



Η Ένωση Καταναλωτών Ελλάδος και ο πρόεδρός της Μιχάλης Τσιφάκης ενημερώνουν με ανακοίνωση το αγοραστικό κοινό να κάνει επισταμένη έρευνα αγοράς και...

να δίνει ιδιαίτερη σημασία στην ποιότητα των αλιευμάτων και όχι μόνο... Σε διερευνητικό σαφάρι έχουν ξεκινήσει οι καταναλωτές τόσο για τις τιμές, όσο και για την ποιότητα των σαρακοστιανών προϊόντων.

Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο η Ένωση Καταναλωτών Ελλάδος και ο πρόεδρός της Μιχάλης Τσιφάκης ενημερώνουν με ανακοίνωση το αγοραστικό κοινό να κάνει επισταμένη έρευνα αγοράς και να δίνει ιδιαίτερη σημασία στην ποιότητα των αλιευμάτων και όχι μόνο...

Προσοχή στη ποιότητα των αλιευμάτων...

Οι καταναλωτές πρέπει να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στις πινακίδες των αλιευμάτων γιατί υποχρεωτικά πρέπει να αναγράφουν με ευδιάκριτα γράμματα το είδος, την τιμή και στις συνθήκες διάθεσης των θαλασσινών προϊόντων!

Τα χαρακτηριστικά φρεσκότητας των κεφαλόποδων (χταπόδια, καλαμαράκια, σουπιές, θράψαλα,

- Επιφάνεια σώματος υγρή, γυαλιστερή

- Μάτια γυαλιστερά, ζωντανά

- Πλοκάμια - βεντούζες, ανθεκτικά στο τράβηγμα

- Σάρκα συμπαγής γυαλιστερή

- Συχνό γνώρισμα αλλοίωσης στα κεφαλόποδα, είναι το ρόζ χρώμα που παίρνει η επιφάνεια της σάρκας τους.

Προσοχή! Υπάρχει χαρακτηριστική διαφορά στα μικρά χταπόδια και στους μολύβους, στα πρώτα υπάρχουν δύο σειρές βεντούζες και στα δεύτερα μόνο μία σειρά βεντούζες...

Τα χαρακτηριστικά φρεσκότητας των οστρακοειδών (μύδια, στρείδια, αχιβάδες, κυδωνία, χτένια)

- Να διατίθενται μέσα στο όστρακό τους και να είναι ζωντανά

- Όστρακο κλειστό με τη σάρκα προσκολλημένη

•Το υγρό στο εσωτερικό τους να είναι διαυγές και άοσμο

•Πιστοποίηση της φρεσκάδας η άμεση αντίδραση σε σταγόνες λεμονιού ή σε τσίμπημα της σάρκας με καρφίτσα

•Όταν είναι αποφλοιωμένα, η σάρκα να είναι γυαλιστερή και να συντηρούνται συσκευασμένα σε ψυκτικό χώρο.

Στη συσκευασία πρέπει να υπάρχουν οι εξής ενδείξεις:

•Η επωνυμία της επιχείρησης

•Το είδος των οστρακοειδών

•Η ημερομηνία παραγωγής

•Η σφραγίδα της αρμόδιας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας ο χρόνος και ο τρόπος συντήρησης

Τα χαρακτηριστικά φρεσκότητας μαλακόστρακων (γαρίδες, αστακοί, καραβίδες)

•Η μυρωδιά να είναι ευχάριστη

•Τα άρθρα στερεά, προσκολλημένα στο σώμα και δύσκαμπτα

•Το χρώμα φυσιολογικό «σκούρο καφέ για τους αστακούς, καστανό ή ρόζ για τις γαρίδες, ανοικτό κόκκινο ή ροζ για τις καραβίδες»

•Όταν τα μαλακόστρακα είναι ακόμα ζωντανά, αναζητούμε αντανakλαστικές κινήσεις στα μάτια, στις κεραίες και στα πόδια

•Η θωρακική μεμβράνη να είναι ανθεκτική, διαφανής, ισχυρά τεντωμένη

•Ο κεφαλοθώρακας να είναι ανοιχτόχρωμος κι όχι μελανιασμένος

•Τα πόδια να είναι μαλακά και εύκαμπτα

•Οι φρέσκες γαρίδες πρέπει να γλιστρούν εύκολα μέσα το χέρι.

Στις κονσέρβες προσέχουμε

•Την ετικέτα της κονσέρβας. Πρέπει να αναγράφονται τα συστατικά που περιέχει, το βάρος και η επωνυμία του παρασκευαστή

•Την ημερομηνία παραγωγής, στις δε παστεριωμένες και η ημερομηνία λήξης της συντήρησης

•Προσοχή! Να μην είναι διογκωμένες, παραμορφωμένες ή σκουριασμένες

Επίσης

•Κονσέρβες που όταν τις ανοίγουμε, παρουσιάζουν αλλοιώ σεις στη σύσταση και το χρώ μα και έχουν δυσάρεστη οσμή και γεύση. Γενικά, όταν ανοίγουμε μια κονσέρβα και δεν την καταναλώ νουμε ολόκληρη, τότε, το υπόλοιπο περιεχόμενο να συντηρείται στο ψυγείο και να καταναλώ νεται σε σύντομο χρονικό διάστημα.

•Ο ταραμάς πρέπει να έχει ευχάριστη και όχι ξινή γεύση.

•Η λαγάνα λόγω της μεγάλης ζήτησης που έχει την Καθαρά Δευτέρα, πρέπει να είναι πάνω απ' όλα καλοψημένη...

Προσοχή στον επίπαγο των κατεψυγμένων αλιευμάτων

Προσοχή στον επίπαγο των κατεψυγμένων αποφλοιωμένων ή μη μαλακοστακοειδώ ν καθώ ς και στα καθαρισμένα μαλάκια, τεμαχισμένα ή μη.

Το καταναλωτικό κοινό ότι στις συσκευασίες των κατεψυγμένων αλιευμάτων πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται με κεφαλαία γράμματα και ο επίπαγός τους. Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία ο επίπαγος δεν πρέπει να είναι πάνω από το 15% στα κατεψυγμένα χταπόδια, καλαμάρια, σουπιές, θράψαλα, γαρίδες, αστακοί,-καραβίδες, κ.λ.π.

Καλούμε το καταναλωτικό κοινό να καταγγέλει στις αρμόδιες υπηρεσίες, ότι "στραβό" πέσει στην αντίληψή του στα τηλέφωνα 1520 (Γενική Γραμματεία Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή), 11717 (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων), στις Διευθύνσεις κτηνιατρικής των Περιφερειακώ ν Αυτοδιοικήσεων και στη γραμμή ενημέρωσης-καταγγελιώ ν της Ένωσης Καταναλωτώ ν 210 41 11 080.