

Di Roberto la Pira

Secundo l'Autorità per la sicurezza alimentare inglese (FSA), il 15% dei venditori al dettaglio di pesce propone ai consumatori etichette ingannevoli e incomplete. La situazione è altrettanto critica nei supermercati dove il 10-15% delle spigole e dei salmoni allevati viene presentato come "pescato in mare". In Italia non esistono dati ufficiali per quantificare le frodi e le furberie della filiera pesce. L'unico riferimento è un'indagine condotta in 117 punti vendita dal Movimento difesa del cittadino, che evidenzia come solo il 31% delle pescherie dislocate nei mercati rionali etichetta in modo corretto il pesce. Nel 40% dei casi non si indica la zona di cattura o di allevamento, mentre diverse pescherie non differenziano chiaramente le partite di pesce fresco da quello scongelato o allevato. La regione più distratta è la Sicilia dove nessun punto vendita aveva le carte in regola, mentre la Liguria si conferma la regione più virtuosa con la totalità dei banchi a norma. In seconda posizione troviamo le Marche con il 66,7% e la Puglia con il 44,4%.

Per avere un panorama sulla situazione e sui controlli relativi al pesce, occorre considerare i problemi sanitari segnalati nel corso del 2006 dall'allerta rapido europeo. Il sistema è basato sull'invio a tutti gli uffici veterinari dell'Unione Europea della lista dei prodotti contaminati o tossici riscontrati nei vari. Il bollettino settimanale con-



TROPPE PER IL

Etichette scorrette e incomplete, additivi legali ma nascosti, filetti di pesce gonfiati legalmente. Sono alcuni dei problemi che affliggono il settore della pesca. Leggendo le etichette con attenzione e osservando il prezzo si possono però evitare acquisti incauti.

tiene l'elenco dei vari alimenti sospetti che hanno varcato i confini nazionali e sono stati commercializzati in altri paesi. Nel 2006 l'allerta è scattato 229

volte per l'eccessiva presenza di mercurio nei pesci. A questi casi si sommano 30 casi di tonno trattato con monossido di carbonio per vivacizzare

FURBERIE PESCE

scita. Il 20% delle famiglie italiane consuma ogni anno 51,5 kg di pesce (fonte ISMEA), il 30% arriva a 18,8 kg, mentre il 20% della popolazione lo compra una volta al mese. Secondo l'istituto di ricerca i consumatori ritengono il pesce italiano più sicuro. I dubbi per il pesce di allevamento riguardano invece l'uso di antibiotici e di sostanze vietate per accelerare la crescita. La voce additivi non si trova nella lista perché secondo la maggior parte della gente il pesce fresco, non contiene conservanti. Nell'immaginario collettivo i pescherecci gettano le reti e i marinai coprono le cassette di pesce con il ghiaccio, e in questo quadretto forse

FRESCO PER 12 GIORNI

Anche se non ci sono regole scritte a livello commerciale, in Europa il pesce si considera fresco anche dopo 10/12 giorni. Il miracolo è possibile perché si usano vaschette sigillate dove l'atmosfera interna è stata modificata. L'ossigeno viene sostituito con azoto e anidride carbonica, per rallentare la crescita dei microrganismi. L'altro accorgimento consiste nell'uso di uno speciale tappetino di materiale che assorbe il quantitativo di acqua e liquidi liberati dal pesce, riducendo così le potenzialità di crescita dei batteri. In questo modo la durata del pescato arriva sino a 12 giorni, ma occorre rispettare le temperature di conservazione (0°C +2°C) e non interrompere la catena del freddo.

il colore, e qualche episodio di parassiti e microrganismi patogeni. Il quadro complessivo che emerge per il pesce commercializzato nell'UE non risulta

certo dei migliori e forse occorrerebbe una maggiore attenzione.

Nonostante i problemi, la richiesta di pesce da parte dei cittadini è in cre-

troppo idilliaco non c'è spazio per conservanti e additivi. La realtà è un pò diversa. Per rendersene conto bisogna leggere con attenzione i cartellini a

“ Sull'etichettatura del pesce la più distratta è la Sicilia e la più virtuosa la Liguria. ”

fianco del pescato, o le etichette sulle vaschette del prodotto fresco o congelati vendute nei supermercati. Si tratta di pesce di allevamento o proveniente dai mari tropicali e dall'oceano atlantico. Le indicazioni riferite al mare Mediterraneo riguardano prevalentemente il pesce azzurro. L'altra spiacevole scoperta che si fa leggendo le etichette è la presenza molto diffusa di conservanti e additivi.



Per i crostacei si usa il sodio bisolfito (E222) e il sodio metabisolfito (E223) per migliorare la conservazione, mentre per mantenere il colore si

aggiunge un pizzico di beta carotene (E160), oppure di rosso di barbabietola (E162). Qualcuno impiega anche regolatori di acidità come l'acido lattico (E

GAMBERI, MAZZANCOLLE, SCAMPI

Leggere l'etichetta sulla vaschetta dei gamberoni esposti nel banco frigorifero del supermercato è un esercizio molto utile. Si scopre così che i gamberoni sono stati allevati in Indonesia, surgelati in loco e spediti in Olanda, dove un'azienda di import/export li ha riconfezionati in vaschetta e spediti in Italia. Naturalmente l'etichetta riporta anche la dicitura su due additivi aggiunti per migliorare la conservazione.



270), l'acido acetico (E 260), l'acido citrico (E 330). Acido borico, sorbati e benzoati creano invece un ambiente che limita molto la crescita di microrganismi. Una parte di questi additivi sono aggiunti direttamente sui pescerecci dopo la pesca, oppure dopo la raccolta quando sono di allevamento. Il motivo è sempre lo stesso: evitare l'annerimento della testa considerato dai consumatori un indice di scarsa freschezza. Trovare un'alternativa agli additivi non è facile, anche se il dipartimento di Ingegneria Chimica ed Alimentare dell'Università di Salerno propone l'uso di una soluzione di vitamine idrosolubili a bassissima concentrazione per ottenere lo stesso effetto.

Nelle pescherie la furberia più diffusa è il cambio di specie. Il trucco è abbastanza semplice, si importa pesce di minor pregio da vendere come una specie di maggior valore commerciale. "In genere - precisa Valentina Tepedino, veterinaria esperta del settore e direttrice della rivista *Eurofishmarket* - si sostituisce la *Solea vulgaris* (pesce pregiatissimo che vive nei nostri mari conosciuta con il nome di Sogliola), con specie simili come la Limanda, la

DA DOVE ARRIVA IL PESCE

Le cernie arrivano dal Senegal, granchi e granseole dal nord della Francia, gli scampi dalla Scozia, le confezioni di tonno fresco sottovuoto dall'Indonesia, quello intero dallo Yemen, le code di Rospo dalla Danimarca, i pagelli e le orate dai paesi africani come Tunisia e Marocco. Il pesce spada nazionale è poco e la maggior parte arriva dalla Spagna. I pregiati crostacei che tanto piacciono agli italiani arrivano dagli allevamenti situati in Canada e sulla costa atlantica degli Stati Uniti. I molluschi pescati in Italia sono pochi e vengono consumati in loco, in genere nei ristoranti si cucinano polipi, calamari surgelati provenienti da Tunisia, Marocco, Senegal e Ghana. Il Salmone fresco arriva dagli allevamenti norvegesi. Quello affumicato è importato anche da Scozia e Cile, quello selvatico dal Canada. Persino l'Australia esporta in Italia cernie e gallinelle. La conservazione non è un problema. Se si rispetta la catena del freddo e si usano atmosfere protettive il pesce si conserva 10-12 giorni.

Sogliola del Senegal. Anche lo Smeriglio e il Palombo a volte diventano Pesce spada. Ultimamente - prosegue Tepedino - è aumentata l'importazione di filetti di pesci dal Sud Africa e dal Sud America venduti come filetti di

merluzzo pescati nei mari del Nord". Gli addetti ai lavori conoscono il problema, ma non intervengono perché mancano strumenti analitici validati, in grado di svelare la furbizia. Il problema si complica quando i pesci sono commercializzati in tranci o in filetti, per la difficoltà oggettiva del riconoscimento. L'ultimo aspetto riguarda il trattamento dei filetti di Merluzzo, Platesa e Sogliola con acqua arricchita con citrato di potassio e polifosfati, per migliorare l'aspetto e aumentare del 10-15% la quantità di acqua. Tutto ciò è consentito dalla legge, ma deve essere dichiarato in etichetta, anche se troppe persone dimenticano di questo particolare.

Nelle pescherie la furberia più diffusa è il cambio di specie come la *limanda* al posto della *sogliola* o lo *squalo* al posto del *palombo*.



Allevato di qualità?

Quando si compra pesce di allevamento il listino è uno strumento utile per valutare la qualità. Se le orate sono

vendute a prezzi stracciati, si tratta di partite provenienti dalla Grecia, dove il pesce viene fatto crescere rapidamente utilizzando mangimi ricchi di grassi. Alla fine però le carni risultano grasse e il sapore è penalizzato. Ben diverso è il discorso per il pesce di filiera allevato in Italia, perché rispetta i tempi di crescita naturali e non viene alimentato con mangimi eccessivamente grassi. Purtroppo il listino del pesce di filiera raddoppia rispetto a quello greco. ■



COME LEGGERE LE ETICHETTE

Dal 2002 l'etichetta del pesce fresco deve riportare il nome della specie, il metodo di produzione (allevato o di mare) e la zona di cattura (mare Mediterraneo, Mar Baltico, Mar Nero, Oceano Indiano, Oceano Pacifico e Oceano Atlantico Centro occidentale). Chi vuole può specificare la provenienza da mari locali (Adriatico, Tirreno, etc).

Grazie a queste indicazioni si può sapere con certezza cosa si acquista. Per il pesce cresciuto in vasca o in bacini artificiali bisogna riportare la parola "allevato", la specie e il paese dove avviene l'ultima fase di allevamento (di solito identica a quella di origine). Le stesse regole valgono per il prodotto congelato e scongelato.

La norma non riguarda le preparazioni alimentari cotte e le conserve sotto sale (cotolette di pesce, piatti surgelati, zuppe), mentre include il pesce sotto sale e affumicato.

In pescheria l'etichetta può essere sui cartellini, mentre nei supermercati che vendono il pesce confezionato si trovano sulla vaschetta.

Solo i pescatori che vendono direttamente piccole partite possono fare a meno delle scritte.

Sulle confezioni di pesce allevato e sottoposto ad una filiera controllata, si dice che il pesce ha una percentuale di grassi in linea con i valori riscontrati abitualmente nel selvatico, si descrive la filiera e spesso viene posta una freccetta sulle branchie con il nome dell'allevatore.

ETICHETTA DEL PESCE DI ALLEVAMENTO CONFEZIONATO IN VASCHETTA

1) Denominazione della specie	Orata
2) Metodo di produzione	Allevamento
3) Paese di allevamento	Italia (Chioggia VE – precisazione facoltativa)
4) Metodo di conservazione	In frigorifero a 0/+2°C
5) Data di scadenza	Da consumarsi entro il: giorno - mese
6) Ragione sociale	Nome produttore o importatore
7) Altre diciture facoltative per il pesce di filiera controllata	Descrizione della qualità dei mangimi. Contenuto di grasso. Richiamo alla rintracciabilità della filiera. Nome dell'ente certificatore

ETICHETTA PESCE CATTURATO IN MARE E VENDUTO IN VASCHETTA AL SUPERMERCATO

1) Denominazione della specie	Merluzzo
2) Metodo di produzione	Catturato in mare
3) Zona di cattura	Mediterraneo (Canale di Sicilia facoltativa)
4) Data di scadenza	Da consumarsi entro il: giorno - mese
5) Metodo di conservazione	In frigorifero a 0/+2°C