

NUOVE FRODI ALIMENTARI NEL SETTORE ITTICO: GALLINELLA O PANGASIO?

NEW FOOD FRAUDS IN SEAFOOD CHAIN: TUB GURNARD OR PANGASIOUS?

Campagna M. C., Marozzi S., Condoleo R., Bottalico N., Nardoni A., Cavallina R.
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana – Roma

SUMMARY

The present study reports a case of food fraud occurred in the Lazio region. Using the Isoelectrofocusing we revealed the substitution of tub-gurnard, with the less valuable commercial fish, pangasius.

KEYWORDS

fraud, species identification, fish, isoelectrofocusing

Il pangasio è una specie d'acqua dolce originaria del Sud Est Asiatico il cui consumo negli ultimi anni è aumentato considerevolmente in tutti i paesi dell'Unione Europea. Anche in Italia la richiesta di questo pesce è in costante aumento (1). Il pangasio può essere fraudolentemente utilizzato in sostituzione di altre specie ittiche di maggior rilievo economico come ad esempio la gallinella o cappone, il merluzzo, la cernia, il pesce persico, la sogliola. Tali specie sono frequentemente commercializzate sotto forma di filetti e quindi l'identificazione mediante il solo esame ispettivo può essere difficoltosa. Nel 1995 la FDA ha ufficializzato la Focalizzazione Isoelettrica (IEF) come metodo di identificazione delle specie ittiche (2) e nel 1997 ha messo in rete un database contenente gli standard elettroforetici di 56 specie tra quelle maggiormente commercializzate nei mercati statunitensi. Attualmente in Italia uno dei metodi di laboratorio più utilizzati per l'identificazione di specie ittiche è appunto l'IEF, che costituisce la tecnica di riferimento consigliata dalla FAO. I vantaggi dell'IEF sono molteplici come ad esempio la semplicità di esecuzione, un ottimo potere discriminante tra le specie e la creazione di una mappa specie-specifica tipica di ogni specie ittica quando applicata al prodotto crudo sotto forma di tranci e filetti mentre può presentare dei limiti se applicata a prodotti trasformati (3). Grazie all'impiego di questa metodica nel 2009 presso i laboratori dell'IZSLT sede centrale di Roma è stata svelata una frode dovuta alla sostituzione di pesce dichiarato come gallinella

con pesce della specie *Pangasius hypophthalmus*. Il campione è pervenuto nell'ambito di un controllo non ufficiale ed il prodotto, commercializzato sotto forma di filetti, era stato prelevato presso il banco di un esercizio di vendita al dettaglio. Diverse specie ittiche possono essere commercializzate come gallinella o cappone e tra queste *Trigla lucerna*, *Trigla lyra*, *Trigloporus lastoviza* sono quelle maggiormente diffuse in Italia. L'episodio identificato nel Lazio conferma quanto più volte emerso nel corso di altre indagini sul territorio nazionale e sottolinea la necessità, per gli organi di controllo ufficiale di includere nelle attività di vigilanza l'identificazione di specie ittica. Particolare attenzione dovrebbe essere rivolta nei confronti di mense aziendali e scolastiche dove, a giudicare dal gran numero di segnalazioni, la sostituzione delle specie precedentemente citate con il pangasio sembra essere frequente. I dati attualmente disponibili su questa specie non evidenziano particolari rischi sanitari rispetto ad altre specie ittiche nostrane (4, 5). Tuttavia è da sottolineare che il pangasio rispetto alla maggior parte delle specie ittiche tradizionalmente consumate, ha un inferiore valore nutritivo oltre che commerciale (5).

BIBLIOGRAFIA

1. Ismea (2006) Report Gennaio – Settembre, www.ismea.it
2. AOAC (2001). Journal of AOAC International 84, 1600-1607

3. Ataman C., Celik U., Rehbein H. (2006). Identification of some Aegean fish species by native isoelectric focusing, *European Food Research and Technology* 222, 99-104
4. Esposito M., Serpe F., Gallo P. (2010) Controllo chimico su filetti di pangasio (*Pangasius hypophthalmus*) all'importazione nella Regione Campania, *Industrie Alimentari* 49, 506:21
5. Orban E., Nevigato T., Di Lena G., Mascia M., Casinia I., Gambellia L., Capronia R. (2008) New trends in the seafood market. Sutchi catfish (*Pangasius hypophthalmus*) fillets from Vietnam: Nutritional quality and safety aspects, *Food Chemistry*. 2008. 110:2, 383-389