

prodotti ittici

## Più trasparenza nel pesce

► Pesce congelato venduto come fresco, poca chiarezza nell'indicare la specie, la provenienza geografica e via dicendo: in questo può incorrere chi acquista il pesce, rischiando così di essere oggetto di frode commerciale. Per contrastare questo malcostume presente nel mercato ittico, l'**Istituto Italiano Alimenti Surgelati** - in collaborazione con Aipa (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari), con la rivista *Eurofishmarket*, con l'Università di Padova e con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - ha elaborato un sistema analitico per effettuare controlli sul pesce messo in vendita e determinare il reale stato di freschezza del prodotto. Nonostante le norme esistano già (il ministero della Salute ha informato per esempio i servizi di controllo che il prodotto ittico congelato debba riportare in etichetta chiare e precise indicazioni), l'effettiva qualità del pesce va controllata in modo più efficiente: sfruttando la potenziale applicabilità della tecnica Nirs (Near Infrared Reflectance Spectroscopy) è possibile l'**identificazione tra fresco e congelato**. Il **pesce surgelato** risulta invece essere un'alternativa sicura, dato che viene sottoposto a un trattamento di freddo profondo immediatamente dopo la pesca, viene portato a temperature inferiori ai 18 °C in confezioni chiuse all'origine, commercializzato rispettando la catena del freddo e in etichetta riporta tutte le indicazioni di legge.