

cerca home > alimentazione > sicurezza alimentare > SICUREZZA ALIMENTARE. Pesce, additivi e frodi.
HC...

ricerca avanzata

News

SICUREZZA ALIMENTARE. Pesce, additivi e frodi. HC intervista V. Tepedino di Eurofishmarket

17/12/2009 - 15:11

Intervista a Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket, società che si occupa della valorizzazione dei prodotti ittici in generale e nella promozione, mediante l'omonimo periodico, il suo sito, iniziative editoriali e creazione di eventi di formazione ed informazione, di tutte le tematiche e i vari aspetti tecnici meritevoli d'attenzione da parte degli operatori del settore.

Dottoressa Tepedino, come è nata l'idea di fondare una società specializzata nel settore dell'informazione sui prodotti ittici?

L'idea di formare una società sui temi della ricerca, dell'informazione del settore ittico è nata dalla passione che nutro nei confronti dei prodotti della pesca, a seguito di corsi sulla materia dopo la laurea in veterinaria. Capii che si trattava di un settore dove c'era bisogno di un grande lavoro di informazione. Quando nacque Eurofishmarket ancora non esisteva l'etichettatura obbligatoria del pesce. L'azienda si occupa soprattutto di ricerche pratiche utili a scoprire le soluzioni per poter operare meglio in questo settore. Ho iniziato con l'identificazione delle specie più commercializzate in tranci e filetti impiegando un metodo ufficiale negli Stati Uniti per il riconoscimento delle frodi in commercio delle specie sfilettate. Eurofishmarket è anche una rivista di informazione periodica.

Secondo il rapporto sull'etichettatura nei mercati rionali del Movimento Difesa del Cittadino, l'indicazione dell'origine e del metodo di produzione non è indicata in 7 casi su 10. Secondo la sua esperienza quali sono le principali frodi in commercio nel settore ittico?

Sono risultati che non mi stupiscono: il circuito del mercato rionale è ancora indietro rispetto ad altri canali di distribuzione sul rispetto di una normativa sull'etichettatura che risale al 2002. Le frodi più diffuse riguardano la sostituzione di specie, sia quando il pesce è intero che in tranci e filetti. Ad esempio, spesso il tonno viene spacciato per tonno a pinne gialle oppure triglia atlantica per triglia di scoglio. Un'altra frode frequente è la vendita di prodotti decongelati come freschi soprattutto per i tranci e i filetti e per crostacei e molluschi.

Molto diffusa è anche la non indicazione dell'origine, come segnalato dall'indagine del Movimento Difesa del Cittadino. Gli italiani sono sempre alla ricerca dei prodotti nostrani che purtroppo scarseggiano nell'offerta. Dati confermano che oltre il 70% del prodotto è di importazione, anche da paesi terzi. Lo stesso vale per il metodo di produzione, visto che il consumatore è alla ricerca di prodotti pescati e non allevati ed è scarsamente informato sul tema. In pochi sanno che il 90% del rombo chiodato in vendita è di allevamento!

Parliamo di additivi e prodotti ittici. A cosa servono?

Per quanto riguarda il settore ittico, la loro principale funzione non è quella di conservarlo quanto di farlo apparire più bello. Un caso è quello del tonno rosso colorato con succo di rape rosse. Si tratta comunque di un fenomeno sotto controllo.

Quali sono le frodi principali?

Gli additivi quasi sempre non sono indicati in etichetta. Come accennavo, il tonno rosso viene spesso colorato con il succo di rape rosse (colorante naturale e ammesso dalla normativa). Si tratta però di un additivo raramente dichiarato, questo perché in Italia c'è molta diffidenza verso gli additivi visto che c'è scarsa informazione sull'argomento.

I cittadini possono considerarsi sicuri in materia di prodotti ittici?

I controlli nel settore ittico sono aumentati molto e tutti i livelli della catena distributiva si stanno adeguando alle normative. Quando acquista il pesce, il consumatore deve pretendere che in etichetta siano indicate almeno la denominazione, il metodo di produzione, l'origine, se è fresco o decongelato e l'eventuale presenza di additivi. E' inoltre importante creare una relazione di fiducia con il venditore al quale ci si rivolge, verificando anche la preparazione del personale. Il pesce è sempre più garantito dal punto di vista sanitario, microbiologico e chimico-fisico. Le frodi riguardano soprattutto gli aspetti commerciali ed economici: spesso i cittadini pagano un prodotto anche sei-otto volte di più il suo reale valore.

A cura di Silvia Biasotto

2009 - redattore: SB

articoli correlati

Etichettatura mercati rionali, MDC: diffusa l'illegalità

- Acquisti
- Alimentazione**
- Sicurezza alimentare
- Prodotti tipici
- Contraffazione
- Bio
- Iniziative
- Saperne di più
- Dossier
- Ambiente
- Burocrazia
- Casa
- Comunicazione
- Diritti
- Diversabilità
- Soldi
- Viaggi e Turismo



nuova guida
eni ai canali
di contatto
per le
associazioni
dei
consumatori.

stampa la pagina

invia ad un amico