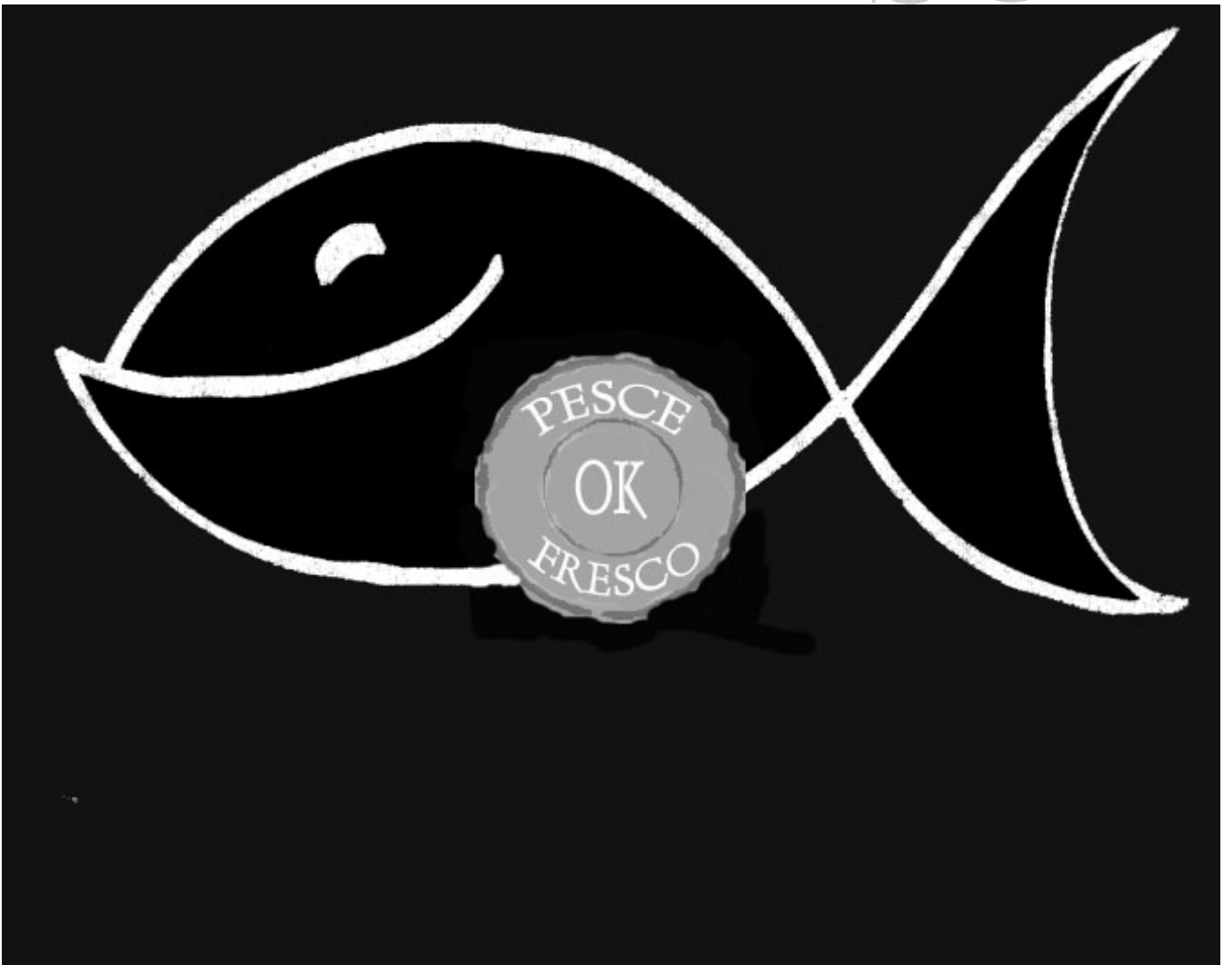


PESCE FRESCO



LA MAPPA DELL'ILLEGALITA'

1) Pesce fresco ?

La gastronomia italiana si distingue da sempre per la ricchezza, la genuinità e la bontà delle carni (siano esse di allevamento o di cacciagione) dei prodotti ortofrutticoli e di quelli ittici. In particolare, per quanto riguarda questi ultimi, ogni qual volta ci si reca al mercato a fare la spesa lo si fa proprio con la convinzione e la speranza di acquistare quanto viene pescato nel corso della notte precedente al largo delle proprie coste. Si torna dunque a casa certi d'aver scelto i pesci dell'Adriatico, quelli del Tirreno o, comunque, mai pensando d'aver comprato spigole e orate della Grecia, totani dell'Oceano Pacifico, razze dell'Australia, gamberi e scampi della Turchia o cozze spagnole, nordafricane e cilene. Allo stesso modo, tutto ci si aspetta fuorché di dover scoprire che quel profumino di mare che tanto pareva sinonimo di freschezza altro non è che una bieca simulazione realizzata ad hoc dai rivenditori gettando secchiate di acqua salata su pesci pescati, in realtà, giorni prima e rinvigoriti a suon di spruzzi e ghiaccio.

Frodi e inganni ? Certamente sì, tanto è vero che le cronache quotidiane sono piene di resoconti delle attività delle forze dell'ordine, costantemente impegnate in azioni di controllo e prevenzione volte a tutelare i consumatori e a garantire loro la dovuta sicurezza. Gli sforzi egregi compiuti dai rappresentanti dei **NAS**, il Nucleo di Carabinieri specializzato nella lotta contro le sofisticazioni alimentari e le truffe, della **Guardia di Finanza**, delle **Asl** o della **Guardia Costiera**, dimostrano del resto quanto importante sia operare uno stretto controllo nel settore, cominciando proprio con il verificare il rispetto dell'obbligo di etichettatura che dovrebbe "raccontare" la storia del pesce offerto in vendita, la provenienza naturale dal mare o dall'allevamento, le condizioni di freschezza perché appena pescato o la provenienza da partite congelate.

Si potrebbe dire che il filo conduttore di ogni indagine dovrebbe partire dal porsi due semplici domande: "cosa succede esattamente nelle vendite del pesce in Italia ? I consumatori sono sufficientemente garantiti ?"

La **rete nazionale** delle **Sedi del Movimento Difesa del Cittadino**, che lo scorso anno condusse la "prima indagine sui consumi e sulla corretta informazione ai consumatori nella vendita del pesce fresco in Italia" scoprendo una vera e propria "mappa dell'illegalità" (i risultati emersi dimostrarono che i banchi di vendita del pesce erano in gran parte "*fuori legge*" tanto che solo poco più del 25% del

campione esaminato riportava un'etichetta regolare con tutte le informazioni richieste a garanzia del consumatore) ha deciso di “tornare nei mercati” per verificare se la situazione rilevata nel corso della precedente indagine è oggi migliorata, peggiorata o rimasta tale.

Nel dossier sono inoltre contenuti i “Consigli per l'acquisto del pesce fresco” nonché i risultati dell'indagine su “I consumi domestici di prodotti ittici in Italia nel 2005” realizzata da Ismea-ACNielsen.

2) L'indagine del Movimento Difesa del Cittadino sull'etichettatura del pesce fresco

La rilevazione è stata effettuata nel bimestre **marzo-aprile 2006** su **162 punti di vendita al dettaglio** (banchi di pesce), dislocati in **56 mercati di 10 regioni italiane scelte come campione**. Per ogni punto di osservazione sono state analizzate **almeno 10 specialità** vendute e relative etichette, per un totale di oltre **1.000 cartellini** contenenti le informazioni al consumatore.

L'indagine è stata condotta dalla **rete nazionale** delle **Sedi del Movimento Difesa del Cittadino** nelle città di Ancona, Ascoli Piceno, Augusta, Avellino, Brescia, Caltanissetta, Fano, Genova, Livorno, Lucca, Matera, Milano, Montescaglioso, Napoli, Perugia, Pesaro, Roma, Salerno, San Benedetto del Tronto, Venezia e Viareggio.

La rilevazione nei mercati

REGIONE	NUMERO BANCHI ESAMINATI	DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELLA SPECIE		METODO DI PRODUZIONE		ZONA DI CATTURA O DI ALLEVAMENTO	
		N	%	N	%	N	%
BASILICATA	15	15	100	14	93,3	15	100
CAMPANIA	14	9	64,3	3	21,4	5	35,7
LAZIO	47	34	72,3	16	34	18	38,3
LIGURIA	6	6	100	6	100	6	100
LOMBARDIA	17	17	100	10	58,8	12	70,6
MARCHE	27	26	96,3	14	51,8	17	62,3
SICILIA	9	5	55,6	5	55,6	4	44,4
TOSCANA	10	10	100	9	90	8	80
UMBRIA	5	5	100	5	100	5	100
VENETO	12	12	100	11	91,7	11	91,7
TOTALE	162	139	85,8	93	57,4	101	62,3

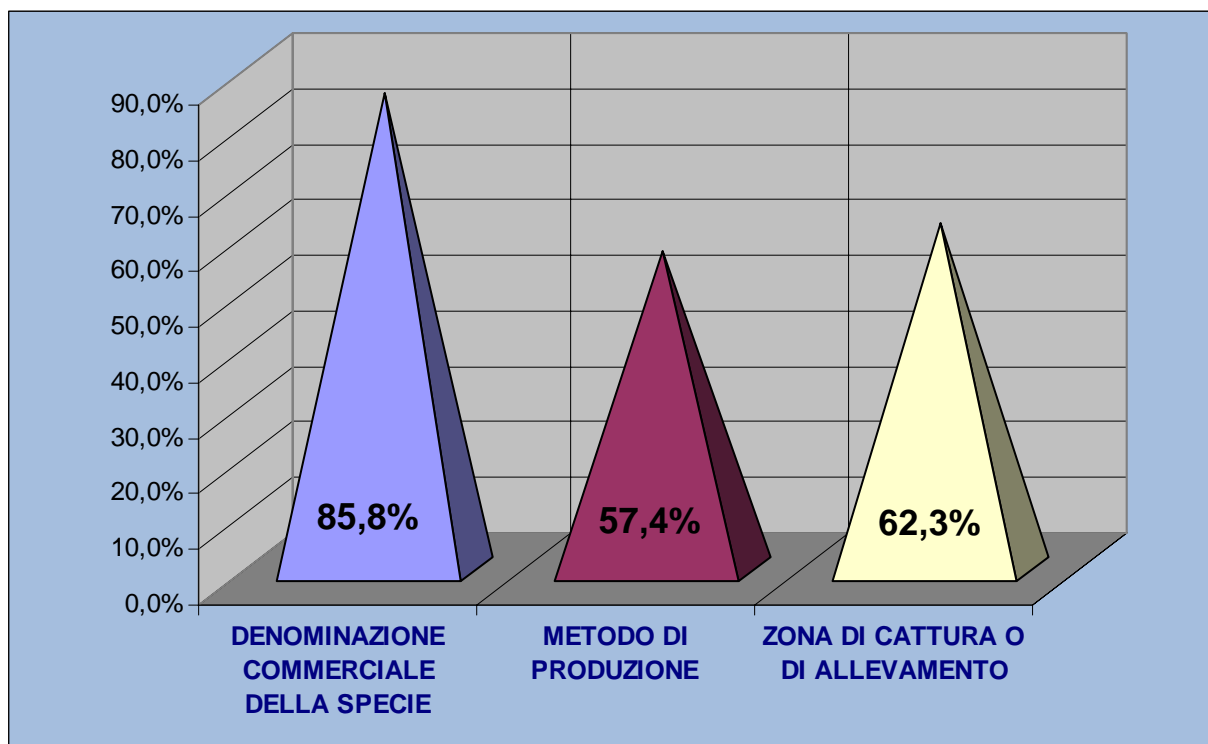
Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino

3) La mappa dell'illegalità

I risultati emersi dimostrano che i banchi di vendita del pesce, rispetto alla precedente rilevazione, continuano ad essere in gran parte fuori legge anche se con una percentuale sicuramente meno allarmante. Sono solo due le regioni esaminate i cui banchi riportano l'etichetta regolare con tutte le informazioni richieste a garanzia del consumatore ovvero la **Liguria** e l'**Umbria** (rispettivamente con il **100% dei banchi in regola**). In particolare, la Liguria conferma il proprio primato che, nel corso della precedente rilevazione, l'aveva portata sul podio per la medaglia d'oro insieme alla **Basilicata** la quale, invece, quest'anno, si aggiudica un meritatissimo penultimo posto nella mappa dell'illegalità a pari merito con il **Veneto**.

In generale, l'informazione più diffusa è quella relativa la **Denominazione commerciale della specie** (**85,8%**) poi viene quella sulla **Zona di cattura o di allevamento** (**62,3%**) mentre solo nel **57,4%** viene indicato il **Metodo di produzione**.

I contenuti delle etichette

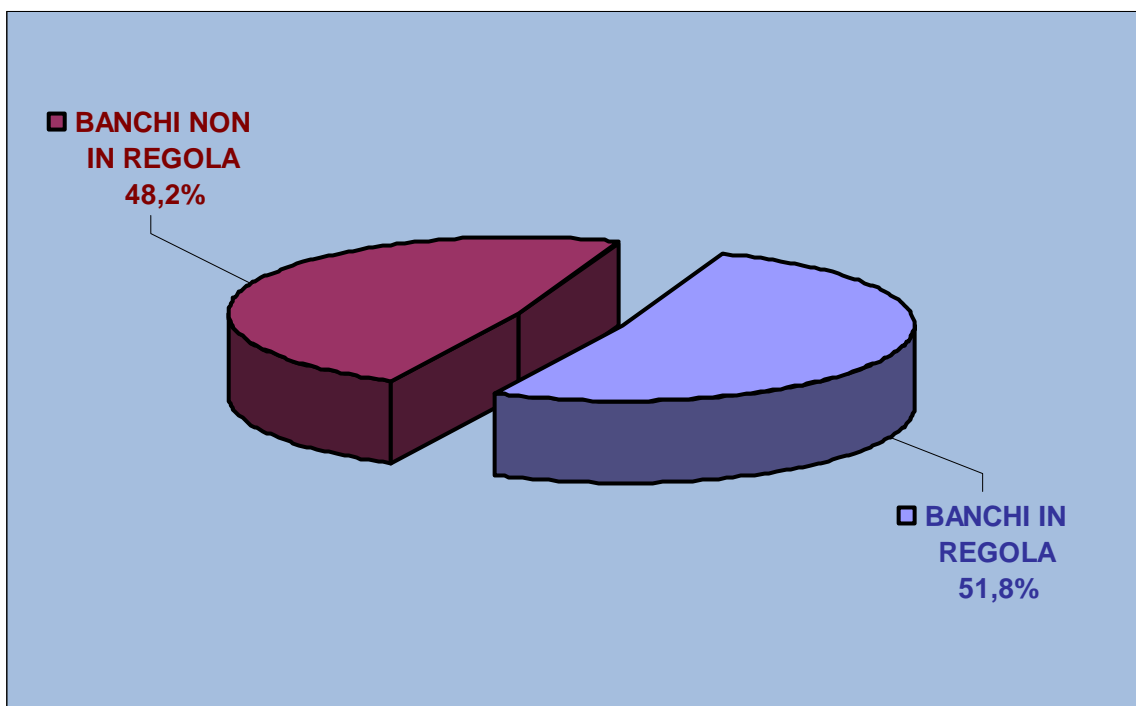


Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino

Maglia nera a Campania con il **14,3%** dei banchi in regola, **Lazio** con il **23,4%** e **Sicilia** con il **44,4%**.

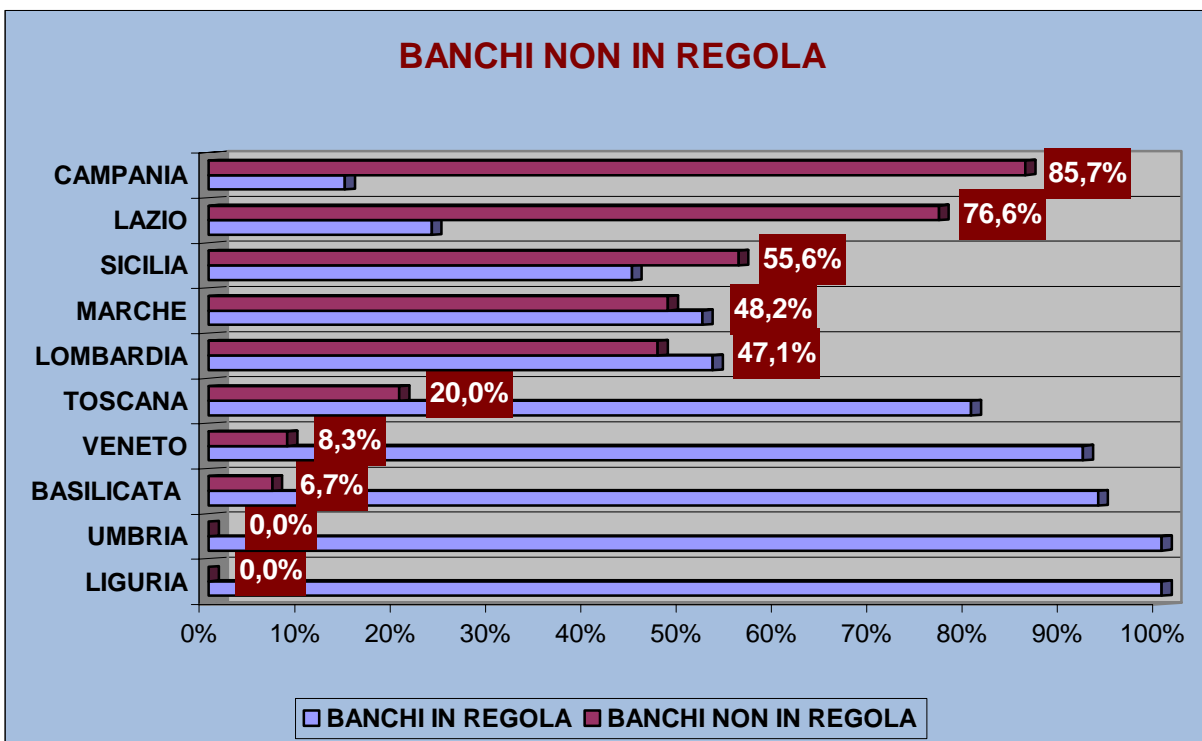
In **Campania**, addirittura, la **Denominazione commerciale della specie** è riportata solo nel **64,3%** dei casi laddove, nelle altre regioni, essa è presente quasi ovunque nel 100%. Paradossale non di meno il fatto che questa regione, pur avendo un'importantissima tradizione gastronomica legata proprio ai prodotti ittici e pur essendo tra le fortunate terre della nostra penisola bagnate dal mare, si posizioni dietro regioni quali l'Umbria o la Lombardia che tra le proprie risorse tutto vantano fuorché chilometri e chilometri di coste o porti e spiagge!

I banchi in regola

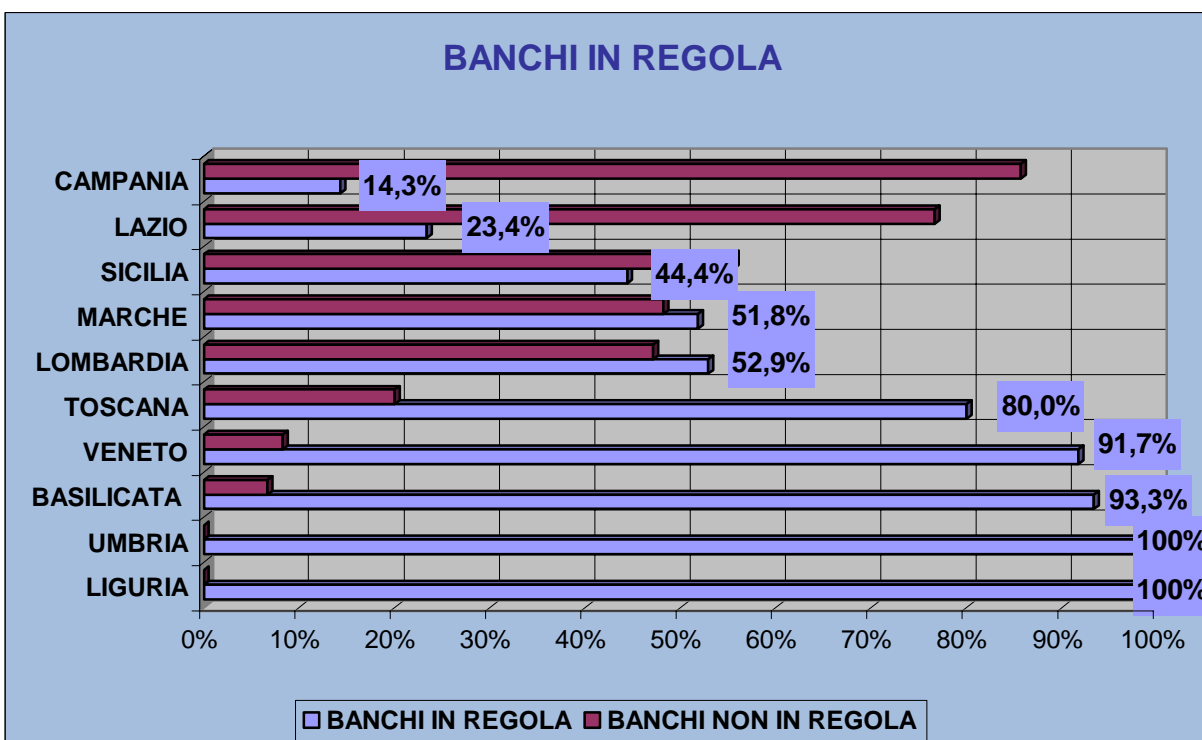


Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino

La situazione nelle regioni



Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino



Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino

4) La normativa

Cosa prevede la normativa sull'etichettatura ?

Denominazione commerciale della specie, metodo di produzione e zona di cattura:

sono tre le informazioni obbligatorie che, secondo quanto previsto dall'art. 4 del Regolamento CE 104/2000, entrato in vigore il 1° gennaio 2002, relativamente l'informazione ai consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i consumatori, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, dovrebbero trovare indicate sui cartellini esposti sui banchi dei mercati destinati alla vendita al dettaglio.

Questo vuol dire che sia il grande ipermercato che il singolo banco del mercatino di quartiere sono obbligati a riportare queste notizie che non sono soltanto di garanzia della salute ma anche del valore economico del prodotto. Un kg di pesce fresco vale molto di più di un kg di pesce congelato; un kg di cozze di Taranto, vale di più di un kg di cozze spagnole.

La Commissione Europea, imponendo gli obblighi di informazione ai consumatori attraverso le etichette, vuole mettere l'acquirente in condizioni ottimali per fare una scelta consapevole.

In particolare conoscere la provenienza geografica, il metodo di produzione e la tipologia di cattura sono elementi fondamentali non solo per quanto riguarda la sicurezza alimentare, ma anche per una giusta valutazione del prezzo di vendita.

Quindi sull'etichetta il consumatore dovrà trovare:

- ***denominazione commerciale della specie***, cioè il nome comune o scientifico del prodotto in vendita;
- ***il metodo di produzione*** (es: "prodotto della pesca...", oppure "prodotto della pesca in acque dolci...", oppure "prodotto di acquacoltura..."); in particolare è obbligatorio evidenziare se il pesce è stato allevato o catturato in mare. E' consentito omettere il metodo di produzione solo in quei casi in cui non vi siano dubbi sulla provenienza del pesce dalla pesca in mare (es: sardine, acciughe e sgombri), insomma per il nostro "pesce azzurro";
- ***la zona di cattura*** (Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Indiano, zone diverse dell'Atlantico, etc).

Le sanzioni previste, in caso di omessa indicazione della denominazione commerciale, metodo di produzione e zona di cattura, vanno da €516,00 a €3.098,00.

5) Le frodi più frequenti

Casi scoperti da Guardia di Finanza, Asl, Guardia Costiera e NAS (2005-2006)

Ecco i casi più recenti e clamorosi di frodi individuate dalle forze dell'ordine nel 2005 e nei primi mesi del 2006, in primo luogo il Nucleo Antisofisticazioni dei Carabinieri (NAS), la Guardia di Finanza, la Guardia Costiera e le ASL:

Roma – settembre 2005 – Vigili Urbani sequestrano pesce privo di etichetta di provenienza

Il IX gruppo della Polizia Municipale di Roma ha sequestrato 50 kg (e 200 kg di carne) di pesce pregiato (aragoste e pesce spada) contenuti in un freezer di un supermercato, un pubblico esercizio e un negozio in quanto privi di etichetta da cui risalire la provenienza.

La Spezia - settembre 2005 - Asl riscontra biotossine in un campione di mitili

Presenza di biotossine derivanti dall'alga *Lingulodinium Polyedrum*. E' quanto ha riscontrato la Asl di La Spezia in un campione di mitili raccolti dalle acque della diga foranea. L'azienda sanitaria ha inoltre disposto con un'ordinanza la sospensione temporanea cautelativa della raccolta dei molluschi nell'area in questione. La *Lingulodinium Polyedrum* è un'alga potenzialmente tossica diffusa nel mar Adriatico e può causare nell'uomo disturbi intestinali.

Magione (PG) – ottobre 2005 – Nas sequestrano pesce con quantità di piombo oltre i limiti previsti dalla legge

In un supermercato di Magione (PG) i Carabinieri dei Nas hanno rinvenuto del prodotto ittico fresco, messo in vendita nonostante risultasse agli esami di laboratorio contenere quantità di piombo superiori ai limiti stabiliti dalla legge. Il responsabile legale del supermercato ed i due legali responsabili delle ditte fornitrici sono stati denunciati dalla magistratura.

Brindisi – dicembre 2005 – Sequestrate circa 5 tonnellate di molluschi

Circa 5 tonnellate di molluschi del tipo “*Modiolus Barbatus*”, ovvero “cozze pelose”, sono state sequestrate dai Funzionari della Dogana di Brindisi, in collaborazione con gli agenti della Guardia di

Finanza e della Capitaneria di Porto della città pugliese. I molluschi non erano in regola con le norme sanitarie che disciplinano la commercializzazione dei prodotti ittici e, secondo la nota dell'Agenzia delle Dogane, avrebbero costituito grave pericolo per la salute pubblica. Il valore del sequestro ammonta a 50.000 euro.

Palermo – dicembre 2005 – Maxi-sequestro a Palermo

Maxi-sequestro a Palermo di pesce. I Carabinieri del capoluogo siciliano hanno infatti sequestrato 350 chilogrammi di pesce venduto per la strada nel pieno disprezzo delle norme igieniche previste e ignorando quanto previsto in termini di identificazione del prodotto.

Ancona – gennaio 2006 – Sequestrati calamari tossici thailandesi

Sequestrati dai NAS 200 quintali di calamari, pescati nel Pacifico, pre-trattati in Thailandia e importati già congelati nel nostro paese, perché contaminati da una tossina patogena, la Yersinia Enterocolitica. Tra i disturbi provocati dalla tossina in caso di pesce poco cotto vi sono cefalea, orticaria e problemi gastrointestinali.

Augusta (SR) – febbraio 2006 – Nas sequestrano pesce avariato in due ristoranti di Augusta

Ammontano a 35 i chilogrammi di carne e di pesce di varie qualità trovate e sequestrate dai Carabinieri dei Nas nelle celle frigorifere in cattivo stato di conservazione di due ristoranti di Augusta (SR). I titolari degli esercizi pubblici sono quindi stati denunciati all'Autorità Giudiziaria. Oltre a questa violazione igienico-sanitaria, i Carabinieri hanno riscontrato delle irregolarità sull'aggiornamento della documentazione HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Napoli – febbraio 2006 – Scoperto finto novellame nostrano

Scoperta dalla Capitaneria di Porto l'immissione sul mercato di ingenti quantità di prodotto cinese congelato denominato "salango congelato" (nome scientifico, 'protosalanx hyalocranius') spacciandolo come novellame nostrano, il cosiddetto 'bianchetto', ad un prezzo irrisorio.

Venezia – marzo 2006 – Sequestrate cozze di origine spagnola

I Carabinieri del Nucleo Natanti di Venezia e dai NAS di Treviso hanno sequestrato 900 chilogrammi di cozze di origine spagnola e inflitto sanzioni per oltre tremila euro. L'operazione ha permesso di accertare irregolarità nelle operazioni di depurazione, durante le quali prodotti sani sarebbero stati

mescolati ad altri di provenienza dubbia. La mancanza di elementi per definire la rintracciabilità dei molluschi ha fatto quindi scattare i provvedimenti.

Venezia – marzo 2006 – Sequestrate vongole pescate in acque inquinate

I Carabinieri del Nucleo Natanti di Venezia sorprendono equipaggio imbarcazione a pescare vongole nelle acque antistanti il petrolchimico di Porto Marghera dove i livelli del piombo e del mercurio sono alle stelle. I militari hanno sequestrato oltre 500 chilogrammi di molluschi e l'imbarcazione con le sue attrezzature per un valore complessivo di oltre 60 mila euro.

Termini Imerese (PA) - marzo 2006 – Tentata vendita di pesce scongelato spacciato per fresco

I Carabinieri di Trabia (Palermo) hanno sequestrato 85 kg. di pesce, mentre stava per essere scongelato, per poi essere venduto da due ambulanti. Degli 85 kg complessivi di prodotti ittici neanche un grammo era provvisto della prescritta certificazione di provenienza e circa la metà era congelato. Il pesce, controllato dal servizio veterinario di Termini Imerese, è stato ritenuto pericoloso e non commestibile.

Catania – marzo 206 – Sequestrati 50 chilogrammi di novellame

50 chilogrammi di novellame sono stati sequestrati dai Carabinieri nel Porto di Catania nel corso di un'operazione contro la pesca clandestina. Sono state sequestrate due reti di 50 metri con maglie fitte utilizzate in genere per la pesca del Novellame di sarda. Ai pescatori sono state contestate sanzioni amministrative per avere esercitato la pesca nelle aree portuali dove vige il divieto. Il pescato, dopo l'ispezione veterinaria, è stato rimesso in acqua perché non commestibile. Secondo gli investigatori sarebbe stato destinato al mercato illegale dei prodotti ittici.

La Spezia – aprile 2006 – Sequestrati 280 i chilogrammi di Datteri di mare

Sono 280 i chilogrammi di Datteri di mare (*Litophaga litophaga*) e una cinquantina di chili di Tartufi (*Venus verrucosa*) pescati illegalmente sono stati sequestrati a La Spezia. Due operazioni distinte che ha impegnato per mesi gli uomini della Squadra Navale della Guardia di Finanza della Spezia.

Venezia – maggio 2006 – Scoperta frode in commercio di vongole

Arrestati tre pescatori dal nucleo natanti di Venezia colpevoli d'aver aveva gestito 186 tonnellate di vongole per un guadagno di oltre un milione e mezzo di euro. Secondo la ricostruzione degli investigatori i pescatori avrebbero falsificato documentazioni, timbri e sigilli facendo figurare come

provenienti da zone lecite di coltura prodotti pescati invece in acque altamente inquinate e pericolose per la salute.

6) I consumi di pesce in Italia nell'anno 2005

I dati più aggiornati e dettagliati sui consumi di prodotti ittici in Italia sono raccolti dall'**Ismea**, l'**Istituto per i servizi al mercato agricolo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, che ogni anno conduce una indagine sugli acquisti alimentari delle famiglie, in collaborazione con **ACNielsen**, con l'obiettivo di monitorare l'andamento dei consumi domestici. L'indagine dedica ampio spazio al mercato del pesce; i dati elaborati in questo lavoro si riferiscono al **periodo di rilevazione 9 gennaio 2005 – 7 gennaio 2006**.

I consumi domestici di prodotti ittici per aree geografiche:

Il fatto più rilevante è che **nel 2005 il consumo complessivo dei prodotti ittici da parte della famiglie italiane è aumentato di circa l'1,9% rispetto all'anno 2004**.

In particolare:

- **nell'Italia centrale** gli aumenti dei consumi sono risultati compresi fra il **+8,5% del congelato sfuso** e il **+12,6% del secco, salato e affumicato**, passando per il **+10,5% sia del fresco e decongelato** sia del **congelato/surgelato confezionato**;
- nelle **regioni settentrionali** l'incremento dei consumi domestici è apparso più moderato ovvero **+1,6% nel Nord-Est** e **+0,7% nel Nord-Ovest**;
- nel **Sud**, al contrario, dopo due anni di crescita, i consumi domestici di prodotti ittici sono risultati in calo: i volumi di acquisto hanno subito una **flessione dell'1,1%** rispetto al 2004.

**I consumi domestici di prodotti ittici per aree geografiche e canali di vendita
(9 gennaio 2005 - 7 gennaio 2006)**

Aree geografiche e canali di vendita	Quantità			Valore		
	tonnellate	peso %	var. % 05/04	migliaia di euro	peso %	var. % 05/04
Italia	423.977	100,0	1,9	3.710.742	100,0	1,3
Aree geografiche						
Nord-Ovest	99.843	23,5	0,7	958.044	25,8	-1,9
Nord-Est	63.981	15,1	1,6	607.502	16,4	3,1
Centro+Sardegna	102.455	24,2	8,2	886.237	23,9	6,8
Sud	157.696	37,2	-1,1	1.258.957	33,9	-0,6
Canali di vendita						
Distribuzione moderna	273.348	64,5	2,9	2.435.563	65,6	1,8
Pescherie	88.671	20,9	-0,9	759.083	20,5	-1,1
Ambulanti/mercati rionali	33.489	7,9	2,1	287.788	7,8	8,8
Altri canali	28.471	6,7	0,5	228.309	6,2	-3,8

(*) La variazione è stata ottenuta ponendo a confronto i dati relativi al periodo in esame, 9 gennaio 2005 - 7 gennaio 2006, con i dati relativi al periodo 11 gennaio 2004 - 8 gennaio 2005.

Fonte: Ismea-ACNielsen.

I canali distributivi:

Per quanto concerne i “**canali di vendita**”, secondo l’indagine **Ismea-ACNielsen**, quindi, **nel 2005 le quantità vendute sono aumentate, rispetto al 2004, del 2,9%, mentre gli incassi sono cresciuti dell’1,8%.**

Sempre più richiesti sono risultati i **prodotti freschi e decongelati** (+4,1% in volume e +3,2% in valore), **congelati/surgelati confezionati** (+5,8% e +3%) e **secchi, salati e affumicati** (+3,5% e +4,9%) mentre **in calo è risultata la domanda di prodotti congelati sfusi** (-5,9% e -6,5%).

Per quanto riguarda gli **ambulanti e i mercati rionali** le vendite di prodotti ittici del **2005** sono risultate **in crescita rispetto all’anno precedente** (+2,1% in volume e +8,8% in valore): a determinare questo aumento è stato l’andamento del fresco e decongelato (+2% in volume e +8,5% in valore). In aumento, inoltre, le vendite di prodotti congelati sfusi (+12,4% in volume e +11,5% in valore), mentre per quanto riguarda la categoria del secco, salato e affumicato, a fronte di un calo degli acquisti in quantità dello 0,3% è stato registrato un incremento della spesa delle famiglie del 10,2%.

Le **pescherie**, infine, terminano l’anno con una **variazione tendenziale delle vendite di segno negativo**: la flessione è stata dello 0,9% dal lato delle quantità e dell’1,1% dal lato degli incassi.

I consumi domestici per tipologie di prodotto (9 gennaio 2005 - 7 gennaio 2006):

Considerando l'andamento dei consumi domestici di prodotti ittici per tipologia, la crescita registrata su base nazionale è derivata essenzialmente dalla **maggiore domanda, rispetto al 2004, di prodotti freschi e decongelati** (+2,4% in quantità) e **congelati/surgelati confezionati** (+4,7%,).

A crescere in modo significativo sono stati innanzitutto i prodotti appartenenti al cosiddetto comparto "naturale" con un **incremento degli acquisti di pesce d'acqua dolce** (+9,3%) e **di molluschi** (+5%): nel primo caso, sono risultati trainanti i consumi di trote bianche (+11,1%) e salmonate (+19,9%) e di pesce persico (+14,4%), mentre per i molluschi ha inciso positivamente soprattutto l'aumento dei consumi di mitili (+5,3%), polpi (+7,2) e seppie (+13,1%).

A rimanere **invariati rispetto all'anno 2004** sono invece gli **acquisti domestici di pesce di mare** (+0,2% in volume): in particolare, la crescita dei consumi di alici (+5,7%), cefali (+9,2%), naselli (+8,7%), merluzzi (+1,7%), orate (+6,2%) e spigole (+1,5%) ha compensato le diminuzioni riscontrate per le rane pescatrici (-33,4%), le sardine (-9,7%), le sogliole (-9,2%), il pesce spada (-6,6%) e le triglie (-5,4%).

Infine, risulta **negativo il confronto con l'anno precedente per i consumi di crostacei** (-5,1%): fra i prodotti di questo comparto che incidono di più sugli acquisti domestici, si segnalano le riduzioni per gamberi e mazzancolle (-3,4%), pannocchie (-14,4%) e scampi (-26,8%) mentre si registra, viceversa, l'aumento del 6,8% dei consumi di gamberetti.

I consumi domestici per tipologie di prodotto (9 gennaio 2005 - 7 gennaio 2006)

Prodotti	Quantità			Valore			Prezzo medio	
	tonnellate	peso	var. %	migliaia di euro	peso	var. %	euro/kg	var. %
		%	05/04		%	05/04		05/04
Fresco e decongelato sfuso	223.812	52,8	2,4	1.907.551	51,4	2,6	8,52	0,1
- naturale	217.893	51,4	2,4	1.804.188	48,6	2,2	8,28	-0,2
pesce di mare	116.116	27,4	0,2	1.044.779	28,2	0,7	9,00	0,4
pesce d'acqua dolce	32.613	7,7	9,3	255.361	6,9	8,2	7,83	-1,0
molluschi	57.327	13,5	5,0	358.555	9,7	5,5	6,25	0,4
crostacei	11.843	2,8	-5,1	145.496	3,9	-3,9	12,29	1,3
- preparato	5.919	1,4	3,5	103.360	2,8	9,6	17,46	5,9

impanato	2.406	0,6	-0,1	41.390	1,1	10,2	17,20	10,3
preparato	3.513	0,8	6,1	61.977	1,7	9,2	17,64	2,9
Congelato sfuso	35.285	8,3	-2,6	237.417	6,4	-3,6	6,73	-1,0
- naturale	30.410	7,2	-2,6	209.539	5,6	-3,8	6,89	-1,2
- preparato	4.877	1,2	-2,5	27.875	0,8	-2,1	5,72	0,5
Congelato/Surgelato confezionato	61.775	14,6	4,7	578.712	15,6	1,5	9,37	-3,0
- naturale	35.839	8,5	2,6	349.678	9,4	-0,7	9,76	-3,3
- preparato	25.936	6,1	7,7	229.034	6,2	5,1	8,83	-2,4
Conserve e semiconserven confez.	84.958	20,0	0,9	727.630	19,6	-0,5	8,56	-1,3
Secco, salato e affum. sfuso e confez.	18.146	4,3	-0,7	259.437	7,0	1,6	14,30	2,3
Totale prodotti ittici	423.977	100,0	1,9	3.710.742	100,0	1,3	8,75	-0,5

(*) La variazione è stata ottenuta ponendo a confronto i dati relativi al periodo in esame, 9 gennaio 2005 - 7 gennaio 2006, con i dati relativi al periodo 11 gennaio 2004 - 8 gennaio 2005.

Fonte: Ismea-ACNielsen.

(Nota: L'Ismea, in collaborazione con la ACNielsen, compie periodicamente un'indagine sugli acquisti delle famiglie italiane, con l'obiettivo di monitorare l'andamento dei consumi domestici. Il Panel si basa su rilevazioni di acquisto a cadenza settimanale effettuate da 6.000 famiglie, stratificate in base a variabili socio-demografiche e territoriali, rappresentative dell'intera realtà italiana. Restano escluse le collettività nonché i consumi effettuati dalle famiglie al di fuori dell'abitazione principale (anche quelli effettuati in seconde case, in vacanza e nei fine settimana). Le informazioni raccolte riguardano oltre 70 prodotti, tra pesce fresco e decongelato sfuso, congelato sfuso, congelato/surgelato confezionato, conserve e semiconserven confezionate, secco, salato e affumicato sfuso e confezionato, dove per "sfuso" si intende un prodotto senza codice EAN, diversamente dal prodotto confezionato.)

7) Pesce fresco: consigli per l'acquisto

Come comportarsi nell'acquisto del pesce? Non è difficile riconoscere il pesce fresco e gli italiani si dimostrano abbastanza informati sulle caratteristiche da guardare per riconoscerlo.

Anzitutto l'occhio e l'odore ! L'occhio è l'elemento fondamentale da considerare: deve essere sporgente con la pupilla nera e la cornea trasparente. Ai più esigenti un consiglio tecnico: chiedere al pescivendolo di sezionare la pupilla del pesce, estraendo il cristallino, una piccola sfera simile ad una pallina di vetro. Se è trasparente, il pesce è certamente fresco; se è opaco, ha 2-3 giorni; se è scuro, chiamare il veterinario perché è sicuramente pesce congelato, venduto per fresco.

Importante è anche **l'odore**, che deve essere delicato, deve ricordare il profumo del mare.

Poi il **corpo del pesce**, che non deve essere molliccio e flessibile ma rigido e arcuato; la consistenza delle carni deve essere soda ed elastica. Infine **le squame**, che devono essere molto aderenti.

Ecco il quadro complessivo dei consigli per gli acquisti di pesce fresco:

	PESCE FRESCO PESCE	NON FRESCO
ODORE	tenui, marino, gradevole	acre, sgradevole
ASPETTO GENERALE	brillante, metallico iridescente	smorto, senza riflessi
CORPO	rigido, arcuato	flaccido, molle
SQUAME	aderenti	non aderenti
PELLE	colori vivi, cangianti	colori spenti
OCCHIO	in fuori cornea trasparente pupilla nera	infossato nell'orbita cornea lattiginosa pupilla grigia
BRANCHIE	rosee o rosso sangue prive di muco	giallastre mucolattiginose
CARNI	compatte, elastiche bianche o rosee	molli, friabili con bordo giallastro
COSTOLE E COLONNA	aderenti alla parete addominale e ai muscoli dorsali	non aderenti

Fonte: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Le stagioni del pesce :

Il pesce, come la frutta, ha la sua stagione, periodo in cui il prezzo è più conveniente, le proprietà nutritive sono migliori e il sapore più gustoso. Ecco, specie per specie, i mesi migliori.

MESE	SPECIE
Gennaio	nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia
Febbraio	nasello, sardina, sgombro, sogliola, spigola
Marzo	acciuga, nasello, sogliola, triglia, ...
Aprile	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, tonno, triglia.
Maggio	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, pesce spada, sardina, sogliola, tonno, triglia.
Giugno	cefalo muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sogliola, spigola, tonno, triglia.
Luglio	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, spigola, triglia.
Agosto	acciuga, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, triglia.
Settembre	acciuga, allunga, cefalo muggine, dentice, orata, pesce spada, sardina, sogliola, triglia.
Ottobre	allunga, cefalo muggine, nasello, orata, pesce spada, sardina, sogliola, tonno, triglia.
Novembre	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, orata, sardina, sogliola, triglia.
Dicembre	cefalo muggine, nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia.

Fonte: Ministero delle politiche agricole e forestali

Come si conserva il pesce:

Il pesce si deteriora prestissimo, subito dopo la pesca. Oltre ad essere opportuno consumarlo nel più breve tempo possibile è anche necessario pulirlo immediatamente eviscerandolo, lavarlo accuratamente e conservarlo subito in frigorifero, coprendolo con una pellicola per evitare di trasmettere l'odore di pesce agli altri alimenti.

Se si pensa di consumare il pesce qualche giorno dopo occorre congelarlo sempre dopo aver eliminato le parti viscerali e le pinne, utilizzando poi un involucro impermeabile all'aria, all'umidità e all'odore

come ad esempio i sacchetti di polietilene, adatti per congelare e conservare, facilmente reperibili. Il sacchetto deve essere chiuso bene, eliminando il più possibile l'aria dalla confezione.

Il tempo di conservazione cambia a seconda dal contenuto in grassi delle diverse specie di pesce (un pesce grasso come ad es.: sgombro, tonno, salmone è consigliabile non tenerlo in congelatore più di tre mesi mentre un pesce magro come merluzzo, sogliola si conservano bene per oltre sei mesi): è importante quindi porre un'etichetta sulla confezione indicando la data di congelamento.

Perché mangiare il pesce:

Il pesce da sempre è un elemento nutritivo fondamentale dell'uomo.

I "punti di forza" sono:

- **Proteine di elevato valore biologico**, pari a quelle degli animali da macello e da cortile;
- **Grassi prevalentemente insaturi e pertanto "buoni"**, quindi particolarmente indicati per l'alimentazione umana;
- **Presenza di particolari acidi grassi (omega-3)** dotati di importanti azioni sanitari e nutrizionali;
- **Presenza di vitamine** quali la A, D, PP e del gruppo B;
- **Elevata digeribilità**, pertanto alimento "leggero" adatto anche per chi ha una digestione lenta;
- **Facile masticabilità**, quindi alimento indicato per chi ha problemi di masticazione;
- **Basso livello calorico**, nei pesci "magri" e "semigrassi", quindi particolarmente consigliato per diete dimagranti.

C'è qualche punto debole ?

Sì, perché **il pesce** (come peraltro quasi tutti gli alimenti) **non è un alimento "completo"** e va utilizzato insieme ad altri, in particolare pane, pasta, riso, polenta. Inoltre, a causa della sua alta deperibilità vi è la necessità di usare pesci freschissimi o conservarli convenientemente.

Per i più scrupolosi attenti alla dieta e alle capacità nutritive degli alimenti, è interessante distinguere i pesci dal contenuto più o meno grasso e a seconda della digeribilità, elemento particolarmente importante per l'alimentazione dei bambini e delle persone anziane.

Contenuto in grasso dei prodotti ittici

	GRASSI	SPECIE
MAGRISSIMI	inferiore all'1 %	nasello, orata, razza, gamberi d'acqua dolce, polipi
MAGRI	dall'1 al 3 %	sogliola, spigola, trota, palombo, rombo, calamari, seppie, mitili, ostriche, vongole
SEMIGRASSI	dal 3 al 10 %	dentice, triglia, tonno, pesce spada, salmone, sarde
GRASSI	oltre il 10 %	aringa, anguilla, sgombro

Digeribilità dei prodotti ittici

MOLTO DIGERIBILI	ABBASTANZA DIGERIBILI	MENO DIGERIBILI
razza, nasello, sogliola, spigola, trota, dentice, orata, sarago, cernia	triglia, tonno, cefalo, palombo, pesce spada, mitilo, sarda, alice	anguilla, aringa, sgombro, calamaro, polipo, seppia

“Pesce fresco... forse... quasi” è un dossier realizzato dal **Movimento Difesa del Cittadino – Dipartimento Sicurezza Alimentare**.

A cura di:

Antonio Longo

Laura Ferraioli

Marco Dal Poz

Silvia Biasotto

Laura Simionato

Il dossier è stato elaborato sulla base delle rilevazioni sul campo effettuate dai rappresentanti delle **Sedi territoriali del Movimento Difesa del Cittadino**.