

## **Progetto n° 7 : Certificazione pescato per la sicurezza dei consumatori**

**Proponente: Toral srl**

Consulente : C.I.A. Lab. S.r.l.

### **Descrizione delle finalità che si intendono perseguire:**

Il progressivo depauperamento della risorsa ittica ha dato il via ad una serie di inganni nella commercializzazione dei prodotti ittici che sempre più stanno disorientando i consumatori. Dapprima il pescato veniva commercializzato con aggiunta di acqua al di fuori di ogni norma, la cosiddetta glassatura, poi, ed è un fenomeno di questi anni si è mutuata la tecnica di siringatura dei prosciutti cotti con acqua miscelata con polifosfati per alterarne il peso. Difatti oggi vengono venduti filetti, pesci interi, seppie e polpi con aggiunta di liquidi nelle carni per circa il 25% . Il settore sta subendo una turbativa che ne mina la credibilità. Per difendere e proiettare il settore del commercio e della lavorazione dei prodotti ittici della nostra provincia si rende necessaria una consulenza che porti alla realizzazione di un capitolato di qualità dei prodotti importati e di una efficace azione comunicativa nei confronti dei consumatori.