



CAHIERS DE L'ASSOCIATION INTERNATIONALE DU DROIT DE LA MER  
PAPERS OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF THE LAW OF THE SEA

# APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI PER LA PESCA SOSTENIBILE NEL MAR MEDITERRANEO

PERCORSI EVOLUTIVI  
NELL'ORDINAMENTO INTERNAZIONALE ED EUROPEO



a cura di

GIUSEPPE CATALDI  
VALENTINA ROSSI

2024

EDITORIALE SCIENTIFICA



**CAHIERS DE L'ASSOCIATION INTERNATIONALE DU DROIT DE LA MER**  
**PAPERS OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF THE LAW OF THE SEA**

**SCIENTIFIC COMMITTEE / COMITÉ SCIENTIFIQUE /  
COMITATO SCIENTIFICO**

**GEMMA ANDREONE**

*Dirigente di ricerca di Diritto internazionale  
Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Studi Giuridici Internazionali (ISGI)  
Direttore f.f. ISGI*

**ANDREA CALIGIURI**

*Professore associato di Diritto interazionale  
Direttore del Centro interdipartimentale di Ricerca  
sull'Adriatico e il Mediterraneo, Università degli Studi di Macerata*

**RAFAEL CASADO RAIGON**

*Professeur de droit international public  
Université de Cordoue  
Ancien président de l'Association internationale du droit de la mer*

**FULVIO MARIA PALOMBINO**

*Professore ordinario di Diritto internazionale  
Università degli Studi di Napoli Federico II*

**NATHALIE ROS**

*Professeur à l'Université de Tours (IRJI)  
Vice-Président et Secrétaire général de l'Association internationale du Droit de la Mer*

**TULLIO TREVES**

*Professore Emerito di Diritto internazionale  
Università degli Studi di Milano  
già Giudice del Tribunale Internazionale del Diritto del Mare*

**SELINE TREVISANUT**

*Full Professor, Chair in International Law and Sustainability  
Utrecht University School of Law*

**ROBERTO VIRZO**

*Professore ordinario di Diritto internazionale  
Università degli Studi di Messina*

**APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI  
PER LA PESCA SOSTENIBILE  
NEL MAR MEDITERRANEO**

**Percorsi evolutivi  
nell'ordinamento internazionale ed europeo**

**A CURA DI**

**GIUSEPPE CATALDI, VALENTINA ROSSI**

**EDITORIALE SCIENTIFICA**

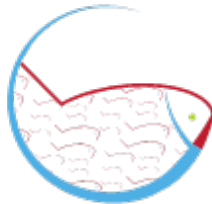
**2024**



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Il Volume costituisce uno dei prodotti finali delle attività di ricerca condotte nell'ambito del progetto *Controllo sulle attività di pesca a seguito dell'evoluzione normativa a mezzo di un approccio integrato e con l'utilizzo di sistemi innovativi* (Cup: J61F19000170001), finanziato nell'ambito del Programma triennale 2019-21 per la ricerca scientifica e tecnologica applicata alla pesca marittima, mediante l'Accordo di Collaborazione tra il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (già MIPAAF) - Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura e il Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Ricerca su Innovazione e Servizi per lo Sviluppo (IRISS). Le attività progettuali, condotte sotto la Responsabilità Scientifica della dott.ssa Valentina Rossi, Prima Ricercatrice di diritto internazionale del CNR, hanno visto la partecipazione di numerosi colleghi ed esperti della materia, di università, associazioni e altri enti di ricerca, tra cui l'Università degli studi di Napoli "L'Orientale", l'*Association Internationale du Droit de la Mer* (AssIDMer), l'Istituto di Studi Giuridici Internazionali del CNR. I risultati del progetto di ricerca, inclusi i materiali formativi (seminari on-line) e informativi sono liberamente accessibili al seguente indirizzo: [www.iriss.cnr.it/pesca-sostenibile-nel-mediterraneo-cap/](http://www.iriss.cnr.it/pesca-sostenibile-nel-mediterraneo-cap/)



**Controllo sulle attività di pesca**

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

© Copyright 2024 Editoriale Scientifica s.r.l.  
Via San Biagio dei Librai, 39 – 80138 Napoli  
[www.editorialescientifica.com](http://www.editorialescientifica.com) – [info@editorialescientifica.com](mailto:info@editorialescientifica.com)

ISBN 979-12-5976-907-7

## INDICE

<i>Premessa</i>	7
TULLIO TREVES	

### INTRODUZIONE GENERALE *General Introduction*

<i>Per una pesca sostenibile nel Mar Mediterraneo: considerazioni introduttive e spunti di riflessione</i>	11
VALENTINA ROSSI	

### I

#### LA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE ATTIVITÀ DI PESCA: UN COMPLESSO BILANCIAMENTO DI INTERESSI *Sustainable Management of Fisheries: a Complex Balancing of Interests*

<i>La pesca nella prospettiva del Tribunale Internazionale del Diritto del Mare</i>	43
IDA CARACCILO	
<i>Impatto della pesca a strascico sugli ecosistemi marini</i>	61
MICHELE SCARDI	
<i>Le norme internazionali in materia di pesca con reti derivanti</i>	89
TULLIO SCOVAZZI	
<i>Il contrasto alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata: regime internazionale e dell'Unione europea</i>	101
ROSA FEDERICA GRASSI	
<i>Il nuovo accordo OMC sulle sovvenzioni alla pesca: luci e ombre di un tentativo importante ma imperfetto di avvicinamento agli obiettivi dello sviluppo sostenibile dei mari</i>	127
STEFANO SILINGARDI	
<i>Pesca e libertà dei mari in un mare territorializzato: il problema italiano</i>	149
FABIO CAFFIO	

## II

LA DIMENSIONE SOCIALE DELLA SOSTENIBILITÀ  
*The Social Dimension of Sustainability*

*Sulla tutela del lavoro in mare con particolare riferimento alle imprese di  
 pesca* 167  
 GIUSEPPE CATALDI

*Towards a mandatory human rights due diligence in fisheries and aquacul-  
 ture. Remarks in the light of recent normative developments* 187  
 MARCO FASCIGLIONE

*Il ruolo dei privati per una pesca più sostenibile: lo strumento della due  
 diligence nel quadro della regolamentazione UE* 205  
 NADIA PERRONE

## III

IL RUOLO DELL'UE, TRA QUESTIONI IRRISOLTE E NUOVI APPROCCI  
*The Role of EU: Between Outstanding Issues and New Approaches*

*Mediterranean sea and the reform of the European Union's common fisher-  
 ies policy* 227  
 GABRIELA A. OANTA

*Una tragedia dei beni comuni: dal modello comunitario della pesca costiera  
 nel Mediterraneo alla governance statale e imprenditoriale* 241  
 FRANÇOIS FERAL

*Etichettatura e (rin)tracciabilità dei prodotti ittici* 253  
 NATALE RAMPAZZO

*La gestione del marine litter è una sfida per la pesca professionale* 281  
 MARIA COZZOLINO, ROSA FEDERICA GRASSI

# ETICHETTATURA E (RIN)TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ITTICI

*Natale Rampazzo\**

SOMMARIO: 1. Introduzione. – 1.1. La pesca come risorsa economica nell’Unione europea. – 1.2. Contesto normativo. – 1.3. Nozione di prodotti della pesca. – 2. Etichettatura. – 2.1. Informazioni sugli alimenti. – 2.2. Dichiarazioni nutrizionali e front-of-pack. – 2.3. In particolare: i prodotti della pesca. – 3. (Rin)tracciabilità. – 3.1. Rintracciabilità degli alimenti nel diritto dell’Unione. – 3.2. Rintracciabilità dei prodotti della pesca. – 3.3. Rintracciabilità e segni di qualità DOP/IGP. – 3.4. Rintracciabilità e strumenti tecnologici.

## **1. Introduzione**

### **1.1. La pesca come risorsa economica nell’Unione europea**

Che la pesca fosse un asset importante per l’economia dell’Unione è confermato dal sesto EU Blue Economy Report (2023) della Commissione europea, nel quale figurano le informazioni più aggiornate relative agli indicatori di valore del sistema economico legato all’acqua, relativi al 2020. In termini di fatturato la blue economy (in tutte le sue articolazioni) ha generato 523 miliardi di euro con profitti pari a 43 miliardi; il settore giunge ad impiegare complessivamente più di tre milioni di persone. Nello specifico, l’Unione europea, con poco più di 56100 imbarcazioni attive che sbarcano circa 3,9 milioni di tonnellate di prodotti ittici per un valore di 5,8 miliardi di euro, risulta essere il sesto produttore di prodotti della pesca e dell’acquacoltura (dopo Cina, Indonesia, India, Vietnam, Perù e Federazione Russa) coprendo circa il 2% della produzione globale. Tuttavia, la produzione complessiva è rimasta piuttosto stabile negli ultimi anni anche per l’intervento di fattori esterni quali il Trade and Cooperation Agreement, conseguente alla Brexit, che ha eroso gradualmente la quota di opportunità di pesca dell’Unione negli stock delle acque del Regno Unito dal 2021 al 2025, la pandemia e gli interventi di sanità pubblica, che hanno depresso la domanda e interrotto le catene di approvvigionamento per molte imprese, l’attuale conflitto tra Ucraina e Russia, che ha portato instabilità sul mercato delle energie. Il settore della pesca ha dato lavoro direttamente a quasi 540mila persone<sup>1</sup>, con un calo del 2% rispetto al 2019, ma la creazione di ulteriori posti di lavoro nel settore dipende anche dall’uso sostenibile delle risorse marine. In vista di tale obiettivo, oltre che a quello della trasparenza orientata alla tutela della salute e alla sicurezza alimentare, assumono rilevanza due operazioni di tipo tecnico-amministrativo che attengono alla

---

\* *Dirigente di ricerca presso l’Istituto di ricerca su innovazione e servizi per lo sviluppo, Consiglio Nazionale delle Ricerche.*

<sup>1</sup> In base alle analisi contenute nel 2022 *Annual Economic Report on the EU fishing fleet (STECF 22-06)*, la pesca commerciale contava, nell’UE, oltre 124630 pescatori, pari a 82272 equivalenti a tempo pieno (ETP).



fase di post-produzione<sup>2</sup> e riguardano pertanto la circolazione e distribuzione del prodotto ittico, vale a dire la sua tracciabilità ed etichettatura. Quest'ultima operazione, in particolare, necessaria e funzionale alla precisa realizzazione della prima, rappresenta uno strumento di compensazione delle asimmetrie informative che si generano lungo l'intera linea produttiva e distributiva fino al consumo<sup>3</sup>.

## 1.2. Contesto normativo

Il quadro normativo generale nell'ambito dei prodotti della pesca è rappresentato, da un lato, dal regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo alla politica comune della pesca (regolamento PCP) e, dall'altro, dal regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (regolamento OCM), il quale specifica, per quanto di pertinenza, le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché dalla risoluzione del Parlamento europeo del 12 maggio 2016 sulla tracciabilità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura nella ristorazione e nella vendita al dettaglio (2016/2532(RSP)).

Con il pacchetto di interventi della Commissione europea del 21 febbraio 2023<sup>4</sup> sono state precisate le finalità e le prospettive della PCP, declinate nel senso di una gestione sostenibile, innovativa, inclusiva e basata su dati scientifici (COM(2023) 103 final), in linea con le sfide lanciate dal Green Deal europeo<sup>5</sup> e dalle sue strategie<sup>6</sup> ai rischi insiti nelle attività marittime, nell'inquinamento e nei cambiamenti climatici. Con esso viene altresì concretizzata la proposta della Commissione del 30 maggio

---

<sup>2</sup> L'uso (comprensibile e ormai standardizzato) del termine produzione inteso, in senso economico, come ogni attività che trasformi beni economici in altri aventi un'utilità complessiva maggiore, e, dal punto di vista individuale, come ogni attività che consente a chi la svolge di recuperare il valore dei mezzi impiegati e conseguire un aumento della sua precedente capacità economica (v. Treccani, *s.h.v.*), appare forzato, quantomeno in base alla prima nozione, nel caso della cattura.

<sup>3</sup> V., sul punto, G.A. AKERLOF, "The market for lemons: quality uncertainty and the market mechanism", in P. DIAMOND, M. ROTHCHILD (ed.), *Uncertainty in Economics*, Academic Press, New York, 1978, pp. 235-251, che ha teorizzato una diretta connessione tra l'incremento dei ricavi e le informazioni messe a disposizione.

<sup>4</sup> Comunicazione sulla transizione energetica nel settore della pesca e dell'acquacoltura dell'UE (COM/2023/100); relazione sull'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (COM/2023/101); piano d'azione per proteggere e ripristinare gli ecosistemi marini per una pesca sostenibile e resiliente (COM/2023/102); comunicazione sulla politica comune della pesca, oggi e domani (COM/2023/103).

<sup>5</sup> Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, "Il Green Deal europeo" (COM(2019) 640 final).

<sup>6</sup> Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, "Una strategia 'Dal produttore al consumatore' per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente" (COM/2020/381); comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, "Strategia dell'UE sulla biodiversità per il 2030 - Ripartire la natura nella nostra vita" (COM/2020/380).

2018 [COM(2018) 368 final]<sup>7</sup> mirante a modernizzare e semplificare le norme per il monitoraggio delle attività di pesca attraverso la corretta implementazione della PCP.

Con la recente bozza di accordo, del 31 maggio 2023, tra Parlamento europeo e la presidenza del Consiglio europeo, sono stati fissati alcuni punti nell'evoluzione della normativa in materia di garanzia della continuità dei controlli lungo tutta la catena di approvvigionamento, sia con riguardo alle attività di pesca (tramite l'uso di nuove tecnologie, quali il monitoraggio elettronico a distanza e le telecamere a circuito chiuso, in particolare sui grandi pescherecci, anche ai fini dell'osservanza del cd. obbligo di sbarco/divieto di rigetto in mare delle catture indesiderate), sia in ordine alla tracciabilità dei prodotti, in vista di una migliore conformità e una maggiore protezione dei consumatori<sup>8</sup>. In tal senso, è stabilita la piena accessibilità, anche in formato digitale, alle informazioni sul pesce fresco, congelato e lavorato entro cinque anni, per salvaguardare la sicurezza alimentare e gli interessi dei consumatori.

Nella summenzionata risoluzione dell'Europarlamento del 2016 veniva anzitutto sottolineato il diritto dei consumatori ad essere informati in maniera comprensibile per consentire loro di fare pieno affidamento sull'intera filiera di prodotti della pesca nel mercato dell'Unione europea, la quale, con i suoi Stati membri, è onerata della tutela dei cittadini da atti fraudolenti. Nel contempo, veniva segnalata, con preoccupazione, la dimensione significativa degli episodi di etichettatura (talvolta intenzionalmente) scorretta, la quale, costituendo una violazione delle norme che disciplinano la politica comune della pesca, è atta ad integrare, conformemente alla legislazione nazionale, una fattispecie di reato. La maggiore indipendenza dalle importazioni, come elemento idoneo a corroborare la fiducia dei consumatori in un prodotto del mercato interno, di prossimità, veniva auspicata pur nella consapevolezza che un analogo risultato potrebbe discendere dalla presenza in etichetta di informazioni coerenti, affidabili e precise. Al centro dell'attenzione viene così riportato il valore della scelta ponderata, cui il consumatore dovrebbe essere sensibilizzato ed 'educato' anche attraverso un'indicazione standardizzata<sup>9</sup> delle denominazioni commerciali e dell'origine dei prodotti ittici. Di certo, un simile apparato di informazioni, pur potendo depotenziare nel complesso l'efficienza comunicativa, è sembrato un adeguato ausilio nelle decisioni di acquisto del consumatore.

---

<sup>7</sup> Proposta della Commissione del 30 maggio 2018 [COM(2018) 368 final] <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:52018PC0368>>.

<sup>8</sup> In generale, sull'impatto delle tecnologie più avanzate (come l'applicazione dell'intelligenza artificiale) nel settore della pesca, v. lo studio commissionato dalla Commissione Pesca del Parlamento europeo: J.A. FERNANDES-SALVADOR et al., *Research for PECH Committee – Artificial Intelligence and the fisheries sector*, European Parliament, Policy Department for Structural and Cohesion Policies, Brussels, 2022 <[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/699643/IPOL\\_STU\(2022\)699643\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/699643/IPOL_STU(2022)699643_EN.pdf)> (06/23).

<sup>9</sup> A tal riguardo, va osservato che lo stesso legislatore europeo del 2011 (regolamento n. 1169, considerando 43) nel registrare evoluzioni – leggasi scostamenti – nell'espressione della dichiarazione nutrizionale o nella sua presentazione, attraverso l'uso di grafici o simboli, in taluni Stati membri e in talune organizzazioni del settore alimentare, auspicava «un certo livello di coerenza» in tali forme supplementari di espressione e presentazione, mancando allo stato elementi sufficienti per valutarne l'esatta la percezione da parte del consumatore medio dell'Unione.

### 1.3. Nozione di prodotti della pesca

Anzitutto è opportuno specificare il significato a livello unionale della nozione di prodotti della pesca, della quale si farà uso, tenendo presente che essa varia in funzione dell'ambito e delle finalità precipuamente perseguite da rispettivo atto normativo. Esemplicativamente, in base all'allegato I.3 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, per prodotti della pesca devono intendersi «tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali», con ulteriore suddivisione a seconda che siano «separati meccanicamente», ossia attraverso la rimozione della carne tramite appositi strumenti che determinano la perdita o la modificazione della struttura della carne stessa, «freschi», ossia «interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione», «preparati», ossia «sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura», nonché «trasformati», ossia, tautologicamente<sup>10</sup>, risultanti dalla trasformazione o dalla ritrasformazione di detti prodotti (art. 1.7.4). Il regolamento n. 1379/2013 distingue invece i prodotti della pesca, ossia gli organismi acquatici ottenuti da qualunque attività di pesca o i prodotti da essi derivati quali elencati nell'allegato I<sup>11</sup> (art. 5.a) (a detta nozione si farà riferimento d'ora innanzi) dai prodotti dell'acquacoltura, ottenuti grazie a tale sistema di allevamento.

## 2. Etichettatura

### 2.1. Informazioni sugli alimenti

Come si è anticipato, le informazioni da inserire sulle etichette degli alimenti sono disciplinate dal regolamento (CE) n. 1169/2011, che si applica a tutti gli operatori economici, a tutte le fasi della filiera alimentare e a tutti i prodotti alimentari destinati al consumo finale, seguendo la logica della piena armonizzazione<sup>12</sup> e della

---

<sup>10</sup> Una migliore definizione può dedursi, a contrario, dalla nozione di prodotti non trasformati di cui all'art. 2.1.n del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari: non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

<sup>11</sup> In particolare: pesci vivi, freschi o refrigerati, congelati (o filetti di pesce in uno dei menzionati stati pertinenti) (lett. a); pesci secchi, salati o in salamoia, affumicati (lett. b); crostacei e molluschi (lett. c); alghe (lett. e).

<sup>12</sup> Si riconosce la facoltà degli Stati membri di imporre ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti solo per motivi di protezione della salute pubblica; dei consumatori; dei

semplificazione. Tali principi ispiratori contribuiscono ad apportare vantaggi significativi sia alle aziende del settore sia al consumatore finale in termini di salute, benessere e realizzazione di interessi sociali ed economici e agevolano il raggiungimento dei seguenti obiettivi: assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori; garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani; assicurare il diritto all'informazione sugli alimenti consumati; permettere ai consumatori di compiere scelte consapevoli relative agli alimenti ed evitare pratiche che possano indurli in errore<sup>13</sup>.

A termini di detto regolamento, per informazioni sugli alimenti si intendono le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale (art. 1.2.a), laddove può considerarsi etichetta qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore (art. 1.2.i). Le informazioni obbligatorie sono, inter alia: denominazione e quantità netta dell'alimento, elenco e quantità degli ingredienti, condizioni di impiego e di conservazione, data di scadenza, indicazione di qualsiasi sostanza che provochi allergie o intolleranze (l'unica obbligatoria nel caso di alimenti non preimballati, art. 44), paese di origine o luogo di provenienza<sup>14</sup>, nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile del prodotto e della sua sicurezza (art. 9).

Quanto alla modalità di presentazione, le informazioni obbligatorie sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire (art. 13.1) e, naturalmente, devono essere in grado di essere immediatamente percepite dal destinatario, in una lingua facilmente comprensibile (almeno) da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato (art. 15). Ciò non esclude l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento impiegata nello Stato di produzione, tuttavia, al fine di prevenire confusioni circa la natura reale dell'alimento, tale denominazione è integrata da ulteriori elementi descrittivi in prossimità di essa (v. art. 17).

Con specifico riguardo alla denominazione dell'alimento (coincidente con quella legale o usuale o, in mancanza, con una sua descrizione) e per soddisfare la principale

---

diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale o di prevenzione delle frodi.

<sup>13</sup> Il decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE (GURI n. 32 dell'8 febbraio 2018).

<sup>14</sup> V. pure regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione, del 28 maggio 2018, recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

finalità di detta indicazione, consistente nell'assicurare la conoscibilità, da parte del consumatore, della natura e dello stato del prodotto in questione, essa non può essere sostituita da una designazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia (art. 17.4), ma comprende (oppure è accompagnata da) un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio: «ricongelato», «surgelato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente (all. VI, punto 1). La designazione «decongelato» non si applica invece agli ingredienti presenti nel prodotto finale, né agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione oppure sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità. In assenza di una norma di dettaglio tale accertamento, ove non ci si affidi a massime di esperienza, è essenzialmente rimesso all'operatore, il quale dovrebbe appurare, eventualmente a campione ma con esami approfonditi<sup>15</sup>, il mantenimento dell'integrità e della salubrità dell'alimento a valle dei trattamenti subiti<sup>16</sup>.

Nello stesso allegato VI, si segnala la presenza di disposizioni specifiche in materia di prodotti della pesca (punti da 5 a 7), le quali prevedono la menzione dell'aggiunta di proteine, ivi incluse quelle idrolizzate, nonché della loro origine, dell'eventuale presenza di acqua, ove ecceda il 5% del peso del prodotto finito, anche nei casi di prodotti preparati della pesca interi o a pezzi sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti. Nel caso di prodotti apparentemente costituiti da un unico pezzo ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti realizzata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi oppure mediante sistemi diversi, è necessaria l'indicazione: «costituito da parti di pesce». In generale può dirsi che non occorra un'indicazione suppletiva qualora quest'ultima non sia suscettibile di influenzare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, non risultando essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili (così è, ad esempio, con riguardo all'indicazione quantitativa degli ingredienti).

Diverso il discorso per quanto riguarda la precisazione della quantità netta di prodotto, la quale appare superflua nel caso di vendita al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura (all. IX.1.c), ma riacquista il suo significato quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, essendo necessaria l'indicazione del peso netto sgocciolato, purché detto liquido abbia valenza meramente accessoria rispetto agli elementi essenziali della preparazione e non

---

<sup>15</sup> Prova dell'emolisi nei pesci, esame delle sepiomelanine nei molluschi cefalopodi, metodo biochimico della succinico deidrogenasi (ubichinone) nei pesci, nei molluschi cefalopodi e nei crostacei, esame della conducibilità elettrica muscolare misurata mediante Fish tester V e GRTorrmeter nei pesci e nei molluschi cefalopodi. Oltre a questi è possibile prevenire (o accertare) la frode commerciale (che comporta quantomeno l'inganno del consumatore sulla presenza di principi nutritivi, se non addirittura un danno alla sua salute) mediante metodi sensoriali (osservazione dell'occhio, odore, brillantezza e consistenza del corpo).

<sup>16</sup> Ulteriori norme concernenti tale tipologia di conservazione figurano nel regolamento n. 1379/2013 (v. infra).

risultati importante ai fini della decisione di acquisto (vale a dire laddove costituisca un semplice complemento tecnico del prodotto ad esempio a fini di conservazione o presentazione e non presenti ulteriori implicazioni preferenziali per il consumatore, come invece accade nel caso delle diciture «al naturale» o «all'olio di oliva» del pesce in scatola).

Quanto alla conservazione del prodotto, il regolamento è esplicito nel sancire l'obbligatorietà di una data di scadenza (anziché di un termine minimo di conservazione) nel caso di alimenti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che potrebbero pertanto arrecare un pericolo immediato per la salute umana. Per gli altri casi occorre l'indicazione delle particolari condizioni di conservazione e/o d'uso oppure del periodo di consumo a seguito dell'apertura della confezione.

## 2.2. Dichiarazioni nutrizionali e front-of-pack

L'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale (artt. da 30 a 35) è prevista per i soli alimenti preimballati<sup>17</sup>, vale a dire per le unità di vendita destinate a essere presentate come tali al consumatore finale e alle collettività (bar, esercizi pubblici e di ristorazione, catering), costituite da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza manipolare l'imballaggio (v. la precedente nozione di prodotto alimentare preconfezionato di cui all'art. 1.2.b, del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, di attuazione delle direttive CEE n. 395/89 e 396/89). Non rientrano in tale nozione gli alimenti sfusi, né quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (o immediata, secondo la precedente terminologia), ovvero gli alimenti preincartati quali, ad es., i prodotti della pesca eviscerati, sfilettati dal reparto interno del supermercato, confezionati in vaschette e venduti nei banchi frigo. Per essi vige la volontarietà dell'inserimento di informazioni in etichetta<sup>18</sup> ex art. 30.5 (ad eccezione dell'indicazione di allergeni o sostanze capaci di attivare un'intolleranza, v. art. 44.1.a). Sono altresì esclusi dal menzionato obbligo i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti, gli alimenti confezionati in imballaggi o recipienti la cui superficie maggiore è inferiore a 25 cm<sup>2</sup> e gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante, in piccole quantità, al consumatore finale o a esercizi di commercio al dettaglio locali che forniscono direttamente il consumatore finale (all. V.1, 2, 18, 19).

La dichiarazione resta invece obbligatoria laddove figurino sulla confezione o nella pubblicità del prodotto un'indicazione nutrizionale o sulla salute (cd. nutrition/health claim)<sup>19</sup>. Per indicazione nutrizionale si intende qualunque formulazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà benefiche («ricco

---

<sup>17</sup> Cfr. Codex Alimentarius, General standard for the labelling of prepackaged foods (CXS 1-1985), rev. 2018.

<sup>18</sup> In tal caso, le informazioni fornite non devono indurre in errore il consumatore, né essere per quest'ultimo ambigue o confuse e sono basate su dati scientifici pertinenti (art. 36.2).

<sup>19</sup> Cfr. Codex Alimentarius, Guidelines on nutrition labelling (CXG 2-1985), rev. 2021.

di Omega-3», «fonte di proteine», «povero di grassi»<sup>20</sup>) dovute allo specifico valore calorico o alla misura di sostanze nutritive o di altro tipo; costituendo, invece, l'indicazione sulla salute qualsiasi espressione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto diretto tra l'assunzione di una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e il miglioramento della salute («EPA e DHA contribuiscono alla normale funzione cardiaca»<sup>21</sup>): v. art. 2.2.4 e 5 del regolamento (CE) n. 1924/2006, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari e successive modificazioni. L'impiego di tali indicazioni, formulate a partire da profili nutrizionali predefiniti per alimenti e/o loro categorie, non dovrebbe essere non veritiero, ambiguo o fuorviante, dare adito a dubbi sulla sicurezza/adeguatezza nutrizionale di altri alimenti, incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento (art. 3 del citato regolamento) ed è pertanto subordinato alla previsione, scientificamente comprovata, e alla comprensione, da parte del consumatore medio, di un effetto nutrizionale o fisiologico benefico prodotto da sostanze presenti nell'alimento in quantità adeguata e utilizzabili dall'organismo (artt. 5 e 6 del medesimo regolamento). Ai sensi del successivo art. 10, le indicazioni sulla salute (quali l'apporto di EPA e DHA al miglioramento del benessere) sono consentite solo qualora sull'etichettatura figurino le seguenti informazioni: una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano; la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato; se del caso, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento, nonché un invito alla moderazione nel consumo del prodotto. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha il compito di verificare le argomentazioni a supporto delle indicazioni nutrizionali, già in uso o il cui utilizzo viene proposto dal richiedente, con la finalità di fornire un parere accurato e puntuale su questioni di sicurezza alimentare, sulla base delle valutazioni del rischio.

La dichiarazione nutrizionale deve presentare, secondo una precisa modalità (campo visivo principale, formato tabulare, dimensione di carattere) e un ordine stabilito a norma dell'articolo 34, il valore energetico (espresso in kJ e kcal), la quantità

---

<sup>20</sup> Per i prodotti ittici, l'indicazione sulla confezione del prodotto «fonte di acidi grassi Omega-3» è consentita solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal, oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentaenoico (EPA) e acido docosaesaenoico (DHA) per 100 g e per 100 kcal. L'indicazione «ricco di acidi grassi Omega-3» è consentita solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal, oppure almeno 80 mg della somma di EPA e DHA per 100 g e per 100 kcal: cfr. regolamento della Commissione n. 116/2020 del 9 febbraio 2020, che modifica il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco di indicazioni nutrizionali. In argomento, v. pure la Scientific Opinion dell'EFSA, *Labelling reference intake values for n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids* <<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2009.1176>>.

<sup>21</sup> «Tali acidi grassi entrano nella costituzione delle membrane cellulari dell'uomo, sono essenziali per lo sviluppo cerebrale e della retina, ma soprattutto sono precursori di molecole chiamate eicosanoidi (prostaglandine, trombossani, leucotrieni), che migliorano la fluidità del sangue prevenendo la formazione di trombi, e hanno importanti funzioni nelle reazioni infiammatorie e in numerose altre funzioni» (E. ORBAN, «L'etichettatura nutrizionale di specie ittiche da pesca e da acquacoltura: opportunità e problematiche», in *Il Pesce*, 2018/3, <<https://www.pubblicitaitalia.com/pesce/prodotti/il-pesce/2018/3/16773>>) (06/23).

di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale (con facoltà di approfondire il livello dell'informazione indicando la qualità degli acidi grassi – monoinsaturi e polinsaturi – oppure la presenza di polioli, amido, fibre, sali minerali o vitamine, questi ultimi se contenuti in quantità significativa, ossia pari o superiore al 15% delle «assunzioni di riferimento» di cui all'allegato XIII<sup>22</sup>). Tali indicazioni possono assumere anche diverse forme espressive (simboli grafici, parole o numeri), purché dispongano di un comprensibile e comprovato fondamento scientifico, mirando alla migliore intelligibilità dell'apporto energetico e nutritivo dell'alimento nell'ambito della dieta individuale, siano oggettivi e non discriminatori e non creino ostacoli alla libera circolazione delle merci (art. 35).

Di recente si è avvertita l'esigenza, da parte di alcuni Stati membri, di dotare gli alimenti di uno strumento di misurazione della loro efficienza nutrizionale, con la finalità di supportare le scelte del consumatore. Il primo esperimento di tal genere è rappresentato dal controverso (ma, sembra, efficace<sup>23</sup>) Nutri-Score – una scala cromatica in 5 gradazioni e classificazione alfabetica in base ai presunti benefici per la salute<sup>24</sup> – sviluppato in Francia nel 2017, e dalla cd. NutriInform battery, elaborata in Italia sulla base delle assunzioni di riferimento<sup>25</sup>, in reazione ai risultati del 'semaforo francese' ritenuti penalizzanti per alcuni prodotti della dieta mediterranea<sup>26</sup>. Il valore

<sup>22</sup> Si tratta dei cd. Reference Intakes, raccomandazioni elaborate da esperti nel campo della nutrizione, fondate su basi scientifiche, che indicano la quantità di ogni singolo nutriente che la generalità degli individui dovrebbe assumere quotidianamente attraverso una dieta equilibrata. Tali assunzioni di riferimento, proposte nel 2009 dalla European Food Safety Authority (v. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2009.1008>), e formalizzate nell'ambito della legislazione europea, hanno sostituito i Quantitativi giornalieri consigliati (GDA – Guideline Daily Amount) in uso dal 2005.

<sup>23</sup> S. LANNI, "Front-of-package food labels and consumer's autonomous decision-making", in *Rivista di diritto alimentare*, 2020/1, pp. 57-64; F. GOIANA-DA-SILVA et al., "Nutri-Score: The Most Efficient Front-of-Pack Nutrition Label to Inform Portuguese Consumers on the Nutritional Quality of Foods and Help Them Identify Healthier Options in Purchasing Situations", in *Nutrients*, 2021, <<https://doi.org/10.3390/nu13124335>> (06/23); A. VLASSOPOULOS, A. KATIDI, M. KAPSOKEFALOU, "Performance and discriminatory capacity of Nutri-Score in branded foods in Greece", in *Front. Nutr.* 2020, <<https://doi.org/10.3389/finut.2022.993238>> (06/23); M. BONACCIO et al., "Joint association of food nutritional profile by Nutri-Score front-of-pack label and ultra-processed food intake with mortality: Moli-sani prospective cohort study", in *BMJ*, 2022, <<https://doi.org/10.1136/bmj-2022-070688>> (06/23); M. FIALON et al., "Nutri-Score and NutriInform Battery: Effects on Performance and Preference in Italian Consumers", in *Nutrients*, 2022, pp. 3511 ss., <<https://doi.org/10.3390/nu14173511>> (06/23).

<sup>24</sup> Dal verde scuro che indica i prodotti alimentari con la qualità nutrizionale più elevata, all'arancione scuro per i prodotti con scarsa qualità nutrizionale, associati alle lettere dalla A alla E.

<sup>25</sup> Tale indicatore misura, pertanto, l'apporto energetico e nutrizionale dell'alimento (calorie, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale) per singola porzione in percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata. Attraverso i pittogrammi presenti sull'etichetta a batteria (che evoca la capacità dell'alimento di soddisfare fino al limite le esigenze quotidiane dell'organismo), il consumatore riceve informazioni neutre, oggettive sull'alimento e diventa protagonista della loro interpretazione diversamente dai sistemi a semaforo che, per loro natura, esprimono una valutazione positiva o negativa cui l'acquirente decide di conformarsi o meno. In argomento, M. F. MAZZU et al., "Effects on consumers' subjective understanding of a new front-of-pack nutritional label: a study on Italian consumers", in *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2020, <<https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1796932>> (06/23).

<sup>26</sup> V. la Relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio, del 20 maggio 2020,



per energia e nutrienti dichiarato in etichetta deve essere un valore medio e provenire da analisi effettuate dal fabbricante sull'alimento da immettere in commercio, o derivare dal calcolo, a partire dai valori medi noti o effettivi, degli ingredienti impiegati o da dati generalmente stabiliti e accettati. Detto valore medio è il valore che meglio rappresenta la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumi e agli altri fattori che possono incidere sul valore effettivo (all. I.13).

Nel predisporre i contenuti della dichiarazione nutrizionale, gli operatori del settore devono tener presente che la quantità riportata per ogni nutriente è sempre espressa per 100 g o 100 ml, con facoltà di indicare percentuali delle assunzioni di riferimento oppure per porzione e/o unità di consumo, purché siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute (artt. 32 e 33). Cruciale, al riguardo, il costante monitoraggio da parte del produttore della rispondenza dei contenuti dichiarati a quelli effettivi, alla luce della circostanza che ogni specie ittica presenta una sua composizione chimico-nutrizionale, specie nel suo contenuto grasso, che subisce variazioni più o meno sensibili in relazione al luogo di pesca, alla stagione, alla taglia, al periodo riproduttivo. Diversa la situazione dei prodotti ittici da acquacoltura, per i quali sono possibili un maggior controllo della qualità e la standardizzazione dei contenuti nutrizionali.

### **2.3. In particolare: i prodotti della pesca**

Gli articoli da 35 a 39 del Capo IV (Informazione dei consumatori) del regolamento n. 1379/2013 disciplinano specificamente l'etichettatura dei prodotti della pesca.

Condizione per la loro immissione in commercio per la vendita a consumatori finali o collettività, indipendentemente dall'origine e dal loro metodo di commercializzazione, è un'etichettatura adeguata, nella quale siano contemplati i seguenti elementi: la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico; il metodo di produzione, differenziando il risultato della pesca in mare o in acque dolci e la raccolta da un allevamento; la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (sciabiche, reti da traino, reti da imbrocco e reti analoghe, reti da circuizione e reti da raccolta, ami e palangari, draghe, nasse e trappole: v. all. III); l'eventuale scongelamento del prodotto<sup>27</sup>; il

---

sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale (COM(2020) 207 final), i cd. sistemi di etichettatura nutrizionale nella parte anteriore dell'imballaggio (FOP, front-of-pack).

<sup>27</sup> Tranne che nel caso di prodotti della pesca congelati per ragioni di sicurezza sanitaria (ex allegato III, cap. VIII, del regolamento CE n. 853/2004) ovvero scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccatura o ad una combinazione di uno di questi processi. La ratio sottostante è, nella prima ipotesi, una situazione di necessità che rende prioritaria la prevenzione delle parassitosi sulla trasparenza per i consumatori e, nella seconda ipotesi, la sottoposizione ad ulteriori trattamenti, che non lascerebbero in ogni caso l'alimento in uno stato apparentemente fresco (art. 35.1.2.c e d). La deroga non trova applicazione nell'ambito della ristorazione, nel quale resta l'obbligo di indicare lo stato fisico del prodotto laddove esso venga scongelato per l'immediata preparazione del piatto.

termine minimo di conservazione. Non rientrano pertanto nel campo di applicazione del regolamento le preparazioni (ad es. spiedini, insalata di mare, prodotti panati) o le conserve di pesce, né i crostacei e molluschi preparati e conservati. Non è peraltro necessario riportare lo stato fisico di «decongelato» per gli ingredienti delle preparazioni, né la denominazione scientifica delle singole specie ittiche che entrano a far parte delle stesse. Tali prescrizioni sono state considerate eccessive in taluni casi di vendita al dettaglio dal modico valore (non superiore a 50 euro al giorno per consumatore finale), come accade nella vendita diretta dal peschereccio in banchina, che può essere, infatti, oggetto di deroga (art. 35.4).

Quanto alle denominazioni commerciali, gli Stati membri redigono e pubblicano un elenco di quelle ammesse nel proprio territorio, accompagnate dal loro nome scientifico, nel quale figurano 1. il nome scientifico di ciascuna specie quale riportato nel sistema d'informazione FishBase o nel database ASFIS dell'organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO); 2. la denominazione commerciale, cioè il nome della specie nella lingua o nelle lingue ufficiali dello Stato membro interessato, oppure ogni altro nome accettato o autorizzato a livello locale o regionale (art. 37.1).

In riferimento all'indicazione della zona di cattura o di produzione (art. 38), nel caso di catture in mare è necessario che figurino la denominazione scritta della sottozona o divisione compresa nelle zone di pesca della FAO, nonché la denominazione di tale zona espressa in termini comprensibili per il consumatore, oppure una carta o un pittogramma indicante detta zona o, a titolo di deroga a tale requisito, per i prodotti della pesca catturati in acque diverse dall'Atlantico nord-orientale (zona di pesca FAO 27) e dal Mediterraneo e dal Mar Nero (zona di pesca FAO 37<sup>28</sup>), la denominazione della rispettiva zona (ad es., zona 87 Pacifico sud-orientale).

In particolare, nella propria relazione del 21 febbraio 2023 sull'attuazione del regolamento 1379/2013 (COM(2023) 101 final), rammentandosi che l'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca, esistente dal 1970, è il più antico e solido pilastro della PCP e che essa prevede tra i suoi ambiti di intervento l'informazione dei consumatori (tanto obbligatoria quanto facoltativa), al fine di indurre questi ultimi ad adottare abitudini di consumo (consapevoli) e sostenibili, la Commissione europea analizzava, inter alia, l'apporto del regolamento OCM al conseguimento degli obiettivi indicati. Nel ribadire l'importanza strategica della trasparenza e del connubio ineludibile con un adeguato sistema di tracciabilità, essa rilevava, sulla scorta dell'indagine Eurobarometro del 2021 sulle abitudini dei consumatori dell'UE per quanto riguarda i prodotti della pesca e dell'acquacoltura<sup>29</sup>, che le informazioni obbligatorie (oggetto di un generale apprezzamento) ritenute più utili dai consumatori sono la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (69%), il nome del prodotto e della specie (57%) e se il prodotto è selvatico o allevato (54%). Solo il 24% menzionava invece gli attrezzi da pesca utilizzati<sup>30</sup>. Tuttavia, molti

---

<sup>28</sup> Suddivisa in 4 sottozone (occidentale, centrale, orientale e Mar Nero), a loro volta ripartite rispettivamente in divisioni: (Baleari, Golfo del Leone, Sardegna), (Mar Adriatico e Mar Ionio), (Mar Egeo e Mar di Levante), (Mar di Marmara, Mar Nero, Mar di Azov).

<sup>29</sup> Accessibile al seguente indirizzo: <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2271>.

<sup>30</sup> V., sulla disponibilità del consumatore a pagare un sovrapprezzo in cambio di informazioni

portatori di interessi, nel contesto di un'apposita consultazione (17 dicembre 2021-14 marzo 2022), hanno chiesto di includere i prodotti della pesca e dell'acquacoltura trasformati (che equivalgono a oltre il 22% del consumo dell'UE) nell'ambito di applicazione dell'articolo 35 del regolamento OCM, sottoponendoli così agli obblighi di informazione, non ravvisando alcun fondato motivo di esenzione. In secondo luogo, è stata lamentata un'attuazione carente e disomogenea di detti obblighi<sup>31</sup> (imputabile in larga parte a controlli insufficienti)<sup>32</sup>, in particolare negli esercizi di rivendita del pesce e nella ristorazione collettiva. In sintesi, le osservazioni formulate convergerebbero nella richiesta di informazioni più dettagliate sulla zona di cattura<sup>33</sup> e sugli attrezzi da pesca (in controtendenza rispetto agli esiti dell'indagine summenzionata)<sup>34</sup>.

Da uno studio condotto a livello europeo<sup>35</sup> sull'apprezzamento delle indicazioni in etichetta, si evince che i consumatori considerano importanti il nome del prodotto e la specie e la data di scadenza oppure la dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro', confermandosi peraltro la scarsa rilevanza assegnata all'attrezzo da pesca utilizzato per la cattura. Ciò potrebbe dipendere dalla diffusa ignoranza circa il differente impatto ambientale a seconda dell'attrezzo utilizzato, il che renderebbe opportuno l'avvio di iniziative di costruzione di una più diffusa consapevolezza. Una peculiarità del mercato italiano che merita di essere

---

affidabili sul prodotto, F. ALFNES et al., "Labeling farmed seafood: a review", in *Aquac. Econ. Manag.*, 2018, pp. 1-26, unitamente all'importanza della percezione 'culturale' della qualità: T. ALTINTZOGLOU et al., "French consumer profiles' reactions to information on cod fillet products", in *Br. Food J.*, 2014, pp. 374-389, nonché D. MENOZZI et al., "Consumers' Preferences and Willingness to Pay for Fish Products with Health and Environmental Labels: Evidence from Five European Countries", in *Nutrients*, 2020, <<https://doi.org/10.3390/nu12092650>> (06/23).

<sup>31</sup> V., ad es., L. TINACCI et al., "The new Italian official list of seafood trade names (annex I of ministerial decree n. 19105 of September the 22nd, 2017): strengths and weaknesses in the framework of the current complex seafood scenario", in *Food Control*, 2019, pp. 68-75, dal cui studio emerge una tendenza decrescente a menzionare in etichetta il nome scientifico del prodotto ittico a favore del suo nome commerciale.

<sup>32</sup> Cfr. S. PAOLACCI et al., "Labels on seafood products in different European countries and their compliance to EU legislation", in *Marine Policy*, 2021, pp. 1-11.

<sup>33</sup> L'indicazione dell'origine, oggetto di informazioni facoltative integrative, risulterebbe incoerente, vaga o confusa: in tal senso v. Commissione europea, Direzione generale degli Affari marittimi e della pesca, C. CODAGNONE et al., *Behavioural study on origin claims on fishery and aquaculture products* – Publications Office, 2021.

<sup>34</sup> P. D'AMICO et al., "New provisions for the labelling of fishery and aquaculture products: Difficulties in the implementation of Regulation (EU) n. 1379/2013", in *Marine Policy*, 2016, pp. 147-156, <<https://doi.org/10.1016/j.marpol.2016.05.026>> (06/23) e, con uno studio di caso italiano, v. G. ESPOSITO, D. MELONI, "A case-study on compliance to the EU new requirements for the labelling of fisheries and aquaculture products reveals difficulties in implementing Regulation (EU) n. 1379/2013 in some large-scale retail stores in Sardinia (Italy)", in *Reg. Stud. Mar. Sci.*, 2017, pp. 56-61, che differenziano l'erroneità accidentale dell'etichettatura da quella intenzionale (indicazione di specie più pregiate o note rispetto a quelle reali: cfr. A. REILLY, *Overview of food fraud in the fisheries sector* – FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1165 (2018).

<sup>35</sup> J. CANTILLO et al., "Assessing the label's mandatory information for fishery and aquaculture products in the EU28. A consumer approach based on a consistent fuzzy preference relation with geometric Bonferroni mean", in *Marine Policy*, 2021, pp. 1-12.

segnalata è il rilievo ascrivito allo ‘stato’ del prodotto ittico (se, ad esempio, sia stato precedentemente sottoposto a refrigerazione). Infatti, sul versante nazionale<sup>36</sup>, già con circolare del Ministero delle attività produttive del 10 novembre 2003, n. 168, relativa a etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, veniva richiamata l’attenzione sull’ingannevolezza, ai limiti della slealtà commerciale, della prassi di offrire in vendita prodotti congelati non confezionati presso i banchi dei prodotti surgelati della grande distribuzione. I termini ‘congelato’ e ‘surgelato’ indicano, infatti, l’esito di due processi di conservazione degli alimenti sostanzialmente distinti: per ‘surgelato’ s’intende un alimento sottoposto ad un trattamento rapido che comporta, per effetto del raggiungimento (e del mantenimento per tutta la shelf-life) della temperatura di -18°C, la formazione di microcristalli, sia all’interno che all’esterno delle cellule, con conseguente arresto dei processi di deterioramento e conservazione dell’originaria struttura cellulare. Grazie al forte rallentamento delle reazioni biochimiche e alla conservazione della struttura cellulare, i caratteri organolettici dell’alimento persistono a lungo. Nel processo di congelamento non sono invece prescritti tempi e temperature di raffreddamento, potendo quindi essere trattati anche alimenti anche di grossa pezzatura (un prodotto congelato risulta correttamente conservato già a -12°C). In tal caso, si creano, per effetto della lentezza del processo, dei macrocristalli che provocano una rottura delle cellule, con parziale perdita della struttura originaria e conseguente deterioramento degli aspetti organolettici. Dal punto di vista commerciale, la differenza fondamentale consiste nelle modalità di vendita: la vendita dell’alimento surgelato destinato al consumatore deve avvenire in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione, mentre il prodotto semplicemente congelato può essere venduto anche allo stato sfuso. Ne consegue che, ai fini dell’etichettatura, gli alimenti surgelati dovranno riportare in etichetta: la denominazione di vendita, completata dal termine ‘surgelato’; il termine minimo di conservazione integrato dal periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore; le istruzioni relative alla conservazione del prodotto successivamente all’acquisto recanti l’indicazione della temperatura di conservazione o dell’attrezzatura all’uopo richiesta; l’avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato; infine, l’indicazione del lotto (art. 8 del decreto menzionato). Per i prodotti della pesca le operazioni preliminari quali la decapitazione, la depinnazione, la decaudazione, l’eviscerazione e il dissanguamento possono essere anche effettuate a bordo delle navi purché seguite da immediata surgelazione e da idoneo confezionamento temporaneo; le successive operazioni di lavorazione o di confezionamento devono essere effettuate negli stabilimenti autorizzati (art. 6 di detto decreto).

Tornando al diritto unionale, oltre alle indicazioni obbligatorie sono previste informazioni supplementari facoltative, purché vengano fornite in maniera chiara e inequivocabile e non ingenerino confusione presso i consumatori: la data di cattura dei

---

<sup>36</sup> Il fondamento giuridico è costituito dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110, recante attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana.

prodotti della pesca, la data dello sbarco dei prodotti della pesca o informazioni riguardanti il porto di sbarco, dettagli sul tipo di attrezzi da pesca impiegati (all. III), informazioni sullo Stato di bandiera del peschereccio di cattura, informazioni di tipo ambientale, etico e/o sociale, informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di produzione e sul contenuto nutrizionale del prodotto.

Dalla summenzionata indagine Eurobarometro sulle abitudini dei consumatori dell'Unione discende che l'informazione facoltativa cui i consumatori prestano maggiore attenzione è la data di cattura o di produzione (76% dei rispondenti), rispetto alle informazioni di tipo ambientale (44%), sullo Stato di bandiera del peschereccio o sui pescatori (33% ciascuna) oppure le informazioni sul porto di sbarco o di tipo etico (26% ciascuna). È da tenere in conto che sia la molteplicità di date (cattura, sbarco) presenti in etichetta sia l'indicazione del porto di sbarco o dello Stato di bandiera dei pescherecci sono in grado di generare confusione tra i consumatori quanto all'effettiva origine del prodotto.

Con riguardo al pesce non preimballato, ad esempio vivo o fresco, la collocazione del contrassegno sul prodotto è disciplinata dall'art. 35.2, a termini del quale la comunicazione all'acquirente al dettaglio può realizzarsi tramite informazioni commerciali come cartelloni pubblicitari o poster situati in luoghi visibili (ivi compresi cartellini e targhette posizionati in prossimità dei prodotti sfusi). Laddove invece venga offerto in vendita un «miscuglio di specie identiche» (ad es. orate) il cui metodo di produzione (pesca o allevamento) non sia il medesimo oppure siano diverse le zone di cattura (o di raccolta) – suscettibili di riverberarsi sulla composizione del prezzo finale – occorre indicare il metodo di produzione di ogni partita e, nella seconda ipotesi, quantomeno la zona della partita quantitativamente più rappresentativa.

A complemento delle informazioni richieste dall'analizzato coacervo normativo, l'art. 36 del regolamento OCM obbligava la Commissione europea a presentare, entro il 1° gennaio 2015 (termine non rispettato), una relazione di fattibilità concernente le opzioni per un sistema di certificazione ecologica per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Il 18 maggio 2016 la Commissione adottava la suddetta relazione (COM(2016) 263 final), nella quale evidenziava una serie di problemi legati ai marchi di qualità ecologica: anzitutto la lunghezza del processo di consolidazione dell'attendibilità percepita della certificazione, in secondo luogo, il pericolo di confusione derivante dalla proliferazione dei segni sui prodotti, in terzo luogo, i costi per i produttori, pur essendoci la prospettiva di apertura di nuovi mercati per i prodotti provvisti del marchio. La presenza di un marchio di qualità ecologica garantisce la sostenibilità dei prodotti e consente altresì di distinguere i prodotti sul mercato, coadiuvando i consumatori nella loro scelta<sup>37</sup>. In considerazione di tali aspetti, sono state prospettate alcune modalità di intervento strategico: oltre all'uso efficace degli strumenti già esistenti, l'istituzione di un sistema autonomo di certificazione ecologica a livello dell'Unione, la definizione di requisiti minimi sulle dichiarazioni di

---

<sup>37</sup> J.M. MAJER et al., “The effects of visual sustainability labels on consumer perception and behavior: A systematic review of the empirical literature”, in *Sustainable Production and Consumption*, 2022, pp. 1-14, <<https://doi.org/10.1016/j.spc.2022.06.012>> (06/23).

sostenibilità o della procedura di certificazione oppure la presentazione di raccomandazioni e migliori pratiche da parte della Commissione. Non registrandosi un ampio consenso politico su alcuna di tali opzioni, la Commissione ha formulato la proposta di direttiva, del 30 marzo 2022, sulla responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell'informazione (2022/0092(COD)), che, pur non riferendosi strettamente all'ambito alimentare, già dalla motivazione ritiene prioritaria la tutela dei consumatori dalle pratiche commerciali sleali quali, in particolare, marchi e strumenti di informazione inattendibili e non trasparenti (ossia non basati su un sistema di certificazione o non stabiliti da autorità pubbliche), segnando così quantomeno un orientamento politico in materia. Nelle more dei processi decisionali istituzionali, uno dei marchi (privati) più diffusi e riconosciuti a livello internazionale<sup>38</sup>, non senza controversie<sup>39</sup>, è Marine Stewardship Council (MSC) per la pesca sostenibile (versione 3.0 del 26 ottobre 2022, un documento di 264 pagine), il cui standard è basato su tre principi fondamentali (suddivisi in 74 voci – ‘scoring issues’ – raggruppate in 28 indicatori di performance) che ogni attività di pesca deve soddisfare per essere considerata sostenibile: Sustainable target fish stocks (la pesca non deve distruggere le risorse marine ma garantirne la riproducibilità), Environmental impact of fishing (minimizzazione degli interventi sull'ecosistema in favore della prosperità di piante e animali marini), Effective management (gestione responsabile e conforme alla normativa vigente)<sup>40</sup>.

Sul fronte della trasposizione nell'ordinamento giuridico italiano, la previsione di sanzioni pecuniarie per l'inosservanza delle norme sostanziali del cd. regolamento Claims (CE) n. 1924/2006, nonché del regolamento OCM (peraltro direttamente applicabili) da parte dell'operatore del settore alimentare (o del soggetto responsabile) è demandata rispettivamente, per il primo regolamento, al decreto legislativo n. 27 del 17 marzo 2017 e, per il secondo regolamento, al decreto legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 (con il quale vengono altresì recepite le disposizioni della direttiva 2011/91/UE, del 13 dicembre 2011, relative alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare). Con riguardo alle disposizioni di adeguamento della normativa nazionale, è pertinente l'articolo 17 di quest'ultimo decreto, nel quale viene definita la ‘partita’ come un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (cfr. art. 1 della direttiva oggetto di recepimento) e viene stabilito che i prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza. Detto lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione che ne appone l'indicazione sul prodotto in modo tale che sia

---

<sup>38</sup> Un altro marchio ecologico e sostenibile è Friends of the sea (<https://friendofthesea.org/wp-content/uploads/FOS-Wild-v.4-ITA.pdf>).

<sup>39</sup> <<https://www.theguardian.com/environment/2021/jul/26/blue-ticked-off-the-controversy-over-the-msc-fish-ecolabel>> (06/23).

<sup>40</sup> V., al riguardo, J. WORONOFF, “Legal and Normative Challenges Behind Sustainable Seafood”, in Maria DA GLÓRIA Garcia, António CORTÊS (ed.), *Blue Planet Law. The Ecology of our Economic and Technological World*, Springer, Cham, 2023, pp. 186-198.

agevolmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile e identificato dalla lettera «L». Per i prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucro protettivo si applica l'obbligo di esporre un apposito cartello sui recipienti che li contengono oppure di altro sistema informativo equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Fermo restando quanto previsto dall'art. 35 del regolamento PCP e dall'art. 8.6 del regolamento OCM, i prodotti ittici non preimballati nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale e alla collettività devono riportare sul documento commerciale, o per via informatica: denominazione dell'alimento<sup>41</sup>; elenco degli ingredienti; allergeni; nome, ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare; lotto di appartenenza, quando obbligatorio.

Tra le frodi commerciali più frequentemente riscontrate a danno dei prodotti della pesca vi sono quelle riguardanti la non corretta etichettatura (mislabeling) e, in particolare, le manomissioni volontarie della denominazione commerciale e scientifica che facilitano le frodi per sostituzione, nonché delle informazioni relative all'area di cattura, al paese di origine e al metodo di produzione<sup>42</sup>. A livello internazionale, i casi di mislabeling sono numerosi. Negli Stati Uniti si attestano in media al 15% (in alcuni casi anche 40%), nell'Unione invece, in comparazione rispetto agli anni passati è stato registrato un netto calo, con un tasso medio di mislabeling pari al 4.93%<sup>43</sup>. Tale risultato probabilmente può essere ricondotto all'azione di controllo più serrata e ad una verifica più puntuale dell'adempimento degli obblighi sforzi legislativi profusi dall'Unione, all'inasprimento delle politiche antifrode nonché ad una maggiore conoscenza da parte dei consumatori dei principi di etichettatura dei prodotti della pesca. In senso opposto le conclusioni di un altro studio che, partendo dall'osservazione dell'incremento dell'85% delle frodi alimentari nell'Unione nel periodo 2016-2019, analizza specificamente il mercato italiano alla luce dell'applicazione dei regolamenti pertinenti<sup>44</sup>. Per chiarimenti e approfondimenti in materia appare in ogni caso essenziale richiamare la circolare n. 25798 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ora dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste)

---

<sup>41</sup> Decreto ministeriale n. 19105 del 22 settembre 2017 - Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale (GU n. 266 del 14 novembre 2017).

<sup>42</sup> Una delle soluzioni in via di crescente diffusione è l'identificazione del DNA della specie commercializzata; sul punto v. A. CUTARELLI, "Italian market fish species identification and commercial frauds revealing by DNA sequencing", in *Food Control*, 2014, pp. 46-50; E.E. TAMMO et al., "Seafood Traceability and Consumer Choice", in Amanda M. NAAUM, Robert H. HANNER, *Seafood Authenticity and Traceability*, Amsterdam, Elsevier, 2016, pp. 27-45; G. VINDIGNI et al., "Bioinformatics Approach to Mitigate Mislabeling in EU Seafood Market and Protect Consumer Health", in *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 2021, pp. 1-14; <<https://doi.org/10.3390/ijerph18147497>> (06/23).

<sup>43</sup> A.M. NAAUM et al., "Seafood Mislabeling Incidence and Impacts", in Amanda M. NAAUM, Robert H. HANNER, *Seafood Authenticity and Traceability*, cit., pp. 3-26.

<sup>44</sup> A. GIUSTI et al., "Mislabeling in seafood products sold on the Italian market: A systematic review and meta-analysis", in *Food Control*, 2023, <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109395>> (06/23).

del 12 dicembre 2014, relativa agli adempimenti in materia di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del regolamento (CE) 1224/2009, del regolamento (UE) 404/2011 e del regolamento (UE) 1379/2013, nonché la circolare n. 8010 del 14 maggio 2019, in materia di tracciabilità, in particolare sulle procedure di pesatura, sulla trasmissione di note di vendita e dichiarazione di assunzione in carico e codice partita, ai sensi dei suddetti regolamenti, nelle quali vengono riepilogate dettagliatamente tutte le disposizioni dell'Unione e le relative misure normative interne, costituendo un imprescindibile vademecum per gli operatori del settore.

### **3. (Rin)tracciabilità**

#### **3.1. Rintracciabilità degli alimenti nel diritto dell'Unione**

Come conseguenza di una crescente sensibilità verso l'ambiente (salvaguardia delle risorse marine) e verso la sicurezza degli alimenti, l'impianto regolatorio dell'Unione ha superato le mere logiche di mercato che ne animavano le disposizioni aprendosi al tema del controllo della filiera dei prodotti della pesca, di cui l'etichettatura e la tracciabilità costituiscono senz'altro i capisaldi, oltre ad essere strumenti di prevenzione di fenomeni illeciti e fraudolenti.

La catena del valore nel settore ittico può essere definita come una serie di attività interconnesse che trasformano gli input in output, i quali, a loro volta, contribuiscono al risultato finale e alla creazione di un vantaggio competitivo. Una catena del valore è tipicamente composta da distribuzione o logistica in entrata, operazioni di produzione, distribuzione o logistica in uscita, marketing e vendita e assistenza post-vendita. Queste attività sono supportate da acquisti o approvvigionamenti, ricerca e sviluppo, sviluppo delle risorse umane e infrastrutture aziendali. La filiera, nella fattispecie in esame, al netto delle attività propedeutiche, inizia dalla cattura che si realizza attraverso la pesca in mare delle risorse selvatiche. I prodotti ittici vengono sbarcati in un primo sito nel quale vengono solitamente effettuate operazioni di misurazione e pesatura prima del trasferimento in un luogo di vendita diretta o per commessa (in genere all'asta: mercati generali, ad es.). Segue una fase rilevante per la valorizzazione del prodotto, ossia la trasformazione, la quale può consistere in diverse operazioni: dalla semplice eviscerazione, congelazione o sfilettatura alla più complessa attività di affumicatura o preparazione di conserve e di piatti pronti. Successivamente ha luogo il confezionamento e la distribuzione verso le loro destinazioni (acquirenti all'ingrosso oppure consumatori finali) anche tramite punti di vendita al dettaglio e ristoranti. Fondamentale è la possibilità di monitorare l'intero processo in tutte le sue fasi, ai fini del mantenimento della qualità del prodotto (altamente deperibile ove non sottoposto a idoneo trattamento), cui è funzionale la garanzia di una conservazione in condizioni di sicurezza per assolvere agli obblighi sanitari in materia alimentare.

La tracciabilità degli alimenti costituisce proprio il punto di convergenza delle disposizioni in materia di sicurezza alimentare, da un lato, e di controllo delle attività produttive, dall'altro, e si riconnette in tal modo all'etichettatura, quale



documentazione ufficiale dell'iter e strumento di valutazione dello status legale del prodotto. Il punto di partenza della normativa dell'Unione è costituito dal Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000 (COM/ 99/0719 def.), secondo il quale era necessario che nei principi generali alla base della politica europea in materia di sicurezza alimentare rientrasse «la rintracciabilità degli alimenti destinati agli esseri umani e agli animali e dei loro ingredienti». A tal riguardo, la norma UNI EN ISO 22005:2008 “Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation” che ha recepito le norme italiane UNI 10939:2001 – “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” e UNI 11020:2002 – “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari”, rappresenta la norma di riferimento per la certificazione di tali sistemi nel settore agroalimentare e da essa si evince una definizione di sistema di rintracciabilità inteso come la «totalità dei dati e delle operazioni che consentono di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e sui suoi componenti attraverso tutta o parte della filiera di produzione e utilizzo», consentendo in tal modo (non solo) al consumatore l'accesso alle informazioni relativi ai singoli passaggi del prodotto ittico: dalla cattura alla raccolta dal punto di produzione, alla trasformazione (preparazione di prodotti a valore aggiunto, come conserve o piatti pronti), al confezionamento, allo stoccaggio, alla distribuzione per via aerea, terrestre o marittima per giungere agli acquirenti al dettaglio (consumatori) o all'ingrosso<sup>45</sup>.

La rintracciabilità<sup>46</sup> viene definita altresì dall'art. 3.15 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, come «la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione», il cui obbligo e le cui modalità di attuazione sono sanciti dai successivi articoli da 17 a 21. La responsabilità primaria della garanzia della conformità dei prodotti alle norme del settore alimentare e del controllo necessario a verificare che ciò avvenga è affidata a tutti gli operatori: una responsabilità orizzontale volta a generare una virtuosa tendenza all'autocontrollo e al monitoraggio, evitando in tal modo di affidare in prima battuta alle autorità

---

<sup>45</sup> Per una sintesi dei meccanismi adoperati nel settore agroalimentare v. P. OLSEN, M. BORIT, “The components of a food traceability system”, in *Trends in Food Science & Technology*, 2018, pp. 143-149, <<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.05.004>> (06/23).

<sup>46</sup> Spesso utilizzati come sinonimi, i termini tracciabilità e rintracciabilità hanno diversi significati: il primo allude al percorso di un alimento da monte a valle, cioè la possibilità di seguire il processo produttivo, partendo dalle materie prime per arrivare al prodotto finito; il secondo descrive il percorso a ritroso nel processo produttivo, dal prodotto fino all'origine sua o delle materie prime, mediante la raccolta delle informazioni disseminate lungo la catena di produzione/approvvvigionamento. V. ad esempio art. 2.k del decreto del Ministro italiano delle politiche agricole del 10 novembre 2011 (GURI n. 304 del 31 dicembre 2011 – Controllo della commercializzazione ai sensi del regolamento 1224/2009). Cfr. M. BORIT, P. OLSEN, *Beyond Regulatory Compliance Seafood Traceability Benefits and Success Cases*, FAO, Rome, 2020 <<https://www.fao.org/3/ca9550en/CA9550EN.pdf>> (06/23).

l'onere di osservazione permanente e pervasiva di ogni dinamica inerente ai processi di produzione, trasformazione e distribuzione.

L'art. 18.1 del regolamento, stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti e degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. Gli adempimenti che gli operatori sono tenuti ad attuare, allo scopo di agevolare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle autorità competenti vengono precisati nel prosieguo dell'articolo. Dai paragrafi 2 e 3 emerge, infatti, l'obbligo per gli operatori di individuare chi abbia loro fornito uno degli elementi suindicati, nonché i soggetti ai quali essi hanno procurato i propri prodotti, apprestando all'uopo (e ciò rappresenta forse la parte del comando legale – ispirato ai superiori interessi della sicurezza alimentare – più intrusiva nella gestione economica delle singole imprese) sistemi e procedure idonei a conseguire l'obiettivo della trasparenza delle fasi procedurali, pur lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per raggiungerlo.

In tal senso, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni avvalendosi di materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi e procedure che consentano di precisare la provenienza e la destinazione di ciascuno di esse, o dei lotti. Ciò vale, per quanto ci occupa, soprattutto nella preparazione di piatti pronti o nelle conserve. Infatti, laddove venga riscontrato un rischio per il consumatore e l'operatore del settore alimentare non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto che ha determinato il rischio sanitario, sarà necessario ampliare l'ambito dei prodotti oggetto della misura di ritiro con un possibile aumento delle ripercussioni sul mercato (e sulla fiducia in esso) tanto sul versante degli operatori economici quanto su quello dei consumatori.

L'art. 18.4 sottolinea la connessione funzionale esistente tra etichettatura e rintracciabilità, sancendo il principio generale dell'obbligatorietà dell'identificazione di un alimento, attraverso etichette o contrassegni contenenti informazioni adeguate e pertinenti. Gli stessi trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. D'altronde, le informazioni fornite dal produttore o importatore inerenti ai prodotti registrati in entrata e in uscita in funzione della loro quantità e natura, come risultanti dal documento di trasporto, devono essere a loro volta veicolate a valle dai gestori di magazzini e depositi conto terzi (frigoriferi e non).

Una delle finalità perseguite dai descritti meccanismi di elaborazione e fornitura di informazioni consiste nel garantire, ove necessario, un pronto richiamo dei prodotti la cui sicurezza per la salute umana o animale non sia certificabile a causa dell'omissione o della lacunosità dei dati riferiti alla loro produzione, trasformazione o distribuzione (in sostanza a causa della non conformità del prodotto: v. art. 19 del regolamento con i conseguenti obblighi di ritiro, informazione e collaborazione con le imprese coinvolte e le autorità competenti). L'intervento degli organi di controllo è dunque limitato alla verifica del rispetto della normativa, alla prescrizione di misure

aggiuntive idonee al mantenimento della sicurezza alimentare e della salute pubblica, nonché alla sanzione delle inottemperanze accertate.

### **3.2. Rintracciabilità dei prodotti della pesca**

Tanto premesso con riguardo alle disposizioni generali in tema di rintracciabilità di alimenti, può ora rivolgersi lo sguardo alle norme più specifiche contenute nel regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca e del rispettivo regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011 della Commissione, dell'8 aprile 2011, recante modalità di applicazione del regolamento n. 1224/2009.

Un puntuale e dettagliato elenco degli adempimenti (che possono considerarsi prodromici rispetto alla conversione 'giuridica' da cattura a prodotto ittico) imposti a carico del comandante o di un suo delegato è contenuto nel titolo IV, sezione 1, articoli da 14 a 25, del regolamento 1224/2009, in particolare nel suo capo I sull'utilizzo delle possibilità di pesca. La tenuta di un giornale di pesca (artt. 14 e ss.) è obbligatoria in pescherecci di lunghezza fuori tutta pari o superiore a 10 metri (per quelli di l.f.t. pari o superiore a 12 metri vige invece la versione elettronica e la modalità anch'essa elettronica di trasmissione, almeno una volta al giorno, entro le ore 24:00, e in ogni caso dopo la conclusione dell'ultima operazione di pesca e prima dell'entrata in porto). In esso figurano varie informazioni tra cui: numero d'identificazione esterno e nome del peschereccio; codice FAO alfa 3 di ogni specie e zona geografica interessata in cui sono state effettuate le catture; data delle catture; data di partenza dal e di arrivo al porto e durata della bordata di pesca; tipo di attrezzo utilizzato, dimensioni delle maglie; stime dei quantitativi di ciascuna specie; numero di operazioni di pesca. A cura del comandante (unico responsabile delle operazioni) è altresì la trasmissione delle informazioni al proprio Stato membro di bandiera e, ove lo sbarco abbia avuto luogo in altro Stato membro, alle locali autorità competenti. I pescherecci di lunghezza superiore a 12 metri la cui specie bersaglio sia oggetto di un piano pluriennale, come ad esempio il tonno rosso, sono onerati di una notifica preventiva da inoltrarsi all'Autorità marittima almeno quattro ore prima dell'arrivo del peschereccio in porto; in essa devono figurare informazioni relative alla matricola, al nome del peschereccio, al porto di destinazione, alle date della bordata di pesca, alla zona di cattura, al momento previsto per l'arrivo, nonché ai quantitativi di ogni specie da sbarcare o trasbordare. Il comandante è tenuto a compilare sia la dichiarazione di trasbordo, laddove autorizzata, sia la dichiarazione di sbarco (anche a mezzo di un delegato) e trasmetterle entro 24 ore dal completamento delle rispettive operazioni<sup>47</sup>.

---

<sup>47</sup> Va precisato che la proposta di regolamento che modifica i regolamenti (CE) n. 1224/2009, (CE) n. 768/2005, (CE) n. 1967/2006 e (CE) n. 1005/2008 del Consiglio e il regolamento (UE) 2016/1139 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli nel settore della pesca (COM(2018) 368 final) abolisce l'esenzione dall'obbligo di registrare nel giornale di pesca le catture inferiori a 50 kg per tutte le categorie di pescherecci; le norme relative alla "tolleranza" sono chiarite e adeguate alle

Prima di soffermarsi sulle attività successive allo sbarco, il regolamento *de quo* indica, all'articolo 58, le informazioni minime necessarie ai fini della rintracciabilità delle partite di prodotti dalla cattura alla vendita al dettaglio (in buona parte sovrapponibili a quelle richieste per la compilazione del giornale di pesca). Vengono stabiliti anzitutto l'obbligo di etichettatura (art. 58.2), la possibilità di mescolanza o divisione delle partite dopo la prima vendita nel solo caso di possibile individuazione della partita originaria (art. 58.3), nonché l'onere di dotarsi di sistemi e procedure di identificazione degli operatori con i quali sono avvenuti gli scambi (art. 58.4). I dati oggetto di obbligo di comunicazione, soprattutto nella fase della vendita al dettaglio (art. 58.6), sono il numero di identificazione di ogni partita<sup>48</sup>; il numero di identificazione esterno e nome del peschereccio; il codice FAO alfa 3 di ogni specie<sup>49</sup>; la data delle catture/di produzione; i quantitativi di ciascuna specie in chilogrammi di peso netto oppure il numero di esemplari (e separatamente ove siano presenti pesci di taglia inferiore alla pertinente taglia minima di riferimento per la conservazione); nonché il nome e indirizzo dei fornitori (tutti i suddetti dati non devono essere indicati in caso di prodotti importati); inoltre devono essere fornite le informazioni ai consumatori previste all'articolo 35 del regolamento n. 1379/2013<sup>50</sup>. Nella menzionata proposta di regolamento della Commissione, le informazioni sulla tracciabilità sono precisate in modo da rendere possibile il collegamento di una determinata partita di prodotti della pesca ad un particolare sbarco effettuato da un peschereccio dell'Unione. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, dalla cattura o raccolta alla vendita al dettaglio, gli operatori provvedono affinché, per ciascuna partita di prodotti della pesca o dell'acquacoltura, le informazioni elencate ai paragrafi 5 e 6, siano conservate su supporto digitale, messe a disposizione delle autorità competenti, su richiesta, nonché trasmesse o messe a disposizione, per via elettronica, dell'operatore del settore al quale il prodotto della pesca o dell'acquacoltura è fornito (nuovo paragrafo 2). La deroga per i prodotti importati viene abolita. L'ambito di applicazione della disposizione riguardante la tracciabilità è limitato a determinati prodotti della pesca e dell'acquacoltura. La deroga per i prodotti venduti al consumatore è allineata ad altre disposizioni del regolamento (soglia fissata ad un massimo di 5 kg di prodotti della pesca/giorno, anziché a 50 EUR).

---

situazioni/attività di pesca specifiche; il contenuto del giornale di pesca è allineato alla nuova disposizione riguardante la tracciabilità (uso dell'identificativo unico della bordata di pesca) ed è modificato al fine di migliorare la qualità dei dati registrati. Le deroghe attuali sono abolite e sono contemplate due sole categorie di pescherecci in base alla lunghezza inferiore o superiore a 12 m. Tutti i pescherecci di lunghezza inferiore a 12 m devono comunicare le loro catture per via elettronica. Con riguardo alle dichiarazioni di trasbordo e di sbarco, tutti i dati sono registrati in formato digitale e trasmessi per via elettronica, mentre le deroghe attuali concernenti la dichiarazione di sbarco sono abolite. È richiesta l'autorizzazione dello Stato membro di bandiera per il trasbordo al di fuori delle acque dell'UE o nei porti di paesi terzi. L'obbligo di notifica preventiva è esteso a tutti i pescherecci di lunghezza superiore a 12 m e non è più limitato agli stock oggetto di piani pluriennali. I pescherecci dell'Unione che sbarcano nei porti di Paesi terzi sono tenuti a darne notifica preventiva.

<sup>48</sup> Il codice identificativo è costituito dal numero UE del peschereccio o delle imbarcazioni impegnate nella cattura, dalla data dello sbarco e da un numero progressivo annuale relativo alle partite omogenee per specie (es. ITA123456789/14.07.2023/123).

<sup>49</sup> Ad es. ARA per il gambero viola, ANE per le acciughe/alici, DEC per il dentice.

<sup>50</sup> Su cui v. *supra* (par. 2.3).

Il successivo articolo 60 definisce i criteri e le disposizioni specifiche relative alla pesatura dei prodotti della pesca che deve aver luogo allo sbarco prima che i prodotti della pesca siano immagazzinati, trasportati o venduti, salva specifica autorizzazione della pesatura a bordo e purché coerente con il piano di campionamento (adottato dall'Italia e approvato dalla Commissione europea). In seguito, gli acquirenti, i centri d'asta o gli altri organismi o persone responsabili della prima immissione sul mercato dei prodotti della pesca in uno Stato membro<sup>51</sup> provvedono, conformemente a quanto previsto dalla normativa nazionale e unionale sulla commercializzazione degli alimenti, alla pesatura del prodotto con sistemi certificati e alla compilazione delle dichiarazioni di sbarco (in cui è registrato il dato fornito dal comandante del peschereccio o dal suo delegato), il documento di trasporto<sup>52</sup>, le note di vendita<sup>53</sup> e le dichiarazioni di assunzione in carico<sup>54</sup> (con le quali si trasferisce la responsabilità dell'accuratezza delle operazioni)<sup>55</sup> oltre ad ottemperare agli obblighi di rintracciabilità di cui supra.

Il possibile manifestarsi di variazioni di peso (anche nell'ordine del 10%, in dipendenza dalla tipologia di prodotto) tra quanto indicato nella dichiarazione di sbarco e le ulteriori eventuali pesature, riportate nei successivi documenti redatti nel corso della filiera commerciale, non sono necessariamente rilevanti, ove dipendenti da un calo fisiologico, dallo scioglimento del ghiaccio di refrigerazione, ovvero alla suddivisione della partita in più lotti.

---

<sup>51</sup> Detti enti devono registrarsi, in base all'art. 5 del decreto ministeriale 10 novembre 2011, tramite il portale [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) con le modalità individuate con il provvedimento di cui al successivo art. 9 (decreti del direttore generale della pesca marittima e dell'acquacoltura), inserendo dati anagrafici, documenti di identificazione e creando un proprio account

<sup>52</sup> Esso rientra più propriamente tra gli obblighi incombenti al vettore. Di tale documento il decreto del 2011 disciplina la compilazione e la trasmissione prevedendo che, in caso di trasporto del prodotto sbarcato nell'Unione, non trasformato o trasformato a bordo, per i quali non sia stata presentata una nota di vendita né una dichiarazione di assunzione in carico e trasportati in un luogo diverso dal luogo di sbarco, il vettore debba compilare un documento che deve accompagnarlo fino alla prima vendita per poi essere trasmesso alle Autorità marittime territorialmente competenti, entro 48 ore dal caricamento: v. art. 68 del regolamento 1224/2009, il quale prevede altresì l'esonerazione del vettore dall'obbligo di avere con sé una copia del documento di trasporto qualora sia stato trasmesso per via elettronica prima dell'inizio del trasporto alle autorità competenti dello Stato membro di bandiera.

<sup>53</sup> Sono i documenti che consentono all'operatore commerciale di acquistare il prodotto dal peschereccio, configurandosi in questo modo una vera e propria prima vendita. La nota deve essere redatta al momento dell'effettiva prima vendita e deve essere compilata e trasmessa dal primo acquirente in versione elettronica o cartacea. Come per la registrazione, sono esonerati dall'obbligo di presentare le note di vendita gli acquirenti di prodotti ittici di peso non superiore a 30 kg non destinati al mercato, bensì esclusivamente a consumo privato.

<sup>54</sup> Si tratta di strumenti con i quali un operatore (cooperativa di servizi o organizzazione di produttori) può assumere in carico il prodotto da un peschereccio, al fine di svolgere un mero servizio di vendita per conto del comandante del peschereccio, in realtà senza mai acquistare il prodotto, che sarà successivamente acquistato da un altro operatore, tenuto all'obbligo di registrazione. Cronologicamente, essa si pone tra lo sbarco e la prima vendita, ove in tale periodo i prodotti della pesca vengano conferiti ad un soggetto che non li acquista, pur immettendoli nel mercato, con il conseguente obbligo di compilare e trasmettere una dichiarazione di assunzione in carico. La trasmissione dei dati relativi al documento in oggetto avviene, in base al fatturato annuo, attraverso un formato elettronico ovvero cartaceo.

<sup>55</sup> V., per il versante nazionale, gli allegati del decreto direttoriale MIPAAF n. 155 del 28 dicembre 2011 recante procedure e modalità attuative degli adempimenti connessi alle disposizioni del decreto ministeriale del 10 novembre 2011 relativamente al controllo della commercializzazione dei prodotti ittici ai sensi del regolamento (CE) n. 1224/09.

Gli operatori, dopo la pesatura e la fase dello sbarco, ma non oltre la prima vendita, sono tenuti alla suddivisione del prodotto ittico in partite<sup>56</sup>. Per partita si intende un quantitativo di prodotti della pesca di una determinata specie, della stessa presentazione, proveniente dalla stessa pertinente zona geografica e dallo stesso peschereccio, o gruppo di pescherecci<sup>57</sup>. Ciascuna partita, quindi, deve essere costituita da un'unica specie, può essere associata a più imbarcazioni e ad una data di sbarco.

A tale scopo, le informazioni minime richieste ai sensi dell'art. 58.5 del regolamento n. 1224/2009 sono fornite attraverso l'etichettatura o l'imballaggio della partita, oppure mediante un documento commerciale di accompagnamento (art. 67.7 del regolamento n. 404/2011). Esse possono essere apposte sulle partite utilizzando uno strumento di identificazione come un codice, un codice a barre, un chip elettronico o un dispositivo analogo oppure un sistema di marcatura, restando durante le fasi di produzione, trasformazione, e distribuzione a disposizione delle autorità competenti degli Stati membri che vi potranno accedere in qualsiasi momento (art. 67.5 del regolamento n. 404/2011).

### 3.3. Rintracciabilità e segni di qualità DOP/IGP

Il crescente interesse dei consumatori a conoscere l'origine dei prodotti alimentari e a preferire quelli artigianali e sostenibili può indurre i produttori ad offrire prodotti ittici di cui hanno il pieno controllo fin dalla fase della cattura, evitando in tal modo che, per effetto della dilatazione della catena di produzione e distribuzione e la difficoltà del relativo controllo, le contraffazioni possano raggiungere i mercati. I sistemi di rintracciabilità, pur concepiti, in linea di principio, per affrontare questioni di sicurezza alimentare, forniscono, nel contempo, ai produttori di qualità a marchio DOP o IGP (in prosieguo, per praticità, semplicemente 'IG') nuovi strumenti per promuovere l'autenticità dei loro prodotti e assicurare una migliore protezione della qualità. Peraltro, ogni prodotto 'protetto' nella sua denominazione di origine o nella sua indicazione geografica è il risultato di una combinazione unica di fattori naturali e umani legati all'origine del prodotto, che vanno a costituire un *proprium* specifico di ciascun prodotto e tale da differenziarlo da quelli simili. Alla base delle IG sussistono rigorosi disciplinari di produzione, il cui rispetto, volto a conservare il legame esistente tra il prodotto finale e la zona di origine (in taluni casi anche fino al confezionamento) è monitorato da apposite istituzioni (Consorzi di tutela). I regolamenti unionali in materia di IG includono disposizioni sulla tracciabilità, inglobate nella disciplina dei sistemi di certificazione, la cui efficienza nel verificare se il prodotto finale abbia effettivamente il legame dichiarato con l'origine geografica e se è conforme

---

<sup>56</sup> V. art. 56.3 del regolamento n. 1224/2009 e art. 4.2 del decreto ministeriale 10 novembre 2011. Cfr. però la deroga prevista dall'art. 56.4 del suddetto regolamento, a termini del quale la suddivisione del pescato alla prima commercializzazione non si applica ai quantitativi di peso inferiori ai 30 kg per singola specie, provenienti dalla stessa zona ma da diversi pescherecci, che possono essere inseriti in partite dall'organizzazione di produttori cui appartiene l'operatore del peschereccio o da un acquirente registrato anteriormente alla prima vendita.

<sup>57</sup> Cfr. art 4.20 del regolamento n. 1224/2009 e art. 2.1 del decreto ministeriale 10 novembre 2011.

alle specifiche e ai requisiti di qualità pertinenti dipende appunto anche dalla capacità di monitorarne i passaggi nella filiera. Ove si riscontrino gravi violazioni, il produttore potrebbe perdere il diritto di utilizzare il nome protetto per i propri prodotti e il conseguente godimento del relativo sovrapprezzo sul mercato. Nel settore dei prodotti ittici e dei molluschi godono di tale speciale protezione, in Italia, la Colatura di alici di Cetara e la cozza di Scardovari come DOP, le Acciughe sotto sale del mar Ligure, la tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino, il salmerino e le trote del Trentino come IGP.

Prendendo ad esempio il disciplinare di produzione delle acciughe sotto sale<sup>58</sup>, si rinvencono elementi rilevanti sotto il profilo della etichettatura e della tracciabilità (quest'ultimo rappresenta un irrinunciabile elemento intrinseco delle IG protette, dovendo esse trarre origine da uno specifico territorio oppure subire ivi una trasformazione). Anzitutto la denominazione scientifica della specie (*Engraulis encrasicolus*), connotata da caratteristiche di migratorietà e gregarietà, di transito presso la costa ligure e stanziata oltre i 100 metri di profondità (art. 2); quindi la tecnica di pesca tradizionalmente usata (lampara con reti a circuizione) (art. 3 e 5). Quanto all'accertamento dell'origine del prodotto e alla sua (rin)tracciabilità, ogni fase viene monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e in uscita, grazie alla presenza in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori, confezionatori, e alla tenuta di registri di produzione e di confezionamento, nonché per effetto della dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate, trasformate e confezionate. Inoltre, la commercializzazione delle acciughe deve essere effettuata negli appositi contenitori in vetro denominati "arbanelle" con sovrapposta etichetta riportante, a caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" I.G.P. o "Indicazione Geografica Protetta". Nella medesima etichetta figurano nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell'eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto e sgocciolato del prodotto stesso. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P.". Devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati cioè: acciughe del Mar Ligure, sale, salamoia (acqua e sale). Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento unitamente al termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro) e tale data non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento. Interessante appare, proprio per il conflitto tipicamente esistente in tale settore tra la tradizione e l'innovazione (o anche, più semplicemente, le novità normative), la modifica del disciplinare avuta luogo con pubblicazione della domanda l'11 maggio 2017, in GUUE C 146, e pedissequa approvazione il 19 settembre 2017, in GUUE L 239. Le tradizionali cassette di legno nelle quali dovevano essere sistemate le acciughe dopo la cattura sono scomparse in conseguenza di restrizioni igienico-sanitarie della complessità e scarsa vantaggiosità economica per gli operatori. La dicitura "barili di legno di castagno" quale specifica dei recipienti nei quali esse venivano collocate a seguito della pulitura è stata sostituita da contenitori idonei al contatto con

---

<sup>58</sup> GU n. 219 del 18 settembre 2008.

alimenti (ivi inclusi, oltre a quelli in legno di castagno, quelli in terracotta, plastica o acciaio), al fine di ampliare le possibilità di utilizzazione di materiali diversi (a favore di una riduzione dei costi di produzione, specie per le piccole aziende). Infine la “data di scadenza” è stata sostituita dal “termine minimo di conservazione”, conformemente alle disposizioni generali in materia di etichettatura degli alimenti.

### 3.4. Rintracciabilità e strumenti tecnologici

L’implementazione delle nuove tecnologie basate su blockchain ha portato con sé ulteriori possibilità di monitoraggio dei prodotti<sup>59</sup>. Due in particolare sono stati i fattori che hanno promosso l’impiego di tale strumento: il richiamo alla sostenibilità ambientale e sociale per il rispetto degli standard a garanzia delle riserve naturali esauribili e la sicurezza alimentare<sup>60</sup>. Soprattutto in questo ultimo caso, come si è visto, l’esigenza di rimuovere dal commercio i prodotti non sicuri il più rapidamente possibile depone per la sostituzione dei più lenti sistemi di tracciamento manuali in favore di procedure digitali automatizzate grazie alle quali è possibile ottenere i dati necessari all’identificazione, consentendo, in luogo di un richiamo generalizzato, di risalire allo specifico lotto in cui si è manifestata l’anomalia, con il conseguente contenimento degli effetti economici negativi per le imprese senza produrre gravi ripercussioni sul valore, che resta preminente, della sicurezza alimentare.

Con il regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008, che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (nella versione del 15 settembre 2022) è stato stabilito (all’art. 12), con riguardo al sistema di certificazione delle catture per l’importazione e l’esportazione dei prodotti della pesca, che l’importazione può aver luogo solo con un documento di accompagnamento: il certificato di cattura, convalidato dallo Stato di bandiera del peschereccio sulla base dell’accertamento dell’esattezza delle informazioni e della conformità a leggi, regolamenti e misure internazionali di conservazione e di gestione. Tale certificato può essere sostituito da sistemi elettronici di

---

<sup>59</sup> J. OLIVEIRA et al., “Traceability system for quality monitoring in the fishery and aquaculture value chain”, in *Journal of Agriculture and Food Research*, 2021, <<https://doi.org/10.1016/j.jafr.2021.100169>> (06/23); L.F. RAHMAN et al., “Traceability of Sustainability and Safety in Fishery Supply Chain Management Systems Using Radio Frequency Identification Technology”, in *Foods*, 2021, <<https://doi.org/10.3390/foods10102265>> (06/23); N. OULED ABDAL-LAH et al., “Overview of Blockchain-Based Seafood Supply Chain Management”, in Ajith ABRAHAM et al., *Intelligent Systems Design and Applications*, Springer, Cham, 2022, <[https://doi.org/10.1007/978-3-031-35510-3\\_8](https://doi.org/10.1007/978-3-031-35510-3_8)> (06/23); J.C. FERREIRA et al., “Fish Control Process and Traceability for Value Creation Using Blockchain Technology”, in Ajith ABRAHAM et al., *Innovations in Bio-Inspired Computing and Applications*, pp. 71-80, Springer, Cham, 2022, pp. 761-773, <[https://doi.org/10.1007/978-3-030-96299-9\\_72](https://doi.org/10.1007/978-3-030-96299-9_72)> (06/23); U. TOKKOZHINA et al., “Traceable Distribution of Fish Products: State of the Art of Blockchain Technology Applications to Fish Supply Chains”, in Ana Lucia MARTINS et al. (ed.), *Intelligent Transport Systems*, Springer, Cham, 2023, pp. 89-100, <[https://doi.org/10.1007/978-3-031-30855-0\\_6](https://doi.org/10.1007/978-3-031-30855-0_6)>.

<sup>60</sup> In particolare, sull’utilità della blockchain per il settore ittico, v. lo studio di F. LAHA, K. KATAFONO, *Blockchain application in seafood value chains*, FAO, Rome, 2020, <<https://doi.org/10.4060/ca8751en>> (06/23).



tracciabilità che permettano di attuare lo stesso livello di controllo. Sembra che ormai la via della digitalizzazione e dell'uso di tecnologia blockchain sia la tendenza seguita per ogni tipo di certificazione pur permanendo notevoli incertezze in merito all'unitarietà degli strumenti di monitoraggio quantomeno a livello internazionale. Affinché ciò avvenga, gli Stati coinvolti (di bandiera, costiero, di approdo, di trasformazione e di immissione in commercio) sarebbero chiamati a svolgere, nelle diverse fasi di rispettiva competenza (cattura, trasbordo, sbarco, trasporto, elaborazione, importazione), un ruolo essenziale nell'implementazione di meccanismi che possono essere supportati da blockchain, ma che per ora operano con diverse metodologie analogiche e/o digitali.

In particolare, va osservato che il ruolo dello 'Stato di trasformazione'<sup>61</sup> non è di per sé 'codificato' nel diritto internazionale della pesca, eppure risulta cruciale per l'adozione di soluzioni di tracciabilità, spettando a detto Stato di impedire l'entrata di un prodotto illegale nel territorio, fornire un sistema di tracciabilità su scala nazionale atto ad identificare rapidamente gli operatori economici fraudolenti attraverso la rilevazione di incongruenze quantitative, nonché convalidare il bilancio di massa e l'origine delle partite eventualmente (lo Stato di trasformazione può coincidere naturalmente con quello del mercato di destinazione) esportate dal territorio in modo da consentire la verifica delle anomalie e l'individuazione dei responsabili. Il monitoraggio comprende la registrazione e autorizzazione (in genere da parte delle locali autorità sanitarie) dei locali di stoccaggio e lavorazione per identificare gli operatori della catena del valore; la registrazione dei movimenti tra i locali degli operatori, che richiede la presenza di alcune informazioni chiave quali l'identificativo univoco del prodotto, la sua origine (soggetto cedente), la sua destinazione (soggetto cessionario), nonché la specie, il volume e la forma di esso; il controllo dell'accuratezza di registri e inventari per prevenire le frodi. Per gli operatori del settore privato è invece necessaria la gestione di un conto in cui inserire tutte le transazioni relative al prodotto con la documentazione di supporto e i dettagli su volume, forma e specie, in modo da potervi riscontrare eventuali divergenze. La combinazione delle attività degli operatori del sistema (sorveglianza preventiva, gestione dei dati, accesso alle informazioni, misure interdittive in caso di violazione) dovrebbe abilitare un monitoraggio automatizzato dei flussi di prodotti e dei fattori di rendimento lungo le catene di approvvigionamento nazionali, man mano che i prodotti cambiano forma, peso, proprietà o destinazione (si pensi agli avanzi di lavorazione) in modo da poter attivare tempestivamente gli allarmi e avviare le conseguenti indagini.

Negli ultimi anni sono state avviate alcune iniziative private esplorative, tra cui possono segnalarsi Fishcoin (<https://fishcoin.co>) e Surefish (<https://surefish.eu>). Il primo esperimento mette in combinazione una serie di strumenti open-source utilizzabili dagli attori della filiera e dagli sviluppatori per integrare le loro applicazioni decentralizzate all'interno di un ecosistema di dati basato sulla blockchain. In tal modo viene promossa la raccolta di dati sui prodotti ittici lungo la catena di

---

<sup>61</sup> Si ricordi che per «trasformazione» si intende qualsiasi azione che modifichi sostanzialmente un prodotto iniziale (dal cambiamento dell'integrità del prodotto – da pesce intero a eviscerato o sfilettato – alla sottoposizione a processi quali la cottura, l'inscatolamento, l'essiccazione).

approvvigionamento, incentivata dalla prospettiva di un guadagno in moneta virtuale. Il funzionamento è rimesso alla volontà degli operatori (e in ciò consiste uno dei limiti dell'efficienza del meccanismo), *in primis* dei pescatori che raccolgono dati, ricevendo token Fishcoin (con i quali aumentare il volume di dati del proprio telefono) ad ogni atto di custodia e cessione dei dati sul prodotto. Il secondo progetto<sup>62</sup>, conclusosi nei primi mesi del 2023, mirava alla valorizzazione e alla tutela della pesca, in particolare di acciughe, cernie, tilapie e tonni rossi, con la finalità di garantire – grazie alla tecnologia blockchain, all'impiego di etichettatura e imballaggi interconnessi e metodi analitici e sensoriali – la tracciabilità e la qualità del prodotto ittico nel Mediterraneo per contrastare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (cd. pesca INN) che minaccia la sostenibilità della filiera ittica, provocando indirettamente un calo di fiducia dei consumatori. Il caso pilota condotto con la Tunisia riguardava le acciughe pescate tra la costa del Golfo di Gabes e il Golfo di Kelibia, una zona caratterizzata da particolari correnti calde che conducono i pesci dall'Oceano al Mediterraneo, determinandone peculiari e distintive caratteristiche biochimiche e nutrizionali. In tal modo, attraverso l'impiego di tecnologia blockchain, è possibile valorizzare il metodo di pesca locale e la tipologia di conservazione sul territorio, nonché incoraggiare nuove modalità di marketing per la commercializzazione del prodotto ittico. Analogamente, in qualità di strumenti a sostegno della programmazione integrata nell'ambito del Fondo europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca 2014-2020, i Gruppi di azione locale nel settore della pesca della zona flegrea, del Miglio d'Oro e delle isole di Ischia e Procida hanno dato vita a una cooperazione territoriale per la realizzazione di un protocollo di validazione e scambio di dati, basato su tecnologia blockchain, che garantisce l'autenticità delle informazioni concernenti il pescato. Si tratta di un registro condiviso tra tutti i soggetti che partecipano alla rete nella quale sono memorizzate le informazioni riguardanti la “storia” del prodotto (origine, tecniche di cattura o allevamento, processi subiti, trasporto, conservazione), senza poter essere modificate, e l'obiettivo del progetto è quello di valorizzare le eccellenze del territorio, rendendole un asset capace di attrarre investimenti e, al contempo, un elemento di traino e sviluppo dell'economia locale.

Nei casi esposti si tratta dunque per lo più di tentativi di codificare un linguaggio tecnologico che abbia una diffusione tale da consentire un'efficace connessione di dati ai fini della tracciabilità, dell'individuazione dei responsabili lungo la catena di approvvigionamento, della promozione di comportamenti sostenibili e della trasparenza nei confronti del consumatore. La creazione di uno standard internazionale sarebbe l'*optimum* cui aspirare, eppure le differenti regolamentazioni e le diverse opzioni valoriali che vi sono sottese costituiscono un significativo ostacolo per il raggiungimento di detto obiettivo. Una soluzione unitaria del genere, per il settore privato, potrebbe migliorare l'efficienza operativa e rafforzare i marchi sul mercato, mentre l'immutabilità dei dati potrebbe essere un mezzo, a disposizione delle autorità competenti, per facilitare la tracciabilità delle catture e garantire il rispetto dei

---

<sup>62</sup> Il partenariato del progetto, vincitore dei Bandi PRIMA 2019 per il settore “agrifood value chain” era costituito da 5 Paesi (oltre all'Italia, Egitto, Libano, Spagna, Tunisia).

requisiti del mercato delle esportazioni, permettendo altresì ai consumatori di desumere agevolmente l'origine legale e sostenibile del prodotto ittico.

In tal senso sarebbe auspicabile, in base alle osservazioni formulate in sede FAO da Hosch e Blaha<sup>63</sup>, predisporre una piattaforma online, le cui funzioni principali siano l'identificazione e la registrazione delle attività concernenti il prodotto a partire dal suo ingresso nella catena di approvvigionamento fino alla sua uscita. I movimenti dei prodotti dovrebbero essere registrati in tempo reale al loro passaggio dal cedente a un acquirente o custode. Il flusso in entrata andrebbe registrato da uno di questi ultimi e il prodotto detratto dal venditore in modo che l'acquirente possa successivamente trasferirlo legalmente. In caso di registrazione inesatta o irregolare, il trasferimento si intende non avvenuto nei termini prescritti e l'acquirente non ottiene la titolarità giuridica del prodotto. In caso di prodotto suddiviso, il sistema accerta in via automatica l'impossibilità di trasferire una quantità di prodotto superiore a quella acquistata dall'importatore nell'ambito della specifica transazione, nonché il rispetto del limite quantitativo della cessione operata dal venditore ai diversi acquirenti. In caso di inosservanza dei vari passaggi indicati nella procedura viene agevolmente identificata la parte che fornisce informazioni false. In luogo di una defatigante attività di controllo *ex post* a seguito della rilevazione di uno squilibrio, l'automazione della procedura non ammette transazioni incoerenti, prevenendo i conflitti e migliorando le opportunità commerciali. Ciò potrebbe incentivare la sua adozione, all'inizio quantomeno su base volontaria, anche in aree in cui manca o è poco sviluppato un regime organizzato della pesca.

Essenziale nell'economia del sistema appare pertanto una chiara definizione degli elementi chiave dei dati, nonché una migliore comprensione degli attuali limiti operativi e logistici del sistema di tracciabilità in uso, orientando l'opzione a favore della tecnologia blockchain in base a considerazioni pratiche vertenti sulla sicurezza dell'interscambio elettronico di dati, sul quadro normativo applicabile, e soprattutto sui costi di progettazione, sviluppo, manutenzione e funzionamento (compresi i dispositivi di acquisizione dati, etichettatura e stampa). In ogni caso, pur non essendo la soluzione dei problemi del controllo della pesca irregolare, specie se non applicata a livello universale, la blockchain, con le sue caratteristiche intrinseche di immutabilità, sicurezza e decentralizzazione e i connessi strumenti di smart contracts, è in grado di contribuire al potenziamento dell'efficienza delle catene del valore dei prodotti ittici.

---

<sup>63</sup> G. HOSCH, F. BLAHA, *Seafood Traceability for Fisheries Compliance: Country-Level Support for Catch Documentation Schemes*, Rome, FAO, 2017: <<http://www.fao.org/3/a-i8183e.pdf>> (06/23).