

A tavola. Novità dalla legge 99

Etichette ittiche più dettagliate

Pietro Verna

La recente legge 99/2009 sulle misure di sostegno alle imprese prende in considerazione anche la valorizzazione della qualità delle produzioni agro-alimentari, della pesca e dell'acquacoltura e la tutela del consumatore (articolo 18). La norma impone ad esempio alle imprese che esercitano la pesca di fornire informazioni circostanziate sulle partite di pesce immesse in commercio di peso pari o superiore a 15 chilogrammi qualora provengano da pescherecci di lunghezza superiore a 15 metri. In particolare, ciascuna partita dovrà essere accompagnata da alcuni dati precisi, ossia: numero di identificazione; denominazione commerciale e scientifica delle specie; peso vivo del prodotto espresso in chilogrammi; data di cattura, raccolta o data d'asta del prodotto; nominativo del peschereccio o sito di acquacoltura; nome e recapito dei fornitori. Le imprese avranno l'obbligo di riportare questi dati non appena il ministero delle Politiche agricole e forestali, con un decreto ad hoc, individuerà le caratteristiche del sistema di marcatura e di etichettatura. La normativa interessa soprattutto i commercianti all'ingrosso, ma - di conseguenza - anche il consumatore finale potrà essere più garantito.

La legge introduce anche misure più stringenti per contrastare le frodi commerciali, come la creazione del «Fondo per la tracciabilità dei prodotti olio d'oliva e olive da tavola» e l'obbligo dei frantoi di comunicare all'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (Agea) l'origine delle olive trasformate. In tale contesto, si colloca la nuova figura di reato di «contraffazione di indicazioni geografiche o di denominazioni di origine dei prodotti agro alimentari» per il quale è

prevista la reclusione fino a due anni e la multa fino a 20 mila euro nonché la confisca dei beni mobili utilizzati per commettere il reato. Di qui la previsione di rafforzare l'attività di controllo, sulla quale il ministro delle Politiche agricole e forestali dovrà riferire ogni anno al Parlamento, evidenziando gli illeciti riscontrati, le contestazioni amministrative sollevate e le notizie di reato inviate all'autorità giudiziaria.

Peraltro anche l'Unione europea intende adottare una strategia più incisiva a tutela del consumatore. La Commissione ha proposto infatti una serie di interventi e cioè: estendere l'etichettatura, fissando

MISURE DI TRACCIABILITÀ

Introdotte misure stringenti contro le frodi commerciali, come il Fondo per la tracciabilità dell'olio e delle olive

criteri per le indicazioni di qualità e rendendo obbligatoria l'indicazione del luogo di produzione; esaminare l'introduzione dei termini "prodotto di montagna" e "prodotto tradizionale" (termine, quest'ultimo, che potrebbe sostituire le "specialità tradizionali garantite" (Sgt); istituire un unico registro per tutte le indicazioni geografiche tipiche (vini, bevande alcoliche, prodotti agricoli e alimentari); aumentare a livello internazionale la tutela delle indicazioni geografiche e valorizzare i prodotti biologici; adoperarsi per il riconoscimento reciproco delle norme di produzione biologica con i Paesi terzi e di collaborare alla messa a punto della linea guida del *Codex alimentarius* sull'agricoltura biologica.

09/06/08

La novità è stata introdotta da un decreto ministeriale

Il pesce ora si presenta con il nome commerciale

Terminologia aggiornata per evitare raggiri o malintesi

Piero Verina

Una lista di nomi aggiornata e più ampia: è quella relativa alle specie ittiche di interesse commerciale, che è stata modificata dal ministero delle Politiche agricole e forestali con il decreto 31 gennaio 2008.

Si tratta di un provvedimento emanato in attuazione della normativa comunitaria, la stessa che già da tempo permette ai consumatori di conoscere la "carta d'identità" dei prodotti ittici (si veda il grafico). Quest'ultima comprende: la denominazione commerciale (ad esempio, orata, cernia eccetera); la provenienza (con l'indicazione della zona di pesca se si tratta di pesci catturati in mare, con la menzione del Paese in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto

se sono stati allevati in mare o in acqua dolce); il metodo di produzione, che può essere o messo quando non sussistono dubbi (è il caso di sardine, acciughe e sgombri, sicuramente pescati in mare).

Il decreto si applica a questi prodotti della pesca e dell'acquacoltura venduti al dettaglio:

- pesci vivi, freschi, refrigerati o congelati;
- filetti di pesce freschi, refrigerati o congelati;
- pesci secchi, salati o in salamoia, affumicati;
- farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesci;
- crostacei, anche sgucciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi o in salamoia;
- crostacei non sgucciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi o in salamoia;
- farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di crostacei;
- molluschi, anche separati dalla conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia;
- invertebrati acquatici diversi dai crostacei o dai molluschi

schì, vivi, freschi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei.

Al contrario, gli stessi prodotti sono esclusi dal campo di applicazione del decreto quando sono cotti, preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli sopra elencati.

Il motivo dell'aggiornamento della terminologia riguarda i prodotti ittici e semplici: si punta a evitare confusione o, peggio ancora, raggiri. Basti pensare ai differenti termini, spesso di origine dialettale, che uno stesso prodotto ha in località magari vicine tra loro.

Di qui l'obbligo di indicare la denominazione commerciale, anche se al momento della vendita non è annoverata nell'elenco "ufficiale" del ministero delle Politiche agricole e forestali. In tal caso, la denominazione (provvisoria) è stabilita dall'autorità sanitaria di controllo che provvede a darne comunicazione allo stesso ministero per i successivi adempimenti. È quanto è avvenuto, ultimamente, con l'aragosta su-

dafricana e con altre specie di provenienza extracomunitaria che hanno "conquistato" la nostra cucina.

Occorre anche tener conto che il venditore ha la facoltà di aggiungere alla denominazione commerciale quella scientifica. Indicazione, questa, richiesta soltanto nelle fasi precedenti la vendita al dettaglio dei prodotti importati, di provenienza sia comunitaria che extracomunitaria.

Dato che il decreto sostituisce del tutto quello emanato nel 2005, è previsto un regime provvisorio, in base al quale la nuova denominazione ha efficacia nei confronti degli operatori a decorrere dal 180° giorno successivo alla data di pubblicazione del decreto stesso. Per i prodotti esposti alla vendita in imballaggi preconfzionati, l'utilizzo delle vecchie denominazioni è consentito per 12 mesi dalla data di entrata in vigore del decreto. Sono fatte salve, infine, la distribuzione e la vendita di prodotti recanti la data di confezionamento o di loro antecedente ai termini indicati.

Le indicazioni sulla «carta d'identità»

Denominazione commerciale

Specie (pesci, molluschi bivalvi, molluschi cefalopodi, molluschi gasteropodi, crostacei, echinodermi e tunicati)

Metodo di produzione

Pescato
Pescato in acque dolci
Allevato

Zona di cattura*

Prodotti pescati in mare
Atlantico nord-occidentale, Atlantico nord-orientale, Mar Baltico, Atlantico centro-occidentale, Atlantico centro-orientale, Atlantico sud-occidentale, Atlantico sud-orientale, Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Indiano, Oceano Pacifico, Antartico

Prodotti pescati in acque dolci
Menzione dello Stato membro o del Paese terzo di origine del prodotto

Prodotti di allevamento
Menzione dello Stato membro o del Paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto

* Il venditore ha la facoltà di indicare anche una zona più precisa, per esempio Mar Tirreno o Mar Adriatico

Etichette. Tre voci d'obbligo: nome, metodo di produzione e provenienza

Anche il pesce deve parlar chiaro

Pietro Verna

Il consumatore ha il diritto di conoscere la provenienza dei prodotti ittici, inclusi quelli allevati negli impianti di acquacoltura: è un principio affermato dalle norme comunitarie (regolamenti Ce 104/2000 e 2065/2001) e nazionali (decreto Ministero politiche agricole e forestali 27 marzo 2002), ma che spesso trova poca applicazione. Eppure la disciplina è chiara: i prodotti ittici acquistati al dettaglio devono indicare a chiare lettere la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona geografica, anche se sono immessi in commercio sviscerati, decapitati o tagliati a pezzi o in filetti (sono esclusi i prodotti cotti, preparati o conservati, soggetti alle norme su etichettatura e scadenza dettate dal Dlgs 108/1992 e successive modifiche).

Le indicazioni

Primo requisito, quindi, la denominazione commerciale (Dm 25 luglio 2005), che deve accompagnare il prodotto posto in vendita, ferma restando la facoltà del venditore di aggiungere anche la denominazione scientifica.

Quanto alla provenienza del pescato, le specie ittiche catturate in mare devono riportare sull'etichetta l'area di pesca (ad esempio Mar Mediterraneo, Oceano Indiano eccetera), mentre per quelle provenienti da acque dolci o allevate è sufficiente specificare, rispettivamente, il Paese d'origine o quello in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto o la fase che intercorre tra lo stadio giovanile e la taglia commerciale.

Altro requisito l'indicazione del metodo di produzione, che deve essere riportato secondo le seguenti diciture: «pescato», «prodotto della pesca in acque dolci» oppure «allevato». Infor-

Il quesito

Ho letto l'articolo pubblicato dal Sole-24 Ore dello scorso lunedì sull'etichettatura dei prodotti alimentari e mi interessa conoscere quali sono le regole a proposito dei prodotti ittici. Non mi riferisco tanto a quelli confezionati (surgelati o congelati) ma a quelli che si acquistano come freschi. Quali sono le indicazioni che un consumatore deve trovare? Spesso non si capisce se si tratta di prodotti d'allevamento o pescati.

L. Bianchi - Genova

mazione, quest'ultima, che può essere omessa, se dalla denominazione commerciale e dalla zona di cattura risulta chiaramente che si tratta di una specie pescata in mare (ad esempio, la sardina).

Una disciplina più articolata è prevista per i miscugli:

a) se sono di specie diverse, le informazioni relative al nome commerciale, al metodo di produzione e alla zona di cattura, devono essere fornite per ciascuna delle specie presenti;

b) se sono di specie identiche, ma catturate con metodi di produzione diversi, sull'etichetta devono essere specificati questi ultimi;

c) se sono di specie identiche, ma provenienti da zone di cattura (o di allevamento) diverse, deve essere indicata la zona della frazione di prodotto prevalente nel miscuglio, con l'aggiunta dell'avvertenza che le altre frazioni provengono anch'esse da zone diverse.



Tre punti base. L'etichetta tipo dei prodotti ittici deve indicare la denominazione commerciale, il metodo di produzione e l'area di pesca

Sfuggono all'etichettatura i piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente al consumatore dai pescatori o dalle aziende di acquicoltura, purché non si superino i 20 euro «per acquisto» (unica per acquirente).

Tutela del consumatore

Severo l'impianto sanzionatorio: la mancata etichettatura è punita con le sanzioni amministrative previste dal Dlgs 109/1992 (da 3.500 a 18 mila €); ben più grave l'indicazione di dati non veritieri, che configura gli estremi del reato di frode in commercio punita dal Codice penale (art. 515) con la reclusione sino a 2 anni o con l'ammenda fino a 2.065 euro.

In caso di violazioni ci si può rivolgere alle Capitanerie di porto, alle Forze di polizia, alla polizia municipale o agli agenti giurati, adibiti alla vigilanza pesca, nominati dalle Regioni o dalle Province.

Prodotti e zone

Prodotti interessati

Le norme sull'etichettatura si applicano ai prodotti della pesca e dell'acquicoltura individuati dal regolamento Ce 104/200 (articolo 1) destinati alla vendita al dettaglio al consumatore finale, anche quando importati da Paesi non Ue. Esclusi i preparati di pesci e/o i molluschi cotti, i crostacei sgusciati cotti, i marinati

La provenienza

Le zone di cattura che l'etichetta deve riportare sono: Atlantico; Atlantico nord-occidentale; Atlantico nord-orientale; Atlantico centro-occidentale; Atlantico centro-orientale; Atlantico sud-occidentale; Atlantico sud-orientale; Mar Baltico; Mar Mediterraneo; Mar Nero; Oc. Indiano; Oc. Pacifico

12/03/2007