

Polpe e passate di pomodoro alla prova

(Altroconsumo n. 138, maggio 2001)

Tutti in provetta

Etichetta, peso, grado di maturazione del pomodoro, igiene, presenza di difetti, rilascio di sostanze chimiche dalla confezione: nulla è sfuggito al nostro occhio vigile.

Per valutare i risultati delle analisi abbiamo preso come riferimento l'unica legge in materia, quella che fissa le caratteristiche di qualità per pelati e concentrati. È una buona legge, che si può usare tranquillamente anche come parametro valido per polpe e passate, i prodotti di cui ci occupiamo oggi.

Etichette da migliorare

Non mancano le informazioni obbligatorie per legge e l'etichetta nutrizionale che, pur facoltativa, è spesso presente.

- La data di produzione è indicata in maniera sibillina: con una lettera che cambia di anno in anno e un numero che va da 1 a 365, che indica il giorno di produzione. Dato il periodo di raccolta dei pomodori (da luglio a ottobre) è molto probabile trovare un numero compreso tra 200 e 300. Numeri diversi da questi indicano che i pomodori sono stati conservati per un periodo più o meno lungo prima di essere confezionati. Abbiamo calcolato la durata media attribuita dai produttori alle conserve. Un terzo delle polpe e tutte le passate indicano una data di scadenza che arriva facilmente ai tre anni di confezionamento: una durata che ci pare eccessiva.
- Un'indicazione molto utile è quella relativa al pomodoro davvero presente nella conserva. Per quanto riguarda le passate, solo in pochissimi casi troviamo questo dato, sotto forma di residuo secco percentuale (tutto quello che resta dopo l'evaporazione dell'acqua). Per le polpe, basta guardare il peso sgocciolato: peccato che quasi nessuno lo riporti. Eppure, secondo noi, la legge obbliga i produttori a dare questa informazione in etichetta, non soltanto per quanto riguarda i pelati, ma anche nel caso delle polpe. Evidentemente, però, è possibile qualche scappatoia.

Peso sgocciolato nelle polpe

Nessun problema per quanto riguarda la verifica tra il peso netto dichiarato in etichetta e quello reale: tutti i prodotti abbondano. Abbiamo valutato anche il peso sgocciolato, ovvero la quantità di frutto intero presente nelle confezioni, tolto il succo di pomodoro aggiunto. Nessun prodotto ottiene un giudizio negativo: il rapporto tra peso netto e sgocciolato è in tutti i casi superiore al limite previsto dalla legge.

Residuo secco

Cioè la sostanza presente, tolta tutta l'acqua e il sale. Più è alto il residuo secco, migliore è il prodotto.

- Per le passate la situazione è decisamente rosea. Quasi tutti i prodotti ottengono un giudizio positivo.
- Tra le polpe va peggio: soltanto la metà ottiene un giudizio positivo.

Non sempre maturi

Più i pomodori di partenza sono maturi, più la conserva perde in acidità e guadagna in zuccheri.

Sale, meglio di no

La prassi di aggiungere sale è assai comune, soprattutto nelle passate. Si tratta di un'abitudine che abbiamo già criticato: è meglio che il consumatore aggiunga il sale secondo le proprie esigenze. Inoltre spesso i produttori abbondano in questo ingrediente per coprire difetti di gusto. Il nostro consiglio è quello di optare per un prodotto che non ne contiene, controllando l'etichetta.

Muffe, non si vedono ma ci sono

L'eventuale contenuto di muffe nel barattolo deriva direttamente dal pomodoro: la verifica della loro presenza nelle conserve ci fornisce una valida indicazione sulla qualità della materia prima. Anche in questo caso esistono dei riferimenti di legge che valgono per i pelati. Noi li abbiamo applicati alle conserve del test riscontrando l'assoluta libertà dei produttori quando non c'è una norma precisa di riferimento. Ecco perché la situazione dei nostri campioni non è delle migliori.

Polpa: cubetti non tutti uguali

I pezzetti di pomodoro nella polpa devono essere uniformi. I nostri campioni non brillano: circa la metà dei prodotti esaminati ottiene un giudizio insufficiente a causa della scarsa uniformità dei cubetti di pomodoro.

[box] Effetto rustico

Vi sarete senz'altro chiesti, davanti a due passate della stessa marca, vellutata o rustica: che differenza c'è? La scelta sembra davvero difficile. Per questo abbiamo voluto vederci chiaro, analizzando anche un campione di passata rustica: in particolare, è finita nella lente d'ingrandimento delle nostre prove la Passata Rustica Cirio. Niente da dire per quanto riguarda il residuo secco, il grado di maturazione, la quantità di sale: tutti giudizi ottimi. Ma dove casca l'asino è soprattutto sulla presenza di bucce e semi (ritrovati in quantità decisamente superiore rispetto a una passata vellutata comune e anche a tutte le altre polpe del nostro test). Non si tratta di una presenza casuale, anzi: in questo caso il prodotto, per distinguersi dagli altri e per avere un aspetto più "naturale", è volutamente setacciato in maniera più grossolana. Ecco quindi svelato il mistero della passata rustica: semplici bucce e semi. Il consumatore,

quindi, paga un prezzo maggiore per ritrovarsi nel piatto qualcosa che invece è considerato un difetto in tutte le altre conserve di pomodoro (e per la legge sui pelati). Si può proprio parlare di un miracolo del marketing.

Troppe bucce e semi nelle polpe

Da buone a ottime tutte le passate per il giudizio su bucce e semi. Va peggio per le polpe.

- Buccie. Quasi la metà delle polpe si aggiudica un voto negativo: quantità di bucce superiore al limite di legge.
- Semi. Li abbiamo trovati sempre.
- Parti estranee. In alcuni prodotti in polpa abbiamo trovato altri difetti: frammenti di pomodoro non maturo, piccioli e via dicendo.

Pulizia al vaglio

La prova di pulizia consente di stanare tutte le impurità e i materiali estranei (frammenti di insetti, peli...) che hanno contaminato il prodotto in fase di coltivazione, raccolta o lavorazione. Questi prodotti per loro natura non possono essere asettici: l'importante però è che questa contaminazione non superi certi limiti.

- Non molto bene le passate: insufficienti tre prodotti su 15.
- Le polpe hanno avuto minori problemi di pulizia.

In lattina: tracce di metallo?

Per le lattine in metallo (e quindi solo per le polpe) abbiamo focalizzato l'attenzione sulle contaminazioni legate a questo tipo di contenitore, partendo dalla ricerca di tracce di stagno, ferro e piombo.

Non abbiamo rilevato ferro e piombo.

Qualche problema in più, invece, lo ha dato la presenza di stagno. Nessun prodotto, tuttavia, supera i limiti di legge. Quelli penalizzati con un'insufficienza, però, ci si avvicinano molto.

Spunta il NOGE nelle lattine con l'interno verniciato

Le lattine con l'interno verniciato (vernice bianca, ma anche trasparente) hanno un altro difetto: quello di una potenziale contaminazione da sostanze plastiche. La presenza di due sostanze chimiche sospette nelle conserve, il BADGE e il BFDGE: si tratta di additivi presenti nelle vernici che ricoprono l'interno delle scatole di latta, ma che sono in grado di migrare nella conserva, con effetti non ancora del tutto chiari per la nostra salute. Per questo abbiamo voluto verificare se erano presenti anche questa volta.

- Anche grazie alle nostre battaglie passate (ricordiamo che nel corso della precedente inchiesta abbiamo denunciato la presenza di BADGE e di BFDGE in quasi tutte le conserve in lattina del nostro campione), questi additivi adesso sono quasi del tutto spariti dalle polpe.
- È spuntata però una nuova sostanza, rinvenuta in 5 polpe, sorella delle precedenti: il NOGE. Si tratta di una plastica di cui si conoscono ancora poco gli effetti tossici sulla salute. Per questo, in via precauzionale è in fase di approvazione una direttiva europea che ne limita fortemente l'uso negli imballaggi per alimenti. In accordo con il principio di tutela della salute che sarà sancito dalla norma comunitaria, abbiamo penalizzato con un giudizio pessimo tutti i prodotti che ne contenevano.

Totale: prime le passate

Tiriamo le somme delle prove svolte finora. Per il giudizio che tiene conto degli aspetti di laboratorio, abbiamo abbassato il voto di un punto a tutte le polpe in cui sono state trovate tracce di NOGE. In totale: quattro polpe bocciate. Non abbiamo assegnato insufficienze tra le passate.

Scegliere la conserva giusta

A volte basta un'occhiata per accorgersi se una conserva di pomodoro non è troppo vecchia o di qualità scadente. Ecco cosa guardare.

- Se il contenitore è in banda stagnata, non devono esserci ammaccature, rigonfiamenti, ruggine. All'interno della scatole non devono vedersi segni di corrosione.
- Se il contenitore è in vetro, non ci devono essere bolle d'aria e lo spazio vuoto fra il pomodoro e il tappo non deve essere eccessivo. Il tappo deve opporre resistenza.
- La trasparenza del vetro permette di controllare che il colore sia rosso vivo. Se il colore è rosso scuro significa che il prodotto ha subito un trattamento termico brutale.
- All'assaggio la conserva non deve risultare troppo acida; potrebbe significare che sono stati impiegati pomodori poco maturi.
- Non dovrebbero esserci semi o bucce (però alcune passate li lasciano per dare un tono "rustico").
- La confezione non andrebbe tenuta in dispensa per più di un anno. Una volta aperta, deve essere conservata in frigorifero e per' non più di qualche giorno, travasata in un altro contenitore non metallico. Un filo d'olio sulla superficie tiene lontane più a lungo le muffe.

Un antiossidante nel piatto

Pochi lo sanno, ma il pomodoro è un ottimo antiossidante naturale. Grazie a una, sostanza contenuta nella sua polpa, il licopene, questo frutto della terra ha dimostrato, attraverso numerosi studi scientifici, di essere un campione nella prevenzione di malattie degenerative, come il cancro e le patologie cardiovascolari. Il licopene, tanto utile se assunto con il pomodoro, sia fresco sia trasformato, non si dimostra all'altezza se somministrato sotto forma di integratore dietetico. Ciò suggerisce la presenza nel rosso ortaggio di un sistema complesso di molecole che, attraverso meccanismi non del tutto chiari, contribuisce alle proprietà antiossidanti globali dell'alimento, da cui deriva l'azione protettiva sulla nostra salute