

Un prodotto ittico su cinque a rischio frode alimentare: l'allarme del rapporto FAO



La frode del pesce è un fenomeno diffuso a livello mondiale e comprende pratiche ingannevoli che possono compromettere la biodiversità, la salute dei consumatori e l'economia globale. L'ultimo rapporto della FAO, sviluppato in collaborazione con il Centro FAO/IAEA, offre un'analisi approfondita del problema e descrive le tecnologie oggi disponibili per contrastarlo.

Frode nel settore ittico

Non esistono stime ufficiali sulla reale prevalenza della frode nel commercio globale di prodotti ittici, un mercato che vale circa 195 miliardi di dollari. Tuttavia, studi empirici indicano che fino al 20% delle transazioni potrebbe essere soggetto a pratiche ingannevoli. Il fenomeno risulta più frequente rispetto ad altri compatti alimentari, come carne, frutta e verdura, anche a causa dell'elevato numero di specie commercializzate.

Le forme di frode sono molteplici: aggiunta di coloranti per simulare freschezza, vendita di prodotti contraffatti o surimi spacciato per carne di granchio, distribuzione fuori dai mercati autorizzati, dichiarazioni false su origine o sostenibilità, manomissione delle date di scadenza. Tra le pratiche più comuni vi è la sostituzione di specie, ad esempio tilapia venduta come dentice rosso, oltre alla sovrapproduzione o alla pesca eccessiva non dichiarata.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ambienteinsalute.it