



Conosci l'etichetta: da MDC ed Eurofishmarket una infografica per cittadini e venditori



Roma, 7 luglio 2016 – Nei mercati rionali solo 2 banchi di pesce su 10 sono in regola in materia di etichettatura. L'indagine è stata svolta con la collaborazione delle sedi locali del Movimento Difesa del Cittadino che hanno controllato, nei mesi di febbraio e marzo, oltre 132 banchi in 7 città d'Italia: Milano, Siena, Ascoli Piceno, Roma, Crotone, Reggio Calabria, Cagliari.

L'informazione più presente è il prezzo (90,2%), seguita dalla denominazione commerciale (84,8%) e dall'origine (73,5%). Nonostante l'alta percentuale, l'origine è ancora poco diffusa considerando che è in vigore dal 2002 e si tratta di una indicazione fortemente richiesta dai consumatori come per l'ortofrutta. Anche il metodo di produzione è una indicazione utile al cittadino e ancora troppo spesso poco presente (solo nel 49,2% dei casi), visto che la differenza di prezzo tra una stessa specie può superare le 10/15 euro al chilo!

L'indicazione meno presente è la categoria degli attrezzi da pesca (18,2%). Si tratta di una recente novità normativa, introdotta lo scorso 13 dicembre 2014 e che prevede l'indicazione degli attrezzi da pesca, informazione utile per valutare il rapporto qualità prezzo del pesce come l'impatto ambientale del tipo di pesca con cui è stato catturato il pesce.

In generale solo il 15,9% dei banchi è in regola, ovvero con tutte le informazioni presenti contemporaneamente.

Le informazioni sui banchi di pesce

Banchi	Denominazione - %	Origine - %	Metodo di produzione - %	Attrezzi da pesca - %	Prezzo - %
132	84,8	73,5	49,2	18,2	90,2

Ma come deve essere l'etichetta dei prodotti ittici?

MDC ha messo a punto, insieme alla rivista e società specializzata nel mondo ittico Eurofishmarket, una

infografica che riporta tutte le novità introdotte nel dicembre 2014 e che sono ancora poco rispettate dai venditori. Ecco le principali novità:

PESCE FRESCO

- 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.

PESCE CONGELATO

- 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.

PESCE DECONGELATO

- 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;
- categoria degli attrezzi da pesca, prezzo e avvertenza “non ricongelare il prodotto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 24 ore”.

Alcune delle indicazioni potranno essere indicate su cartelloni o poster secondo le modalità previste dalla legge.



La nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti ittici

in collaborazione con
FISHMARKET

pesce fresco



- 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

pesce congelato



- 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

pesce scongelato



- denominazione commerciale della specie completata dallo stato fisico "scongelato" o "congelato" 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

fonte: ufficio stampa