Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come dovrebbe essere etichettato il pesce?

Lun 17/07/2017 - 10:53

Da dicembre 2014 sono in vigore in tutta Europa delle nuove regole in materia di etichettatura di prodotti della pesca e da acquacoltura (Regolamento n.1379/2013/UE).

Per una etichettatura corretta devono ora essere rese note le seguenti specifiche informazioni:

- la denominazione commerciale di pesci, crostacei e molluschi (ad es. „platessa“);
- il nome scientifico della specie (ad es. „Pleuronectes platessa“);
- il metodo di produzione („catturato“ oppure „d'acqua dolce“ oppure „d'allevamento“);
- l'area geografica in cui il prodotto è stato catturato oppure allevato (zona di pesca , ad es. „zona di pesca 27 atlantico nordorientale, oppure per i pesci di acqua dolce le acque e la nazione, per l'acquacoltura deve essere indicato il paese di allevamento);
- per i pesci di acqua salata e di acqua dolce devono essere indicati i metodi di cattura e le categorie degli attrezzi utilizzati (sciabiche, reti da traino, reti da posa e reti simili, ganci e linee, draghe, nasse e trappole);
- l'avviso di scongelatura („scongelato“), se applicabile.

In questo modo tutti i prodotti che, più o meno arrivano allo stato naturale sul mercato, devono essere etichettati, come pece fresco, pesce affumicato e prodotti ittici congelati così come i frutti di mare crudi, freschi o congelati. Dall'obbligo di etichettatura sono fatti salvi i prodotti ulteriormente lavorati e preconfezionati come ad esempio prodotti impanati, marinati e salse.

Per i prodotti preconfezionati l'indicazione degli ingredienti è possibile trovarla sull'etichetta. Per i prodotti venduti freschi e sfusi le informazioni devono essere fornite su cartelli o pannelli. I consumatori informati hanno così la possibilità di scegliere in modo consapevole pesce che proviene da una pesca sostenibile.

Ciò nonostante, una ricerca di Greenpeace che si è svolta in Italia ha evidenziato nel 2016 che nella vendita di pesce fresco ben l'80% delle etichette controllate non è completa di tutte le informazioni e pertanto non è in regola. La maggior parte delle carenze informative è stata riscontrata nei mercati del pesce e nelle pescherie.