



I nostri approfondimenti

Pesce marcio e additivi pericolosi. E' vera emergenza? Ferri e Tepedino: «Il problema esiste ma l'allarmismo non serve»



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 – Il Fatto alimentare - 12 novembre 2013

Rassegna Stampa

Blue tongue. Nota dal Ministero con nuove misure di controllo: modifiche delle zone di restrizione e movimentazione

[Leggi tutta](#)

Pensioni, assistenza, Irpef: così il piano dei risparmi penalizzerà il ceto medio. Niente assegno di accompagnamento sopra i 30mila euro

[Leggi tutta](#)

Guerra tra le truppe di Zaia e Tosi. La maggioranza in Regione va ko. «Vendetta» del sindaco dopo lo sgarbo sui bacini dei rifiuti

[Leggi tutta](#)

L'intervento. Spending review sanitaria. Parte dei risparmi vadano al personale. Tartassato e penalizzato da troppo tempo

[Leggi tutta](#)

Rovigo. Cani da caccia denutriti. Altopolesano patteggiava due mesi per maltrattamento di animali

[Leggi tutta](#)

Bufera all'Agendas. Moirano non viene rinnovato alla direzione generale. E il presidente Bissoni si dimette

[Leggi tutta](#)

Sanità Veneto, nuovi tagli: 40 milioni in pericolo. Coletto accusa il ministro: «Vuole sottrarci la premialità legata al rispetto dei costi standard»

[Leggi tutta](#)

«Nel 2014 risparmi per 5 miliardi». Cottarelli alza l'asticella per i prossimi 8 mesi ma avverte: «Dipende dalla

politica»

[Leggi tutta](#)

L'intervento. Come riformare la dirigenza Pa. Poche mosse per rendere più efficienti e competitivi i mestieri dello Stato

[Leggi tutta](#)

L'Ocse: redditi polverizzati. In 5 anni -2400 euro a famiglia. La perdita media in Europa è meno della metà. Povertà record fra i giovani (15,4%)

[Leggi tutta](#)

[vedi tutte](#)

[-](#) [+](#) 9

Temi

[sanità animale](#)

[sicurezza alimentare](#)

[professione](#)

[lavoro](#)

Iscriviti alla newsletter!

Ogni giorno sulla tua mail le notizie di sivempveneto.it

Attività Sindacale

[segreteria regionale](#)

[segreterie aziendali](#)

[contratto](#)

[chiarimenti](#)

[dalla convenzionata](#)

Formazione

[eventi ecm simevep](#)

[convegni e congressi](#)

[appuntamento](#)

Legislazione

[DALL'EUROPA](#)

[DAL MINISTERO](#)

[leggi in GU](#)

[circolari ed ordinanze](#)

[DALLA REGIONE](#)

[bollettino ufficiale](#)

[leggi regionali](#)

[delibere e decreti](#)

[piani e programmi](#)

[DALLE ULSS](#)

[SENTENZE](#)