

Dall'inserto Salute di Repubblica del 5 febbraio 2009

PESCE, È FRESCO O DECONGELATO?

di Elvira Naselli

Il pesce decongelato viene sempre più spesso venduto fraudolentemente come fresco. Una truffa non soltanto di carattere economico, visto che il prodotto decongelato dovrebbe costare di meno, ma soprattutto un rischio per la salute. Un prodotto decongelato, infatti, è molto più sensibile di uno fresco e andrebbe dunque conservato, trasportato, maneggiato e consumato seguendo particolari precauzioni. Bisogna dire che le norme di legge esistono e sono ben chiare. Il ministero della Salute ha informato i servizi di controllo sulla necessità che il prodotto ittico decongelato debba riportare in etichetta indicazioni precise: la denominazione, dunque pesce decongelato; l'indicazione di consumarlo entro le 24 ore; il divieto di ricongelare il prodotto, cosa che comporta pericoli di natura microbiologica per la salute; l'esclusione dal consumo alimentare del prodotto rimasto invenduto.

Oltre a queste indicazioni, la legge prevede la conservazione a -18 gradi, l'esposizione dei prodotti decongelati in vendita in banchi separati da quelli del prodotto fresco, infine l'applicazione di procedure di autocontrollo nello scongelamento.

È bene precisare che il prodotto ittico di cui stiamo parlando nulla ha a che vedere con il prodotto surgelato, che viene pescato in genere in acque oceaniche e immediatamente pulito e sottoposto a temperature più basse di -18 gradi e successivamente messo in vendita rispettando la catena del freddo. Ecco perché l'IIAS, l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, in accordo con AIIPA (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari), in collaborazione con Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie, università di Padova ed Eurofishmarket (www.eurofishmarket.it) hanno approntato un sistema di analisi rapido ed economico per poter controllare i prodotti in vendita e testarne la reale freschezza.

La metodica - che funziona utilizzando i raggi infrarossi - è stata messa a punto sul pesce spada e riesce a riconoscere con una percentuale superiore al 90% se il pesce è fresco o decongelato. Il dato allarmante è che, nel periodo di Natale, secondo un'indagine condotta con questo metodo, il 90% del pesce spada venduto come fresco era in realtà decongelato.