

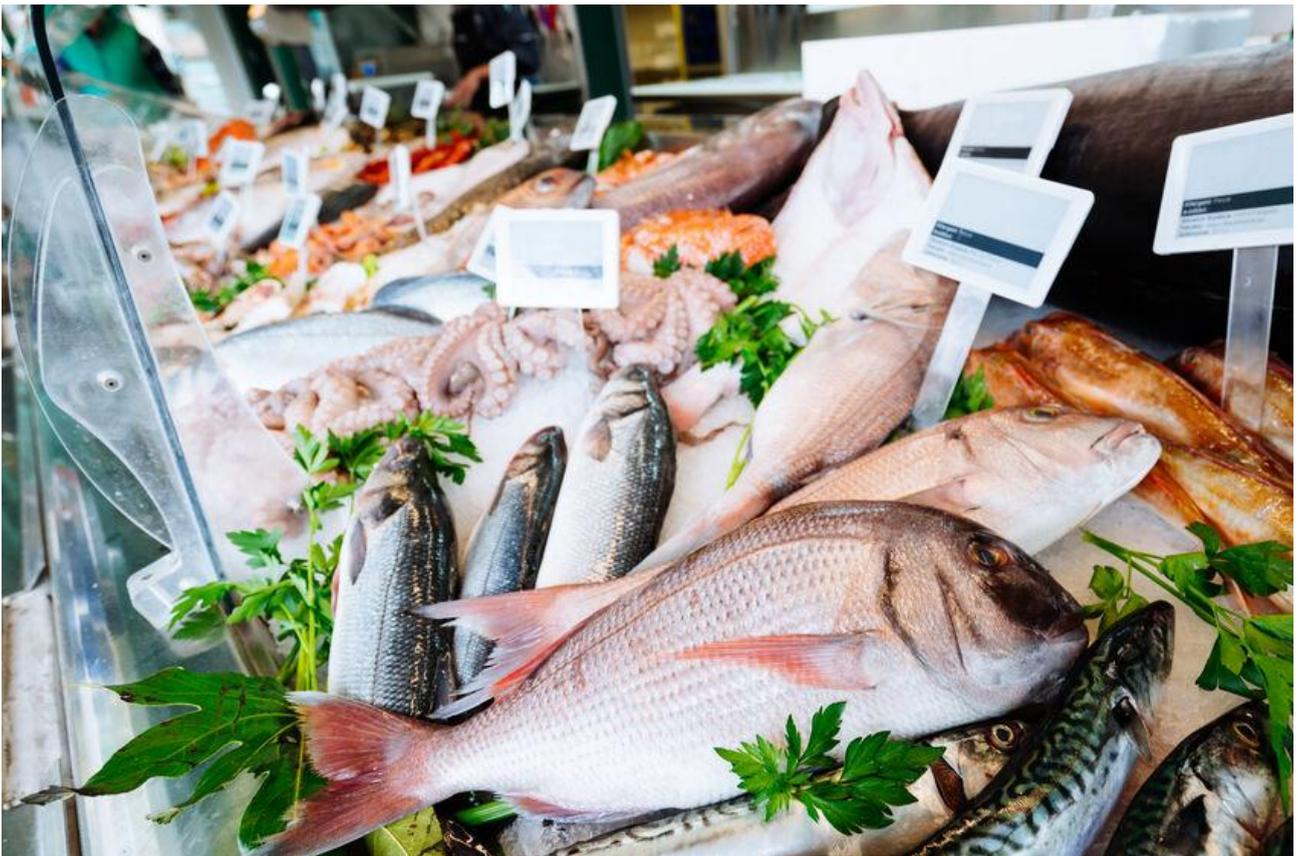


## Unità 9 - L'etichettatura dei prodotti ittici

### Premessa

Quando acquistiamo il pesce è fondamentale leggere la sua etichetta per conoscere i dettagli di ciò che portiamo a tavola: i pesci, infatti, non sono tutti uguali e variano molto tra loro, per caratteristiche e metodi di produzione. L'etichetta serve proprio a questo, a chiarire le idee: è "la carta di identità" di un prodotto ittico, che ci fornisce tutte le informazioni essenziali sulla vita, la provenienza e le caratteristiche del pesce.

Le etichette che accompagnano la vendita dei prodotti ittici pescati o allevati devono riportare obbligatoriamente delle precise informazioni. Conoscere queste informazioni è un nostro diritto. Un'etichetta correttamente compilata, infatti, deve fornire indicazioni chiare e precise sulle caratteristiche e le proprietà dei prodotti che acquistiamo e deve guidarci verso scelte consapevoli, sostenibili e responsabili.



L'etichetta deve mostrare il nome scientifico e il nome commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura. Il consumatore può così informarsi, in pochi istanti, sul tipo di pesce, sul metodo di

produzione (se è stato pescato in mare, in acqua dolce o allevato) e sulla zona di cattura e potrà scegliere di comprare i prodotti più pregiati.

### **Fare scelte responsabili**

Grazie alle informazioni che troviamo sull'etichetta possiamo scoprire se il pesce che stiamo per comprare è stato catturato in una zona inquinata o in una zona non inquinata: la specie potrà anche essere la stessa, ma il suo sapore e la sua qualità saranno molto diverse.

Sull'etichetta sono molto importanti anche i contenuti etici: dietro ciascuna denominazione scientifica, c'è una ed una sola specie ittica, con proprie caratteristiche di taglia minima commerciale, riproduzione, stagionalità di pesca ed esposizione al rischio estinzione.

Le popolazioni di molte specie in vendita sono in continuo declino. Grazie alla denominazione scientifica possiamo quindi scegliere le specie ittiche di stagione ed evitare di comprare i pesci a rischio estinzione.

Attraverso il metodo di produzione, un consumatore sensibile all'ambiente, potrà scegliere i prodotti pescati con attrezzi più sostenibili e meno invasivi che non danneggiano i fondali e gli habitat: potrà quindi scegliere tra i pesci pescati attraverso i metodi della piccola pesca artigianale, che sono sostenibili, e i metodi più invasivi e distruttive della pesca industriale.

### **A cosa fare attenzione**

Purtroppo, può capitare che le etichette siano inesatte o incomplete. A volte sull'etichetta si trova solo la presenza del nome commerciale del pesce e non quello scientifico, non è riportato l'attrezzo con cui il pesce è stato pescato e l'indicazione della zona di pesca non è precisa. Le etichette che riportano queste irregolarità non permettono ai consumatori di fare scelte consapevoli e sostenibili. Non conoscendo, ad esempio, il metodo di pesca, chi acquista non può scegliere il pesce pescato con minor impatto ambientale. È quindi importante affidarsi ad un venditore di fiducia che presti attenzione alla compilazione dell'etichetta.

### **Al ristorante**

I ristoranti sono assimilati al consumatore finale, quindi, non devono etichettare l'eventuale prodotto esposto, ma devono conservare i documenti giustificativi d'acquisto, per assicurarne la provenienza e la salubrità. Se siamo al ristorante e vogliamo approfondire la provenienza e le caratteristiche del prodotto che stiamo per consumare, possiamo chiedere al ristoratore di mostrarci la documentazione di provenienza del prodotto.

## Focus - Come si legge l'etichetta

denominazione commerciale			
<b>Palamita</b>			
nome scientifico			
<b>sarda sarda</b>			
area di pesca		stato del prodotto	metodo di produzione
<b>Mediterraneo Centrale</b>		<b>Fresco</b>	<b>Pescato</b>
Sud Sicilia		porto di sbarco	categoria attrezzi da pesca
		<b>Mazara del Vallo</b>	<b>Reti da Posta calate</b>
zona di produzione	corpo idrico	valori nutrizionali	tipo di allevamento
		<b>Proteine</b>	
prezzo al kg/pz			
<b>11,00 € / kg</b>			

Una lettura corretta e attenta delle etichette delle specie ittiche è importante per fare scelte di acquisto consapevoli e responsabili: la tutela del mare inizia proprio da qui.

Sia sui prodotti pescati che su quelli allevati, devono essere obbligatoriamente presenti alcune indicazioni fondamentali:

1. **Specie ittica** (nome commerciale e nome scientifico): Per tutti i prodotti in vendita, l'etichetta deve riportare la denominazione commerciale e il nome scientifico della specie. Dietro ciascuna denominazione scientifica, c'è una sola specie ittica.
2. **Metodo di produzione**: Il metodo di produzione deve indicare quanto segue: "pescato" o "pescato in acque dolci" o "allevato". Per i pesci pescati in mare, l'etichetta deve riportare la denominazione della zona di cattura e la categoria degli attrezzi di pesca utilizzata a tale scopo. Per i pesci pescati in acque dolci, l'etichetta deve indicare il nome del corpo idrico (fiume o lago) e il Paese in cui il prodotto è stato catturato. Per i pesci allevati, l'etichetta deve indicare il nome del Paese di produzione.
3. **Area di pesca**: Per i pesci catturati nelle acque dei Paesi europei, l'etichetta deve indicare in maniera comprensibile la denominazione della sottozona o divisione di pesca ed anche

l'indicazione più precisa del punto di cattura (es. Mediterraneo Centrale, Sud Sicilia). Per il resto del mondo, deve indicare solo la denominazione della zona (es. Oceano Indiano Orientale).

4. **Stato del prodotto:** L'etichetta deve indicare se il prodotto è fresco o se è congelato
5. **Attrezzi da pesca:** Per i pesci pescati in mare, l'etichetta deve riportare la denominazione delle categorie di attrezzi utilizzate per la cattura: "sciabiche", "reti da traino", "reti da imbrocco e reti analoghe", "reti da circuizione e reti da raccolta", "ami e palangari", "draghe", "nasse e trappole".

## Scheda - consigli per leggere attentamente l'etichetta

# Occhio all'etichetta!

leggila attentamente e fai un acquisto consapevole



La bontà sostenibile

### Informazioni obbligatorie in etichetta

NOME COMUNE

NOME SCIENTIFICO

PESCATO    ALLEVATO    PESCATO IN ACQUE DOLCI

ATTREZZO DI PESCA

€ kg

ZONA DI CATTURA O PRODUZIONE



### Le zone di cattura nel Mediterraneo



- **Le specie pescate nel Mediterraneo e la loro stagionalità**
  - Inverno**  
Calamario, Cefalo o Muggine, Gambero Rosa, Lampuga, Mormora, Ombrina, Palamita, Pesce San Pietro, Pesce Spada, Ricciola, Sarago, Sarago Maggiore, Scorfano, Seppia, Sgombro, Spigola o Branzino, Spinarolo, Tonno Rosso, Verdesca o Squalo Blu
  - Primavera**  
Aguglia, Cefalo o Muggine, Gambero Rosa, Mormora, Orata, Palamita, Pesce San Pietro, Pesce Spada, Sarago Maggiore, Scorfano, Sgombro, Spigola o Branzino, Spinarolo, Sugarello, Tombarello, Tonno Rosso, Verdesca o Squalo Blu
  - Estate**  
Aguglia, Cefalo o Muggine, Cernia Bruna, Pesce Spada, Ricciola, Sarago Maggiore, Spigola o Branzino, Spinarolo, Sugarello, Verdesca o Squalo Blu
  - Autunno**  
Calamario, Cefalo o Muggine, Lampuga, Ombrina, Orata, Pesce Spada, Ricciola, Seppia, Spinarolo, Tombarello, Verdesca o Squalo Blu
- **Gli attrezzi di pesca artigianali**
  - Nassa**  
Antico attrezzo a forma di imbuto che viene calato a mano e intrappola il pesce tramite esca
  - Reti da imbrocco - Reti da posta**  
Rete fissa artigianale con cui è possibile catturare molte varietà di pesce
  - Palangaro di fondo**  
Insieme di ami collegati ad un sostegno che vengono calati in prossimità del fondale
  - Rete a circuizione**  
Rete che consente di catturare i pesci in banchi mediante accerchiamento
- **... e non artigianali**
  - Tonnara volante**  
E' una rete a circuizione di grandi dimensioni, utilizzata per la pesca del tonno
  - Palangaro derivante**  
Lungo cavo di nylon munito di galleggianti a cui sono collegati un grande numero di ami
  - Rete da traino**  
Reti a strascico che vengono trainate sul fondale per la cattura di specie di fondo
  - Draga turbosoffiante**  
Attrezzi trainati che smuovono il fondale sabbioso con potenti getti d'acqua

## ESERCIZIO 1

Completa le seguenti frasi scegliendo i termini corretti tra quelli indicati nei corrispondenti riquadri.

A. Sull'etichetta quale denominazione deve essere riportata? \_\_\_\_\_

**A) La denominazione commerciale del pesce; B) il nome scientifico del pesce; C) entrambe le denominazioni**

B. Sull'etichetta possiamo trovare indicato anche il porto di sbarco del pescato? \_\_\_\_\_

**A) Sì; B) No**

C. Sull'etichetta sono indicati i metodi di produzione, ovvero: "pescato, "pescato in acque dolci" e (scegli tu l'opzione mancante) \_\_\_\_\_

**A) Conservato; B) Scongelato; C) Allevato**

D. Quale delle seguenti informazioni NON deve essere presente sulle etichette in pescheria? \_\_\_\_\_

**A) Area di pesca; B) nome del peschereccio; C) attrezzi da pesca utilizzati**

E. L'etichetta deve indicare se il prodotto è fresco o se è congelato? \_\_\_\_\_

**A) Sì; B) No**

E. L'etichetta del pesce ci aiuta a fare scelte sostenibili? \_\_\_\_\_

**A) Sì; B) No**

F. I ristoranti che espongono il pesce \_\_\_\_\_

**A) Devono etichettare il prodotto esposto; B) non devono etichettare il prodotto esposto**