



Ufficio Legislativo e Affari Giuridici

Roma, 18 dicembre 2014

Alle Organizzazioni Regionali
e Provinciali CONFESERCENTI

Ai Responsabili territoriali FIESA,
FIEPeT, ASSOTURISMO

Loro sedi ed indirizzi

Prot.n. 4497.11/2014 GDA

Oggetto: Nuova etichettatura prodotti ittici.

In materia di etichettatura dei prodotti alimentari, oltre al Regolamento (CE) n. 1169/2011, di cui abbiamo parlato diffusamente in precedenti note dell'Ufficio Legislativo, va richiamato anche il **Regolamento (CE) 11 dicembre 2013, n. 1379, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura**, che abroga il precedente Regolamento (CE) n. 104/2000.

Quest'ultimo, come è noto, prevedeva come informazioni obbligatorie da riportare in etichetta: a) la denominazione commerciale della specie, b) il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), c) la zona di cattura. Il regolamento (CE) n. 2065/2001 stabiliva poi le modalità di applicazione del Regolamento n. 104/2000 e, nel nostro Paese, il DM 27 marzo 2002, in materia di Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo, disponeva che le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, fossero le seguenti: a) la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nell'art. 3 del decreto medesimo; b) la denominazione scientifica della specie interessata; c) il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Regolamento (CE) n. 2065/2001; d) la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Regolamento (CE) n. 2065/2001. Le informazioni sopra indicate dovevano essere fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

Il Capo IV del nuovo Regolamento n. 1379/2013 stabilisce ora le nuove norme sull'informazione dei consumatori, applicabili dal 13 dicembre 2014.

In particolare, l'art. 35 prevede che, fatto salvo il Regolamento (UE) n. 1169/2011, i prodotti della pesca e dell'acquacoltura di cui alle lettere:

- a) pesci vivi; pesci freschi o refrigerati, pesci congelati, filetti di pesce ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati);
- b) pesci secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di *pellets* di pesce, atti all'alimentazione umana;
- c) crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di *pellets* di crostacei, atti all'alimentazione umana;
- e) alghe;

dell'allegato I del Regolamento commercializzati nell'Unione, indipendentemente dall'origine e dal loro metodo di commercializzazione, possono essere offerti per la vendita al consumatore finale o a una collettività solo a condizione che un contrassegno o un'etichettatura adeguati indichino:

- a) la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- b) il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...",
- c) la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci, come previsto nella prima colonna dell'allegato III del Regolamento;
- d) se il prodotto è stato scongelato;
- e) il termine minimo di conservazione, se appropriato.

Il requisito di cui alla lettera d) non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finito;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- d) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o ad una combinazione di uno di questi processi.

Per i prodotti non preimballati le informazioni obbligatorie sopra elencate possono essere fornite per la vendita al dettaglio tramite informazioni commerciali come cartelloni pubblicitari o poster.

Quando sia offerto per la vendita al consumatore finale o a una collettività un miscuglio di specie identiche il cui metodo di produzione è diverso, occorre indicare il metodo di produzione di ogni partita. Quando sia offerto per la vendita al consumatore finale o a una collettività un miscuglio 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 d'allevamento, da Paesi diversi.

Dunque, rispetto alla normativa previgente le **novità** comprendono:

- la **categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci**: si tratta, in particolare, di: sciabiche, reti da imbocco, reti da traino e reti analoghe, reti da circuizione e reti da raccolta, ami e palangari, draghe, nasse e trappole.
- l'**indicazione dell'eventuale scongelamento del prodotto**;
- il **termine minimo di conservazione, se appropriato**.

Si aggiunga che il citato Regolamento n. 1169/2013 contiene, all'art. 10, la previsione di alcune **ulteriori indicazioni obbligatorie complementari, per tipi o categorie specifici di alimenti** previsti dall'allegato III allo stesso Reg. n. 1169. Quest'ultimo stabilisce che per carni, preparazioni a base di carne e **prodotti non trasformati a base di pesce congelati** vada obbligatoriamente

indicata la **data di congelamento** o la **data del primo congelamento**, per i prodotti che sono stati congelati più di una volta.

La data di congelamento o la data di primo congelamento, a norma dell'allegato X, punto 3, è indicata nel modo seguente:

- a) è preceduta dall'espressione: <<congelato il ...>>:
- b) l'espressione di cui alla lett. a) è accompagnata:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta;
- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

I prodotti della pesca e dell'acquacoltura e i loro imballaggi che sono etichettati o contrassegnati prima del 31 dicembre 2014 e che non sono conformi alle nuove disposizioni possono essere commercializzati fino ad esaurimento degli stock.

ULTERIORI SPECIFICAZIONI

Denominazione commerciale

Gli Stati membri devono redigere e pubblicare un elenco delle denominazioni commerciali ammesse nel proprio territorio, accompagnate dal loro nome scientifico. Tale elenco reca:

- a) il nome scientifico di ciascuna specie quale riportato nel sistema d'informazione FishBase o nel database ASFIS dell'organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), se del caso;
- b) la denominazione commerciale:
 - il nome della specie nella lingua o nelle lingue ufficiali dello Stato membro interessato;
 - se del caso, ogni altro nome accettato o autorizzato a livello locale o regionale.

Qualsiasi specie di pesce che costituisca un ingrediente di un altro alimento, può essere denominata "pesce", purché la denominazione e la presentazione di tale alimento non facciano riferimento a una precisa specie.

Indicazione della zona di cattura o di produzione

L'indicazione della zona di cattura o di produzione reca:

- a) nel caso di prodotti della pesca catturati in mare, la 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, a titolo di deroga da tale requisito, per i prodotti della pesca catturati in acque diverse dall'Atlantico nord-orientale (zona di pesca FAO 27) e dal Mediterraneo e dal Mar Nero (zona di pesca FAO 37), la denominazione della zona di pesca FAO;
- b) nel caso di prodotti della pesca catturati in acque dolci, la menzione del corpo idrico di origine dello Stato membro o del Paese terzo di origine del prodotto;
- c) nel caso di prodotti dell'acquacoltura, la menzione dello Stato membro o del paese terzo in cui il prodotto ha raggiunto oltre la metà del suo peso finale o è rimasto oltre la metà del periodo di allevamento o, nel caso di molluschi e crostacei, è stato sottoposto alla fase finale del processo di allevamento o di coltura per almeno sei mesi.

In aggiunta alle informazioni di cui al paragrafo 1, gli operatori possono indicare una zona di cattura o di produzione più precisa.

Informazioni supplementari facoltative

In aggiunta alle informazioni obbligatorie richieste a norma dell'articolo 35, le informazioni seguenti possono essere fornite su base volontaria, a condizione che siano chiare e inequivocabili:

- a) la data di cattura dei prodotti della pesca o della raccolta dei prodotti dell'acquacoltura;
- b) la data dello sbarco dei prodotti della pesca o informazioni riguardanti il porto di sbarco dei prodotti;
- c) informazioni più dettagliate sul tipo di attrezzi da pesca ai sensi della seconda colonna dell'allegato III;
- d) nel caso di prodotti della pesca catturati in mare, informazioni sullo Stato di bandiera del peschereccio che ha catturato tali prodotti;
- e) informazioni di tipo ambientale;
- f) informazioni di tipo etico e/o sociale;
- g) informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di produzione;
- h) informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto.

Cordialmente.

Giuseppe Dell'Aquila



Esempi di etichetta dei prodotti ittici

Pesce fresco

Denominazione commerciale della specie e nome scientifico

Metodo di produzione: pescato / pescato in acque dolci / allevato

Origine: zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato

Categoria degli attrezzi da pesca

Prezzo

Pesce congelato

Denominazione commerciale della specie e nome scientifico

Metodo di produzione: pescato / pescato in acque dolci / allevato

Origine: zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato

Categoria degli attrezzi da pesca

Data di congelamento o del primo congelamento

"congelato il xx/xx/xxxx"

(per i prodotti non trasformati a base di pesce congelati)

Termine minimo di conservazione

Percentuale di glassatura

Prezzo

Pesce decongelato

Denominazione commerciale della specie e nome scientifico

Stato fisico: "decongelato" o "scongelato"

Metodo di produzione: pescato / pescato in acque dolci / allevato

Origine: zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato

Categoria degli attrezzi da pesca

Avvertenza "Non ricongelare il prodotto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro le 24 ore"

Prezzo