



UNC
CONSUMATORI.IT

Totano, polpo e calamaro sbiancati: sai come?

22 Aprile 2016



Totani, polpi, calamari congelati e scongelati hanno spesso un **candido colore bianco**, che, in alcuni casi 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%.

La nostra **Unione**, in accordo con **Codici** e **MDC**, nutre forti dubbi sulla scelta di questo prodotto, realizzato da una sola impresa: quali sono infatti i criteri secondo i quali è stata fatta questa scelta?

Non siamo solo in presenza dell' **autorizzazione 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.

La nostra posizione

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** 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 ricordi 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!

Leggi questa e altre [notizie sui cefalopodi e altri pesci sul blog sicurezzalimentare.it](#)

Autore: Agostino Macrì

Data: 20 aprile 2016