



ASTICE AMERICANO

(Homarus americanus)

Kit di strumenti per l'acquirente



SOMMARIO

Cliccare su uno dei seguenti argomenti per passare direttamente a tale sezione

L'ASTICE AMERICANO

1. UNA BREVE STORIA
2. ASTICE AMERICANO SIGNIFICA VALORE SUPERIORE
3. UNA PESCA BEN REGOLATA
4. UNA RAPIDA PANORAMICA SULL'ASTICE AMERICANO
5. VALORE NUTRIZIONALE

ASTICE AMERICANO VIVO

7. PRATICHE DI MANIPOLAZIONE E CLASSIFICAZIONE

PRODOTTI DELL'ASTICE AMERICANO

9. STORIA DELLA LAVORAZIONE E INNOVAZIONI
10. PERCHÉ ACQUISTARE PRODOTTI DELL'ASTICE AMERICANO
- 11-12. FORME DEL PRODOTTO
13. PRODOTTI A VALORE AGGIUNTO
14. IN MOVIMENTO

GLOSSARIO

15. GLOSSARIO



L'ASTICE AMERICANO

Una breve storia



L'astice americano (*Homarus americanus*) rappresenta circa il 55% dell'approvvigionamento internazionale di astici. Nelle acque americane, l'estensione naturale di questa specie va dal sud dello Stato del Maine allo stato della Carolina del Nord. I nativi americani usavano l'astice come fertilizzante. Nel '700, l'astice americana in eccesso veniva data ai prigionieri. La pesca commerciale di astici americani in acqua fredda esiste dalla metà dell'800. Oggi, l'astice americano è una prelibatezza culinaria in tutto il mondo e la maggior parte degli astici pescati dagli Stati Uniti proviene dalle acque del Maine e del Massachusetts.

La pesca è un impegno annuale, ma la maggior parte delle catture si svolge da maggio a dicembre di ogni anno. Nei mesi invernali, pesca e spedizioni sono al minimo, a causa di forti venti, neve e temperature rigide.

ASTICE AMERICANO SIGNIFICA VALORE SUPERIORE



- La pesca dell'astice americano è sostenibile e tracciabile in tutta la catena di approvvigionamento
- L'astice americano è ricco di proteine e ha molti benefici nutrizionali
- I trasformatori di astice americano mantengono rigorosi standard di sicurezza in quanto a mantenimento, lavorazione, trasporto e stoccaggio
- L'astice americano ha versatilità di applicazione
- I trasformatori di astice americano propongono linea completa di prodotti sia nella ristorazione nella vendita al dettaglio
- L'astice americano è disponibile tutto l'anno
- I prodotti trasformati dell'astice americano sono comodi per i consumatori, offrono facilità di preparazione per prodotti a valore aggiunto, profili aromatici eccezionali e sono opportunamente confezionati.
- I trasformatori dell'astice americano forniscono forme di prodotto innovative

GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE

Gli astici americani d'acqua fredda vengono pescati con trappole metalliche. Le trappole vengono posizionate sul fondo dell'oceano e sono attaccate con una corda e una boa che galleggia sulla superficie dell'oceano.

- **Limiti sulle dimensioni minime e massime degli astici** che possono essere pescati — tipicamente 8,3-12,7 cm per la dimensione più piccola fino a 12,7 cm fino alla dimensione più grande, misurando dall'orbita oculare dell'astice fino al carapace.
- **Le trappole limitano il controllo degli sforzi di pesca** — numero di trappole che un pescatore può mettere in acqua
- **Misure per proteggere gli astici femmina portatrici di uova.** I pescatori intagliano una tacca a V in una delle pinne della coda per segnalare che l'astice è da riproduzione e non va pescato.
- **Ordinanze che prevedono che gli astici debbano essere sbarcati vivi e interi** — è vietata la separazione di code e chele dagli astici vivi a bordo dei pescherecci.



UNA PESCA BEN REGOLATA

La pesca dell'astice americano è sostenibile e tracciabile

Ciascuno degli stati costieri nord orientali ha le proprie politiche di regolamentazione e il Maine è il più rigoroso. Ci sono sette aree di gestione della conservazione dell'astice gestite a livello intergovernativo. La pesca è a gestione proprietaria, con astici pescati e misurati uno alla volta. Attualmente negli Stati Uniti ci sono oltre 7.000 pescatori indipendenti, di cui circa 5.600 solo nel Maine.

- **Le restrizioni sugli attrezzi** includono una limitazione del numero di trappole che possono essere utilizzate e modifiche alle trappole. Le aperture di fuga sono obbligatorie. Queste aperture devono essere abbastanza grandi da consentire agli astici sottodimensionati di scivolare dentro e fuori dalle trappole. I pannelli della trappola sono biodegradabili e sono progettati per spezzarsi e lasciare che gli astici si possano liberare in caso una trappola si perda in mare.
- **Requisiti di monitoraggio e rendicontazione** — sia i capitani delle imbarcazioni che i rivenditori di astici devono presentare rapporti di pesca presso le agenzie governative.



CONOSCI
IL TUO
*Homarus
americanus*:

Pinne

Coda

Corpo
(carapace)

Zampe

Articolazioni

Chele

Una rapida occhiata al ASTICE AMERICANO

Gli astici americani sono di colore verde oliva o marrone verdastro, con aculei rossi. Hanno un corpo grande e 10 zampe, due delle quali sono grandi chele. Una chela è una chela frantumatrice e l'altra è una chela squartatrice.

- **Gli astici americani raggiungono solitamente una lunghezza di 200-610 mm** e pesano da 450 grammi a circa 4 kg.
- **Tipicamente, ci vogliono 6-7 anni prima che un astice raggiunga i 450 grammi**, crescendo spesso al largo, in profondità fino a 700 metri.
- **Gli astici mutano (perdono il loro guscio esterno) per crescere e formare un guscio più grande.** Lo fanno spesso, circa 20-25 volte dal momento in cui si schiudono le uova a quando raggiungono una dimensione legale per essere pescate a circa 450 grammi.
- **Una volta accoppiata, l'astice femmina può produrre da 5.000 a più di 100.000 uova.** Più grande è la femmina, più uova è in grado di produrre. Queste uova vengono trasportate sul lato inferiore della coda per 9-11 mesi.
- **Le femmine portatrici di uova si spostano verso la costa per lasciare le proprie uova**, di solito in primavera o all'inizio dell'estate. Le larve risultanti mutano quattro volte prima di stabilirsi sul fondo dell'oceano per crescere fino alle dimensioni legali.
- **I giovani astici si confrontano spesso con predatori**, tra i quali pesci, squali, razze, polpi e granchi.

VALORE NUTRIZIONALE

L'astice americano è una delle proteine più sane. Una porzione da 85 g contiene solo 60 mg di colesterolo, 81 calorie e 0,089 g di grassi saturi. L'astice americano contiene zinco (per combattere batteri e virus), fosforo per aiutare ad avere ossa forti, vitamina B12 per mantenere in salute nervi e cellule del sangue, vitamina E (antiossidante), il magnesio necessario per la produzione di energia, e 0,1 grammi di acidi grassi Omega-3 per porzione.

Dimensioni della porzione:

85 g di astice cotto sgucciato

Carboidrati totali
1,07 g

Grassi Totali
0,49 g

Grassi saturi
0,089 g

Proteine
17,08 g

Calorie
81

Sodio
588 mg

Colesterolo
60 mg

Calcio
51 mg

Grassi insaturi
Grassi polinsaturi
0,076 g
Grassi monoinsaturi
0,133 g

Ferro
0,33 mg

Vitamina A2
2 mcg

Potassio
293 mg

A close-up photograph of a lobster's claw and antennae, showing the intricate details of its pincers and sensory appendages. The claw is dark with a reddish tip, and the antennae are long and segmented.

ASTICE AMERICANO VIVO





SULLE BARCHE: poiché gli astici vengono rimossi dalle trappole e misurati, sulle chele vengono apposti dei nastri che facilitano la manipolazione e prevengono eventuali danni. Ogni astice viene maneggiato con cura e ispezionato prima di essere collocato in serbatoi di acqua salata aerati.



A TERRA: poiché gli astici vengono scaricati dalla barca presso la struttura di acquisto, vengono pesati, collocati in casse che vengono poste in galleggiamento in acqua salata aerata fino a quando non vengono spediti in camion refrigerati ai locali cisterna, per un'ulteriore classificazione in base alle dimensioni o alla qualità del guscio. I grossisti di astici vivi controllano regolarmente la salinità, l'aerazione e la temperatura del serbatoio prima della spedizione.



IN CAMION PER SPEDIZIONI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI: per le spedizioni internazionali, gli astici sono refrigerati ad almeno 4,4°C (40°F) prima dell'imballaggio. Vengono quindi consegnati agli spedizionieri per mezzo di camion refrigerati, per le spedizioni aeree internazionali. Gli astici vivi destinati alle consegne nazionali a lunga distanza o ai mercati internazionali sono confezionati con la coda in giù e le chele in su, in un cartone di spedizione scanalato. Dopo che la scatola è stata imballata, un cuscinetto umido viene posizionato sulla parte superiore interna della scatola insieme a pacchetti di gel congelato, per mantenere gli astici freddi durante il trasporto.

PRATICHE DI MANIPOLAZIONE E CLASSIFICAZIONE

per astici vivi

GLI ASTICI A GUSCIO DURO SONO principalmente venduti vivi. Sono disponibili tutto l'anno in tutto il mondo, ma in quantità limitate durante i mesi invernali.

GLI ASTICI A GUSCIO RIGIDO VENGONO UTILIZZATI sia per i mercati dei trasformati che per quelli dei prodotti vivi. In autunno e all'inizio dell'inverno, la maggior parte dei prodotti lavorati in guscio proviene da astici a guscio rigido.

GLI ASTICI A GUSCIO NUOVO VENGONO spedite principalmente ai trasformatori e convertite in polpa di astice e code di astice. La consistenza dolce e delicata, combinata con un sapore salato, rende questi astici uno dei prodotti preferiti dei trasformatori di astice americano.

CLASSIFICAZIONE PER DIMENSIONI:

Nome del tipo di astice	Grammi	Libbre
Chix	450 - 544 g	1 - 1,20 libbre
Quarti	567 - 658 g	1,25 - 1,45 libbre
Metà	680 - 771 g	1,5 - 1,7 libbre
Selezioni	794 - 1361 g	1,75 - 3 libbre
Jumbo	1361 - 2722 g	3 - 6+ libbre

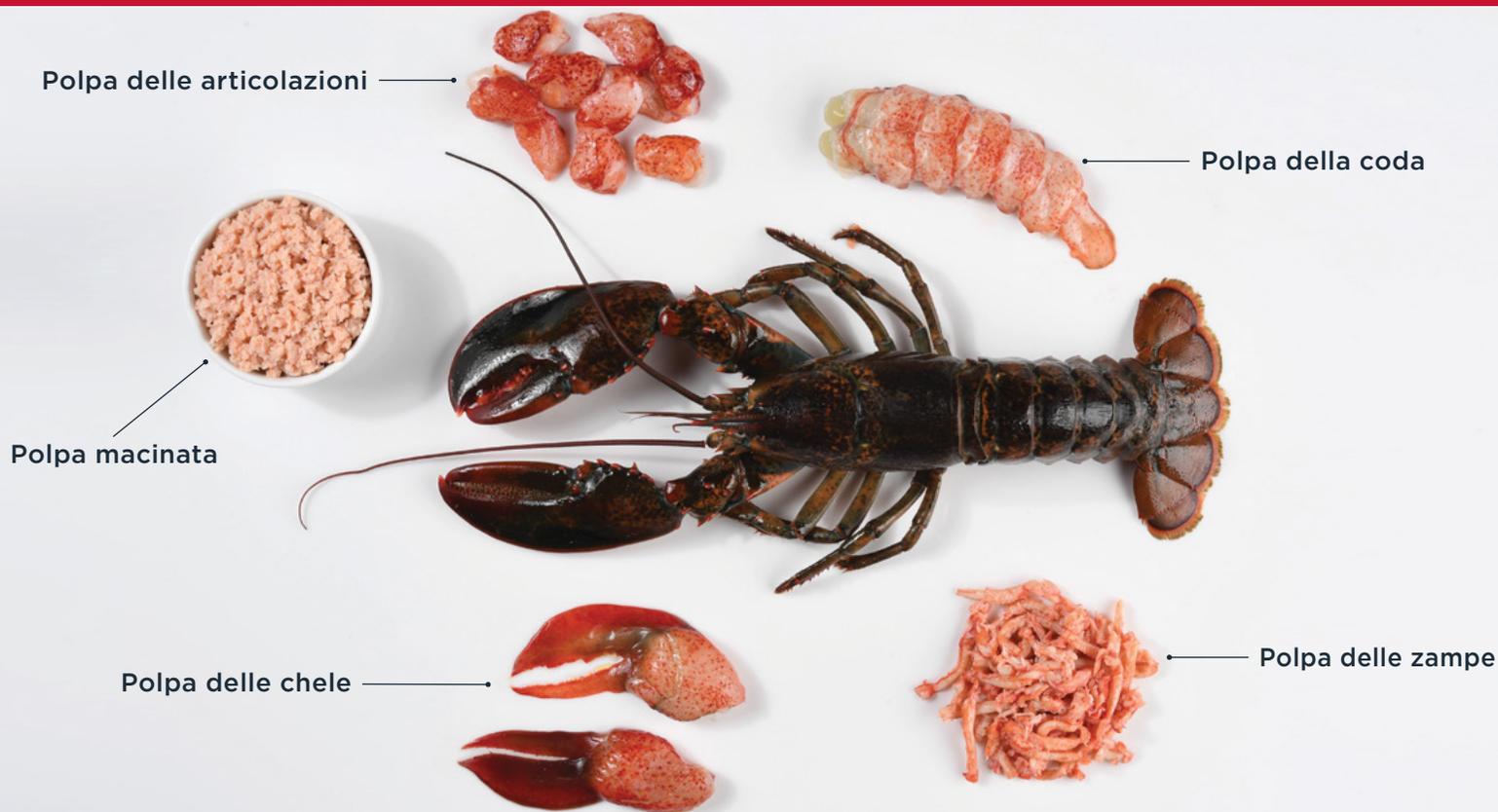
CLASSIFICAZIONE PER QUALITÀ DEL GUSCIO:

Qualità guscio	Periodo anno di raccolta	% di riempimento di polpa
Guscio duro	gennaio-giugno	25 - 27%
Guscio rigido	ottobre-gennaio	20 - 22%
Guscio nuovo	luglio-settembre	15 - 17%

PRODOTTI DELL'ASTICE
AMERICANO



STORIA DELLA LAVORAZIONE E INNOVAZIONI



LA LAVORAZIONE DELL'ASTICE ebbe inizio a metà degli anni '60 negli Stati Uniti, soprattutto nel Maine. **L'astice cotto intero congelato in salamoia e la polpa di astice in scatola** sono state le prime forme di prodotto. Il congelamento veniva effettuato principalmente utilizzando ammoniaca in abbattitori e congelatori a piastra, che impiegavano 24-48 ore per congelare i prodotti.

La lavorazione è stata ampliata e modernizzata per soddisfare la crescente domanda di code e polpa di astice congelate. **I nuovi metodi di congelamento che utilizzano azoto liquido** hanno esteso la durata di conservazione e facilitato la preparazione: basta semplicemente scongelare, cuocere a vapore e servire. Il congelamento nell'azoto in soli diciotto minuti genera un prodotto saporito e tenero, con disidratazione minima.

LA COTTURA A VAPORE ha sostituito l'ebollizione della partita di astici vivi. Ciò ha creato una cottura più uniforme e continua e ha impedito una cottura eccessiva. Gli impianti di trasformazione hanno adottato piani per la sicurezza alimentare dettagliati e standard di sicurezza alimentare più stringenti. Mentre le tecniche di cottura e congelamento sono diventate più sofisticate, l'attenzione si è spostata maggiormente sui mercati internazionali. L'avvento degli **imballaggi sottovuoto** ha contribuito a un imballaggio più attraente e resistente all'umidità. Inoltre, l'introduzione di sacchetti di nylon ad alta barriera protegge la polpa durante la conservazione fredda e prolunga la durata fino a 2 anni.

NEL 2006, LA TRASFORMAZIONE AD ALTA PRESSIONE (HPP) è stata introdotta nell'industria dell'astice. Originariamente utilizzata in Spagna per prolungare la durata di conservazione delle carni, la HPP fornisce un prodotto a base di astice aromatico, consistente, sicuro e di qualità. È stato inoltre riscontrato che la HPP prolunga la durata di conservazione dei prodotti cotti a base di astice in media di ventuno giorni. Con la lavorazione in HPP, l'astice viene ucciso immediatamente quando viene applicata acqua altamente pressurizzata. La HPP aumenta il valore in quanto la resa della polpa è prossima al 100% e l'utente finale può facilmente rimuovere la polpa di astice dal guscio. La polpa cruda di chele e articolazioni in HPP non è stata precedentemente cucinata e conferisce grande versatilità alle preparazioni e alle applicazioni per gli chef.

— **Metodi di trasformazione avanzati**

La cottura a vapore genera una cottura uniforme. Il congelamento in azoto fornisce prodotti di alta qualità.

— **Moderni formati di prodotto**

I trasformatori offrono molte forme diverse di prodotto e l'uso di prodotti in HPP (trasformazione ad alta pressione).

— **Gusto superiore**

Stagione di trasformazione: maggio - dicembre. La maggior parte degli astici viene lavorata durante l'estate e l'autunno, quando gli astici stanno crescendo in un nuovo guscio. La qualità della carne di questi astici è più tenera e dolce, con un sapore e una consistenza salata.



PERCHÉ ACQUISTARE PRODOTTI DELL'ASTICE AMERICANO



- **L'imballaggio innovativo e il confezionamento sottovuoto a lunga durata di conservazione** prolungano la durata di conservazione e prevengono la perdita di umidità. I prodotti cotti hanno una durata di 18 mesi, mentre il prodotto crudo ha una durata di 2 anni.
- **Sicurezza alimentare e qualità costante**
I trasformatori di astice utilizzano tecnologie di trasformazione avanzate, per far fronte alle preoccupazioni relative al benessere degli animali.
- **Disponibilità**
I prodotti trasformati surgelati sono disponibili tutto l'anno.
- **Versatilità del prodotto**
I prodotti a valore aggiunto a base di polpa di astice, che utilizzano polpa di astice macinata, ampliano l'utilizzo nelle ricette. Gamma di prodotti pronti al dettaglio (bisque, maccheroni al formaggio, pasticci, torte, salse).
- **Aumento della domanda dei consumatori**
Aumento della domanda di generi alimentari per prodotti ittici congelati e refrigerati. I banconi di ristorazione offrono prodotti pronti all'uso e scongelati a base di astice.

FORME DI PRODOTTO COTTO A BASE DI ASTICE AMERICANO

Descrizione del prodotto	Gamma dimensioni	Dimensione cartone base	Ristorazione	Dettaglio
Intero, cotto	450-794 g	4,54 kg		
Cotto, articolazione chela	907/227 g	5,44/3,63 kg		
Polpa di coda cotta	907 g	5,44 kg		
Polpa di astice macinato	2,27 kg	15,88 kg		
Carne delle zampe cotta	907 g	5,44 kg		

CTK cotte
(chele, coda e articolazioni)



CK cotte
(chele e articolazioni)



Coda intera cotta



Code cotte separate



Intero cotto



Tritata



FORME DI PRODOTTO CRUDO DELL'ASTICE AMERICANO

Descrizione del prodotto	Gamma dimensioni	Dimensione cartone base	Ristorazione	Dettaglio
Intero, crudo/sbiancato	450-680 g	4,54 kg		
Cruda divisa con chela	450-567 g	4,54 kg		
Cruda divisa con CK nel corpo	192-220 g	4,54 kg		
Code di astice crude intere e divise	56-340 g	4,54/2,38 kg, 2,72 kg		
Polpa delle zampe cruda	907 g	5,44 kg		
Polpa cruda di chele e articolazioni	907 g	5,44 kg		



Code

Cruda intera

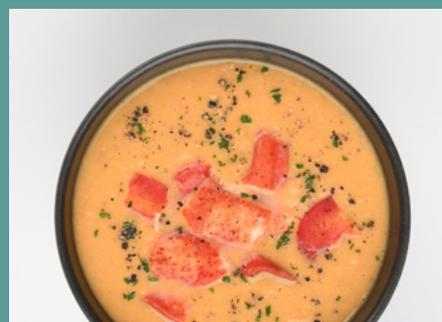
CTK cruda (chele, coda e articolazioni)

**I CONSUMATORI
POSSONO ORA VIVERE
UN'ESPERIENZA DA
RISTORANTE A CASA
PROPRIA, IN QUALSIASI
MOMENTO DELLA
GIORNATA.**



PRODOTTI A VALORE AGGIUNTO

I prodotti a valore aggiunto sono di tendenza nei negozi di alimentari, nei mercati alimentari specializzati, nei supermercati gourmet e presso i rivenditori online. Questi prodotti utilizzano polpa di astice, polpa delle zampe e del corpo come ingredienti aggiuntivi nei maccheroni al formaggio con astice, nel risotto all'astice, in pasticci e torte con l'astice, in bisque e zuppe di astice. I pasti a base di astice sono completamente preparati e devono solo essere scaldati e serviti, o semplicemente impiattati. Una varietà di prodotti a base di astice sono disponibili anche nei banconi dei frutti di mare e nel reparto surgelati. Con innovazioni e miglioramenti nei metodi di spedizione e di confezionamento, sia gli ingredienti dell'astice che i piatti pronti possono essere spediti ancora congelati dalle piattaforme di e-commerce ai consumatori.



IN MOVIMENTO

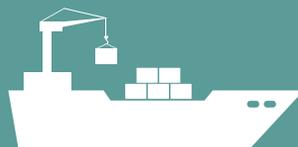
Trasporto di prodotti surgelati



I prodotti surgelati a base di astice vengono trasportati in celle frigorifere o direttamente ai clienti in camion refrigerati a -18°C o più freddi. Per il trasporto internazionale ci sono diverse opzioni:



Via aerea: il prodotto è confezionato in cartoni per spedizioni o pallet in materiale isolante, oppure in container aerei con ghiaccio secco.



Via mare: i prodotti a base di astice sono caricati in celle frigorifere in contenitori refrigerati impostati a -18°C , o più freddi, e poi consegnati alle banchine dove vengono caricati su navi cargo per il trasporto.



È importante assicurarsi che la temperatura di conservazione necessaria sia mantenuta in ogni momento. Molti esportatori utilizzano appositi termometri per monitorare la temperatura. **NESSUN PRODOTTO PRECEDENTEMENTE CONGELATO DEVE ESSERE RICONGELATO.**

GLOSSARIO DEI TERMINI

Acqua salata aerata: processo di infusione in acqua con aria per consentire lo scambio di ossigeno e il rilascio superficiale di anidride carbonica e gas metano. L'acqua salata aerata viene utilizzata negli stabilimenti di allevamento di astici a terra e nelle aree di mantenimento.

Commissione per la pesca marina degli Stati dell'Atlantico: le risorse dell'astice americano e la pesca gestite in modo cooperativo da dieci stati e industrie della pesca NOAA per promuovere, proteggere e sostenere le risorse ittiche costiere dell'Atlantico.

Congelamento della salamoia: immersione di prodotti a base di astice in salamoia fredda a flusso rapido (soluzione di cloruro di sodio) seguita da un risciacquo in acqua refrigerata. Il processo congela i prodotti e crea una pellicola d'acqua come protezione dalla perdita di umidità. In genere il processo dura 24 ore.

Carapace: guscio superiore rigido dell'astice. La sezione dorsale dell'esoscheletro.

Trappole fantasma: trappole perse quando le corde della boa vengono tagliate. Tutte le trappole per astici devono avere pannelli biodegradabili che si allentano, per evitare che gli astici restino intrappolati nelle trappole.

Piano HACCP: analisi dei pericoli, punti critici di controllo. Un approccio preventivo alla sicurezza alimentare, individuando i pericoli biologici, chimici e fisici con azioni correttive. Include la preparazione del prodotto alimentare per il confezionamento e la distribuzione. Il processo comporta l'esecuzione di analisi dei rischi, l'identificazione e la definizione dei limiti critici, delle procedure di monitoraggio, azioni correttive, convalida, verifica e documentazione di conservazione dei registri. Tutti i trasformatori di astici sono tenuti a disporre di un piano HACCP.

HPP - Trasformazione ad alta pressione: tecnica di pastorizzazione a freddo che utilizza un alto livello di pressione isostatica trasmessa dall'acqua per uccidere l'astice e liberare la polpa dal guscio. La HPP prolunga la durata di conservazione, garantisce la sicurezza degli alimenti e genera un prodotto che mantiene la sua consistenza e il suo sapore originali. La polpa viene estratta cruda e intera dal guscio.

Larve: gli astici immaturi pronti per iniziare a nutrirsi.

Aree di gestione della conservazione degli astici: zone di valutazione degli stock atlantici e di gestione della pesca. Le aree includono il golfo costiero del Maine, la costa meridionale del New England, le acque in mare aperto, la costa settentrionale dell'Atlantico centro-orientale, le coste meridionali dell'Atlantico centro-orientale degli stati di New York e del Connecticut e nelle acque a Cape Cod delle coste del Massachusetts. I rappresentanti dell'industria di ciascuna area di gestione formulano raccomandazioni alla Commissione per la pesca marittima degli Stati dell'Atlantico in merito alla gestione dell'area e al cambiamento del piano di pesca. Responsabile dei limiti minimo/massimo delle dimensioni, dei limiti delle trappole e della intaccatura a V delle femmine portatrici di uova.

Muta: lasciare il guscio per far posto a una nuova crescita.

Congelamento in azoto: metodo di congelamento rapido che utilizza il congelamento continuo con spray all'azoto con formazione di cristalli di ghiaccio. Garantisce un prodotto di alta qualità, ad alto contenuto di umidità.

Pesca NOAA: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), il Dipartimento del Commercio degli Stati Uniti che fornisce dati, strumenti e servizi a supporto di trasporti e commercio sicuri ed efficienti, preparazione e riduzione del rischio di pesca, gestione, ricreazione e turismo.

Salinità: concentrazione di sali disciolti nell'acqua.

Procedure operative standard per servizi igienico-sanitari (SSOP): documentazione scritta delle procedure igienico-sanitarie per mantenere le attrezzature sanitarie e l'ambiente per la lavorazione degli alimenti in modo che non si verifichi alcuna adulterazione del prodotto. Il processo include procedure di pulizia e sanificazione riguardanti la frequenza, il monitoraggio, la conservazione dei registri, le azioni correttive e la verifica delle apparecchiature e dei prodotti chimici utilizzati.

Cottura a vapore: utilizzo di una cottura a vapore a nastro continuo per cucinare gli astici interi crudi, le code e la polpa delle chele e delle articolazioni. Il risultato è una cottura uniforme di alta qualità e nel rispetto della sicurezza alimentare. Il prodotto ha una consistenza umida e non troppo cotta.

Plepodì: appendici piumate sotto la coda di un astice. I plepodì aiutano l'astice a nuotare. L'astice femmina porta le sue uova tra i plepodì.

Pacchetto "pelle" sottovuoto: sigilla il prodotto sul vassoio utilizzando una speciale pellicola come una seconda "pelle". Prolunga la durata di conservazione del prodotto rimuovendo l'ossigeno e previene l'insorgenza di batteri.





CHI SIAMO

Food Export USA-Northeast è un'organizzazione no-profit composta da dieci agenzie di promozione agricola degli stati nord-orientali, che utilizzano risorse federali, statali e industriali per aiutare le aziende ad aumentare le vendite di prodotti all'estero. Food Export USA-Northeast gestisce molti servizi attraverso il finanziamento del Market Access Program (MAP) da parte del Foreign Agricultural Service (FAS) dell'USDA.

REDDITIZIA • SOSTENIBILE • DELIZIOSA

Food Export USA® – Northeast

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • www.foodexport.org

Food Export-Midwest e Food Export-Northeast gestiscono molti servizi attraverso il finanziamento del Market Access Program (MAP) da parte del Foreign Agricultural Service (FAS) dell'USDA. Food Export - Midwest e Food Export - Northeast vietano la discriminazione in tutti i suoi programmi e attività in base a razza, colore, origine nazionale, religione, sesso, identità di genere (compresa l'espressione di genere), orientamento sessuale, disabilità, età, stato civile, stato familiare/parentale, reddito derivante da un programma di assistenza pubblica, convinzioni politiche, rappresaglia o ritorsione per precedenti attività di diritti civili. Le persone con disabilità che necessitano di accomodamenti ragionevoli o mezzi alternativi di comunicazione per informazioni sul programma devono contattarci. Inoltre, le informazioni sul programma possono essere rese disponibili in lingue diverse dall'inglese. Food Export Midwest e Northeast non tollerano le frodi e sono vigili nel prevenire le frodi in uno qualsiasi dei nostri programmi. Food Export si riserva il diritto esclusivo di accettare o negare aziende nei nostri programmi. Per le politiche di partecipazione complete e il nostro codice etico, visita: www.foodexport.org/termsandconditions. Per presentare un reclamo relativo alla discriminazione del programma, visitare <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast sono datori di lavoro e fornitori di pari opportunità.

