

Radiotelevisione svizzera di lingua italiana
Informazione RSI
Redazione Patti chiari
Signor Lorenzo Mammone
6903 Lugano

10 marzo 2014

Referenza: Luca Corti

Test pescherie

Spettabile Redazione di Patti chiari,
egregio signor Mammone,

La presente quale presa di posizione in merito ai risultati del *test sulle pescherie* da voi effettuato lo scorso 24 gennaio presso la nostra filiale di Losone Cattori.

Le sardine

Partiamo dal presupposto che si sia preso in esame l'assortimento di sardine MSC. La loro denominazione latina è *sardina pilchardus* e al banco a servizio la dichiarazione riporta "MSC Sardina". Secondo l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) questa dichiarazione è corretta. Le cheppie (*Alose Fallax*) non sono infatti presenti nell'assortimento di pesce delle filiali Coop. La situazione verrà certamente verificata con il fornitore, ma per far ciò avremmo bisogno di ricevere il rapporto completo delle analisi effettuate.

I moscardini

In latino definiti *octopus spp*, secondo verifiche interne erano presentati al banco di Losone come "Polpo Moscardini". La dichiarazione corretta, come rimarcato dalla vostra trasmissione, è polpo. La problematica è già stata comunicata al servizio preposto e al più presto verranno apportati i correttivi necessari.

Il merluzzo

La dichiarazione corretta del *gadus morhua*, come da voi constatato, è merluzzo bianco e non merluzzo. Anche in questo caso la problematica è stata comunicata al servizio preposto e al più presto verranno fatti i correttivi necessari.

Le vongole

I molluschi bivalvi vivi non devono essere disposti direttamente sul ghiaccio, poiché sono vivi e non sopportano grossi sbalzi termici. Le prescrizioni *dell'Ordinanza del Dipartimento federale dell'interno (DFI)* sono state in questo caso rispettate alla lettera:

Sezione 5: Molluschi bivalvi vivi

Art. 39

I molluschi bivalvi vivi devono essere immagazzinati, trasportati e conservati ad una temperatura che non pregiudichi la loro vitalità e la sicurezza delle derrate alimentari.

Da prescrizioni del fornitore le vongole devono essere esposte a una temperatura tra 0-8°C. Secondo verifiche interne questi parametri sono stati pienamente rispettati.

Tutte le dichiarazioni verranno riverificate dal fornitore e se necessario corrette.

Cogliamo l'occasione per ringraziare la vostra trasmissione per le preziose segnalazioni e porgiamo i nostri migliori saluti

Coop



Portavoce Luca Corti

Allegati: Ordinanza del Dipartimento federale dell'interno (DFI)

Sezione 5: Molluschi bivalvi vivi**Art. 39**

¹ I molluschi bivalvi vivi devono essere immagazzinati, trasportati e conservati ad una temperatura che non pregiudichi la loro vitalità e la sicurezza delle derrate alimentari.

² Una volta imballati per la vendita al dettaglio, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.

³ I capoversi 1 e 2 si applicano anche agli echinodermi, ai tunicati e alle lumache di mare consegnati vivi.

Sezione 6: Prodotti della pesca**Art. 40** Padiglioni per le aste e mercati di pesce all'ingrosso

¹ I padiglioni per le aste e i mercati all'ingrosso, in cui sono venduti prodotti della pesca, devono disporre di impianti separati per il deposito di prodotti della pesca momentaneamente sequestrati o dichiarati non idonei al consumo umano.

² Durante la vendita o il deposito di prodotti della pesca:

- a. i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;
- b. i veicoli con motori a combustione interna i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;
- c. le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali.

Art. 41 Prodotti freschi della pesca

¹ Se non sono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente una volta giunti all'azienda di destinazione, i prodotti della pesca refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Deve essere reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario.

² I prodotti freschi della pesca imballati devono essere refrigerati alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C).

³ Per la pulizia esterna dei prodotti freschi della pesca interi, al posto dell'acqua potabile può essere utilizzata acqua pulita. Le fasi di lavorazione quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate in condizioni igieniche ineccepibili. Immediatamente dopo tali operazioni, i prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua pulita.³⁶

³⁶ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).