i polifosfati non esiste la certezza matematica che siano stati iniettati**, perchè degradano in fretta, la presenza di citrati è invece un indice che non lascia spazio a dubbi. I citrati sono utilizzati per prolungare la conservazione del pesce, proteggere dall'ossidazione e ridurre l'irrandimento dei grassi e le modifiche di colore. Il citrato non è tossico (è l'acido più presente negli agrumi) e non ci sono limiti ma si ritiene che la dose giornaliera accettabile sia 20mg/kg.



**Per saperlo scarica qui il nostro dossier.**



**Trashfood**  
RANDOMESTRALE  
DI INCULTURA  
ALIMENTARE



**L'aspetto critico è che queste sostanze** 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.

**Sia chiaro, gli additivi** non vanno demonizzati quando sono usati nei modi previsti dalla legge. I consumatori però hanno il diritto di saperlo e le etichette devono essere corrette. Purtroppo le violazioni più frequenti sono realizzate per ragioni estetiche, che non sempre coincidono con il valore nutrizionale e la salubrità di ciò che mettiamo nel piatto.

**Mariateresa Truncellito**

Foto: Photos.com

**L'uso di acqua ossigenata nei prodotti ittici è vietato**, ma viene utilizzata spesso, tanto da aver provocato la pubblicazione di una circolare del ministero della Salute dove si ribadisce il "divieto di utilizzo di perossido di idrogeno a contatto con il pesce destinato al consumo alimentare". L'acqua ossigenata viene usata in modo illecito perché rende più bianche le carni di: seppie, calamari e totani dando una tonalità molto apprezzata dai consumatori.



Nella stessa categoria

[Il pesto inglese venduto come italiano: dichiara olio extra vergine e Grana Padano ma contiene olio di girasole, formaggio lettone e basilico israeliano](#)

[Il ristorante di Lady Gaga bocciato per la mancanza di igiene. Il sistema newyorkese di classificazione](#)

[Olio extravergine d'oliva: l'Italia punta alla qualità con norme più rigide degli altri Paesi](#)

[Troppi additivi nel pesce fresco non vengono dichiarati in etichetta. La lista delle furberie](#)

[La mozzarella di bufala campana è contro la camorra. Espulso Mandara. Adesso c'è il codice etico e presto regole più severe](#)

[Falso olio extravergine: 8 milioni di litri sequestrati a Siena pari all'1% del prodotto commercializzato. La frode dell'anno](#)

[Olio extravergine: in Australia si miscela con quello di colza e imperversano le frodi. Sanzioni "all'acqua di rose" in assenza di normative](#)

[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](#)

[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](#)

Sabato 28 Luglio 2012



SCRIVI UN COMMENTO

Nome

Email

Commento

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

[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 nel settore 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 sono in realtà specie "povere". Valentina Tepedino commenta un'indagine di Altroconsumo](#)

---