

IZSTO

Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta

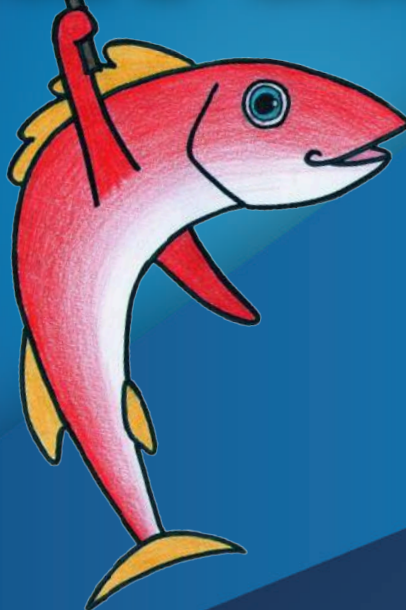


A.S.L. TO1

Azienda Sanitaria Locale
Torino



IL PESCE E' GIUSTO



**Guida pratica all'acquisto
consapevole del pesce**

LE FRODI NEL SETTORE ITTICO

Le principali frodi commesse ai danni del consumatore sono la vendita di:

- **una specie diversa da quella dichiarata in etichetta, di solito di minor pregio (sostituzione di specie)**
- **pesce decongelato per pesce fresco**
- **pesce da consumarsi crudo non sottoposto a preventivo congelamento (rischio parassita Anisakis)**
- **pesce allevato per selvatico**

QUALI DANNI PER IL CONSUMATORE FRODATO?

- **Spesso si tratta di frodi commerciali, cioè il consumatore viene danneggiato economicamente, in quanto paga un pesce più di quanto realmente vale.**
- **Possono però anche verificarsi rischi per la salute nel caso delle frodi sanitarie:**
 - **Anisakis che può infestare anche l'uomo**
 - **pesci non freschi che possono presentare elevate cariche batteriche o tossine.**

ATTENZIONE ALLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Primo passo per un acquisto consapevole del pesce è conoscere l'etichettatura. Le vigenti norme impongono che nella vendita al dettaglio i prodotti ittici freschi e decongelati riportino **obbligatoriamente** le seguenti indicazioni:

- **DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELLA SPECIE e il suo NOME SCIENTIFICO***:
es. orata (*Sparus aurata*)
- **METODO DI PRODUZIONE**: deve essere indicato con la denominazione **PESCATO** (se pescato in mare), **PESCATO IN ACQUE DOLCI** o **ALLEVATO**
- **ZONA DI CATTURA**: deve essere indicato il **MARE DI CATTURA** in termini comprensibili per il consumatore e, se allevato o pescato in acque dolci, lo **STATO** di origine
- **STATO FISICO**: se decongelato, alle indicazioni precedenti, si deve aggiungere la dicitura **DECONGELATO** o **SCONGELATO**
- **PRESENZA DI ADDITIVI**: se presenti devono essere dichiarati, ad esempio per molti crostacei legalmente additivati con solfiti deve essere presente la dicitura **CONTIENE SOLFITI**

* nel commercio al dettaglio il nome scientifico può essere riportato non sull'etichetta o cartellino ma in un cartello complessivo delle specie ittiche esposto a parte

ESEMPI DI CORRETTA ETICHETTATURA



ETICHETTA PRODOTTO
ALLEVATO:

denominazione commerciale:

SALMONE

metodo di produzione:

ALLEVATO NORVEGIA



ETICHETTA PRODOTTO
PESCATO:

denominazione commerciale:

MERLUZZO NORDICO

metodo di produzione:

PESCATO

zona di cattura:

ATLANTICO NORD ORIENTALE

ETICHETTA PRODOTTO
DECONGELATO:

denominazione commerciale:

CALAMARO ATLANTICO

metodo di produzione:

PESCATO

zona di cattura:

ATLANTICO SUD OCCIDENTALE

stato fisico:

SCONGELATO



ESEMPIO DI ETICHETTATURA SCORRETTA



ETICHETTA SCORRETTA
PRODOTTO PESCATO:

denominazione commerciale:

errata perché si tratta di

PALAMITE e non di TONNO

metodo di produzione: NON INDICATO

zona di cattura: NON INDICATO

COSA SI PUO' FARE IN CASO DI SOSPETTA FRODE

**Se si sospetta una frode ci si può rivolgere
ai servizi veterinari della propria ASL.**

Per Torino

Tel. 0115663052 - Fax 0115663107

email: veterinario.areab@aslto1.it

OPPURE

**all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta:**

email Dott. Pier Luigi Acutis

pierluigi.acutis@izsto.it

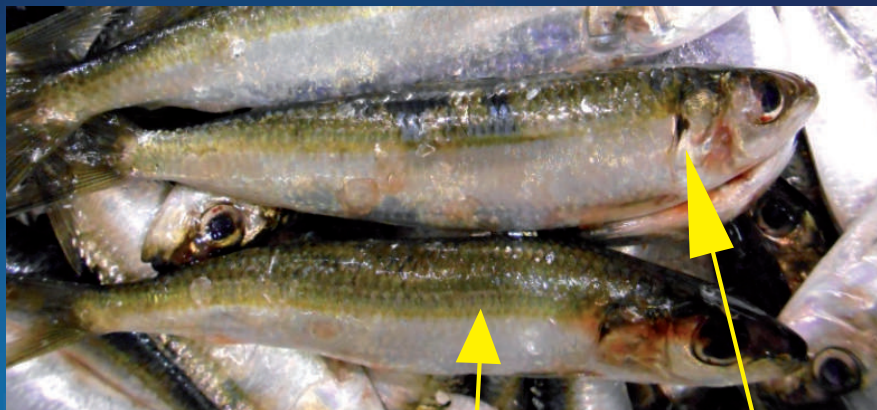


COME CONSULTARE LA GUIDA

La guida contiene istruzioni per tutelare il consumatore, fornendo nozioni minime utili quando si acquista del pesce, ed è così suddivisa:

- schede utili al riconoscimento di alcune specie più frequentemente sostituite
- scheda per valutare lo stato di freschezza
- scheda per valutare se un pesce è stato congelato
- scheda per riconoscere e proteggersi dal parassita Anisakis

ALACCIA E SARDA



ALACCIA - *Sardinella aurita*

Evidente fascia dorata sui fianchi
Presenza di una piccola macchia nera sul bordo dell'opercolo



SARDINA - *Sardina pilchardus*

Presenza di una raggiatura più o meno evidente sull'opercolo
Assenza di fascia dorata sui fianchi; assenza di macchia nera
sul bordo dell'opercolo. Più pregiata

DENTICE

L'unica specie che può essere definita dentice è il *Dentex dentex*. Tutte le altre specie devono essere definite in altro modo, come ad esempio il dentice gibboso (*Dentex gibbosus*) o il dentice rosa (*Cheimerius nufar*).



DENTICE - *Dentex dentex*

Piccole macchie scure sul muso

Sfumature giallastre dietro la bocca e sull'opercolo



DENTICE GIBBOSO - *Dentex gibbosus*

Pinna dorsale con raggi molto lunghi

Evidente "gobba" sopra la testa negli esemplari di grandi dimensioni

Assenza di macchie scure sul muso

Assenza di sfumature giallastre dietro la bocca



DENTICE (DENTALE) ROSA
Cheimerius nufar

Colorazione evidentemente rosata

Assenza di macchie scure sul muso

Assenza di sfumature giallastre dietro la bocca

MERLUZZO SALATO



FILETTO DI MERLUZZO - *Gadus morhua*

Il più pregiato,
conosciuto anche
come “COD”.

Evidente linea laterale
chiara su sfondo grigio



FILETTO DI MOLVA - *Molva molva*

Conosciuto anche
come “LING”

Assenza di linea
laterale chiara,
filetto di forma allungata



FILETTO DI BROSME - *Brosme brosme*

Assenza di linea
laterale chiara,
filetto di forma più tozza

NASELLI



Cute di colore grigio argentea

Due pinne dorsali, una pinna anale



Mascella inferiore prominente rispetto a quella superiore

Assenza di barbiglio sul mento

NASELLO O MERLUZZO - *Merluccius merluccius*



Tre pinne dorsali, due pinne anali

Mascella superiore prominente rispetto a quella inferiore



Assenza di barbiglio sul mento

MERLANO O MOLO - *Merlangius merlangus*



Tre pinne dorsali, due pinne anali

Mascella superiore prominente rispetto a quella inferiore

Presenza di barbiglio sul mento

CAPPELLANO O BUSBANA
Trisopterus minutus capelanus

NASELLI



Tre pinne dorsali,
due pinne anali

Mascella inferiore
prominente rispetto
a quella superiore

Assenza di barbiglio
sul mento

MELÙ O POTASSOLO - *Micromesistius poutassou*



Talvolta esemplari di merluzzo
nordico sono posti in vendita
con la dicitura erronea di
NASELLO o **NASELLONE**

Si tratta di tranci di dimensioni
solitamente superiori ai 50 cm,
che provengono dall'oceano
atlantico privi di testa ed eviscerati
(NON PRESENTE NEL MEDITERRANEO)

Si riconoscono facilmente per il
colore bruno verdastro della cute
con una evidente linea laterale chiara

L'equivoco è favorito dal fatto
che il **NASELLO** può essere
anche venduto con la
denominazione di **MERLUZZO**

MERLUZZO NORDICO - *Gadus morhua*

ORATA



ORATA - *Sparus aurata*

Fascia dorata
tra gli occhi

Evidente macchia
nerastra all'inizio
della linea laterale, in alto

Macchia rossa
sull'opercolo al di sotto
di quella nerastra

Queste colorazioni
sono particolarmente
vive ed evidenti
negli esemplari pescati



ORATA ALLEVATA - *Sparus aurata*

Il colore è generalmente
tendente allo scuro,
le macchie peculiari
sono meno evidenti

Nella cavità celomatica
(evidente all'apertura)
è presente molto
grasso grigio giallastro



SALPA - *Sarpa salpa*

Colorazione grigiastra
con una decina di strie
longitudinali dorate

Nessuna fascia dorata
tra gli occhi, nessuna
macchia nera e nessuna
macchia rossa sulla testa

PAGELLO E PAGRO



Bordo dell'opercolo
di colore rosso scuro

Pinna caudale
di colore rosato scuro
senza apici bianchi

Muso "acuto"

PAGELLO FRAGOLINO - *Pagellus erythrinus*



Coda rosa scuro
con estremità bianche

Muso "arrotondato"

PAGRO - *Pagrus pagrus*



Colorazione con evidenti
sfumature aranciate
a livello di bocca,
branchie e pinne

Presenza di evidente
macchia scura dietro
l'opercolo all'inizio
della linea laterale

PAGELLO BOGARAVEO - *Pagellus bogaraveo*

PALOMBO E SPINAROLO

In commercio si reperiscono con facilità tranci spellati di selaci (squali) che talvolta sono etichettati con denominazioni non corrette, come ad esempio nocciolino. Tra i più comuni occorre ricordare i palombi e gli spinaroli che devono essere appunto denominati con queste diciture.

I PALOMBI (*Mustelus sp.*) sono squali caratterizzati dalla presenza di due pinne dorsali prive di aculei.

GLI SPINAROLI (*Squalus sp.*) sono squali caratterizzati dalla presenza di due pinne dorsali con aculeo davanti al margine anteriore.

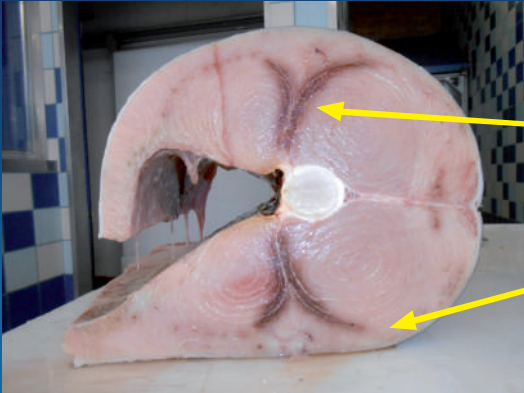
PALOMBO, con a destra particolare del punto di inserimento di una delle pinne dorsali.



SPINAROLO, con a destra particolare del punto di inserimento di una delle pinne dorsali, dove si percepisce la presenza della base dell'aculeo sezionato

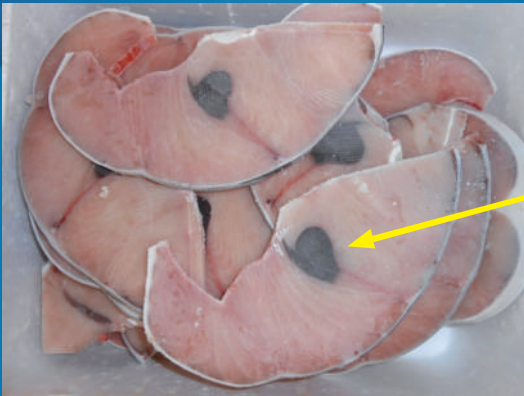
Occorre ancora ricordare che la denominazione di PALOMBO riferita a fette o a tranci di diametro superiore ai 20 cm è scorretta: si tratta verosimilmente di fette o tranci di verdesca, smeriglio o squalo makò

PESCE SPADA



PESCE SPADA - *Xiphias gladius*

Il muscolo rosso si presenta a forma di “ancora”; tale muscolo è collocato in profondità nello spessore della fetta e non raggiunge in sezione la pelle



SMERIGLIO - *Lamna nasus*

Il muscolo rosso si presenta in profondità e con conformazione tondeggiante/irregolare



MARLIN - *Tetrapturus albidus*

Il muscolo rosso si presenta a forma di “ancora”; tale muscolo è collocato in superficie nello spessore della fetta e giunge a sfiorare in sezione la pelle

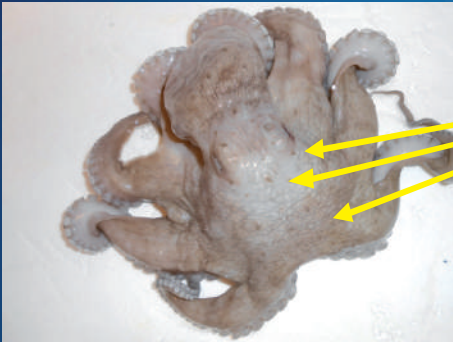
POLPO



POLPO (mediterraneo) - *Octopus vulgaris*

Braccia con
due file di ventose

Colorazione variabile
dal grigio al giallastro
al marrone rossiccio a chiazze



POLPO MESSICANO - *Octopus maya*

Numerosi tubercoli papilliformi
sulla superficie del corpo

Di dimensioni rilevanti,
(20-25 cm)

per questo spesso scambiato
per *Octopus vulgaris*



POLPO INDOPACIFICO - *Octopus aegina*

Presenza di una banda
giallastra non molto
evidente fra gli occhi

Di solito di piccole dimensioni
(circa 5-10 cm complessivi)



POLPO INDOPACIFICO - *Octopus membranaceus*

Presenza di due evidenti
ocelli scuri sul corpo
sopra le braccia (tentacoli)

Di solito di piccole dimensioni
(circa 5-10 cm complessivi)

Per quanto riguarda lo stato fisico, se i polpi sono freschi hanno un aspetto molle e flaccido, mentre se sono decongelati si presentano arricciati e consistenti.

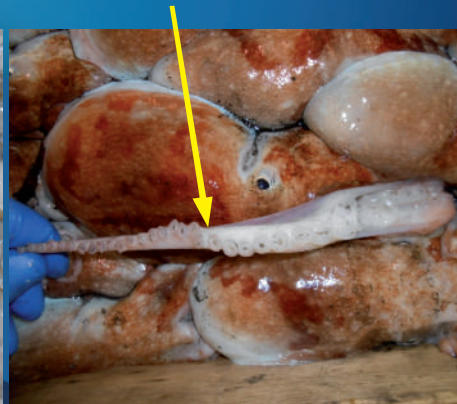
POLPO (*Octopus vulgaris*) a sinistra e POLPO MESSICANO (*Octopus maya*) a destra entrambi DECONGELATI



Spesso polpi decongelati di origine indopacifica di piccole dimensioni sono venduti con l'erronea denominazione di moscardini, sfruttando la convinzione che i moscardini debbano essere piccoli. In realtà si tratta di specie differenti che si distinguono con facilità contando il numero di file di ventose presenti sulle braccia (tentacoli): per i polpi due file, per i moscardini una sola fila.



ESEMPLARI DI
POLPO INDOPACIFICO
(*Octopus aegina*)



ESEMPLARI DI
MOSCARDINO BIANCO
(*Eledone cirrhosa*)

ROMBO ALLEVATO/PESCATO

Per distinguere il rombo allevato da quello pescato si può osservare il lato senza occhi, che nel rombo allevato presenta macchie scure più o meno estese.



lato con occhi

ROMBO PESCATO

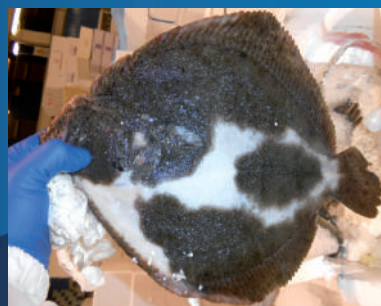


lato senza occhi



lato con occhi

ROMBO ALLEVATO



lato senza occhi

SOGLIOLA

SOGLIOLA ATLANTICA

(*Solea senegalensis*)

spesso allevata

SOGLIOLA

(*Solea vulgaris*)

pescata

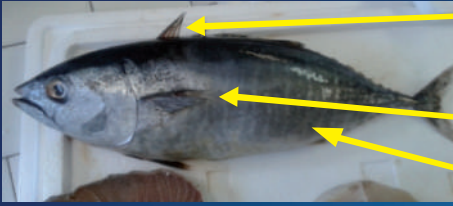


PINNA PETTORALE DIFFERENTE

sogliola atlantica:
la pinna del lato oculare
presenta un aspetto striato,
in quanto i raggi sono chiari,
mentre la membrana che
unisce i raggi è scura

sogliola:
la pinna presenta una
colorazione scura uniforme,
in quanto sono scuri
sia i raggi
sia la membrana

TONNO



TONNO O TONNO ROSSO - *Thunnus thynnus*.

La prima pinna dorsale, se sollevata, termina quasi a ridosso della seconda dorsale

Le pinne pettorali sono molto brevi

Presenza sui fianchi dei soggetti giovani di striature verticali



TONNO OBESO - *Thunnus obesus*

La prima pinna dorsale, se sollevata, termina quasi a ridosso della seconda dorsale

Le pinne pettorali sono lunghe



TONNETTO ALLETTERATO - *Euthynnus alletteratus*

La prima pinna dorsale, se sollevata, termina quasi a ridosso della seconda dorsale

Presenza di linee scure ad andamento sinuoso sulla parte alta dei fianchi

Presenza di alcune macchie tondeggianti scure sui fianchi, ventralmente



PALAMITA - *Sarda sarda*

La prima pinna dorsale, se sollevata, termina quasi a ridosso della seconda dorsale

Presenza di diverse linee oblique scure che dal dorso si dirigono in avanti e ventralmente



TONNO A PINNE GIALLE - *Thunnus albacares*

La seconda pinna dorsale e la pinna anale sono molto lunghe e di colore giallo (da qui il nome)

TONNO



Le due pinne dorsali sono nettamente separate

Presenza di linee scure ad andamento sinuoso sulla parte alta dei fianchi

TOMBARELLO - *Auxis rochei*

SPESSE IN COMMERCIO I TONNI DI GRANDI DIMENSIONI SI REPERISCONO IN TRANCI O FETTE PER CUI RISULTA PARTICOLARMENTE DIFFICOLTOSO IL RICONOSCIMENTO.

In caso di dubbio è opportuno il ricorso a prove di laboratorio.



FETTA DI TONNO ROSSO
(*Thunnus thynnus*)

La parte più scura del muscolo è maggiormente estesa verso il centro della fetta



FETTA DI TONNO A PINNE GIALLE
(*Thunnus albacares*)

La parte più scura del muscolo arriva a toccare il bordo della fetta.



FETTA DI TONNO OBESO
(*Thunnus obesus*)

La parte più scura del muscolo non tocca il bordo della fetta.

FILETTI DI PESCE

Riconoscere visivamente la specie a partire dai filetti è molto complicato e spesso le piccole differenze sono evidenti solo ad occhi esperti.

In caso di dubbio è opportuno il ricorso a prove di laboratorio.

Di seguito alcuni esempi di filetti di comune riscontro in commercio con sotto il corretto nome commerciale.



MERLUZZO NORDICO

Gadus morhua



HALIBUT DELLA GROENLANDIA

Reinhardtius hippoglossoides



PANGASIO

Pangasius sp

Pangasius hypophthalmus



PERSICO AFRICANO

Lates niloticus



PESCE GATTO AFRICANO

Heteroclarias sp

COME RICONOSCERE SE UN PESCE È FRESCO?

CARATTERISTICHE DI FRESCHEZZA:

pelle con colori vivi,
muco cutaneo acquoso e trasparente
occhio trasparente e convesso (sporgente)
con pupilla nero brillante
branchie di colore vivo, senza muco
carne soda ed elastica
odore di mare

CARATTERISTICHE DI ALTERAZIONE E NON IDONEITÀ PER IL CONSUMO:

pelle con colori spenti,
muco cutaneo grigio giallognolo opaco
occhio lattiginoso e concavo al centro con
pupilla grigia
branchie di colore giallognolo spento, con
muco lattiginoso
carne molle e non elastica
odore acre, molto sgradevole

ESEMPI DI PESCE FRESCO



pelle con colori molto vivi e lucenti,
muco cutaneo trasparente,
occhio convesso, carni sode



pelle con colori vivi e lucenti,
muco cutaneo assente,
occhio convesso, pupilla nero brillante,
cornea trasparente, carni sode

ESEMPI DI PESCE ALTERATO



occhio profondamente alterato,
con perforazione della cornea



Consistenza molle, flaccida



Occhio concavo,
Pupilla grigia,
Cornea lattiginosa
Muco cutaneo
Grigiastro e opaco



Occhio emorragico



Branchie di colore
Bruno giallastro

... E UN PESCE DECONGELATO?



Occhio infossato, cornea lattiginosa
Branchie di colore giallognolo spento con possibili emorragie
Possibili lesioni a livello delle pinne

In caso di dubbio, il laboratorio può eseguire l'esame istologico per la differenziazione del pesce fresco/decongelato.

CHE COS'E' L'ANISAKIS?

Si tratta di un verme tondo, piccolo ma visibile ad occhio nudo, che si può trovare nell'intestino e talvolta nei muscoli di pesci e molluschi.



Le specie più interessate sono acciuga, aringa, branzino, merluzzo, pesce S. Pietro, pesce sciabola, rana pescatrice, sardina, sgombro, calamaro e totano.

L'ingestione di larve vive e vitali di questo parassita può provocare nel consumatore infiammazioni allo stomaco o all'intestino e reazioni allergiche in alcuni casi gravi.

COSA FARE PER EVITARE RISCHI?

SONO SUFFICIENTI TRE SEMPLICI ACCORGIMENTI:

quando si pulisce il pesce a casa,
EVISCERARE prontamente e lavare accuratamente

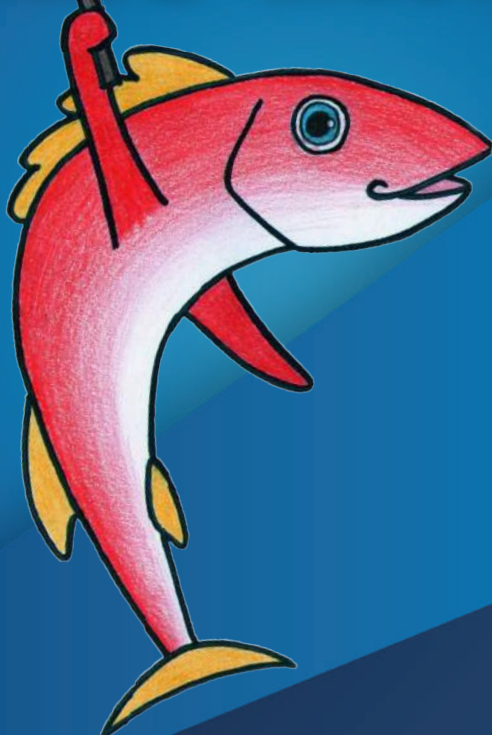
CUOCERE il pesce

se si desidera consumarlo crudo
(sushi, sashimi, carpaccio, marinato)

CONGELARE per almeno 96 ore
in congelatore domestico
contrassegnato con tre o più stelle.



IL PESCE E' GIUSTO



IL PESCE FA BENE! COMPRA INFORMATO, COMPRA SICURO!

Realizzazione:

Pier Luigi Acutis (IZSTO)
Elena Bozzetta (IZSTO)
Stefano Gili (ASLTO1)
Serena Meistro (IZSTO)
Guida Richelmi (IZSTO)
Maria Vittoria Riina (IZSTO)

Disegno di copertina: Simone Bertolino
Fotografie: Stefano Gili
Progetto grafico: Plottergrafica Torino



Ministero della Salute