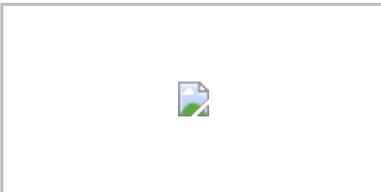


Cerca...

⇒ Navigate



# il fatto alimentare

⇒ Navigate

[Lettere](#)

## Falso baccalà acquistato da una lettrice: i dubbi sulla correttezza delle informazioni. Risponde Valentina Tepedino di Eurofishmarket

Publicato da [Redazione Il Fatto Alimentare](#) il 10 dicembre 2013



Ho scoperto che il brosmo è un pesce di minore pregio rispetto al baccalà

**Venerdì scorso** ho acquistato presso un supermercato di Ciampino, Roma, una confezione di pesce sotto sale: sul banco frigo era esposto bene in vista il cartello “baccalà € ... al kg”, ma guardando bene le confezioni ho letto sull’etichetta “filetto di brosmo”. Il punto vendita può fare questa cosa?

Alla fine l’ho acquistato lo stesso, e anche consumato, ma mi è rimasto il dubbio. Mi sono poi informata, scoprendo che il brosmo è un pesce di minore pregio rispetto al merluzzo; insomma, l’offerta evidentemente non era poi così vantaggiosa.

Cosa possiamo fare noi clienti quando ci accorgiamo di una simile situazione?

A. B.

**Risponde Valentina Tepedino, veterinario e direttore di [Eurofishmarket](#).**



Solo al Merluzzo Nordico salato e stagionato può essere attribuita la denominazione obbligatoria di Baccalà

**Le confermo** quanto già da lei verificato ossia che solo al Merluzzo Nordico salato e stagionato può essere attribuita la denominazione obbligatoria di Baccalà. Sia il Brosme che la Molva sono specie meno pregiate e che hanno un valore commerciale inferiore nonostante siano della stessa famiglia del Merluzzo nordico e che siano anche interessanti dal punto di vista nutrizionale e sensoriale.

Il consumatore può effettuare un reclamo in maniera ufficiosa cercando un dialogo direttamente con il responsabile del banco del punto vendita facendo presente quanto suddetto oppure può contattare la ASL locale, la Capitaneria di Porto o i Nas della sede più vicina effettuando una vera e propria denuncia dell'accaduto. Le suggerisco di conservare lo scontrino e la confezione del prodotto come prova. Se sceglierà la via amichevole ci faccia sapere come ha reagito l'azienda.

Sul sito di Eurofishmarket [Channel](#) si può vedere un [video](#) in cui Massimo Monti spiega quali specie possono essere chiamate Baccalà.

**Valentina Tepedino**

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com

Tags: [asl](#), [baccalà](#), [Brosme](#), [Capitaneria di Porto](#), [EUROFISHMARKET](#), [merluzzo nordico](#), [Molva](#), [nas](#), [pesce](#), [Tepedino](#)

- 
- 
- 

**Rispondi**

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Website

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>

Invia

Ricevi un avviso se ci sono nuovi commenti. Oppure [iscriviti](#) senza commentare.



## Notizie collegate

-  [Tutte le regole in pescheria? Eurofishmarket Channel spiega cosa osservare e cosa leggere prima di comprare](#) 10 settembre 2013
-  [Acciuga o sardina? Un video di Eurofishmarket Channel spiega come distinguere i due pesci e valutare la freschezza](#) 19 giugno 2013
-  [Quando le vongole non sono fresche? Un video di Eurofishmarket Channel spiega come capirlo](#) 13 giugno 2013