

Sono stranieri quasi 8 pesci su 10 consumati in Italia dove è già scattato il “Fish Dependence Day”



Sono stranieri quasi 8 pesci su 10 consumati in Italia dove è già scattato ad inizio aprile il “**Fish Dependence Day**”, data che identifica simbolicamente la fine di pesce, molluschi e crostacei da approvvigionamento interno e l’inizio delle importazioni e della dipendenza dal pesce estero, fino a fine anno. E’ quanto denuncia Coldiretti Impresapesca in occasione del ‘Fish Dependence Day’ in Europa nel sottolineare che a mancanza dell’obbligo dell’indicazione di origine sui piatti consumati al ristorante consente di spacciare per nostrani prodotti provenienti dall’estero che hanno meno garanzie rispetto a quello Made in Italy.

Nei mari italiani si pescano ogni anno circa 180 milioni di chili di pesce cui vanno aggiunti gli oltre 140 milioni di kg prodotti in acquacoltura – spiega **Coldiretti Impresapesca** – mentre le importazioni dall’estero hanno ormai superato il miliardo di chili, secondo un’analisi su dati Istat relativi al 2018. Una situazione che lascia spazio agli inganni dal pangasio del Mekong venduto come cernia al filetto di brosme spacciato per baccalà, fino all’halibut o la lenguata senegalese commercializzati come sogliola. Una frode in agguato sui banchi di vendita in Italia e soprattutto nella ristorazione dove non è obbligatorio indicare la provenienza.

Tra i trucchi nel piatto più diffusi in Italia ci sono anche – continua la **Coldiretti Impresapesca** – il polpo del Vietnam spacciato per nostrano, lo squalo smeriglio venduto come pesce spada, il pesce ghiaccio al posto del bianchetto, il pagro invece del dentice rosa o le vongole turche e i gamberetti targati Cina, Argentina o Vietnam, dove peraltro è permesso un trattamento con antibiotici che in Europa sono vietatissime in quanto pericolosi per la salute.

Un rischio confermato dai dati del Rassa, il sistema europeo di allerta rapido che, su un totale di 399 allarmi alimentari segnalati nel 2018 nel nostro Paese, ha visto ben 154 casi riguardare proprio il pesce (101) e i molluschi bivalvi (53), ovvero circa il 40% del totale secondo un'analisi Coldiretti. In testa alla black list ci sono le importazioni dalla Spagna – denuncia Coldiretti – da cui sono arrivati ben 51 allarmi, dal pesce con presenza eccessiva di metalli pesanti come il mercurio o contaminato con il parassita Anisakis ai molluschi infettati da escherichia coli e Salmonella, fino al cadmio nei cefalopodi come seppie e calamari. Al secondo posto si piazzano gli arrivi dalla Francia con 39 casi, di cui ben 26 riguardanti la presenza del batterio Norovirus nelle ostriche, ma anche dell'Anisakis nel pesce e dei crostaci con solfiti, mentre al terzo c'è l'Olanda, anche qui con pesce all'Anisakis e Norovirus sui molluschi.

Ma sono molti anche i pericoli in agguato sul pesce che – ricorda Coldiretti – arriva in Italia da tutti i continenti, a partire da quello tunisino dove sono stati rilevati elevati contenuti di istamina, causa di intossicazioni alimentari, a quello della Namibia e da Taiwan, con presenza di mercurio. Dalla Nuova Zelanda è arrivato addirittura pesce scaduto – continua Coldiretti – mentre quello delle Far Oer è risultato infettato da Anisakis nei crostacei dall'India sono stati scoperti coloranti non dichiarati.

“Per non cadere in inganni pericolosi per la salute occorre garantire la trasparenza dell'informazione ai consumatori dal

mare alla tavola estendendo l'obbligo dell'indicazione di origine anche ai menu dei ristoranti con una vera e propria 'carta del pesce'" ha dichiarato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "passi in avanti sono stati fatti sull'etichettatura nei banchi di vendita, ma devono ora essere accompagnati anche dall'indicazione della data in cui il prodotto è stato pescato".

Il consiglio di **Coldiretti Impresapesca** è comunque di verificare sul bancone l'etichetta, che per legge deve prevedere l'area di pesca (Gsa). Le provenienze da preferire sono quelle dalle Gsa 9 (Mar Ligure e Tirreno), 10 (Tirreno centro meridionale), 11 (mari di Sardegna), 16 (coste meridionali della Sicilia), 17 (Adriatico settentrionale), 18 (Adriatico meridionale), 19 (Jonio occidentale), oltre che dalle attigue 7 (Golfo del Leon), 8 (Corsica) e 15 (Malta). Per quanto riguarda il pesce congelato c'è l'obbligo di indicare la data di congelamento e nel caso di prodotti ittici congelati prima della vendita e successivamente venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "scongelato".

IL FALSO PESCE MADE IN ITALY

Nome vero del prodotto

Pangasio del Mekong

Halibut

Sogliola

Squalo smeriglio

Pesce spada

Filetto

brosme

Pesce

ghiaccio

etto

Spacciato per:

Cernia

di

Baccalà

Bianch

Pagro

Dentice rosa