



## CONSIGLI PER IL CONSUMATORE

### A) COME ACQUISTARE DAL PESCATORE SULLA BANCHINA DEL PORTO

Le caratteristiche del pesce freschissimo, ovvero di giornata, devono essere presenti al momento dell'acquisto se lo si effettua direttamente dal pescatore.

Il pescatore, infatti, può e deve vendere solo il prodotto pescato nella giornata stessa, comunque, non oltre le 12 ore dalla cattura e, ovviamente, mai pesce di allevamento.

### CONSIGLI PER L'ACQUISTO

1. ACQUISTARE SOLO PESCE INTERO, NON EVISCERATO, NON SPELLATO, NON DECAPITATO.
2. ACQUISTARE SOLO, ad esempio:
  - orata, branzino, triglia, cefalo, sgombro, merluzzo, tonno, gallinella, pesce azzurro, anguilla, sogliola, rombo, passera, spinarolo, ecc., (pesci ossei);
  - smeriglio (vitello di mare), palombo, razza, squali, ecc.. (pesci cartilaginei);
  - seppia, calamaro, totano, polipo o piovra, moscardino, ecc.. (cefalopodi);
  - scampo, gambero, mazzancolla, canocchia, granchio, granseola o granceola, granciporro, astice,
  - aragosta, ecc... (crostacei).
3. NON ACQUISTARE: cozza, ostrica, vongola verace, vongola o peverazza, cannolicchio, cappasanta, fasolaro, tellina, ecc... (molluschi bivalvi), lumachine di mare (gasteropodi).
4. I CARATTERI DI FRESCHEZZA: EXTRA o FRESCHISSIMO

PESCI	CEFALOPODI (*)	CROSTACEI (**)
Pelle	Colorazione viva e brillante, squame aderenti al corpo.	
Corpo	Rigido. Esclusi i Molluschi cefalopodi	
Muco cutaneo	Trasparente	
Occhio	Convesso. Vivo (**)	
Branchie	Rosso Vivo	
Odore	Alga o Mare	
Carne	Soda	
Tentacoli (*)	Resistenti alla Trazione	
Aspetto generale e colore del carapace (**)	Uniforme e proprio della specie	
Tono muscolare (**)	Arti ed Antenne Rigidi	
Cavità addominale	Presenza visiva di depositi di grasso solo in pesce allevato	

(\*) vale solo per i cefalopodi

(\*\*) vale solo per i crostacei



**B) COME ACQUISTARE IN PESCHERIA, DALL'AMBULANTE ITTICO A POSTO FISSO,  
AL REPARTO ITTICO DI UN SUPERMERCATO.**

1. ACQUISTARE SOLO PRODOTTI DELLA PESCA CHE PRESENTINO UNA ETICHETTA CON:
  - Nome Commerciale
  - Zona di Cattura
  - Modalità di Produzione: Allevato o Pescato.
2. VERIFICARE che i prodotti della pesca, siano conservati con abbondante presenza di ghiaccio.
3. ACQUISTANDO prodotti preconfezionati controllare che la confezione sia integra; l'etichetta sia presente, leggibile, con data di scadenza ("scade il ...." o "da consumarsi preferibilmente entro il...")
4. CARATTERI DI FRESCHEZZA: FRESCHISSIMO/FRESCO

PESCI	CEFALOPODI (*)	CROSTACEI (**)
Pelle	Colore Vivo e Brillante	
Muco Cutaneo e Branchiale	Assente. Se presente: Trasparente	
Occhio	Convesso e Vivo (**)	
Branchie	Rosso Vivo	
Odore	Alga o Mare	
Carne	Soda	
Tentacoli (*)	Resistenti alla Trazione	
Aspetto Generale e Colore del Carapace (**)	Uniforme e proprio della specie	
Tono Muscolare (**)	Arti ed Antenne rigidi	
Cavità Addominale	Presenza visiva di depositi di grasso solo in pesce allevato	

(\*) vale solo per i cefalopodi

(\*\*) vale solo per i crostacei

4. ACQUISTARE SOLO MOLLUSCHI BIVALVI CONFEZIONATI, ETICHETTATI ALL'ORIGINE (unica eccezione le Cappesante) e con BOLLO CE - COMUNITÀ EUROPEA.
5. ACQUISTARE SOLO MOLLUSCHI BIVALVI VIVI CON CARATTERI DI FRESCHEZZA.
6. CONSUMARE I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DOPO COTTURA.
7. NON ACQUISTARE MOLLUSCHI BIVALVI SUL CANALE DEL PORTO.
8. NON ACQUISTARE MOLLUSCHI BIVALVI VIVI CONSERVATI A CONTATTO CON IL GHIACCIO.
9. NON IMMERGERE NUOVAMENTE IN ACQUA I MOLLUSCHI BIVALVI DOPO L'ACQUISTO.
10. NON ACQUISTARE SPECIE PROTETTE o SOTTOMISURA.

Ad esempio i datteri di mare. (Decreto 16.10. 1998. Reg CE 1332/2005)

**CARATTERI DI FRESCHEZZA**

Caratteri Visivi	Vivi e Vitali
Stato delle Valve	Chiuse. Semi aperte, si richiudono al tocco. Suono ottuso, se percosse.
Reattività agli Stimoli	Presente e Pronta
Acqua Intervalvare	Discreta in quantità, trasparente e con odore di salso o di mare
Aderenza alla conchiglia	Normale