



Publicata su *Terra - Quotidiano di informazione pulita* (<http://www.terraneews.it>)

Pescati in una rete di frodi

Da redazione

Creata il 24/02/2010 - 21:37

Adele Parrillo

IL VELENO INVISIBILE. I professionisti della frode, di pesce alterato e contraffatto ne commerciano in quantità industriale. Il pericolo per la salute dei consumatori deriva in primo luogo da prodotti scaduti o in cattivo stato di conservazione. Inoltre, le truffe più praticate sono di prodotti scongelati venduti per freschi, oppure di allevamento fatti passare per prodotti di cattura in mare.

A giudicare dai tanti sequestri dei Nas nel settore ittico, il vecchio proverbio “Chi dorme non piglia pesci!” andrebbe aggiornato con il più attuale e pertinente: “Chi dorme, non piglia pesce fresco”! Perché i professionisti della frode, di pesce alterato e contraffatto ne commerciano in quantità industriale. E il pericolo per la salute dei consumatori deriva in primo luogo da prodotti scaduti o in cattivo stato di conservazione. Inoltre, le truffe più praticate sono di prodotti scongelati venduti per freschi, oppure di allevamento fatti passare per prodotti di cattura in mare.

Nel caso in cui si rimetta sul mercato pesce avariato, la frode si articola come segue. Il prodotto scaduto viene conservato a 20°. Una volta scongelato viene lavato. Poi si tenta di ridargli un colore da pesce fresco con additivi chimici. Infine si mischia con altro pesce scongelato ma non scaduto e infine incassettato, poi distribuito a mense e ristoranti. Nel caso della vendita di specie diverse da quelle dichiarate, abbiamo: totani spacciati per calamari, melù per merluzzi, pesce africano per pesce persico. Il pesce ghiaccio smerciato come bianchetto, cioè la normale sardina, e la platessa come sogliola. E infine il pangasio venduto come filetto di ricciola o merluzzo.

«Un esempio di frode molto comune», dichiara Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket, rivista specializzata del settore ittico, «riguarda il pesce spada. Spesso, sui banchi delle grandi città si trovano tranci di carne squaliforme come la verdesca, il palombo e lo spinarolo spacciati per pesce spada». Uno “scambio” che consente di moltiplicare i guadagni, visto che il pesce spada costa molto di più e porta sulle tavole dei consumatori carni molto meno pregiate. E a proposito della frode del bianchetto, ovvero la ‘neonata’, la Tiepidino dice: «Dalla Cina è arrivato ultimamente il pesce ghiaccio che viene spacciato per novellame di sardina. La truffa, in questo caso, è tripla perché rispetto al bianchetto non è un pesce d’acqua salata. È adulto, nonostante raggiunga massimo gli 8 centimetri di lunghezza e in più arriva congelato dall’Oriente». Notevoli anche le differenze di prezzo: un blocco da 5 chili di pesce ghiaccio costa dai 3 ai 5 euro, mentre la “neonata” costa almeno 25 euro al chilo.

In occasione del grande movimento commerciale per le festività di fine anno, l’operazione “Capitone pulito”, chiusa a fine dicembre 2009 dalla Guardia costiera su tutto il territorio nazionale, ha portato a uno dei più grandi sequestri mai eseguiti nell’ambito dei prodotti

ittici. Centosessanta tonnellate di pesce bloccate negli oltre 6.500 controlli svolti tra la grande catena di distribuzione, mercati rionali e negozi. Le frodi hanno riguardato pesce proveniente da mari asiatici e spacciato per nostrano, pesce scongelato e rivenduto come fresco, molluschi allevati in zone proibite.

In un'operazione precedente, che risale all'ottobre 2009, condotta presso ditte che distribuiscono pasti a diverse scuole di Lecce i Nas hanno sequestrato 380 chili di prodotto prossimo alla scadenza, oltre alla frode di rifilare ai bambini pangasio invece di merluzzo. Ma - viene spontaneo chiedersi - cos'è il pangasio? Quest'esotico pesce appartiene alla famiglia dei pesci gatto e vive nelle acque di grandi fiumi asiatici, in particolare il Mekong e i suoi affluenti.

E' allevato in gabbie galleggianti e, essendo onnivoro, viene nutrito con sottoprodotti dell'agricoltura, come farine di riso, scarti di pesci, macellazione e vegetali, cibo che il pangasio brucia nel fango. E' capace di vivere in ambienti compromessi quindi insalubri. Come il Mekong che è nella lista dei dieci fiumi più inquinati del mondo per gli scarichi di oltre duecento siti industriali che scaricano i loro reflui nelle sue acque. (In particolare vi è stata accertata la presenza di metalli pesanti e di arsenico).

Una volta pescato, il pangasio viene spinato, sfilettato, congelato e glassato in enormi stabilimenti che, come denuncia Antonio Trincanato, direttore dell'Api, l'Associazione dei pescicoltori italiani aderente a Confagricoltura, «sfruttano il lavoro minorile». Dopo un trattamento con E451 (tripolifosfato) un additivo chimico capace di trattenere l'acqua al momento dello scongelamento, il pangasio prende così la via dell'Europa. Finendo sulle nostre tavole.

URL di origine: <http://www.terraneews.it/news/2010/02/pescati-una-rete-di-frodi>