

# 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 etichettatura 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 tritati, 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 >>>](#)