Come riconoscere il pesce di qualità in commercio

written by Rivista di Agraria.org | 12 aprile 2012

di Mauro Bertuzzi

L'alimento pesce nella dieta moderna, viene considerato fra gli alimenti da inserire con una certa frequenza nella dieta, grazie soprattutto alla sua leggerezza e salubrità. Oggi giorno più che mai, gli esperti nutrizionisti, ne consigliano un consumo costante di almeno 2-3 volte la settimana e le recenti campagne di educazione alimentare ne hanno messo in luce le peculiarità risaltando le attività protettive per la salute.
La qualità specifica di questo prodotto consumato fresco, è legata alla presenza di acidi grassi insaturi che, presenti in questo alimento, sembrano avere proprietà anticoagulanti, anti-ipertensive e anti-infiammatorie, con influenze positive sul mantenimento del livello ematico ottimale di "colesterolo buono" nel sangue.

Il cartellino dei prodotti ittici freschi e surgelati

Acquistando prodotti ittici è molto importante prestare particolare attenzione alle indicazioni presenti sulle etichette dei prodotti preconfezionati e sui cartellini di vendita di quelli freschi e sfusi.
Le informazioni obbligatorie devono fornire al consumatore, in ottemperanza delle recenti normative nazionali e comunitarie, tutte le indicazioni necessarie per l'identificazione del prodotto acquistato, inoltre è importante sapere che la vendita deve avvenire sempre al netto dell'eventuale tara.
Nel caso di pesce allo stato sfuso fresco o congelato, il cartellino deve contenere sempre le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale della specie, metodo di produzione (pescato o allevato), zona di cattura se pescato e il Paese di provenienza se allevato;
2. prezzo di vendita per unità di misura (Kg) riferito al peso netto; nel caso di pesce congelato, ossia coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è da considerarsi tara.

Nel caso di prodotti ittici surgelati, venduti esclusivamente in confezioni, l'etichetta deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita o commerciale della specie completata dal termine "surgelato", metodo di produzione (pescato o allevato), zona di cattura se pescato ed il Paese di provenienza se allevato;
- elenco degli ingredienti e/o delle specie in caso di miscuglio, per esempio preparato per risotto o pasta alla pescatora;
- quantità netta oppure in caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità unica nominale;
- termine minimo di conservazione (TMC) completo dell'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC sulla confezione è indicato con la seguente dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro";
- nome o ragione sociale oppure marchio depositato e sede del fabbricante o del confezionatore o

venditore stabilito nella CEE;
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- dicitura che identifica il lotto di produzione (molto importante per la tracciabilità) di appartenenza della merce;
- modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura eventualmente richiesta;
- avvertenza che la merce una volta scongelata non deve essere ricongelata e le istruzioni per l'utilizzo;
- quantità di alcuni elementi e categorie di ingredienti presenti nel prodotto. Quando l'ingrediente principale figura nella denominazione di vendita oppure viene messo in rilievo nel packaging con parole o immagini nell'etichettatura che lo richiamano, per esempio zuppa di pesce agli scampi, è obbligatorio indicare la percentuale di prodotto presente (in questo caso la percentuale scampi);

11. prezzo di vendita della confezione.

I molluschi

I molluschi sono bivalvi (cozze, vongole, ostriche, ecc.) la cui conchiglia è formata da due parti, dette valve, unite da una cerniera mobile e un paio di muscoli adduttori (anteriore e posteriore); questi sono formati da fasci muscolari lisci e striati in grado di muovere le valve velocemente e permettere a queste di rimanere serrate per lungo tempo senza grande dispendio energetico. Per essere commercializzati nel modo corretto, devono provenire da un centro di depurazione o da un centro di spedizione e devono essere accompagnati, in qualsiasi fase del trasporto e della distribuzione, compresa la vendita al dettaglio, da un bollo sanitario recante informazioni precise che sono:

- il Paese speditore;
- la specie di molluschi bivalvi (esempio cozze e vongole) con la denominazione scientifica e in lingua italiana;
- identificazione del centro di depurazione o di spedizione a mezzo del numero di riconoscimento rilasciato dalla competente autorità sanitaria (ASL);
- data di confezionamento riportante almeno il giorno e il mese;

5. data di scadenza oppure in alternativa la dicitura: "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell' acquisto".

Il bollo sanitario obbligatorio sulla confezione, può essere stampato sul materiale di confezionamento, oppure apposto su un'etichetta separata e fissata a detto materiale, o ancora posta all'interno della confezione. Può essere fissato mediante torsione oppure a gancio; non deve essere assolutamente trasferibile; i caratteri devono essere ben leggibili, indelebili, facilmente decifrabili e dev'essere utilizzato una sola volta.

Possibili frodi e modalità di riconoscimento

Le principali frodi in commercio su cui ci si può imbattere sono:

- vendita di prodotti scongelati per freschi (la più comune), esempio polpo decongelato;
- vendita di prodotti di allevamento per prodotti di cattura in mare, esempio branzini allevati venduti come pescati (pesca difficile, pezzatura non omogenea e costo molto elevato);
- vendita di specie diverse da quelle dichiarate, esempi più comuni: totani per calamari, panchette o pangasio per sogliole;
- vendita di prodotti congelati coperti da glassatura senza l'indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura, che per legge, come già indicato, deve essere considerata tara;

5. vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione, molto pericoloso per la salute umana.

Il consumatore deve prestare attenzione all'atto dell'acquisto, a dei semplici parametri:

- Il pesce fresco deve presentare compattezza delle carni, avere scaglie lucenti, branchie rosse e occhi vivi. Quello scongelato (frode più comune), invece, presenta delle carni mollicce (dovuto alla durezza della surgelazione e suo scongelamento), occhi cotti e scaglie non brillanti.
- Verificare che l'etichetta dei prodotti ittici surgelati sia indicata la quantità di glassatura per evitare di acquistare un prodotto di peso netto inferiore a quello dichiarato.

3. Una volta acquistato il prodotto, prestare attenzione alla sua conservazione domestica. Per esempio se si tratta di pesce fresco, occorre conservarlo rigorosamente nella zona più fredda del frigorifero dopo averlo eviscerato e consumato entro 24 ore.

Relativamente al pesce fresco, all'atto dell'acquisto, è possibile prendere in considerazione alcuni semplici parametri che evidenziano in modo marcato la differenza fra un prodotto fresco di qualità e uno scadente:

Ricordarsi comunque sempre, che un prodotto fresco o surgelato, prima del suo consumo, va comunque conservato nel modo migliore, mantenendo e rispettando la catena del freddo.

Principali fonti normative

• Reg. CE 104/2000;
• Reg. CE 2065/2001;
• D.M. 27.03.2002;
• Circ. 27.05.2002 n.21329 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
• D.Lgs. 06.11.2007 n.193.

Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del collegio provinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Curriculum vitae >>>

Cuciniamo il Pesce + DVD

Annalisa Barbagli, Stefania Barzini, Stefano Bonilli – Giunti Edizioni

Nel libro tante ricette per cucinare triglie, spigole, salmone, baccalà, tonno e alici, alcune facili, altre più complesse ma comunque alla portata di tutti...

Acquista online >>>