



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA

PO FEAMP
ITALIA 2014/2020



Convegno

RINTRACCIABILITA', TRACCIABILITA' ED
ETICHETTATURA E DEI PRODOTTI ITTICI

Fiera del Levante | Area Convegni | Pad. 18
18 Settembre 2019

Etichettatura dei prodotti della pesca commercializzati al dettaglio

Giovanni NORMANNO

Dipartimento SAFE – Università di Foggia Coordinatore Master Gestione e Controllo Qualità nella Filiera Ittica



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA

PO FEAMP

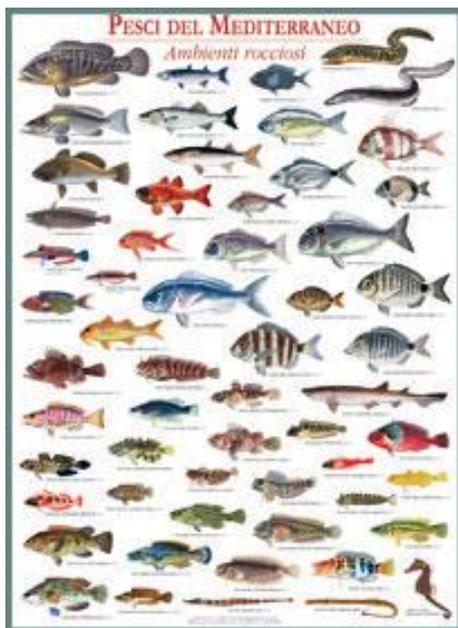
ITALIA 2014/2020



daMare

BLE ECONOMY • SUSTAINABILITY • GROWTH

Nell'ambito della commercializzazione dei PdP la trasparenza è FONDAMENTALE!!!!



© | N° 349634 | www.photaki.com

Commissione Ue, 90% specie Mediterraneo sovrasfruttate

Delle 47 specie ittiche del Mediterraneo il 90% viene sovrasfruttato: è quanto emerge dal rapporto annuale della Commissione europea sull'attuazione della Politica Comune della Pesca.

"Solo il 13% circa (6 stock) non viene sovra-sfruttato", si legge nel documento. La situazione delle risorse ittiche nel Mediterraneo e nel Mar Nero resta "molto preoccupante", nonostante "le iniziative prese per combattere il sovrasfruttamento", prosegue il documento, pubblicato in occasione del lancio di una consultazione pubblica sulle opportunità di pesca 2019, anno in cui diventerà pienamente operativo il divieto di rigetto in mare, o obbligo di sbarco, delle catture indesiderate. Pesci come "il nasello europeo, la triglia, il melù e la rana pescatrice sono tutti pescati a livelli circa 10 volte più alti di quelli che sono considerati sostenibili, secondo la scienza", aggiunge la ong Oceana, che chiede a Commissione e stati membri di intervenire con "solidi piani di gestione a lungo termine", indicati come "il modo più efficace per affrontare il problema della pesca eccessiva".

[Ansa - 12.06.2018]



Prodotti ittici

A tavola si mangia sempre più pesce importato, +4,2% nel 2017

In Italia si continua a consumare sempre più pesce straniero. Nel 2017 le importazioni sono aumentate rispetto al 2016 del +3,6% in volume e del +4,2% in valore. Un trend che, come primo effetto, ha comportato il peggioramento del deficit della bilancia commerciale italiana di prodotti ittici che, già strutturalmente in negativo, ha superato la soglia record di 5 miliardi di euro. E' quanto emerge nell'analisi periodica sul mercato ittico realizzata da Bmti, Borsa merci telematica italiana, nel segnalare comunque anche i dati positivi dell'export, cresciuto rispetto al 2016 del +3,7% in valore.

Tra i singoli prodotti acquistati all'estero, a crescere ulteriormente sono state le importazioni di tonno che in volume hanno superato nel 2017 le 100 mila tonnellate (+15% rispetto al 2016), per un valore di poco inferiore ai 500 milioni di euro (+11%).

La Spagna si è confermato il principale mercato di approvvigionamento, con una quota del 53% dell'import italiano di tonno; gli arrivi dal paese iberico, in particolare, hanno chiuso il 2017 in crescita del 27% rispetto al 2016. E sempre la Spagna, secondo Bmti, si è confermata nel 2017 anche come principale destinazione dell'export italiano di prodotti ittici anche se in calo del 10,2% in volume rispetto al 2016.

Note positive per l'Italia arrivano, invece, sul fronte dei consumi dei prodotti ittici freschi, che hanno messo a segno nel 2017 un aumento sia in volume (+3,3%, elaborazione su dati Eumofa) che in valore (+5%).

[Ansa - 02.05.2018]

SPINTA AL CONSUMO DI ITTICI SU BASE SALUTISTICA

FORTE RIDUZIONE DELLA DISPONIBILITÀ DI
PESCATO NEL MEDITERRANEO

CONOSCENZA DI UN NUMERO LIMITATO DI SPECIE
DA PARTE DEL CONSUMATORE E NUOVE
PRESENTAZIONI COMMERCIALI



Fenomeno Frode

Frodi Commerciali, azioni fraudolente sugli alimenti o sulle loro confezioni che, pur non determinando concreto o immediato nocumento per la salute pubblica, favoriscono illeciti profitti a danno del consumatore

Aliud pro alio



NECESSARIE NORME SU TRASPARENZA E ETICHETTATURA!!!!!!

Il [Regolamento UE n. 1169/2011](#) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, contribuisce ad uniformare la legislazione dei singoli Paesi e rientra nel lungo percorso normativo tracciato dall'Unione europea per una libera circolazione di alimenti sicuri.

Il [Regolamento UE 1379/2013](#) del parlamento Europeo e del Consiglio relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (riguarda in modo specifico l'etichettatura dei [prodotti della pesca e dell'acquacoltura](#))



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA

PO FEAMP
ITALIA 2014/2020



INDICAZIONI
nella commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio
dei PdP

OBBLIGATORIE

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

INDICAZIONI OBBLIGATORIE (ai sensi del Reg. CE n. 2065/01)

DENOMINAZIONE COMMERCIALE
(SECONDO L'ELENCO DELLE
DENOMINAZIONI IN LINGUA
ITALIANA DELLE SPECIE ITTICHE
DI INTERESSE COMMERCIALE)

▷ SPIGOLA O BRANZINO

Dicentrarchus labrax

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

XXXXXXXXXX

INDICAZIONE DEL METODO
DI PRODUZIONE

▷ PESCATO

ZONA FAO: N. 37,1

INDICAZIONE DELLA
ZONA DI CATTURA

MEDITERRANEO

€ 0,00 /Kg

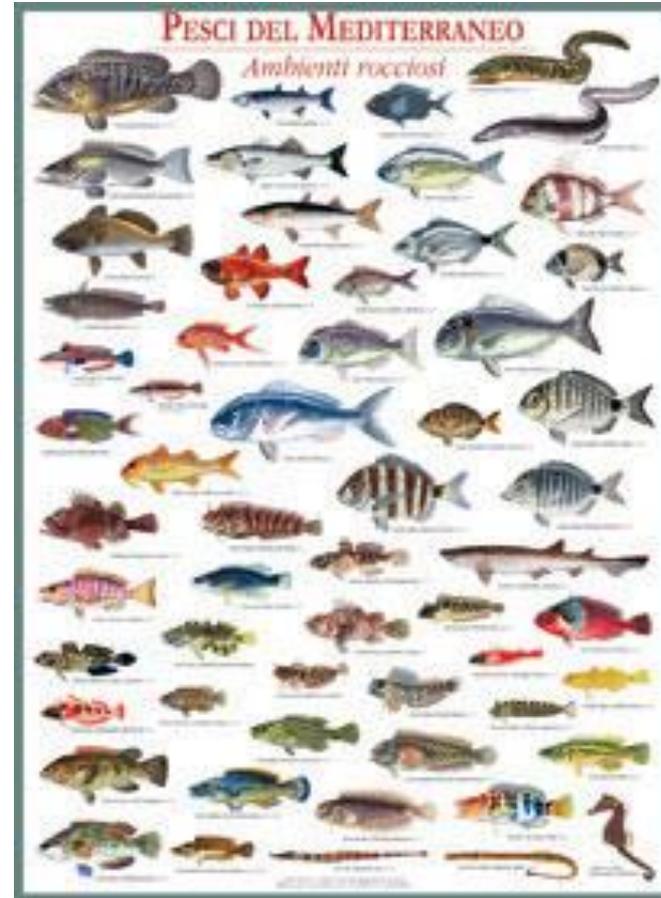
In etichetta o sui cartellini di vendita per il pesce sfuso
va indicato altresì il prezzo per unità di misura (Kg) rife-
rito al peso netto.

LO STATO FISICO
DEVE APPARIRE
ACCANTO ALLA
DENOMINAZIONE
DI VENDITA!



Nel caso di prodotti ittici surgelati venduti esclusivamente in confezioni, l'etichetta deve riportare in aggiunta alle alte indicazioni obbligatorie già menzionate:

- il termine "surgelato" accanto alla denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti in caso di miscuglio (come ad esempio un preparato per risotto alla pescatora);
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione, preceduto dalla dizione "da consumarsi preferibilmente entro";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e dell'attrezzatura richiesta;
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
- la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura (es. zuppa di pesce all'aragosta: in questo caso è obbligatorio indicare la percentuale di aragosta presente).





UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



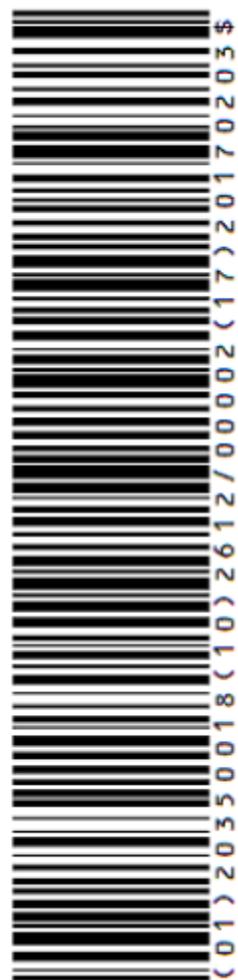
REGIONE PUGLIA

PO FEAMP
ITALIA 2014/2020



IL METODO DI PRODUZIONE PUÒ ESSERE
OMESSO IN ETICHETTA SE IL PRODOTTO È
SICURAMENTE NON ALLEVABILE!

ESEMPIO: ALICI, SARDINE, SGOMBRI,
MORMORE, RAZZE, CALAMARI, ECC. ECC.



CALAMARO ATLANTICO INTERO CONGELATO

INGREDIENTI: CALAMARO ATLANTICO (*Loligo gahi*)

PESO NETTO : **16 Kg (4x4 Kg)**

ORIGINE : PERU

DATA DI PRODUZIONE : 03 / 02 / 2015

DATA DI CONGELAMENTO : 03 / 02 / 2015

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE

ENTRO IL : 03 / 02 / 2017

LOTTO : # 034

PESCATO IN AREA FAO 87 (OCEANO PACIFICO, SUDEST)

ATTREZZO DI PESCA : AMI E PALANGARI

PRODOTTO DA : SEAFROST S.A.C

Carretera Paita Sullana Mz "D" lote 1

Zona Industrial II PAITA - PERU

STABILIMENTO AUT. N°: P107-PAI-SEAF

IMPORTATO DA : LEPORE MARE

VIA DELLI AGRICOLTURA 22/24

72015 FASANO (BR) - ITALY

20/25 cm/pz

IT
WOU4B
CE

ALLERGENI : MOLLUSCHI

IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE
RICONGELATO, CONSERVATO TRA 0 + 4° C
E DEVE ESSERE CONSUMATO PREVIA ACCURATA COTTURA
DA CONSERVARE A TEMPERATURA NON SUPERIORE A -18°C





CALAMARI

Loligo vulgaris

ZONA PRODUZIONE O CATTURA
VERACI



- METODO DI PRODUZIONE
- Pesca di mare
 - Pesca in acque dolci
 - Acquicoltura

- METODO DI CONSERVAZIONE
- Fresco refrigerato
 - Decongelato
 - Congelato-Surgelato

- ETICHETTA FRESCHEZZA
- Pesce fresco extra A
 - Pesce fresco B
 - Pesce fresco

€

1200

pescheria
da Emanuele
al Kg.





POLIPÌ
PESCATO IN PROPRIO
MARE ADRIATICO
€ 4.90
NUOVO IMMAGOLATA









TRIGLIA DI SCOGLIO

PRODOTTO FRESCO
PESCATO: ATLANTICO NORD ORIENTALE

PREINCARTATO IL
17 FEB 10 0007:53

CONSULTARE PRIMA
COTTURA
CONSERVARE DA 0 A 4°C

Tara kg 0,012 PESO NETTO 0,272kg

IMPORTO

€/kg
16,90

4,60€



178 Perciformes

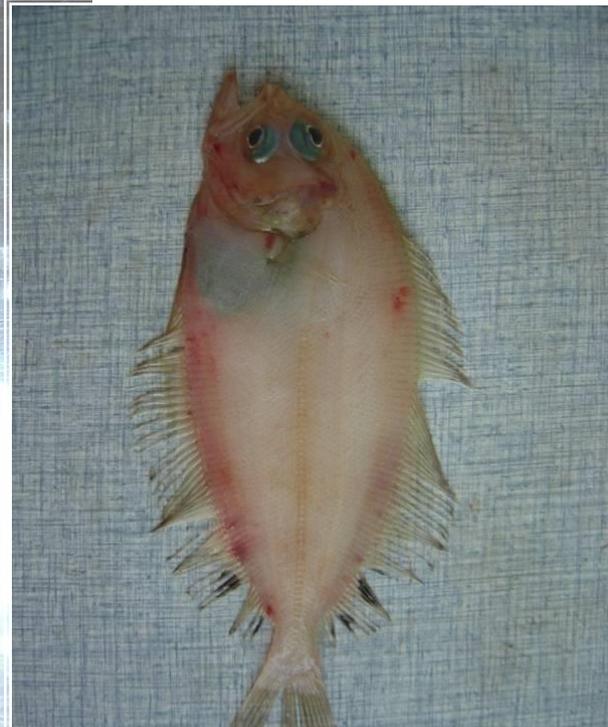
Mullidae

Pseudopeneus prayensis

Triglia atlantica

Solea o....Sola?????





SOLIOLE (SOLEA SENEGALENSIS)

METODO DI CATTURA: R. F. RAIND

ZONA F.A.O.: 27

PROVENIENZA: ATLANTICO OCEANO

PESCATO FRESCO:

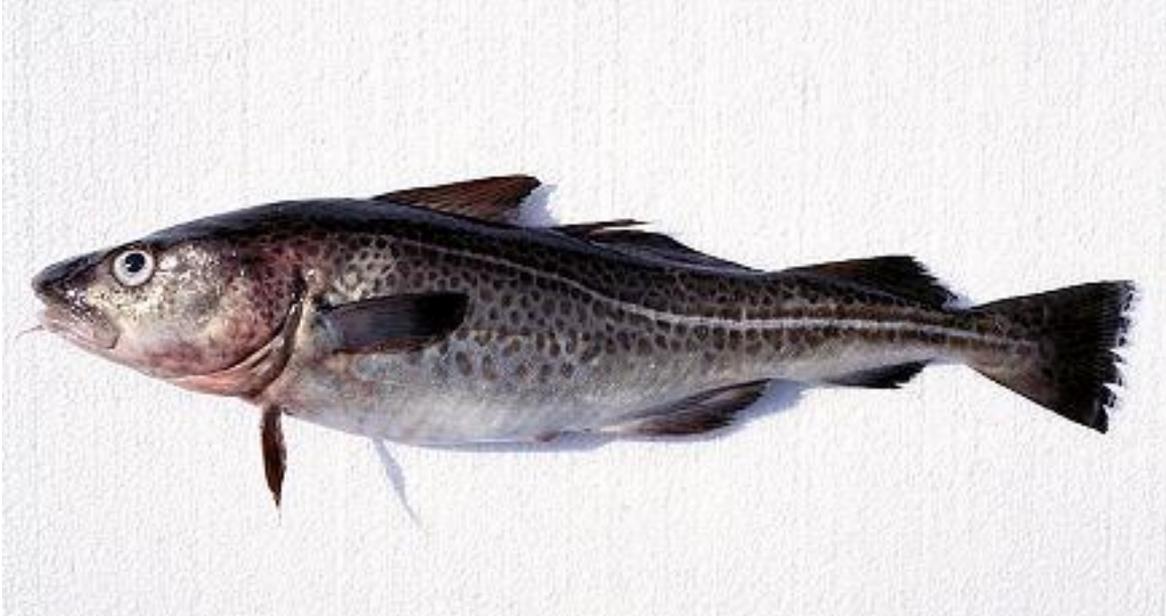
ALLEVATO:

DECONGELATO:

€ / Kg. 22,99







Gadus morhua (Oceano Atlantico)



Gadus macrocephalus (Oceano Pacifico)





offerta speciale

NO FISCALE - NON VALIDO COME SCONTINO FISCALE -
NON

SUPERMERCATO CONVI'
FILETTONE DI MERLUZZO
LING MOLVA 0,4/0

Confez. it. 23.01.2018
Da cons. entro il:
€ /kg 8,94



Peso netto 0,484 kg
PREZZO 4,33€

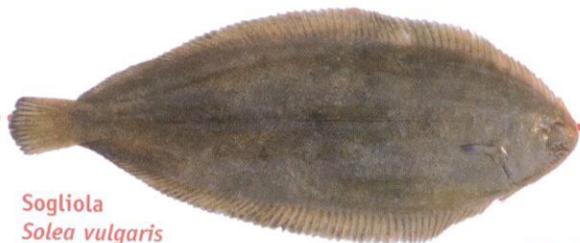
PESCE SPADA
PESCATO
ZONA DI CATTURA
MEDITERRANEO

ZON
ME

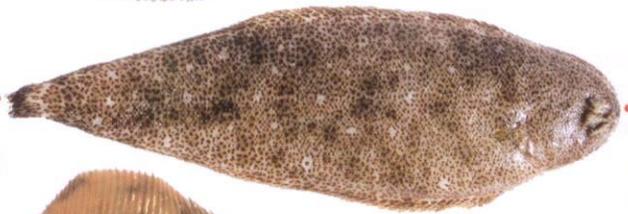
€



rispondere
del panno se
tutto quello che
nelle mie diatribe
pondere. Quelle che per
hanno volgarizzato in senso della
E ora con lei in attesa della
verità il mio lavoro e il mio libro
da finire si chiama "L'opinion" i
che" parla di quelle "L'opinion" i



Sogliola
Solea vulgaris



Sogliola di Guinea
Synaptura cadenati



Platessa
Pleuronectes platessa



Passera
Plathichtys flesus flesus



Limanda
Limanda limanda



Aspects of Vietnamese Sutchi Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Frozen Fillet Quality: Microbiological Profile and Chemical Residues.

Angela Dambrosio¹, Giovanni Normanno², Arianna Storelli³, Grazia Barone³, Federica Ioanna⁴, Luigi Errico⁵, Gerardo Centoducati⁶ and Maria M. Storelli^{3,*}

Article first published online: 17 MAR 2016

DOI: 10.1111/jfs.12273

© 2016 Wiley Periodicals, Inc

Issue



Journal of Food Safety
Early View (Online Version of
Record published before
inclusion in an issue)

Abstract

Pangasius hypophthalmus fillets, classified according to different frozen technologies, were subjected to microbiological (Psychrophilic Total Aerobic Count = PTAC, *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes*) and chemical analyses (Hg, Pb, Cd and six "indicator" congeners of polychlorinated biphenyls=PCB₆). Mean count of psychrophilic aerobic total bacteria, *Enterobacteriaceae* and *S. aureus* in all samples examined was 4.44 log CFU/g, 2.16 log CFU/g and 1.07 log CFU/g, respectively. Any sample showed the presence of *Salmonella*, while *L. monocytogenes* was encountered in 2.1% of samples tested. The microbiological counts were different among fillet categories, but with values always lower than the limit of ICMSF. Also the chemical quality of processed products is satisfactory being the concentrations of all metals and six "indicator" PCBs below safety levels for human consumption. This study has contributed to addressing the current paucity in literature on the microbial and chemical status of frozen *P. hypophthalmus* fillets.

Practical Applications

The present research reveals a good chemical and microbiological quality of the frozen *Pangasius* fillets, although the samples examined show a low incidence of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*. Thus, it would be desirable a greater attention to the operator's personal hygiene practices during the processing procedures, appropriate preservation techniques and sanitation programs in the processing plants to avoid cross-contamination. The data contained in this study may also be useful for national and international food safety regulatory authorities.

Pangasio: uno studio italiano conferma la sicurezza dei filetti del pesce vietnamita. Vanno rispettate le buone pratiche igienico-sanitarie

Redazione Il Fatto Alimentare 27 febbraio 2017 Sicurezza Alimentare Commenti
2,132 Visto



«Per effettuare lo studio – ci spiega Giovanni Normanno, docente di Ispezione degli alimenti – abbiamo prelevato presso uno stabilimento di vendita all'ingrosso 210 campioni di filetti di diversa grandezza, dai 170 ai 300 grammi, provenienti per la quasi totalità dal Vietnam.»

«I filetti di pangasio – conclude Normanno – generalmente giungono nel nostro paese in buone condizioni igienico-sanitarie ma si verifica talvolta che il dettagliante non rispetta le migliori condizioni di conservazione e vendita, rendendo qualitativamente scadente il prodotto. Infatti mi capita di osservare (specialmente nella commercializzazione del prodotto su area pubblica) filetti di pangasio commercializzati non refrigerati, non etichettati o fraudolentemente spacciati per altre specie ittiche di maggior pregio. Eppure la criticità maggiore che noto spesso consiste nell'assenza dell'indicazione dello stato fisico del prodotto (decongelato). Senza questa informazione l'acquirente potrebbe effettuare un ulteriore congelamento domestico, con conseguenze negative dal punto di vista sia igienico-sanitario sia qualitativo».





Perca fluviatilis



Lates niloticus



Filetto di *Persico*



Filetto persico del Nilo



F
TILIPPO PERNO
10.41
€ 14.00

06.07.2010



FILETTO DI
CERNIA
€ 10.00

SCAMPO
(Pagurus maurelatus)
€ 16.00 al kg

MERLUZZO
€ 10.00 al kg

RAZZA
€ 5.00

SGOMBRO
(Scomber scombrus)
€ 3.00 al kg

LA Pescheria
Da Vittorio

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

PANCASIO

METODO DI PRODUZIONE

PESCATO IN MARE

PESCATO IN ACQUE DOLCI

ALLEVATO

ZONAFAO
DI PRODUZIONE
O DI CATTURA

METODO DI CONSERVAZIONE

FRESCO

DECONGELATO

CONGELATO O SURGELATO

STATO DI PRODUZIONE O DI ORIGINE

STATO DI ALLEVAMENTO

PREZZO

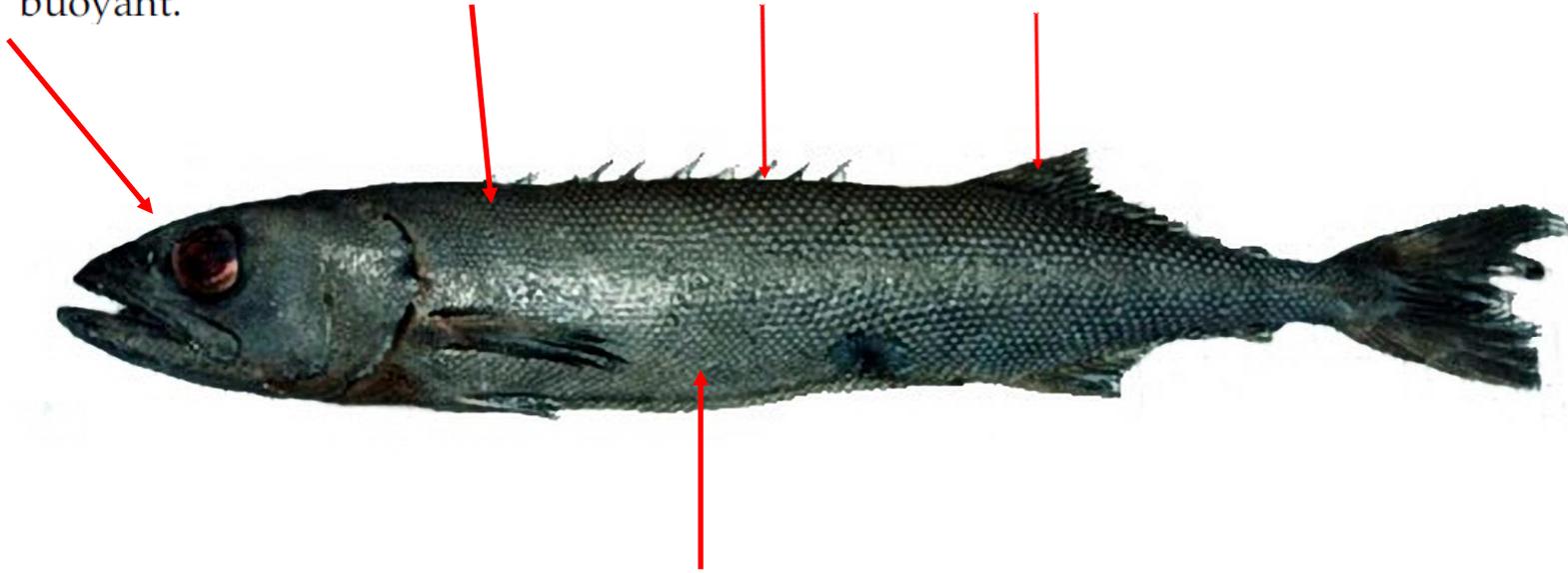
€

8,00 al Kg

DEPT. DI SCIENZE E TECNICHE
NOME: **PERSICO**
PROV.: **ATLANTICO-ORIENTE**
FRESCO: **Z. FAO. 3h.**
ALLEVATO: **X**
CONGELATO: **X**
€ al Kg.: **10,00**



Their buoyancy in water is achieved by the storage of large amounts of low-density lipid, particularly in the dermis, flesh, and the bones of the skull (Bone, 1972). The stored lipid provides a sufficient lift to make them neutrally buoyant.



Both escolar and oilfish possess considerable lipid in the body, accounting for approximately 20% of their wet weight

The major components contributing to more than 90% of the total oil content are indigestible wax esters

REGOLAMENTO (CE) N. 1021/2008 DELLA COMMISSIONE

del 17 ottobre 2008

che modifica gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e il regolamento (CE) n. 2076/2005 per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi, taluni prodotti della pesca e il personale assistente durante i controlli ufficiali nei macelli

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati come segue.

«G. PRODOTTI DELLA PESCA VELENOSI

Occorre che siano effettuati controlli per garantire che:

1. non siano immessi sul mercato prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi provenienti dalle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*;
2. i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato solo in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta dei prodotti della pesca devono comparire sia il nome scientifico che il nome comune;



TRANCI DI *R. PRETIOSUS* COMMERCIALIZZATI
PER TRANCI DI CERNIA o PESCE SERRA!





UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA

PO FEAMP

ITALIA 2014/2020



daMare

B.L.E. ECONOMY • SUSTAINABILITY • GROWTH



GRAZIE PER L'ATTENZIONE