movimento difesa del cittadino

RAPPORTO
ETICHETTATURA MERCATI RIONALI
2008

RAPPORTO SULL'ETICHETTATURA NEI MERCATI RIONALI

MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Solo 3 banchi su 10 di pesce e ortofrutta sono in regola con le norme sull’etichettatura.

Longo: “Gravi le carenze sul fronte dell'etichettatura nei mercati rionali. Soprattutto nel caso dell’origine dei prodotti è essenziale che venga rispettata l’obbligatorietà dell’indicazione ai consumatori”

Nei mercati rionali regna l’anonimato dei prodotti. Oltre 7 banchi su 10 di pesce e ortofrutta non sono in regola con le norme sull’etichettatura. L’origine dei prodotti è tra le informazioni più carenti nei confronti nel cittadino, in particolare per frutta e verdura: solo il 38% dei venditori indica la provenienza. Nel caso del pesce è sempre più difficile per i consumatori sapere se si tratti di un prodotto pescato o allevato, visto che solo il 36% dichiara il metodo di produzione. E’ quanto emerge dal **Rapporto sull’etichettatura nei mercati rionali redatto dal Movimento Difesa del Cittadino.**

L’associazione, **con la collaborazione delle sedi locali,** ha visitato i mercati rionali nelle città delle seguenti regioni italiane: Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto. **In totale sono stati rilevati 481 banchi: 157 per i prodotti ittici e 324 per l’ortofrutta.** Nel’indagine, oltre ai dati della rilevazione svolta dal Movimento Difesa del Cittadino, anche i numeri e le storie del **rapporto sulla sicurezza alimentare, Italia a Tavola 2008**: dai Nas all’Ispettorato per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari alla Guardia Costiera i sequestri e i controlli delle autorità.

Per i prodotti ittici l'informazione più diffusa è la denominazione commerciale della specie che è stata indicata nel 69% dei casi. Segue la zona di cattura o di allevamento presente nel 50% dei banchi rilevati e per ultima il metodo di produzione con una percentuale di presenza di solo il 36%. **Calabria, Lazio e Piemonte: a queste tre regioni il triste primato in materia di etichettatura dei prodotti ittici.** Di tutti i banchi di pesce nei mercati rionali rilevati nelle città di Catanzaro, Borgia, Girifalco, Curinga, Roma e Torino nessuno esponeva le informazioni necessarie ai consumatori per una spesa consapevole. Anche a Chioggia, città presa a campione per il Veneto, la percentuale di banchi in regola è bassissima: 5%. Sono invece Ligura (Genova) e Lombardia

(Milano) le regioni prime della classe rispettivamente con il 75% e il 60% dei banchi in regola. In nessuno dei casi indagati dalle nostre sedi è emerso un esempio di eccellenza pari al 100%.

Per quel che riguarda l'ortofrutta dall'indagine emerge che ancora pochi cittadini possono sapere se la mela che stanno per acquistare è una golden, se è italiana o se è di prima o seconda categoria. In generale, **la varietà è presente solo nel 63% dei casi; l'origine nel 38% e la categoria nel 28 %.** Percentuali molto basse sono state riscontrate per queste due ultime informazioni: in Calabria, ad esempio, l'origine e la categoria non vengono mai indicate; mentre in Campania la provenienza di frutta e verdura è presente solo nel 16% dei casi. **A livello regionale l'indagine individua proprio in queste due regioni le performance meno virtuose**: nelle città di Catanzaro, Reggio Calabria, Napoli e Benevento nessun venditore era pienamente in regola con la normativa sull'etichettatura. In queste città sono l'origine e la categoria le informazioni più carenti: in particolare la presenza della categoria non è stata mai evidenziata dalle nostre sedi. Critica anche la posizione dell'Umbria (Perugia) e della Basilicata (Matera): in entrambe i casi non si arriva al 10% di positività (rispettivamente 5% e 8%). Da evidenziare però una buona diffusione, nel caso dell'Umbria, dell'indicazione dell'origine: 40%. **Al primo posto della classifica delle regioni troviamo invece il Piemonte con il 100% dei banchi in regola.** Seguono la Toscana e la Liguria. In entrambi i casi, però, le percentuali di chi rispetta la legge sono molto basse: 33% .

"E' grave – ha dichiarato **Antonio Longo, presidente del Movimento Difesa del Cittadino - constatare come nei mercati rionali ci siano queste carenze sul fronte dell'etichettatura**, anche perché si tratta di norme entrate in vigore alcuni anni fa. Soprattutto nel caso dell'origine dei prodotti è essenziale che venga rispettata l'obbligatorietà dell'indicazione ai consumatori. Proprio in questi giorni **il Movimento Difesa del Cittadino si sta battendo per l'introduzione dell'obbligo di indicazione della provenienza per la carne suina,** in riferimento all'allarme carne irlandese alla diossina. E' però inutile ottenere l'obbligatorietà se poi le norme non vengono rispettate. **Soprattutto nei mercati rionali, è quindi necessario intensificare i controlli".**

"I consumatori – ha aggiunto **Silvia Biasotto, responsabile del Dipartimento Sicurezza Alimentare del Movimento Difesa del Cittadino** - devono premiare chi rispetta le regole. Rivolgersi sempre ai venditori che espongono tutte le informazioni obbligatorie. In particolare, per i prodotti ittici devono essere indicate: la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione o la zona di cattura o di allevamento. Per l'ortofrutta, invece, in cassetta i commercianti devono segnalare la varietà, l'origine e la categoria".

INDICE

CAP. 1 L'indagine del Movimento Difesa del Cittadino sull'etichettatura nei mercati rionali (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 4
CAP. 2 Le frodi alimentari – Italia a Tavola 2008 (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 12
CAP.3 I consumi in Italia (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 22
CAP. 4 I consigli per una spesa consapevole (prodotti ittici e ortofrutta)	Pag. 26

A cura del Dipartimento Sicurezza Alimentare del Movimento Difesa del Cittadino. Resp: Silvia Biasotto
Copertina: Marco Lovisatti

CAP. 1 L'INDAGINE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO SULL'ETICHETTATURA NEI MERCATI RIONALI

PRODOTTI ITTICI

Circa 3 banchi di pesce dei mercati rionali su 10 rispettano la legge in materia di etichettatura. A sei anni dall'entrata in vigore delle nuove norme (**Regolamento CE 104/2000 entrato in vigore il 1° gennaio 2002**) ancora si trovano numerosi banchi senza l'indicazione delle denominazione commerciale della specie, del metodo di produzione (allevato o pescato) e della zona di cattura e di allevamento.

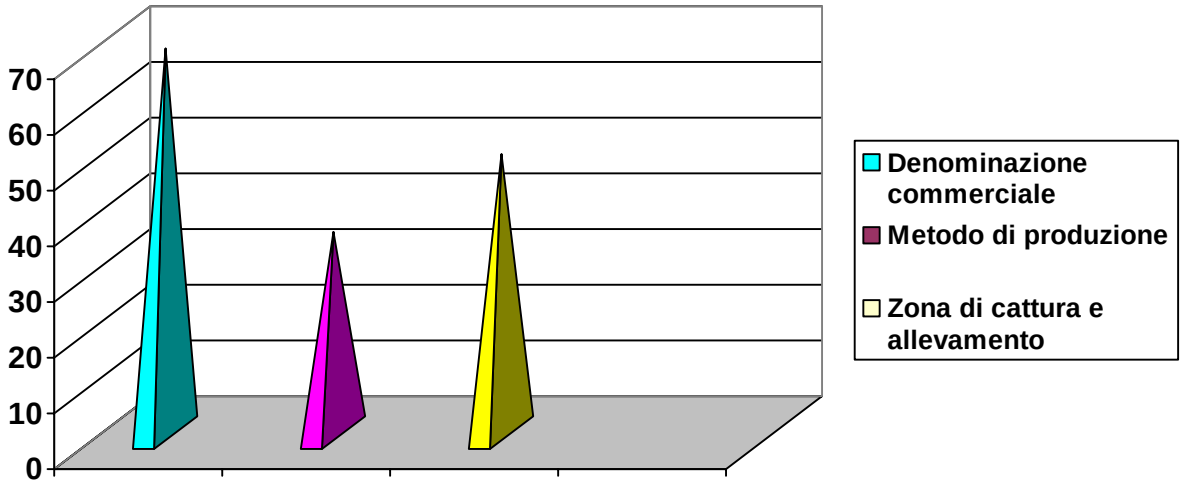
Quest'anno il **Movimento Difesa del Cittadino** ha visitato i mercati rionali di 10 città in 10 regioni: **Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana e Veneto**. In totale sono state rilevate le etichette di **157 banchi di pesce**.

I contenuti delle etichette - 2008

REGIONE	BANCHI	DEN0MINAZIONE COMMERCIALE		METODO DI PRODUZIONE		ZONA CATTURA E ALLEVAMENTO	
		N.	%	N.	%	N.	%
Basilicata (Matera)	10	9	90	3	30	5	50
Calabria (Catanzaro, Borgia, Girifalco, Curinga)	9	2	22	0	0	0	0
Campania (Napoli, Benevento)	28	26	93	6	21	8	29
Lazio (Roma)	20	20	100	0	0	8	40
Liguria (Genova)	20	20	100	20	100	15	75
Lombardia (Milano)	20	19	95	12	60	15	75
Marche (Ascoli Piceno)	10	5	50	5	50	5	50
Piemonte (Torino)	10	10	100	0	0	10	100
Toscana (Siena)	10	10	100	6	60	3	30
Veneto (Chioggia)	20	5	25	4	20	9	45
TOTALE	157	126	69	56	36	78	50

Fonte: MDC

I contenuti delle etichette - 2008

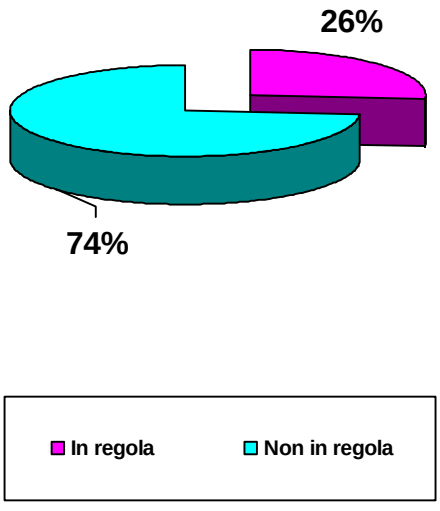


Come per gli anni precedenti, l'informazione più diffusa è la **denominazione commerciale della specie che è stata indicata nel 69% dei casi**. Segue la z**ona di cattura o di allevamento presente nel 50% dei banchi rilevati** e per ultimo il **metodo di produzione con una percentuale di presenza di solo il 36%.** Evidenti, quindi, notevoli carenze informative rispetto a due importanti indicazioni sotto molteplici profili tra cui quello del prezzo: la differenza tra un prodotti ittico pescato e allevato può superare i 10 euro!

I banchi in regola – 2008

REGIONE	BANCHI	IN REGOLA	
		N.	%
Basilicata (Matera)	10	2	20
Calabria (Catanzaro, Borgia, Girifalco, Curinga)	9	0	0
Campania (Napoli, Benevento)	28	5	18
Lazio (Roma)	20	0	0
Liguria (Genova)	20	15	75
Lombardia (Milano)	20	12	60
Marche (Ascoli Piceno)	10	3	30
Piemonte (Torino)	10	0	0
Toscana (Siena)	10	3	30
Veneto (Chioggia)	20	1	5
TOTALE	157	41	26

Fonte: MDC



I banchi in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA
2004	26
2005	51,8
2006/7	31,6
2008	26

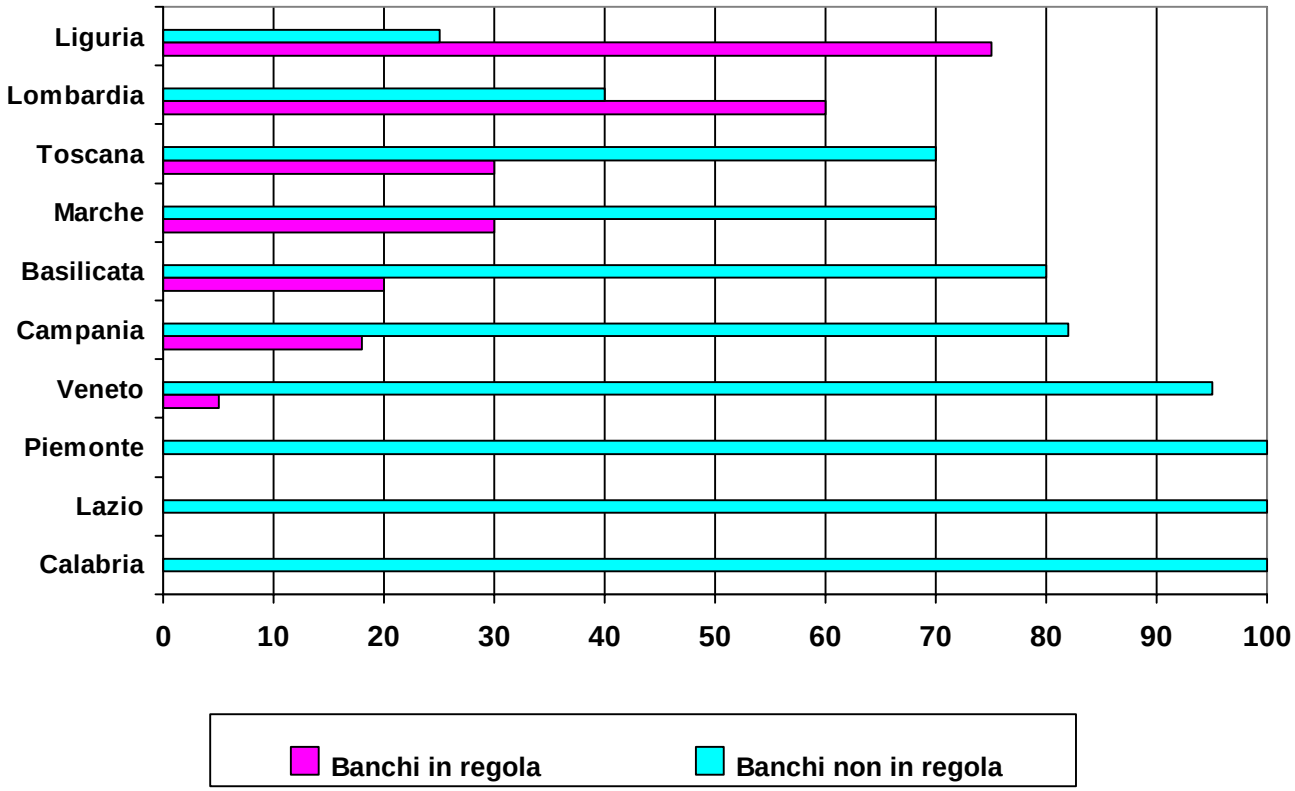
Fonte: MDC

Ancora bassa la percentuale dei banchi in regola, ovvero quei venditori che espongono tutte e tre le indicazioni obbligatorie per legge. **Ammonta infatti al 26% la quota di coloro che hanno voluto informare seriamente i consumatori.** La situazione sembra essere tornata a quella di 5 anni fa, senza aver subito alcun miglioramento sebbene nel 2005 registrammo una valore di banchi in regola oltre il 50%. **Il dato evidenzia una situazione particolarmente carente in materia di etichettatura nei mercati rionali.** A differenza della grande distribuzione, i mercati rionali non garantiscono i consumatori sotto il profilo informativo. **E' necessario intensificare i controlli** proprio in questi spazi, che rimangono delle realtà importanti per i consumatori che voglio incontrare i produttori locali, che cercano un rapporto più umano e anche che voglio risparmiare.

La situazione nelle regioni - 2008

REGIONE	BANCHI IN REGOLA %	BANCHI NON IN REGOLA %
Liguria	75	25
Lombardia	60	40
Toscana	30	70
Marche	30	70
Basilicata	20	80
Campania	18	82
Veneto	5	95
Piemonte	0	100
Lazio	0	100
Calabria	0	100

Fonte: MDC



Calabria, Lazio e Piemonte: a queste tre regioni il triste primato in materia di etichettatura dei prodotti ittici. Di tutti i banchi di pesce nei mercati rionali rilevati nelle città di **Catanzaro, Borgia, Girifalco, Curinga, Roma e Torino** nessuno esponeva le informazioni necessarie ai consumatori per una spesa consapevole. Anche a Chioggia, città presa a campione per il Veneto, la percentuale di banchi in regola è bassissima: 5%. **Sono invece Ligura (Genova) e Lombardia (Milano) le regioni prime della classe rispettivamente con il 75% e il 60% dei banchi in regola.** In nessuno dei casi indagati dalle nostre sedi è emerso un esempio di eccellenza pari al 100%, caso che invece lo scorso anno era toccato alla Liguria con Genova.

ORTOFRUTTA

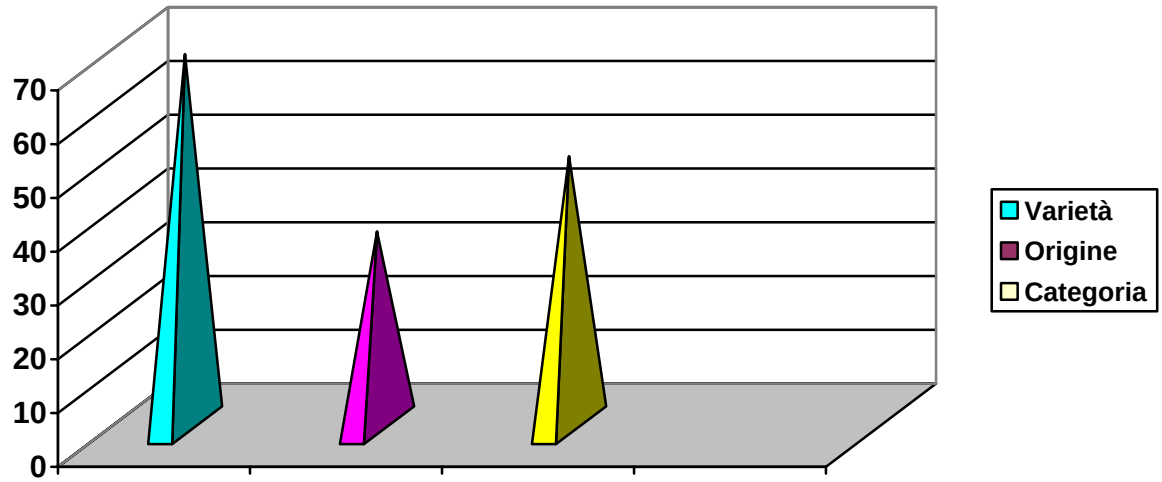
Oltre l'80% dei banchi di ortofrutta nei mercati rionali monitorati dal Movimento Difesa del Cittadino non espone le informazioni obbligatorie previste dalle norme in materia di etichettatura. Solo 62 banchi sui 324 monitorati sono risultati in regola. Le regioni e città monitorate dall'associazione sono: Basilicata (Matera), Calabria (Catanzaro, Reggio Calabria), Campania (Napoli e Benevento), Emilia-Romagna (Parma), Lazio (Roma), Liguria (Genova), Lombardia (Milano), Marche (Ascoli Piceno), Piemonte (Torino), Toscana (Siena) e Umbria (Perugia).

I contenuti delle etichette - 2008

REGIONE	BANCHI	INDICAZIONE VARIETA'		INDICAZIONE ORIGINE		INDICAZIONE CATEGORIA	
	N.	N.	%	N.	%	N.	%
Basilicata (Matera)	25	18	72	5	20	5	20
Calabria (Catanzaro, Reggio Calabria)	45	3	7	0	0	0	0
Campania (Napoli, Benevento)	45	11	24	7	16	0	0
Emilia-Romagna (Parma)	22	19	86	11	50	4	18
Lazio (Roma)	30	24	80	11	37	4	13
Liguria (Genova)	30	30	100	20	67	18	60
Lombardia (Milano)	37	26	70	12	32	22	59
Marche (Ascoli Piceno)	20	17	85	10	50	5	25
Piemonte (Torino)	20	20	100	20	100	20	100
Toscana (Siena)	30	30	100	18	60	11	37
Umbria (Perugia)	20	5	25	8	40	1	5
TOTALE	324	203	63	122	38	90	28

Fonte: MDC

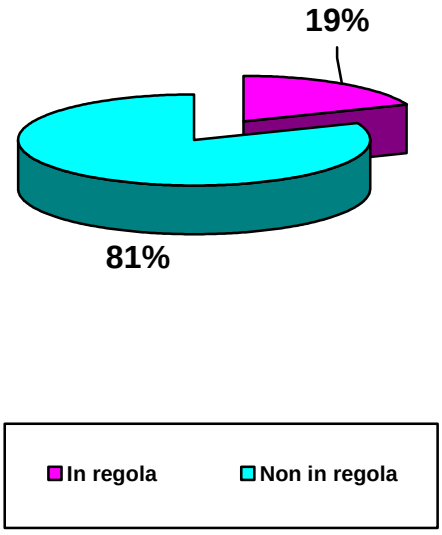
I contenuti delle etichette - 2008



Secondo il **Regolamento 2002/1996** è obbligatorio indicare, con appositi cartellini esposti in cassetta, **la varietà, l'origine e la categoria dei prodotti ortofrutticoli.** Si tratta però di norme che non valgono per chi vende direttamente al consumatore. Dall'indagine emerge che ancora pochi cittadini possono sapere se la mela che stanno per acquistare è una golden, se è italiana o se è di prima o seconda categoria. In generale, **la varietà è presente solo nel 63% dei casi; l'origine nel 38% e la categoria nel 28 %**. Percentuali molto basse sono state riscontrate per queste due ultime informazioni: in Calabria, ad esempio, l'origine e la categoria non vengono mai indicate; mentre in Campania la provenienza di frutta e verdura è presente solo nel 16% dei casi. Come per il pesce, è da sottolineare l'importanza di queste informazioni sotto il profilo della sicurezza e del rapporto qualità / prezzo (ad esempio, con l'indicazione dell'origine si possono più facilmente individuare i prodotti di stagione che hanno prezzi inferiori rispetto a prodotti fuori stagione).

I banchi in regola - 2008

REGIONE	BANCHI	IN REGOLA	
	N.	N.	%
Basilicata (Matera)	25	2	8
Calabria (Catanzaro, Reggio Calabria)	45	0	0
Campania (Napoli, Benevento)	45	0	0
Emilia-Romagna (Parma)	22	4	18
Lazio (Roma)	30	4	13
Liguria (Genova)	30	10	33
Lombardia (Milano)	37	8	22
Marche (Ascoli Piceno)	20	3	15
Piemonte (Torino)	20	20	100
Toscana (Siena)	30	10	33
Umbria (Perugia)	20	1	5



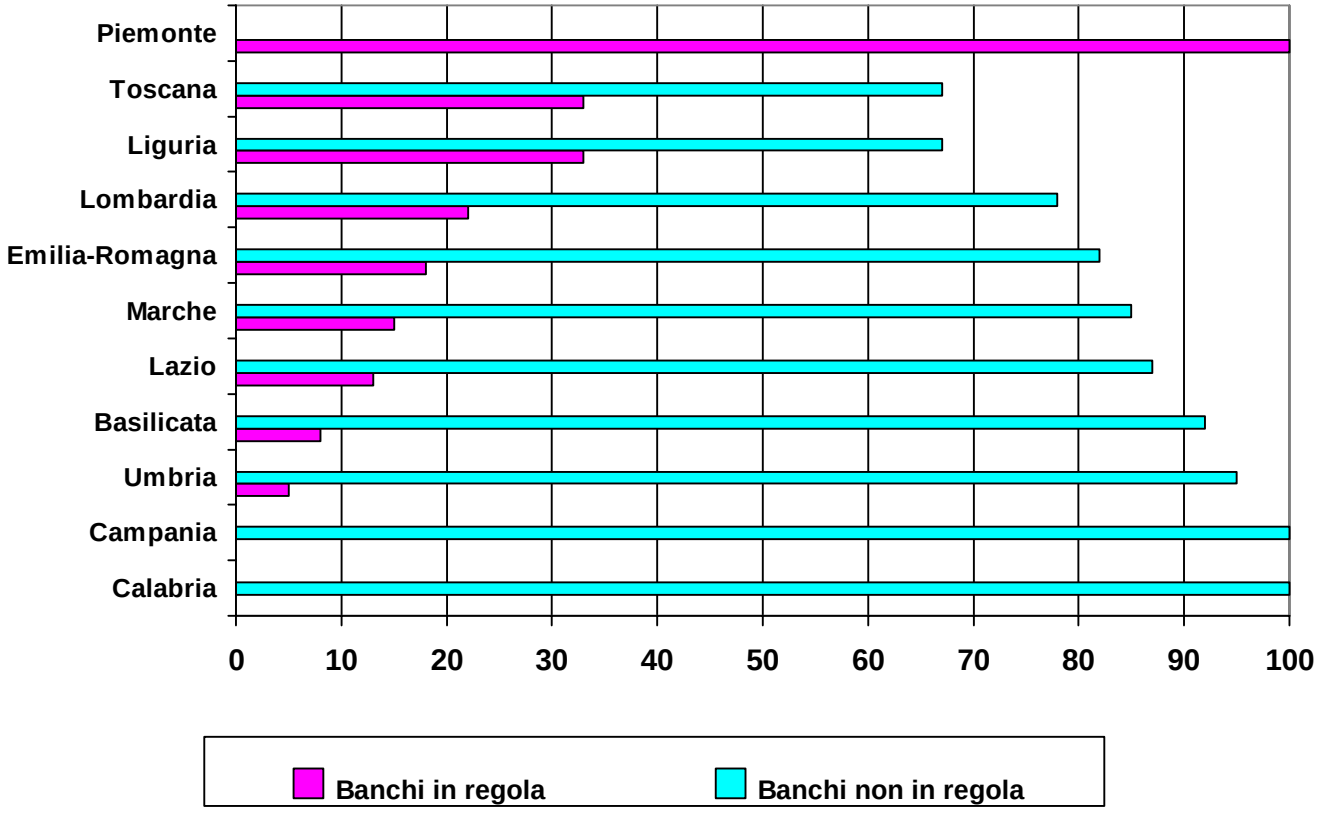
Fonte: MDC

A livello regionale l'indagine individua nella **Calabria e nelle Campania le performance meno virtuose:** nelle città di Catanzaro, Reggio Calabria, Napoli e Benevento nessun venditore era pienamente in regola con la normativa sull'etichettatura. In queste città sono l'origine e la categoria le informazioni più carenti: in particolare la presenza della categoria non è stata mai evidenziata dalle nostre sedi. **Critica anche la posizione dell'Umbria (Perugia) e della Basilicata (Matera): in entrambe i casi non si arriva al 10% di positività (rispettivamente 5% e 8%).** Da evidenziare però una buona diffusione, nel caso dell'Umbria, dell'indicazione dell'origine: 40%. **Al primo posto della classifica delle regioni troviamo invece il Piemonte con il 100% dei banchi in regola.** Seguono la Toscana e la Liguria. In entrambi i casi, però, le percentuali di chi rispetta la legge sono molto basse: 33% .

La situazione nelle regioni - 2008

REGIONE	BANCHI IN REGOLA %	BANCHI NON IN REGOLA %
Piemonte	100	0
Toscana	33	67
Liguria	33	67
Lombardia	22	78
Emilia-Romagna	18	82
Marche	15	85
Lazio	13	87
Basilicata	8	92
Umbria	5	95
Campania	0	100
Calabria	0	100

Fonte: MDC



CAP.2 LE FRODI ALIMENTARI - ITALIA A TAVOLA 2008

Per il quinto anno consecutivo il **Movimento Difesa del Cittadino** ha redatto, insieme a Legambiente, **Italia a Tavola 2008 il V rapporto sulla sicurezza alimentare**. Nell'indagine i numeri e le storie delle frodi alimentari scovate da gran parte degli istituti preposti al controllo del settore in Italia: Carabinieri per la Sanità, Ispettorato per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Ministero della Salute, Corpo Forestale e Guardia Costiera.

PRODOTTI ITTICI

I dati dei Carabinieri per la Salute

Dall'etichettatura alla conservazione all'igiene sono tanti campi nei quali si verificano le frodi e gli inganni nel settore ittico. Oltre 1,5 milioni di euro di prodotti sequestrati, 566 persone segnalate, 54 strutture chiuse o sequestrate e 400 infrazioni penali. Quasi tutti i risultati dei controlli sono in aumento sebbene il numero delle ispezioni sia diminuito (-19%).

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2006	1.937	166	601	93.100	0	108	407	21	14	107.250	808.907
2007	1.555	400	564	64.652	0	223	343	31	23	156.171	1.642.424

Fonte: Nas

I dati delle Capitanerie di Porto

Circa 30 le tonnellate di prodotti ittici sequestrate con etichette false riguardo l'origine, 200 chili di pesce azzurro congelato trasportato senza il rispetto delle norme della catena del freddo e 900 chili di mitili dichiarati a rischio per la salute pubblica. E ancora: pesce scongelato e venduto come fresco, prodotti venduti senza il rispetto delle minime norme igieniche: a contatto con la polvere e con i gas di scarico dei veicoli in transito. Sono alcuni degli esiti delle operazioni svolte nel corso del 2007 dalla Guardia Costiera.

Le Capitanerie di Porto svolgono ogni anno un eccellente lavoro in materia di sorveglianza sulla pesca e sul commercio dei prodotti ittici. Nel 2007 sono stati svolti oltre 50.500 controlli in mare e circa 250.200 ispezioni a terra, ovvero ai punti di sbarco, nelle pescherie o presso le attività commerciali. Dall'analisi dei dati emerge un aumento in media del 50% di tutti i controlli rispetto all'anno precedente. L'attività di sorveglianza si è particolarmente intensificata rispetto al 2005: i controlli effettuati dalle unità navali sono aumentati del 68% mentre quelli a terra di addirittura del 91%.

I controlli

	2005	**2006**	**2007**	**Variazione % rispetto al 2005**	**Variazione % rispetto al 2006**
Controlli effettuati da unità navali	30.000	33.949	50.534	+68%	+49%
Ispezioni, controlli e visite ai punti di sbarco, alle attività commerciali etc.	131.014	163.650	250.188	+91%	+53%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

In calo le notizie di reato passate dal 1.074 del 2006 alle attuali 1.027; i verbali di sequestro penale e amministrativo diminuiti rispettiva dell'11,5% e del 2,5%. Diminuiscono anche gli illeciti amministrativi contestati: -2,5%.

Attività della Guardia Costiera - 2005-2006

	2006	**2007**	**Var. %**
Notizie di reato	1.074	1.027	-4,4%
Verbali di sequestro penale	950	841	-11,5%
Illeciti amministrativi contestati	5.523	5.246	-5,0%
Verbali di sequestro amministrativo	2.392	2.333	-2,5%
Prodotto sequestrato, incluso novellame e datteri (kg)	213.437	821.026	+284%

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Sorprendente invece il dato relativo alla quantità, in chilogrammi, di prodotto sequestrato: +284%. Come spiegato dallo stesso Corpo l'incremento è dovuto a particolari operazioni di sequestro che hanno riguardato prevalentemente i molluschi.

Procedimenti amministrativi in materia di vigilanza sulla filiera della pesca (esclusi novellame e datteri)

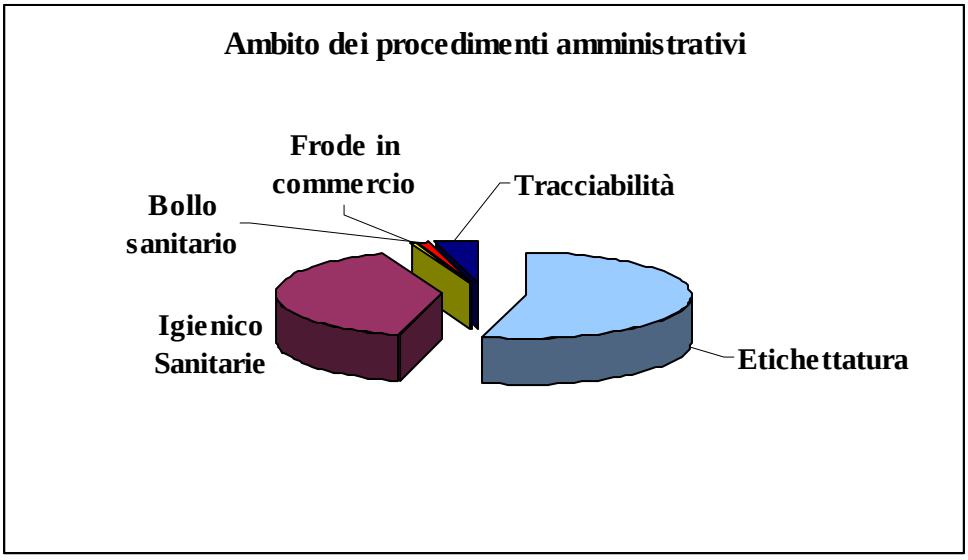
Ambito	Processi Verbali		Sanzioni in euro
	N.	%	
Etichettatura	326	54,3	363.515,82
Igienico Sanitarie	240	40,0	287.794,53
Frode in commercio	3	0,5	7.730,92
Bollo sanitario	6	1,0	6.971,43
Tracciabilità	25	4,2	31.422,22
TOTALE	**600**	**100**	**666.012,70**

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Secondo quanto emerge dai dati della Guardia Costiera è il non rispetto della normativa sull'etichettatura la frode più diffusa. Oltre il 54% dei 600 processi verbali emessi dal Corpo nel 2007 riguarda proprio questo tipo di infrazione. Spesso, infatti, non vengono indicati il metodo di cattura del prodotti (se pescato o allevato) o la zona di provenienza. In provincia di Palermo, ad esempio, sono stati sequestrati ben 116.412 vasetti di filetti di acciughe sott'olio senza etichettatura e documentazione che ne segnalasse l'origine.

Il 40% dei processi si riferisce invece a problematiche igienico sanitarie riguardo l'allevamento o la conservazione del pesce. I prodotti ittici si deteriorano in pochissimo tempo. Per questo è molto importante che la catena del freddo durante il trasporto avvenga nel rispetto delle regole e non venga mai interrotta. Importante anche come il pesce viene venduto. Spesso si possono incontrare venditori che pongono in vendita i loro prodotti in ambienti sporchi o inquinanti senza proteggere adeguatamente la merce.

Grafico - Procedimenti amministrativi in materia di vigilanza sulla filiera della pesca (esclusi novellame e datteri)



Alcune delle operazioni svolte dai militari della Guardia Costiera:

Emilia Romagna- 7 MAR. L'Ufficio circondariale marittimo ha predisposto un programma di controlli, in parte già eseguito, che investiranno tutto il territorio in cui ricade al giurisdizione della capitaneria. Uno dei primi controlli è avvenuto ieri mattina quando i militari della Guardia Costiera hanno accertato, lungo la banchina del portocanale, la presenza di una persona che vendeva in una cassetta in plastica 9 chili di seppie in pessimo stato di conservazione. Il pesce era a terra senza alcuna protezione idonea per evitare che entrasse in contatto con la polvere e con i gas di scarico dei veicoli in transito .

Sicilia – 19 GEN. La Capitaneria ha sequestrato circa 200 chili di pesce azzurro congelato che veniva trasportato in condizioni di temperatura non idonee su un furgone con la cella frigorifera disattivata. L'operazione, avvenuta ieri nella frazione di Nubia, si inserisce nell'ambito dell'attività di polizia marittima volta ad assicurare la regolare commercializzazione dei prodotti ittici.

Emilia-Romagna – 26 GEN. Trovati in una pescheria di Rimini 10 chili di calamari congelati posti in vendita ma già scaduti. E poi vongole senza il bollo sanitario e altre irregolarità sono state riscontrate dalle 15 ispezioni effettuate negli ultimi giorni dalla Capitaneria di Porto di Rimini. Un altro commerciante riminese è stato multato perchè aveva messo in vendita prodotti ittici senza le informazioni al consumatore.

Abruzzo - 19 FEB. Una brillante operazione congiunta portata a termine dal personale militare dell'Ufficio Circondariale di Vasto e dai Carabinieri della locale Compagnia, ha consentito di scoprire un vero e proprio centro di distribuzione di prodotti ittici abusivo. Ben 60 quintali di prodotto ittico, tenuto e venduto in ambienti insalubri e in spregio della vigente normativa sanitaria, sono stati posti sotto sequestro. Parte del pesce era novellame, quindi sottomisura. Il pesce, parte congelato, era poggiato sul terreno per lo scongelamento.

Puglia - 24 FEB. 26 chili di pesce di varia specie (triglie, calamari, alici mazzancolle) 2 chili di vongole, 3 verbali amministrativi e due penali, elevati ad altrettanti venditori ambulanti di pesce per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione è il bilancio di un mirato servizio predispoto e portato a termine dai militari della Guardia Costiera di Margherita di Savoia in collaborazione con la Capitaneria di Manfredonia e dal personale veterinario della Asl Bat.

Puglia - 11 MAR. Nel corso di un'operazione finalizzata al contrasto della pesca di frodo, il Nucleo Operativo Difesa del Mare della Capitaneria di Porto di Taranto ha proceduto al sequestro di circa tre chilogrammi di datteri in una pescheria. La Capitaneria sta operando nelle ultime settimane ha proceduto a verbalizzare e denunciare all'autorità giudiziaria 8 persone per detenzione e commercializzazione di prodotti ittici di cui è vietata la vendita e ad elevare 36 verbali amministrativi per violazione di legge sull'etichettatura, mancanza di bollo sanitario e pesca a strascico sotto costa. Durante le operazioni sono stati sequestrati complessivamente 400 chili di prodotti ittici e 3000 ricci. L'ammontare delle sanzioni è stato di 31mila euro.

Lazio – 16 MAR. Un vero e proprio blitz in mare, una sorta di caccia al tesoro sui pescherecci. Un tesoro molto particolare: ben 46 ceste strapiene di cozze, pescate in zone e in tempi vietati pronte per essere immesse sul mercato del litorale romano e pontino ma a rischio per la salute pubblica. 46 ceste per un totale di 900 i di mitili sono state poste sotto sequestro dalla Guardia Costiera di Anzio. Il prezioso tesoro sequestrato appartiene ad una categoria che necessita di essere stabulata prima di essere messa in commercio.

Sicilia- 10 APR. Si è conclusa l’operazione di polizia marittima disposta dal Comando generale della Capitaneria di Porto, denominata “Albatros”. Sono stati sequestrati prodotti ittici, tenuti in cattivo stato di conservazione, per un ammontare di 83 chilogrammi di pescato avariato. Sono state denunciate 6 persone ed è stata verbalizzata una multa di 1032 euro per un illecito amministrativo in materia demaniale.

Emilia-Romagna – 30 MAG. Multe a raffica dalla Guardia Costiera di Cattolica su violazioni di norme igienico sanitarie sulla conservazine dei prodotti ittici: 103 euro a un ristorante cattolichino per prodotti (5kg) congelati senza etichettatura, 258 euro a un titolare di Misano che aveva in cella frigorifera pesce fresco trasformato in congelato senza autorizzazione sanitaria. La multa più salata (1167 euro) a una pescheria di Cattolica che aveva trance di spada privi di tracciabilità ed etichettatura in assenza di documentazione che ne attestasse la provenienza.

Sicilia – 15 GIU. Palermo, 15 giu. - Sequestrati dai carabinieri del Nas a Bagheria, a pochi chilometri da Palermo, oltre 116 mila confezioni di acciughe non a norma con le disposizioni in materia di tutela della salute. Il sequestro amministrativo e' stato eseguito dopo un controllo in uno stabilimento ittico conserviero e ha riguardato 116.412 vasetti di filetti d'acciughe sott'olio ognuno

del peso di 80 grammi. I prodotti erano sprovvisti di etichettatura e della documentazione relativa alla tracciabilità. Il valore della merce ammonta a circa 240.000 euro.

Puglia – 28 GIU. 850 chili di molluschi pregiati e costosissimi in pescheria, della specie “Modiolus barbatus” meglio conosciuti come cozze pelose, sono stati sequestrati nel porto di Brindisi con tutto il camion frigo che li trasportava dai funzionari dello Svad della dogana in un’operazione congiunta con i militari della compagnia della Guardia di Finanza e della Guardia Costiera di Brindisi. Il carico di “pelose”,che è stato trovato completamente sprovvisto di documentazione sanitaria e commerciale, proveniva dalla Grecia e pare fosse destinato ad Andria per essere successivamente immesso in frode in tutto il mercato regionale e nazionale.

Liguria – 12 LUG. Oltre 300 servizi commerciali e ristoranti commerciali controllati, 12 infrazioni amministrative accertate, di cui 8 in materia di etichettatura, altrettanti processi verbali elevati, per un totale di 26.057 euro di multa; 120 kg di prodotti ittici sequestrati, 6 notizie di reato inviate alla autorità giudiziaria

Abruzzo – 25 LUG. 134 chili di pesce congelato e privo delle indicazioni utili alla tracciabilità sono stati posti sotto sequestro ieri dalla Guardia Costiera. Il sequestro è stato effettuato in un centro di distribuzione a Porta Nuova a Pescara.

Puglia - 7 AGO. Sequestro di circa 2 quintali di prodotti ittici e denuncia all’autorità giudiziaria di 5 persone per violazione delle norme igienico-sanitarie, nonché per frode in commercio causa lo smercio di prodotti non commestibili. E’ questo il risultato di un’operazione congiunta dei militari del Noip-Nucleo operativo intervento portuale della capitaneria di porto e di carabinieri e polizia municipale, eseguita nell’ambito del mercato al dettaglio. Molte cassette erano messe in vendita senza alcuna protezione dal caldo, dalle polveri e dagli agenti inquinanti. Previa autorizzazione del pm i prodotti sono stati distrutti e smaltiti.

Liguria - 8 SET. Oltre due quintali di polpo “octopus vulgaris” pescato nei mari dell’Atlantico centro-orientale sono stati sequestrati dalla Capitaneria di Porto di Savona durante un’operazione congiunta sul controllo del pescato con la collaborazione del Centro di controllo Area Pesca di Genova. Con questa nuova operazione salgono a 28 le tonnellate sequestrato negli ultimi due mesi dagli uomini della Capitaneria. L’ingente quantitativo, proveniente da un’unica partita, sarebbe stato commercializzato in Italia falsificando l’etichettatura in modo tale da risultare il prodotto come

pescato nel Mediterraneo al fine di eludere i divieti imposti dalla normativa nazionale ed internazionale.

Marche –19 LUG. Seppie congelate vendute per fresche, pronte per essere cucinate e vendute sulle tavole degli anconetani. La Guardia Costiera ha denunciato ieri mattina per il reato di frode in commercio un negoziante di prodotti ittici al mercato tra Piano San Lazzaro e Piazza D'Armi. Il pesce fresco congelato, sistemato sul banco di vendita come se fosse appena pescato è una delle irregolarità più frequenti. Ieri nella Capitaneria di Porto sono caduti altri 4 ambulanti dei 13 controllati. Nel corso della mattinata sono state infatti elevate 4 sanzioni da 1166 euro ciascuna per illeciti amministrativi che vanno dalla vendita di pesce non accompagnata da idonea etichettatura con precisazioni sulla provenienza e sulla lavorazione del prodotto.

Friuli Venezia Giulia - 31 OTT. L'ufficio circondariale marittimo di Porto Nogaro ha elevato 4 sanzioni amministrative, per 5mila euro, a seguito di violazioni per il mancato rispetto delle norme in materia di etichettatura e la falsa applicazione delle proposte di offerte speciali da parte degli esercenti.

Sicilia - 29 OTT. Guerra alla vendita di pesce in assenza delle prescritte autorizzazioni di legge. Passati al setaccio "i punti di sbarco" e vendita dei prodotti ittici da parte della Capitaneria di Porto di Pozzallo e Scoglitti. I controlli sui moli, nelle pescherie, ipermercati, centri di stoccaggio e punti di ristorazione di tutto il territorio ibleo sono stati previsti nel corso dell'operazione denominata "Octopus". Sono stati sanzionati comandanti di unità di pesca trovati con documentazione irregolare e controllati oltre 100 negozi per un ammontare complessivo di verbali pari a 16mila euro e il sequestro di 1.200 chili di pesce, soprattutto polpi di peso minimo inferiori ai 300 grammi.

Puglia- 1 NOV. Caccia ai venditori di novellame di pesce. Gli uomini della direzione marittima di Bari hanno portato a termine l'operazione Poseidon ricavandone un quadro di complessiva disattenzione della categoria verso la necessità di cicli riproduttivi del mare. Il 90% degli interventi eseguiti hanno riguardato proprio il sequestro di prodotti ittici di taglia inferiore a quelli dei quali la legge consente la commercializzazione. Sono state sequestrate oltre 50mila tonnellate di polpi sotto taglia. Nella stessa operazione i militari hanno anche sequestrato un intero impianto di stabulazione di mitili che si estende per circa 2mila metri quadri davanti Taranto.

Liguria – 04 NOV. Lo scorso mercoledì gli uomini della sezione di polizia marittima e difesa

costiera hanno denunciato tre ristoratori di Spotorno. I tre esercenti nei loro locali somministravano alla clientela, spacciandoli per pesce fresco, prodotti ittici che invece, da una attenta verifica dei documenti fiscali e delle celle frigo, sono risultati essere congelati. Inoltre, uno dei ristoratori è stato sanzionato perché rinvenuto in possesso di tonno affumicato scaduto da alcuni giorni e per la scarsa igiene del locale cucina. I tre ristoratori sono stati denunciati alla Procura della Repubblica per il reato di frode in commercio.

Sicilia - 10 NOV. Un ristoratore di Polignano vendeva ai suoi clienti pesce surgelato come se fosse fresco, configurando una vera e propria frode in commercio. I militari della Capitaneria di Porto ha fatto sabato scorso dei controlli nel locale verificando che sui menù non era indicato che il pesce servito ai tavoli era surgelato. Pertanto oltre a non fornire ai consumatori idonee informazioni applicava loro anche il prezzo dei prodotto come se fosse fresco.

Sicilia - 11 NOV. Sequestrato dalla Guardia Costiera un quintale di pesce congelato pronto per essere venduto come fresco. In seguito ai controlli sono stati denunciati tre uomini perché sorpresi nelle operazioni di scongelamento, che avrebbero voluto vendere al consueto mercato del venerdì, come appena pescato. I gamberoni e i totani posti sotto sequestro, dopo essere stati preventivamente visionati dal personale della Ausl 6 di Termini Imprese che ne ha decretato la non edibilità e,quindi, non idonei al consumo umano, sono stati consegnati alla società Ecologia e Ambiente per la successiva distruzione e smaltimento.

Abruzzo Pescara –13 NOV. Cinque tonnellate di surgelati scaduti da un anno erano pronti a invadere i banconi degli ipermercati con etichette contraffatte. Sacchi di cozze e vongole, per ottocento chili sequestrate. Sono i numeri del giro di vite della Guardia Costiera che, in 48 ore, ha eseguito 822 controlli con un bilancio di 12 denunciati, 12 sequestri penali e 18 sequestri amministrativi.

Veneto - 14 NOV. Il nucleo di Polizia marittima e difesa costiera della Capitaneria di Porto di Chioggia, nel corso di una operazione di controllo dei prodotti ittici all'ingrosso e al minuto, hanno contestato 4 violazioni per mancanza della documentazione necessaria ad accertare al provenienza del prodotto esposto al banco e due violazioni per mancanza di etichettatura. Pesanti le sanzioni amministrative: circa 8.500 euro. E' stata anche posta sotto sequestro amministrativo una cassetta contenente 6 chili di orate, prive di documento attestante la tracciabilità del prodotto.

Molise Termonli – 14 NOV. Quattrocentocinquanta chilogrammi di pesce sequestrato e 15mila euro in sanzioni amministrative. E' il bilancio della vasta operazione portata a termini dagli uomini della Capitaneria di Porto. Controlli a tappeto per verificare la tracciabilità dei prodotti ittici nel rispetto delle norme vigenti. Nell'operazione sono stati impegnati 20 militari con 4 automezzi che hanno fermato e controllato tutti mezzi di passaggio che trasportavano pesce. Dai controlli non sono stati esenti neanche le pescherie. In 4 autoveicoli e in un ristorante sono stati posti sotto sequestro 362 chili di prodotti ittici e 50 chilogrammi di frutti di mare. Ma altre irregolarità sono state riscontrate in un altro ristorante e in un'altra pescheria dove venivano somministrati agli avventori molluschi bivalvi privi del regolare bollo.

Abruzzo - 12 DIC. E' intensa e senza sosta l'attività di controllo delle nostre coste da parte della Guardia Costiera che, nei giorni scorsi, ha deferito alla competente Procura della Repubblica presso il tribunale di Vasto cinque persone per pesca e commercializzazione di novellame, con oltre un quintale di prodotto ittico sequestrato.

Campania – 14 DIC. Blitz nelle pescherie di Torre del Greco, Ercolano, Portici e San Giorgio a Cremano. Frutti di mare pericolosi pronti a finire sulle tavole natalizie dei torresi e non solo. Cozze, vongole, lupini a casolare: tutte prelibatezze più ricercate durante le festività, però potenzialmente pericolose per la salute dei consumatori per come erano tenute sui banchi delle pescherie e su quelli del mercato. Tre giorni di controlli sull'intera filiera della pesca ha portato al sequestro di 3 tonnellate di frutti di mare posti in vendita al pubblico in cattivo stato di conservazione. Sette le notizie di reato, otto esercenti denunciati, oltre 1200 euro in contravvenzioni per la violazione delle norme sull'etichettatura.

Sardegna - 17 DIC. Durante i controlli durante le festività natalizie la Guardia Costiera di Alghero ha trovato in un ristorante di Alghero della polpa di riccio pronta per essere usata in cucina mancante di tutti i requisiti per essere mangiata dai clienti. In un secondo ristorante sono state invece scoperte conservate delle cozze sprovviste del necessario bollo, la carta di identità dei frutti di mare. Ai due proprietari del ristorante è stata elevata una sanzione amministrativa di poco più di 1.100 euro e il prodotto, dopo essere stato sequestrato, è stato distrutto.

ORTOFRUTTA

I dati dell'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari

Ammontano a oltre 3.600 le ispezioni svolte dall'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari nel settore dell'ortofrutta nell'anno 2007. Sebbene nell'anno precedente erano state maggiori le ispezioni (4.031), nel 2007 si è registrato un notevole incremento del valore dei sequestri passato da 12.764 euro a oltre 138 mila euro. Diminuiscono anche i prodotti (da oltre 9mila e 7.751) controllati mentre aumentano le notizie di reato (da 7 a 43).

	2006	**2007**
Ispezioni (n.)	4.031	3.639
Operatori controllati (n.).	3.649	3.339
Operatori irregolari (%)	3,7	5,1
Prodotti controllati (n.)	9.097	7.751
Campioni analizzati (n.)	122	164
Campioni irregolari (%)	-	30,5
Contestazioni amministrative (n.)	132	133
Notizie di reato (n.)	7	43
Sequestri (n.)	23	19
Valore dei sequestri (€)	12.764	138.841

Fonte: ICQ

Azioni di rilievo

Commercializzazione di agrumi di origine sudamericana trattati in superficie con additivi e sostanze non consentite. Sequestro penale di oltre 38 tonnellate di limoni e circa 23 tonnellate di arance.

Principali illeciti accertati

- commercializzazione di frutta convenzionale dichiarata da agricoltura biologica;
- frode nell'esercizio dei contratti di pubblica fornitura relativa alla sostituzione di frutta da agricoltura biologica con prodotto convenzionale;
- commercializzazione di ortofrutticoli con etichettatura irregolare per indicazioni obbligatorie non veritiere, incomplete o con menzioni ingannevoli;
-commercializzazione di prodotti ortofrutticoli generici con illecito riferimento a produzioni a Dop o a Igp;
- etichettatura di prodotti convenzionali con illeciti riferimenti al metodo di produzione biologico.

CAP. 3 I CONSUMI IN ITALIA – 2007

PRODOTTI ITTICI

Cala il consumo di pesce in Italia (-1,1%): nel 2006 i cittadini italiani avevano consumato 455.571 tonnellate di pesce contro le attuali 449.377. Nei due anni precedenti l'andamento era stato invece positivo con aumenti del 3,9% nel 2006 e dell'1,9% nel 2005. **Il trend negativo ha coinvolto soprattutto i venditori ambulanti e i mercati rionali che hanno visto calare i consumi del 7,1% e il valore degli stessi del 5,1%.** Critica anche la situazione per le pescherie con un -4,4% per le quantità di prodotti ittici acquistati. Tiene invece la distribuizone moderna, unico canale di vendita a presentare un valore positivo: 0,8%. **A livello geografico solo nel Nord-Est troviamo un valore in salita pari al 6,1% per i consumi e al 6,8% per il valore.**

I consumi domestici di prodotti ittici per aree geografiche e canali di vendita

	Quantità (tonnellate)			Valore (000 €)		
	2007	peso %	Var. tend. %	2007	peso %	Var. tend. %
Italia	**449.377**	**100,0**	**-1,1**	**4.345.004**	**100,0**	**0,1**
Aree geografiche						
Nord-Ovest	107.618	23,9	-0,6	1.158.172	26,7	-0,1
Nord-Est	71.306	15,9	6,1	728.957	16,8	6,8
Centro+Sardegna	104.622	23,3	-3,1	1.024.743	23,6	-1,4
Sud+Sicilia	165.827	36,9	-2,9	1.433.132	33,0	-1,6
Canali di vendita						
Distribuzione moderna	308.288	68,6	0,8	3.010.778	69,3	1,6
Pescherie	85.156	18,9	-4,4	825.663	19,0	-2,6
Ambulanti/mercati rionali	28.725	6,4	-7,1	261.830	6,0	-5,1

Fonte: Ismea-Acnielsen homescan

Gli italiani consumano soprattutto pesce fresco: ammontano a **238.266 le tonnellate di prodotti ittici freschi acquistate nel 2007 ovvero il 53% del totale**. Il più richiesto è il pesce di mare, seguito dai molluschi e dal pesce d'acqua dolce. Circa 90mila, invece, le tonnellate di conserve e semiconserve consumate e oltre 71mila le tonnellate di prodotti congelati e surgelati confezionati. **Sebbene il pesce fresco sia il preferito dagli italiani, nel 2007 questo comparto ha sperimentato un trend negativo: -1,1%** (compreso il decongelato sfuso). Solo il pesce di acqua dolce e i crostacei hanno visto incrementare i consumi con un +3,4% e un +1,1%. **Tengono invece gli**

acquisti domestici di prodotti confezionati sia surgelati che congelati, preparati o naturali. Stabile anche l'andamento per le conserve. Il settore degli affumicati ha visto invece un calo dei consumi dell'1,5% nel 2007 con oltre 18mila tonnellate di prodotti acquistati.

I consumi domestici di prodotti ittici per tipologia di prodotto

	Quantità (tonnellate)			Valore (000 €)		
	2007	peso %	Var. tend. %	2007	peso %	Var. tend. %
Fresco e decongelato sfuso	**238.266**	**53,0**	**-1,1**	**2.259.075**	**52,0**	**-0,9**
- naturale	231.761	51,6	-1,1	2.142.213	49,3	-1,0
pesce di mare	125.796	28,0	-2,7	1.250.029	28,8	-1,5
pesce d'acqua dolce	33.370	7,4	3,4	296.781	6,8	2,9
molluschi	58.612	13,0	-0,7	396.242	9,1	-3,3
crostacei	13.978	3,1	1,1	199.160	4,6	1,6
- preparato	6.504	1,4	-1,3	116.862	2,7	0,8
impanato	2.406	0,5	-4,6	41.448	1,0	-1,9
preparato	4.099	0,9	0,8	75.414	1,7	2,4
Congelato sfuso	**31.724**	**7,1**	**-7,6**	**226.749**	**5,2**	**-8,7**
- naturale	27.547	6,1	-7,2	201.922	4,6	-8,1
- preparato	4.173	0,9	-10,0	24.827	0,6	-13,5
Congelato/surgelato confezionato	**71.344**	**15,9**	**0,6**	**688.952**	**15,9**	**1,5**
- naturale	42.911	9,5	0,6	428.746	9,9	2,5
- preparato	28.431	6,3	0,7	260.206	6,0	-0,2
Conserve e semiconserve	**89.468**	**19,9**	**0,4**	**850.134**	**19,6**	**3,6**
Secco, salato e affumicato	**18.575**	**4,1**	**-1,5**	**320.094**	**7,4**	**2,6**
Ittici totali	**449.377**	**100,0**	**-1,1**	**4.345.004**	**100,0**	**0,1**

Fonte: Ismea-Acnielsen homescan

ORTOFRUTTA

Ammontano a oltre 5,3 le tonnellate di prodotti ortofrutticoli consumati nel 2007 dagli italiani. Gran parte degli acquisti sono concentrati nel Nord Italia che assorbe il 43,7% delle quantità toali. Il 2007 si chiude con un bilancio negativo per l'ortofrutta: rispetto all'anno precedente i consumi sono calati del 2,2% e il valore è diminuito dello 0,1%. **A calare sono stati soprattutto gli acquisti presso i punti vendita al dettaglio (-4,1%) e dei mercati rionali (-3,8%)** sebbene questi ultimi siano rinomati per l'offerta a prezzi contenuti.

I consumi domestici di ortofrutta per aree geografiche e canali di vendita

	Quantità (tonnellate)			Valore (000 €)		
	2007	**peso %**	**Var. tend. %**	**2007**	**peso %**	**Var. tend. %**
Italia	**5.310.441**	**100,0**	**-2,2**	**8.648.886**	**100,0**	**-0,1**
Aree geografiche						
Nord-Ovest	1.375.763	25,9	-2,6	2.512.880	29,1	-0,1
Nord-Est	947.141	17,8	-1,0	1.702.741	19,7	1,4
Centro+Sardegna	1.164.048	21,9	-4,4	1.947.963	22,5	-2,2
Sud+Sicilia	1.823.487	34,3	-1,1	2.485.302	28,7	0,6
Canali di vendita						
Distribuzione moderna	3.269.227	61,6	-0,7	5.804.889	67,1	1,5
Punti vendita al dettaglio	895.421	16,9	-4,1	1.284.028	14,8	-2,1
Ambulanti/mercati rionali	810.038	15,3	-3,8	1.016.123	11,7	-3,

Fonte: Ismea-Acnielsen homescan

Il minore consumo di ortofrutta ha coinvolto soprattutto il settore degli ortaggi i cui consumi sono diminuiti nel 2007 di circa 3 punti percentuali. In particolare, **i prodotti freschi sono calati del 3,8%, quelli in scatola dell'1,2% mentre i surgelati e i cotti sperimentano valori positivi: rispettivamente 0,6% e 5,7%.** Un andamento, questo, che potrebbe derivare essenzalmente dai nuovi stili di vita delle famiglie e soprattutto della donna, con sempre meno tempo a disposizione per cucinare verdure fresche.

Per quanto riguarda la frutta i consumi sono calati dell'1,6% rispetto al 2006. Anche per questo comparto è il fresco ad essere in crisi: -1,6% contro il 6,2% della frutta confezionata e il 12,3% di quella trattata confezionata.

I consumi domestici di ortofrutta per tipologia di prodotto						
	Quantità (tonnellate)			Valore (000 €)		
	2007	peso %	Var. tend. %	2007	peso %	Var. tend. %
Ortaggi	**2.491.456**	**46,9**	**-2,9**	**4.469.319**	**51,7**	**-1,0**
- freschi	1.768.234	33,3	-3,8	2.957.332	34,2	-2,1
- in scatola	514.332	9,7	-1,2	863.156	10,0	1,4
- surgelati	182.286	3,4	0,6	595.591	6,9	0,4
-cotti	26.606	0,5	5,7	53.240	0,6	5,6
Frutta	**2.818.985**	**53,1**	**-1,6**	**4.179.567**	**48,3**	**0,9**
- fresca	2.745.567	51,7	-1,6	3.755.953	43,4	0,5
confezionata	*293.194*	*5,5*	*6,2*	*475.510*	*5,5*	*11,6*
sfusa	*2.452.376*	*46,2*	*-2,5*	*3.280.443*	*37,9*	*-1,0*
- secca	53.049	1,0	-5,9	359.849	4,2	4,0
- trattata confezionata	20.366	0,4	12,3	63.766	0,7	13,9
Totale ortofrutta	**5.310.441**	**100,0**	**-2,2**	**8.648.886**	**100,0**	**-0,1**

Fonte: Ismea-Acnielsen homescan

I CONSIGLI PER UNA SPESA CONSAPEVOLE

PRODOTTI ITTICI

Andare a fare la spesa sta diventando sempre di più un'arte. Ci sono delle accortezze che valgono in generale per tutti i tipi di alimenti e altre specifiche solo per alcuni. Nel caso dei prodotti ittici è importante sia **leggere le etichette** (per il fresco, congelato e surgelato) che **allenare i nostri sensi** per poter effettuare una spesa consapevole e saper acquistare un pesce veramente fresco. Il ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha messo a punto una "**Piccola guida di identificazione del pesce fresco**":

	Pesce fresco	**Pesce non fresco**
Odore	tenue, marino, gradevole	acre, sgradevole
Aspetto Generale	brillante, metallico iridescente	morto, 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	roseee 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 alla parete addominale e ai muscoli dorsali

Fonte: ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Per quanto riguarda l'etichetta, invece, occorre distinguere tra pesce fresco e congelato e quello surgelato. **In particolare, l'etichetta del pesce fresco o congelato deve contenere:**

- la denominazione commerciale della specie
- il metodo di produzione (pescato o allevato)
- la zona di cattura per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato;
- il prezzo di vendita per unità di misura (Kg) riferito al peso netto;

- nel caso di pesce congelato, coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è considerata tara.

Fonte: Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) dell'Arma dei Carabinieri (www.carabinieri.it)

L’etichetta del pesce surgelato deve contenere:

- la denominazione di vendita o la denominazione commerciale della specie completata dal termine "surgelato";
- il metodo di produzione (pescato o allevato),
- la zona di cattura per il pescato ed il Paese di provenienza per l'allevato;
- l'elenco degli ingredienti e cioè delle specie in caso di miscuglio (per es. preparato per risotto alla pescatora);
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura richiesta;
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
- la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura (es. zuppa di pesce all'aragosta: in questo caso è obbligatorio indicare la percentuale di aragosta presente);
- il prezzo di vendita della confezione.

Fonte: Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) dell'Arma dei Carabinieri (www.carabinieri.it)

Pesce congelato e surgelato, che differenza c’è?

Il pesce congelato o surgelato non sono la stessa cosa. Ad esempio, è errato dire “Surgelo il pesce nel freezer di casa?” Quale è allora la differenza? La surgelazione è un processo speciale di congelamento realizzato a livello industriale. Esso permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a –18°C. La legge (Decreto Legislativo 27 gennaio 1997, n. 110) prevede che gli alimenti surgelati destinati al consumatore debbano essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.La congelazione è invece il processo a cui ognuno di noi sottopone il cibo quando lo mettiamo nel congelatore del frigo di casa: si tratta di un procedimento più lento, a temperature più alte e non uniformeme sul prodotto. La legge (DLgs n. 531/1992) parla infatti di prodotti congelati come i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno –18°C, previa stabilizzazione termica.

ORTOFRUTTA

La nostra alimentazione quotidiana dovrebbe essere costituita principalmente da carboidrati, frutta e ortaggi. Come sottolinea **l'Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e la Nutrizione (Inran)** nelle sue "**Linee Guida per una sana alimentazione italiana**" "Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi assicura, inoltre, un rilevante apporto di nutrienti (vitamine, minerali, acidi organici) e nello stesso tempo consente di ridurre la densità energetica della dieta". Nel carrello della spesa non dovrebbero mai mancare mele, pere, arance, albicocche. E poi: insalata, carote, zucchine, melanzane... **Ma come sceglierle?** Come per il pesce, per ogni singolo frutto e ortaggio esistono dei consigli ad hoc. In linea generale, però, è bene sapere alcune **importanti informazioni:**

- **Leggere le etichette: secondo il Regolamento CE 2002/1996** è obbligatorio indicare nelle etichette dell'ortofrutta fresca tre informazioni: la **varietà** (tipologia del prodotto: pere william, conference, abate...), l'**origine del prodotto** (Stato o regione o comune), e la **categoria** (Extra, I e II).
- Scegliere sempre **prodotti freschi**, riconoscibili dalla consistenza del prodotto, dalla presenza o meno di ammaccature e da tracce di colore scuro soprattutto sui gambi di alcuni frutti e ortaggi.
- Preferire **frutta e verdura di stagione** perchè hanno tempi di maturazione naturali e prezzi più convenienti.
- Preferire **prodotti locali** perchè garantiscono maggiore freschezza e minore impatto ambientale, visto che hanno percorso meno chilometri di altri dal campo al venditore.
- Una volta portata a casa la spesa, **lavare accuratamente la frutta e la verdura**, soprattutto se vengono consumate crude.
- Preferire la conservazione **in frigorifero** di frutta e verdura nell'apposito cassetto dell'elettrodomestico.