

[Vai alla Home Page](#)[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Archivio rassegna

[cerca nel sito](#)

BRUXELLES. In una prima riunione di urgenza, i rappresentanti delle autorità sanitarie ...

L'HACCP è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo ...

Mangimi fuori legge Assoluzione, ma il caso resta - Crescono le semine a frumento Crescono gli investimen

Il forno lungo cento metri e i biscotti del buongiorno

Per pesto e focaccia servirà il passaporto di ogni ingrediente

" Grippe : 2009 n'est pas 1918 "

" La prise en compte du bien-être animal est une évolution majeure "

" La sécurité alimentaire nécessite de renforcer la résistance des pays pauvres "

" L'eau ou l'alimentation seront des sources de conflits potentiels "

"Adesso l'Italia è leader in sicurezza alimentare"

"Agroalimentare, export in ripresa Ora lotta ai pirati"

"Ai vegani dico: se proprio siete convinti, fatevi seguire"

"Alimentazione e salute" domani la cena e il convegno

"Alimenti in salute" Il bollino sul cibo

"Alle mamme dico colazione e merende ai vostri bambini"

"Bancolat", è scontro Ma Zaia fa il pompiere

"Biberon di plastica pericolosi" il Canada li mette al bando

"Biologia della nutrizione, un corso unico♦?"

"Brutti ma buoni" e pure solidali

"Bse, serve attenzione"

"Bufale, rischio effetto domino"

"Buon appetito", rassegnat atelier per educare i giovani francesi al mangiari sano

[ti trovi in:](#) Archivio rassegna

ACCUMULATORI DI FREDDO IBERNARE IL PESCE

LA TRACCIABILITÀ DEL PESCATO NON È COMPLETAMENTE VERIFICABILE A CAUSA DI UN ANELLO MANCANTE DELLA CATENA DEL FREDDO: LA VERA NATURA DEL CONTENUTO DELLE FREEZERINE, UTILIZZATE PER MANTENERE FRESCO IL PRODOTTO IN ALCUNE FASI DELLA FILIERA La globalizzazione dei mercati, coniugata alla crescente domanda di certificazione di sanità e qualità dei prodotti alimentari, rende fondamentale conoscere tutte le fasi e le pratiche adottate dai vari comparti produttivi e commerciali. Per la maggior parte dei prodotti alimentari in commercio la tracciabilità è facilmente accertabile, rimangono tuttavia ancora vaghe alcune informazioni che riguardano un alimento prezioso e prestigioso come il pesce; questo anche perchè il mercato dei prodotti del mare in Europa è caratterizzato da una miriade di fornitori, trasformatori, intermediari, distributori e grossisti, ossia una polverizzazione trasversale della filiera tale da non assicurare di poter essere controllata completamente, per non parlare delle differenze nel recepire la normativa comunitaria da parte dei vari Paesi membri. Un aspetto molto spiacevole se consideriamo che negli ultimi anni i prodotti del comparto ittico stanno riscontrando un trend positivo di consumi comune a tutte le nazioni. Secondo studi recenti, le motivazioni che stanno dietro a tale crescita sono molteplici, anche se quella che appare realmente condivisa da tutti i paesi riguarda le nuove abitudini alimentari del consumatore europeo, decisamente indirizzate al consumo di diete equilibrate e ricche di prodotti a valore aggiunto. Tale fenomeno si è accentuato rapidamente anche a seguito della sindrome BSE, che ha ridotto i consumi di carne rossa a favore di sostituti, fra cui gli ittici. Il cittadino dell'Unione Europea consuma ogni anno approssimativamente 24 Kg di pesce, un valore molto superiore alla media mondiale che si attesta a circa 13 Kg, la maggior parte del quale viene consumato "fresco", preferendolo al prodotto "elaborato". Un'altra richiesta che proviene dai consumatori è quella di avere maggiori informazioni per quanto riguarda la provenienza, la salubrità e l'igiene dei prodotti. Sarebbe quindi necessario affrontare secondo un'ottica di filiera le problematiche del mercato produttivo del pesce, non sempre tutte approfondite, allo scopo di pervenire a un completo processo di certificazione di qualità e di sanità dei prodotti ittici. L'indagine Una di queste problematiche è stata recentemente affrontata dalla società Eurofishmarket e dagli esperti che ne fanno parte. Si tratta di un'indagine che ha individuato e fotografato la situazione logistica dei mercati ittici nazionali e internazionali, dove spesso vengono utilizzati nelle cassette di pesce ogni sorta di "accumulatori di freddo" o freezerine per mantenere la temperatura ottimale a garanzia della freschezza del prodotto fino al consumatore finale. Secondo l'indagine, della quale saranno presto pubblicati i risultati, nessuna di queste freezerine è assolutamente ammessa dalla normativa n° 531 del 1992 che definisce i sistemi consentiti per la conservazione dei prodotti ittici. Una normativa ormai obsoleta, visti i tempi attuali in cui i prodotti alimentari provenienti dai vari angoli della Terra sono disponibili su ogni mercato in maniera più massiccia rispetto a un decennio fa. Durante il trasporto dei prodotti ittici questo tipo di accumulatori di freddo sono sempre più spesso utilizzati in sostituzione del ghiaccio tradizionale. Sono realizzati con materiale plastico di diverse forme, dimensioni e consistenza; sono in genere termosaldati sui lati e sembra contengano un gel refrigerante che permette di mantenere la temperatura ottimale all'interno delle casse durante le fasi di trasporto dei prodotti ittici. Dall'inchiesta di Eurofishmarket è risultato che tali freezerine sono nella maggioranza anonime, senza nessuna etichetta che segnali le sostanze contenute, le indicazioni e le modalità d'uso. L'associazione ha raccolto vari campioni di freezerine utilizzate in varie parti del mondo; nella maggior parte dei casi consistevano in bottiglie e buste di plastica riciclate

"Campagna amica" porta i produttori in piazza

"Carbon Footprint" sui contenitori

"Came alla diossina, nessun pericolo"

"Came irlandese alla diossina" scatta l'allarme in tutta Europa

"CASO EFSA"

"C'è del marcio nel formaggio"

"C'ERA UNA VOLTA"...IN TAVOLA CINEMA 4 FEBBRAIO 2009 ORE 20.30 SALA DELL'EDITTO DEL PALAZZO COMUNALE SPELLO (PG) FILM E FIABE, MUSICA ED ESPERIENZE TUTTE DA GUSTARE

"C'ERA UNA VOLTA"...IN TAVOLA CINEMA 4 FEBBRAIO 2009 SPELLO (PG) FILM E FIABE, MUSICA ED ESPERIENZE TUTTE DA GUSTARE

"CERTIFICAZIONI" DI QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA: QUALI ORIENTAMENTI?/1

"CERTIFICAZIONI" DI QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA: QUALI ORIENTAMENTI?/2

"Cibo buono da vivere", informazioni e notizie per maggior consapevolezza nelle scelte alimentari

"Cibo sano, vita sana" Una giornata di studio

"CIRAL CONQUISTA STRATEGICA"

"Con i rincari meno carne a tavola"

"Da oltremanica solo piccole partite cercate carni suine con marchio garantito"

"Dai campi alla tavola prezzi quintuplicati"

"Diamoci una mossa" contro il sovrappeso dei bambini

"Dimmi come mangi", studenti in campo

"Diossina in metà del latte controllato"

"È pericolosa anche in piccole quantità"

"Ecco come taroccavo i Parmacotto"

"Educazione dentale", a scuola anche per avere un sorriso perfetto

"Energia e alimentazione, l'Expò 2015 punti su di noi"

"Equilibrio e varietà dei cibi il segreto della lunga vita"

"Evoluzione, biotecnologie ed

contenenti liquido ghiacciato: acqua o altra sostanza ancora da definire. Il problema fondamentale è che molto spesso accade che durante i viaggi o nelle operazioni di carico-scarico le freezerine si possono rompere causando la fuoriuscita del liquido che viene così a contatto con il pesce. Dopo aver contattato alcune ditte produttrici di accumulatori di freddo ma senza aver avuto le informazioni richieste, la società titolare dell'inchiesta sta procedendo ad effettuare indagini analitiche per definire la reale natura del gel refrigerante in essi contenuti per capire se ciò potrebbe costituire un pericolo per i consumatori. È ancora in fase di studio se l'utilizzo di freezerine sia davvero utile a mantenere la temperatura uniforme nelle cassette in cui viene utilizzata e comunque andrebbe verificata l'innocuità del suo contenuto e dovrebbe esserne deliberato il suo utilizzo per legge. Dalle prime conclusioni è risultata dunque la necessità di regolare maggiormente la materia relativa al trasporto e alla conservazione dei prodotti ittici freschi o vivi. Il suggerimento di Eurofishmarket è quello di spingere gli operatori a richiedere ai loro fornitori di freezerine una documentazione a norma che ne indichi l'idoneità per uso alimentare, contenuto, modalità d'uso, ecc. al fine di poterle inserire nel loro piano di autocontrollo a garanzia, appunto, di riuscire a prevedere eventuali rischi e pericoli per il consumatore finale. Altri contributi dovrebbero provenire dagli organi deputati al controllo che dovrebbero puntualmente verificare i distributori riguardo questo problema e suggerirgli la soluzione più idonea. AQUATILIA Associazione nonprofit, costituita nel 2003, che a livello nazionale e internazionale si propone di contribuire a migliorare la conoscenza scientifico-tecnico-professionale dei prodotti e dei servizi relativi al settore ittico, dalla produzione alla commercializzazione, finalizzata alla valorizzazione dei prodotti e alla tutela del consumatore e dell'ambiente FEDERPESCA Federazione Nazionale delle Imprese di Pesca, costituita nel 1968, aderente a CONFINDUSTRIA, associa, rappresenta e tutela gli armatori della pesca italiana. Promuove iniziative e progetti tesi alla promozione, valorizzazione dei prodotti della pesca nonché allo sviluppo delle aziende di pesca, assiste le attività delle industrie simili a livello internazionale e promuove accordi e intese con le associazioni e gli enti di altri Paesi. ASSOITTICA ITALIA Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche, riunisce Aziende, operanti in tutto o in parte nel settore ittico. L'attività dell'associazione riguarda l'analisi e la valutazione delle disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare, transazioni commerciali e trasformazione, informando gli associati sugli scenari normativi in cantiere, nonché organizzare ricerche, studi, dibattiti e convegni su temi sanitari ed economici con particolare riguardo al settore ittico. LEGA PESCA Costituita nel 1962, è l'Associazione di categoria delle cooperative operanti nel settore dell'economia ittica della Legacoop, Lega nazionale cooperative e mutue. Esprime una larga rappresentanza degli interessi socio-economici legati a tutti i comparti della filiera: produzione, lavorazione, commercializzazione, servizi, ricerca e formazione, pescaturismo, etc. Vi aderiscono 477 strutture, di cui 436 cooperative, 15 organizzazioni di produttori, per un fatturato di 840 milioni di euro nel 2004.

fonte: ZeroSottoZero

data di creazione: 12/04/2006

data di modifica: 12/04/2006

segnala a un amico

versione stampabile