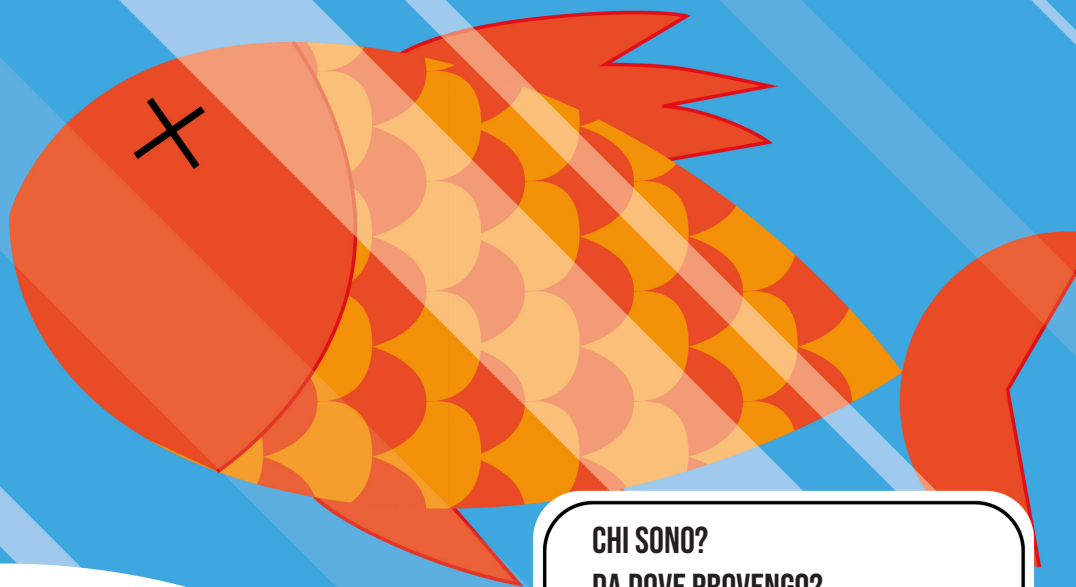


ETICHETTATURA DEL PESCE

Guida pratica alla lettura

per fare scelte sane e consapevoli



**CHI SONO?
DA DOVE PROVENGO?
METODO DI PRODUZIONE**

LA GUIDA

Premessa

Questo opuscolo è stato realizzato per aiutare il consumatore a conoscere e a capire quali sono le informazioni obbligatorie e a comprenderne il significato.

L'etichettatura dei prodotti ittici varia a seconda delle categorie specifiche dei diversi prodotti.

Il venditore deve presentarle, sempre, in modo trasparente e chiaro.

L'importanza dell'etichetta e dei cartelli di vendita è fondamentale poiché sono gli strumenti principali di informazione per i consumatori riguardo alle caratteristiche qualitative e quantitative del prodotto.

La normativa sul tema si muove su due piani: uno generale che riguarda l'intera categoria dei prodotti alimentari, e uno particolare che richiede per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, escluse le preparazioni e le conserve, alcuni requisiti informativi ulteriori.

Le informazioni obbligatorie richieste in generale sono inferiori nel caso in cui i prodotti siano venduti non preimballati (sfusi o confezionati sui luoghi di vendita per la distribuzione immediata alla clientela) oppure preimballati.

Anche al ristorante sono obbligatorie una serie di informazioni ridotte. Al contrario per i prodotti confezionati e per altre tipologie sono previste etichette più dettagliate.

A ciascuno il suo...

Prodotti ittici sfusi, confezionati (preimballati) e al ristorante devono riportare informazioni differenti.

Nelle seguenti sezioni sono indicate quali informazioni devono essere riportate obbligatoriamente.



SFUSO

Prodotto ittico non preimballato



CONFEZIONATO

Prodotto ittico preimballato

**FILETTO DI
MERLUZZO
ATLANTICO**

SPINATI CON CURA



AL RISTORANTE

Menù ittico



SFUSO

Prodotto ittico non preimballato

I prodotti sfusi o a libero servizio.

SARDINA FRESCA

Sardina pilchardus

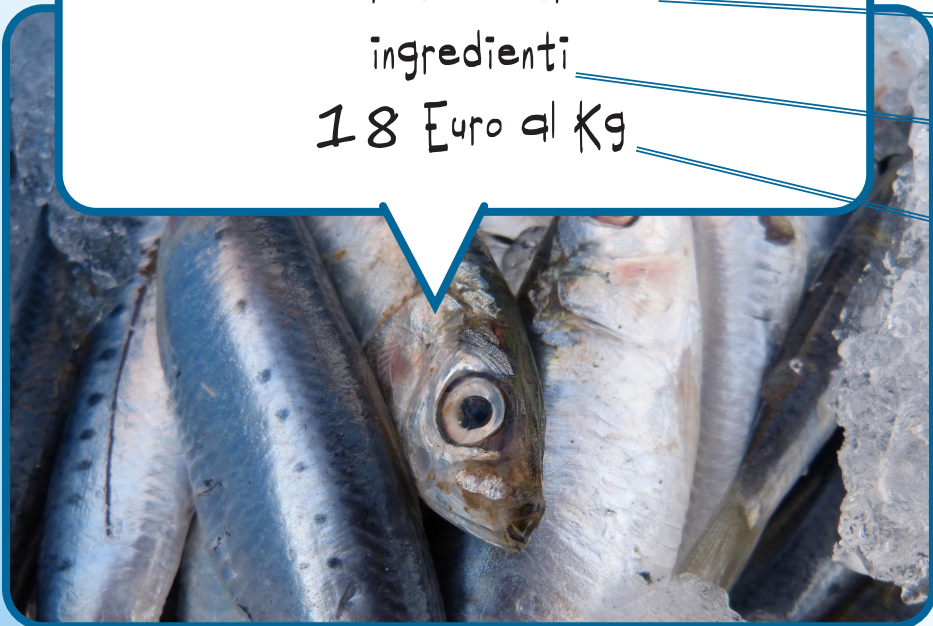
Descato

in Mar Mediterraneo, Mare Adriatico

con reti da traino

ingredienti

18 Euro al Kg





Le informazioni devono comprendere:

1. Denominazione della specie e stato fisico
2. Denominazione scientifica
3. Metodo di produzione
4. Zona di cattura
5. Categoria attrezzi da pesca
6. Ingredienti (se presenti)
7. Prezzo relativo al peso netto

Se il prodotto è congelato deve essere indicata la percentuale di glassatura (involucro protettivo di ghiaccio).

1. Denominazione della specie e stato fisico

Per i prodotti ittici (eccetto preparazioni e conserve) è obbligatorio indicare in lingua italiana il nome specifico del pesce, secondo l'elenco ufficiale previsto dalla normativa.

La denominazione dell'alimento deve essere completata da alcune indicazioni, come quella inerente lo "stato fisico" nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «decongelato», «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «congelato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

Invece il prodotto, la cui denominazione non riporti una indicazione come quelle sopra indicate si deve ritenere implicitamente "fresco".

2. Denominazione scientifica

È il nome in lingua latina della specie ittica e deve essere presente o in etichetta o su un cartellone o poster sul punto di vendita.

3. Metodo di produzione

Indica come è stato prodotto e va indicato con i termini «pescato» o «pescato in acque dolci» o «allevato».

4. Zona di cattura

Indica l'origine del prodotto. Per i prodotti allevati va indicato lo Stato UE o il Paese extra UE di allevamento.

Per i prodotti pescati in acque dolci va indicato il nome del lago o del fiume oltre all'indicazione dello Stato UE o Extra UE.



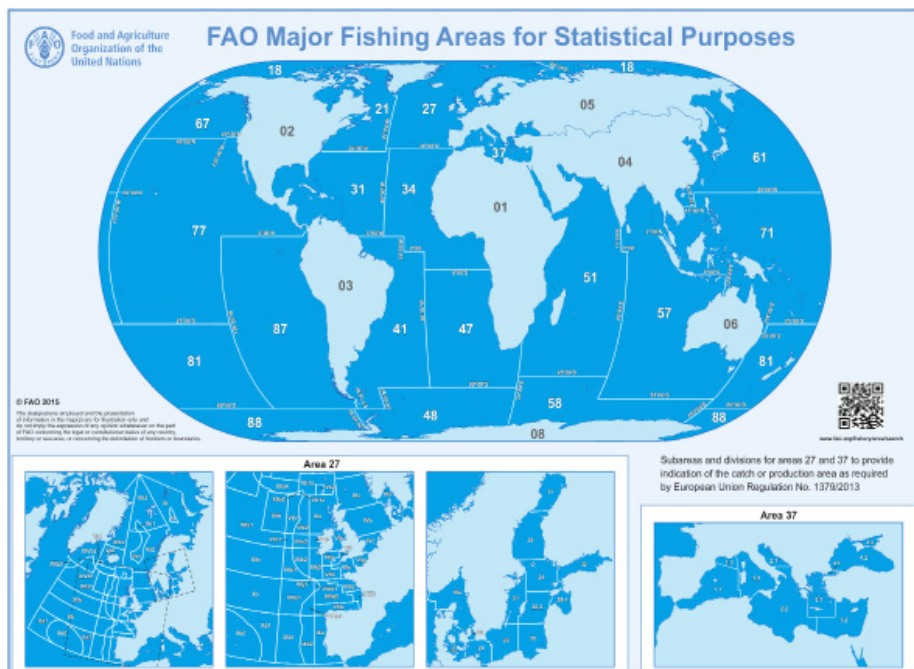


Per i prodotti catturati in mare:

- per quelli pescati nelle zone FAO 27 e 37 (solo Oceano Atlantico Nord Orientale e Mar Mediterraneo e Mar Nero) si devono riportare la sottozona oppure la divisione FAO di cattura e una ulteriore definizione dell'area in questione in termini comprensibili per il consumatore.

Queste informazioni possono essere anche non riportate in etichetta ma rappresentate su una cartina nel punto di vendita. Per esempio, Zona FAO 37.2.1 (sottozona Mare Mediterraneo Centrale ulteriore definizione Mare Adriatico).

Per quelli provenienti dalle altre zone FAO è necessario indicare la denominazione in termini comprensibili per il consumatore, quindi non è sufficiente indicare il numero di zona FAO, ma si dovrà specificare il nome del mare o oceano: es. Mar Artico - Oceano Pacifico - Oceano indiano.



5. Categoria attrezzi da pesca

Indica i nomi delle categorie degli attrezzi da pesca, secondo un elenco ufficiale previsto dalla normativa (es. «reti da traino», «sciabiche», «ami e palangari»).



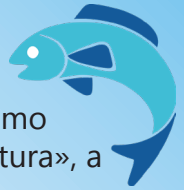
6. Ingredienti

Indica eventuali ingredienti aggiunti al prodotto in ordine decrescente di peso (es. «patate», «olio», «pangrattato» per i preparati).

Gli additivi vanno segnalati secondo la categoria di appartenenza (es: «antiossidante», «colorante») e, in alternativa, con il numero «E» di riferimento (es. E330) oppure il nome dell'additivo (es. acido citrico).

Delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze deve essere riportata la denominazione, la quale deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto (es. per dimensioni, stile o colore di sfondo).

Oggi sempre più numerosi prodotti ittici sia freschi che congelati contengono additivi che devono essere esposti in modo visibile e chiaro al consumatore.



7. Prezzo relativo al peso netto

Una particolarità riguarda i prodotti congelati che troviamo avvolti da un sottile strato di ghiaccio, chiamato «glassatura», a protezione del prodotto.

Quando tali prodotti sono venduti sfusi è obbligatorio:

- indicare la percentuale della glassatura (ghiaccio intorno al prodotto);
- indicare il prezzo riferito al peso netto (ovvero escluso il ghiaccio).

NOTE

Le modalità di conservazione devono essere indicate per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e d'uso.

Per esempio, nell'etichetta di un prodotto congelato, così come di un decongelato, è necessario riportare le modalità di conservazione e la tempistica entro la quale è consigliato il consumo come «conservare in freezer», «una volta scongelato si consiglia di consumare il prodotto entro 24 ore e di non ricongelare».

Per i miscugli di specie diverse le informazioni devono essere fornite per ciascuna specie presente. Se il metodo di produzione e la zona di cattura sono comuni a tutte le specie, tali informazioni possono essere fornite in forma comune.

CONFEZIONATO

Prodotto ittico preimballato

MERLUZZO SUDAFRICANO SURGELATO

Merluccius capensis

Pescato

in Oceano Atlantico Sud Orientale
con reti da traino

Ingredienti

Peso netto (senza glassatura) 350 g

L 102054

Caio spa, Via Longarda 8 (MI)

da consumarsi preferibilmente entro:
fine agosto 2021

Congelato il 15-02-2020

Conservare a -18°C

Una volta scongelato non ricongelare

Consumare entro 24 ore



Le informazioni devono comprendere:

1. Denominazione della specie e stato fisico
2. Denominazione scientifica
3. Metodo di produzione
4. Zona di cattura
5. Categoria attrezzi da pesca
6. Ingredienti (se presenti)
7. Quantità netta
8. Lotto
9. Nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile commerciale
10. Termine minimo di conservazione o data di scadenza
11. Data di congelamento
12. Modalità di conservazione e di utilizzo

1. Denominazione della specie e stato fisico

vedi prodotto sfuso - pagina 6

2. Denominazione scientifica

vedi prodotto sfuso - pagina 6

3. Metodo di produzione

vedi prodotto sfuso - pagina 6

4. Zona di cattura

vedi prodotto sfuso - pagina 6

5. Categoria attrezzi da pesca

vedi prodotto sfuso - pagina 8

6. Ingredienti (se presenti)

vedi prodotto sfuso - pagina 8

7. Quantità netta

Al contrario del prodotto sfuso congelato, per il quale deve essere indicata la percentuale di glassatura, per il prodotto preimballato deve comparire il peso netto sulla confezione, pari al peso reale del prodotto ittico escluso il ghiaccio.

8. Lotto

Indica un codice che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto, utile nell'eventualità si rendano necessari il ritiro o il richiamo del prodotto causa non conformità.

9. Nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile commerciale

Indica l'operatore del settore alimentare (nome o ragione sociale) responsabile della commercializzazione del prodotto. Inoltre, è il responsabile della presenza e dell'esattezza delle informazioni al consumatore apposte sugli alimenti.

10. Termine minimo di conservazione o data di scadenza

In questo esempio di prodotto surgelato troviamo indicato un Termine Minimo di Conservazione (TMC): la data entro la quale un prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

A differenza della data di scadenza non è un termine perentorio, il consumo di prodotti entro breve tempo dal superamento del TMC non comporta un rischio per la salute, se il prodotto è conservato e utilizzato secondo le modalità indicate in etichetta.

Invece, nel caso di alimenti confezionati con una durabilità inferiore (es. un sugo di pesce) troveremo la data di scadenza che deve essere preceduta dai termini «da consumare entro ...», ed esprime nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. La vendita di prodotti che riportano la data di scadenza è vietata dal giorno successivo alla data indicata.

11. Data di congelamento

Indica la data di congelamento per i prodotti non trasformati a base di pesce congelati (ad es. non bastoncini o piatti pronti). Deve essere preceduta dall'espressione "Congelato il ..." seguita da, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

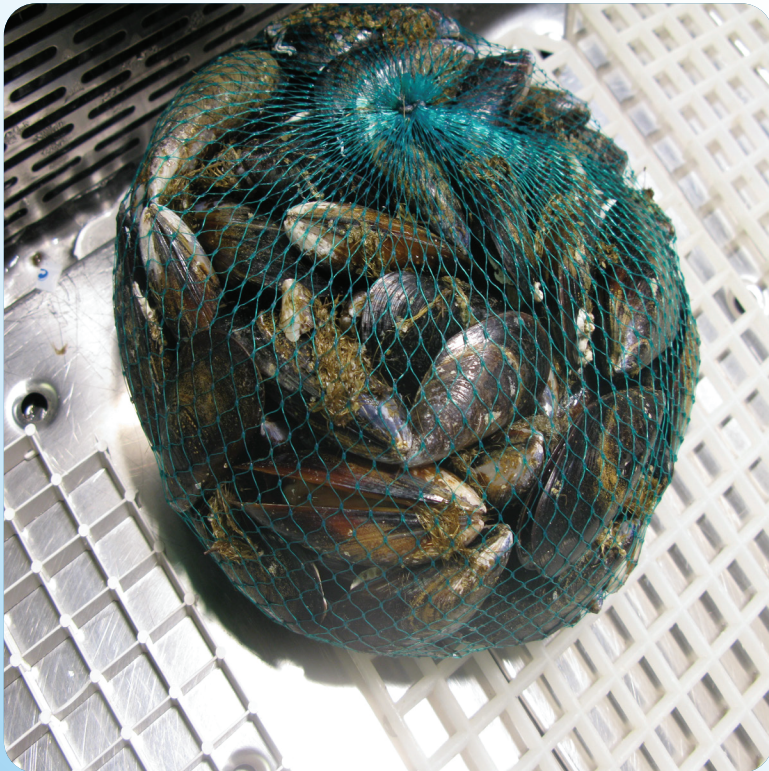
12. Modalità di conservazione e di utilizzo

vedi note prodotto sfuso - pagina 9

NOTE

Sui prodotti congelati preimballati devono essere presenti per legge entrambe le date: quella relativa al congelamento (punto 11) e quella del termine minimo di conservazione (punto 10).

Per i Molluschi bivalvi vivi (es: cozze, vongole, etc.) inoltre l'etichetta deve essere impermeabile, deve riportare la data di imballaggio, il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla frase "Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto", deve indicare il centro di spedizione.



AL RISTORANTE

Menù ittico

Qualunque esercizio di somministrazione di alimenti (ristoratori, catering, mense, rosticcerie, ecc.) che serve piatti pronti al consumo deve adempiere, tra gli altri, a due requisiti molto importanti e relativi in particolare alla corretta indicazione dei prodotti ittici al ristorante.

Fresco o congelato?

Sul menù deve comparire, la dicitura «congelato» o «surgelato» (quindi non fresco) o direttamente nella descrizione del piatto, o attraverso rinvio tramite asterisco (ad altra nota sul menù), in modo da non trarre in inganno il cliente circa le reali caratteristiche del prodotto offerto.

Allergeni

Non deve mancare l'indicazione delle sostanze potenzialmente allergeniche all'interno dei singoli piatti proposti.

Il ristoratore è tenuto a riportare l'elenco degli allergeni presenti in ogni singolo piatto secondo determinate modalità previste dalla norma. Non è sufficiente la riproduzione all'interno del menù dell'allegato al Reg. UE 1169/2011 riportante l'elenco delle sostanze allergeniche.

Le indicazioni riguardanti gli allergeni possono essere riportate per iscritto, direttamente sul menù o allegate al menù stesso, oppure può essere indicato di chiedere al personale di sala per informazioni sugli allergeni presenti nei piatti.

Col patrocinio di:

alimenti & salute



A cura di

Antonio Lauriola, Marcella Zanellato, Alessio Mereu | Azienda USL di Modena
Valentina Tepedino | Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
Valentina Galli, Giulio Tepedino | Eurofishmarket

Editing e progetto grafico

John Martin Kregel

© 2021 - Tutti i diritti riservati