

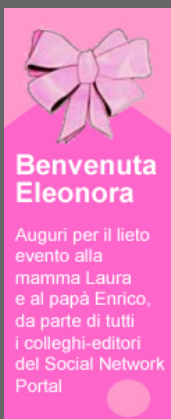
Agroalimentarenews - di Gianluca Pacella
venerdì 29 maggio 09 - 15:19

Canali Network: Roma | Milano | Napoli | Torino | Salerno | Sicilia | Sardegna | Sport | Cinema | Spettacolo | Politica | Economia | Società | Cultura | Viaggi | Shopping | Promozioni
| **Quotidiano OnLine AgroAlimentare** | Pubblicità

Home | **Agronews** | **Filiera Corta** | **L'Italia a Tavola** | **Libri da Gustare** | **Fiere & Appuntamenti**

Email | [agroalimentare](#) di Gianluca Pacella

Testata
Gerenza
Redazione
Facebook
Contatti



Benvenuta Eleonora
Auguri per il lieto evento alla mamma Laura e al papà Enrico, da parte di tutti i colleghi-editori del Social Network Portal

Speciale Network

Pronto il test sullo stato di freschezza del mercato ittico

Roma - E' ormai provato il malcostume imperante nel mercato ittico di attirare l'attenzione del consumatore con offerte a prezzi estremamente contenuti di pesce decongelato venduto come fresco, di specie e provenienza geografica non definita e che viene da allevamenti e non dalla pesca nei mari limpidi e profondi. Si pensa addirittura che solo il 33% del prodotto ittico commercializzato in Italia sia veramente fresco ma riteniamo che tale percentuale sia ottimistica per eccesso. E' quanto afferma una nota dell'IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati) che, in accordo con l'AIIPA (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari - settore surgelati) ed in collaborazione con la rivista specializzata Eurofishmarket, l'Universita' di Padova e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, ha approntato un sistema analitico veloce ed economico per mettere fine a questa situazione, permettendo di effettuare controlli sui prodotti messi in vendita e determinando il reale stato di freschezza dell'ittico. Il progetto, per motivi di disponibilita' stagionale, ha testato il pesce spada, ma l'analisi - sostiene l'IIAS - darebbe gli stessi positivi risultati su qualsiasi altra specie ittica, una volta definiti gli standard specie - specifici. Renderlo ufficiale potrebbe essere dunque estremamente utile, permettendo cosi' a chi deve effettuare controlli di utilizzarlo su campionamenti contenuti, ma di validita' statistica; in tal modo si porrebbe un limite a questa frode commerciale e si darebbe modo al consumatore di conoscere l'effettivo valore qualitativo e nutrizionale del pesce che acquista. L'Istituto dei surgelati ricorda che il Ministero della Salute, con apposita comunicazione, ha informato i servizi di controllo sulla necessita' che il prodotto ittico decongelato commercializzato riportasse in etichetta le seguenti chiare e precise indicazioni: - pesce decongelato; - da consumarsi entro le 24 ore; - da non ricingelare; - il prodotto rimasto invenduto deve essere escluso dal consumo alimentare.

In aggiunta ad esse si applicano le seguenti disposizioni di legge: - conservare a -18° C; - applicare le necessarie procedure di autocontrollo nello scongelamento (da effettuarsi a temperature inferiori a + 4° C); - esposizione alla vendita in banchi separati da quelli del fresco.

Le norme quindi esistono e sono ben chiare,afferma l'IIAS - a tutela della salute del consumatore e della trasparenza di informazione; non rimane che applicarle per mettere fine ad una situazione negativa dal punto di vista commerciale ma anche da quello della salute. E' utile ricordare che la ricingelazione di prodotto decongelato comporta pericoli di natura microbiologica in relazione alla crescita della carica batterica ed alla eventuale ricontaminazione durante le fasi di esposizione per la vendita. Inoltre, una altalenante congelazione - decongelazione incide negativamente sul valore nutrizionale del prodotto comportando un impoverimento rispetto a quello di origine. Non rimane quindi che fare i dovuti controlli, se possibile utilizzando il metodo sopra menzionato.

L'ittico surgelato, al contrario, e' da questo punto di vista l'offerta piu' sicura in quanto: - e' pescato nei mari piu' freddi e puliti; - viene sottoposto ad un trattamento di freddo profondo immediatamente dopo la pesca, sin dalle prime fasi di eviscerazione, spinatura, spellatura e filettatura; - viene portato a temperature inferiori a -18° C in confezioni chiuse all'origine; - viene commercializzato con la massima attenzione e cura per rispettare sempre la catena del freddo (-18° C massimo).

Nella etichettatura sono riportati per legge: ° lo stato fisico del prodotto; ° il peso netto del prodotto acquistato; ° la zona di pesca; ° la specie ittica; ° le modalita' di conservazione; ° le modalita' di utilizzo; ° la durabilita' del prodotto; ° il nome e l'indirizzo del produttore; ° i valori nutrizionali (volontari).

22 / 01 / 2009

Pagine correlate

Altre pagine di agroalimentare su Agronews

[Agricoltura, per Agrofarma la ricerca è fondamentale per la crescita](#)

Roma - La ricerca e l'innovazione sono il fattore determinante che puo' contribuire alla crescita del settore agricolo e dell'economia italiana in generale. E' quanto emerge dall'Assemblea di Agrofarma (l'associazione nazionale imprese agrofarmaci che fa parte di Federchimica), che si e' svolta oggi a Roma. 'Potrem...

[Pubblica il tuo banner su questo sito](#)

Cerca

[agroalimentare](#)

[Rss Feed](#)
[Agroalimentarenews](#)

[GoogleNews](#)

[Palazzo Chigi & Dintorni](#)

[G8 Agricolo](#)

[Cerca i prodotti del Giro d'Italia](#)

Altri articoli su argomenti simili
29/05/2009
[Agricoltura, per Agrofarma la ricerca è fondamentale per la crescita](#)

29/05/2009
[Selezione del Sindaco, vince il passito](#)

28/05/2009
[Mangia Bene Cresci Meglio, assegnati i premi](#)

28/05/2009
[Nestlé: decise 12 ore di sciopero](#)

28/05/2009
[Sicilia, scoperta una truffa ai danni dell'Ue](#)

Altre news di [agroalimentare](#) sugli

Iscriviti alla newsletter

lata@email

Conferma

Network news

29/05/2009
Ventimila leghe sotto (i mari) con Marte Costa, questa sera a Torino

29/05/2009
Cinema - Trailer film del momento

Network videonews

[Tutte le videonews](#)

[Selezione del Sindaco, vince il passito](#)

Roma - Con la sua inconfondibile "dolcezza", il passito ha conquistato cuore e palato dei sindaci dei territori a più alta vocazione vitivinicola d'Italia, che hanno eletto a "vino-simbolo" delle Città del Vino, un rappresentante eccellente della piccola produzione di questo antico vitigno italiano: il Passito di Pantelleria Ben Rye 2007 di Donna...

[Mangia Bene Cresci Meglio, assegnati i premi](#)

Roma - Sono molto soddisfatto dei lavori realizzati per questa edizione di Mangia Bene Cresci Meglio. Gli annunci pubblicitari che abbiamo visto in questi giorni sono la testimonianza di quanto sia importante aiutare i ragazzi a riflettere sulle proprie scelte alimentari e invitarli a sperimentare il complesso linguaggio della pubblicità,...

[Nestlé: decide 12 ore di sciopero](#)

Roma - Dopo il nulla di fatto della riunione di coordinamento svoltasi ieri a Milano, presso Assolombarda, fra il Gruppo Nestlé e Fai Flai e Uila, le segreterie nazionali hanno proclamato lo stato di agitazione dei lavoratori del gruppo Nestlé con il blocco di tutte le prestazioni lavorative aggiuntive e con uno sciopero di 12 ore da svolgere nel mese...

[Sicilia, scoperta una truffa ai danni dell'Ue](#)

Roma - Scoperta una maxitruffa in Sicilia ai danni dell'Unione europea. Undici gli imprenditori denunciati dalla Guardia di finanza di Modica (Ragusa) per truffa aggravata ai danni dello Stato e dell'Ue e falso ideologico, in concorso fra loro, al termine di una serie di verifiche a carico di una società fornitrice di macchine e attrezzat...

[Link utili](#)

[Link utili per approfondire il tema Agronews](#)

[Segnala un sito/link di approfondimento](#)

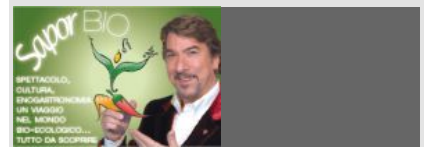
argomenti

■ [Agronews](#)

[Altre news nel network sugli argomenti](#)

■ [Agronews](#)

<http://www.saporbio.com/>



Site Map: [Archivio pagine web](#) **Archivio news:** [2009/05](#) - [2009/04](#) - [2009/03](#) - [2009/02](#) - [2009/01](#) - [2008/12](#) - [2008/11](#) - [2008/10](#) - [2008/09](#) - [2008/08](#) - [2008/07](#) - [2008/06](#) - [2008/05](#) - [2008/04](#) - [2008/03](#) - [2008/02](#) - [2008/01](#) - [2007/12](#) -

portale di Gianluca Pacella (AGRA) pagina pubblicata in 1 secondi

Note Legali: questo sito web è di proprietà di Gianluca Pacella a cui va la piena e unica responsabilità dei contenuti testuali e grafici pubblicati sul sito - email gpacella@libero.it
Contenuti pubblicati secondo la licenza di utilizzo di [Creative Commons](#) salvo diverse indicazioni

Alcune foto presenti sul sito sono state prese da Internet e quindi valutate di pubblico dominio
Per chiedere la rimozione di foto o contenuti scrivere alla redazione del sito - Il network a cui il sito è affiliato non è responsabile dei contenuti pubblicati sui singoli siti.

per la [pubblicità su internet](#)