

Trento, 25 luglio 2017

Comunicato stampa

Come dovrebbe essere etichettato il pesce?

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.