

Etichettatura dei prodotti dell'acquacoltura somministrati attraverso HORECA

Il Regolamento (UE) N. 1379/2013 relativo all' organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura tra i presupposti fondamentali prevede *“Al fine di permettere ai consumatori di effettuare scelte informate, è necessario che vengano loro fornite informazioni chiare e complete, tra l'altro, sull'origine e sul metodo di produzione dei prodotti”* (consideranda 21). Il regolamento (art. 35) stabilisce che devono essere fornite al consumatore tra le altre le seguenti informazioni obbligatorie:

- a) la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- b) il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...",
- c) per i prodotti dell'acquacoltura la menzione dello Stato Membro o del Paese Terzo in cui il prodotto è stato allevato.

Il MiPAAF è intervenuto più volte tramite proprie note allo scopo di far applicare correttamente tale atto normativo comunitario agli operatori dell'acquacoltura e della pesca nazionali.

Sempre più spesso assistiamo a forme di etichettatura di prodotti dell'acquacoltura immessi nel mercato al consumo non rispondenti ai principi espressi dal sopracitato Regolamento.

L'esigenza di una corretta informazione al consumatore diventa ancor più urgente e necessaria se si considera che, in base alle ultime statistiche, una percentuale superiore al 50% dei prodotti dell'acquacoltura e della pesca viene consumata fuori dalle mura domestiche, somministrata dai diversi operatori della ristorazione collettiva e nel catering sociale (scuole, case di cura, ...).

Si richiede una forte azione a tutela del consumatore e delle produzioni ittiche nazionali che preveda l'obbligo di indicare l'origine e il metodo di produzione anche da parte degli operatori dell'HORECA.