

# SIMeVeP sostiene la petizione di Eurofishmarket

**“Se una sostanza cambia l’aspetto del prodotto ittico devo saperlo?”**

Il 05 febbraio 2016 è stata diffusa la [Circolare n° 0003649 del Ministero della Salute](#) *“Impiego di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati”* in cui si esprime parere favorevole in merito all’utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, food grade, in quantità non superiori all’8% quale coadiuvante tecnologico.



Eurofishmarket, sotto la spinta di numerose aziende che lavorano i molluschi cefalopodi e che non ricorrono, per scelta, all’utilizzo di additivi o di questo tipo di coadiuvanti tecnologici nelle loro attività produttive, ha deciso di effettuare una petizione per tutelare al meglio il mercato nei confronti della concorrenza sleale e per tutelare i consumatori rispetto alle loro scelte in materia di prodotti ittici. Di seguito una analisi delle criticità rilevate da Eurofishmarket in seguito all’uscita di questa Circolare ed in generale in materia di utilizzo di coadiuvanti tecnologici o additivi utili a variare l’aspetto dei prodotti trattati.

La SIMeVeP, [condividendone le motivazioni](#), sostiene e invita a firmare la petizione [“Se una sostanza cambia l’aspetto del prodotto ittico devo saperlo?”](#)