

2. REPARTO DEL PESCE

Per prima cosa occorre verificare che in ogni contenitore vi sia un cartello indicante la denominazione del pesce, il metodo di produzione, la zona di cattura ed il prezzo per unità di misura.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MODO DI PRODUZIONE	ZONA CATTURA O PESCAGLIO
ALICI	PESCATO	ADRIATICO
CODIA DI ROSPO	DECONGELATO	ADRIATICO
CALAMARO	PESCATO	ADRIATICO
FRIITURA	DECONGELATO	ADRIATICO S/W
GAMBERO	PESCATO	ADRIATICO
GRANCHIO	PESCATO	ADRIATICO
MARAFOCCE	ALLEVATO	ADRIATICO
MERLUZZO	PESCATO	ADRIATICO
ORATE	ALLEVATO	ADRIATICO
PALOMBO	PESCATO	ADRIATICO N/W
PERSICO	ACQUA DOLCE	TANZANIA
PAZZO	DECONGELATO	ADRIATICO S/E
ROSSO	PESCATO	ADRIATICO
SALMONE	ALLEVATO	DANIMARCA
SCAFO	PESCATO	ADRIATICO
SPIGOLA	ALLEVATO	GRECIA
SURLO	PESCATO	ADRIATICO
COZZE	PESCATO	ADRIATICO

Molte pescherie, anziché inserire le informazioni in ogni cartellino attaccato al contenitore, hanno scelto di inserire questi dati in un cartello unico poggiato sul bancone frigo o nelle immediate vicinanze, lasciando sul contenitore solo la denominazione ed il prezzo per unità di misura.

Nota:

Il Regolamento (CE) 2065/2001 relativo all'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, il quale stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 104/2000, è stato recepito dal Governo Italiano con Decreto 27 marzo 2002 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

In virtù di tale provvedimento, dall'11 aprile 2002, in Italia è obbligatorio fornire nelle etichette dei prodotti ittici, oltre alle informazioni previste dall'articolo 9 del Reg. UE n. 1169/2011, anche le seguenti indicazioni:

1) denominazione commerciale;

(Il Reg. UE 1169/2011 ha previsto che dal 14 Dicembre 2014 la denominazione dell'alimento debba comprendere o essere accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che ha subito (ad es. "liefilizzato"); inoltre ha introdotto le seguenti denominazioni: "prodotto decongelato", "carne o pesce ricomposto", "acqua aggiunta a carne o pesce", "ingrediente sostitutivo", "involucro non edibile" per gli insaccati).

2) il metodo di produzione ("prodotto di acquicoltura", "prodotto della pesca", oppure "prodotto della pesca in acque dolci");

3) la zona di cattura (definita dall'art. 5 del Regolamento CE n. 2065/2001). È da segnalare che il Ministero Politiche Agricole, con Circolare n. 1329/2002 del 27 maggio 2002, ha disposto l'obbligo di accompagnare il pesce esposto con un'etichetta contenente i dati sopra descritti.

La Circolare predetta specifica, altresì, che le denominazioni commerciali dei prodotti ittici saranno incluse in una banca dati consultabile dagli operatori commerciali. Nella stessa viene indicato come

obbligatorio - per il venditore - evidenziare se il pesce è stato allevato o catturato in mare, mentre è facoltativo aggiungere la dicitura “prodotto di acquicoltura”. La descrizione del metodo di produzione può essere omessa solo in quei casi in cui non vi siano dubbi sulla provenienza del pesce dalla pesca in mare (per esempio: sardine, acciughe, etc).

L’etichetta dovrà riportare l’indicazione della zona di produzione secondo una tabella allegata (Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Indiano, etc.).

Questa che segue è la tabella ufficiale delle zone di cattura:

Zone FAO n° 21	Atlantico nord-occidentale
Zone FAO n° 27	Atlantico nord-orientale
Zone FAO n° 27 III d	Mar Baltico
Zone FAO n° 31	Atlantico centro-occidentale
Zone FAO n° 34	Atlantico centro-orientale
Zone FAO n° 41	Atlantico sud-occidentale
Zone FAO n° 47	Atlantico sud-orientale
Zone FAO n° 37.1, 37.2 e 37.3	Mar Mediterraneo
Zone FAO n° 37.4	Mar Nero
Zone FAO n° 51 e 57	Oceano Indiano
Zone FAO n° 61, 67, 71, 77, 81 e 87	Oceano Pacifico
Zone FAO n° 48, 58 e 88	Antartico

Nel caso che il pesce posto in vendita sia congelato, coperto da glassatura, controllare che sia indicata la percentuale di glassatura considerata tara.

Se vengono posti in vendita prodotti ittici surgelati, venduti esclusivamente in confezioni, l’etichetta deve riportare le seguenti indicazioni:

- 1) la denominazione di vendita con aggiunto il termine “surgelato”, il metodo di produzione, la zona di cattura (per il pescato) e il Paese di provenienza (per l’allevato);
- 2) Nel caso di miscuglio di varie specie (ad esempio il preparato per risotti), occorre inserire l’elenco degli ingredienti;
- 3) la quantità netta;
- 4) il termine minimo di conservazione e le modalità di conservazione presso il cliente;
- 5) il nome e la ragione sociale del produttore;
- 6) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- 7) il lotto di appartenenza del prodotto;
- 8) le istruzioni per l’uso (compresa l’avvertenza che una volta scongelato il prodotto non si può ricongelare)
- 9) quando un ingrediente figura nella denominazione di vendita, la quantità in percentuale dello stesso;

10) il prezzo.

Nota:

Il D.Lgs. 110 del 27 gennaio 1992, all'art. 2, definisce come "alimento surgelato", un prodotto alimentare sottoposto a un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che 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.

Dal 2006 le normative relative alla vendita del pesce non hanno subito variazioni importanti per gli addetti ai controlli commerciali, ad eccezione delle nuove sanzioni introdotte dall'art.6 del D.Lgs. 6 Novembre 2007, n. 193, relativamente alla commercializzazioni dei molluschi bivalvi vivi.

Nota 1:

Le nuove sanzioni introdotte dall'articolo 6:

11. Chiunque trasporta lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

12. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento (CE) n.853/2004 all. III, sez. VII, cap. IX, punto 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Alla stessa sanzione sono sottoposti gli operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione.

13. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 12.000.

14. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

Nota 2

Anche se l'argomento non riguarda sicuramente il pescato venduto nei supermercati italiani, si segnala la problematica della vendita dei datteri di mare cinesi presso gli esercizi alimentari gestiti da questi nuovi immigrati.

Viene riportata perché è una problematica molto seria che purtroppo viene ignorata dagli organismi addetti ai controlli sia in campo locale che nazionale.

Se vi è mai capitato di effettuare un controllo presso esercizi commerciali alimentari cinesi, sicuramente avrete sperimentato il disorientamento che si prova, soprattutto perché viene spontaneo confrontare la merce, l'ordine e l'igiene, con gli esercizi commerciali alimentari del nostro Paese.

Ad eccezione di qualche attività non si può non notare come il disordine e la sporcizia regnino sovrani.

Parlando con i titolari delle attività, è difficile non chiedersi come abbiano fatto queste persone ad ottenere l'abilitazione professionale prevista dall'art. 5, comma 5, del D.Lgs. 114/98 (ora sostituito

dall'articolo 71 del D.Lgs n. 59/2010), visto che chi ha sostenuto l'esame difficilmente parla italiano.

A parte i problemi igienici riscontrabili, la cosa che colpisce è il modo disordinato in cui vengono tenuti i prodotti, l'assenza dei prezzi e, soprattutto, la presenza di confezioni di alimenti, con ovvie scritte cinesi, che riportano una targhetta adesiva, spesso incompleta, con un'approssimativa traduzione in italiano degli ingredienti.

Questa targhetta, in genere, riporta anche la data di scadenza del prodotto, stampato in originale sulla confezione, in caratteri cinesi.

Ultimamente i Nas, gli Ispettori veterinari delle ASL e i Carabinieri Forestali dello Stato (CITIES), stanno provvedendo a sequestrare le confezioni denominate "datteri di mare", di provenienza cinese, che altro non sono che molluschi bivalvi in scatola.

Se durante un controllo commerciale dovesse cadere la vostra attenzione su una di queste confezioni, si riporta l'elenco di tutte le procedure e sanzioni che è possibile comminare:

1- molto spesso la targhetta adesiva in lingua italiana non contiene l'indicazione del metodo di produzione del pescato.

Violazione: art. 1, comma 2, lettera **b**) D.M. 27/03/02

2 – oltre all'indicazione del metodo di produzione in genere manca anche la zona di provenienza del pescato

Violazione: art. 1, comma 2, lettera **c**) D.M. 27/03/02

3 – In base ad accertamenti effettuati sul medesimo prodotto da laboratori pubblici per conto di altre forze di polizia, è emerso che i suddetti "datteri di mare salati" altro non sono che esemplari della specie "Sinonovacula constricta", famiglia Pharellidae, Ordine Veneroida, e NON quello che dovrebbero invece essere, e cioè appartenenti alla specie *Lithophaga lithophaga*, denominato "dattero di mare" dal D.M. 25 Luglio 2005, allegato A, specie peraltro di cui è vietata la pesca, la detenzione, il trasporto e il commercio ai sensi di: Convenzioni Internazionali (CITES o Convenzione di Washington ratificata con la legge 19/12/1975, n. 874 e disciplinata con la Legge 07/02/1992, n. 150, dal DM MIPAF 16/10/1998 e da diverse Direttive e Regolamenti comunitari.

Naturalmente quanto affermato al punto 3 può essere accertato solo a seguito di apposita analisi di campioni prelevati dalle confezioni effettuata da laboratori preposti della ASL o convenzionati.

Conviene quindi chiamare l'Ufficio veterinario della ASL per il prelievo e le analisi di un campione di prodotto.

Nel caso fosse accertato quanto sopra, è possibile procedere nei confronti dei commercianti e degli obbligati in solido in base all'art. 56 e 515 del Codice penale.

2.1 Il laboratorio artigianale di preparazione annesso alla pescheria

In quasi tutte le pescherie (quindi anche in quelle ubicate all'interno dei supermercati) è in genere presente un laboratorio artigianale annesso all'esercizio di vendita, dove vengono preparate composizioni alimentari pronte a cuocere (spiedini di pesce, insalata di mare, preparato per frittura, etc).

Due sono le condizioni affinché tale attività sia consentita:

1) che il locale sia funzionalmente annesso all'esercizio di vendita

2) che le produzioni siano destinate esclusivamente alla vendita al dettaglio presso l'esercizio stesso.

Per svolgere tale attività è necessaria l'autorizzazione sanitaria per il locale ora sostituita con la "registrazione sanitaria" prevista dal Reg. Europeo 852/2004 e la predisposizione di un idoneo piano di controllo in conformità a quanto previsto dalla normativa HACCP (D.Lgs. 155/97, abrogato dal D.Lgs. n. 193/2007 e sostituito dai Regolamenti Europei denominati "Pacchetto Igiene").

È da evidenziare che qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione voglia variare la tipologia dei prodotti preparati per i quali è autorizzata o l'ubicazione dell'esercizio di vendita o del laboratorio, dovrà darne comunicazione all'Autorità sanitaria competente inoltrando una SCIA.

2.2 Un breve cenno ai molluschi bivalvi ed ai mitili.

Devono avere un bollo sanitario stampigliato sul materiale di confezionamento o su un'etichetta a parte (che li accompagna in ogni fase commerciale).

La confezione, bollata, deve contenere i seguenti dati:

- 1) Paese speditore;
- 2) la specie dei molluschi bivalvi e la loro denominazione scientifica
- 3) il numero di riconoscimento del centro di spedizione o di depurazione (è rilasciato dalla competente Autorità sanitaria)
- 4) la data di scadenza o la dicitura che i molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto.

Nota

L'art. 8 del D.L.vo 530/92 stabilisce che "i colli e le partite di Molluschi Bivalvi V. di produzione nazionale e comunitaria destinati al consumo umano diretto, devono essere muniti di un bollo sanitario che consenta di identificare il centro di spedizione o di depurazione di provenienza in qualsiasi fase del trasporto e della distribuzione fino alla vendita al dettaglio".

La nota del Min. della Sanità del 14/01/1999 chiarisce che per rendere il bollo non trasferibile, esso deve essere apposto saldamente alla confezione, applicato in modo tale da venire rotto al momento dell'apertura della confezione; per tale motivo nel 1999 è stata sostituita l'etichetta, che era di forma rettangolare e posta all'interno della confezione dei molluschi, con un nastro fatto di materiale resistente all'acqua ed agli strappi nel quale sono riportate le seguenti informazioni:

** il Paese speditore;*

** la denominazione ufficiale in lingua italiana e latina della specie di M.B.V.;*

** il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione;*

** la data di confezionamento;*

** la data di scadenza o la dicitura "i molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto".*

Qualora il venditore al dettaglio frazioni una partita costituita da una unica confezione, egli deve conservare il relativo bollo per almeno sessanta giorni.

Ultime novità dall'Europa

"Il Regolamento (UE) 558/2010, che modifica l'allegato III del Regolamento 853/2004, pubblicato sulla G.U. dell'Unione Europea del 25 Giugno 2010, relativamente al trasporto dei molluschi ha stabilito che i colli di molluschi bivalvi vivi che lasciano i centri di spedizione o sono destinati ad un altro centro di spedizione, devono essere chiusi, così come devono restare chiusi fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale i molluschi bivalvi vivi destinati alla vendita al dettaglio diretta. " Fonte: www.zootecnews.it

2.3 Le categorie di freschezza (nota curiosa)

Anche per il pesce, come per le uova (lo vedremo più avanti), sono previste le categorie di freschezza. Il Regolamento CE n. 2406/1996 ha reso infatti obbligatoria l'etichettatura di freschezza, suddividendo il pesce nelle categorie "extra", "A" e "B". Questo regolamento, anche se in Italia è ignorato perché (molto probabilmente) non prevede sanzioni, stabilisce che "la categoria di freschezza deve essere indicata in caratteri leggibili e indelebili di un'altezza minima di 5 centimetri, su etichette apposte sulle partite". Sono escluse le piccole partite di pesce vendute direttamente dal pescatore al consumatore finale.

2.3.1 I nuovi obblighi imposti a chi vende pesce e cefalopodi freschi

Dal 1° gennaio 2013, coloro che vendono seppie, calamari, polpi, etc. e prodotti di acqua dolce, sfusi o preimballati, dovranno indicare con apposita cartellonistica, le informazioni previste da apposito Decreto del Ministero della Salute, relative alle corrette condizioni di impiego (art. 8, legge 8 Novembre 2012, n° 189).

L'eventuale violazione delle prescrizioni, ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, è punita con una sanzione da 600 a 3.500 euro.

2.4 Le potenziali frodi commerciali.

In genere le frodi commerciali avvengono nelle piccole peschierie o presso i venditori ambulanti di pesce. Nei grandi supermercati è un'eventualità molto remota ma è sempre bene controllare i seguenti fattori:

1) la freschezza del pesce

Confesso di non essere mai riuscito a capire la freschezza di un pesce dalle scaglie lucenti, branchie rosse, occhi vivi, compattezza etc.

Tempo fa lessi su una rivista tecnica che se il pesce congelato viene scongelato e trattato con acqua ossigenata e altre sostanze, torna (passatemi la battuta) come nuovo!

Per cui ad una persona che non faccia di mestiere il pescatore, l'Ispettore d'Igiene o il Veterinario, resta alquanto difficile stabilire - dalle caratteristiche precedentemente descritte - se il prodotto è fresco o meno.

Per stabilire la freschezza, mi venne insegnato da un vecchio veterinario, circa 25 anni fa, un metodo che definisco "infallibile".

Qualche anno fa, parlando con l'allora responsabile veterinario della mia ASL, anche lui persona di una certa età, ho saputo che questo sistema ha un fondamento scientifico e che era presente nei testi universitari di veterinaria di 30-40 anni fa (ora non è più menzionato).

È il metodo del cristallino.

Se avete dubbi che il pesce posto in vendita sia scongelato e spacciato per fresco, non dovete far altro che chiedere al pescivendolo di sezionare un occhio dell'animale ed estrarre il cristallino. **Se è trasparente il pesce è fresco, se è opaco è di 2-3 giorni, se è scuro è sicuramente congelato.**



Il cristallino a destra (quello chiaro) è di un pesce fresco, quello a sinistra è di un pesce congelato. Come potete vedere, con questo metodo è molto facile individuare una frode commerciale.

2) Vendita di prodotti di allevamento spacciati per prodotti catturati in mare

Nota operativa

Durante il sopralluogo commerciale, se si hanno dei dubbi sulla provenienza del pescato (di allevamento o pescato in mare), è possibile avere una risposta "empirica" mediante l'esame dell'intestino del pesce.

Per fare questo occorre chiedere al pescivendolo di estrarre e rompere l'intestino del pesce per esaminare il contenuto. Se vi si trova solo un liquido poco consistente (una sostanza semifluida) il pesce potrebbe provenire da allevamento perché secondo la normativa questo deve subire un periodo di digiuno prima della macellazione. Al contrario se ci sono resti di altri pesci più o meno evidenti, il prodotto potrebbe derivare da pesca.

Nell'ipotesi in cui il pesce controllato era etichettato come proveniente da pesca, e lo stomaco conteneva solo sostanze fluide, occorrerà richiedere un sopralluogo del Servizio Veterinario della ASL.

3) Vendita di specie diverse da quelle dichiarate

Nota:

È inutile dire che per noi è alquanto difficile dimostrare questo tipo di frodi.

4) Vendita di prodotti congelati coperti di glassatura senza l'indicazione del peso netto o della percentuali di glassatura

Nota:

Questo, invece, è un accertamento alla portata di tutti.

2.5 Altri controlli da effettuare

- verificare che gli imballaggi e i contenitori di polistirolo già usati non siano nuovamente riutilizzati (devono essere considerati a perdere);
- controllare che contenitori usati per l'esposizione siano di materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- come descritto precedentemente, verificare che il pesce congelato sia conservato ed esposto in un banco frigorifero che assicuri in ogni punto la temperatura di almeno -18 °C;
- controllare che la vendita di pesce precedentemente decongelato avvenga in banchi nettamente separati da quelli del pesce fresco;

- accertare che il bancone del pesce scongelato abbia un cartello ben visibile con la scritta "pesce scongelato";
- verificare che il pesce fresco non venga scongelato né che vengano ricongelati i prodotti ittici precedentemente scongelati.

Per ultimo (ma ne parleremo dettagliatamente in seguito) controllare che il personale addetto abbia un abbigliamento idoneo (sopravveste di colore chiaro), un copricapo in grado di contenere la capigliatura e che utilizzi utensili idonei dal punto di vista igienico.

L'eventuale lavello dovrà essere a fotocellula o a pulsante azionabile con il piede o con il braccio lungo in modo da poter essere aperto e chiuso con il gomito senza far uso delle mani. Verificare infine la presenza di un distributore di sapone liquido monouso e asciugamani di carta a perdere o phon ad aria calda.

2.6 L'esposizione di astici vivi sul ghiaccio

Girando nei supermercati durante le festività natalizie non è difficile imbattersi in astici vivi tenuti sopra il ghiaccio, in un ambiente sicuramente innaturale per queste bestiole, con il solo scopo di incrementare le vendite dei commercianti senza scrupoli.

Questa barbarie, perpetrata a carico di poveri esseri condannati ad una lenta agonia, denota la carenza dei controlli del servizio veterinario e degli operatori della Polizia Locale.

Il fatto che a soffrire non sia un cane o un gatto ma un animale destinato all'alimentazione, non giustifica comunque alcuna forma di maltrattamento.

In Italia l'unica normativa in vigore che disciplina la materia è il Decreto Legislativo 30.12.92 n. 531 che però (purtroppo) non può essere applicato alla vendita al dettaglio, ma solamente a quella all'ingrosso.

Questa normativa all'articolo 4 prescrive: "I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere costantemente nelle condizioni più idonee alla sopravvivenza".

Per chi non rispetta questa norma, le sanzioni sono previste dall'articolo 15 "Salvo che il fatto costituisca reato, chi viola le disposizioni di cui agli articoli 3, 4, 5 e 6 è punito con la sanzione amministrativa, consistente nel pagamento di una somma da lire dieci milioni a lire sessanta milioni".

Anche se la norma è nata per tutelare i consumatori e non gli animali, si può facilmente dedurre che:

- 1) Pesci e crostacei vivi non debbono essere lasciati in vasche senza l'ossigenatore ed a temperature non conformi alle esigenze fisiologiche della specie;
- 2) Non devono essere tenuti per nessun motivo fuori dall'acqua, anche se posti sopra il ghiaccio e/o impianto refrigerativo;
- 3) Non si deve porre l'ittiofauna marina in acqua dolce e viceversa.

Quanto sopra, come dicevo, non può essere applicato per la vendita al minuto, ma solo per le navi da pesca e per i centri di lavorazione, di stoccaggio e di ingrosso delle materie prime.

A meno che in ambito comunale esista un regolamento di tutela degli animali (come per il comune

di Roma che nel Giugno 2007 sanzionò con 300 euro un supermercato, in zona Villaggio Olimpico, per aver esposto sul bancone degli astici vivi sul ghiaccio) non è possibile perseguire con sanzioni amministrative l'esercente che detiene astici vivi - pronti per la vendita - in questo modo barbaro.

Siamo di fronte, purtroppo, ad un vuoto normativo.

Ad avviso di chi scrive, nell'ipotesi in cui la materia non sia regolamentata neanche in ambito locale, l'unica possibilità di perseguire questo comportamento disumano è quella di applicare l'art. 727 CP.

L'articolo 727 del Codice Penale, infatti, punisce la detenzione di animali in condizioni incompatibili con la loro natura e produttive di gravi sofferenze.