

Prodotti ittici – Domenico Cacace

Acciughe salate: la stima

del “fattore di conversione”

Una ricerca SSICA definisce i valori utili a determinare

la concentrazione di metalli pesanti presenti nel prodotto

La presenza di metalli pesanti nei prodotti della pesca rappresenta un grave rischio per la sicurezza della filiera ittica; per questo la legge stabilisce i limiti massimi per il contenuto di alcuni contaminanti (mercurio, cadmio, piombo) nei prodotti ittici e le relative modalità di determinazione.

In particolare, l’art. 2 del Reg. CE 1881/06 stabilisce che, nell’applicare i tenori massimi ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, si deve tenere conto delle modificazioni della concentrazione del contaminante causate dai vari processi di trasformazione del prodotto e dei suoi ingredienti.

L’articolo, stabilisce, inoltre, che spetta in primo luogo all’operatore alimentare fornire i fattori specifici di conversione tra materia prima fresca e prodotto finito confezionato per valutare il livello di contaminanti. Non essendovi stime ufficiali dei fattori di conversione, oggi, alla maggior parte dei prodotti trasformati vengono applicati quelli previsti dal D.M. 9-12-1993. Per risolvere questa situazione di incertezza e avere a disposizione dati precisi e affidabili, l’ANCIT (Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare) ha affidato a SSICA una stima del fattore di conversione per l’applicazione del Reg. CE 1881/06 alla produzione dei filetti di acciughe salate sott’olio in barattolo di vetro.

La Stazione Sperimentale, in collaborazione con la ditta Zarotti S.p.A., ha effettuato una ricerca teorico-sperimentale che ha portato al calcolo numerico del fattore di conversione. Dopo questa ricerca, la SSICA proseguirà gli studi al fine di calcolare il fattore di conversione di altri prodotti ittici.

Risultati della ricerca