

L'etichettatura

Norme di riferimento e casi pratici

4 novembre 2024

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

ATTENZIONE!



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Prodotto ittico

L'art. 35 del Reg. UE 1379/2013 richiede le seguenti **informazioni obbligatorie***:

- la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico
- il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato..."
- la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato
- la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (prodotto pescato)
- se il prodotto è stato scongelato (salvo deroghe)
- il termine minimo di conservazione, se appropriato

+ prezzo (D. Lgs 206/2005 – Codice del Consumo)

+ informazioni sulla smaltimento degli imballaggi (D. Lgs 116/2020)

pesci vivi | pesci freschi, refrigerati e congelati | filetti di pesce e carne tritata di pesce | pesci secchi, salati ed affumicati | molluschi e crostacei, anche sgusciati, in varie forme di presentazione e conservazione | alghe



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Esempio

L'art. 35 del Reg. UE 1379/2013 richiede le seguenti **informazioni obbligatorie**:

- **SGOMBRO** (*Scomber scombrus*)
- **PESCATO**
- **Mediterraneo Centrale- Mar Ionio**
- **RETI DA TRAINO**
- se il prodotto è stato scongelato (salvo deroghe)
- il termine minimo di conservazione, se appropriato

Su cartelloni,
poster,
cartelli, etc.*

+ **6,99 €/kg**

+ **INCARTO: C/HDPE 91 – Raccolta differenziata plastica** (informazione relativa all'IMBALLAGGIO in cui il prodotto viene inserito)

* l'informazione sullo smaltimento degli imballaggi può essere riportata anche attraverso schede informative, disponibili nel punto di vendita oppure con strumenti digitali



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Esempio



SGOMBRO (*Scomber scombrus*)

**Pescato nel
Mediterraneo Centrale -
Mar Ionio**

RETI DA TRAINO

6,99 €/kg

+ INCARTO: C/HDPE 91 – Raccolta differenziata plastica (informazione relativa all'IMBALLAGGIO in cui il prodotto viene inserito)

* l'informazione sullo smaltimento degli imballaggi può essere riportata anche attraverso schede informative, disponibili nel punto di vendita oppure con strumenti digitali



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Denominazione dell'alimento

Riportare la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico -> rimando ad elenco nazionale **ELENCO DELLE DENOMINAZIONI IN LINGUA ITALIANA DELLE SPECIE ITTICHE DI INTERESSE COMMERCIALE**

Ordine	Famiglia	Denominazione Scientifica	Denominazione Commerciale	ALFA3
Teuthoidea	Loliginidae	<i>Doryteuthis opalescens</i>	Calamaro del Pacifico	SQO
Teuthoidea	Loliginidae	<i>Doryteuthis pealeii</i>	Calamaro atlantico	SQL
Teuthoidea	Loliginidae	<i>Dosidicus gigas</i>	Totano gigante del Pacifico	GIS
Veneroidea	Veneridae	<i>Dosinia anus</i>	Vongola del Pacifico	

DECRETO 22 settembre 2017 - Attribuzione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale



Metodo di produzione e zona di cattura/allevamento

Indicare il metodo di produzione, in particolare mediante i termini:

"...pescato..." o "...pescato in acque dolci...":

In mare: Per la zona FAO 27 (Atlantico Nord- Orientale) e 37 (Mar Mediterraneo e Mar Nero) devono essere riportate sul cartello le seguenti indicazioni:

- la denominazione scritta della sottozona o della divisione FAO
- una definizione della zona in termini comprensibili per il consumatore (oppure una carta o un pittogramma)

Per le altre zone indicare la denominazione della zona FAO (es. Atlantico centro-orientale).

In acque dolci: nome del corpo idrico di origine e il Paese di cattura (es. Lago di Garda - Italia)

"...allevato...": Stato membro o del paese terzo in cui il prodotto ha raggiunto oltre la metà del suo peso finale o è rimasto oltre la metà del periodo di allevamento.

Per i molluschi e crostacei il Paese in cui è stato sottoposto alla fase finale del processo di allevamento o di coltura per almeno sei mesi.



Metodo di produzione e zona di cattura/allevamento



italiano

search on Europa

Cerca

Commissione europea > Oceani e pesca > Sustainable fisheries > Markets and trade > Seafood markets > Denominazioni commerciali > Zone di pesca

Denominazioni commerciali

Home Denominazioni commerciali Contatti e assistenza Informazioni sul sito

Cerca

Zone di pesca

INDICE

Principali zone di pesca FAO

Acque interne

Fonti di dati

Link correlati

Documenti correlati



Zona 37 – Mediterraneo e Mar Nero



Sottozona 37.1

Mediterraneo occidentale



Divisione 37.1.1
Baleari

Divisione 37.1.2
Golfo del Leone

Divisione 37.1.3
Mar di Sardegna



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Attrezzi da pesca

Per i pesci catturati è necessario indicare gli attrezzi da pesca, con riferimento alla prima colonna dell'allegato III del Reg. UE 1379/2013

INFORMAZIONI SUGLI ATTREZZI DA PESCA		
Informazioni obbligatorie sulla categoria di attrezzi da pesca	Informazioni più dettagliate sui corrispondenti attrezzi e codici, conformemente al regolamento (CE) n. 26/2004 della Commissione ⁽¹⁾ ed al regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011 della Commissione ⁽²⁾	
Reti da circuizione e reti da raccolta	Ciancioli	PS
	Lampare	LA
	Reti da raccolta manovrate da natanti	LNB
	Reti da raccolta fisse manovrate da terra	LNS



Miscugli

Per i miscugli di specie identiche il cui metodo di produzione è diverso, occorre indicare il **metodo di produzione di ogni partita**.

Per i miscugli di specie identiche le cui zone di cattura o i cui paesi di allevamento sono diversi, occorre **indicare almeno la zona della partita quantitativamente più rappresentativa**, con l'avvertenza che il prodotto proviene anch'esso, quando si tratta di un prodotto della pesca, da zone di cattura diverse e, quando si tratta di prodotti dell'allevamento, da paesi diversi.



Esempio

- la **denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico**
 - il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...**pescato**..." o "...**pescato in acque dolci**..." o "...**allevato**..."
 - la **zona in cui il prodotto è stato catturato** o allevato
 - la **categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci** (prodotto pescato)
 - **se il prodotto è stato scongelato** (salvo deroghe)
 - il termine minimo di conservazione, se appropriato
- + **prezzo al kg** (D. Lgs 206/2005 – Codice del Consumo)
- + **informazioni sulla smaltimento degli imballaggi** (D. Lgs 116/2020)



Esempio

- la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico
 - il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato..."
 - la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato
 - la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (prodotto pescato)
 - se il prodotto è stato scongelato (salvo deroghe)
 - il termine minimo di conservazione, se appropriato
- + prezzo al kg (D. Lgs 206/2005 – Codice del Consumo)
- + informazioni sulla smaltimento degli imballaggi (D. Lgs 116/2020)



Scongelato

Non è obbligatorio indicare che il prodotto è scongelato nei seguenti casi:

- **ingredienti presenti nel prodotto finito**
- agli alimenti per i quali **il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria per il processo di produzione**
- ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente **congelati per ragioni di sicurezza sanitaria** (es. pesce da consumare crudo come sushi, sashimi, etc.) -> allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004
- ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati **scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione** o ad una combinazione di uno di questi processi



Scongelato

È opportuno che l'esposizione alla vendita del prodotto scongelato avvenga in banchi o settori separati da quelli in cui viene venduto il pesce fresco al fine di evitare peraltro che il consumatore possa essere indotto in errore riguardo allo stato fisico del prodotto; a tal fine le procedure di autocontrollo devono prevedere che il prodotto scongelato sia identificabile attraverso diciture quali ad esempio "pesce scongelato, da consumarsi entro le 24 ore e da non ricongelare".


Ministero della Salute
DEPARTAMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO III

Ministero della Salute
0010026-P-02/08/2007
DG SAN



Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome
Servizio Veterinario
LORO SEDI

OGGETTO: indicazioni in materia di
conservazione dei prodotti ittici per la loro
vendita al dettaglio congelati e o scongelati.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Corrette condizioni di impiego

IL DM 17 luglio 2013 prevede che l'OSA che offre in vendita al consumatore finale **pesce anche di acqua dolce e cefalopodi freschi, sfusi o preimballati per la vendita diretta** ai sensi dell'art. 44 del regolamento (CE) 1169/2011 esponga apposito cartello con l'indicazione*:

«In caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a - 18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle».

Il cartello è apposto in modo da essere facilmente visibile dalla posizione in cui il consumatore prende o riceve la merce, con le info ben visibili (eventuali altre indicazioni sono riportate in caratteri di dimensioni inferiori).

* non si applicano ai prodotti decongelati di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo III parte D punto 3, lettera b) del Reg. CE 853/2004



Etichettatura ambientale

Con il Decreto legislativo 116/2020 è diventato obbligatorio fornire sugli imballaggi immessi al consumo in Italia e destinati al consumatore finale le indicazioni per consentire di effettuarne correttamente raccolta, riutilizzo, recupero e riciclaggio e per informare i consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi.



Per un corretto smaltimento
scannerizza il codice QR



Componente della confezione: Film
Famiglia di smaltimento: Plastica
Codice materiale del componente: PVC 3
Disclaimer: Verifica le disposizioni del tuo comune per la gestione dei rifiuti



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



 Sportello Etichettatura

 Crea la tua etichetta

 Inoltra il tuo quesito

 Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

 ? FAQ

 Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Novità

TUTTE >



<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO