

LA FILIERA DEL PESCE

I prodotti della pesca: dall'acqua alla forchetta



Stampa



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana



LA FILIERA DEL PESCE

I prodotti della pesca: dall'acqua alla forchetta

INDICE

- La filiera produttiva p. 3
- L'allevamento p. 3
- La macellazione p. 5
- Il sezionamento p. 6
- La trasformazione p. 6
- La tracciabilità e l'etichettatura p. 7
- Le frodi p. 9
- Gli organismi di controllo p. 12



Prodotti della pesca: dall'acqua alla forchetta

Ogni alimento ha una sua storia che lo accompagna dalla produzione al consumo. Questo percorso, chiamato “filiera alimentare”, si articola in diverse fasi e permette al pesce di arrivare dall'acqua sulle tavole del consumatore. La filiera dei prodotti della pesca ha inizio in modo differente in funzione della modalità di reperimento del prodotto. La materia prima infatti, può provenire da attività di cattura o di allevamento.

Testi a cura di:

Dr.ssa Selene Marozzi
Medico veterinario del Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA) presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.
e-mail: sicurezza.alimentare@izslt.it.

Dr.ssa Antonella Bozzano
Medico veterinario responsabile dell'Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.
e-mail: antonella.bozzano@izslt.it.



LA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA



Qualche chiarimento sull'espressione prodotti della pesca.

Quando pensiamo ai prodotti ittici cioè pesci, molluschi e crostacei, li includiamo tutti in un unico grande gruppo. In realtà questi alimenti presentano delle caratteristiche estremamente diverse e le loro filiere alimentari si articolano in fasi distinte non paragonabili fra loro. Ad esempio i frutti di mare impiegati per l'alimentazione umana, seguono un percorso molto differente da quello dei pesci prima di arrivare sulle nostre tavole. Per tale ragione solitamente si distinguono due filiere alimentari che interessano i prodotti ittici: la filiera dei molluschi eduli lamelli-branchi (mitili, vongole ecc.) e la filiera dei prodotti della pesca (pesci, crostacei, seppie ecc.).



Nel gruppo dei **PRODOTTI DELLA PESCA** sono inclusi tutti gli animali marini o di acqua dolce utilizzati per l'alimentazione umana con l'esclusione dei cosiddetti frutti di mare (per esempio mitili, vongole) e di qualche altra specie acquatica (per esempio lumachine, mammiferi marini come il delfino, rettili e rane).

E il pesce azzurro?

Quella di 'pesce azzurro' è una denominazione di uso generale e non corrisponde ad un gruppo scientificamente definito, un po' come nel caso dei 'frutti di mare'. I pesci azzurri sono inclusi nel gruppo dei prodotti della pesca.



Vengono definiti **pesci azzurri** quelli che, oltre a caratterizzarsi per una colorazione blu scuro del dorso (ma spesso c'è anche un po' di verde) ed argentea dell'addome, sono generalmente di piccole dimensioni ed abbondano nei nostri mari. Ne sono esempio l'alice, lo sgombero, le sarde.

Da dove arrivano i pesci che mangiamo

I prodotti ittici possono provenire da attività di **pesca** o di **allevamento**.



La **pesca** è uno strumento antichissimo di approvvigionamento del cibo e può essere effettuata in acqua dolce (solitamente si usano lenze e reti) oppure in mare. Le attrezzature impiegate dai pescatori per la cattura degli animali variano estremamente in



funzione delle caratteristiche dell'animale (pesce, crostaceo ecc.) e del luogo (lago, fiume, costa ecc).

Anche l'**allevamento** di prodotti ittici o **acquacoltura** è un'attività molto antica e la sua nascita è strettamente legata alla pesca in sistemi chiusi. Il principale obiettivo dell'allevamento è quello di produrre animali destinati al consumo umano. A tal fine si utilizzano gabbie in mare aperto, vasche a terra o aree protette confinate come lagune, laghi o dighe. L'acquacoltura ha assunto negli ultimi anni un ruolo sempre più importante nella produzione ittica. Fra le principali specie allevate vi sono trote, spigole ed orate.

Il percorso successivo alla cattura

Gli stock catturati mediante battute di pesca, dopo lo sbarco, nella maggior parte dei casi vengono inviati ai **mercati ittici** e agli impianti per le **aste**. Queste strutture rappresentano non solo il primo luogo di commercializzazione degli alimenti ma anche la sede del controllo sanitario grazie al quale viene verificata la corrispondenza degli animali ai requisiti previsti dalla normativa.



I prodotti ittici sono costantemente sottoposti a controllo sanitario grazie al quale viene verificata la salubrità degli alimenti al fine di tutelare la salute del consumatore!!!

Dai mercati ittici e dagli impianti per le aste, i pesci che hanno superato favorevolmente gli accertamenti di cui sopra, giungono alla **grande e piccola distribuzione**, ad impianti di lavorazione o eventualmente vengono stazionati in depositi frigorifero.

Negli **impianti di lavorazione** il pesce viene sottoposto ad operazioni di sezionamento, eviscerazione, filettatura, salatura o produzione di conserve e semiconserve ed in seguito, dopo aver subito tali trasformazioni, giunge alle strutture per la distribuzione dove diviene accessibile al consumatore.



Non tutti i pesci, però, subito dopo la cattura vengono inviati ai mercati ed alle aste. Esistono, infatti, dei veri e propri stabilimenti galleggianti denominati **navi officina** che oltre a procedere direttamente alle operazioni di pesca compiono a bordo una serie di lavorazioni sul pescato (eviscerazione, filettatura, congelamento o surgelazione, salatura o produzione di conserve ecc.).

Anche i prodotti dell'acquacoltura sono soggetti ai controlli sanitari ed una volta usciti dagli allevamenti possono essere destinati alla grande e piccola distribuzione, ad impianti di lavorazione o eventualmente a depositi frigorifero. Esistono tuttavia, alcuni allevamenti di acquacoltura dotati di piccoli laboratori per la macellazione, la cernita, l'incassettamento, il sezionamento o la trasformazione.

Quali indicazioni troviamo nell'etichetta dei prodotti della pesca



Per i prodotti della pesca esposti alla vendita al dettaglio interi o decapitati, tagliati a pezzi o in filetti oppure tritutati ma non per i prodotti cotti o altrimenti preparati, è obbligatorio indicare in etichetta :

- 1) la **denominazione commerciale della specie** (per esempio 'trota') e talvolta quella scientifica;
- 2) il **metodo di produzione** (per esempio pescato, allevato). In riferimento alla pesca in mare, quando non sussistono dubbi circa il fatto che il pesce sia stato catturato e non allevato, è consentito omettere il metodo di

produzione (per esempio è possibile per le sardine, le acciughe, gli sgombri, etc...)

3) la **zona di cattura**.

In etichetta infatti, troviamo delle indicazioni sulla provenienza geografica del prodotto e più nello specifico ci sarà scritto:



Il nome del Paese (es. Italia) per il pesce di acqua dolce pescato e allevato.



La zona FAO seguita da un numero o indicazioni quali: **mare del nord** per il pesce di mare pescato

immagine mancante



Gli indici di freschezza e le frodi più diffuse

LA FRESCHEZZA



Per capire se un pesce è fresco o meno possiamo osservare alcune sue caratteristiche come la rigidità del corpo, l'odore, l'aspetto generale, la consistenza delle masse muscolari, l'occhio e le branchie.

La **rigidità del corpo** detta anche rigidità cadaverica si riscontra solamente nel

pesce appena pescato, quindi freschissimo, e scompare rapidamente a distanza di poche ore. Non deve essere confusa con la rigidità del pescato dovuta al congelamento. I prodotti della pesca freschi hanno, inoltre, un **odore** delle masse muscolari e delle branchie non sgradevole, di alghe o di mare, un buon **aspetto generale**, con **colore del corpo** da brillante a lievemente opaco e **consistenza delle carne** soda.

Infine **gli occhi** dei prodotti freschi sono convessi, sporgenti, con aspetto dal vivo al vitreo, la pupilla e l'iride sono di colore intenso e brillante mentre **le branchie** hanno un odore di acqua marina ed un colore vivo, bordeaux o rosso intenso.

LE FRODI

Nell'acquistare il pesce è bene rivolgersi a venditori di fiducia e prestare attenzione all'etichetta dei prodotti, per evitare di cadere vittima di alcune frodi quali:



1

Vendita di specie di minor pregio sotto il nome di specie pregiate

Ne sono esempi lo squalo manzo commercializzato come 'palombo', la platessa per 'sogliola' ed il persico africano per 'pesce persico'.



2

Pratiche fraudolente per simulare la freschezza

Ne sono esempio il congelamento effettuato per dare rigidità e compattezza alle carni o la bagnatura per dare lucentezza e brillantezza alla cute.



3

Vendita di prodotti decongelati per freschi o di pesci allevati per pescati

I prodotti freschi infatti hanno un costo maggiore dei congelati. Lo stesso dicasi per il pesce pescato o allevato.

Per quanto concerne la vendita di prodotti decongelati per freschi alcuni accorgimenti possono farci capire se il prodotto è realmente stato pescato da poco.

Per esempio, come detto sopra, l'occhio deve essere convesso e lucente. Queste caratteristiche si perdono nel pesce decongelato.



4

Vendita di prodotti congelati glassati, senza indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura

E' necessario controllare che nell'etichetta dei prodotti ittici congelati sia indicata la quantità di glassatura cioè di ghiaccio che ricopre il prodotto, per evitare di acquistare un alimento di peso netto inferiore a quello dichiarato.

I CONTROLLI

Gli organismi di controllo dei prodotti alimentari in genere e nello specifico, dei prodotti della pesca, fanno capo a 4 ministeri:

1. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
2. Il Ministero della Salute
3. Il Ministero dell'Economia e delle Finanze
4. Il Ministero dello Sviluppo Economico (ex Ministero delle Attività Produttive)

Ogni organismo è strutturato in un livello centrale e periferico. Al livello centrale spettano il compito normativo e le funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento. Al livello periferico, invece, competono le mansioni di controllo sulle attività produttive e commerciali. Il livello centrale e periferico si articolano, di solito in più uffici, enti ed organismi facenti capo ad un Ministero. Ad esempio il livello centrale del Ministero della Salute, comprende:

- D.A.N.S.P.V. (Dip. Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria)
- I.S.S. (Istituto Superiore Sanità)
- Comando centrale NAS

mentre il livello periferico è articolato in diversi organismi ed enti, fra i quali:

- ASL (Aziende Sanitarie Locali)
- IIZZSS (Istituti zooprofilattici Sperimentali)

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana (IZSLT) nel controllo dei prodotti della pesca

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS) sono degli enti sanitari pubblici inclusi nel Servizio Sanitario Nazionale, che rappresentano uno strumento operativo del Servizio Sanitario Nazionale in materia di malattie animali, ricerca, controllo ufficiale degli alimenti. In Italia gli IIZZSS sono 10 e di solito fanno capo a due regioni, ad esempio per quanto concerne il Lazio l'IZS fa capo a questa regione ed alla Toscana (IZS Lazio e Toscana o IZSLT).



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana

L'IZSLT opera come organo tecnico scientifico dello Stato e delle Regioni Lazio e Toscana assolvendo numerosi compiti fra i quali il controllo degli alimenti di origine animale. Presso i suoi laboratori i prodotti della pesca vengono sottoposti ad esami di varia natura allo scopo di accertare la loro idoneità ai parametri fissati dalla normativa.



Negli IIZZSS operano diverse figure professionali come per esempio medici veterinari, biologi, chimici e tecnici di laboratorio specializzati tra l'altro, nell'esecuzione di prove volte a verificare sotto diversi punti di vista, la salubrità del pesce.

Più nello specifico le analisi possono essere di natura chimica, per esempio ricerca di metalli pesanti, oppure microbiologica, se per esempio si cercano delle Salmonella nel prodotto. Inoltre si eseguono dei controlli per verificare la presenza di OGM (organismi geneticamente modificati) non dichiarati in etichetta ed esami per verificare che i prodotti non contengano sostanze radioattive (radionuclidi) dannose per la salute .

Accanto a tali accertamenti diretti sull'alimento, sulle superfici e sui materiali destinati a venire a contatto con lo stesso, nei laboratori dell' IZSLT si effettuano controlli sulla salute degli animali per verificare:

- che non siano affetti da malattie trasmissibili all'uomo o che potrebbero diminuire la qualità del cibo;
- per controllare che non siano state somministrate sostanze indesiderate e dannose per l'uomo (per esempio farmaci vietati).

Poiché, inoltre, ciò che mangia il pesce può influire considerevolmente sulle sue carni, campioni di mangime vengono inviati ai laboratori dell'IZSLT e sottoposti a controlli accurati per verificare se possono o meno essere impiegati per l'alimentazione degli animali. Proprio per queste ragioni il controllo viene definito di filiera ed è effettuato in diversi punti del percorso che accompagna il pesce dall'acqua alla forchetta.



Controllo di filiera:

i controlli vengono effettuati dall'acqua alla forchetta del consumatore!

Per saperne di più: www.izslt.it; www.izslt.it/csra.
ildirettore@izslt.it; sicurezza.alimentare@izslt.it

Si ringrazia la Dott.ssa Tiziana Zottola dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (sezione di Latina) per aver fornito il materiale illustrativo.

Opuscolo realizzato da Selene Marozzi Medico Veterinario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (CSRA).

Progetto grafico e impaginazione di Arianna Miconi.



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana

