

# 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> | <b>Calamaro del Pacifico</b>       | SQO   |
| Teuthoidea | Loliginidae | <i>Doryteuthis pealeii</i>    | <b>Calamaro atlantico</b>          | SQL   |
| Teuthoidea | Loliginidae | <i>Dosidicus gigas</i>        | <b>Totano gigante del Pacifico</b> | GIS   |
| Veneroidea | Veneridae   | <i>Dosinia anus</i>           | <b>Vongola del Pacifico</b>        |       |

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

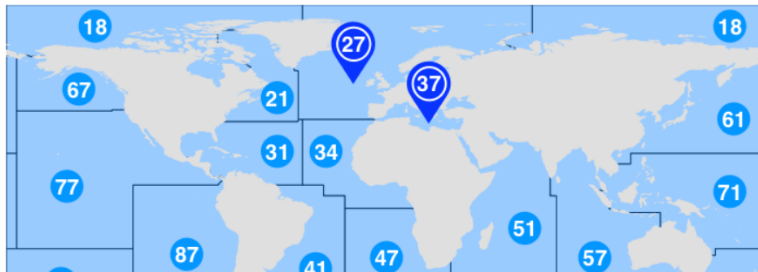
Principali zone di pesca FAO

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 <sup>(1)</sup> ed al regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011 della Commissione <sup>(2)</sup> |     |
| 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  
DGSAN



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).

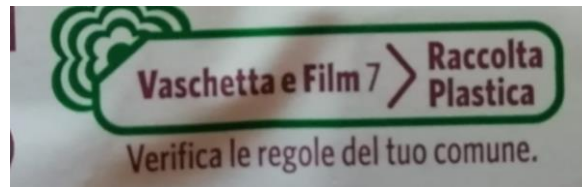
---

\* 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