

Etichetta del pesce

Per la disciplina che riguarda l'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura occorre fare riferimento, oltre che al **Reg. (UE) n. 1169/2011**, al **Regolamento (UE) n. 1379/2013**, che disciplina, agli **art. 35-39**, le informazioni da fornire ai consumatori.

Informazioni obbligatorie

L'etichetta dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura deve riportare le seguenti informazioni:

- **denominazione commerciale della specie e suo nome scientifico;**
- **metodo di produzione;**
- **zona di cattura o di allevamento** e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (es. «reti da traino», «ami e palangari», «nasse e trappole», ecc.);
- **se il prodotto è stato scongelato;**
- **termine minimo di conservazione/data di scadenza;**
- **indicazione degli allergeni.**

Denominazione commerciale

Il Regolamento europeo ha previsto l'adozione da parte degli Stati membri di un elenco delle denominazioni commerciali ammesse nel proprio territorio, accompagnate dal loro nome scientifico. In Italia è l'**Allegato I del decreto ministeriale n°19105 del 22 settembre 2017** a individuare le denominazioni commerciali e scientifiche delle specie ittiche valide per il nostro Paese.

Infine, il Regolamento precisa che se la **specie di pesce costituisce 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.

Metodo di produzione

Tale informazione indica se il pesce proviene da allevamenti o è stato catturato. L'indicazione prevede tre opzioni:

- **"pescato";**
- **"pescato in acque dolci";**
- **"allevato".**

Zona di cattura o di produzione

La **zona di cattura per il pesce catturato in mare** è la zona, sottozona o divisione FAO in cui il pesce è stato catturato. La zona di cattura non è più indicata con un codice alfanumerico (es. Zona FAO n. 18) ma con la

denominazione per esteso della zona di cattura (es. Mar Artico), così da renderla più comprensibile per il consumatore.

Per il **pesce catturato in acque dolci** si deve indicare sia il **nome del fiume, lago, ecc.**, sia il **paese in cui il prodotto è stato catturato**.

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

In aggiunta di tali indicazioni, può essere designata una zona di cattura o di produzione più precisa.

Zona FAO n. 18	Mar Artico
Zona FAO n. 21	Atlantico nord-occidentale
Zona FAO n. 27	Atlantico nord-orientale e Mar Baltico (27.3.d)
Zona FAO n. 31	Atlantico centro-occidentale
Zona FAO n. 34	Atlantico centro-orientale
Zona FAO n. 37	Mediterraneo e Mar Nero (37.4)
Zona FAO n. 41	Atlantico sud-occidentale
Zona FAO n. 47	Atlantico sud-orientale
Zona FAO nn. 48, 58 e 88	Oceano Antartico
Zona FAO nn. 51 e 57	Oceano Indiano
Zona FAO nn. 61, 67, 71, 77, 81 e 87	Oceano Pacifico

Informazioni facoltative

In aggiunta alle informazioni obbligatorie possono essere fornite volontariamente, a condizione che siano **chiare** e **inequivocabili**, le seguenti informazioni:

- data di cattura dei prodotti della pesca o della raccolta dei prodotti dell'acquacoltura;
- 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 impiegati;
- 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.

Non possono, comunque, essere fornite informazioni facoltative che non siano verificabili e che possano indurre in errore il consumatore.

Pesce scongelato

Per i prodotti preimballati, l'indicazione che il prodotto è stato scongelato deve figurare insieme alla denominazione commerciale. Per i prodotti non preimballati, non deve necessariamente figurare insieme alla denominazione dell'alimento, ma va indicata su cartelloni o poster. Quest'informazione non è necessaria quando i prodotti della pesca e dell'acquacoltura:

- sono ingredienti presenti nel prodotto finito;
- sono stati precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria;
- sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o a una combinazione di uno di questi processi;
- sono alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria.

Termine minimo di conservazione/data di scadenza

Tutti i prodotti preimballati non molto deperibili devono indicare il termine minimo di conservazione. I prodotti molto deperibili, invece, devono indicare la data di scadenza.

Per tutti i prodotti non preimballati o imballati nei luoghi di vendita, i paesi dell'UE possono decidere se adottare norme nazionali recanti l'obbligo di indicare il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Per i molluschi bivalvi vivi (cozze, vongole, ostriche, ecc.), il termine minimo di conservazione può essere sostituito dall'etichetta «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto».

Allergeni

Per i **prodotti preimballati** deve comparire nell'**elenco degli ingredienti** un riferimento chiaro alla presenza di eventuali **allergeni**. Tale riferimento deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti, per esempio per stile o colore di sfondo. **Anche per i prodotti non preimballati o imballati nei luoghi di vendita sono obbligatorie le informazioni sugli allergeni.** Tuttavia, i paesi dell'UE possono stabilire a livello nazionale il «mezzo» attraverso il quale devono essere fornite tali informazioni.

In mancanza di un elenco di ingredienti, la presenza degli allergeni deve essere indicata mediante il termine «contiene...». **L'indicazione non è**

richiesta nei casi in cui la denominazione dell'alimento faccia chiaramente riferimento agli allergeni.

Requisiti aggiuntivi per i prodotti preimballati

Oltre alle informazioni obbligatorie previste dal Reg. n. 1379/2013, l'etichetta dei prodotti preimballati deve riportare:

- elenco degli ingredienti;
- quantità degli ingredienti;
- peso netto;
- eventuali condizioni particolari di conservazione e/o impiego;
- nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti e con il cui nome viene commercializzato il prodotto;
- dichiarazione nutrizionale (tuttavia, per i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti la dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria);
- «data di congelamento» o «data di primo congelamento», per i soli prodotti non trasformati. La data è indicata con il termine «Congelato il giorno/mese/anno»;
- proteine aggiunte provenienti da altre specie animali. La denominazione dell'alimento deve recare l'indicazione della presenza di proteine aggiunte e della loro origine animale;
- contrassegno di identificazione. Quando l'alimento è prodotto nell'UE è indicato il nome del paese, il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e il marchio CE, o la sua traduzione in altre lingue dell'UE. Per i prodotti importati, invece, sono obbligatori soltanto il nome del paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione;
- data di confezionamento. È indicata per i molluschi bivalvi vivi e include almeno il giorno e il mese.

Controlli

Gli operatori della filiera sono tenuti ad assicurare la tracciabilità del prodotto ittico, mentre il ruolo delle autorità nazionali di tutti gli Stati membri è quello di controllare che ad ogni passaggio della commercializzazione le informazioni relative alla denominazione commerciale, al metodo di produzione e alla zona di cattura siano disponibili.

Pesce d'acquacoltura

I prodotti di acquacoltura provengono da tre differenti tipologie di allevamento: intensivo, estensivo e semiestensivo.

- Nell'**allevamento intensivo** i pesci vivono in vasche d'acqua dolce, salata o salmastra, e sono alimentati con mangimi artificiali, secondo diete specificamente formulate per ogni singola specie. In mare

aperto (**maricoltura**) i pesci vengono allevati in grosse gabbie galleggianti o sommerse.

- Nell'**allevamento estensivo (vallicoltura)** il pesce viene seminato allo stadio giovanile in lagune o stagni costieri, e si nutre in maniera naturale, sfruttando le risorse dell'ambiente.
- L'**allevamento semiestensivo** è una forma di acquacoltura intermedia, caratterizzata da un'alimentazione naturale integrata con mangimi artificiali.

Qualità del pesce d'acquacoltura

Il pesce di acquacoltura ha in genere lo stesso valore nutrizionale del pescato, sebbene nel caso dell'allevamento intensivo il contenuto in grassi può essere più elevato. Si tratta però di grassi che, come nel pescato, sono particolarmente ricchi di composti polinsaturi e di Omega 3, utili per il buon funzionamento del sistema cardio-circolatorio. Comunque, per ridurre il tenore in grassi di questi prodotti si può sempre ricorrere ad un adeguato metodo di cottura (come la cottura alla griglia o al vapore).

Le caratteristiche organolettiche sono diverse rispetto al pescato, ad esempio, le carni sono meno compatte.

La **qualità del pesce allevato** dipende poi dalle condizioni climatiche, dalla qualità delle acque, dal tipo di allevamento (intensivo o estensivo) e dalla qualità del mangime.

Le materie prime, utilizzate per i **mangimi**, sono scelte con particolare attenzione alla loro digeribilità e all'ecocompatibilità complessiva dell'attività di acquacoltura. I mangimi utilizzati per la produzione di pesce sono composti principalmente da farina di pesce e olio di pesce, in percentuali che variano dal 50 fino all'80%. Tali materie prime derivano da pesce fresco di basso pregio commerciale, costituendo comunque un prodotto di elevata qualità. Vengono poi impiegate proteine di origine vegetale, costituite per la quasi totalità da farine di soia. Inoltre, come leganti, vengono utilizzati amidi derivanti dal frumento. Le farine di carne sono invece da tempo escluse per legge nella formulazione dei mangimi per pesci.

Controlli

I controlli sugli allevamenti sono di competenza delle **Asl**, che effettuano periodicamente analisi e prelievi non solo sul prodotto ma anche sui mangimi.

Acquacoltura biologica

Il pesce biologico viene allevato esclusivamente in acquacoltura. Un'acquacoltura per essere biologica deve rispondere a determinati standard ecologici e di sostenibilità ambientale. La normativa sull'acquacoltura biologica (**Reg. CE n. 710/2009 e decreto ministeriale n. 11954 del 30 luglio 2010**) mira a garantire al prodotto caratteristiche

di qualità intrinseche, la sostenibilità del processo produttivo ed un maggior **benessere animale**.

L'**acquacoltura bio**, come qualsiasi altra produzione biologica, deve rispettare le condizioni naturali, scegliendo le specie più adatte al contesto ecologico, come quelle autoctone o già ben integrate nell'ambiente. In particolare, le condizioni di allevamento degli animali acquatici allevati in biologico devono avvicinarsi il più possibile a quelle naturali, tenendo conto dei bisogni di ogni specie ittica e cercando di riprodurre il loro **habitat naturale**. La qualità dell'acqua in ingresso ed in uscita dalle unità di allevamento deve essere regolarmente monitorata per consentire il benessere animale e un ridotto impatto ambientale.

Sempre al fine di garantire un maggior benessere animale, nelle acquacolture biologiche la densità di esemplari è nettamente ridotta rispetto agli allevamenti tradizionali (per esempio, il coefficiente di densità massimo per un salmone allevato in acque marine è di 10 kg/m³). Un'altra rilevante differenza riguarda la nutrizione degli animali allevati, in quanto nell'acquacoltura bio questa segue il ciclo di crescita naturale dell'animale, non potendo la crescita essere artificialmente alterata attraverso la somministrazione di ormoni. I mangimi che possono essere dati agli animali sono soltanto quelli composti da prodotti dell'acquacoltura o agricoltura biologica; tuttavia, se necessario, è possibile che nei mangimi siano incorporati prodotti della pesca sostenibile. Il **regime alimentare** deve perseguire, oltre alla **salute degli animali**, anche una buona **qualità del prodotto**, dal punto di vista della composizione nutrizionale, in modo da offrire al consumatore un prodotto finale di ottima qualità.

L'utilizzo di **trattamenti veterinari** è consentito solo nelle situazioni in cui il benessere animale è a rischio; tuttavia, se tali trattamenti superano la soglia di uno per ciclo produttivo il prodotto perde la certificabilità ed è declassato a convenzionale.

Sotto il profilo della **sostenibilità ambientale**, i sistemi di allevamento devono contenere al massimo l'apporto di sostanze chimiche, privilegiare l'utilizzo delle **energie rinnovabili**, riciclare il materiale utilizzato, oltre a generare una ridotta dimensione di residui di scarico.

Consigli per controllare la qualità del pesce prima dell'acquisto

Ci sono dei piccoli accorgimenti che possono aiutare i consumatori a valutare la qualità del pesce e chi lo vende. Innanzitutto, quando si acquista il pesce è importante riconoscerne la **freschezza**. Pelle lucida e umida, occhio vivo e buon odore non sono sempre parametri di valutazione sufficienti per gli acquirenti con poca esperienza. Tuttavia, i controlli veterinari e la serietà del rivenditore garantiscono la freschezza del pesce in commercio.

Presta attenzione alle **condizioni di conservazione**. Il pesce deve essere mantenuto in condizioni di conservazione adeguate. Il ghiaccio garantisce il mantenimento delle idonee temperature di conservazione che sono prossime allo 0°C.

Se acquisti un prodotto congelato o surgelato oltre alla data di scadenza, controlla che non si sia formata della brina perché è indice di un avvenuto, anche solo parziale, scongelamento.

I **prodotti decongelati** possono essere presenti anche sul banco del pesce, tuttavia, devono essere venduti ed identificati come tali. Un prodotto decongelato va venduto nel più breve tempo possibile e comunque solo fino a quando non presenti la minima alterazione. Questi prodotti, al pari di quelli freschi, vanno consumati entro breve tempo, e non devono essere ricongelati.