

Lo squalo nel piatto

L'Italia è il maggior importatore europeo di carne di squalo. Ma considerando che consumiamo (consapevolmente) soltanto spinarolo, gattuccio o verdesca, che fine fanno le tonnellate di altri squaliformi che ogni anno entrano nel nostro paese?

Alcuni mesi fa un consumatore apprendeva da un programma della tv tedesca che l'Italia importa ogni anno diverse tonnellate di carne di squalo. Conoscendo le tradizioni alimentari del nostro paese, in cui gli squali non rientrano certo nel novero dei prodotti ittici maggiormente gettonati, decideva di vederci più chiaro, e andava a chiedere conferme e chiarimenti direttamente all'Istat.

Avendo ottenuto una sostanziale conferma dell'informazione, supportata da fotocopie di elaborazioni statistiche dell'import-export degli ultimi anni, si rivolgeva all'Adiconsum per sottoporre la questione alla nostra attenzione.

Il nostro primo passo è consistito nella verifica dei dati che ci erano stati sottoposti. Abbiamo consultato il data base del commercio estero dell'Istat (www.coeweb.istat.it) estrapolando i dati relativi all'import-export di carne di squaliformi fresca o congelata nel periodo gennaio 2005-marzo 2008. Con i nostri dati, più completi ed aggiornati, ci siamo quindi rivolti al Comando Generale del Corpo delle capitanerie di porto, il cui Centro Controllo Nazionale Pesca (CCNP) è deputato al controllo sulla pesca e sul commercio dei prodotti ittici e all'accertamento delle infrazioni alle leggi ed ai regolamenti che li riguardano.

Dopo una lunga serie di sollecitazioni, sia via e-mail che telefoniche, siamo finalmente riusciti ad attirare l'attenzione del CCNP sul problema. Tutti i centri di controllo area pesca periferici hanno infatti ricevuto una nota del CCNP, inviata per conoscenza anche all'Adiconsum, con la quale li si invita a pianificare l'attività di controllo tenendo anche conto della necessità di reprimere eventuali frodi in commercio rappresentate dalla vendita di carne di squaliformi di basso valore in luogo di specie ittiche più pregiate. Alla nota è allegata anche una breve ma illuminante relazione della dottoressa Tepedino, veterinaria consulente del CCNP.

Di seguito riproduciamo la nota del CCNP e la relazione della dottoressa Tepedino nonché le tabelle riassuntive dei dati import-export della carne di squalo dal gennaio 2005 al marzo 2008.

La nota del CCNP alle Direzioni marittime - Centri di controllo area pesca

Argomento: Attività di controllo sulla filiera commerciale dei prodotti ittici. Ipotesi di frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.).

Riferimenti: Nota 02.04.46/110678 in data 13.12.2006; Nota 02.04.07/58460 in data 19.06.2008.

Con le note in riferimento, questo Comando generale ha - prima - fornito indicazioni per mirate azioni di controllo dirette anche a reprimere il reato di frode nell'esercizio del commercio e - poi - confermato, raccogliendo l'atto di indirizzo del Sig. Ministro per le politiche agricole, alimentari e forestali, come l'attenzione al

controllo dei prodotti ittici di importazione, attraverso procedure adeguatamente finalizzate e minuziose, sia fondamentale per accertare e reprimere tale reato. Ciò premesso, si comunica che l'ADICONSUM, associazione dei consumatori con la quale questo Centro di controllo ha avviato un proficuo rapporto di collaborazione nel settore dell'informazione alimentare, è stata interessata da alcuni cittadini in relazione alla possibile frode derivante dalla vendita sul territorio nazionale di squaliformi di provenienza estera per "palombo" (*Mustelus mustelus*).

La predetta Associazione, si è – pertanto – rivolta a questo Centro di controllo evidenziando come, dall'analisi dei dati di import-export nazionale, disponibili su www.coeweb.istat.it, l'ingente quantitativo (in chilogrammi) di squali importati, sia freschi, refrigerati che congelati, non consenta di escludere la concreta possibilità che, in ragione

- della circostanza che il consumo nazionale di squali si orienta quasi esclusivamente verso la specie "palombo" (*Mustelus mustelus*);
- della bassa percentuale di export;
- della mancata identificazione – ai fini ISTAT – del prodotto importato con la propria denominazione scientifica,

sotto la denominazione "palombo" (*Mustelus mustelus*) vengano venduti squaliformi di minor pregio commerciale e di scadente qualità quali la "verdesca" (*Prionace glauca*), la "canesca" (*Galeorhinus galeus*) e molte altre specie provenienti da ogni parte del mondo (cfr. relazione Eurofishmarket, allegata in copia quale utile ausilio per le attività di controllo programmate).

Ciò posto, si prega di voler continuare a pianificare, anche nel senso indicato, l'attività di controllo della filiera ittica, non mancando di attuare le indicazioni di osservazione e di metodo condivise nel corso delle recenti tavole rotonde, alle quali hanno partecipato il servizio veterinario e il C.N.R.-ISMAR di Ancona.

Nel rimanere in attesa di conoscere i risultati dell'attività posta (attività particolarmente rilevante non solo per i riflessi sul diritto del consumatore alla corretta informazione nel campo alimentare, ma anche per l'indiretta tutela delle specie ittiche in pericolo, sempre più cacciate per far fronte al mercato), si rappresenta che, ancora una volta, la dott.ssa Tepedino (Medico veterinario responsabile della formazione – nel settore – del personale del Corpo, direttore di Eurofishmarket, specializzata in igiene, ispezione ed allevamento delle specie ittiche) ha offerto la propria elevata, garantita professionalità acconsentendo di fornire – anche vie brevi, nell'immediatezza del controllo – indicazioni e pareri tecnico-scientifici al personale operante.

Si prega di voler dare assicurazione di ricevuta e adempimento.

IL CAPO REPARTO

Breve relazione sul consumo di Squaliformi in Italia e in Europa

La qualità delle carni dei Selaci varia fortemente da specie a specie. Molto frequentemente tali pesci – in particolare gli Squaliformi – vengono commercializzati in "mezzene" o "tranci" privi di testa e pinne, e può risultare problematico stabilire, anche al fine della repressione di eventuali frodi commerciali, l'appartenenza di tali prodotti ad una specie commercialmente pregiata piuttosto che ad una di scadente qualità. Fra le più pregiate sono le carni di "mako" (*Isurus oxirinchus*), attivamente commercializzato sui nostri mercati, a seguire lo "smerriglio" (*Lamna nasus*) ed il "volpe" (*Alopias vulpinus*); sono meno pregiate, ma maggiormente costose perché più conosciute dai consumatori, le carni di "palombo" (*Mustelus mustelus*), e proprio sotto tale denominazione vengono vendute pure le più diverse specie di Selaci, anche se di scadente qualità o di minor pregio commerciale, che il consumatore non è in grado di riconoscere, come lo "spinarolo" (*Squalus acanthias*), la "verdesca" (*Prionace glauca*), la "canesca" (*Galeorhinus galeus*) e molte altre specie provenienti sempre più da ogni parte del mondo. Tale abitudine, anche se legata alla consuetudine di denominare per comodità "Palombo" quasi ogni tipo di squaliforme commercializzato al minuto, rappresenta una frode. Inoltre non è infrequente, soprattutto

nel Sud Italia, la commercializzazione di tranci di grandi squaliformi in sostituzione del ben più pregiato pesce spada. Una buona conoscenza della sistematica dell'Ordine Squaliformi permette un corretto riconoscimento di questi Selaci quando i soggetti si presentano interi sui nostri mercati, in quanto presentano delle differenze sostanziali tra loro soprattutto in riferimento alla posizione delle pinne dorsali, della pinna anale e della forma della coda (schede morfologiche presenti sul sito: www.eurofishmarket.it).

I Selaci, a causa della conformazione del loro apparato urinario, eliminano composti catabolici attraverso la cute che – a causa di ciò – emana sempre un caratteristico odore ammoniacale; per questo motivo viene spesso tempestivamente spellato. Può essere quindi d'ausilio l'osservazione delle vertebre che permette, a seconda del tipo di calcificazione del centro vertebrale, la corretta attribuzione del prodotto in esame ad una famiglia o, perlomeno, ad un gruppo di famiglie (presenti nel Mediterraneo). E, per una conferma sicuramente più precisa, non resta che richiedere una analisi isoelettroforetica (è una metodica basata sull'esame delle proteine specie-specifiche di ciascun pesce) del muscolo del pesce e confrontare il tracciato ottenuto con gli standards degli Squaliformi posseduti in archivio. In Italia ci sono diversi Istituti universitari e Zooprofilattici attrezzati per effettuare questa analisi. Nei numerosi corsi effettuati dalla nostra società per i consumatori, Eurofishmarket ha evidenziato che la maggioranza dei consumatori non è consapevole di consumare carne di "squaliformi", e che quando acquista "palombi, spinaroli, canesche, verdesche, smerigli, ecc." non li identifica come squali ma come pesci ossei. In effetti la carne degli squaliformi è una delle maggiormente richieste sul mercato nazionale ed europeo, poiché ha il vantaggio che ciascun trancio contiene solo una cartilagine centrale facilmente asportabile (dunque non esiste praticamente scarto in questo prodotto) ed inoltre ha un sapore alquanto neutro e, dunque, si presta molto bene al gusto dei bambini o di quelle persone che non amano particolarmente pesci dal gusto forte.

Valentina Tepedino
Med. Veterinario.

Direttore di Eurofishmarket.

Specializzata in Igiene, Ispezione ed Allevamento delle Specie Ittiche

I dati import-export

Spinaroli, congelati (quantità in kg)

PAESE	2005		2006	
	import	export	import	export
EUROPA	51.317	385	21.608	5.326
AMERICA	73.388	0	44.216	0
ASIA	672	0	0	0
MONDO	125.377	385	65.824	5.326

PAESE	2007 provvisorio		2008 provvisorio	
	import	export	import	export
EUROPA	34.043	3.379	23.344	6.468
MONDO	34.043	3.379	23.344	6.468

Gattucci, congelati (quantità in kg)

PAESE	2005		2006	
	import	export	import	export
EUROPA	14	0	0	0
MONDO	14	0	0	0

PAESE	2007 provvisorio		2008 provvisorio	
	import	export	import	export
EUROPA	232	0	4.092	0
MONDO	232	0	4.092	0

Squali, esclusi gli spinaroli e gattucci, congelati (quantità in kg)

PAESE	2005		2006	
	import	export	import	export
EUROPA	437.831	29.929	530.717	35.045
AFRICA	45.720	0	84.248	0
AMERICA	25.356	0	14.001	0
ASIA	154.786	0	215.056	0
MONDO	663.693	29.929	844.022	35.045

PAESE	2007 provvisorio		2008 provvisorio	
	import	export	import	export
EUROPA	526.346	42.971	459.522	44.364
AFRICA	73.705	8.956	102.479	0
AMERICA	21.420	0	12.231	0
ASIA	168.492	0	116.729	0
OCEANIA E ALTRI TERRITORI	0	0	0	6.342
MONDO	789.963	51.927	690.961	50.706

Dati accorpati (spinaroli, gattucci e altri squali) (quantità in kg)

PAESE	2005		2006	
	import	export	import	export
EUROPA	489.162	30.314	552.325	40.371
AFRICA	45.720	0	84.248	0
AMERICA	98.744	0	58.217	0
ASIA	155.458	0	215.056	0
MONDO	789.084	30.314	909.846	40.371

PAESE	2007 provvisorio		2008 provvisorio	
	import	export	import	export
EUROPA]	560.621	46.350	486.958	50.832
AFRICA]	73.705	8.956	102.479	0
AMERICA]	21.420	0	12.231	0
ASIA]	168.492	0	116.729	0
OCEANIA E ALTRI TERRITORI	0	0	0	6.342
MONDO	824.238	55.306	718.397	57.174

ARGOMENTI

L'Ue abolisce gli standard di vendita per l'ortofrutta

Abrogate le norme di commercializzazione applicabili a 26 tipi di frutta e verdura.

Il 12 novembre gli Stati membri della Ue hanno approvato la proposta della Commissione europea di abolire gli standard di vendita in Europa di 26 prodotti ortofrutticoli sui 36 esistenti. Lo ha annunciato l'esecutivo europeo, "soddisfatto" perché all'interno del Comitato di gestione Ue non si è formata una maggioranza di blocco e la proposta ha potuto ricevere il via libera.