LA RÉGLEMENTATION ITALIENNE À L'ÉGARD DES POISSONS IMPORTÉS

LES ADDITIFS

Les lois italiennes restreignent sévèrement l'emploi des agents de conservation et des colorants chimiques. Il est préférable de vérifier auprès de l'importateur si l'additif que l'on veut utiliser est autorisé par la réglementation. Dans l'affirmative, il faut en faire mention sur l'étiquette, en indiquant le type de substance (colorant, agent de conservation, antioxydant, émulsifiant, etc.), son appellation spécifique et son numéro d'homologation.

L'ÉTIQUETAGE

Comme toutes les denrées importées ou vendues en Italie, les produits de la pêche doivent porter une étiquette conforme au décret présidentiel n° 322 du 18 mai 1982. Nous en indiquons ci-après les principales dispositions; dans certains cas, on exigera des renseignements supplémentaires, qu'il faudra parfois déclarer selon des modalités particulières.

Tout exportateur doit absolument obtenir de son client italien des instructions précises concernant les exigences qui s'appliquent à son produit. Le décret présidentiel stipule que les renseignements suivants, rédigés en italien, doivent figurer sur l'étiquette :

- a) appellation sous laquelle le produit est vendu;
- b) composition (dans l'ordre décroissant des ingrédients);
- c) poids net (poids net égoutté dans le cas de conserves);
- d) durée de conservation («à consommer avant le ...»);
- e) nécessités particulières d'entreposage et d'utilisation, le cas échéant;
- f) mode d'emploi;
- g) lieu d'origine;
- h) raison sociale ou marque de commerce déposée, adresse du fabricant, de l'emballer ou du vendeur s'il est établi dans la Communauté européenne;
- i) adresse de l'usine de transformation ou d'emballage, pour les produits transformés ou emballés en Italie et destinés à la vente dans ce pays.