



Raccomandazione sulle informazioni per i consumatori sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura, in particolare nel contesto del settore HORECA

CCA/MAC 2024-10

Ottobre 2024



Il MAC e il CCA ringraziano per il sostegno
finanziario dell'UE



Indice

Indice	2
1. Contesto	4
2. Definizioni di particolare rilevanza	5
a) Consumatore finale	5
b) Commercio al dettaglio	5
c) Collettività	5
d) Ingrediente	5
e) Alimento preimballato	5
f) HORECA	6
3. Introduzione	6
a) Rischio di etichettatura errata dei FAP nel segmento HORECA	6
b) Importanza per i consumatori delle informazioni obbligatorie sui FAP	6
c) Rilevanza per i consumatori delle informazioni su "origine/provenienza" dei FAP	7
4. Iniziative della Commissione europea	7
a) Quadro del sistema alimentare sostenibile	7
b) Revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	8
c) Revisione della legislazione UE sul benessere degli animali	8
d) Revisione del quadro delle norme di commercializzazione dei FAP	8
e) Relazione sull'attuazione del Regolamento OCM	8
f) Valutazione del regolamento sulla politica comune della pesca (PCP)	9
5. Pareri/raccomandazioni precedenti del CCA e del MAC	9
a) Raccomandazione del CCA sulle condizioni di parità, agosto 2018	9
b) Parere del MAC sulle informazioni per i consumatori sui FAP, agosto 2020	9
c) Parere del MAC sulla tabella di marcia per la revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, febbraio 2021	10
d) Raccomandazione del CCA sulle informazioni per i consumatori, marzo 2021	10
e) Parere del MAC sulla consultazione pubblica sulla revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, marzo 2022	10
f) Parere del MAC sulla relazione del 2022 sul funzionamento dell'OCM, marzo 2022	10
g) Parere del MAC sulla revisione della legislazione UE sul benessere degli animali, marzo 2022	11
6. Prodotti e segmenti disciplinati dal Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	11
7. Prodotti e segmenti disciplinati dall'OCM dei FAP	12
a) Informazioni obbligatorie	12
b) Prodotti	13



*Raccomandazione sulle informazioni per i
consumatori sui prodotti della pesca e
dell'acquacoltura, in particolare nel contesto del
settore HORECA*



c) Applicabilità al segmento HORECA.....	14
d) Conclusione sulle informazioni obbligatorie sui FAP che il segmento HORECA deve fornire al consumatore finale.....	15
8) Raccomandazioni	16
Allegato.....	17
Opinioni sul quadro giuridico dell'Unione.....	17
a) Rilevanza di un emendamento dell'articolo 35 dell'OCM.....	17
b) Mantenimento dell'attuale quadro giuridico e oltre su base volontaria	17
c) Mantenimento dell'attuale quadro giuridico.....	18

1. Contesto

Nel 2021, il CCA ha espresso l'opinione (basata su osservazioni di singoli membri) secondo cui spesso le informazioni inadeguate e fuorvianti per i consumatori sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura (FAP) hanno origine nel segmento HORECA (hotel, ristoranti, catering)¹:

1. il Paese di origine è falso, non viene elencato o è più di uno;
2. i prodotti scongelati non sono menzionati o vengono addirittura venduti come freschi;
3. la specie ittica manca o è falsa;
4. le informazioni sul metodo di produzione (allevamento o cattura) sono assenti o addirittura false;
5. le informazioni non consentono ai consumatori di fare scelte basate sul benessere degli animali².

Nel 2022, il Consiglio consultivo per i mercati (MAC) ha espresso l'opinione secondo cui, nell'ambito dell'attuazione del regolamento OCM, vi sia stato un miglioramento delle informazioni per i consumatori e la loro consapevolezza, oltre al fatto che le informazioni sulle specie, sull'origine e sul metodo di produzione possono essere molto importanti quando si tratta di sostenibilità³. È stato riconosciuto che il settore alimentare può essere colpito da disinformazione, non conformità e frode, per cui è essenziale che gli Stati membri (SM) garantiscano un'attuazione e un controllo adeguati.

Nel 2024, il CCA e il MAC hanno concordato di istituire un gruppo di interesse congiunto sulle informazioni per i consumatori nel settore HORECA, con l'obiettivo di preparare una raccomandazione congiunta sulle informazioni che dovrebbero essere disponibili ai consumatori per i FAP serviti nel segmento HORECA.

HOTREC⁴ e FoodServiceEurope⁵ (FSE) hanno accettato di partecipare al gruppo di interesse congiunto in qualità di osservatori attivi, fornendo il proprio contributo per lo sviluppo della presente raccomandazione. Poiché queste due associazioni non sono membri del CCA o del MAC, non hanno partecipato alla valutazione e all'approvazione successive da parte dei gruppi di lavoro e dei comitati esecutivi rilevanti. Inoltre, occorre notare che queste due associazioni non hanno contribuito ai pareri/alle raccomandazioni precedenti del CCA e del MAC e hanno espresso la loro preoccupazione generale sulla fondatezza delle affermazioni di inadeguatezza e/o ingannevolezza delle informazioni sui FAP nel segmento HORECA.

¹ [Raccomandazione del CCA sulle informazioni per i consumatori, marzo 2021](#)

² Come specificato ulteriormente nella sezione 7 del presente parere, ai sensi del Regolamento OCM, nel caso di FAP freschi, refrigerati e congelati, è obbligatorio fornire ai consumatori informazioni sull'area di cattura/allevamento del prodotto, sull'eventuale scongelamento del prodotto, sulla denominazione commerciale della specie, sul suo nome scientifico e sul metodo di produzione. Non è previsto che le informazioni sul benessere degli animali siano obbligatorie.

³ [MAC Advice on 2022 Report on the Functioning of the Common Market Organisation \(CMO\), March 2022 \(Parere del MAC sul report del 2022 sul funzionamento dell'organizzazione comune dei mercati \[OCM\], marzo 2022\)](#)

⁴ Associazione ombrello di hotel, ristoranti, bar e strutture simili in Europa

⁵ Rappresenta gli interessi del settore del catering nei contratti europei

2. Definizioni di particolare rilevanza

a) Consumatore finale

Ai sensi dell'articolo 3 (18) della Legislazione alimentare generale⁶, per "consumatore finale" si intende *"il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare"*.

b) Commercio al dettaglio

Secondo l'articolo 3 (7) della Legislazione alimentare generale, per "commercio al dettaglio" si intende *"la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso"*.

L'articolo 5 lettera g) del regolamento OCM fornisce la stessa definizione di "commercio al dettaglio".

c) Collettività

Ai sensi dell'articolo 2 lettera d) del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per "collettività" si intende *"qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale"*.

d) Ingrediente

Ai sensi dell'articolo 2, lettera f), del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per "ingrediente" si intende *"qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti"*.

Secondo la lettera q) dello stesso articolo, per "ingrediente primario" si intende *"l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa"*.

e) Alimento preimballato

Ai sensi dell'articolo 2, lettera e), del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per "alimento preimballato" si intende *"l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta"*.

⁶ [Regolamento \(CE\) n. 178/2002](#)

f) HORECA

Nella presente raccomandazione, i riferimenti a "HORECA" corrispondono essenzialmente alla definizione legale di "collettività". Per il grande pubblico, in genere "HORECA" si riferisce a "hotel, ristoranti e catering", mentre "commercio al dettaglio" tende a riferirsi a supermercati e punti vendita simili; si tratta di un'interpretazione meno completa rispetto alla definizione legale.

3. Introduzione

Nel 2018, più di un europeo su cinque ha mangiato FAP nei ristoranti e in altri punti di vendita alimentare almeno una volta al mese⁷.

a) Rischio di etichettatura errata dei FAP nel segmento HORECA

Nel 2018, uno studio di DNA barcoding (2018) condotto su 283 campioni raccolti in 180 punti vendita delle collettività in 23 Paesi europei ha rivelato che il 26% dei campioni era etichettato in modo errato e che il 31% dei punti vendita vendeva prodotti della pesca e dell'acquacoltura (FAP) etichettati in modo errato. Lo studio ha mostrato che la maggior parte degli errori di etichettatura riguardava i pesci più economici, come la presenza del pangasio che di solito sostituisce altre specie etichettate come più costose, suggestivo di una motivazione economica per l'etichettatura errata⁸. Va considerato che la dimensione del campione rappresenta solo lo 0,01% del numero totale dei punti vendita alimentari dell'UE.

b) Importanza per i consumatori delle informazioni obbligatorie sui FAP

L'ultimo rapporto speciale dell'Eurobarometro sulle abitudini dei consumatori dell'UE in materia di FAP⁹ ha esaminato l'importanza delle informazioni obbligatorie sulle etichette. I consumatori hanno valutato le cinque informazioni principali obbligatorie come segue:

1. la "data di scadenza" o "da consumarsi preferibilmente entro" (69%)
2. il nome del prodotto e la specie (57%)
3. se il prodotto è selvatico o d'allevamento (53%)
4. la zona di cattura o di produzione (49%)
5. se il prodotto è stato congelato in precedenza (49%)

⁷ [EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products, Eurobarometer, 2021 \(Abitudini dei consumatori dell'UE in materia di della pesca e dell'acquacoltura, Eurobarometro, 2021\)](#)

⁸ [DNA barcoding revealing mislabeling of seafood in European mass caterings \(DNA barcoding che rivela l'etichettatura errata dei crostacei nella ristorazione collettiva europea\)](#)

⁹ [EU consumer habits regarding fishery and aquaculture products, Special Eurobarometer report 515, 2021 \(Abitudini dei consumatori dell'UE in materia di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, Rapporto speciale 515 dell'Eurobarometro, 2021\)](#)

c) Rilevanza per i consumatori delle informazioni su "origine/provenienza" dei FAP

Secondo uno studio comportamentale commissionato dalla DG MARE, al momento delle scelte d'acquisto l'origine dei FAP è importante per la maggior parte dei consumatori¹⁰. Il rapporto speciale dell'Eurobarometro citato in precedenza ha indicato che due terzi dei consumatori dell'UE apprezza la conoscenza delle specie presenti nei FAP e la metà degli intervistati ritiene importanti le informazioni sul metodo di produzione, sull'origine e sulla zona di cattura/produzione. Allo stesso tempo, non sempre le dichiarazioni di interesse dei consumatori sulle informazioni si traducono in comportamenti d'acquisto¹¹.

4. Iniziative della Commissione europea

Ci sono diverse iniziative politiche in corso o programmate dalla Commissione europea che hanno rilevanza per le norme sull'informazione per i consumatori, soprattutto nel contesto della strategia Dal produttore al consumatore (F2F)¹².

La strategia F2F mira a ridurre l'impronta ambientale e climatica del sistema alimentare dell'UE e a facilitare il passaggio a diete sane, accessibili e sostenibili.

a) Quadro del sistema alimentare sostenibile¹³

Nell'ambito della strategia F2F, la Commissione si è impegnata a presentare una proposta legislativa per un quadro di riferimento per un sistema alimentare sostenibile, al fine di mettere i consumatori in condizione di fare scelte alimentari sostenibili e di garantire che tutti gli alimenti immessi sul mercato dell'UE diventino sempre più sostenibili.

Il quadro comprenderà la certificazione e l'etichettatura in base alle prestazioni di sostenibilità dei prodotti alimentari.

¹⁰ [Behavioural study on origin claims on fishery and aquaculture products, European Commission, 2021 \(Studio comportamentale sulle indicazioni sull'origine dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, Commissione europea, 2021\)](#)

¹¹ Consultare [Study on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of unprocessed foods, single ingredient products and ingredients that represent more than 50% of a food, Food Chain Evaluation Consortium, 2014 \(Studio sull'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti non trasformati, dei prodotti a ingrediente singolo e degli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento", Food Chain Evaluation Consortium, 2014\)](#). Nella stessa direzione sono orientati i risultati di un [esperimento francese sull'etichettatura d'origine obbligatoria della carne e del latte](#).

¹² [Una Strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, COM\(2020\) 381 final](#)

¹³ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13174-Sustainable-EU-food-system-new-initiative_en

b) Revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori¹⁴

Nell'ambito della strategia F2F, la Commissione ha annunciato diverse azioni a cui seguirà una revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in particolare una proposta di etichettatura nutrizionale obbligatoria armonizzata sulla parte anteriore della confezione, la definizione di "profili nutrizionali", la valutazione della proposta di estendere l'obbligo di indicare l'origine o la provenienza per determinati prodotti e la revisione delle norme UE sull'indicazione della data.

c) Revisione della legislazione UE sul benessere degli animali¹⁵

Nell'ambito della strategia F2F, la Commissione si è impegnata a valutare le opzioni per l'etichettatura del benessere degli animali e a esplorare nuovi modi per fornire informazioni ai consumatori.

d) Revisione del quadro delle norme di commercializzazione dei FAP¹⁶

Nel 2018, la Commissione ha avviato una valutazione del quadro delle norme di commercializzazione. Invece di procedere con una revisione del quadro delle norme di commercializzazione, la Commissione ha fuso l'iniziativa con la proposta legislativa prevista per un quadro per un sistema alimentare sostenibile. Dando seguito a ciò, la DG MARE ha incaricato il Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca (CSTEP) di sviluppare indicatori di sostenibilità per i FAP¹⁷.

e) Relazione sull'attuazione del Regolamento OCM

In linea con l'articolo 48 dell'OCM, il 21 febbraio 2023 la Commissione ha pubblicato una relazione sull'attuazione dell'organizzazione comune dei mercati nei FAP. In base alle conclusioni della relazione, "in generale le disposizioni in materia di informazioni per i consumatori sono considerate idonee allo scopo, anche se per alcune carenze continuerà a essere necessaria una certa attenzione, come le differenze relative a copertura e conformità per alcuni punti vendita. L'etichettatura rimarrà un punto di contrasto nella catena di approvvigionamento, in quanto i punti di vista e le priorità sono divergenti. Tuttavia, sarebbero necessarie informazioni più specifiche per consentire al consumatore di farsi un'idea corretta della sostenibilità dei prodotti".

¹⁴ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Food-labelling-revision-of-rules-on-information-provided-to-consumers_en

¹⁵ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12950-Animal-welfare-revision-of-EU-legislation_en

¹⁶ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12262-Fish-seafood-products-review-of-marketing-standards_en

¹⁷ L'ultima relazione dello CSTEP è stata resa disponibile ad aprile 2024:

https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/d/stecf/stecf_23-18_sustainable-fisheries-indicators.

f) Valutazione del regolamento sulla politica comune della pesca (PCP)

A marzo 2024, il Commissario Sinkevičius ha annunciato una valutazione completa del regolamento sulla PCP, con l'obiettivo di fornire una base solida per prendere le decisioni più informate possibili per il futuro della pesca e dell'acquacoltura¹⁸.

La valutazione riguarderà anche le disposizioni dell'OCM e valuterà le prestazioni della PCP nel raggiungimento dei suoi obiettivi, le sue implicazioni economiche e ambientali e la sua pertinenza nel contesto dei bisogni emergenti. Nei prossimi mesi, la DG MARE avvierà uno studio a sostegno della valutazione, anche per quanto riguarda gli aspetti relativi alle informazioni per i consumatori.

5. Pareri/raccomandazioni precedenti del CCA e del MAC

a) Raccomandazione del CCA sulle condizioni di parità, agosto 2018¹⁹

Il CCA ha elencato, tra l'altro, le seguenti sfide in termini di informazioni per i consumatori:

- le informazioni corrette e complete sui prodotti sono essenziali per il consumatore, in quanto consentono acquisti informati e responsabili e sensibilizzano sulla qualità dei prodotti dell'acquacoltura nell'UE;
- è necessario rafforzare l'adeguatezza e l'affidabilità delle informazioni per tutti i prodotti dell'acquacoltura.

b) Parere del MAC sulle informazioni per i consumatori sui FAP, agosto 2020²⁰

Il MAC ha raccomandato alla Commissione europea di effettuare una valutazione dell'impatto sull'articolo 35 del regolamento OCM per stabilire se l'allineamento dei requisiti di etichettatura per tutti i FAP sia necessario, possibile ed efficace dal punto di vista dei costi.

Il parere invitava la Commissione europea a:

- valutare le potenziali incongruenze tra le norme dell'OCM e del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori sulla definizione di origine e provenienza;
- valutare l'approccio più adeguato per fornire informazioni sull'origine quando l'ingrediente primario del pesce rappresenta più del 50% del prodotto;
- analizzare le opportunità e le sfide derivanti dall'inserimento del nome scientifico nell'etichetta di tutti i prodotti della pesca e dell'acquacoltura;
- rivalutare le modalità di attuazione del Regolamento OCM e degli obblighi di informazione ai consumatori nei diversi Stati membri attraverso vari canali di vendita al dettaglio per stabilire se l'armonizzazione è garantita.

In un allegato, il parere fornisce anche un'analisi di studi e indagini sul comportamento dei consumatori e sui loro interessi in merito alle informazioni presenti sull'etichettatura.

¹⁸ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/STATEMENT_24_1711

¹⁹ <https://aac-europe.org/en/publication/level-playing-field/>

²⁰ <https://marketac.eu/consumer-information-on-fishery-and-aquaculture-products/>

c) Parere del MAC sulla tabella di marcia per la revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, febbraio 2021²¹

Tra l'altro, il parere invitava la Commissione europea a tenere conto di tale parere nel valutare la pertinenza di modificare le norme di etichettatura sull'origine.

d) Raccomandazione del CCA sulle informazioni per i consumatori, marzo 2021²²

Il parere conclude che spesso nel segmento HORECA sono presenti informazioni inadeguate e fuorvianti per i consumatori relative ai FAP. Propone di allineare l'etichettatura dei prodotti dell'acquacoltura a quella di altri prodotti di origine animale, in modo che i consumatori possano fare scelte informate ed esorta la Commissione a rafforzare l'adeguatezza e l'affidabilità delle informazioni per i consumatori, tra cui le questioni principali sul benessere degli animali sui prodotti dell'acquacoltura nel segmento HORECA.

Un'indagine del Bureau Européen des Unions de Consommateurs (BEUC) sulla comprensione e sulle aspettative degli europei in materia di benessere degli animali rileva che i consumatori desiderano maggiori informazioni su questo tema²³.

e) Parere del MAC sulla consultazione pubblica sulla revisione del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, marzo 2022²⁴

Il MAC ha chiesto informazioni uniformi per i consumatori e norme omogenee per gli operatori del settore alimentare dell'UE.

In relazione alle indicazioni della data, la Commissione dovrebbe procedere al miglioramento dell'espressione "da consumarsi preferibilmente entro". In relazione all'etichettatura d'origine, la Commissione dovrebbe prendere atto dell'interesse crescente dei consumatori a conoscere l'origine o la provenienza dei prodotti, riconoscendo al contempo la necessità di un'ulteriore analisi tra intenzioni dichiarative, etichettatura e comportamento d'acquisto.

f) Parere del MAC sulla relazione del 2022 sul funzionamento dell'OCM, marzo 2022²⁵

Secondo il MAC, le informazioni per i consumatori e la loro consapevolezza sono migliorate.

²¹ <https://marketac.eu/revision-of-food-information-to-consumers-regulation/>

²² https://aac-europe.org/wp-content/uploads/2021/03/IT_AAC_Recommendation_-_Consumer_Information_2021_03.pdf

²³ Farm animal welfare: What consumers want (Benessere degli animali da allevamento: cosa vogliono i consumatori), Bureau Européen des Unions de Consommateurs (BEUC), 2024

²⁴ <https://marketac.eu/public-consultation-on-revision-of-eu-regulation-on-the-provision-of-food-information-to-consumers/>

²⁵ <https://marketac.eu/2022-report-on-the-functioning-of-the-common-market-organisation-cmo/>

Le informazioni sulle specie, sull'origine e sul metodo di produzione possono essere importanti quando si tratta di sostenibilità, ma per i consumatori può essere difficile comprenderle. Le guide e gli elenchi consultivi sostenibili sui crostacei possono aiutare i consumatori a comprendere meglio le informazioni, ma le informazioni sulla sostenibilità non sono sempre abbastanza dettagliate e le categorie utilizzate possono essere troppo generiche. L'uso di app per verificare informazioni aggiuntive può essere piuttosto macchinoso per alcuni consumatori, e i marchi di qualità ecologica ben noti possono inoltre aiutare i consumatori a decidere. È essenziale garantire un'adeguata attuazione degli obblighi di informazione ai consumatori in tutti gli Stati membri e nei punti vendita al dettaglio.

Per quanto riguarda l'attuazione, il settore alimentare può essere colpito da disinformazione, non conformità e frode. Pertanto, è essenziale che gli Stati membri garantiscano un'attuazione e un controllo adeguati. Secondo gli acquacoltori, le ONG e il settore spagnolo della vendita al dettaglio di pesce e prodotti congelati, nel settore HORECA la quantità di informazioni finali sui prodotti che arrivano ai consumatori finali non è sufficiente.

g) Parere del MAC sulla revisione della legislazione UE sul benessere degli animali, marzo 2022²⁶

Secondo il MAC, è necessario garantire la coerenza e l'uniformità con altri strumenti giuridici e politici che incidono sui requisiti di etichettatura e sulle informazioni per i consumatori. Gli allevatori dell'UE dovrebbero essere sostenuti nel passaggio a standard elevati di benessere degli animali. Sono necessari ulteriori studi scientifici per comprendere il benessere dei pesci e garantire le migliori pratiche a livello di allevamento.

Per quanto riguarda le potenziali opzioni politiche, il MAC ha espresso la preferenza per la definizione di requisiti minimi comuni per tutte le indicazioni riguardanti gli animali riportate sugli alimenti presenti sul mercato UE.

6. Prodotti e segmenti disciplinati dal Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

In base al preambolo del Regolamento:

- Il Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori si riferisce a un principio generale della legislazione alimentare per fornire una base ai consumatori per fare scelte informate in relazione agli alimenti che consumano e per prevenire qualsiasi pratica che possa indurre in errore il consumatore.
- I nuovi requisiti obbligatori in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbero essere stabiliti solo se e dove necessario, nel rispetto dei principi di sussidiarietà, proporzionalità e sostenibilità.
- Gli Stati membri dovrebbero mantenere il diritto, a seconda delle condizioni e delle circostanze pratiche e locali, di stabilire norme relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti non preimballati (ad esempio, alcuni Stati membri, come la Francia e la Finlandia, richiedono l'indicazione del Paese di origine per alcune carni lavorate e non lavorate nel

²⁶ <https://marketac.eu/revision-of-eu-legislation-on-animal-welfare/>

settore della ristorazione), ma le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

- Gli Stati membri non dovrebbero poter adottare disposizioni nazionali su questioni armonizzate dal Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, a meno che non siano autorizzate dal diritto dell'Unione, ma tale Regolamento non dovrebbe impedire agli Stati membri di adottare misure nazionali su questioni non armonizzate in modo specifico dal Regolamento.

L'articolo 1 stabilisce che il Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività.

L'articolo 9 (e 10) elenca le indicazioni obbligatorie (e complementari).

L'articolo 44 stabilisce che, per quanto riguarda gli alimenti senza preimballaggio, solo le informazioni sugli allergeni sono obbligatorie e che le altre indicazioni obbligatorie non devono essere menzionate, a meno che uno SM non adotti misure nazionali su tutte o alcune di esse. L'articolo 44 include anche gli alimenti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta ("take-away").

7. Prodotti e segmenti disciplinati dall'OCM dei FAP²⁷

L'articolo 35 (1) dell'OCM comprende un elenco di prodotti che possono venduti al consumatore finale o a una collettività solo se la commercializzazione o l'etichettatura adeguata indica informazioni specifiche.

a) Informazioni obbligatorie

Le informazioni rilevanti sono²⁸:

- la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- il metodo di produzione (cattura o allevamento);
- l'area in cui il prodotto è stato catturato o allevato;
- la categoria di attrezzi da pesca utilizzati per la cattura (Allegato III del regolamento OCM);
- se il prodotto è stato scongelato.

Il segmento HORECA riceve queste informazioni obbligatorie per i FAP compresi nei codici NC 03 attraverso i requisiti di tracciabilità previsti dal Regolamento relativo ai controlli nel settore della pesca²⁹, in particolare l'Articolo 58, a fini di controllo. Da gennaio 2026 in poi, a seguito del recente Regolamento relativo ai controlli nel settore della pesca, le informazioni obbligatorie menzionate dovranno essere registrate e rese disponibili in formato digitale.

²⁷ Organizzazione comune dei mercati nei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, Regolamento UE 1379/2013

²⁸ la data di conservazione minima non è inclusa in quanto non rilevante per il segmento HORECA.

²⁹ [Regolamento UE n. 2023/2842](#)

Attualmente i FAP preparati e conservati (codici NC 1604/05) sono esclusi dai requisiti dell'Articolo 58. Tuttavia, a seguito della revisione del Regolamento relativo ai controlli nel settore della pesca, ora il paragrafo 9 dell'articolo 58 recita: "La Commissione conduce uno studio sulla fattibilità dei sistemi e delle procedure di rintracciabilità, comprensivo di informazioni minime sulla rintracciabilità, in relazione ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura rientranti nel capitolo 16, voci 1604 e 1605, della nomenclatura combinata, al fine di definire norme dettagliate riguardanti tali prodotti. Lo studio comprende un'analisi delle soluzioni o dei metodi digitali disponibili che soddisfino i criteri relativi alla rintracciabilità di cui al presente regolamento, tenendo conto al tempo stesso delle conseguenze sui piccoli operatori", mentre il paragrafo 10 aggiunge che "Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 119 bis che integrino il presente regolamento per quanto riguarda i requisiti di rintracciabilità per le partite di prodotti della pesca o dell'acquacoltura rientranti nel capitolo 16, voci 1604 e 1605, della nomenclatura combinata, compreso l'uso di sistemi digitali, sulla base dei risultati dello studio condotto conformemente al paragrafo 9 del presente articolo. Tali requisiti si applicano a decorrere dal 10 gennaio 2029".³⁰

L'articolo 37 dell'OCM chiede agli Stati membri di redigere e pubblicare un elenco delle denominazioni commerciali accettate nel loro territorio, insieme ai loro nomi scientifici.

L'articolo 38 dell'OCM specifica di indicare la zona di cattura o di produzione. Per zone di cattura in mare si intende la sottozona o la divisione elencata nelle zone di pesca FAO e il nome della zona espresso in termini comprensibili per il consumatore, oppure una mappa/pittogramma che mostri tale zona. Le zone di cattura in acqua dolce si riferiscono al corpo idrico di origine nello Stato membro o nel Paese terzo di provenienza del prodotto. Per zona di produzione si intende lo Stato membro o il Paese terzo in cui il prodotto ha raggiunto più della metà del suo peso finale o è rimasto per più della metà del periodo di allevamento o, nel caso dei molluschi, è stato soggetto una fase finale di allevamento o coltivazione di almeno sei mesi.

b) Prodotti

L'OCM disciplina i FAP indicati dai codici NC seguenti:

0301/-02/-03/-04	Pesce e filetti di pesce: vivi, freschi, refrigerati o congelati
0305	Prodotti ittici: essiccati, salati o in salamoia o affumicati
0306/-07	Crostacei/molluschi/altri invertebrati: vivi, freschi, refrigerati, congelati, essiccati, salati o in salamoia
1212	Alghe

L'articolo 35 (1) dell'OCM esenta i FAP indicati dal codice NC 1604 (preparazioni e conserve di caviale di pesci e caviale e suoi succedanei preparati con pesce) e dal codice NC 1605 (Crostacei, molluschi ed altri invertebrati acquatici, preparati o conservati) dalle disposizioni specifiche dell'OCM sulle informazioni obbligatorie.

³⁰ [MAC Advice on Terms of Reference of the Study on Feasible Traceability Systems and Procedures for Prepared and Preserved Fishery and Aquaculture Products, May 2024 \(Parere del MAC sui termini di riferimento dello Studio sui sistemi e le procedure di tracciabilità fattibili per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura preparati e conservati, maggio 2024\)](#)

Nel 2018, la Commissione ha informato il CCA³¹ che, nella proposta legislativa originaria sull'OCM, aveva previsto di fornire ai consumatori informazioni specifiche minime al momento dell'acquisto di FAP preparati/conservati, come la denominazione commerciale e il nome scientifico del prodotto, la sua origine e il suo metodo di produzione. La Commissione ha osservato che i consumatori hanno confermato che queste informazioni sono rilevanti in tutta l'UE (con riferimento a un sondaggio dell'Eurobarometro), ma al momento di adottare il regolamento OCM, i colegislatori hanno deciso che l'applicazione di norme specifiche in materia di informazioni per i consumatori per questi prodotti non era giustificata.

c) Applicabilità al segmento HORECA

Si presume che le autorità degli Stati membri utilizzino i codici NACE per identificare gli stabilimenti interessati. Ciò porterebbe alla categorizzazione seguente³²:

Codice NACE	Articolo 35	Numero di operatori nel mercato UE ³³
Attività di ristorazione e di ristorazione mobile (56.1)	Collettività	900.000
Catering per eventi e altre attività di ristorazione (56.2)		110.000
Vendita al dettaglio di alimenti/bevande/tabacco, ad es. supermercati, centri commerciali (47.2)	Consumatore finale	420.000

Quando si vende al consumatore finale, la maggior parte dei FAP venduti nei ristoranti non rientra nell'ambito delle disposizioni specifiche sulle informazioni obbligatorie di cui all'articolo 35 dell'OCM, in quanto si tratta di prodotti preparati e conservati, che rientrano nella definizione del codice NC 16. Tuttavia, possono esserci delle eccezioni e spetta alle autorità nazionali interpretare se un determinato prodotto rientra nel codice NC appropriato. Ad esempio, secondo l'interpretazione seguita dalle autorità francesi, prodotti come il sashimi, il pesce salato e affumicato rientrano nel codice NC 03, per cui si applicano le disposizioni dell'articolo 35 dell'OCM. Un'altra eccezione è la vendita di FAP vivi, come le ostriche.

Diversi membri del CCA/MAC hanno espresso preoccupazione per la mancanza di condizioni paritarie a causa delle pratiche diverse tra gli Stati membri in materia di interpretazione dei prodotti nel segmento HORECA, in quanto spetta alle autorità di controllo nazionali distinguere tra i prodotti dei codici NC 03 e 16.

³¹ [Commission answer to AAC advice on labelling of caviar, October 2018 \(Risposta della Commissione al parere del CCA sull'etichettatura del caviale, ottobre 2018\)](#)

³² [Link all'Eurostat](#)

³³ È importante tenere presente che il segmento HORECA è composto soprattutto da microimprese.

d) Conclusione sulle informazioni obbligatorie sui FAP che il segmento HORECA deve fornire al consumatore finale

Il Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori contiene disposizioni sulle informazioni obbligatorie per i consumatori sui prodotti alimentari. I FAP sono ingredienti/prodotti primari di alcuni alimenti offerti dal segmento HORECA. Il segmento HORECA riceve le informazioni complete sulle indicazioni obbligatorie previste dagli articoli 9 e 10 del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. In qualità di venditori di prodotti preparati, solitamente non preimballati, il segmento HORECA è legalmente obbligato a fornire informazioni sugli allergeni ai consumatori finali, in linea con gli articoli 44.1(b) e 9.1(c) del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il segmento HORECA non deve fornire le indicazioni rimanenti ai consumatori finali.

Ai sensi dell'articolo 44.2 del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, gli Stati membri possono adottare misure nazionali relative a questioni non espressamente armonizzate dal Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Pertanto, poiché gli operatori HORECA offrono alimenti non preimballati, imballati su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, gli obblighi di informazione da seguire dipendono anche dalla legislazione degli Stati membri.

In quanto *lex specialis*, l'OCM prevede disposizioni specifiche sugli obblighi di informazione per i FAP venduti al "consumatore finale" o a una "collettività" (chiamata anche "segmento HORECA"). Pertanto, in caso di approvvigionamento di FAP freschi e congelati, gli operatori HORECA hanno accesso alle informazioni obbligatorie specifiche per i FAP di cui all'articolo 35 dell'OCM. Secondo l'articolo 59.10 del Regolamento relativo ai controlli nel settore della pesca rivisto, "la Commissione adotta atti delegati conformemente all'articolo 119a che integrano il presente regolamento per quanto riguarda le prescrizioni in materia di tracciabilità delle partite di prodotti della pesca o dell'acquacoltura di cui alle voci 1604 e 1605 del capitolo 16 della nomenclatura combinata, compreso l'uso di sistemi digitali, sulla base dei risultati dello studio condotto conformemente al paragrafo 9 del presente articolo". Tali requisiti si applicano a decorrere dal 10 gennaio 2029". Pertanto, con l'applicazione di questi requisiti il settore HORECA avrebbe accesso a maggiori informazioni.

Ai sensi degli articoli 9 e 10 del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e dell'articolo 35 dell'OCM, vi sono obblighi in qualche modo "sovrapposti" riguardanti le informazioni obbligatorie sugli alimenti relative a "origine/provenienza" e, nel caso di FAP congelati non trasformati, "la data di congelamento o la data del primo congelamento". L'articolo 26 del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori sul "Paese d'origine o luogo di provenienza" comprende, tra l'altro, quanto segue: "nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento". In quanto *lex specialis*, i requisiti dell'OCM sostituiscono quelli del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

In confronto, nella pratica, le pescherie (che di solito sono microimprese con meno di 10 dipendenti) in quanto venditori di FAP prevalentemente freschi e congelati ai consumatori finali, devono soddisfare obblighi di informazione ai consumatori più completi rispetto al segmento HORECA. Rispetto al resto del settore del commercio al dettaglio, negli Stati membri in cui il settore del commercio al dettaglio fornisce soprattutto FAP preparati e conservati, le pescherie devono anche soddisfare obblighi di informazione ai consumatori più completi rispetto agli altri venditori.

8) Raccomandazioni

Le raccomandazioni seguenti devono essere lette insieme ai diversi punti di vista descritti nell'Allegato (pag. 12).

Le parti interessate della catena di approvvigionamento della pesca e dell'acquacoltura hanno pareri discordanti sulla potenziale necessità di modificare il quadro giuridico esistente in materia di informazioni obbligatorie per i consumatori per i FAP. Ciononostante, il CCA e il MAC hanno concordato le raccomandazioni elencate di seguito:

1. Si chiede alla Commissione europea di informare il CCA e il MAC sull'adozione di misure nazionali da parte degli Stati membri (in linea con l'articolo 44 del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) in merito alle informazioni sulle indicazioni elencate negli articoli 9 e 10 del Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori per i FAP.
2. Gli Stati membri e la Commissione europea sono invitati a informare il CCA e il MAC sulle misure di controllo adottate dalle collettività per individuare informazioni ingannevoli per i consumatori sui FAP, come le informazioni sull'origine/provenienza (ad esempio, numero di ispezioni, numero di sanzioni).
3. La Commissione europea è invitata a ricordare agli Stati membri la possibilità, prevista per legge, di adottare norme nazionali che impongano alle collettività di fornire ai consumatori tutte o alcune delle informazioni elencate nell'articolo 35 dell'OCM sugli alimenti non preimballati in cui un FAP è un ingrediente/prodotto primario.
4. Gli Stati membri e la Commissione europea sono invitati a garantire un'attuazione armonizzata in tutto il mercato dell'UE dell'applicabilità attuale dell'articolo 35 dell'OCM per il settore HORECA, in particolare in caso di vendita al consumatore finale di sashimi, pesce salato, pesce affumicato, ostriche vive e altri FAP che rientrano nel codice NC 03, anche attraverso la fornitura di orientamenti da parte dei servizi della Commissione. Le autorità nazionali dovrebbero garantire il rispetto dell'articolo 35 dell'OCM, anche quando intraprendono attività di controllo nel contesto del segmento HORECA.
5. Nel contesto dell'attuale quadro legislativo, gli Stati membri e la Commissione europea dovrebbero incentivare il segmento HORECA ad aumentare la fornitura di informazioni ai consumatori (ad esempio, il metodo di produzione) in modo volontario, al di là dei requisiti minimi di legge, soprattutto a partire dall'entrata in vigore delle nuove disposizioni sulla tracciabilità del Regolamento relativo ai controlli nel settore della pesca, che agevolerà la trasmissione digitale delle informazioni nella catena di approvvigionamento. I sistemi digitali interoperabili e basati su standard comuni faciliterebbero questa comunicazione.

Allegato

Opinioni sul quadro giuridico dell'Unione

a) Rilevanza di un emendamento dell'articolo 35 dell'OCM

Secondo i membri indicati di seguito, la Commissione europea dovrebbe modificare il quadro giuridico dell'Unione per estendere l'ambito dell'articolo 35 dell'OCM ai prodotti preparati e conservati (NC 1604 e 1605); in questo modo le collettività sarebbero tenute a fornire ai consumatori le informazioni elencate in tale articolo. A loro avviso, l'accesso dei consumatori alle informazioni sui FAP non dovrebbe dipendere dal luogo di acquisto/consumo. Tenendo conto delle nuove disposizioni in materia di tracciabilità previste dal Regolamento relativo ai controlli nel settore della pesca rivisto, l'estensione dell'ambito dovrebbe essere introdotto di conseguenza.

- Asociación empresarial de acuicultura española (APROMAR)
- Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA)
- Aquaculture Stewardship Council (ASC)
- ClientEarth
- Associazione europea dei produttori di molluschi (EMPA)
- Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA)
- Federazione europea dei produttori di acquacoltura (FEAP)
- Hellenic Aquaculture Producers Organisation (HAPO)
- Good Fish Foundation
- Oceana
- WWF

b) Mantenimento dell'attuale quadro giuridico e oltre su base volontaria

Secondo i membri indicati di seguito, l'attuale quadro giuridico dell'Unione continua a essere adatto e, invece di modifiche legislative, si dovrebbe incentivare la fornitura di informazioni ai consumatori da parte del settore HORECA al di là dei requisiti minimi attraverso metodi volontari.

- ANFACO-CECOPESCA
- Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgrosshandels e.V.
- Danish Seafood Association
- Associazione dei produttori ittici dell'UE (AIPCE)
- EuroCommerce
- European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (CEP)
- Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés (SNCE)



Raccomandazione sulle informazioni per i consumatori sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura, in particolare nel contesto del settore HORECA



- PACT'ALIM
- Visfederatie

c) Mantenimento dell'attuale quadro giuridico

Secondo HOTREC e FoodServiceEurope, che hanno partecipato, in qualità di osservatori attivi, al gruppo di interesse congiunto sulle informazioni ai consumatori nel settore HORECA, l'attuale quadro giuridico dell'Unione continua a essere adeguato e non richiede modifiche.



Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA) Consiglio consultivo per i mercati (MAC)

Rue Montoyer 31, 1000 Bruxelles, Belgio

Rue de la Science 10, 1000 Bruxelles, Belgio

Telefono: +32 (0) 2 720 00 73

Telefono: +32 (0) 2 230 30 13

E-mail: secretariat@aac-europe.org

E-mail: secretary@marketac.eu

Twitter: @aac_europe

Twitter: @MarketAC_EU

www.aac-europe.org

www.marketac.eu