

RISPOSTE CORRETTE AL QUESTIONARIO SUI PRODOTTI DELLA PESCA

1. Quali sono le informazioni che devono essere indicate al momento della vendita al dettaglio per il pesce fresco? Segna le risposte che ritieni corrette.

- A) La denominazione commerciale della specie (es: orata)
- B) La denominazione scientifica (es: sparus aurata)
- C) Il metodo di produzione (se pescato oppure allevato) e la zona di cattura
- D) I consigli di conservazione per il consumatore

Risposte corrette: A, B e C

Secondo la normativa vigente, al momento della vendita al dettaglio il consumatore deve essere in grado di comprendere alcune informazioni relative al pesce fresco quali la denominazione commerciale del pesce che acquista, se è stato pescato oppure allevato, la zona di mare in cui è avvenuta la cattura oppure la zona di provenienza se è stato allevato. Inoltre con Regolamento (CE) 1224/2009 tra le informazioni che devono essere presenti al momento dell'acquisto sono da considerarsi anche la denominazione di specie e l'indicazione se il prodotto è stato surgelato.

2. Per i molluschi bivalvi (cozze, vongole...) quali sono le informazioni che devono essere presenti in etichetta? Segna le risposte che ritieni corrette

- A) La denominazione commerciale della specie (es: cozza) e la denominazione scientifica (es: Mytilus edulis)
- B) I consigli di conservazione del prodotto
- C) La data di scadenza o la dicitura "questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto"
- D) La zona di mare di cattura

Risposte corrette A e C

Per i molluschi bivalvi l'etichetta deve riportare la denominazione commerciale e di specie, la data dell'imbballaggio con giorno e mese indicati e il termine minimo di conservazione oppure la dicitura "questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto" (Regolamento CE 853/2004). I molluschi bivalvi sono considerati vivi e vitali se offrono resistenza all'apertura delle valve. (Riferimento Linee guida sui molluschi bivalvi intesa Stato-Regioni 25 gennaio 2007).

3. Cosa posso valutare per capire se il pesce fresco che sto per acquistare è stato allevato oppure pescato?

- A) Osservo la pigmentazione della cute
- B) Valuto l'odore
- C) Osservo la dimensione dei pesci esposti
- D) Osservo il colore delle branchie

Risposte corrette A e C

Solitamente il pesce pescato in mare presenta pigmentazione cutanea viva e brillante mentre il pesce allevato una pigmentazione cutanea meno vivace con colori più chiari. Se sono presenti più soggetti della stessa specie, i pesci allevati presentano caratteristiche di taglia e colorazione cutanea simili.

4. Esiste una data di scadenza per il pesce fresco? indica una sola risposta

- A) Penso di sì
- B) Sicuramente sì
- C) Non lo so
- D) Penso di no
- E) Sicuramente no

Risposta corretta E

Non è possibile stabilire una “data di scadenza” per il pesce fresco in quanto esiste una grande varietà di specie presenti sul mercato e la conservabilità del prodotto è legata a molteplici fattori di cui i principali sono la natura del pesce, il metodo di pesca e la gestione del prodotto prima della vendita. Di conseguenza risulta necessario valutare i parametri di freschezza:

Il pesce fresco presenta una pigmentazione viva della cute, il muco cutaneo trasparente o leggermente torbido, l'occhio convesso oppure piatto ma non concavo, le branchie di colore da rosso vivo a porpora e con odore di alghe marine o assenza di odore.

I molluschi cefalopodi (polpi, seppie...) freschi presentano una pelle ben aderente alla carne, tentacoli resistenti alla trazione, una colorazione da bianco madreperla a bianco gesso e un odore di alghe marine o assenza di odore.

I gamberetti freschi presentano un carapace con superficie umida e lucente e di colore rosso chiaro-rosa, non devono essere presenti sabbia, muco e materiale estraneo. In caso di travaso devono cadere separatamente.

5. Quali accorgimenti posso adottare in ambito domestico dopo aver acquistato del pesce fresco? Segna le risposte che ritieni corrette

- A) Devo eviscerarlo e lavarlo sotto acqua corrente
- B) Devo congelarlo per due ore prima del consumo
- C) Devo riporlo in frigorifero nella parte più fredda
- D) Devo lasciarlo a temperatura ambiente fino al consumo

Risposte corrette A e C

Dopo l'acquisto del pesce è opportuno procedere all'eviscerazione e al successivo lavaggio con acqua corrente in modo da prevenire la contaminazione fecale delle carni e la conseguente proliferazione batterica. In seguito è necessario conservarlo a temperatura di refrigerazione evitando il contatto con altri alimenti crudi e cotti per evitare cross-contaminazioni. A tale fine, possono essere utilizzati contenitori, pellicole o sacchetti per alimenti da collocare possibilmente nello scomparto più freddo del frigorifero.

8. Quali sono i rischi legati al consumo di pesce crudo? Segna le risposte che ritieni corrette

- A) Anisakis, se non è stato congelato prima
- B) Nessun rischio
- C) Istamina

Risposte corrette A e C

Anisakis rappresenta il maggiore pericolo legato al consumo di pesce crudo. Il parassita sopravvive alla marinatura, all'affumicatura e alla salatura di breve periodo. La cottura ad almeno 60 °C e il congelamento sono i trattamenti che permettono di devitalizzare le larve. I ristoratori e gli altri operatori del settore alimentare sono tenuti a sottoporre a congelamento a temperatura non superiore a -20 °C per almeno 24 ore i prodotti della pesca da consumarsi crudi, i prodotti da affumicare a freddo e i prodotti da preparare in marinatura o salatura in cui il trattamento applicato non garantisce l'inattivazione delle larve (Regolamento CE 853/2004). Anche l'intossicazione da istamina può rappresentare un rischio legato al consumo di alcune specie ittiche (ad esempio tonno, sgombero, sardina, aringa, acciuga). L'istamina si forma ad opera di reazioni metaboliche di microrganismi presenti sui tessuti dei pesci: per questo, per ridurre il rischio di intossicazione è bene consumare sempre il pesce molto fresco e conservato a temperatura di refrigerazione. Inoltre, non solo il pesce fresco/crudo ma spesso anche le conserve di pesce possono essere responsabili di questa intossicazione, in quanto l'istamina è altamente termoresistente.