

IL TRASPORTO

Una volta acquistato, mettiamo il pesce in apposite borse termiche con ghiaccio e rechiamoci a casa in breve tempo.

ARRIVATI A CASA, SUBITO IN FRIGORIFERO

Eviscerare immediatamente il pesce acquistato, lavarlo accuratamente, sgocciolarlo e cuocerlo o conservarlo in frigorifero o in congelatore, dentro un contenitore chiuso, fino alla cottura. I crostacei ed i molluschi sono alimenti che si alterano in brevissimo tempo, è quindi consigliato riporli nello scomparto più freddo del frigo.

PRECAUZIONI NELLA PREPARAZIONE

Consumare i prodotti entro 24 ore
Nella preparazione utilizziamo taglieri, utensili e coltelli puliti.

**FACCIAMO ATTENZIONE ALLE
CONTAMINAZIONI CROCIATE,
SEPARIAMO BENE GLI ALIMENTI
E NON USIAMO GLI STESSI UTENSILI
SU PESCE, CARNE, VERDURE...
LAVIAMO BENE E PULIAMO
IL PIANO DI LAVORO.**

I prodotti scongelati vanno consumati entro 24 ore e non devono essere ricongelati onde evitare la moltiplicazione di germi



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



ASSOITTICA ITALIA
ASSOCIAZIONE NAZIONALE DELLE AZIENDE ITTICHE

Questo opuscolo vuole essere uno strumento informativo rivolto al consumatore affinché possa gustare in sicurezza i prodotti della pesca che in larga parte troviamo nei banchetti natalizi.

Il consumo dei prodotti ittici, in costante aumento così come confermato dalla FAO, rappresenta una caratteristica peculiare del nuovo orientamento che il consumatore sta dando alla propria dieta. La particolare attenzione ai prodotti, alla loro origine, alla biodiversità, alle caratteristiche nutrizionali nonché agli aspetti di sostenibilità rendono i prodotti ittici protagonisti indiscussi di una dieta equilibrata, bilanciata e salutare.

In quest'ottica l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana ed Assoittica Italia, hanno voluto fornire informazioni utili per un consumo consapevole e, soprattutto, in sicurezza dei prodotti ittici.

Per approfondire i temi trattati nell'opuscolo visitate le pagine web dedicate oppure il sito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana e di Assoittica Italia.

[pagina dedicata izsl](#)



[pagina dedicata Assoittica](#)



© SPOTZONE

Qualità e sicurezza sulle tavole natalizie

Pesce, molluschi e crostacei: cosa c'è da sapere



www.izsl.it
www.assoittica.it

Guida pratica dall'acquisto al consumo
di prodotti ittici in occasione delle festività

Natale è la festa della tradizione per eccellenza, è "la regina delle feste" dove tutto quello che prepariamo è studiato, curato nei minimi dettagli, ricercato e pensato affinché i pranzi e le cene in famiglia riescano nel modo migliore.

I pesci, i crostacei, i molluschi e gli altri prodotti del mare sono protagonisti indiscussi delle tavole delle festività natalizie. Preoccupiamoci che lo sfizio, il gusto, la preparazione e l'eleganza del piatto siano sempre preceduti da qualità e sicurezza del cibo.

COSA ACQUISTARE?

Tutto il pesce prima di essere avviato al consumo viene controllato per gli aspetti sanitari dai servizi veterinari.

Negli esercizi possiamo trovare:

- pesce fresco;
- prodotti secchi, salati o affumicati;
- prodotti congelati o surgelati;
- preparazioni a base di prodotti ittici.

PERCHÉ SCEGLIERE SEMPRE GLI STESSI PESCI?

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha individuato oltre 1000 specie, di queste circa 300 sono presenti in commercio.

LE OFFERTE SPECIALI

Non sempre il prodotto scontato è quello più vecchio. Spesso è una scelta motivata dalla quantità del pescato. La fiducia nel fornitore è la strada giusta per acquistare in tranquillità.



IL PESCE FRESCO

Come riconoscerlo

Profumo Il pesce fresco profuma di mare, di iodio, di salsedine. Man mano che passano i giorni i profumi si attenuano lasciando il posto ad odori più intensi

Colore Brillante, con sfumature che cambiano alla luce. Ogni specie ha colori propri e pelle brillante. Il pesce non fresco o scongelato perde questa caratteristica e la pelle si presenta opaca.

Tatto Il pesce fresco è viscido e scivoloso tra le mani.

Occhio Vivo, brillante, non infossato né opaco.

Rigidità Quando il venditore prende il prodotto che avete scelto, fate caso alla presenza di rigidità del corpo.
e... il **GUSTO** a tavola.

Usa i sensi!
Olfatto, vista
e tatto guidano
alla spesa
sicura.

Molluschi: cozze, vongole, cannolicchi e ostriche

Sul banco del pesce fresco i molluschi bivalvi devono essere separati per mantenere idonee condizioni igienico-sanitarie ed elevata conservabilità dei prodotti. I molluschi bivalvi devono essere venduti in apposite retine o contenitori.

Il crudo di pesce

Mangiare pesce, crostacei e molluschi crudi si può, ma dobbiamo farlo in sicurezza. Accertiamoci che il prodotto sia freschissimo. Prima di consumarlo crudo congeliamolo almeno 96 ore a -18 °C; nel congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle.

Allevato o pescato

Il prodotto allevato offre le medesime caratteristiche del prodotto pescato. Quello d'allevamento, solitamente caratterizzato da pezzature omogenee, non di rado si ritrova ad un prezzo inferiore rispetto al prodotto pescato.

LEGGERE LE ETICHETTE

I prodotti ittici presentano in etichetta il maggior numero di informazioni rispetto agli altri prodotti dell'agroalimentare. Ecco le indicazioni più importanti che le etichette dei prodotti ittici "devono" riportare

Prodotto fresco, congelato e scongelato sfuso.

Denominazione Comune e Denominazione scientifica	Se scongelato/congelato
Zona di pesca o Paese d'Allevamento	Percentuale di glassatura nel caso dei prodotti congelati
Attrezzatura di Pesca	Prezzo al Kg

Prodotto fresco, congelato, surgelato e scongelato confezionato.

Denominazione Comune e Denominazione scientifica	Elenco degli ingredienti
Zona di pesca o Paese d'Allevamento	Additivi utilizzati
Attrezzatura di Pesca	Eventuale presenza di allergeni
Se scongelato/congelato	Termine minimo di conservazione o di scadenza
Prezzo al Kg	Condizioni particolari di conservazione e/o istruzioni per l'uso
	Dichiarazione nutrizionale, nei casi in cui è prevista
	Quantità netta