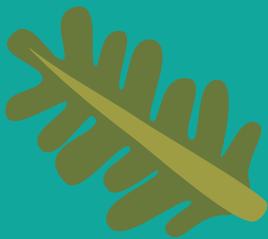
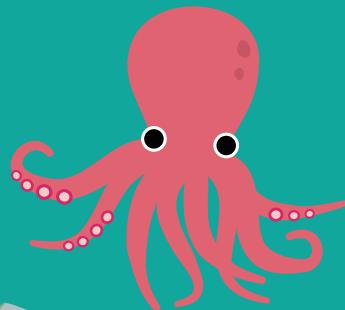
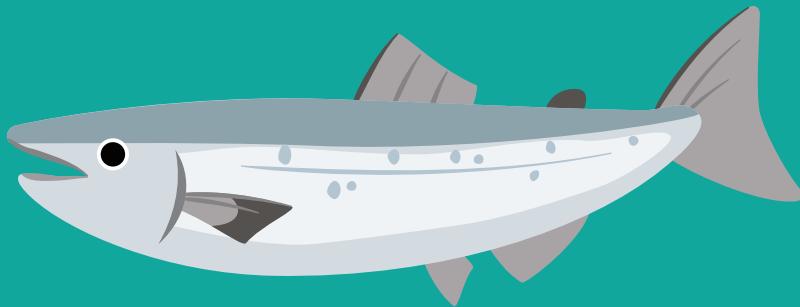
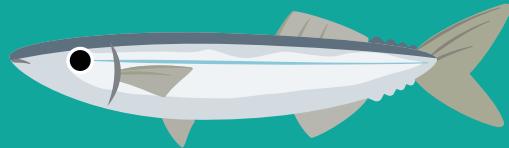
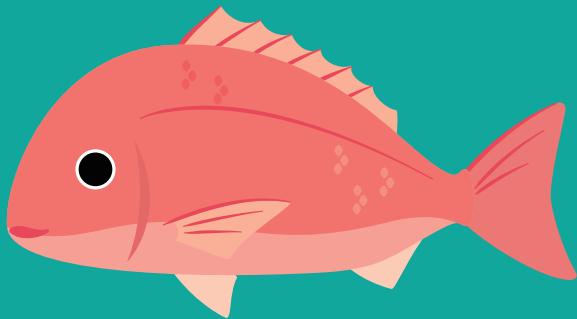




Commissione
europea

Guida tascabile sulle
nuove etichette dell'UE
per i prodotti della pesca
e dell'acquacoltura
destinate ai
consumatori





Guida tascabile sulle nuove etichette dell'UE per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura destinate ai consumatori

Sapevate che dal 13 dicembre 2014 sono cambiate le norme per le etichette destinate ai consumatori che accompagnano tutti i prodotti della pesca e dell'acquacoltura dell'UE? La presente guida tascabile illustra quali informazioni devono obbligatoriamente comparire sulle nuove etichette nonché le informazioni aggiuntive che vi possono figurare.

Questa guida pratica intende aiutarvi nell'applicazione delle nuove norme. Non si tratta di un documento giuridico o ufficiale né di un elenco esaustivo di requisiti.

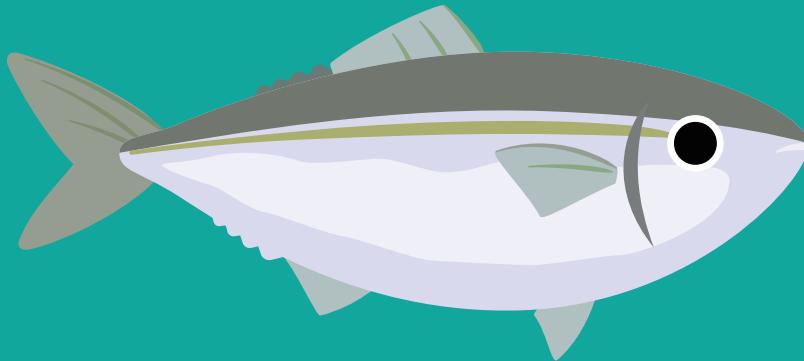
Per ulteriori informazioni si rimanda alla normativa elencata a pagina 15 e ai siti Internet indicati sull'ultima pagina.

A. Prodotti non trasformati e taluni prodotti trasformati della pesca e dell'acquacoltura

I seguenti requisiti si applicano ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura di cui all'allegato 1, lettere a), b), c) ed e), del regolamento relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (regolamento OCM).

In breve, tali requisiti si applicano a tutti i prodotti non trasformati e a taluni prodotti trasformati (ad esempio, prodotti salati e affumicati, gamberetti cotti con guscio). Questi prodotti possono essere «preimballati» e «non preimballati».

Si applicano sia il **regolamento OCM (capo IV)** sia il **regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (regolamento FIAC)** (cfr. pagina 15).



1. Informazioni obbligatorie

Prodotti preimballati e non preimballati

Denominazione commerciale e nome scientifico:

→ Devono figurare sia la denominazione commerciale sia il nome scientifico. Tali nomi devono corrispondere a quelli figuranti nell'elenco ufficiale stilato e pubblicato da ciascun paese dell'UE.

→ La denominazione commerciale e il nome scientifico possono corrispondere alla denominazione dell'alimento in toto o in parte (regolamento FIAC), come avverrebbe nel caso in cui fosse necessario aggiungere indicazioni complementari alla denominazione.

Metodo di produzione:

→ Il metodo di produzione dovrebbe essere indicato per mezzo dei seguenti termini, in particolare:

«pescato ...» oppure

«pescato in acque dolci ...» oppure

«allevato ...».

→ Per i **miscugli** di specie identiche ottenute con metodi di produzione diversi occorre indicare il metodo di produzione di ogni partita.

Zona di cattura/paese e corpo idrico/paese di produzione:

→ La zona di cattura per il **pescato in mare** è la zona, sottozona o divisione FAO in cui il pesce è stato catturato.

Il pesce catturato nell'Atlantico nord-orientale, nel Mediterraneo e nel Mar Nero deve recare la denominazione della **sottozona o divisione**, insieme a una denominazione facilmente comprensibile per il consumatore, oppure una carta o un pittogramma in sostituzione della denominazione della zona.

Per il resto del mondo va indicata solo la denominazione della **zona**.

L'elenco delle zone, delle sottozone e delle divisioni (CIEM) è pubblicato dalla FAO all'indirizzo <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en>

→ Per il **pescato in acque dolci** si deve indicare sia il nome del corpo idrico (fiume, lago ecc.) sia il paese in cui il prodotto è stato catturato.

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

→ Per i **miscugli** di specie identiche catturate in zone di cattura diverse o raccolte in paesi di allevamento diversi si devono indicare almeno la zona/il paese della partita quantitativamente più rappresentativa e il fatto che i prodotti provengono da zone/paesi diversi.

Attrezzi da pesca:

→ Per il **pescato selvatico** si deve indicare una delle seguenti **categorie di attrezzi da pesca** utilizzate per la cattura: «sciabiche», «reti da traino», «reti da imbrocco e reti analoghe», «reti da circuizione e reti da raccolta», «ami e palangari», «draghe» e «nasse e trappole».

→ Per i **miscugli** di specie identiche catturate utilizzando categorie di attrezzi da pesca diversi, tali categorie devono essere indicate per ogni partita.

Pescato scongelato:

→ L'etichetta deve indicare se il prodotto è stato scongelato. Per i prodotti preimballati, questa informazione 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.

← Questa informazione non è necessaria se 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:

→ Il termine minimo di conservazione corrisponde alla data preceduta dalle espressioni «da consumarsi preferibilmente entro il» o «da consumarsi preferibilmente entro fine».

→ 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**, i prodotti preimballati per la vendita diretta o quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, 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** 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 denominazione degli eventuali allergeni. Tale riferimento deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per stile o colore di sfondo.

→ Per i **prodotti non preimballati**, i prodotti preimballati per la vendita diretta o quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, le informazioni sugli allergeni sono ugualmente obbligatorie. Tuttavia, i paesi dell'UE possono stabilire a livello nazionale il «mezzo» attraverso il quale intendono fornire tali informazioni.

→ In mancanza di un elenco di ingredienti, la presenza di allergeni deve essere indicata come segue: «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

Le informazioni di seguito riportate devono essere fornite per i prodotti preimballati in aggiunta a quelle sopra citate:

Elenco degli ingredienti:

→ Accanto alla dicitura «ingredienti» va riportato un elenco di tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso.

← L'elenco non è necessario per gli alimenti contenenti un solo ingrediente e che hanno lo stesso nome dell'ingrediente.

Quantità degli ingredienti:

→ Va espressa in percentuale.

→ Va indicata quando l'ingrediente:

- figura nella denominazione dell'alimento;
- è evidenziato nell'etichettatura;
- è essenziale per caratterizzare un alimento.

← Esistono alcune eccezioni a tale regola, ad esempio quando è indicato il peso netto sgocciolato.

Quantità netta (peso netto):

→ Va espressa in grammi o chilogrammi.

→ Va anche indicato il **peso netto sgocciolato** dell'alimento quando un alimento è presentato in un liquido di copertura (anche congelato o surgelato).

→ Se l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura. In questo caso, sull'etichetta occorre indicare una delle quattro opzioni seguenti (esempio su 250 g):

- a) peso netto = 250 g e peso netto sgocciolato = 250 g,
- b) peso netto = peso netto sgocciolato = 250 g,
- c) peso netto sgocciolato = 250 g,
- d) peso netto (senza glassatura) = 250 g.

Condizioni di conservazione e impiego:

→ Occorre indicare le eventuali condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego.

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare:

→ Occorre indicare il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti e con il cui nome viene commercializzato il prodotto.

→ Se tale operatore non è stabilito nell'UE, vanno indicati il nome e l'indirizzo dell'importatore.

Paese d'origine o luogo di provenienza:

→ Tale indicazione è **obbligatoria nel caso in cui** la sua omissione **possa indurre in errore** il consumatore.

Istruzioni per l'uso:

→ Solo se necessario.

Dichiarazione nutrizionale (dal 13 dicembre 2016):

→ La dichiarazione include il valore energetico e la quantità di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale per 100 g o 100 ml. Possono figurarvi anche le vitamine, i minerali e altri nutrienti specificati.

→ Tali valori possono inoltre essere espressi «per porzione» o come percentuale dell'«assunzione di riferimento».

→ I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti sono esenti.

Confezionato in atmosfera protettiva:

→ Tale dicitura deve figurare se il prodotto è stato imballato in taluni gas.

«Data di congelamento» o «data di primo congelamento»:

→ Questo requisito si applica unicamente ai prodotti **non trasformati**.

→ La data va indicata come segue: «Congelato il giorno/mese/anno».

Acqua aggiunta:

→ L'acqua aggiunta va indicata nell'**elenco degli ingredienti** secondo quanto stabilito dal regolamento FIAC.

→ Per i prodotti della pesca sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti, o per i prodotti della pesca interi, l'acqua aggiunta deve anche figurare nella **denominazione dell'alimento** se rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito.

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.

Pesce ricomposto:

→ I prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti legate insieme grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure con altri sistemi, devono indicarlo.

→ L'operatore è tenuto a utilizzare il termine «pesce ricomposto».

Contrassegno di identificazione:

→ 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, devono figurare quando l'alimento è prodotto nell'UE.

→ Per i prodotti importati sono obbligatori soltanto il nome del paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

Data di confezionamento:

→ Questa data va indicata per i molluschi bivalvi vivi.

→ La data deve includere almeno il giorno e il mese.

2. Informazioni facoltative

In aggiunta alle informazioni obbligatorie richieste, le informazioni seguenti possono essere fornite su base volontaria a condizione che siano chiare, inequivocabili e verificabili e che non inducano in errore il consumatore.

L'indicazione delle informazioni facoltative non deve occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.

Data di cattura/raccolta:

→ Secondo quanto previsto dalla documentazione pertinente.

Data dello sbarco:

→ Secondo quanto previsto dalla documentazione pertinente.

Porto di sbarco dei prodotti della pesca:

→ Nome del porto in cui il pesce è stato sbarcato per la prima volta.

Informazioni più dettagliate sugli attrezzi da pesca:

→ Secondo quanto previsto dalla documentazione pertinente.

→ Oltre alle sette categorie obbligatorie di attrezzi da pesca di cui al paragrafo 1, è possibile aggiungere informazioni più dettagliate, come ad esempio gli attrezzi elencati nelle colonne 2 e/o 3 dell'allegato III del regolamento OCM. Ulteriori informazioni sul regolamento OCM sono riportate alla fine della guida.

→ Se il pesce è stato catturato con altre **tecniche di pesca** non elencate (ad es. a mano o in immersione) è possibile indicarlo facoltativamente.

Stato di bandiera del peschereccio:

→ Secondo quanto previsto dalla documentazione pertinente.

Informazioni di tipo ambientale, etico o sociale:

→ Secondo quanto previsto dalla documentazione pertinente.

Tecniche e pratiche di produzione:

→ Secondo quanto previsto dalla documentazione pertinente.

Contenuto nutrizionale/dichiarazione nutrizionale:

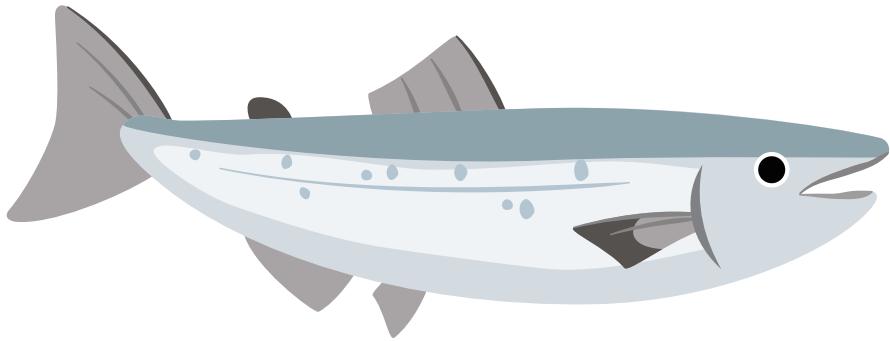
→ Gli operatori del settore alimentare sono incoraggiati a fornire la dichiarazione nutrizionale su base volontaria nei casi seguenti:

- fino a quando non diventerà obbligatoria il 13 dicembre 2016,
- per i prodotti di cui all'allegato V del regolamento FIAC ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale. Il regolamento è consultabile sul sito web della Commissione europea indicato nell'ultima pagina della guida.

→ A partire dal 13 dicembre 2014 queste informazioni facoltative sono soggette alle stesse regole di espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale obbligatoria.

Altre informazioni:

→ Qualsiasi altra informazione che l'operatore del settore alimentare ritenga utile per il consumatore, purché sia chiara, inequivocabile e verificabile.



Esempio di etichetta per un prodotto fresco non trasformato e preimballato

→ Categoria di attrezzi da pesca

→ Peso netto

→ Operatore del settore alimentare

→ Denominazione commerciale e nome scientifico

SGOMBRO (*Scomber scombrus*)

Reti da traino

Quantità netta: 250 g

Ragione sociale e indirizzo: xxx

Irlanda
XX-YYY-ZZ
CE

Contrassegno di identificazione

8

OBBLIGATORIO

→ REGOLAMENTO OCM

FACOLTATIVO

→ REGOLAMENTO FIAC

Per i prodotti non trasformati e non preimballati le informazioni obbligatorie previste dal regolamento OCM devono figurare, tra l'altro, su cartelloni o poster.

→ Metodo di produzione

→ Zona di cattura

Catturato nel Mar Celtico settentrionale



→ Porto di sbarco

Sbarcato a Killybegs il 16/01/15

Data di scadenza 18/01/15

→ Data di sbarco

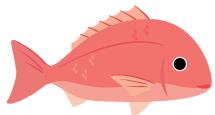
Conservare tra 0 e 2 °C

→ Termine minimo di conservazione/ data di scadenza

YYY certificato sostenibile



→ Codice QR



→ Etichetta di certificazione

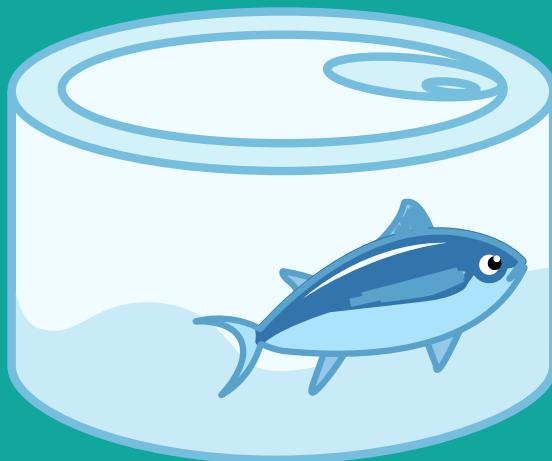
→ Condizioni di conservazione

B. Altri prodotti trasformati della pesca e dell'acquacoltura

I seguenti requisiti si applicano ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura DIVERSI DA quelli elencati alle lettere a), b), c) ed e) dell'allegato I del regolamento OCM.

In breve, questi requisiti si applicano ai prodotti trasformati come i prodotti in scatola, composti, impanati ecc. Tali prodotti possono essere «preimballati» e «non preimballati».

Soltanto il regolamento FIAC è applicabile (cfr. pagina 15).



1. Informazioni obbligatorie

Nota: Per i prodotti non preimballati sono obbligatorie solo le informazioni relative agli allergeni. Le altre indicazioni non vanno obbligatoriamente fornite, a meno che gli Stati membri dell'UE non adottino misure nazionali per alcune o per l'insieme di esse.

Denominazione dell'alimento:

→ Si deve utilizzare la denominazione legale o, in mancanza di questa, la denominazione usuale. Ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, può essere utilizzata una denominazione descrittiva.

Decongelato:

→ Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato».

- ← Questa informazione non è necessaria per:
- gli ingredienti presenti nel prodotto finale;
 - gli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
 - gli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Elenco degli ingredienti:

→ Cfr. la sezione A.

Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze (allergeni):

→ Cfr. la sezione A.

Quantità degli ingredienti:

→ Cfr. la sezione A.

Quantità netta:

→ Cfr. la sezione A.

Termine minimo di conservazione o data di scadenza:

→ Cfr. la sezione A.

Condizioni di conservazione e d'impiego:

→ Cfr. la sezione A.

Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare:

→ Cfr. la sezione A.

Paese di origine o luogo di provenienza:

→ Cfr. la sezione A.

Istruzioni per l'uso:

→ Cfr. la sezione A.

Dichiarazione nutrizionale (dal 13 dicembre 2016):

→ Cfr. la sezione A.

Indicazioni obbligatorie complementari:

Confezionato in atmosfera protettiva:

→ Cfr. la sezione A.

Acqua aggiunta:

→ Cfr. la sezione A.

Pesce ricomposto:

→ Cfr. la sezione A.

Proteine aggiunte provenienti da altre specie animali:

→ Cfr. la sezione A.

Conserve di tonno e palamita/di sardine e prodotti affini alle sardine:

→ Anche per questi prodotti esistono norme di commercializzazione specifiche, contenute rispettivamente nei regolamenti (CEE) n. 1536/92 e (CEE) n. 2136/89.

2. Informazioni facoltative

In aggiunta alle informazioni obbligatorie richieste per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, è possibile fornire informazioni su base volontaria a condizione che siano chiare, inequivocabili e basate sui dati scientifici pertinenti e che non inducano in errore il consumatore.

Esempio di etichetta per prodotti trasformati (in scatola)

→ Denominazione dell'alimento

Filetti di SGOMBRO in olio d'oliva

→ Quantità netta

Peso netto: 115 g

→ Operatore del settore alimentare

Ragione sociale e indirizzo: xxx

Marocco
XX-YYY-ZZ

Contrassegno di identificazione

12

OBBLIGATORIO



REGOLAMENTO OCM

FACOLTATIVO



REGOLAMENTO FIAC

Ingredienti: sgombro (75 %),
olio di oliva, sale

Da consumarsi preferibilmente
entro fine 10/2016

Conservare in un luogo
fresco e asciutto



→ Elenco degli ingredienti
(qualità dell'ingrediente
principale, allergeni)

→ Termine minimo
di conservazione/data
di scadenza

→ Condizioni
di conservazione

→ Codice a barre

L'indicazione delle informazioni facoltative non deve occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.

Modalità di presentazione delle informazioni obbligatorie ai consumatori

→ Le informazioni obbligatorie devono essere rese disponibili e facilmente accessibili.

- Sui prodotti **preimballati** appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.
- Per i prodotti **non preimballati** disciplinati dal regolamento OCM le informazioni possono essere fornite in vari modi, ad esempio su etichette, cartelloni, poster e simili.

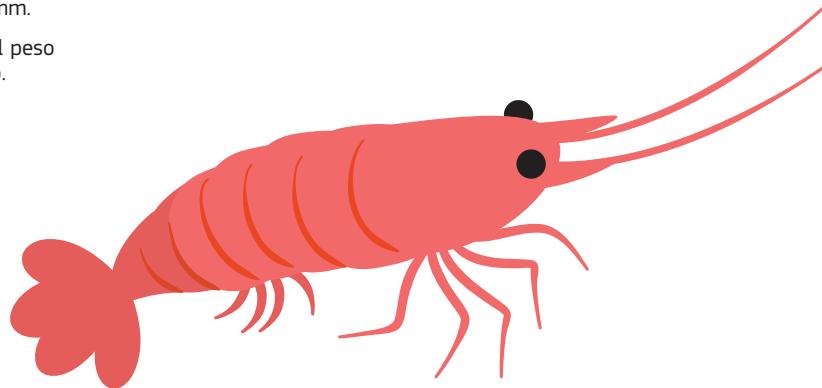
→ Le informazioni sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

→ Le informazioni devono essere stampate sull'imballaggio o sull'etichetta in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1,2 mm.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri è pari o superiore a 0,9 mm.

→ La denominazione completa dell'alimento e il peso netto devono comparire nello stesso campo visivo.



Base giuridica

Regolamenti connessi all'OCM

Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio

Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio, del 9 giugno 1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita

Regolamento (CEE) n. 2136/89 del Consiglio, del 21 giugno 1989, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine

Regolamento FIAC

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Norme in materia di igiene

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Additivi alimentari

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari

Commissione europea

Guida tascabile sulle nuove etichette dell'UE per i prodotti della pesca
e dell'acquacoltura destinate ai consumatori

Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea

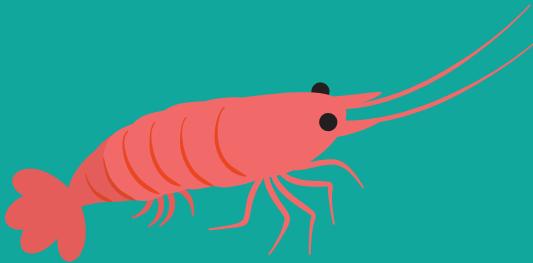
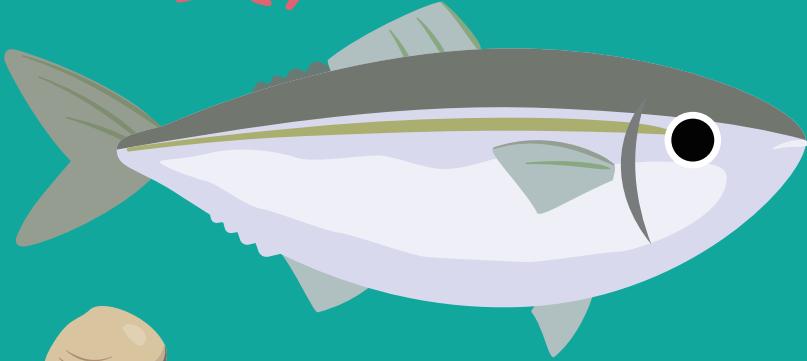
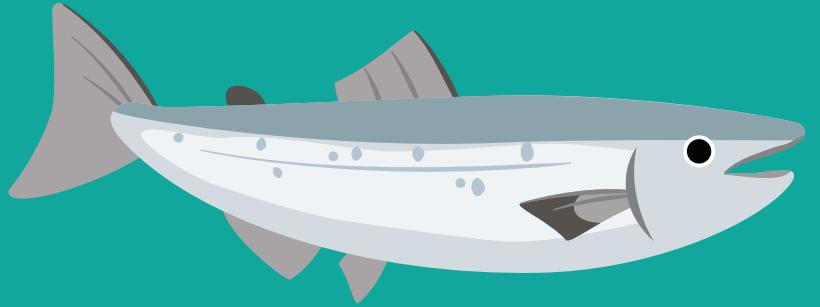
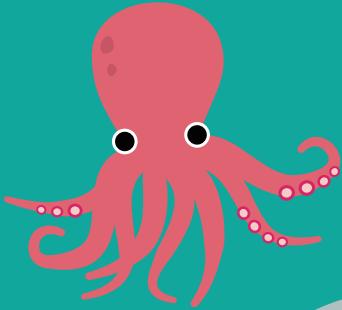
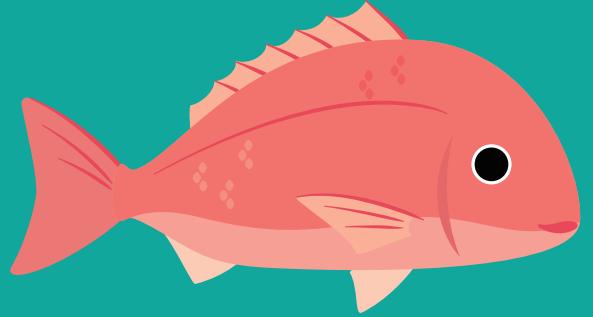
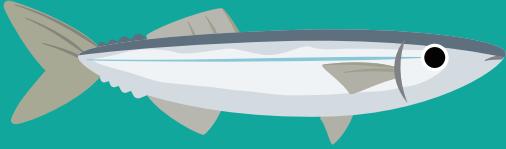
2014 — 15 pagg. — 20 x 20 cm

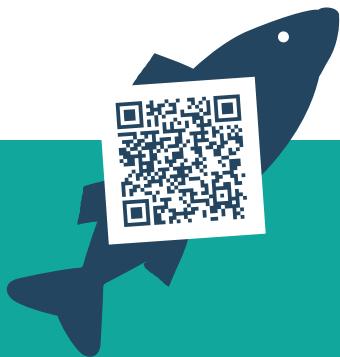
ISBN 978-92-79-43877-6

doi:10.2771/82798

© Unione europea, 2014

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte.





Domande frequenti:

CMO

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm

FIAC

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_it.pdf

Siti web

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_it.htm

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_it.htm

Contatti

MARE-B2@ec.europa.eu

SANCO-INFO@ec.europa.eu

