

L'UE avertit l'Italie de cesser de traiter les calmars avec du peroxyde d'hydrogène

19/06/2016

« Fraude alimentaire : L'UE avertit l'Italie de cesser de traiter les calmars avec du peroxyde d'hydrogène », source Doug Powell du barfblog.

Michael Ramsingh de Seafoodnews.com rapporte que des officiels du commerce européen ont averti l'Italie d'arrêter tremper ses calmars (ou encornets) dans du peroxyde d'hydrogène (H_2O_2) et son expédition vers le marché de l'UE.



Les responsables italiens se sont vus notifiés par la DG Santé de la Commission européenne que le H_2O_2 viole actuellement le règlement spécifique en matière de sécurité des aliments. La pratique est légale sur le marché italien, mais n'a pas été approuvée dans les autres Etats membres.

« L'utilisation de cette substance comme additif alimentaire, n'est pas autorisée dans l'UE », a indiqué la Commission dans un communiqué. « Les États membres ont la responsabilité d'appliquer efficacement la législation de l'Union concernant la chaîne alimentaire, qui comprend également les règles applicables à l'utilisation des additifs alimentaires. »

H_2O_2 est utilisé pour traiter le calmar pour augmenter sa valeur marchande, car il blanchit le produit sur les présentoirs. Le traitement ne pose pas de risque pour la santé des consommateurs. Cependant, la pratique est considérée comme douteuse car il est presque impossible de différencier si un calmar traité d'un calmar non traité non traité, ce qui rend difficile de vérifier la fraîcheur réelle du produit.

Source : <http://amgar.blog.processalimentaire.com/page/3/>