

Cerca...

Contatti

Chi siamo



HOME SICUREZZA ALIMENTARE ETICHETTE & PRODOTTI PUBBLICITÀ & BUFALÈ NUTRIZIONE PIANETA RECENSIONI & EVENTI LETTERE

ALLERTA EFSA CONTROLLI E FRODI

SICUREZZA ALIMENTARE

Pesce fresco: dopo tre giorni c'è rischio intossicazione? Il parere di Valentina Tepedino di Eurofishmarket

Pubblicato da il 29 maggio 2012



Ultimamente leggo numerosi articoli che parlano del consumo degli alimenti oltre la data di scadenza. Alcuni dicono che non c'è nessun problema, altri mettono in guardia dai possibili rischi. Insomma, le indicazioni sono discordanti, io mi limito a seguire quello che c'è scritto sulle etichette. Ma non tutti i prodotti presentano le indicazioni di scadenza: ad esempio con il pesce fresco come bisogna comportarsi? È vero che dopo tre giorni c'è il rischio di intossicazione.

Giulio.

Abbiamo rivolto il quesito agli esperti di [Eurofishmarket](#), il sito specializzato in consulenza e informazione nel settore dei prodotti ittici.

Gli articoli relativi ai cibi in scadenza, pubblicati recentemente da alcuni quotidiani, riportano affermazioni non sempre corrette che rischiano di allarmare il consumatore. Per quanto riguarda i prodotti ittici è difficile dare una risposta sola. I pesci comprendono un'infinità di specie e non è possibile fissare una "data di scadenza" universale.

La scadenza dipende:

- **dalla specie** (es. la triglia mediterranea è molto delicata e dopo tre giorni il sapore subisce un vistoso cambiamento, mentre un branzino si conserva bene più di 3 giorni);

- **dal metodo di cattura** utilizzato (es. il merluzzo o il pesce spada pescati all'amo non subiscono traumi e si conservano più a lungo rispetto a quelli presi con la rete);

- **dalla conservazione** del prodotto dopo la cattura e dall'efficienza della catena del freddo.



NOTIZIE COLLEGATE



Eurofishmarket Channel: il nuovo canale web dedicato al mondo della pesca rivolto a operatori e consumatori

2 aprile 2012



Nasce Eurofishmarket Channel: il nuovo canale web dedicato al mondo della pesca rivolto a operatori e

consumatori

14 dicembre 2011



Puntata speciale di Annozero... sulla pesca il 28 giugno

27 giugno 2011



Il pesce in Europa scarseggia: servono provvedimenti urgenti e blocco della pesca. Quanti pesci sono rimasti?

5 febbraio 2013

Ultime notizie

Notizie più lette



Per legge non è obbligatorio indicare il giorno della cattura e quindi non compare sulle etichette, ed è importante quindi essere in grado di valutare la freschezza del prodotto sulla base dell'esame visivo in base alle caratteristiche anatomiche tipiche della specie. I parametri cambiano molto a seconda del tipo, ma alcuni sono abbastanza validi per molti pesci, come occhio, branchia, rigidità cadaverica, presenza/assenza di muco, elasticità delle carni, odori anomali e facilità di sfilettamento ed eliminazione delle spine (più semplice nei prodotti meno freschi).

Un dossier molto accurato su come valutare la freschezza delle varie specie è stato pubblicato sulla rivista [Eurofishmarket](#) e si può scaricare in allegato.

Per rispondere alla sua domanda, dopo 3 giorni, se il pesce viene mantenuto alla corretta temperatura di refrigerazione, non da problemi di salute, piuttosto ha un minor valore nutritivo e l'assaggio potrebbe deludere. I problemi gastroenterici possono riscontrarsi, ma solo se conservato in locali con un livello igienico scadente o in cui le temperature non sono rispettate. Le ricordo infine che in alcune catene di supermercati è abitudine indicare sulle confezioni la data di confezionamento e di scadenza, e anche ritirare dagli scaffali il prodotto il giorno della scadenza per evitare che venga acquistato.

Valentina Tepedino ([direttore Eurofishmarket](#))

Per approfondire:

Il quotidiano La Stampa di Torino inventa nuove scadenze per i prodotti alimentari, ma sbaglia (quasi) tutto!

Società italiana di medicina veterinaria preventiva: "A proposito di shelf-life e frodi alimentari. Ed in risposta all'articolo de La Stampa "Ma per i prodotti last minute c'è un mercato"

Tags: conservazione, EUROFISHMARKET, intossicazione, pesce, scadenza

Tweet 1 Mi piace 62 0

Un Commento



simone

6 giugno 2012 alle 18:36

Concordo con quanto detto sopra e se fossi il legislatore eviterei il preincarto (per il pesce fresco) con la vendita sulle famose isole del freddo....solamente una mia opinione !!! ... giustissimo non creare allarmismi al consumatore e poi oltre i parametri di freschezza, dovrebbe tornare più fiducia nei confronti dell'operatore del settore alimentare....quando lo merita..oggi lui "principale responsabile".



Cadmio in calamari argentini e insetticida in peperoncino indiano... Ritirati dal mercato

europeo 80 prodotti

6 febbraio 2013



Pesticidi e fitosanitari: ancora troppe differenze e tolleranze per i livelli massimi di residui tra i

vari Paesi

5 febbraio 2013



Il pesce in Europa scarseggia: servono provvedimenti urgenti e blocco della pesca. Quanti pesci

sono rimasti?

5 febbraio 2013



Dimmidisi il brodo "come fatto in casa" ... vantaggi e perplessità del nuovo prodotto arrivato sugli

scaffali

5 febbraio 2013



I metodi kinesilogici per la diagnosi di intolleranze alimentari sono attendibili?

Risponde Spisni

5 febbraio 2013

Etichetta



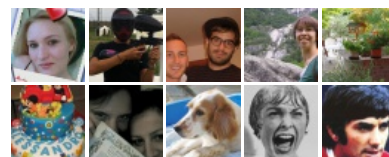
FACEBOOK



Il Fatto Alimentare

Mi piace

Il Fatto Alimentare piace a 18.538 persone.



Plug-in sociale di Facebook

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

EMAIL:

NOME:

☐ New sletter - Classica ☐ New sletter - Giornalisti