

Etichettatura dei "prodotti della pesca preparati"

di Marco Cappelli

Introduzione

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti della pesca, rappresentata dal Regolamento (CE) n. 104/2000 e, per quanto riguarda le modalità applicative, dal Regolamento (CE) n. 2065/2001, coesiste con la normativa generale nazionale (anch'essa di derivazione comunitaria in quanto attuativa delle Direttive n. 395/89 e n. 396/89) sull'etichettatura dei prodotti alimentari, preesistente da circa un decennio, rappresentata dal DLgs n. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni. Tale coesistenza ha comportato e comporta qualche problema interpretativo, che dev'essere affrontato in un'ottica di integrazione tra le due normative, come nel caso dei "prodotti della pesca preparati".

Prodotti della pesca trasformati, preparati e composti

I "prodotti non trasformati", secondo l'art. 2 del Reg. (CE) n. 852/2004, sono i "prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, dissotati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati"; i "prodotti trasformati", invece, sono definiti come "prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche".

Un prodotto alimentare trasformato è, quindi, un prodotto che ha subito un trattamento, come peraltro esplicitato nella definizione riportata nelle linee-guida applicative del Reg.

(CE) n. 853/2004 di cui all'Accordo Stato-Regioni del 17-12-2009; il "trattamento" è definito come "qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti" (Reg. CE n. 852/2004).

Le definizioni sopra riportate sono confermate dal più recente Regolamento (CE) n. 1169/2011, che ne fa esplicito richiamo.

Per venire ai prodotti della pesca, sono "prodotti della pesca trasformati" i "prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti

trasformati", mentre sono "prodotti della pesca preparati" i "prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura" (Allegato I, Reg. 853/2004).

Oltre a tenere ben presenti tali definizioni, si può ricorrere per analogia alla definizione data dallo stesso Allegato I del Reg. 853/2004 per le "preparazioni di carni": "carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le



I prodotti della pesca "preparati" sono "prodotti non trasformati sottoposti ad un'operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura" (Allegato I, Reg. 853/2004).



Un prodotto alimentare "trasformato" è un "prodotto che ha subito un trattamento, ossia un'azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale, come trattamenti termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti" (Reg. CE n. 852/2004).

caratteristiche delle carni fresche", da cui si può evincere che, come per le carni, l'aggiunta a pesce tritato di additivi ed altri ingredienti non determina di per sé la trasformazione del prodotto.

La definizione di "prodotti composti" è presente nell'Allegato I delle citate linee-guida: "prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale". Si può affermare, pertanto, che prodotti come crocchette di pesce, bastoncini di pesce impanati, anelli di calamari pastellati e similari, non sottoposti a trattamento ma solamente congelati o surgelati previa semplice aggiunta di altri ingredienti, non sono un prodotto trasformato, e conseguentemente neppure un prodotto

composto, bensì un "prodotto della pesca preparato".

Etichettatura nazionale

L'Allegato 1 del DLgs n. 109/1992 inserisce la categoria "pesce" tra quelle per le quali è possibile indicare in etichettatura, ai sensi dell'art. 5, comma 2, lettera a), il nome della categoria stessa anziché quello specifico del prodotto che rientra come ingrediente nella composizione del prodotto alimentare, "purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce". Per esempio, se si trattasse di prodotto denominato "filetti di merluzzo", tra gli ingredienti dovrebbe inequivocabilmente essere indicata la specie "merluzzo". Il comma 5-bis dell'art. 4 dello stesso

DLgs n. 109/1992, aggiunto dall'art. 4 del DLgs n. 181/2003, stabilisce che "i prodotti alimentari che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati". Si ritiene, benché non sia esplicitato, che il significato di "prodotti composti" non sia, qui, lo stesso di quello riportato nelle più recenti Linee Guida applicative del Reg. n. 853/2004 (peraltro sono diversi gli ambiti normativi, commerciale l'uno, sanitario l'altro): il DLgs n. 109/1992 vuole probabilmente intendere come "prodotti composti" tutti gli alimenti costituiti da più ingredienti.

Nel caso dei prodotti della pesca, questi hanno effettivamente una denominazione definita dall'elenco delle specie di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2002 e successive modifiche, in ultimo il Decreto MIPAAF 31 gennaio 2008 integrato dai DM 5 marzo 2010 e 23 dicembre 2010, rientrando dunque nella previsione dell'art. 4, comma 5-bis: la denominazione della specie dev'essere indicata anche nell'elenco degli ingredienti. A tal proposito, necessiterebbe di un chiarimento la conclusione, apparentemente contraddittoria, di detto comma 5-bis: "Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato".

Per quanto riguarda l'indicazione d'origine, attualmente l'art. 4 della Legge n. 4/2011 aggiunge l'obbligo di riportarla nell'etichettatura di tutti i prodotti alimentari, in riferimento sia alla denominazione del prodotto che all'ingrediente caratterizzante evidenziato. Nel caso dei prodotti della pesca occorre rinviare alla specifica normativa comunitaria.

Etichettatura comunitaria

La normativa comunitaria in materia di etichettatura dei prodotti della pesca non fa disapplicare il DLgs n.

109/1992, ma ne integra il contenuto. Ciò risulta dall'art. 4 del Decreto del MIPAF del 27 marzo 2002, che riconduce l'inosservanza delle informazioni obbligatorie comunitarie alla violazione dell'art. 4 del DLgs n. 109/1992 (in riferimento, quindi, alla denominazione dei prodotti, che viene "estesa" e deve comprendere quanto previsto dal Reg. n. 104/2000) e richiama la sanzione amministrativa per tale violazione prevista dall'art. 18, comma 3, dello stesso DLgs n. 109/1992.

Il Regolamento (CE) n. 104/2000, riportando il capitolo 3 della Nomenclatura Combinata, elenca, tra le merci classificabili come "prodotti della pesca" ai fini dell'applicazione delle norme ivi contenute, i "filetti di pesce ed altra carne di pesce (anche tritata), freschi, refrigerati e congelati" (codice NC 0304). Per tali prodotti è obbligatorio informare l'acquirente indicando in etichettatura la denominazione commerciale della specie, il metodo di cattura e la zona di cattura, con le modalità di cui al Reg. n. 2065/2001. Gli stessi prodotti sono esclusi dal campo di applicazione del Reg. n. 104/2000, e quindi dall'obbligo di tali indicazioni, "quando siano cotti o altrimenti preparati o conservati con procedimenti diversi da quelli previsti nel Capitolo 3" (Circolare del MIPAF n. 21329 del 27 maggio 2002). Riassumendo, i prodotti della pesca rientranti nel campo di

applicazione del Reg. n. 104/2000 sono quelli vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati, in salamoia, affumicati anche cotti prima o durante l'affumicatura, ridotti in farina, in polvere, in pellet.

Si fa presente che l'art. 26 del Regolamento (CE) n. 1169/2011, che impone l'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza dei prodotti alimentari, prevede la propria prossima applicazione "fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione", lasciando quindi inalterata l'applicabilità del Reg. n. 104/2000.

Conclusioni

Da quanto sopra analizzato risulta che un prodotto della pesca preparato già sottoposto a cottura (trasformato) è da considerarsi escluso dal campo di applicazione del Regolamento n. 104/2000: non sono quindi necessarie le informazioni obbligatorie da questo previste e l'etichettatura può riportare come ingrediente la denominazione "pesce", come si è visto prevista dal DLgs n. 109/1992, seguita dalla percentuale se l'ingrediente "pesce" è un ingrediente caratterizzante evidenziato (es. denominazione "crocchette di pesce", "bastoncini di pesce"). La suddetta esclusione dal campo di applicazione riguarda anche i prodotti della pesca "altrimenti preparati o conservati con procedimenti diversi

da quelli previsti nel Capitolo 3 della nomenclatura combinata".

Nel caso, invece, di prodotti della pesca preparati, per esempio affettati, sfilettati o tritati, anche se uniti ad altri ingredienti, non sottoposti a un trattamento di trasformazione ma solamente conservati mediante il freddo (refrigerati o congelati), rientrando gli stessi nei codici di Nomenclatura Combinata citati dal Reg. n. 104/2000, si ritiene che trovi piena applicabilità il regolamento stesso, con il conseguente obbligo di riportare in etichettatura come ingrediente, anziché la generica indicazione di categoria "pesce", il nome della specie ittica, il metodo di produzione (pesca o allevamento) e la zona di cattura.

Marco Cappelli
Tecnico della Prevenzione
ASL n. 5 - La Spezia

Riferimenti normativi

1. Regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio del 17 dicembre 1999 relativo all'organizzazione comune dei mercati del settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (GUCE L 17 del 21-01-2000).
2. Regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001, che stabilisce le modalità d'applicazione del Regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore



FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Pescara - Italia
tel. (+39) 085 4470515
fax (+39) 085 4472580
e-mail: info@vnsrl.com
www.vnsrl.com

macchine automatiche
per la produzione di spiedini

SM7000 fino a 7000
skewering machine spiedini all'ora



Familybarbecue

Novità

Speciale griglia dietetica,
cucina senza fumo
sul fornello di casa
e da campeggio

spiedini - salsicce - würstel

