



Codici, Movimento Difesa del Cittadino (MDC) e Unione Nazionale Consumatori (UNC) provano a fare chiarezza per informare i cittadini

Roma, 20 aprile 2016 – Totani, polpi, calamari congelati e scongelati hanno spesso un candido colore bianco. Questa colorazione potrebbe dipendere da un trattamento sbiancante a base di acqua ossigenata. Niente paura non ci sono controindicazioni per la salute del cittadino ma è bene che i consumatori sappiano di questa importante novità decisa di recente dal Ministero della Salute.

La decisione del Ministero

La Circolare n.0003649 del Ministero della Salute, diffusa il 5 febbraio 2016, autorizza infatti l'impiego di "soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare scongelati o congelati" in quantità non superiori all'8%.

Per la precisione si tratta della soluzione Acquative 3S, contenente perossido di idrogeno e può essere impiegata nella lavorazione dei prodotti solo se il contenuto di perossido di idrogeno non sia superiore all'8% e che il contenuto di acido citrico E330 e di citrato di sodio E331 non sia superiore rispettivamente al 15%.

Le associazioni nutrono forti dubbi sulla scelta del prodotto specifico, realizzato da un'impresa specifica, scelta secondo quali criteri? In effetti non siamo solo in presenza di autorizzazione al trattamento all'impiego di acqua ossigenata per cefalopodi congelati, bensì il Ministero della Salute ha autorizzato una specifica soluzione realizzata da una determinata impresa, garantendo a questa una posizione di rilievo nel mercato specifico di riferimento. Secondo la Circolare si tratta di coadiuvante tecnologico e come tale non deve essere indicato nella lista degli ingredienti.

Il Ministero della Salute ha consultato il Consiglio Superiore di Sanità e ha anche sentito le Autorità alimentari della Spagna dove già da tempo l'impiego di acqua ossigenata è consentito. Sulla base delle informazioni acquisite ha espresso un parere favorevole alla sua utilizzazione anche in Italia. È chiaro che l'intervento è stato adottato per consentire lo specifico trattamento anche alle aziende italiane, visto che in Spagna è già praticato.

Codici, MDC e UNC: le Associazioni spiegano

Nonostante appaia condivisibile la valutazione sull'assenza di pericoli significativi per la salute dei consumatori a seguito del trattamento dei cefalopodi con miscele contenenti acqua ossigenata, si ritiene che sia un diritto dei consumatori stessi di essere messi a conoscenza delle procedure seguite. Se è pur vero che non vi sia un impatto sulla sicurezza e qualità del prodotto, vi è una modifica dell'aspetto dello stesso sulla base del quale sempre più spesso i consumatori sono indotti a scegliere i prodotti alimentari.

L'impiego di questo trattamento sbiancante dovrebbe comparire nell'etichetta dell'alimento, precisamente come indicazione facoltativa, nonostante la procedura di autorizzazione all'indicazione implica il parere favorevole della Commissione Europea, interpellata dallo Stato membro. Il Ministero della Salute ricorda che rappresenta l'interesse di tutti i cittadini, non solo quelli delle aziende del settore, per cui è esigenza del consumatore scegliere i prodotti attraverso la più esaustiva informazione. Una soluzione di buon senso e trasparenza nei confronti del cittadino che consentirebbe ai consumatori di sapere se i cefalopodi hanno subito un trattamento o meno e quindi scegliere quelli di maggiore gradimento.

Infine è fondamentale ribadire che i cefalopodi freschi non possono subire nessun trattamento, quindi niente paura se stiamo acquistando polpi rossastri o totani dalle sfumature grigiastre!

fonte: ufficio stampa