

Il principale riferimento normativo per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura è il Regolamento UE n. 1379/2013. I requisiti di etichettatura indicati in tale normativa si applicano ai prodotti destinati all'alimentazione umana, tra i quali:

- › **Pesci** vivi, freschi, refrigerati, congelati, in filetti, tritati, secchi, salati, in salamoia, affumicati (anche cotti prima o durante l'affumicatura), in polvere, in farina o in pellets;
- › **Crostacei** (anche sgusciati) vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati, in salamoia, in polvere, in farina o in pellets;
- › **Molluschi** (anche separati dalla conchiglia) vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati, in salamoia; invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei;
- › **Alghe**.



pesce

Guida
alle etichettature

8

www.marchet.it

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Fatte salve le informazioni richieste dalla normativa generale di etichettatura (Reg. UE 1169/2011) e dal Reg. CE 853/2004 in materia di igiene dei prodotti di origine animale, la norma di settore impone che sull'etichetta dei suddetti prodotti siano presenti obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- › **Denominazione commerciale della specie** (es. scampo) e nome scientifico (es. *Nephrops norvegicus*).
- › **Metodo di produzione**, utilizzando i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato..."
- › **Zona di cattura per il pescato in mare**. Denominazione scritta della sottozona o divisione compresa nelle zone di pesca della FAO, nonché la denominazione di tale zona espressa in termini comprensibili per il consumatore, oppure una carta o un pittogramma indicante detta zona o, per i prodotti della pesca catturati in acque diverse dall'Atlantico nord orientale e dal Mediterraneo e dal Mar Nero, la denominazione della zona di pesca FAO. Per la denominazione delle zone, delle sottozone e delle divisioni è necessario rifarsi all'elenco pubblicato dalla FAO.
- › Per il **pescce catturato in acque dolci** si deve indicare il nome del corpo idrico (fiume, lago ecc.) di origine dello Stato membro o del Paese terzo di origine del prodotto.



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

› Per il **pesce allevato** (acquacoltura) si deve indicare il Paese di produzione.

› Per i **miscugli di specie identiche** il cui metodo di produzione è diverso, occorre indicare il metodo di produzione di ogni partita. Per i miscugli di specie identiche le cui zone di cattura o i cui paesi di allevamento sono diversi, occorre indicare almeno la zona della partita quantitativamente più rappresentativa, con l'avvertenza che il prodotto proviene anch'esso, quando si tratta di un prodotto della pesca, da zone di cattura diverse e, quando si tratta di prodotti dell'allevamento, da paesi diversi.

› **Categoria degli attrezzi da pesca utilizzati** per la cattura dei pesci (es. reti da traino).

› Il termine "**scongelo**" nel caso in cui il prodotto sia stato scongelato. Tuttavia, tale requisiti non si applica:

- agli ingredienti presenti nel prodotto finito;
- agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;

- ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria;

- ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o a una loro combinazione.

Queste deroghe non si applicano alla ristorazione dove permane l'obbligo di indicare se il prodotto è **congelato/surgelato**.

› Il **termine minimo di conservazione**, se appropriato
› **Data di imballaggio** per i molluschi bivalvi vivi (es. vongole), indicata almeno con giorno e mese secondo quanto indicato dal Reg. CE 853/2004.

Per i prodotti non preimballati le informazioni obbligatorie possono essere fornite per la **vendita al dettaglio** tramite cartelloni pubblicitari o poster, i quali devono essere posizionati nelle immediate vicinanze dei prodotti sfusi posti in vendita.

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

Oltre alle informazioni obbligatorie, è possibile riportare delle informazioni supplementari facoltative, a condizione che siano chiare e inequivocabili:

› la **data di cattura** dei prodotti della pesca o della raccolta dei prodotti dell'acquacoltura;

› la **data dello sbarco** dei prodotti della pesca o informazioni riguardanti il porto di sbarco dei prodotti;

- › informazioni più dettagliate sul tipo di **attrezzi da pesca**;
- › nel caso di prodotti della pesca catturati in mare, informazioni sullo **Stato di bandiera del peschereccio** che ha catturato tali prodotti;
- › informazioni di **tipo ambientale**;
- › informazioni di **tipo etico e/o sociale**;
- › informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di **produzione**;
- › informazioni sul **contenuto nutrizionale** del prodotto.

Si segnala che il Reg. UE 1169/2011, relativo all'etichettatura di tutti i prodotti alimentari, specifica che la **denominazione** del prodotto è comprensiva dello **stato fisico e degli eventuali trattamenti** subiti dal prodotto (es. "affumicato", "surgelato", "in polvere", etc.) e che, quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato non comprende la glassa.

Inoltre per i prodotti della pesca non trasformati congelati, l'etichettatura deve comprendere l'indicazione della **data di congelamento** o del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta. La data deve essere indicata con giorno, mese e anno.

Il Decreto Ministeriale 17 luglio 2013 specifica le informazioni da fornire al consumatore per il corretto impiego di pesce e cefalopodi freschi (es. seppie, polpi, calamari, etc.). In particolare, deve essere specificato, su un apposito cartello, che "*in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto, il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18° C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle*".

ESEMPIO DI ETICHETTA

SGOMBRO IN FILETTI (*Scomber scombrus*)

prezzo/kg 9,90 € 0,270 kg 2,67 €

Pescato nell'Oceano Atlantico Nord Orientale
Divisione: Mar d'Irlanda
Reti da traino
Da consumare entro: gg/mm/aaaa
Conservare tra 0 e 2°C

IT
B161A
CE

La Pescheria Spa
Corso Mediterraneo 57, Ancona
L312516

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it
www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

