

COMUNICAZIONE

- Sistema Comunicazione e Marketing Sociale
- Relazioni esterne
- Ufficio stampa
 - ▶ **Comunicati stampa**
 - ▶ Conferenze Stampa
 - ▶ News
 - ▶ Primo piano
 - ▶ Agenda Eventi
 - ▶ Noi Usl
 - ▶ Galleria Foto
 - ▶ Esportazione Rss
- Educazione alla Salute
- Laboratorio Cittadino Competente
- Marketing sociale
- Comunicazione e Promozione della Salute
- Terzo Settore
- Sportello per la Prevenzione
- InforMo
- Materiali

19.09.05

PRESENTAZIONE DI SICURA - NUOVI E VECCHI PROBLEMI NELLA CONSERVAZIONE DEL PESCE



Valentina Tepedino, direttore di Eurofishmarket, Specializzata in Igiene, Allevamento ed Ispezione dei Prodotti Ittici

Nel settore alimentare parole come tracciabilità, rintracciabilità e filiera sono entrate nel linguaggio quotidiano. E' quindi del tutto lecito chiedersi quanto sia effettivamente possibile realizzare per tutti i prodotti una reale tracciabilità di filiera. Per quanto riguarda i prodotti ittici, soprattutto per quelli pescati in mare, siamo lontani dal poter fornire certezze per una serie di motivazioni oggettive. Basti pensare all'enorme varietà commercializzata sui nostri mercati (circa 700 specie). Ci sono poi difficoltà nella fase di confezionamento e di etichettatura (è molto facile mescolare il contenuto delle cassette e sostituire una partita con un'altra). Nel settore ittico mancano inoltre a livello ufficiale metodi analitici per controllare la veridicità di quanto dichiarato in etichetta.

Qualche esempio? Esiste ma non è ancora a disposizione il metodo per identificare la specie dei pesci venduti in tranci o in filetti. Senza questa metodica è praticamente impossibile, anche per un esperto, verificare la specie. Per questo motivo le frodi sono numerosissime, soprattutto nei piatti pronti da cuocere. Lo stesso discorso vale per i "filetti di merluzzo impanati". Quanti consumatori sanno che il "merluzzo" dichiarato in etichetta è spesso nella migliore delle ipotesi un nasello sud-africano o sud-americano?

Non esistono metodi per individuare gli additivi aggiunti in modo fraudolento per prolungare la conservazione e aumentare del 10-15 % il peso del pesce fresco e dei filetti. Lo stesso problema si pone per gli additivi utilizzati per rendere il pescato più attraente. C'è poi il trancio di Tonno a pinna gialla, additivato con una sostanza in grado di rendere più rosso il colore della carne, e venderlo al pubblico come pregiatissimo tonno rosso.

C'è il problema dei consumatori che acquistano a caro prezzo pesci di allevamento venduti come pesci selvaggi catturati in mare aperto. Per esempio? Almeno il 70% dei rombi chiodati in commercio sono di allevamento. Purtroppo non esiste una metodica analitica utile a svelare l'eventuale frode allevato-selvaggio, ma solo parametri in grado di fornire buone indicazioni. Per contro va detto che il pesce di allevamento è più controllabile, più sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e spesso arriva sul banco al dettaglio più fresco rispetto al selvaggio.

Una recente indagine condotta da Eurofishmarket (*) ha individuato nei mercati ittici più importanti d'Italia un gran numero di "accumulatori di freddo" inseriti nelle cassette di pesce per mantenere più a lungo la temperatura. Nessuna di queste "freezerine" è ammessa dalla normativa e il più delle volte risultano anonime, senza un'etichetta con l'elenco degli ingredienti e delle modalità d'uso. Spesso si tratta di bottiglie e buste di plastica riciclate contenenti acqua e altre sostanze da definire.

Durante il trasporto o nelle operazioni di carico-scarico questi contenitori si rompono e il liquido viene a contatto con il pesce (intero o a filetti). In assenza di informazioni si sta procedendo ad esaminare il contenuto del gel refrigerante per scongiurare un potenziale pericolo di contaminazione per i consumatori, anche in virtù del progressivo consumo di preparazioni a base di pesce crudo.

(*)Eurofishmarket, società scientifica finalizzata alla ricerca ed alla comunicazione nel settore della pesca e dell'acquacoltura. Eurofishmarket collabora con Università, Autorità deputate al controllo, Associazioni dei consumatori, enti di ricerca, e mondo della comunicazione ed operatori economici del settore. I risultati sono pubblicati su Eurofishmarket, rivista specialistica rivolta al settore ittico.

Tracciabilità e rintracciabilità ...

Per "tracciabilità" si intende la capacità di acquisire e mantenere le informazioni significative sul prodotto lungo tutto il percorso commerciale, dalla fase di cattura fino a quella di consegna al consumatore.

Per "rintracciabilità" si intende la capacità di ricostruire in maniera documentata, la storia del prodotto che si sta considerando e di identificarne tutte le fasi di realizzazione.

Il programma di Sicura è disponibile sul sito: www.usl.mo.it/informo
Segreteria scientifica: AUSL Modena Dipartimento Sanità Pubblica.
Tel: 059-2134720 Fax:059-2134738
Mail: m.piumi@ausl.mo.it