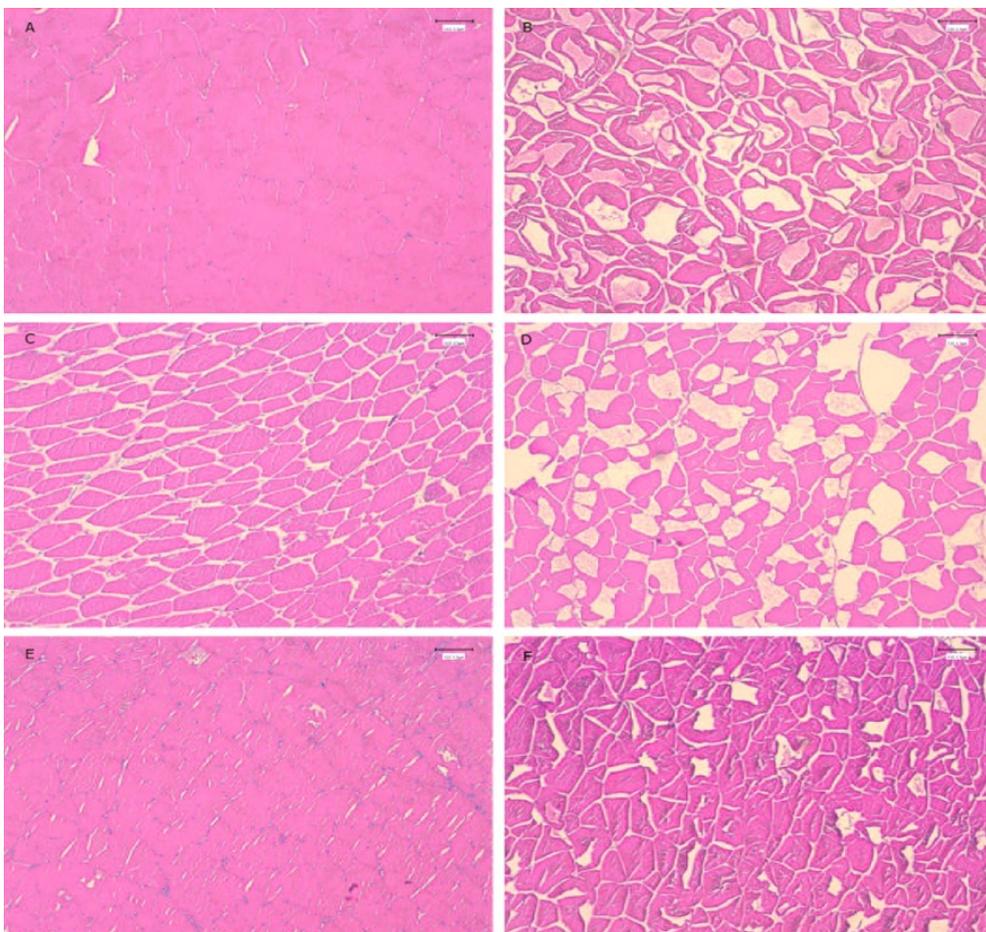
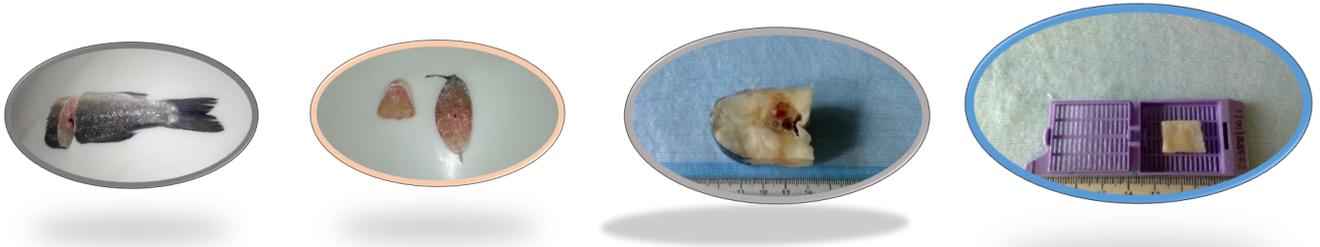


STATO DI CONSERVAZIONE: PESCE FRESCO/CONGELATO

Il Regolamento CE 853/2004 prescrive che i prodotti ittici destinati al consumo crudi devono essere sottoposti a trattamento termico mediante abbattitore di temperatura per la bonifica da eventuali parassiti nematodi. L'autenticazione dello stato di conservazione (congelato/decongelato) è altresì obbligatorio ai sensi del regolamento CE 104/2000 e 2065/2001 per la prevenzione di frodi commerciali riguardanti la vendita di prodotti pregiati come freschi, quando sono stati preventivamente congelati (perdita di valori nutrizionali e potenziale aumento della carica microbica, fattori dannosi per categorie specifiche quali bimbi, anziani, persone immunodepresse). L'istologia permette di differenziare in maniera accurata e precisa lo stato di conservazione del pesce (fresco/congelato) identificandosi come strumento fondamentale per la protezione del consumatore e dei produttori che vogliono offrire prodotti di qualità certificata.

(POS 10DG136 ACCREDITATA)



Fibre muscolari di tre specie ittiche (orata A;B, pesce spada C;D e triglia E;F) prima e dopo congelamento.