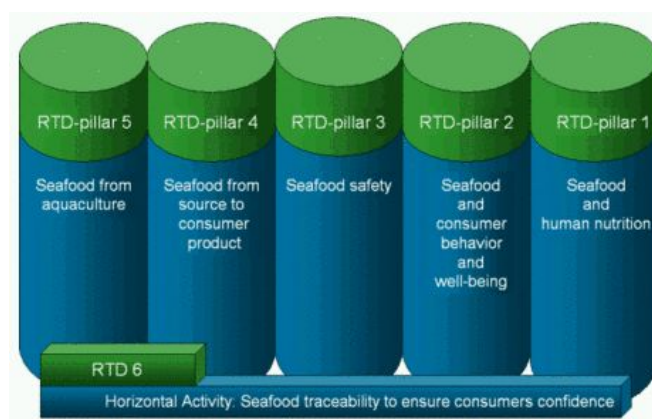
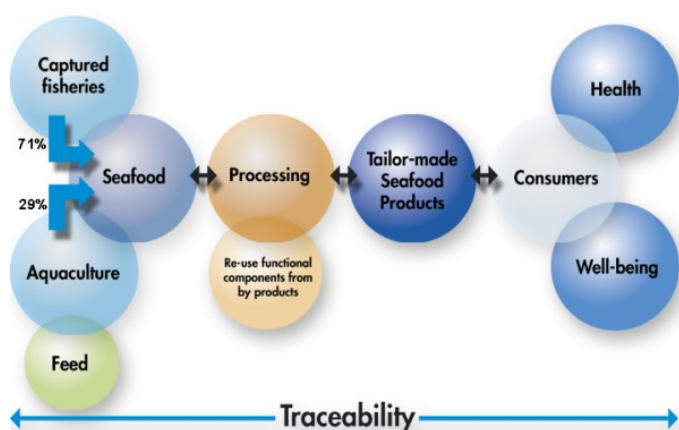


SEAFOODplus

L'obiettivo strategico del Programma integrato SEAFOODplus è di far sì che sia possibile **ridurre i problemi di salute, prevenire le più importanti patologie** e aumentare il benessere dei consumatori europei, grazie all'opportunità di utilizzare i benefici ottenuti attraverso il consumo di prodotti ittici sicuri, benefici per la salute e di elevata qualità alimentare. Allo scopo di affrontare adeguatamente questo obiettivo strategico è stato considerato un approccio dalla forchetta-al pesce nel contesto di filiera totale. Nell'abbracciare il sistema della produzione di filiera completa, sono state identificate sei aree strategiche, ognuna con i suoi obiettivi specifici, a cui fanno riferimento 20 progetti.



Prodotti ittici e nutrizione umana: Allo scopo di valutare l'importanza dei prodotti ittici nella dieta in relazione alla riduzione del rischio delle maggiori patologie croniche legate all'alimentazione (malattie cardiovascolari, cancro al colon, malattia infiammatoria intestinale), e di valutare il ruolo del consumo dei prodotti ittici nella promozione della salute nei giovani delle popolazioni europee, donne incinta e i loro bambini compresi, anche per la prevenzione dell'obesità e l'osteoporosi.

Prodotti ittici, benessere e comportamento dei consumatori: Allo scopo di sviluppare e applicare un approccio integrato per migliorare la comprensione dei fattori determinanti il consumo dei prodotti ittici da parte dei consumatori europei al fine di contribuire in modo significativo ad adattare meglio i prodotti ittici alle esigenze dei consumatori e di valutare gli atteggiamenti e le percezioni dei consumatori nei confronti dei prodotti ittici e l'impatto delle strategie di comunicazione riguardanti i benefici per la salute sulle scelte dei consumatori in materia di prodotti ittici.

Sicurezza dei prodotti ittici: Allo scopo di rendere il prodotto ittico sicuro per il consumatore, con l'identificazione dei fattori di rischio, evitando i rischi causati dalla contaminazione batterica e virale e dovuta ad amine biogene nei prodotti ittici.

Prodotti ittici dall'origine al prodotto per i consumatori: Allo scopo di sviluppare diversi processi e prodotti ittici funzionali basati sulle esigenze dei consumatori per migliorare la salute e per assicurare la qualità nutrizionale e la sicurezza in un contesto di una piena utilizzazione delle materie prime derivanti dalla produzione di acquacoltura e dalla pesca tradizionale.

Prodotti ittici di acquacoltura: Allo scopo di studiare gli effetti della modulazione della dieta, dell'allevamento, delle tecniche di acquacoltura, della fisiologia del pesce, della genetica e delle condizioni prima dell'uccisione sulle caratteristiche di qualità dei prodotti allevati al fine di accettare la sfida di trovare un compromesso tra l'attuale tendenza verso l'allevamento intensivo e la crescente richiesta del consumatore di prodotti ittici salubri, di alta qualità che siano prodotti in modo eticamente accettabile, con un basso impatto ambientale.

Rintracciabilità del pesce per garantire la fiducia dei consumatori: Allo scopo di applicare sistemi valicati di rintracciabilità in tutti i sistemi produttivi considerati nel Programma Integrato SEAFOODplus per rendere possibile la copertura dell'intera filiera dal pesce vivo al prodotto pronto per il consumo e per poter rintracciare ogni aspetto dalla forchetta all'allevamento.