



## COS'É IL FISH PACK?

E' una tecnica innovativa di conservazione dei prodotti ittici, alternativa a quella ottenuta mediante ghiaccio o in celle frigo. Tale metodo consente di mantenere fresco il prodotto per più giorni, da 6 a 10 a seconda della specie, contro i 2 o 3 della conservazione mediante ghiaccio.



### Il FISH PACK

consiste nell'utilizzo di contenitori isotermitici, in grado di mantenere costante la temperatura, al cui interno vengono insufflate miscele di gas quali CO<sub>2</sub>, N, O<sub>2</sub> che, sostituendosi all'aria negli spazi vuoti a diretto contatto del prodotto, inibiscono al massimo lo sviluppo dei batteri responsabili della degradazione del pesce.

## QUALI SONO GLI ASPETTI POSITIVI DEL FISH PACK?

In primo luogo, consente una maggiore conservabilità dei prodotti ittici (che risultano essere altamente deperibili) in termini di freschezza e sanità microbiologica.



Inoltre, l'utilizzo della conservazione in atmosfera protettiva anziché mediante ghiaccio, consente di

mantenere il prodotto **fresco** (e non surgelato o congelato), dotato cioè di tutte quelle caratteristiche organolettiche, quali la colorazione e compattezza delle carni, che con il freddo vengono sensibilmente modificate.



Infine, il marchio **FISH PACK** viene assegnato solo ai prodotti ottenuti attraverso un rigoroso protocollo di qualità, in grado di consentire al consumatore la massima affidabilità dei prodotti ittici, dalla selezione delle materie prime (di cattura e di allevamento) ai vari stadi della filiera, nonché una corretta programmazione e controllo degli standard qualitativi.



## CHI PRODUCE IL FISH PACK?

Questa è la reale innovazione del progetto. Il **FISH PACK** è prodotto DIRETTAMENTE



DAI PESCATORI LOCALI: con questa iniziativa, infatti, si intende sviluppare un modello

commerciale e distributivo gestito esclusivamente dai produttori.

Attraverso la creazione di strutture centrali integrate (le PIATTAFORME DI CONCENTRAZIONE), gli addetti al settore sono in grado di organizzare direttamente le attività di raccolta e di conferimento del pro-

dotto, lo stoccaggio, la trasformazione ed il confezionamento secondo i criteri innovativi di efficienza e qualità, nonché la successiva distribuzione alle unità di vendita periferiche. Ogni piattaforma è quindi dotata di moderni impianti e attrezzature per la conservazione e la lavorazione.

L'iniziativa può rappresentare una opportunità di incremento dell'occupazione femminile, attraverso l'impiego nelle piattaforme di concentrazione nei settori dedicati alla lavorazione, conservazione e distribuzione o in attività amministrative e contabili.

## **DOVE VIENE DISTRIBUITO IL FISH PACK e DOVE E' POSSIBILE ACQUISTARLO?**

Il **FISH PACK** sarà a breve presente in aree di vendita specializzate situate all'interno della Distribuzione Organizzata (al più presto verranno comunicati i nominativi dei singoli punti vendita), che proporranno, con il marchio **FISH PACK**, questa nuova offerta integrata, qualificata e ad alto contenuto di servizio.



Il progetto **FISH PACK** è finanziato dalla Regione Liguria con fondi comunitari e regionali.

Con tale iniziativa si intende raggiungere una serie di obiettivi di rilevante importanza per le politiche del settore:

- L'applicazione di tecnologie innovative di conservazione del pescato consente di migliorare le condizioni igienico-sanitarie e di salubrità dei prodotti ittici;
  - L'utilizzo di rigorosi protocolli di processo e linee guida che garantiscano la qualità del prodotto in tutte le fasi della filiera consente una ulteriore valorizzazione delle risorse della pesca;
  - Il progetto favorisce l'inserimento ed il coinvolgimento degli operatori (pescatori ed acquacoltori) anche nelle fasi della filiera successive alla cattura o alla produzione, ossia nelle fasi di lavorazione, trasformazione, conservazione e distribuzione.
- Tale iniziativa può quindi costituire una fonte di reddito integrativa per gli addetti al settore di sensibile rilevanza.



## FISH PACK

# SPERIMENTAZIONE DI NUOVI MODELLI DISTRIBUTIVI E COMMERCIALE E DI TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE INNOVATIVE DEL SETTORE ITTICO

Ufficio Allevamento, Caccia e Pesca  
Via G. D'Annunzio 113 - 16121 Genova  
Tel. +39.010.548.4664



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali



Regione Liguria

