L’etichettatura del pesce

written by Rivista di Agraria.org | 30 settembre 2011

di Mauro Bertuzzi

Anche il pesce, come altri prodotti alimentari, è sottoposto a delle regole ben precise in fase di etichettatura, cui attenersi per poter essere commercializzato e consumato nell’alimentazione umana.
L’etichetta del prodotto pesce, è uno strumento che consente al consumatore finale di verificare ciò che sta acquistando: dall’aprile del 2002 infatti, è entrato in vigore il D.M. 27/03/2002, poi successivamente modificato (nell’allegato A) con DM del 14/01/2001 e DM del 25/07/2001, che ne disciplina l’etichettatura e fissa i criteri attuativi del regolamento (Ce) 2065/2001. Tale regolamento, tra le varie informazioni fornite, oltre che sul pesce fresco, nel caso di etichettura di surgelati e congelati, fornisce anche indicazioni di peso al netto dello strato di ghiaccio: la *glassatura.*
Il decreto che disciplina l’etichettatura dei prodotti ittici, dev’essere obbligatoriamente applicato a pesci, crostacei e molluschi, che siano vivi, freschi, refrigerati, congelati, surgelati, decapitati, sgusciati, tagliati in pezzi o in filetti oppure triturati, secchi, salati, in salamoia, affumicati, anche preventivamente precotti, in polvere, in farina o in pellets, purché comunque destinati all’alimentazione umana.

I principali regolamenti e le informazioni obbligatorie da inserire in etichetta

Il regolamento (**CE**) n. 104/2000 del Consiglio del 17 dicembre 1999, relativo all’Organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura, stabilisce, all’articolo 4 (Capo 2 – Informazione dei consumatori) che i prodotti ittici possono essere proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale soltanto se viene applicata un’etichetta adeguata che indichi:
a) La denominazione commerciale della specie

1. Il metodo di produzione (pescato in mare, pescato in acque dolci o allevato)
2. La zona di cattura

Secondo lo stesso Regolamento, gli Stati membri stabiliscono e pubblicano l’elenco delle denominazioni commerciali autorizzate sul loro territorio. Tale elenco deve indicare, per ciascuna specie, il nome scientifico e la/le denominazione/i in lingua ufficiale.
A livello attuativo, è stato poi emanato il Reg. (Ce) n. 2065/2001 della Commissione Europea del 22 ottobre 2001, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (**CE**) n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l’informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura.
In sintesi le principali informazioni obbligatorie che per legge che devono comparire sull’etichetta sono:

1. La denominazione commerciale della specie ovvero il nome del pesce;
2. La denominazione scientifica della specie (facoltativa);

3. Il metodo di produzione: ovvero se è allevato oppure pescato (può comparire “pescato”, “pescato in acqua dolce” oppure “allevato”);

4. La zona di cattura; dove è stato esattamente pescato diviso in zone Fao che sono:



5. Il bollo sanitario (solo se si tratta di prodotto preconfezionato).

I diversi operatori che lavorano in questo settore, per assicurare la tracciabilità completa e di conseguenza garantire la qualità dei prodotti venduti, devono obbligatoriamente etichettare la merce secondo questi standards previsti per legge.

L’etichettatura del pesce allevato

Esistono diverse tipologie di allevamento ittico, che possono essere suddivise in tre categorie: allevamento intensivo, semiestensivo ed estensivo.
1) L’allevamento intensivo prevede che i pesci vivano in vasche di acqua dolce, salata o salmastra, e che siano alimentati esclusivamente con mangimi artificiali, secondo diete specificamente formulate per ogni singola specie. In questo tipo di allevamento rientra anche la maricoltura, che è un particolare tipo di allevamento in cui i pesci sono posti in grosse gabbie galleggianti o sommerse in mare aperto.
2) L’allevamento semiestensivo è una forma di acquicoltura intermedia, in cui i pesci hanno una dieta ibrida, che vede una base di alimentazione naturale integrata con mangimi artificiali.
3) L’allevamento estensivo (vallicoltura) il pesce viene “seminato” allo stato giovanile in lagune o stagni costieri e si nutre in maniera esclusivamente naturale, sfruttando le risorse dell’ambiente.
Premesso quanto sopra, l’etichettatura di un pesce allevato prevede le seguenti voci:

1. Denominazione della specie: esempio branzino;

2. Metodo di produzione: Allevamento (precisazione se biologico, quindi allevamento estensivo; altrimenti si tratta di allevamenti intensivo o semiestensivo);

3. Paese di allevamento: esempio Italia (Orbetello – precisazione facoltativa);

4. Metodo di conservazione: in frigorifero a 0/ +2;

5. Data di scadenza: da consumarsi entro il: giorno-mese;

6. Ragione sociale e nome produttore o dell’importatore che commercializza il prodotto;

7. Altre diciture facoltative per il pesce di filiera controllata: esempio descrizione dei mangimi, contenuto in grassi e se allevato con rintracciabilità di filiera, nome dell’ente certificatore e numero del certificato.

L’obbligo di etichettatura

Il produttore primario (peschereccio) non è tenuto all’etichettatura, in quanto la cessione diretta di piccoli quantitativi è esclusa dal campo di applicazione del R. 852 e 853, è comunque tenuto durante la sua attività al rispetto delle regole base dell’igiene e delle buone pratiche di produzione.
Il dettagliante in ambito locale (es. pescivendolo, esercizi vendita o somministrazione…) ha l’obbligo di documentare la provenienza dei prodotti (Rintracciabilità – Reg. 178) e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista (ha quindi l’obbligo di attivare le procedure di rintracciabilità in caso di allerta).

Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del collegio provinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Curriculum vitae >>>

Pesce

Le più belle ricette di mare e di fiume

Autori Vari Giunti Demetra

Per coloro a cui piace il pesce ma lo cucinano sempre al solito modo e non sperimentano nuove cotture e tipologie, un ricettario pratico e completo per ampliare i propri orizzonti culinari…

Acquista online >>>