

[News Alimenti](#) | [I filetti di pesce pregiato spesso sono in realtà specie povere . Valentina Tepedino commenta un'indagine di Altroconsumo](#)

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 pescherie (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 pescherie e dagli ambulanti», spiega a [l'attoalimentare.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 presente 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 qualitative sui prodotti ittici - attraverso il loro sito o scrivendo a pernonpescareSORPRESE@guardiacostiera.it» Mariateresa Truncellito foto: Photos.com venerdì 15 aprile 2011

Condividi:

[Altri](#)

[< Prec.](#)

[Succ. >](#)

Newsletter

Resta aggiornato con le ultime news...

[iscriviti](#)

News

[News Alimenti](#)

[News Ambiente](#)

Notizie Correlate

- [ALIMENTAZIONE. Due nuove DOP italiane: Farina di Castagne della Lunigiana e Formaggella del Luinese](#)
- [ALIMENTAZIONE. Natale, Adoc: Evitare sprechi alimentari](#)
- [ALIMENTAZIONE. Pasqua, Coldiretti: i cibi della festa? Pesce di venerdì e dolci tradizionali](#)
- [Alimentare, aumenti in vista nel 2011](#)
- [Allarme plutonio a Fukushima «La contaminazione è solo locale» dichiara Sgorbati dell'Arpa Lombardia](#)

News Alimenti

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

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

[Continua...](#)

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

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

In Cina il latte avvelena 3 bambini e 39 sono in ospedale. Nessun rischio in Europa

Sicurezza alimentare: usare gli antibiotici con cautela lo dice l'Ue e l'OMS

Nanosilver: troppi interrogativi aperti. L'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi

[Aggiungi ai preferiti](#)

[Post recenti](#)

[Condividi](#)



L'allerta a Fukushima sale come a Chernobyl ma il pericolo è molto diverso

In Usa quasi la metà delle carni è contaminata da Stafilococchi resistenti agli antibiotici. La cottura però li distrugge

1 2 3 4 5 6 7 8

Chi è OnLine

4 visitatori online

Vota il Sito

www.joomla.it

Notizie Recenti

ALIMENTAZIONE. Due nuove DOP italiane: Farina di Castagne della Lunigiana e Formaggella del Luinese

ALIMENTAZIONE. Torna PrimaveraBio: promozione del biologico fino al 31 maggio

OGM. L'Europa continua a discuterne....appuntamento al 9 giugno

L'allerta a Fukushima sale come a Chernobyl ma il pericolo è molto diverso

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

1 2 3 4 5 6 7 8

Footer Menu

[SiteMap](#)

[Privacy](#)

[Accesso Utenti](#)

[Mappa Visuale](#)

[Iscriviti alla Newsletter](#)

[Collegamenti](#)



[Aggiungi ai preferiti](#)

[Post recenti](#)

[Condividi](#)



[Aggiungi ai preferiti](#)

[Post recenti](#)

[Condividi](#)

TEXT SIZE

[Torna su](#)

—



[Aggiungi ai preferiti](#)

[Post recenti](#)

[Condividi](#)