

PRODOTTI ITTICI DISTRIBUITI DA MINIMARKET “ETNICI”: VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA VIGENTE

FISH AND SHELLFISH PRODUCTS DISTRIBUTED BY "ETHNIC" MIN- MARKET: CONFORMITY ASSESSMENT TO CURRENT LEGISLATION

Giorgi I., Pavoletti E., Arsieni P., Prearo M.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Via Bologna, 148 - 10154 Torino.

SUMMARY

The purpose of this study was to conduct an assessment on the quality and methods for marketing of fish products sold by ethnic minimarket. Has been inspected 20 supermarkets and bought 60 fish and shellfish samples. The neatness of the rooms were evaluated during the shopping in the markets. Products purchased in the supermarket (about three samples for each shop) were brought in Ichthyopathology laboratory of State Veterinary Institute of Piedmont, Liguria and Aosta Valley, in Turin. Were conducted in the laboratory the readings of the labels. The conditions of hygiene were poor, especially in supermarket freezers. Only 16 samples were labelled in accordance with current legislation. According to the results obtained, the products 'ethnic' distributed in the supermarkets visited, may be considered a potential risk to human health.

KEYWORDS

Ethnic minimarket, Fish and shellfish products, Term of sale.

INTRODUZIONE

Nei consumatori italiani si sta sviluppando, accanto alla ricerca selettiva dei prodotti di origine italiana DOP e di filiera corta, anche un'apertura verso preparazioni alimentari totalmente estranee alla cucina tradizionale, caratterizzate da ingredienti provenienti da Paesi terzi, tipici di altre tradizioni e culture. Questo nuovo tipo di cucina è rapidamente entrato nelle abitudini alimentari di molti italiani, soprattutto nelle generazioni più giovani.

Negli anni dei primi flussi migratori in Italia (anni '80), questi "nuovi" alimenti erano disponibili solo in pochi mercati rionali o in piccoli negozi specializzati. Successivamente, con l'intensificarsi dei fenomeni migratori, con l'adattamento delle persone immigrate al nuovo contesto territoriale e l'instaurarsi di rapporti di interazione tra comunità straniere e residenti italiani, i "nuovi" alimenti si sono notevolmente diffusi ed attualmente il prodotto "etnico" viene richiesto non solo dalla comunità di appartenenza, ma è apprezzato anche dalla comunità

ospitante, soprattutto nelle grandi città.

Gli italiani si sono avvicinati alla cucina etnica, inizialmente attraverso la ristorazione commerciale. Negli ultimi anni l'adozione di questi nuovi tipi di cucina si è consolidata a tal punto da essere utilizzata anche nel consumo domestico, con preparazione di pietanze etniche precedentemente assaggiate nei ristoranti o conosciute attraverso internet. Nei supermercati stanno prendendo sempre più spazio gli scaffali che propongono i prodotti etnici e non è raro trovarli nel banco della gastronomia tra quelli pronti al consumo. Secondo il rapporto Coop 2007, tra il 2003 ed il 2006, l'acquisto di prodotti etnici è aumentato del 36% (1).

Su internet esistono numerosi blog e siti di informazioni sulla preparazione di tali piatti, sui luoghi di acquisto, sulle origini e le tradizioni culinarie.

Il commercio e l'importazione di prodotti etnici, da utilizzare nella preparazione di queste tipi di pietanze sta aumentando di conseguenza. Si ritiene importante capire l'origine delle materie prime usate e quali sono le garanzie di sicurezza.

za e salubrità che offrono.

Lo scopo di questo lavoro è stato quello di effettuare una valutazione sulla qualità e la modalità di commercializzazione di prodotti ittici venduti nei minimarket etnici. È stata eseguita a tal scopo una valutazione igienico-strutturale degli esercizi commerciali ed un'analisi dell'etichettatura dei prodotti venduti in tali esercizi commerciali, in base alla normativa vigente.

MATERIALI E METODI

Sono stati selezionati 20 minimarket situati nel comune di Torino, quale base campionaria su cui effettuare le visite e le analisi sui prodotti ittici etnici. In ogni negozio selezionato, prima di procedere all'acquisto del prodotto, veniva effettuata dall'operatore una visione generale dell'esercizio commerciale, con osservazione delle condizioni igieniche, dell'idoneità dei locali e delle strutture e delle modalità di gestione e di vendita dei prodotti alimentari. In totale sono state acquistate 60 confezioni di prodotti ittici, suddivise per tipologia, come riportato in tabella 1.

Tabella 1. Campioni acquistati.

Campioni acquistati	Numero
Pesci interi congelati	31
Pesci in tranci o filetti	9
Molluschi bivalvi congelati	4
Gamberetti congelati	1
Preparazioni a base di pesce congelate	4
Prodotti ittici marinati congelati	1
Prodotti ittici essiccati	8
Prodotti ittici affumicati	2
TOTALE	60

La valutazione dell'etichettatura è stata effettuata in base a 2 criteri:

- la normativa orizzontale sull'etichettatura (2; 3)
- la normativa specifica per i prodotti ittici (4; 5; 6);

L'etichettatura si applica a tutti i prodotti della pesca, purché atti all'alimentazione umana. Non si applica invece alle preparazioni e conserve di pesce, caviale e succedanei preparati con uova di pesce, crostacei, molluschi ed altri invertebrati acquatici, preparati o conservati dei prodotti ittici. Deve riportare le seguenti informazioni:

- denominazione commerciale della specie (in base al DM 31/01/08);
- denominazione scientifica della specie (facoltativa);

- metodo di produzione, come la cattura in mare o in acque interne, oppure l'allevamento; deve essere scritto: "pescato" o "pescato in acque dolci" o "allevato" (7; 8);
- zona di cattura (come definita dall'art 5 del Reg. (CE) 2065/2001) (5):
 - per i prodotti pescati in mare, la menzione di una delle zone di cui all'allegato (Zone FAO) del DM 27/03/2002 (9);
 - per i prodotti pescati in acque dolci, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto;
 - per i prodotti di allevamento, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.

RISULTATI

Nella valutazione dello stato generale degli esercizi di vendita, sono state riscontrate diverse problematiche, sia nella valutazione delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature, che nelle modalità di gestione e di vendita dei prodotti.

Nella maggior parte degli esercizi commerciali visionati, era presente scarsa igiene, soprattutto sui pavimenti e all'interno dei congelatori. Dall'osservazione dei locali e delle strutture, si è dedotta una scorretta conduzione e gestione dell'attività commerciale in numerosi casi: in 6 esercizi erano riposti, in prossimità dei prodotti alimentari, materiali estranei, quali stracci, strumenti per la pulizia e utensili vari. Le strutture degli esercizi di vendita non in tutti i casi erano consone alla detenzione e commercializzazione di alimenti per il consumo umano: le pareti in 6 casi non erano rivestite da piastrelle o altro materiale lavabile; in un caso anche il pavimento presentava delle porzioni in cui le piastrelle erano assenti. In 6 negozi, i frigoriferi congelatori presentavano all'interno capelli, piume (probabilmente fuoriuscite da qualche confezione), cartacce e pezzi di etichette, scatoloni vuoti, rotti e bagnati in alcune parti (forse per problemi di scongelamento), porzioni di pinne o code. Inoltre erano spesso sovraccarichi e le pareti interne erano ricoperte da uno spesso strato di ghiaccio. I display per la visualizzazione delle temperature, in alcuni casi erano assenti. All'interno di tali apparecchiature vi era promiscuità tra materiale confezionato e sfuso (probabilmente fuoriuscito da qualche confezione). Frequentemente le merci erano accatastate: le confezioni si presentavano spesso rotte, presumibilmente dalle parti taglienti dei pesci (code e pinne) e le parti fuoriuscite restavano in

contatto con gli altri prodotti. Relativamente allo stato dei prodotti ittici visionati, in 3 campioni erano presenti escoriazioni sulla cute, dovute o al processo produttivo o più probabilmente a traumatismi subiti durante la produzione, la distribuzione o la vendita. Sulla superficie cutanea di alcuni pesci interi (16 su 30) era presente una patina di ghiaccio irregolare, spesso fino a mezzo centimetro e all'interno della confezione erano presenti cristalli di ghiaccio in notevole quantità.

Esaminando le confezioni acquistate, dei 60

prodotti campionati, 11 non erano provvisti di etichetta: in questi casi, anche all'interno dei locali dei rivenditori non erano presenti cartelli espositivi che riportassero le informazioni obbligatorie per legge.

Su 49 etichette visionate, solo 22 risultavano conformi alla normativa orizzontale sull'etichettatura. In tabella 2 sono riassunte le non conformità riscontrate sulle etichette, in base alle normative orizzontale (esclusi i campioni senza etichetta).

Tabella 2. Non conformità alla normativa orizzontale, riscontrate sulle etichette.

Normativa		N.		Non conformità	%
D. Lgs. 109/92 D. Lgs. 181/2003	Lingua italiana	5/49	5	non in lingua italiana	10,2
	Peso	13/49	6	non scritto	26,5
			3	scritto non in italiano	
			3	scritto in modo errato	
	TMC	3/49	3	non scritto	6,1
	Informazioni al consumatore	10/49	6	non scritto "non ricongelare"	20,4
			1	scritto non in italiano	
			3	scritto in modo errato	
	Denominazione vendita	11/49	6	non scritto "congelato"	22,4
			1	scritto non in italiano	
			4	scritto in modo errato	
	Lotto	6/49	6	non scritto	12,2

Oltre agli errori ed alle omissioni, in alcuni casi le etichette presentavano anche difficoltà nella lettura: spesso le informazioni obbligatorie erano riportate su un pezzo di carta libero all'interno della confezione, a contatto diretto con il pesce. In quei casi, se non si procedeva alla rimozione dell'etichetta in tempi brevi, essa si bagnava e diventava illeggibile. In alcuni prodotti, l'etichetta era adesiva alla cute del pesce (forse per uno scongelamento e successivo ricongelamento) e si rompeva nella rimozione.

Tabella 3. Non conformità alla normativa orizzontale, sui prodotti ittici.

Normativa	Non conformità		N.	%
Reg. 104/2000 Reg. 2065/2001 DM 31/01/08	Denominazione di specie	assenza	17/42	42,5
		scambio di specie		
	Zona di origine	assenza	7/42	1,8
	Modalità di produzione	assenza	16/42	40,0

Delle 49 etichette analizzate, solo 42 rientravano nel campo del Regolamento 2065/01 (non si applica nelle preparazioni a base di pesce, in cui

il pesce figura come ingrediente). In 30 casi su 42 l'etichettatura non era conforme ai regolamenti (tabella 3).

CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI

Le visite e le osservazioni effettuate sugli esercizi di vendita di prodotti "etnici", hanno evidenziato: scarse condizioni igieniche e strutturali, cattiva gestione dei prodotti e non corrette modalità di vendita.

Le condizioni igieniche e le caratteristiche strutturali dei minimarket non rispettavano i requisiti generali e specifici in materia di igiene, stabiliti nell'Allegato II, Cap. I, del Reg. 852/04, che riguarda tutti gli operatori del settore alimentare (10).

In alcuni campioni l'etichetta era del tutto assente, impedendo la rintracciabilità del prodotto nell'ultima fase della filiera alimentare. In alcune etichette non erano rispettate le diciture obbligatorie stabilite dalla normativa vigente, in violazione dell'art. 3 e 4 del Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 (2). Gli errori in etichetta riguardavano soprattutto la denomi-

nazione di specie.

Da quanto si è potuto osservare in questa preliminare indagine, si ritiene che i punti deboli della rete di commercializzazione dei prodotti etnici si trovino a 3 livelli:

- nel commercio al dettaglio, dove è totalmente assente una coscienza di igiene e sicurezza alimentare; manca la consapevolezza dell'importanza dell'etichettatura e del mantenimento della catena del freddo;
- a livello di importatori e distributori, che non effettuano adeguati controlli sui prodotti in arrivo e non si preoccupano di distribuire prodotti a proprio marchio non conformi alla normativa vigente europea;
- nell'etichettatura, spesso errata o assente. Gli scambi di denominazione in etichetta possono essere causati da errori o essere volontari, al fine di favorire la vendita di un determinato prodotto, ingannando il consumatore. L'assenza di etichetta impedisce la rintracciabilità, un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Questo è uno dei principi basilari della normativa alimentare europea. In base all'art 18 comma 3 del Reg. 178/2002, gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità ed in base all'art. 19, anche gli operatori del settore alimentare responsabili della vendita al dettaglio, devono avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare. L'assenza dell'etichetta, inoltre, non consente la corretta informazione ai consumatori e questo può essere un ulteriore pericolo in caso di allergie o intolleranze (11).

A nostro parere, per risolvere o minimizzare queste problematiche, bisognerebbe attuare un programma integrato di attività educative ed azioni repressive, che dovrebbero agire a più livelli:

- una campagna di educazione al dettagliante sull'importanza del rispetto delle norme igieniche di base. Questo è sicuramente un obiettivo molto arduo da raggiungere, ma, poiché questi negozi sono spesso a conduzione familiare, potrebbe essere un inizio per cercare di sensibilizzare almeno le "secondo generazioni", che in futuro potrebbero sostituire i genitori nella gestione del negozio;
- un aumento dei controlli e delle sanzioni sugli importatori e sui distributori di tali prodotti, al fine di impedire il raggiungimento di tali alimenti al dettaglio in quanto potenzialmente pericolosi per la salute umana;

- un programma di comunicazione al consumatore, per informarlo sui rischi di questi tipi di prodotti, soprattutto per i soggetti più sensibili.

Gli alimenti "etnici" non fanno ancora del tutto parte delle nostre abitudini alimentari, non ne conosciamo tutte le problematiche ed i rischi per la salute umana. Non siamo pertanto adeguatamente informati sulla qualità e sull'origine delle materie prime, sulle modalità di trasformazione, di distribuzione e di consumo. E' comunque un dovere, da parte delle autorità competenti, garantire anche per questi prodotti i requisiti di sicurezza alimentare necessari per la commercializzazione nell'Unione Europea. L'apertura ad una "globalizzazione alimentare" in atto nel nostro Paese, come in molti altri Paesi occidentali, richiede approfondimenti e riflessioni che devono necessariamente coinvolgere le autorità competenti e tutte le categorie professionali che a vario titolo operano per garantire la sicurezza e l'educazione alimentare.

BIBLIOGRAFIA

1. Autori vari (2008). Rapporto Coop 2007. Consumi e distribuzione. Assetti, dinamiche, previsioni. (<http://www.e-coop.it/CoopRepository/COOP/CoopItalia/file/fil00000046328.pdf>).
2. Decreto legislativo 109/1992 (1992). Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (Suppl. Ord. n. 31 alla Gazzetta Ufficiale. 17.02.1992 n. 39).
3. Decreto legislativo 181/2003 (2003). Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità. (Gazzetta Ufficiale n. 167 del 21/07/2003).
4. Regolamento (CE) 104/2000 (2000) del Consiglio, relativo all'organizzazione dei mercati dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. (Gazzetta Ufficiale C.E. n. 21/01/2000).
5. Regolamento (CE) 2065/2001 (2001) della Commissione del 22 ottobre 2001 che stabilisce le modalità d'applicazione del regolamento (CE) 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. (Gazzetta Ufficiale C.E. n. 278 del 2/10/2001).
6. Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 31 gennaio 2008 (2008). Denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse com-

- merciale - Modifiche ed integrazioni dell'elenco di cui al decreto 25 luglio 2005. (Gazzetta Ufficiale n. 45 del 22/02/2008).
7. Nota del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 21229 del 21/12/2001 (2001). Regolamento 2065/01. Informazione ai consumatori – Rettifica del testo in lingua italiana.
 8. Circolare del Ministero della Sanità, del 27/05/2002 n. 21329 (2002). Regolamento 2065/2001 recante applicazione al Regolamento 104/2000 relativamente all'informazione ai consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. DM 27/03/2002.
 9. Decreto Ministeriale 27 marzo 2002 del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali (2002). Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo. (Gazzetta Ufficiale n. 84 del 10/04/2002).
 10. Regolamento (CE) 852/2004 (2004) sull'igiene dei prodotti alimentari (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, L 139 del 30/04/2004).
 11. Regolamento (CE) 178/2002 del parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 (2002) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 31 del 01/02/2002).