



Il Pesce nr. 4, 2018

Rubrica: **Commercializzazione**

Articolo di **Boffo L.**

(Articolo di pagina 100)

Etichettatura dei prodotti della pesca destinati al consumatore finale

L'etichettatura dei prodotti della pesca destinati al consumatore finale varia in funzione delle modalità di presentazione: sfuso-preincartato e preimballato. Una particolare e specifica forma di etichettatura è prevista per i molluschi bivalvi confezionati che rientrano nel campo applicativo del Reg. CE n. 853/2004. I riferimenti normativi sono rappresentati da:

- Reg. CE n. 1379/2013;
- Reg. CE n. 1169/2011;
- Reg. CE n. 853/2004;
- Reg. CE n. 1224/2009 e Reg. CE n. 404/2011 per gli aspetti di carattere generale, in particolare per la tracciabilità;
- Decreto Ministero Politiche Agricole n. 19105 del 22 settembre 2017, relativo alle denominazioni commerciali e scientifiche;
- Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 per gli aspetti sanzionatori e di adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. CE n. 1169/2011.

Prodotti ittici sfusi

L'art. 35 del Reg. CE n. 1379/2013 stabilisce che i prodotti della pesca destinati al consumatore finale e alla collettività devono riportare sul cartello o su una etichetta apposta allo scomparto di vendita le seguenti informazioni:

- la denominazione commerciale e scientifica della specie posta in vendita;
- il metodo di produzione: "pescato", "pescato in acque dolci", "allevato";
- la zona in cui è stato allevato o pescato;
- la categoria di attrezzi da pesca usati;
- se il prodotto è stato scongelato;
- il TMC (Termine Minimo di Conservazione), se appropriato.

Le disposizioni dell'art. 35 si applicano alle lettere a), b), c), e) dell'Allegato I e nello specifico:

- ai pesci vivi;
- ai pesci freschi, refrigerati e congelati;
- ai filetti di pesce e carne tritata di pesce;
- ai pesci secchi, salati, affumicati;
- ai molluschi e ai crostacei anche sgusciati in varie forme di presentazione e conservazione;
- alle alghe.

Analizzando questi dati, emerge che non rientrano nel campo di applicazione del Reg CE n. 1379/13 le preparazioni (spiedini, insalata di mare, prodotti panati, ecc...) e le conserve di pesce. Non rientrano altresì i crostacei e molluschi preparati e conservati di cui ai codici di nomenclatura combinata 1604 e 1605 (Allegato I). In questi casi le informazioni che devono essere riportate sul cartello apposto allo scomparto di vendita sono quelle previste dall'art. 19 del DLgs n. 231/2017. Nello specifico:

- denominazione commerciale;
- ingredienti;
- modalità di conservazione;
- % di glassatura;

- eventuale designazione di congelato ai sensi dell'Allegato VI del Reg. CE n. 1169/11;
- allergeni presenti in conformità dell'Allegato II del Reg. CE n. 1169/11.

Dall'analisi di queste disposizioni emerge che non è necessario riportare lo stato fisico di "decongelato" per gli ingredienti delle preparazioni, come peraltro previsto anche dall'Allegato VI comma 2 paragrafo a) del Reg. CE n. 1169/11 e dall'art. 35 del Reg. CE n. 1379/13. Non è necessario altresì riportare la denominazione scientifica delle singole specie ittiche che entrano a far parte delle stesse.

I prodotti ittici, invece, che rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE n. 1379/13, devono riportare, sul cartello apposto allo scomparto di vendita, tutte le informazioni previste dall'art. 35.

Per quanto riguarda la denominazione commerciale e scientifica e il codice FAO alfa 3 del prodotto, si deve far riferimento al Decreto Ministero Politiche Agricole n. 19105 del 22 settembre 2017 che è entrato in vigore dalla sua data di pubblicazione, il 14 novembre 2017, ma che ha efficacia dal 365° giorno successivo alla sua pubblicazione. Nel caso in cui una specie ittica non sia ricompresa nell'elenco, l'OSA dovrà fare richiesta al Ministero delle Politiche Agricole compilando il Modello Allegato II al Decreto.

Relativamente ai metodi di produzione, l'art. 35 del Reg. CE n. 1379/13 prevede che sia riportato sul cartello apposto allo scomparto di vendita se il prodotto è stato "pescato", "pescato in acque dolci" o "allevato".

Le zone di cattura vengono definite in modo diverso a seconda che il prodotto sia stato catturato nella zona FAO 27 e 37 o in altre aree marine. Nello specifico, per la zona FAO 27 e 37 devono essere riportate sul cartello le seguenti indicazioni:

- la denominazione della sottozona o della divisione FAO;
- una definizione dell'area in termini comprensibili per il consumatore.

È consentito anche l'utilizzo di una carta o di un pittogramma indicante tali zone. Per i prodotti catturati in zone diverse dalla zona FAO 27 e 37, deve essere indicata la denominazione della zona FAO. Così, ad esempio può essere indicato, per la zona FAO 18, "Mare Artico"; per la zona FAO 51, "Oceano Indiano occidentale"; per la zona FAO 67, "Pacifico Nordest"; ecc...

Nei prodotti della pesca catturati o allevati in acque dolci deve essere indicato il nome del corpo idrico e il Paese dove sono stati catturati o allevati; ad esempio: "Italia fiume Po", "Italia lago di Garda", "Italia laguna di Venezia".

Per poter assegnare il nome del Paese ai pesci allevati è necessario che gli stessi abbiano raggiunto più della metà del loro peso nell'allevamento di quel Paese, oppure che abbiano trascorso in quel sito più della metà del periodo di allevamento. Nel caso dei molluschi e dei crostacei, invece, devono aver trascorso l'ultimo periodo di allevamento in quel Paese o un periodo di allevamento non inferiore ai sei mesi.

Relativamente agli attrezzi da pesca, si deve fare riferimento alla prima colonna dell'Allegato III del Reg. CE n. 1379/13, che comprende: sciabiche, reti da traino, reti da imbrocco e reti analoghe, reti da circuizione e reti da raccolta, ami e palangari, draghe, nasse e trappole.

Nell'ambito poi di ciascuna categoria di attrezzi da pesca, possono essere date delle informazioni più dettagliate riportando anche i relativi codici di identificazione. Gli attrezzi da pesca vanno indicati esclusivamente per i prodotti della pesca catturati con imbarcazioni munite di opportuna licenza e di numero UE.

I prodotti allevati o prelevati in acquacoltura non prevedono l'indicazione degli attrezzi da pesca.

Nei prodotti ittici di acque salmastre interne e acque di laguna, non allevati, come metodo di produzione va indicato "pescato" senza riportare alcuna categoria di attrezzi da pesca, a meno che l'attività non venga svolta con una imbarcazione munita di opportuna licenza e di numero UE.

Per i miscugli, il Reg. CE n. 1379/13 stabilisce che le informazioni devono essere fornite per ciascuna specie presente. Nel caso di miscugli di specie identiche, ma con metodo di produzione diverso, deve essere indicato il metodo di produzione di ogni singola frazione che costituisce la partita. Questo al fine di tutelare, sotto l'aspetto commerciale, il consumatore: la differenza di prezzo tra partite con metodi di produzione diversi potrebbe essere rilevante. Così, ad esempio, se viene posto in vendita un miscuglio di branzini (stessa specie) con metodo di produzione diverso, uno allevato, l'altro pescato, sarà opportuno indicare per ogni frazione il metodo di produzione.

Analogamente, se viene posto in vendita un miscuglio di specie identiche ma con zone di cattura diverse, si dovrà indicare sul cartello la frazione più rappresentativa, sottolineando comunque che il prodotto proviene da zone di cattura diverse.

Prodotti ittici non preimballati commercializzati nelle fasi prima della vendita al consumatore finale e alla collettività (art. 19 comma 7 DLgs n. 231/17)

Fermo restando quanto previsto dall'art. 35 del Reg. CE n. 1379/13 e dall'art. 8 par. 6 del Reg. CE 1169/11, i prodotti ittici non preimballati nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale e alla collettività devono riportare sul documento commerciale, o per via informatica:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;
- allergeni;
- nome, ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- lotto di appartenenza, quando obbligatorio di cui all'art. 17.

Deroghe alla menzione di scongelato

L'allegato VI del Reg. CE 1169/11 impone sia indicato lo stato fisico (decongelato, ricongelato, fresco...) del prodotto commercializzato quando l'omissione potrebbe indurre in errore l'acquirente. Lo stesso Allegato VI prevede però alcune deroghe; nello specifico non è necessario indicare lo stato di "decongelato" nei seguenti casi:

- per gli ingredienti di un prodotto finito;
- per gli alimenti per i quali il congelamento e lo scongelamento costituiscono una fase tecnologica del processo di preparazione;
- per gli alimenti nei quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza e qualità del prodotto.

Relativamente a quest'ultimo punto è doveroso fare alcune considerazioni:

- la normativa dà la possibilità all'OSA di commercializzare un prodotto decongelato senza indicarne lo stato fisico di decongelato se è in grado di dimostrare che il processo non ha determinato effetti negativi in termini di sicurezza e qualità del prodotto. Valutare la sicurezza del prodotto non dovrebbe presentare particolari difficoltà. Più complesso è l'aspetto qualitativo che dovrebbe essere valutato sotto varie sfaccettature: nutrizionale, composizione chimica, caratteristiche organolettiche e aromatiche, sapore, shelf life... Sicuramente sono necessari esami di laboratorio complessi: esami istologici, esami chimici, microbiologici, gustativi;
- l'OSA che intende seguire questo percorso dovrà necessariamente mettere in atto una serie di ricerche e analisi che diano evidenza che la qualità e la sicurezza del prodotto non sono compromesse dal trattamento di congelamento e decongelamento;
- non vanno trascurate però anche le difficoltà che si trova ad affrontare l'autorità di controllo in quanto, con le moderne tecniche di congelamento (azoto liquido) e di decongelamento controllato, la linea di demarcazione tra un prodotto fresco e uno decongelato è piuttosto sottile. In questo caso è necessario dimostrare che esiste una differenza qualitativa tra le due tipologie di alimenti;
- con questa disposizione normativa sembra che il legislatore comunitario abbia voluto ridurre il confine tra alimenti freschi e decongelati rivalutando positivamente la posizione di questi ultimi se prodotti nel rispetto di tecnologie e procedure validate. È un cambiamento epocale che sicuramente farà discutere e sarà oggetto di interpretazioni contrapposte, ma che rappresenta il punto di partenza di un nuovo modo di considerare gli alimenti decongelati da parte del legislatore.

Il Reg. CE n. 1379/13, nel ribadire quanto espresso dal Reg. CE n. 1169/11, aggiunge altre deroghe all'obbligo di indicare in etichetta o sul cartello "decongelato":

- la prima riguarda i prodotti ittici congelati e decongelati per ragioni di sicurezza alimentare. Il riferimento è alla prevenzione delle parassitosi, in particolare dell'anisakis. In base a questa deroga, il ristoratore che somministra un prodotto ittico crudo, già sottoposto a congelamento a -20°C per almeno 24 ore, non ha l'obbligo di indicare sul menù che trattasi di prodotto decongelato. Ben diversa è la situazione quando il ristoratore somministra un piatto cotto preparato con prodotti ittici decongelati. In questo caso deve riportare sul menù lo stato fisico del prodotti ittici serviti affinché il consumatore sia consapevole di quello che consuma. Una eventuale disattesa di questo disposto normativo nazionale si configura come frode in commercio di cui all'art. 515 CPP. Anche la Circolare del Ministero delle Politiche Agricole n. 0025798 del 12 dicembre 2014 ribadisce questo obbligo per i ristoratori. Va però sottolineato che questo sembra essere in contrasto con quanto previsto dalla deroga di cui al punto successivo del Reg. CE 1169/11, alla quale si rimanda. Nel caso specifico il ristoratore sembra non essere soggetto alle disposizioni comunitarie, bensì solo a quelle nazionali. Infatti, mentre il ristoratore è obbligato a riportare sul menù "prodotto decongelato", la stessa cosa non deve essere fatta da un'impresa che prepara lo stesso alimento, cotto, e lo commercializza confezionato. Sicuramente tale argomento sarà oggetto di ulteriori discussioni in futuro;
- la seconda deroga si applica ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati scongelati per essere sottoposti a processi di affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o una combinazione di questi processi. Nell'etichetta di un prodotto ittico affumicato o cotto o essiccato... non è necessario riportare la dicitura "decongelato", anche se prima di subire il trattamento presentava questo stato fisico. Questa deroga prevista dalla normativa comunitaria, come espresso precedentemente, non si applica alla ristorazione.

Prodotti ittici preimballati

Il Reg. CE n. 1169/11 definisce il prodotto preimballato come l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale e alla collettività; esso è costituito dall'alimento e dall'imballaggio ed è confezionato in maniera tale che il contenuto non può essere modificato senza aprire o alterare la confezione.

L'etichettatura deve fornire informazioni chiare, precise e facilmente comprensibili, che permettano al consumatore di effettuare scelte consapevoli anche sulla base "di aspetti sanitari, economici, ambientali, sociali ed etici". Le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore il consumatore relativamente alla natura dell'alimento, alla sua identità, alle proprietà, alla composizione, alla quantità, alla durata di conservazione, al paese d'origine o al luogo di provenienza e ai metodi di fabbricazione. La responsabilità delle informazioni è dell'OSA con il cui nome o ragione sociale o marchio

l'alimento è commercializzato.

Le informazioni devono essere facilmente disponibili ed accessibili; sugli alimenti preimballati compaiono sull'imballo o su un'etichetta ad esso apposta. Tali informazioni, infatti, devono essere chiaramente leggibili e in caratteri la cui parte mediana, l'altezza della x, deve essere pari o superiore a 1,2 mm. Fanno eccezione gli imballi che hanno la superficie maggiore inferiore a 80 cm², dove l'altezza delle x deve essere superiore a 0,9 mm.

Le informazioni obbligatorie

Le informazioni che devono comparire sui prodotti della pesca preimballati sono quelle previste dagli artt. 9 e 10 del Reg. CE n. 1169/11, fermo restando comunque l'applicazione di quanto previsto dall'art. 35 del Reg. CE n. 1379/13. Nello specifico devono essere riportati:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;
- sostanze che provocano allergie o intolleranze di cui all'Allegato II;
- quantità di taluni ingredienti;
- quantità netta;
- TMC o data di scadenza;
- condizioni di conservazione;
- nome, ragione sociale e indirizzo dell'OSA responsabile delle informazioni di cui all'art. 8;
- paese d'origine o luogo di provenienza;
- istruzioni per l'uso;
- dichiarazione nutrizionale.

I prodotti della pesca e dell'acquacoltura confezionati in MAP devono riportare l'indicazione "confezionati in atmosfera protettiva".

I prodotti della pesca non trasformati sottoposti a congelamento devono riportare la "data di congelamento" o la "data di primo congelamento" se congelati più di una volta.

I prodotti della pesca ottenuti mediante metodo di "separazione meccanica" devono riportare questa indicazione sull'etichetta al fine di permettere una corretta informazione al consumatore.

La denominazione dell'alimento può essere espressa come denominazione legale, usuale o descrittiva dell'alimento. Essa viene seguita da una indicazione dello stato fisico (fresco, congelato, ricongelato, surgelato, glassato, affumicato) nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente.

I prodotti della pesca ai quali sono state aggiunte proteine di origine diversa, accanto alla denominazione, devono riportare "con proteine aggiunte" e la loro origine.

I prodotti della pesca e i preparati della pesca interi o sotto forma di tagli (arrosti), fette, filetti, porzioni, ai quali è stata aggiunta acqua in percentuale superiore al 5% del peso del prodotto, devono riportare, accanto alla denominazione, anche un'indicazione dell'acqua aggiunta (Allegato VI comma 6 del Reg CE n. 1169/11). Così, ad esempio, se ad un preparato di pesce intero o filettato è stato aggiunto, durante la fase di produzione, un quantitativo di acqua superiore al 5%, la denominazione dovrà evidenziare questo aspetto: "preparazione di filetto di branzino panato con aggiunta di acqua", che comunque dovrà poi essere riportata tra gli ingredienti. L'acqua viene dichiarata nell'elenco degli ingredienti quando risulta nel prodotto finito in quantità superiore al 5%. Tuttavia, nei prodotti della pesca non trasformati e nei molluschi non trasformati deve essere dichiarata anche se inferiore al 5% (Allegato VII comma 1 del Reg CE n. 1169/11). In base a quanto previsto dall'art. 20 lettera e), però, non è richiesta la menzione dell'acqua quando:

- viene utilizzata per la ricostituzione di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
- questa rappresenta un liquido di copertura e non viene consumata.

Così, ad esempio, nel caso venga prodotto un hamburger a base di pesce che abbia come ingrediente della fibra vegetale disidratata per la cui ricostituzione sia usata una certa quantità di acqua, che potrebbe essere superiore anche al 5%, non è necessario riportarla tra gli ingredienti. Gli ingredienti vengono indicati in ordine decrescente ponderale. Qualora però costituiscano meno del 2%, possono essere indicati in ordine diverso, dopo gli altri ingredienti.

Le spezie possono essere indicate con la categoria "spezie" o "miscela di spezie" se non superano il 2%.

Gli additivi e gli enzimi alimentari sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione della categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Non devono essere dichiarati, tra gli ingredienti, gli additivi e gli enzimi alimentari la cui presenza in un alimento è dovuta unicamente al fatto che sono contenuti in un ingrediente dell'alimento e, per un processo di trasferimento, fanno la loro comparsa nel prodotto finito, nel quale però non svolgono più alcuna funzione tecnologica. Non vengono altresì dichiarati i coadiuvanti tecnologici e l'acqua quando costituisce il liquido di copertura e non è normalmente consumata.

Se in un alimento è presente un solo ingrediente e la sua denominazione coincide con quella dell'alimento, può essere omessa l'indicazione dell'ingrediente. Anche i supporti e le sostanze che svolgono azione analoga possono essere omesse dall'elenco degli ingredienti. Gli ingredienti composti vengono indicati con la loro denominazione, che deve essere seguita immediatamente dall'elenco dei suoi ingredienti. Quest'ultima disposizione non si applica se l'ingrediente composto rappresenta meno del 2% del prodotto finito. Qualora nelle preparazioni a base di pesce non si faccia riferimento a una precisa specie, l'ingrediente può essere definito con la categoria "pesce".

I pesci, i crostacei e i molluschi rientrano tra le sostanze di cui all'Allegato II del Reg. CE n. 1169/11 che possono provocare allergia; devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un carattere o un colore di sfondo diverso, in modo da essere facilmente individuabili dal consumatore. Qualora in un alimento non sia presente l'elenco degli ingredienti, dovrà essere indicato "contiene" seguito dal nome dell'allergene. Quando un alimento contiene più allergeni, tutti devono essere menzionati in etichetta. Non è necessario indicare l'allergene quando la denominazione dell'alimento coincide con l'allergene.

Il termine minimo di conservazione, che corrisponde alla data fino alla quale il prodotto mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, è disciplinato dall'art. 24 e dall'Allegato X del Reg. CE n. 1169/11.

Il TMC è determinato dal produttore o dal confezionatore ed è apposto sull'etichetta sotto la sua responsabilità. Il TMC viene indicato con l'espressione "da consumarsi preferibilmente entro il..." oppure "da consumarsi preferibilmente entro fine...". Di norma, la data segue l'espressione, oppure viene indicata la zona dell'etichetta o dell'imballaggio dove è riportata.

Per gli alimenti altamente deperibili il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Dopo la data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'art. 14 paragrafi 2 e 5 del Reg. n. 178/02. Ove necessario, il TMC e la data di scadenza sono integrati da indicazioni sulle modalità di conservazione.

Il TMC viene espresso in giorno e mese per i prodotti conservabili per meno di tre mesi; mese e anno per i prodotti conservabili per più di tre mesi; e anno per i prodotti conservabili per più di 18 mesi.

I prodotti alimentari devono necessariamente riportare, ai sensi della Direttiva 91/2011 e dell'art. 17 del DLgs n. 231/17, il lotto, definito come "l'insieme delle unità di vendita di un prodotto alimentare che sono state prodotte, fabbricate o confezionate nelle stesse condizioni".

Il lotto è determinato dal produttore ed è apposto sotto la sua responsabilità. Deve essere riportato sull'etichetta o sull'imballaggio o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita preceduto dalla lettera L. Il lotto non è richiesto quando:

- il TMC o la data di scadenza vengono espressi in almeno "giorno e mese";
- la superficie più grande dell'imballaggio ha una dimensione inferiore a 10 cm².

L'art. 9 del Reg. CE n. 1169/11 prevede che, tra le indicazioni obbligatorie, ferme restando le deroghe previste dall'Allegato V, sia riportata anche la dichiarazione nutrizionale. Deve comparire nel campo visivo principale e viene espressa in forma tabulare con allineamento delle cifre. In particolare, devono essere indicati:

- il valore energetico;
- la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sali presenti.

Può essere integrata con le seguenti indicazioni:

- polioli, amido, fibra, vitamine e sali minerali.

Il valore energetico viene calcolato sulla base delle quantità di sostanze nutritive presenti nell'alimento tal quale viene venduto. Il valore energetico viene espresso per 100 g o 100 ml; a volte può essere espresso anche per porzione o per unità di consumo. I valori riportati nella dichiarazione nutrizionale sono valori medi, definiti sulla base di analisi di laboratorio o sulla base di valori medi stabiliti statisticamente con metodiche scientifiche.

Prodotti alimentari nonché semilavorati destinati agli utilizzatori intermedi e agli artigiani per i loro usi professionali o per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni (art. 20 DLgs 231/17)

Fermo restando quanto previsto dall'art. 35 del Reg. CE n. 1379/13 e dall'art. 8 paragrafo 8 del Reg. CE 1169/11, i prodotti ittici presi in considerazione devono riportare sull'imballaggio, o sul recipiente, o sulla confezione, o su una etichetta, o su un documento commerciale, anche in modalità informatica, le seguenti informazioni:

- denominazione commerciale;
- sostanze e prodotti che provocano allergie di cui all'Allegato II;
- quantità netta;
- nome e ragione sociale o marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore alimentare;
- lotto di appartenenza di cui all'art. 17, quando obbligatorio.

Etichettatura molluschi bivalvi

I molluschi bivalvi destinati alla vendita al consumatore finale devono essere confezionati e riportare nell'etichetta, applicata dal centro di spedizione, le seguenti informazioni:

- nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile delle informazioni di cui all'art. 8 del Reg. CE n. 1169/11;
- la sede dello stabilimento ai sensi dell'art. 4 comma 3 lettera b) del DLgs n. 145 del 15-09-2017;
- il marchio di identificazione dello stabilimento (Reg. CE n. 853/04);
- metodo di produzione: "pescato", "allevato";

- attrezzi da pesca, per i molluschi pescati in mare. In ambito lagunare non è necessario indicare gli attrezzi da pesca, a meno che non siano utilizzate imbarcazioni con numero UE;
- la divisione, o la sottozona, dove sono stati raccolti i molluschi e una denominazione comprensibile per il consumatore, sempre riferita all'area di raccolta;
- modalità di conservazione: “da conservare a temperatura che non pregiudichi la vitalità del prodotto”. La normativa non prevede più l'obbligo di indicare i 6 °C;
- data di scadenza del prodotto o la dicitura “ i molluschi devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto”;
- data confezionamento;
- informazioni sulle modalità di preparazione dei molluschi: ad esempio “i molluschi devono essere consumati cotti applicando una temperatura di 95-100 °C per almeno 5 minuti”;
- peso da riscontrarsi al momento della vendita, tara e imballaggio.

Il confezionamento può essere fatto in retina, sottovuoto skin oppure in ATM, con specifiche miscele di gas che permettono di prolungare la vita commerciale del prodotto. Allo stato attuale, in Italia, il confezionamento in retina è quello più diffuso; comunque stanno prendendo progressivamente piede anche gli altri sistemi, per i vantaggi legati soprattutto alla praticità delle confezioni.

Conclusioni

La normativa in materia di etichettatura delle preparazioni e dei prodotti della pesca destinati al consumatore finale risulta piuttosto complessa, articolata e di non facile applicazione da parte degli operatori del settore alimentare. Sono stati introdotti nuovi obblighi informativi (metodo di produzione, zone di cattura o di allevamento, attrezzature di pesca, tracciabilità, allergeni, dichiarazione nutrizionale, ecc...), alcune deroghe molto importanti per quanto riguarda l'indicazione di congelato, delle disposizioni per indicare la quantità di acqua aggiunta e soprattutto dei principi molto importanti per tutelare e salvaguardare la salute e gli interessi del consumatore. Inoltre, sono state definite alcune disposizioni comuni per consentire la libera circolazione dei prodotti della pesca in tutti i Paesi comunitari. Solo attraverso un continuo aggiornamento e formazione degli operatori del settore e un adeguato supporto da parte di esperti, è possibile applicare correttamente la normativa in materia.

Molto spesso, da parte degli organi di controllo, vengono riscontrate delle non conformità, come peraltro emerso anche nella recente risoluzione del Parlamento europeo (2016/25329), con la quale è stata espressa “seria preoccupazione e insoddisfazione per i risultati di vari studi che evidenziano livelli significativi di etichettature scorrette dei prodotti ittici venduti sul mercato dell'Unione, compresi i ristoranti...”. Viene ribadito che questo comportamento rappresenta una violazione del Regolamento della UE, nonché delle norme della politica comune della pesca. Si invita a rafforzare i controlli nazionali sui prodotti ittici non trasformati destinati al settore della gastronomia e della ristorazione, nell'ottica di contrastare le frodi.

Deve essere favorito, come previsto dall'art. 36 del Reg. CE n. 1379/13, un sistema di certificazione ecologica e l'adozione di marchi di qualità basati su informazioni volontarie che garantiscano comunque trasparenza e credibilità. Viene sottolineato che l'etichettatura deve fornire informazioni comprensibili, verificabili e precise. Nella stessa risoluzione viene rilevato che alcune denominazioni commerciali di pesce variano da uno Stato Membro all'altro in ragione della prassi nazionale, il che potrebbe determinare confusione. Si auspica che venga realizzato il progetto approvato dal Parlamento europeo, volto a istituire una banca dati pubblica che fornirà informazioni sulle denominazioni commerciali in tutte le lingue ufficiali della UE.

È necessario altresì, prosegue la risoluzione, correggere la confusione causata dall'attuale obbligo di indicare sull'etichetta le zone e le sottozone definite dalla FAO, che si rivela particolarmente problematica nel caso di catture nelle sottozone della zona FAO 27, dove tra l'altro la Galizia e il Golfo di Cadice sono etichettate come “Acque portoghesi”, il Galles come “Mare d'Irlanda” e la Bretagna come “Golfo di Biscaglia”.

È un percorso complesso che richiederà sicuramente tempi lunghi e un impegno costante degli operatori e di tutti gli addetti al settore.

Dot. Luciano Boffo

Medico Veterinario — Consulente Sicurezza Alimentare — Chioggia

Didascalìa: il confezionamento dei molluschi bivalvi può essere fatto in retina, sottovuoto skin oppure in ATM, con specifiche miscele di gas che permettono di prolungare la vita commerciale del prodotto.