



X7 Metodo  
Iperespresso

Facile come un click sicuro come illy



Home Sicurezza alimentare Supermercato Etichette & prodotti Pubblicità e bugie Nutrizione Chi siamo Contatti  
Controlli e frodi Alerta Prezzi Packaging Test Pianeta Efsa OGM Recensioni & bufale Lettere RSS

## Falsi filetti di **cernia**: spesso compriamo specie meno pregiate provenienti dal Pacifico. Mancano i controlli



È venduta come **cernia**, ma è solo un parente povero e, a volte, nemmeno quello. La denuncia arriva da Eurofishmarket, società di ricerca impegnata, insieme a università ed enti pubblici, a far chiarezza nel mercato del pesce.

**La cernia è un pesce pregiato, i suoi filetti un alimento apprezzato sulle tavole italiane. Ma siamo sicuri di quello che acquistiamo?** Sempre più spesso – almeno in un caso su tre – succede di comprare come **cernia** pesci della stessa famiglia o addirittura di famiglie differenti, ma meno pregiati.

«Dal 2002 la legge vieta di ribattezzare il pesce con nomi di fantasia, è obbligatorio utilizzare una denominazione ufficiale che

corrisponde al nome latino», spiega Valentina Tepedino, veterinaria e direttore di Eurofishmarket

Così, possono essere definite cernie solo quattro delle otto specie presenti nel Mediterraneo: l'*Epinephelus aeneus*, l'*Epinephelus caninus* e l'*Epinephelus marginatus*, una specie segnalata come a rischio estinzione dato il calo del 70% della presenza nei nostri mari, mentre il *Polyprion americanus* può essere venduto con il nome di "**Cernia** o Dotto".

Le altre specie di **cernia** presenti sul mercato – più di 30 sono quelle in commercio in Europa – dovrebbero avere altri nomi, come **Cernia** atlantica per l'*Epinephelus goreensis* e la *Mycteroperca rubra* o **Cernia** indopacifica per l'*Epinephelus diacanthus*. Molto spesso però questi pesci sono venduti semplicemente come "Cernie".

«**Così si ingannano i consumatori perché si tratta di pesci meno pregiati di quelli pescati nel Mediterraneo**» osserva Valentina Tepedino. Senza contare che alcuni potrebbero provenire da acque

molto lontane o essere pesci ciguatossici ovvero con una tossina, potenzialmente pericolosa per l'uomo, che si forma nei mari tropicali in presenza di particolari alghe. «La ciguatossina può essere individuata con controlli specifici, che però vengono fatti solo se il pesce è riconosciuto correttamente come specie proveniente da certe aree», precisa Tepedino.

**Anche più grave il fatto che a volte sono venduti come filetti di cernia specie diverse, come eglefino o platessa**, e anche pesci di acqua dolce, come pangasio o persico africano.



Un'indagine condotta in laboratorio con tecnologie avanzate da Eurofishmarket, mostra che su 87 campioni freschi e surgelati proposti al pubblico come al dettaglio come «filetti di **Cernia**», il 37% aveva un'etichetta errata e il 15% apparteneva addirittura ad altre specie.

«Non ci aspettavamo questa percentuale di frodi, commenta Tepedino. La situazione è obiettivamente difficile, tanto che alcuni venditori affermano di non vendere filetti di **cernia** perché troppo spesso implicati in tentativi di frodi».

**Per svelare la frode**, gli organi di controllo dovrebbero utilizzare metodologie analitiche efficaci come l'analisi del Dna con la Pcr o

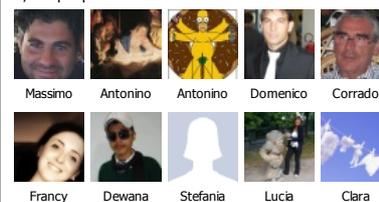
come l'ief o focalizzazione isoelettrica come è stato fatto in questa indagine. Sono metodiche semplici, veloci ed economiche che forniscono una precisa «impronta digitale» di ogni specie. Si tratta solo di completare l'archivio dei tracciati standard relativi ai diversi pesci, come è stato fatto con le cernie, e procedere con i controlli.



Find us on Facebook

il fatto **Il Fatto Alimentare**  
Like

5,334 people like **Il Fatto Alimentare**.



Facebook social plugin

SCARICA IL LIBRO

TÉLÉCHARGER  
LE LIVRE

DONWLOAD  
THE BOOK



Che cosa c'è scappato  
nel piatto?



Nella stessa categoria

La bufala del resveratrolo: il principio anti-age estratto dal vino rosso non è un elisir ma il risultato di una frode scientifica

Agropirateria, la tutela delle indicazioni geografiche in Italia. I controlli delle Autorità

Mozzarella blu: dubbi sulle cause della colorazione, il problema si ripropone ogni 2-3 mesi

Allarme olio: la Repubblica e Coldiretti lanciano accuse all'olio extravergine, ma gli indizi sono approssimativi

HACCP una nuova interpretazione del Ministero della Salute sulla definizione del CCP nella stagionatura dei formaggi

In futuro queste metodiche, già utilizzate negli Usa dalla Food and Drug Administration, potrebbero diventare anche nel nostro paese un sistema di riconoscimento ufficiale contro le frodi in commercio, grazie a un progetto voluto dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, attraverso la Direzione generale della pesca e il Comando generale delle Capitanerie di porto.

**Paola Emilia Cicerone**



Finti panettoni al supermercato? Un lettore ci segnala un dolce che potrebbe ingannare

Germogli, Escherichia coli e sicurezza alimentare: le crisi sono frequenti. Da rivedere la normativa che li considera materia prima e non cibi delicati da consumare crudi

Polli e antibiotici: in Germania negli allevamenti si usano troppi medicinali in modo sistematico, lo rivela uno studio del Ministero per la tutela dei consumatori

Falsi filetti di **cernia**: spesso compriamo specie meno pregiate provenienti dal Pacifico. Mancano i controlli

Bevande sportive contaminate da ftalati: il centro di ricerca della Commissione europea mette a punto nuovi metodi per individuarli

Ristoranti: dai menù esposti alle sale non fumatori. Il decalogo del locale "politically correct"

Vietato ricongelare il pesce al ristorante. La Cassazione conferma il reato anche se non c'è danno igienico sanitario per il consumatore

Glifosato: le autorità conoscono da 30 anni i dati sulle malformazioni degli animali causate dal diserbante più venduto al mondo ma fanno finta di niente. Lo rivela un nuovo report scientifico

Frodi alimentari: vendere cibi mal conservati è reato. La Cassazione smentisce la bufala dell'abrogazione della legge

Troppe frodi nel pesce, la Commissione pubblica un rapporto sulle nuove tecnologie contro le furberie nel settore ittico

Additivi alimentari nel pesce ed etichette ingannevoli: così prendo in giro il consumatore. I risultati di un'inchiesta firmata Eurofishmarket

Se il prosciutto di San Daniele Dop è buono lo dice lo scanner. Messo a punto un nuovo sistema per valutare la qualità

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

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

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

Fukushima: intervista a Silvio Borrello del ministero della Salute sui sistemi di prevenzione e di controllo alimentare adottati in Italia

Olio deodorato e olio extra vergine di oliva, il nuovo regolamento europeo non ferma i produttori più furbi

Incidente di Fukushima, scattano i controlli dell'UE e del Ministero della Salute sulla radioattività dei prodotti alimentari

Aceto balsamico taroccato: requisite 91mila confezioni dal Corpo forestale

Tonno rosso e pregiato? No, colorato con le rape. Sequestrati dai Nas di Genova 26 kg di tranci

Anche Unaprol evidenzia il problema dell'olio deodorato trasformato in extra vergine

Frodi alimentari: il Corpo forestale dello stato individua 450 mila chili di olio

Domenica 25 Settembre 2011



Condividi

Tweet

0

SCRIVI UN COMMENTO



Carlo

23 12 2011 06:09:11

poichè non seguo le mode,non userò il termine indignato,oltretutto termine inutile,non capisco perchè non fanno i controlli

Nome

Email

Commento

Ho letto e accetto [l'informativa](#) ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Invia

deodorato destinato a diventare extra  
vergine

Doping: dopo due mesi di trattamento i  
vitelloni pesano da 60 a 80 chili in più e  
fruttano da 100 a 300 € in più

---

Dal 1 aprile l'olio extra-vergine di oliva  
deodorato è legale. Il prezzo è buono ma si  
ossida in fretta e la qualità è standard

---

---

Copyright 2010 - Tutti i diritti riservati - [Informativa sulla privacy](#)  
**ilfattoalimentare** Via Soperga, 18 - 20127 Milano Tel 02-92881022 - P. IVA: 06552390152