

Cerca...

⇒ Navigate



⇒ Navigate

Home > Etichette & Prodotti > Pesce: le nuove...
Etichette & Prodotti

Pesce: le nuove etichette in pescheria. Obbligatorio il metodo di cattura. L'infografica di MDC ed Eurofishmarket

Pubblicato da Redazione Il Fatto Alimentare il 16 dicembre 2014



Le nuove regole prevedono che venga indicata la provenienza del pesce. Se il pesce è pescato anche l'attrezzo, il pesce congelato avrà la data di congelamento

L'entrata in vigore del Regolamento UE 1169 modifica le etichette dei prodotti alimentari e prevede nuovi obblighi per la commercializzazione del pesce a partire dal 13 dicembre 2014. Il Movimento Difesa del Cittadino in collaborazione con Eurofishmarket ha sintetizzato in questa [infografica le novità](#).

La prima novità è che si dovrà indicare il metodo in cui il pesce è stato catturato – pescato, pescato in acque dolci oppure allevato. Per quello pescato sarà obbligatorio indicare la zona di origine (Mar Adriatico, Mar Ionio, Sardegna, anche attraverso un disegno o una mappa) e la modalità di cattura scelta a bordo del peschereccio. La lista comprende: reti da traino, reti da circuizione, sciabiche, reti da imbrocco, ami e palagari, draghe e anche nasse e trappole. Deve inoltre essere indicato il Termine Minimo di consumo ovvero e la presenza di allergeni. Per quanto riguarda il pesce congelato, dovrà essere indicata la data di congelamento, mentre quelli decongelati dovranno riportare le diciture “decongelato” e l'avvertenza di non ricongelare il prodotto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 24 ore.

Più trasparenza anche nelle preparazioni. I prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo, ma che in realtà sono ottenuti assemblando diverse parti amalgamati ad altri ingredienti (additivi ed enzimi alimentari), dovranno recare l'indicazione “pesce ricomposto”. In questo caso l'etichetta deve riportare gli ingredienti e la loro quantità oltre alla presenza degli eventuali additivi. Indicazioni più dettagliate si trovano in [questo documento](#).

Dal 13 dicembre si applica la nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti ittici
Ecco come troveremo le etichette nelle pescherie, al mercato e nei supermercati

in collaborazione con
FISHMARKET
EUROPEAN UNION

pesce fresco	pesce congelato	pesce decongelato
 <ul style="list-style-type: none"> * denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico * metodo di produzione: pescato o pescato in acque dolci o allevato * origine (zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato) * categoria degli attrezzi da pesca * prezzo 	 <ul style="list-style-type: none"> * denominazione commerciale della specie completata dallo stato fisico “congelato” e il suo nome scientifico * metodo di produzione: pescato o pescato in acque dolci o allevato * origine (zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato) * categoria degli attrezzi da pesca * percentuale di glassatura * prezzo 	 <ul style="list-style-type: none"> * denominazione commerciale della specie completata dallo stato fisico “decongelato” o “scongelato” e il suo nome scientifico * metodo di produzione: pescato o pescato in acque dolci o allevato * origine, ovvero la zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato * prezzo * avvertenza “non ricongelare il prodotto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 24 ore”

Alcune delle indicazioni potranno essere fornite tramite cartelloni o poster secondo le modalità previste dalla legge

redazione | Luisa Diaci

Sara Rossi

© Riproduzione riservata

Foto: iStockphoto.com