

Σήμανση και Μεταποίηση Αλιευτικών Προϊόντων



Μαρία Ρούσου

Phd Student Marine Biology
MSc Biological Diversity, BSc Biology
Marine and Environmental Research Lab Ltd

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- * Σήμανση (ετικετοποίηση) φρέσκων αλιευτικών προϊόντων λιανικής πώλησης
- * Μεταποίηση Αλιευτικών Προϊόντων

Σήμανση φρέσκων αλιευτικών προϊόντων

- ❖ Έλεγχος της Αλιείας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1224/2009
- ❖ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 404/2011
- ❖ Κανονισμός (ΕΚ) 2065/2001
- ❖ Κανονισμός (ΕΚ) 2658/1987



❖ Οι υποχρεωτικές πληροφορίες που πρέπει να αναγράφονται είναι:

- (α) Εμπορική ονομασία προϊόντος
- (β) Επιστημονική ονομασία προϊόντος
- (γ) Μέθοδος παραγωγής
- (δ) Γεωγραφική περιοχή αλίευσης ή παραγωγής
- (ε) Αποψυχθέν



Εμπορική ονομασία προϊόντος
Επιστημονική ονομασία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ



(α) Εμπορική ονομασία προϊόντος

(β) Επιστημονική ονομασία

Μπορεί να αναγράφεται:

α) στην ετικέτα

β) σε πινακίδα

γ) σε αφίσα στο χώρο πώλησης



Μπαρμπούνη
Mullus surmuletus
En: Striped red mullet



Λαυράκι
Dicentrarchus labrax
En: European seabass



Τονάκι
Thunnus alalunga
En: Albacore

Εμπορική ονομασία προϊόντος

Επιστημονική ονομασία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Κύπρος

ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ



Εμπορική ονομασία προϊόντος Επιστημονική ονομασία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Ελλάδα

ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ



Εμπορική ονομασία προϊόντος

Επιστημονική ονομασία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

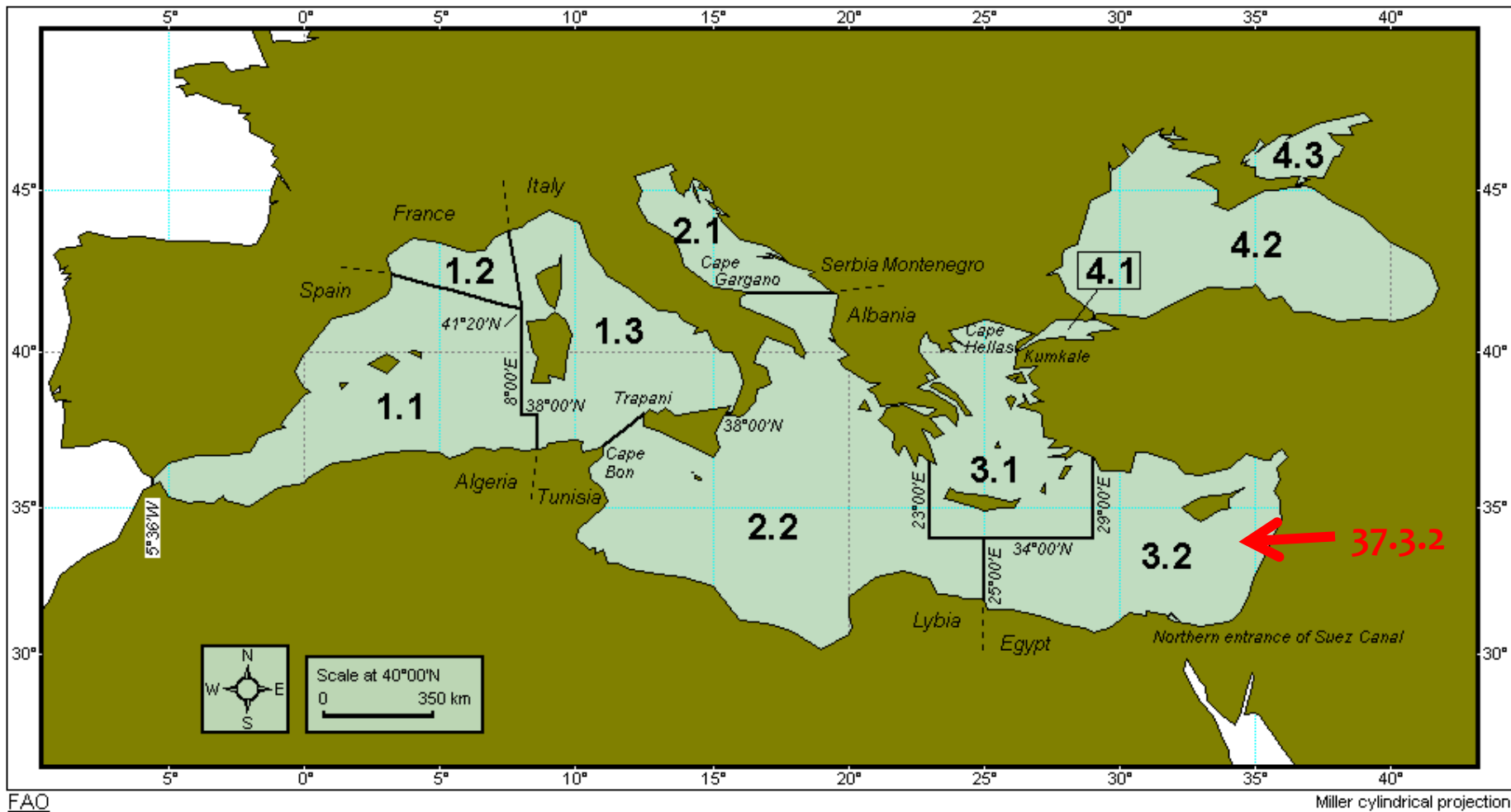
ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

37.3.2

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ



Σήμανση και Μεταποίηση αλιευτικών προϊόντων



FAO

Miller cylindrical projection

Εμπορική ονομασία προϊόντος Επιστημονική ονομασία

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ

Εξαιρέσεις: Αλιευτικά προϊόντα και προϊόντα υδατοκαλλιέργειας έχουν προηγουμένως

- i) καταψυχθεί για λόγους ασφάλειας της υγείας,
- ii) αποψυχθεί πριν από το κάπνισμα, αλάτισμα, μαγείρεμα, διατήρηση σε ξίδι, αποξήρανση ή συνδυασμό των επεξεργασιών αυτών



Τονάκι

Thunnus alalunga

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

37.3.2

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ





Μπαρπούνι
Mullus surmuletus

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

37.2.2

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ





Λαυράκι

Dicentrarchus labrax

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υδατοκαλλιέργεια

Αλιευμένο Θαλάσσης

Αλιευμένο σε γλυκά νερά

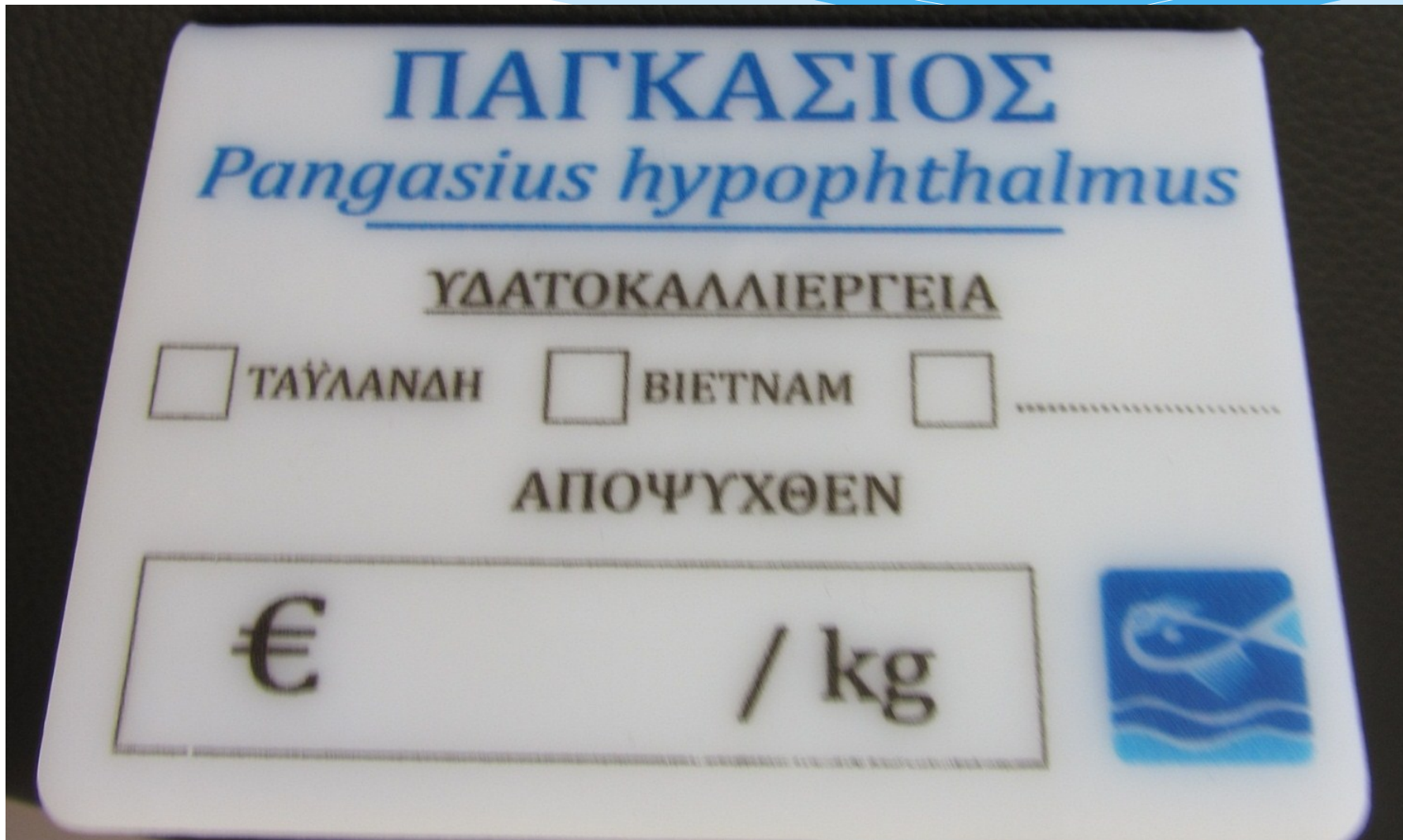
ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΚΥΠΡΟΣ

ΖΩΝΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ FAO

ΑΠΟΨΥΧΘΕΝ





* Νέοι κανονισμοί Ευρωπαϊκής Ένωσης

- ✓ η κατηγορία των αλιευτικών εργαλείων που χρησιμοποιήθηκαν
- ✓ η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

Προαιρετικά

- ✓ Ημερομηνία αλίευσης ή και εκφόρτωσης,
- ✓ Λιμάνι στο οποίο εκφορτώθηκαν τα προϊόντα
- ✓ Λεπτομερέστερες πληροφορίες για το είδος του αλιευτικού εργαλείου ή το κράτος της σημαίας του σκάφους

Απαλλαγή σήμανσης για μικρές ποσότητες των προϊόντων που πωλούνται απευθείας από τα αλιευτικά σκάφη σε καταναλωτές αξίας < 50 ευρώ ανά ημερολογιακή ημέρα και ανά καταναλωτή.

Μελλοντικά θα μελετηθεί από την ΕΕ και η δυνατότητα καθιέρωσης συστήματος **απονομής οικολογικού σήματος** για τα αλιευτικά προϊόντα, βάσει ελάχιστων απαιτήσεων.

Μεταποίηση αλιευτικών προϊόντων

- Τι είναι η μεταποίηση
- Παρασκευασμένα / Μεταποιημένα προϊόντα
- Μέθοδοι μεταποίησης αλιευτικών προϊόντων
- Που μπορεί να γίνει η μεταποίηση?
- Ο τομέας μεταποίηση στην Κύπρο



Τι είναι η μεταποίηση?

Μεταποίηση είναι η ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της **θερμικής επεξεργασίας**, του **καπνίσματος**, του **αλατίσματος**, της **ωρίμανσης**, της **αποξήρανσης**, του **μαριναρίσματος**, της **εκχύλισης**, της **εξώθησης** ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 852/2004 ΤΟΥ
ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ
ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ



Παρασκευασμένα και Μεταποιημένα προϊόντα?

Παρασκευασμένα προϊόντα: όλα τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν υποστεί μεταβολή της ανατομικής τους ακεραιότητας, όπως εκσπλαχνισμό, αποκεφαλισμό, τεμαχισμό σε φέτες, τεμαχισμό σε φιλέτα, άλεση, κ.λπ.

Μεταποιημένα προϊόντα: όλα τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία έχουν υποβληθεί σε χημική ή φυσική επεξεργασία, όπως η θέρμανση, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, κ.λπ., η οποία εφαρμόζεται σε διατηρημένα με ψύξη ή κατεψυγμένα προϊόντα που συνδυάζονται ή όχι με άλλα τρόφιμα, ή τα οποία έχουν υποβληθεί σε συνδυασμό των διαφόρων αυτών επεξεργασιών.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Παρασκευασμένα προϊόντα - Φιλετάρισμα



Μέθοδοι μεταποίηση αλιευμάτων

1. Αλάτισμα
2. Μαρινάρισμα
3. Ξήρανση
4. Κάπνισμα
5. Κονσερβοποίηση

1. Αλάτισμα

- * Μικρά προπαρασκευασμένα ψάρια / λεπτά φιλέτα
- * Προκαλείται αφυδάτωση των ιστών
- * Αντιβακτηριακή δράση
- * Διατήρηση προϊόντων για μεγάλο χρονικό διάστημα
- * Συνδυάζεται με μαρινάρισμα (π.χ. τοποθέτηση σε λάδι)



2. Μαρινάρισμα

- * Αλάτισμα, τηγάνισμα, ψήσιμο ή προβράσιμο αλιευμάτων
- * Μαρινάρισμα με: λάδι, ξύδι, αρωματικά βότανα κλπ



3. Ξήρανση

- * Παραδοσιακή μέθοδος – ξήρανση στον ήλιο
- * Ειδικοί ξηραντήρες – ελεγχόμενες συνθήκες
- * Αφυδάτωση – μικρής κλίμακας μικροβιοκτόνος δράση
- * Συνδυάζεται με αλάτισμα ή κάπνισμα για να διατηρηθούν τα προϊόντα μεγάλο χρονικό διάστημα



4. Κάπνισμα

- * Παραδοσιακή μέθοδος – καύση ξύλου
- * Σύγχρονα μηχανήματα –ειδικοί ελεγχόμενοι θάλαμοι καπνίσματος
- * Αντιμικροβιακή & αντιοξειδωτική δράση
- * Διατήρηση προϊόντων για μεγάλο χρονικό διάστημα
- * Συνδυάζεται με αλάτισμα, αποξήρανση κλπ



5. Κονσερβοποίηση

Βασικά στάδια

1. Παρασκευασμένα προϊόντα
2. Τοποθέτηση σε μεταλλικά κουτιά
3. Προσθήκη νερού, λαδιού κλπ
4. Προσθήκη πώματος, χερούλι ανοίγματος
5. Αποστείρωση – τοποθέτηση σε κλίβανους για καταστροφή / αδρανοποίηση των μικροοργανισμών



Που μπορεί να γίνει μεταποίηση?

- Εγκεκριμένους χώρους μεταποίησης
- Ιχθυοπωλεία που κατέχουν άδεια μεταποίησης αλιευτικών προϊόντων

Ο κλάδος μεταποίησης αλιευτικών προϊόντων στην Κύπρο

- ✓ Σχετικά νέος κλάδος στην Κύπρο
- ✓ Ξεκίνησε τη δεκαετία 60 → καπνιστή πέστροφα
- ✓ 4 εγκεκριμένες εταιρείες μεταποίησης
- ✓ Μέθοδοι μεταποίησης → κάπνισμα, αλάτισμα, μαρινάρισμα
- ✓ Μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα → ντόπια αγορά!

Ερωτήσεις



www.merresearch.com
info@merresearch.com