



- Home
- Sicurezza alimentare
- Supermercato
- Etichette & prodotti
- Pubblicità e bugie
- Nutrizione
- Chi siamo
- Contatti
- Controlli e frodi
- Alerta
- Prezzi
- Packaging
- Test
- Pianeta
- Efsa
- OGM
- Recensioni & bufale
- Lettere
- RSS

I filetti di pesce pregiato spesso sono in realtà specie "povere". Valentina Tepedino commenta un'indagine di Altroconsumo



Falsi filetti di cernia, moscardini spacciati per polpi, persico africano che sembra dei nostri laghi perché sull'etichetta non è indicata la provenienza. Questo e altro hanno trovato gli esperti di Altroconsumo che hanno acquistato in tutta Italia, in 55 punti vendita 160 campioni di pesci e molluschi scoprendo che nel 44% dei casi le etichette sono scorrette o ingannevoli. Il rischio di frodi aumenta quando si acquistano filetti di pesce.

Nei casi più gravi è stato venduto pesce di valore notevolmente inferiore: filetti di pangasio (forse addirittura decongelato)

proposti come filetti di **cernia**, persico o dentice, oppure smeriglio al posto del palombo o, ancora, eglefino come merluzzo. Altre volte c'è l'omissione della provenienza: per esempio, **cernia** atlantica (meno pregiata) venduta come **cernia**. Lo scambio d'identità avviene al nord come al sud, anche se nella grande distribuzione c'è maggiore onestà rispetto ai mercati rionali e peschierie (in queste ultime c'è anche l'aggravante di prezzi più cari).

«L'indagine ripropone la difficoltà di fare una spesa del tutto consapevole quando si acquistano filetti e tranci di pesce, soprattutto nelle peschierie e dagli ambulanti», spiega a Ilfattoalimentare.it Valentina Tepedino, veterinario e direttore del mensile specializzato Eurofishmarket.

Cosa dice la normativa in merito?

«Dal 2004 è obbligatorio etichettare i prodotti ittici segnalando denominazione, la provenienza e metodo di produzione. Negli ultimi anni infatti ci sono stati notevoli miglioramenti nella commercializzazione, soprattutto nei circuiti della grande distribuzione organizzata, che ha ormai presenta il cartellino di vendita esposto sul banco del pesce con tutte le informazioni di legge». «I consumatori devono acquistare solo prodotti ittici con etichette a norma, ma l'attenzione deve essere alta anche sulle possibili frodi relative alla vendita di un prodotto poco pregiato per uno più pregiato. Tra i filetti che l'associazione Altroconsumo a maggiore rischio di sostituzione spiccano quelli di **cernia** e di merluzzo. Per le altre specie sono state rilevate minori non conformità o sono stati fatti pochi prelievi o non ci sono riferimenti utili ad una identificazione certa».



È un'indagine conclusiva?

«Il lavoro pecca un po' nel numero di prelievi per specie, e non sono chiari gli standard utilizzati per identificare le specie stesse. Per il resto, anche Eurofishmarket, da sempre osservatore delle frodi nei prodotti ittici, concorda con le conclusioni di Altroconsumo. Nel complesso i ricarichi più forti e le sostituzioni più evidenti sono avvenute sui banchi dei mercati rionali, evidenziando il minore rigore e i minori controlli in questo settore. Va anche sottolineato che in Italia circa il 75% del prodotto ittico, si acquista nei supermercati e ipermercati e i consumatori acquistano meno presso mercati, ambulanti, ecc. come aveva anche già evidenziato nel 2010 il Movimento di Difesa del Cittadino».

Ma il prezzo di vendita non fa la differenza?

«No, il prezzo non permette di intuire l'eventuale frode, visto che spesso è elevato. Meglio preferire un banco con etichette chiare, dove la provenienza viene indicata in modo esplicito (per esempio Mar Mediterraneo e non come Zone FAO n° 37.1, 37.2 e 37.3 che indicano sempre il Mediterraneo ma sono incomprensibili ai più). Un altro elemento importante è la presenza di cartellini che differenziano bene tra pesce fresco e quello decongelato».

Cosa possiamo fare se qualcosa insospettisce?

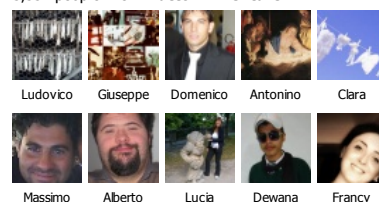
«Se il consumatore ha dubbi relativamente alla veridicità della specie acquistata può prendere contatti con la Guardia Costiera - l'organo di controllo ufficiale competente per le frodi



Find us on Facebook



5,334 people like **Il Fatto Alimentare**.



Facebook social plugin

SCARICA IL LIBRO

TÉLÉCHARGER LE LIVRE

DOWNLOAD THE BOOK

L'etichetta

Origine, etichetta nutrizionale, ingredienti... Tutte le novità del regolamento europeo

Che cosa c'è nel piatto?

Slow Food, associazione senza fini di lucro, promuove la cultura del cibo buono e di qualità, che rispetta l'ambiente, tutela la biodiversità e riconosce il giusto a chi lo produce.

Per saperne di più visita www.slowfood.it

Nella stessa categoria

[La bufala del resveratrolo: il principio anti-age estratto dal vino rosso non è un elisir ma il risultato di una frode scientifica](#)

[Agropirateria, la tutela delle indicazioni geografiche in Italia. I controlli delle Autorità](#)

[Mozzarella blu: dubbi sulle cause della colorazione, il problema si ripropone ogni 2-3 mesi](#)

[Allarme olio: la Repubblica e Coldiretti lanciano accuse all'olio extravergine, ma gli indizi sono approssimativi](#)

[HACCP una nuova interpretazione del Ministero della Salute sulla definizione del CCP nella stagionatura dei formaggi](#)

[Finti panettoni al supermercato? Un lettore ci segnala un dolce che potrebbe ingannare](#)

qualitative sui prodotti ittici - attraverso il loro sito o scrivendo a pernonpescaresorpresa@guardiacostiera.it»

Mariateresa Truncellito

foto: Photos.com

Venerdì 15 Aprile 2011



Condividi

Tweet

0

Germogli, Escherichia coli e sicurezza alimentare: le crisi sono frequenti. Da rivedere la normativa che li considera materia prima e non cibi delicati da consumare crudi

Polli e antibiotici: in Germania negli allevamenti si usano troppi medicinali in modo sistematico, lo rivela uno studio del Ministero per la tutela dei consumatori

Falsi filetti di **cernia**: spesso compriamo specie meno pregiate provenienti dal Pacifico. Mancano i controlli

Bevande sportive contaminate da ftalati: il centro di ricerca della Commissione europea mette a punto nuovi metodi per individuarli

Ristoranti: dai menù esposti alle sale non fumatori. Il decalogo del locale "politically correct"

Vietato ricongelare il pesce al ristorante. La Cassazione conferma il reato anche se non c'è danno igienico sanitario per il consumatore

Glifosato: le autorità conoscono da 30 anni i dati sulle malformazioni degli animali causate dal diserbante più venduto al mondo ma fanno finta di niente. Lo rivela un nuovo report scientifico

Frodi alimentari: vendere cibi mal conservati è reato. La Cassazione smentisce la bufala dell'abrogazione della legge

Troppe frodi nel pesce, la Commissione pubblica un rapporto sulle nuove tecnologie contro le furberie nel settore ittico

Additivi alimentari nel pesce ed etichette ingannevoli: così prendo in giro il consumatore. I risultati di un'inchiesta firmata Eurofishmarket

Se il prosciutto di San Daniele Dop è buono lo dice lo scanner. Messo a punto un nuovo sistema per valutare la qualità

I filetti di pesce pregiato spesso sono in realtà specie "povere". Valentina Tepedino commenta un'indagine di Altroconsumo

Basta frodi con l'olio extravergine di oliva : arriva la carta di identità messa a punto dal Cnr di Pisa

Per Milano Ristorazione non ci sono ortaggi freschi sul mercato! Per questo usa i surgelati e continua con il menù invernale ???

Fukushima: intervista a Silvio Borrello del ministero della Salute sui sistemi di prevenzione e di controllo alimentare adottati in Italia

Olio deodorato e olio extra vergine di oliva, il nuovo regolamento europeo non ferma i produttori più furbi

Incidente di Fukushima, scattano i controlli dell'UE e del Ministero della Salute sulla radioattività dei prodotti alimentari

Aceto balsamico taroccato: requisite 91mila confezioni dal Corpo forestale

Tonno rosso e pregiato? No, colorato con le rape. Sequestrati dai Nas di Genova 26 kg di tranci

Anche Unaprol evidenzia il problema dell'olio deodorato trasformato in extra vergine

Frodi alimentari: il Corpo forestale dello stato individua 450 mila chili di olio deodorato destinato a diventare extra vergine

Doping: dopo due mesi di trattamento i

vitelloni pesano da 60 a 80 chili in più e fruttano da 100 a 300 € in più

Dal 1 aprile l'olio extra-vergine di oliva deodorato è legale. Il prezzo è buono ma si ossida in fretta e la qualità è standard

Copyright 2010 - Tutti i diritti riservati - [Informativa sulla privacy](#)
ilfattoalimentare Via Soperga, 18 - 20127 Milano Tel 02-92881022 - P. IVA: 06552390152