
SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI ITTICI

Nel corso degli ultimi decenni il commercio alimentare si è notevolmente espanso grazie agli effetti della globalizzazione. Il commercio ittico figura tra i canali più investiti da questo fenomeno, anche per la proliferazione dei ristoranti giapponesi. Per questa ragione si è reso necessario elaborare adeguati strumenti di tracciabilità al fine di garantire la sicurezza e la genuinità dell'intera filiera.

La Commissione Agroalimentare ha pertanto recepito e pubblicato in lingua italiana la specifica tecnica UNI CEN/TS 17303 in cui viene riportata la procedura per la selezione di pesci interi o di filetti di pesce attraverso l'identificazione di un vasto numero di specie ittiche ritenute rilevanti da un punto di vista commerciale.

Questo documento non deve però essere utilizzato per l'analisi di alimenti trasformati, come ad esempio per le scatolette di pesce, con DNA altamente degradato, in quanto le lunghezze dei frammenti non sono ritenute adeguate per effettuare i riscontri tecnici. Non è inoltre applicabile a prodotti ittici complessi con miscele di due o più specie di pesci.

Si tratta di un importante documento a garanzia della salute dei consumatori e dell'intero comparto alimentare.

Francesco Bennardis
Quality Italia Srl

Immagine in apertura tratta dal web

