
UNA NORMA PER DEFINIRE LO STATO DI CONSERVAZIONE DEL PESCE

Un tavolo tecnico UNI ha di recente concluso i lavori per la redazione di una norma in ambito agroalimentare che fornisce importanti indicazioni per la conservazione dei prodotti ittici, nella prospettiva di offrire maggiori garanzie alla salute dei consumatori. Si tratta della norma UNI 11862:2022 “Prodotti alimentari - Determinazione dello stato di conservazione (fresco/decongelato) del pesce - Metodo istologico”.

Nella norma viene indicato uno specifico criterio in grado di determinare lo stato di conservazione del pesce attraverso l'analisi delle fibre muscolari trasversali del pesce. Attraverso tale esame è quindi possibile stabilire se il pesce è fresco o decongelato.

Si tratta di una norma estremamente importante in quanto la vendita di pesce decongelato per fresco, oltre a rappresentare un rischio per la salute dei consumatori, costituisce una frode commerciale e sanitaria.

Francesco Bennardis
Quality Italia Srl

Immagine tratta dal web

