

## Meglio prevenire che...



Fino a qualche anno fa solo nel periodo natalizio si intensificavano in modo esponenziale i blitz sui prodotti della pesca effettuati dagli Organi di Controllo; di recente invece si sente parlare sempre più i media relativamente alle problematiche sui prodotti della pesca. Veterinari delle ASL, Capitanerie di Porto e Guardia Costiera, NAS e NAC sono sempre più attenti a verificare la corretta etichettatura dei prodotti ittici durante tutto l'arco dell'anno e anche i consumatori sono sempre più sensibili a volere sapere di più in merito a ciò che mangiano. EUROFISHMARKET ha visto quintuplicare la richiesta di consulenze e corsi di aggiornamento e di formazione in merito alle principali "frodi" del settore della pesca sia da parte di enti pubblici che da parte di operatori privati. E ciò sicuramente risponde ad una nuova esigenza di mercato. Neanche il pesce, alimento fino ad oggi difficilmente etichettabile e rintracciabile, può più vendersi senza essere davvero competenti. Questa competenza deve partire dal produttore, deve essere capita dal compratore all'ingrosso, spiegata al cliente dal dettagliante ed infine apprezzata dal consumatore stesso.

Su tutta la filiera deve vigilare la professionalità degli Organi di Controllo, per il consumatore ma anche a tutela di chi opera onestamente. A questo proposito EUROFISHMARKET presenta in questo numero una indagine sul salmone affumicato il cui consumo, soprattutto nel periodo natalizio si impenna. Chi ama questo prodotto immagina di acquistare un salmone (*Salmo salar*) affumicato da fresco, pochi pensano di acquistare un prodotto affumicato a partire da un salmone decongelato e pochissimi si aspettano di consumare un prodotto affumicato, congelato e poi decongelato prima di essere sistemato negli spazi appositi di vendita al dettaglio. Sempre in questo numero, EUROFISHMARKET cerca di fare chiarezza in merito all' "allarme mercurio" raccogliendo dati ed interviste significative sull'argomento. Perché è corretto ben informare e non allarmare i consumatori. Per questo chi vende deve diventare credibile, non a parole...

Valentina Tepedino



## Better safe...

Until a few years ago the blitzes on the fish products carried out by the Control Bodies exponentially increased in number just around Christmas; now instead the media talk about the issues regarding the fishery products more and more often. ASL veterinaries, Port Authorities and Coast Guards, NAS and NAC are always more careful in verifying the correct labeling of the fish products all year round and the consumers as well are always more sensitive about knowing more on what they eat. EUROFISHMARKET has seen the requests number of its consultancies and refresher and training courses about the main "frauds" of the fishery sector both from public bodies and private operators multiply by five times. This surely satisfies a new market demand. Fish, food difficult to label and trace until today, cannot be sold anymore without being truly competent. This competence must start from the producer, must be understood by the vendor, explained to the customer by the retailer and finally appreciated by the consumer himself. The expertise of the Control Bodies must monitor the whole production chain, for the consumer but also to protect who operates honestly. On this subject EUROFISHMARKET presents in this issue a survey on smoked salmon that sees its consumption rear up during the Christmas period. This product's lovers think they are buying a salmon (*Salmo salar*) smoked from fresh, few of them think the product they buy was smoked starting from a defrosted salmon and very few expect to consume a smoked product that was quick frozen and then defrosted and placed in the appropriate retail spaces. Also in this issue, EUROFISHMARKET tries to shed light on the "mercury alarm" collecting data and significant interviews on the subject. Because it is right to correctly inform the consumers without alarming them. This is why the seller has to become credible, but not just with words...