ASP AGRIGENTO

U.O. Educazione e Promozione della Salute

PESCE POVERO O….

?

ETICHETTATURA E PARAMETRI DI FRESCHEZZA

Domenico Alaimo

Slow Food Agrigento

L’etichettatura dei prodotti della pesca

- Sugli imballi di pesci, crostacei, molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi ecc. deve essere presente il bollo sanitario
- il bollo sanitario deve indicare -il nome del paese
- FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK.
- il numero di riconoscimento dello stabilimento.
- il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY

Domenico Alaimo

- la denominazione scientifica **es.: *Thunnus thynnus***
- la denominazione commerciale della specie **tonno**
- **Lo stato di conservazione :fresco – congelato - scongelato**
- il metodo di produzione e del **pescato**
- la zona di cattura **Mar mediterraneo/Fao 37**

Mar Mediterraneo (Zona FAO 37 e relative sottozone tra cui 37.1 Mediterraneo occidentale, 37.2 Mediterraneo centrale, 37.3 Mediterraneo orientale

CARTELLO OBBLIGATORIO

NELLE PESCHERIE

"In caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18°C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle" 24 ORE CON L'ABBATTITORE (v. all'occorrenza fac-simile allegato a nota Legis Prot. n. 4430 del 28-10-13);

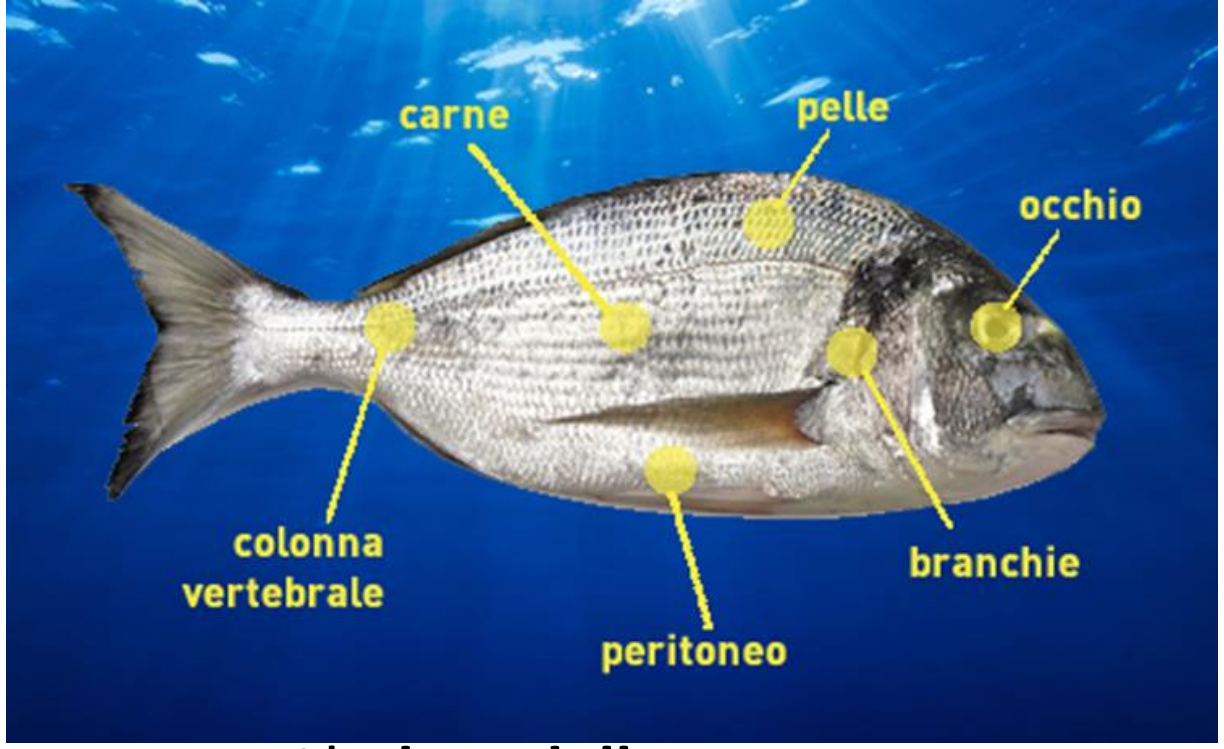
NON VALE PER I CROSTACEI ED I BIVALVI

Valutazione dello stato di freschezza del pesce

Parte del pesce	Caratteristiche positive
Aspetto generale	Brillante, metallico, iridescente
Corpo	All'acquisto deve avere una certa rigidità (*rigor-mortis*), che permane per almeno 6-7 ore
Pelle e squame	Deve essere umida, lucida, brillante e tesa, con squame molto aderenti e ricca di muco trasparente
Carni	Devono essere di colore brillante, sode, elastiche (sottoposte a pressione con il dito, devono ritornare subito in forma)
Occhio	Deve essere molto vivo, brillante, bombato, turgido e non incavato
Branchie	Devono essere ben chiuse, con le lamelle rosse o rosate, umide di muco trasparente
Colonna vertebrale	Deve essere chiara, priva di colorazione e resistente, di difficile rottura; inoltre deve essere molto aderente alla carne
Ventre	Elastico, privo di macchie, compatto
Visceri	Lisci, puliti e brillanti
Ano	Chiuso
Odore	Invitante, tenue e gradevole; se è pesce di mare, salmastro e di alghe marine

Parte del pesce	Caratteristiche negative
Aspetto generale	Smorto, opaco
Corpo	Molle, flaccido
Pelle e squame	Colorita, lacerabile, pigmentata con muco lattiginoso e opaco, squame che si tolgono facilmente
Carni	Flaccide, con orli giallognoli, superficie granulosa e opaca, facilmente sfaldabili
Occhio	Sorto, opaco, infossato con pupilla grigia
Branchie	Sollevate, giallastre, grigiastre o rosso mattone, con muco lattiginoso o secche
Colonna vertebrale	Non aderente alla carne, di colore rosso
Ventre	Rigonfio, flaccido
Visceri	Mollicce, gonfie e dall'odore putrescente anche senza forare gli intestini
Ano	Lasso e sporgente
Odore	Acre, ammoniacale e tendente all'acido

PESCE FRESCO



- **Se il pesce è fresco...**
- L'**occhio** è bombato (convesso), la cornea trasparente e la pupilla nera e brillante;
- Le **branchie** sono di colore rosso vivace e senza muco. L'**odore delle branchie** (e della cavità addominale) è di alghe marine;
- La **pelle** è di colore vivo, senza decolorazioni. Il **muco cutaneo**, presente naturalmente sulla superficie del pesce, è acquoso e trasparente;
- Le **squame** aderiscono alla pelle. La **carne** è compatta ed elastica;
- Il **peritoneo**, la membrana che riveste la cavità addominale, nel pesce fresco, aderisce alla carne;
- La **colonna vertebrale** si spezza invece di staccarsi; internamente, lungo la colonna, non è presente alcuna colorazione.

CEFALOPODI

Molluschi bivalvi

- confezione integra : Leggere l’etichetta
- Catena del freddo : Conservare in frigo non oltre la scadenza (sei giorni dal confezionamento)
- Acquistare in confezione
- Vitalità : valve chiuse
- Contenuto inter-valvario : limpido
- Odore mai sgradevole
- Spurgo sabbia in acqua con sale o cipolla in 4 parti: non più di ½ h

Domenico Alaimo

Miglio marino 0

Domenico Alaimo

Domenico Alaimo

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

- **Il pesce congelato si può ricongelare solo se prima viene cotto**
- **Scongelare a microonde , nell'acqua di cottura o al limite in frigo**

Truffe:

- **Seppie calamari e totani vengono resi brillanti con acqua ossigenata**
- **Col Boro i gamberoni conservano il colore rosso**
- **Il Monossido di Carbonio ringiovanisce il tonno**
- **Diffidate se vedete sardine o acciughe immerse in soluzioni di acqua e ghiaccio**: se fossero fresche non ne avrebbero bisogno!

Sotto la chitina ….

- Tanta bontà a Miglio marino 0
- Colore tipico
- Buon odore
- Corazza lucida e dura senza macchie nere
- Testa attaccata ed occhi evidenti
- Coda e zampe gialle = troppo sodio bisolfato
- Meglio cotti
- Gli additivi E220-228 sono consentiti , ma vanno specificati perché allergeni

Domenico Alaimo

Quando il pesce povero si paga per ricco

PESCE SPADA Vs SQUALO, SMERIGLIO, VERDESCA

U.O. Educazione e Promozione della Salute

LA SINDROME SGOMBROIDE

PESCE POVERO CENA RICCA!

Domenico Alaimo