

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Dipartimento di Sanità Pubblica

Programma di Sicurezza Alimentare

dott.a Chiara Berardelli

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Antonio Tosi

Giuseppe Arcimboldo, "L'Acqua", Dipinto ad olio del 1566,
Vienna, Kunsthistorisches Museum



ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

BASE GIURIDICA 1

Regolamenti connessi all'OCM

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, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio

Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio, del 9 giugno 1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita

Regolamento (CEE) n. 2136/89 del Consiglio, del 21 giugno 1989, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine

Regolamento FIAC

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione



BASE GIURIDICA 2

Regolamenti connessi alle norme della politica della pesca

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... omissis...

- **Art. 58 – Tracciabilità;**

Regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011 della Commissione dell'08/04/2011 recante modalità di applicazione del REG 1224/2009 del Consiglio che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca

- Art. 67 – Informazioni sulle partite e Art. 68 – Informazioni al consumatore.

Norme in materia di igiene

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:

- **ALL. 1, Sezione VII MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, in particolare: Cap. VII: Marchiatura di identificazione ed etichettatura;**

- ALL. 1, Sezione VIII PRODOTTI DELLA PESCA

Additivi alimentari

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari



ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

**Paese ORIGINE/ luogo PROVENIENZA GEOGRAFICA
DELL'ALIMENTO**



*PRODOTTI della PESCA
(Reg. CE 104/2000 e Reg. CE 2065/2001)*

- *Denominazione commerciale della specie*
- *Metodo di produzione (cattura in mare o acque interne, allevamento)*
- *Zona di cattura (zona di mare FAO o Stato membro/Paese terzo per acque interne o di allevamento)*

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Regolamento (CE) n. 1379 dell'11/12/2013

RELATIVO ALL'ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI NEL SETTORE DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA, RECANTE MODIFICA AI REGOLAMENTI (CE) N. 1184/2006 E (CE) N. 1224/2009 DEL CONSIGLIO E CHE ABROGA IL REGOLAMENTO (CE) N. 104/2000 DEL CONSIGLIO.

AL CAPO IV: INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI

Articolo 35 - Informazioni obbligatorie

- a) la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- b) il metodo di produzione, in particolare mediante i termini
"...pescato..." o
"...pescato in acque dolci..." o
"...allevato...";
- c) la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la
categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci,
come previsto nella prima colonna dell'allegato III del presente regolamento;
- d) **se il prodotto è stato scongelato**;
- e) il termine minimo di conservazione, se appropriato.

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Reg. (CE) n. 1379 dell'11/12/2013

Articolo 37

Denominazione commerciale e nome scientifico:

- Devono figurare sia la denominazione commerciale sia il nome scientifico. Tali nomi devono corrispondere a quelli figuranti nell'elenco ufficiale stilato e pubblicato da ciascun paese dell'UE.
(Decreto Ministeriale MiPAAF del 31 gennaio 2008 e s.m.i.)
- **La denominazione commerciale e il nome scientifico** possono corrispondere alla denominazione dell'alimento in toto o in parte (regolamento FIAC), come avverrebbe nel caso in cui fosse necessario aggiungere indicazioni complementari alla denominazione.

Qualsiasi specie di pesce che costituisca un ingrediente di un altro alimento, può essere denominata "pesce", purché la denominazione e la presentazione di tale alimento non facciano riferimento a una precisa specie.



ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Decreto Ministeriale MiPAAF del 31 gennaio 2008 e s.m.i. ALLEGATO A

Elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale

Ordine	Famiglia	Specie	Denominazione
Gadiformes	Merluccidae	Macruronus capensis	Nasello sudafricano o merluzzo sudafricano
Gadiformes	Merluccidae	Macruronus magellanicus	Nasello patagonico o merluzzo patagonico
Gadiformes	Merluccidae	Macruronus novaezelandiae	Nasello neozelandese o merluzzo neozelandese
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius australis	Nasello australe o merluzzo australe
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius bilinearis	Nasello atlantico o merluzzo atlantico
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius capensis	Nasello sudafricano o merluzzo sudafricano
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius gayi	Nasello del Pacifico o merluzzo del Pacifico
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius hubbsi	Nasello atlantico o merluzzo atlantico
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius merluccius	Nasello o merluzzo
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius senegalensis	Nasello atlantico o merluzzo atlantico
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius paradoxus	Nasello dell'Oceano Indiano o merluzzo dell'Oceano Indiano
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius polli	Nasello atlantico o merluzzo atlantico
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius polylepis	Nasello australe o merluzzo australe
Gadiformes	Merluccidae	Merluccius productus	Nasello del Pacifico o merluzzo del Pacifico

AI

CO

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Zona di cattura/paese e corpo idrico/paese di produzione:

→ **La zona di cattura per il pesce catturato in mare** è la zona, sottozona o divisione FAO in cui il pesce è stato catturato.

Il pesce catturato nell'**Atlantico nord-orientale, nel Mediterraneo e nel Mar Nero** deve recare la denominazione della **sottozona o divisione**, insieme a una denominazione facilmente comprensibile per il consumatore, oppure una carta o un pittogramma in sostituzione della denominazione della zona.

Per il resto del mondo va indicata solo la denominazione della zona.

L'elenco delle zone, delle sottozone e delle divisioni (CIEM) è pubblicato dalla FAO all'indirizzo <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en>

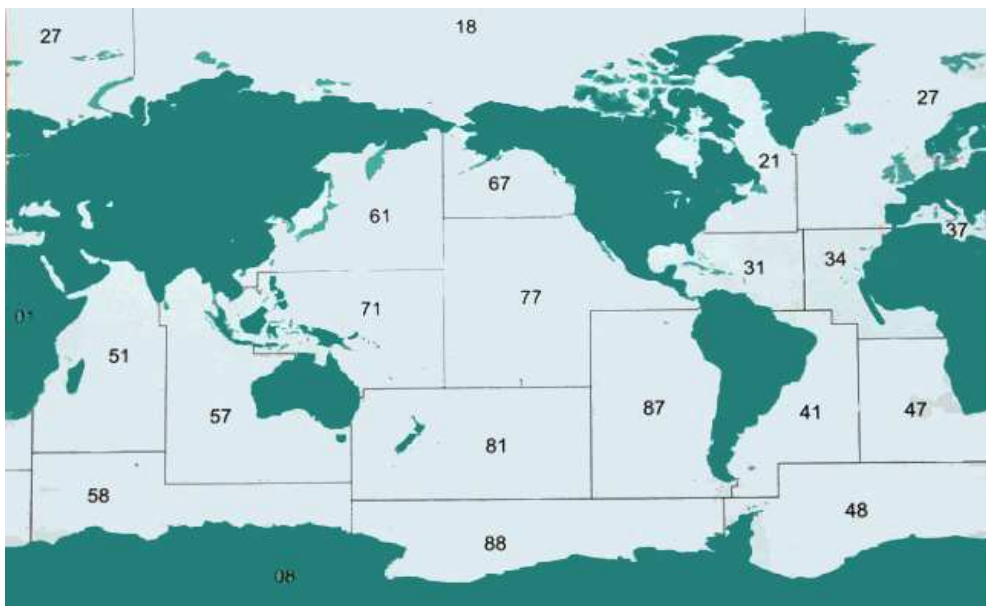
→ **Per il pesce catturato in acque dolci** si deve indicare sia il nome del corpo idrico (fiume, lago ecc.) sia il paese in cui il prodotto è stato catturato.

→ **Per il pesce allevato (acquacoltura)** si deve indicare il paese di produzione.

→ **Per i miscugli di specie identiche catturate in zone** di cattura diverse o raccolte in paesi di allevamento diversi si devono indicare almeno la zona/il paese della Partita quantitativamente più rappresentativa e il fatto che i prodotti provengono da zone/paesi diversi.

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

FAO INDIVIDUAZIONE DELLE ZONE DI PESCA



ZONE DI PESCA

DEFINIZIONE DELLA ZONA FAO

Atlantico nord-occidentale	Zona n. 21
Atlantico nord-orientale	Zona n. 27*
Mar Baltico	Zona n. 27.III.d
Atlantico centro-occidentale	Zona n. 31
Atlantico centro-orientale	Zona n. 34
Atlantico sud-occidentale	Zona n. 41
Atlantico sud-orientale	Zona n. 47
Mar Mediterraneo	Zone n. 37**
Mar Nero	Zona n. 37,4
Oceano Indiano	Zone n. 51 e 57
Oceano Pacifico	Zone n. 61, 67, 71, 77, 81 e 87

La zona FAO di pesca 37 riguarda tutto il **MEDITERRANEO** e il **MAR NERO**

All'interno della zona principale sono presenti Sottozone e Divisioni.

Mediterraneo Occidentale (Sottozona 37.1)

Baleari (divisione 37.1.1)

Golfo del Leone (divisione 37.1.2)

Sardegna/Tirreno (divisione 37.1.3)

Mediterraneo Centrale (Sottozona 37.2)

Mar Adriatico (divisione 37.2.1)

Mar Ionio (divisione 37.2.2)

Mediterraneo Orientale (Sottozona 37.3)

Mar Egeo (divisione 37.3.1)

Levante (divisione 37.3.2)

ETICETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA



ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA

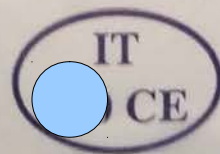
ORIGIN/ORIGEN/ORIGINE: REPUBLIC OF SOUTH AFRICA REPUBLICA DE SUDÁFRICA REPUBBLICA SUDAFRICANA	PRODUCTION DATE / FECHA DE PRODUCCIÓN/ DATA CONFEZIONAMENTO: 17 AUGUST 2017 IMPORTER/ IMPORTADOR/ IMPORTATORE: [REDACTED] SRL TO/PARA/PER: [REDACTED]	ESTABLISHMENT NO: J3
LOT/LOTE/L OTTO: WEEK 1733A Expiry Date: 27/08/2017	SCIENTIFIC NAME/ NOMBRE CIENTÍFICO / NOME SCIENTIFICO: SERIOLA LALANDI COMMERCIAL NAME / DENOMINACIÓN COMERCIAL / NOME COMMERCIALE YELLOWTAIL / RICCIOLA DEL PACIFICO VESSEL/ BUQUE/BARCA: PARAGON CODE FAO: FAO 47	NETT WEIGHT / PESO NETO: 19 KG SIZE / CALIBRE/ PEZZATURA:
FISHING GEAR/ ARTE DE PESCA/ ATREZZO DI PESCA: LHP	EXPORTER/ EXPORTADOR/ SPORATORE: WILD CAUGHT PRODUCTS Fresh product, to be stored between 0/4°C, PRODOTTO FRESCO, CONSERVARE TRA 0/4°C	
PRESENTATION / PRESENTACION/ PRESENTAZIONE: PESCA INTERO		

ALIMENTI E SALUTE
é anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Mercato all'ingrosso del Pesce



PRODUTTORE:

GESTIONE SOC. COOP. « [redacted] s.r.l.

Via Murazze 44

45014 [redacted]

CONS. FOCE PO DI MAISTRA SOC. COOP

ARTICOLO:

LUCCIOPERCA (FPP)

STIZOSTEDION LUCIOPERCA

Partita: -23082017-0001 [redacted] 1-0003

Metodo: PESCATO

Zona: ACQUE DOLCI IT. DELTA DEL PO

Attrezzo di pesca: RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE (RDI)

Conservazione: FRESCO CONSERVARE ALLA TEMPERATURA
VICINA A QUELLA DEL GHIACCIO FONDENTE

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Cesenatico

22 Settembre 2017

ETICETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

NOTA DI RINTRACCIABILITÀ
(Reg. CE 178/2002 del 20/01/2002 - D. Lvo del 05/04/2006, Nr 190 e succ. modifiche)

PRODUTTORE [REDACTED]

N. 53 data 23/08/17

COOPERATIVA APPARTENENZA
Cooperativa Pescatori
S...
[REDACTED]
Via D...
Tel. 0...
P.IVA...
E-mail: coop.santagimignano@libero.it

MERCATO ITTICO DI DESTINAZIONE

Mercato Ittico di Pila
Via Curtatone, 103
45018 Pila di Porto Tolle (Ro)
I 133 C.E.

Mercato Ittico di Scardovari
Via P. Calamandrei, 2/4
45018 Scardovari di Porto Tolle (Ro)
I 450 C.E.

Mercato Ittico Eridania
Via Murazze, 12
45014 Porto Viro (Ro)
I 440 C.E.

Mercato Ittico di Chioggia
Via Giovanni Poli, 1
35015 Chioggia (Ve)
I 95 CE

Mercato Ittico di Goro
Via Mercato Nuovo, 38/2
44020 Goro (Fe)
I 347 CE

Ai sensi del D.L.vo 27/03/02 e successive modifiche, si attesta che i sottoelencati prodotti della pesca ceduti in data odierna, sono pescati e provengono dalla zona di Mar Mediterraneo zona Fao 37.2.1* o nelle acque dolci dell'Italia**

Colli	Descrizione	Colli	Descrizione	Colli	Descrizione
	ACCIUGA O ALICE** <i>Ergasilus antracoculus</i>	ANE			
	ACQUADELLA O LATTERINO* <i>Atherina boyeri</i>	ATB			
	ACQUADELLA O LATTERINO** <i>Atherina boyeri</i>	ATB			
	AGUGLIA* <i>Balona balone</i>	GAR			
	ALACCIA* <i>Sardinella aurita</i>	SAA			
	ALOSA O CHEPPIA* <i>Alosa fallax nilotica</i>	TSB			
	ALOSA O CHEPPIA** <i>Alosa fallax nilotica</i>	TSB			
	ANGUILLA* <i>Anguilla anguilla</i>	ELE			
	ANGUILLA** <i>Anguilla anguilla</i>	ELE			
	AQUILA DI MARE* <i>Myliobatis Aquila</i>	MYL			
	ARAGOSTA* <i>Palinurus elephas</i>	SLO			
	ASTICE* <i>Homarus gammarus</i>	LBE			
	BARBO COMUNE* <i>Barbus barbus plebeyus</i>	PTB			
	BARBO COMUNE** <i>Barbus barbus plebeyus</i>	PTB			
	BOGA* <i>Boops boops</i>	BOG			
	BOGA** <i>Boops boops</i>	BOG			
	BUSBANA O CAPPELLANO* <i>Trisopterus minutus capelanus</i>	POD			
			GAMBERO DI FIUME TURCO** <i>Procambarus clarkii</i>	RCW	
			GAMBERO GRIGIO* <i>Crangon crangon</i>	CSH	
			GAMBERO GRIGIO** <i>Crangon crangon</i>	CSH	
			GHIZZETTO MINUTO* <i>Pomatoschistus minutus</i>	OBZ	
			GHIZZETTO MINUTO** <i>Pomatoschistus minutus</i>	OBZ	
			GHIZZO NERO* <i>Gobius niger jazo</i>	GBN	
			GHIZZO NERO** <i>Gobius niger jazo</i>	GBN	
			GHIZZO O GO* <i>Gobius ophiocephalus</i>	GBO	
			GHIZZO O GO** <i>Gobius ophiocephalus</i>	GBO	
			GRANCHIO* <i>Portunus spp.</i>	CMR	
			GRANCHIO DI STRASCICO* <i>Liocarcinus depurator</i>	IOD	
			GRANCHIO MACINETTA/MOLECA* <i>Carcinus aestuarii</i>	CMR	
			GRANCIPORRO O FAVOLLO* <i>Eriphia spinifrons</i>	EIK	
			GRANSEOLA O GRANCEOLA* <i>Maja squinado</i>	SCR	
			GRONGO* <i>Conger conger</i>	COE	
			LANZARDI O LACERTO* <i>Scomber japonicus</i>	MAS	
			LECCIA*		
			PASSERA PIANUZZA** <i>Platichthys flesus italicus</i>	FLE	
			PELOSO* <i>Monochirus hispidus</i>	MHH	
			PESCE GATTO** <i>Ictalurus melas</i>	ITC	
			PESCE SAN PIETRO* <i>Zeus faber</i>	JOD	
			PESCE SERRA* <i>Pomatomus saltator</i>	BLU	
			PESCE SERRA* <i>Pomatomus saltator</i>	BLU	
			PIOVRA* <i>Octopus vulgaris</i>	OCC	
			POLPO* <i>Octopus vulgaris</i>	OCC	
			RAZZA* <i>Raja clavata / asterias</i>	RJC	
			ROMBO CHIODATO* <i>Platetta maxima</i>	TUR	
			ROMBO CHIODATO** <i>Platetta maxima</i>	TUR	
			ROMBO LISCIO* <i>Scophthalmus rhombus</i>	BLL	
			ROSPO O RANA PESCATRICE* <i>Lophius piscatorius / budegassa</i>	MON	
			SARAGO O SPARAGLIONE* <i>Diplodus annularis</i>	ANN	
			SARDINA* <i>Sardina pilchardus</i>	PIL	
			SEPPIA*		

ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

INFORMAZIONE DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI DELLA PESCA
Reg. CE 2605/2001 Reg. CE 178/2002 D.Lgs. 05/04/2006 n.190 e s.m.i.

Progr. N. 22
Data 2/8/17

PRODUTTORE (ragione sociale) COOPERATIVA DI APPARTENENZA

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO

Mercato Ittico di Goro
Via del Mercato Nuovo, 16
44020 GORO (FE)
IT 347 CE

Mercato Ittico di Venezia
Loc. Santa Croce, 491
35135 VENEZIA
IT 940 CE

Altra destinazione

INFORMAZIONE: Ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute nella Determina del Responsabile Servizio Veterinario regione Emilia-Romagna, in data 08/02/2010, n. 31263 relativamente all'allegato 1 "requisiti minimi" si redige il seguente documento:

Imbarcazione (nome) NORTHWESTERN 2 - matr. SPADOLE3

Data di pesca 2/8/17 Zona di cattura: FAO 37.2.1 (Alto Adriatico - Sacca di Goro - Po di Goro)

Metodo di produzione: Pesca Allevamento Quantità: casse 12 kg

SPECIE PRODOTTO: (nome commerciale e denominazione scientifica - art. 8 Reg. CE 2605/2001 e D.M. MiPAF 27/03/2002 art.2)

CASSE	DESCRIZIONE	CASSE	DESCRIZIONE	CASSE	DESCRIZIONE	CASSE	DESCRIZIONE
	ACCIUGA O ALICE <i>Engraulis encrasicolus</i>		CEFALO VERZELATA <i>Liza saliens</i>		MERLUZZO <i>Merluccius merluccius</i>		SARAGO sparaglione <i>Diplodus annularis</i>
	ACQUADELLA <i>Atherina boyeri</i>		CEFALO VOPINA <i>Mugil Cephalus</i>		MOLO O MERLANO <i>Merlangius merlangius</i>		SEPIA <i>Sepia officinalis</i>
	AGUGLIA <i>Belone belone</i>		BRANZINO <i>Dicentrarchus labrax</i>		MORMORA <i>Lithognathus mormyrus</i>		SEPIOLA <i>Rosia macrosoma</i>
	ANGUILLA <i>Anguilla anguilla</i>		GALLINELLA <i>Trigla lucerna</i>		MOSCARDINO <i>Eledone moschata cirrhosa</i>		SCAMPO <i>Nephrops norvegicus</i>
	AQUILA DI MARE <i>Myliobatis aquila</i>		GRANCHIO <i>Portunus spp</i>		MURICE SPINOSO <i>Murex brandaris</i>		SGOMBRO <i>Scomber scomber</i>
	ASTICE <i>Homarus gammarus</i>		GRANCHIO MOLECA <i>Carcinus aestuari</i>		OMBRINA <i>Umbrina cirrosa</i>		SILURO <i>Silurus glanis</i>
	BOGA <i>Boops boops</i>		GRANCHIO PORRO <i>Eriphia spinifrons</i>		ORATA <i>Sparus aurata</i>		SOGLIOLA <i>Solea vulgaris</i>
	BUSBANA <i>Trisopterus minutus capelanus</i>		GRANSEOLA <i>Maja squinado</i>		PAGELLO <i>Pagellus acarne</i>		SOGLIOLA PORATTO <i>Solea lascaris</i>
	CALAMARO <i>Loligo vulgaris</i>		GRONGO <i>Conger conger</i>		PALAMITA <i>Sarda sarda</i>		SURO <i>Trachurus trachurus</i>
	CALAMARETTO <i>Allotheuthis media</i>		GAMBERETTO <i>Palaemonis elegans</i>	11	PANNOCCHIA <i>Squilla mantis</i>		TOTANO <i>Illex coindetii</i>
	CAPPASANTA <i>Pecten jacobaeus</i>		GAMBERO SCHILA <i>Crangon crangon</i>		PIOVRA <i>Octopus vulgaris</i>		TRIGLIA

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

= Pescato Mediterraneo e Mar Nero - Mar Adriatico.
 * = Allevato in Italia
 ** = Pescato in acque dolci nel Po - Italia.

LEGENDA TIPI COLLI: C = MASTELLI
 M = POLISTIROLI
 P = PLASTICA

LEGENDA ATTREZZI DA PESCA: S Reti da traino.
 SS Reti da imbrocco e analoghe.
 SSS Nasse e trappole.

PARTITA

PRODUTTORE

-22082017- 14 BRUGNOLI MERIS

Transazione: 132 SS

BOTOLI L
 Specie FA

TIPO DOCUMENTO

DOC. DI TRASPORTO

NUMERO 601990

DATA 22/08/17 PAG. 0002

= Pescato Mediterraneo e Mar Nero - Mar Adriatico.
 * = Allevato in Italia
 ** = Pescato in acque dolci nel Po - Italia.

LEGENDA TIPI COLLI: C = MASTELLI
 M = POLISTIROLI
 P = PLASTICA

LEGENDA ATTREZZI DA PESCA: S Reti da traino.
 SS Reti da imbrocco e analoghe.
 SSS Nasse e trappole.

NOTE:

PARTITA I.V.A.

01656680384

CLIENTE

00130

PARTITA	PRODUTTORE	DESCRIZIONE PRODOTTO	CASSE	U.M.	PESO	PREZZO	IMPOR
-22082017- 14 Transazione: 132 SS	BRUGNOLI MERIS	BOTOLI LIZA RAMADA Specie FAO: MGC	M 002	KG	13,70	1,65	22
-22082017- 15 Transazione: 133 SS	BRUGNOLI MERIS	BOTOLI LIZA RAMADA Specie FAO: MGC	M 002	KG	13,90	1,65	22
-22082017- 16 Transazione: 56 SS	PAESANTI DANIELE	LOTREGANI LIZA AURATA Specie FAO: MGA	M 001	KG	5,60	3,60	20
-22082017- 16 Transazione: 134 SS	BRUGNOLI MERIS	BOTOLI LIZA RAMADA Specie FAO: MGC	M 001	KG	6,70	1,65	11

ALIMENTI E SALUTE
 è anche una questione di etichetta

Cesenatico
 22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI



ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA

Mercato Ittico di [REDACTED]

CE 347 IT

Metodo di produzione:
Pescato Mediterraneo FAO 37_2_1

Zona di cattura:
Mare Mediterraneo - Adriatico

Transazione: 86

Commerciante: **STABULARIO**

Peso lordo: 3,0
Peso netto: 2,8

Specie: 90 PESCE
MISTO MISTO

Produttore: CR [REDACTED] 0

Data: 23/08/2017 15:42:21

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Cesenatico

22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

La “categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci”:

Sciabiche

Reti da traino

Reti da imbocco e reti analoghe

Reti da circuizione e reti da raccolta

Ami e palangari

Draghe

Nasse e trappole

Il requisito di cui alla lettera d) dell'ART. 35 non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finito;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- d) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o ad una combinazione di uno di questi processi.



Articolo 39 Informazioni supplementari facoltative

1. **In aggiunta alle informazioni obbligatorie** richieste a norma dell'articolo 35, le informazioni seguenti possono essere **fornite su base volontaria, a condizione che siano chiare e inequivocabili:**

- a) **la data di cattura** dei prodotti della pesca **o della raccolta** dei prodotti dell'acquacoltura;
- b) **la data dello sbarco** dei prodotti della pesca o informazioni riguardanti il Porto di sbarco dei prodotti;
- c) informazioni più dettagliate sul tipo di attrezzi da pesca ai sensi della seconda colonna dell'allegato III;
- d) nel caso di prodotti della pesca catturati in mare, informazioni sullo Stato di bandiera del peschereccio che ha catturato tali prodotti;
- e) **informazioni di tipo ambientale;**
- f) **informazioni di tipo etico e/o sociale;**
- g) informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di produzione;
- h) informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto.

Regolamento **FIAC**

Il Reg. 1169/2011

Fornitura di

Informazioni sugli

Alimenti ai

Consumatori

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

ART. 9

- *Denominazione vendita*
- *Elenco ingredienti*
- *Allergeni (allegato II)*
- *Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti*
- *Quantità netta dell'alimento*
- *Termine minimo di conservazione o la data di scadenza*
- *Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego*
- *Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA*
- *Paese d'origine o luogo di provenienza*
- *Istruzioni per l'uso*
- *Titolo alcolometrico volumico effettivo*
- *Dichiarazione nutrizionale*

DENOMINAZIONE DI VENDITA



Denominazione + Stato fisico

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Indicazioni obbligatorie di accompagnamento
(allegato VI):

- stato fisico o trattamento subito
- Prodotto “**decongelato**”
- Prodotto “**irradiato**” o “**trattato con radiazioni ionizzanti**”
- componente o ingrediente non presente normalmente o naturalmente nel prodotto (INGREDIENTE SOSTITUTIVO)
- indicazioni di proteine aggiunte (per prodotti a base di carne/pesce)
- acqua aggiunta se >5% (prodotti a base di carne e pesce)
- “**carne ricomposta**” o “**pesce ricomposto**” (prodotti a base di carne e pesce che sembrano ma non sono costituiti da un pezzo unico)

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti di origine animale

<i>Pesci, molluschi, crostacei</i>	<i>Cosce di rana</i>	<i>Pollame</i>
Belgio	Belgio	Belgio
Croazia	Croazia	Francia
Francia	Francia	Paesi Bassi
Paesi Bassi	Paesi Bassi	Regno Unito
Regno Unito	Repubblica Ceca	Repubblica Ceca
Repubblica Ceca		

Elenco dei Paesi Terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale

<i>Pesci, molluschi, crostacei</i>	<i>Cosce di rana</i>	<i>Pollame</i>
Algeria	Algeria	Arabia Saudita
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Brasile
Bangladesh	Bangladesh	Cile
Brasile	Brasile	Cina
Cile	Filippine	Costa Rica
Costa Rica	Ghana	Federazione Russa
Cuba	India	Filippine
Filippine	Indonesia	Ghana
Ghana	Messico	India
India	Paraguay	Israele
Indonesia	Perù	Libia
Messico	Siria	Messico
Paraguay	Sudafrica	Paraguay
Perù	Turchia	Perù
Sudafrica	Vietnam	Siria
Siria	Zambia	USA
USA		Sudafrica
Tailandia		Tailandia
Turchia		Turchia
Vietnam		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

ELENCO INGREDIENTI



INGREDIENTI

Seppie indopacifiche (Sepia pharaonis-lycidas) pescate (1*) e/o seppie orientali (Sepiella japonica) pescate (2*). Può contenere tracce di pesce, altri molluschi e crostacei.

(*) I numeri riportati a fianco degli ingredienti e richiamati nella tabella sul lato dell'astuccio, a fianco del numero del lotto, indicano gli ingredienti effettivamente presenti nel prodotto. La lettera che si trova esattamente sotto questi numeri fa riferimento alla zona di cattura dell'ingrediente stesso (vedi legenda zona di cattura).

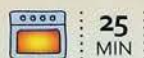
INGREDIENTI:

SALMONE rosa 59%*, farina di FRUMENTO, farina di FRUMENTO con aggiunta di vitamine e minerali (FRUMENTO, carbonato di calcio, ferro, niacina, tiamina), olio vegetale di semi di girasole, acqua, amido di FRUMENTO, sale, farina di mais, oli vegetali (di colza e di palma), agenti lievitanti: difosfati, bicarbonato di sodio; lievito, destrosio, LATTE scremato in polvere, estratto di lievito.

Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di spine.

* Le aree di pesca: i pregiati filetti scelti per questo prodotto sono Salmone Rosa - *Oncorhynchus gorbuscha* - pescato nell'Oceano Pacifico del Nord Est e/o del Nord Ovest.

COME SI PREPARANO (da consumarsi previa cottura):



25 MIN : Si preparano solo al forno senza aggiungere condimenti. Accendi il forno a 220°C. Quando è caldo disponi il prodotto, ancora surgelato, su una teglia senza aggiungere olio e lascialo cuocere per 25 minuti. Per un sorprendente effetto croccante, a cottura ultimata lascialo dorare al grill.

Lo sapevi che tutti i surgelati **NON CONTENGONO CONSERVANTI AGGIUNTI COME PER LEGGE?** Per maggiori informazioni visita il sito www.f...

ETICETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI ETICHETTA

2 Fiori di Salmone Rosa
in fragrante pastella

NOVITÀ

**DELIZIOSA PASTELLA,
SOFFICE E FRAGRANTE.
PERFETTI AL FORNO!**



Per porzione
mezzo
cotto al forno
Energia
1080 kJ
255 kcal
13%

RI = Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).
Valori tipici per 100 g: 937 kJ / 224 kcal.
IMMAGINE A SCOPO ILLUSTRATIVO.

**227g e SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI
COME PER LEGGE**

Preparazione alimentare a base di porzioni di filetti di Salmone rosa (pesce ricomposto), pastellati (37%).
Surgelati.

WWW.

PROVA
DI ACQUISTO

Per un consumo ideale il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se

CONSERVAZIONE DOMESTICA

“pesce ricomposto”

ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Elenco degli ingredienti:

Accanto alla dicitura «ingredienti» va riportato un elenco di tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso. L'elenco non è necessario per gli alimenti contenenti un solo ingrediente e che hanno lo stesso nome dell'ingred..

Quantità degli ingredienti:

Va espressa in percentuale.

Va indicata quando l'ingrediente:

- figura nella denominazione dell'alimento;
- è evidenziato nell'etichettatura;
- è essenziale per caratterizzare un alimento.

Esistono alcune eccezioni a tale regola, ad esempio quando è indicato il peso netto sgocciolato.

Quantità netta (peso netto):

Va espressa in **grammi o chilogrammi**.

Va anche indicato il **peso netto sgocciolato** dell'alimento quando un alimento è presentato in un liquido di copertura (anche congelato o surgelato).

Se l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura. In questo caso, sull'etichetta occorre indicare una delle quattro opzioni seguenti (esempio su 250 g):

- a) peso netto = 250 g e peso netto sgocciolato = 250 g,
- b) peso netto = peso netto sgocciolato = 250 g,
- c) peso netto sgocciolato = 250 g,
- d) peso netto (senza glassatura) = 250 g.

Condizioni di conservazione e impiego:

Occorre indicare le eventuali condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego.



QUANTITA' NETTA



*Preimballaggio costituito da 2
imballaggi individuali:
indicare il numero di confezioni e la
quantità netta di ciascuna*

*Alimento solido con liquido di
copertura:
indicare il peso sgocciolato*

2 confezioni da **100g e**
2 confezioni
peso sgocciolato **70g cad.**

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Termine minimo di conservazione/data di scadenza:

- Il termine minimo di conservazione corrisponde alla data preceduta dalle espressioni «**da consumarsi preferibilmente entro il**» o «**da consumarsi preferibilmente entro fine**».
- Tutti i prodotti preimballati non molto deperibili devono indicare il termine minimo di conservazione.
I prodotti molto deperibili, invece, devono indicare la **data di scadenza**.
- Per tutti i prodotti non preimballati, i prodotti preimballati per la vendita diretta o quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i paesi dell'UE possono decidere se adottare norme nazionali recanti l'obbligo di indicare il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.
- Per i molluschi bivalvi vivi il termine minimo di conservazione può essere sostituito dall'etichetta «**Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto**».

TMC / DATA SCADENZA

- Per prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico il TMC è sostituito dalla DATA DI SCADENZA
- Successivamente alla data di scadenza il prodotto è considerato a rischio
- La data da menzionare è indicata uniformemente all'**ALLEGATO X**

ALLEGATO X

TMC

- “da consumarsi preferibilmente entro il /entro fine” + data o punto dell'etichetta in cui essa compare
- data: gg/MM/ eventualmente ANNO (v. allegato)
- non necessaria per:
 - prodotti ortofrutticoli freschi
 - vini e simili
 - bevande (alcol \geq 10%)
 - prodotti panetteria/pasticceria (consumare entro 24 h)
 - aceti
 - sale
 - zucchero (stato solido)
 - confetterie, gomme e simili

DATA DI SCADENZA

- “da consumare entro” + data o punto dell'etichetta in cui essa compare
- indicazioni della descrizione di conservazione
- data: gg/MM/ eventualmente ANNO
- data presente su ogni singola porzione preconfezionata
- data congelamento: “congelato il” + data o punto dell'etichetta in cui essa compare (gg/MM/ANNO)

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare:

Occorre indicare il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti e con il cui nome viene commercializzato il prodotto.

Se tale operatore non è stabilito nell'UE, vanno indicati il nome e l'indirizzo dell'importatore.

Paese d'origine o luogo di provenienza:

Tale indicazione è obbligatoria nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il Consumatore.

Istruzioni per l'uso:

Solo se necessario.

Dichiarazione nutrizionale (dal 13 dicembre 2016):

La dichiarazione include il valore energetico e la quantità di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale per 100 g o 100 ml. Possono figurarvi anche le vitamine, i minerali e altri nutrienti specificati.

Tali valori possono inoltre essere espressi «per porzione» o come percentuale dell'«assunzione di riferimento».

I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti sono esenti.

Confezionato in atmosfera protettiva:

Tale dicitura deve figurare se il prodotto è stato imballato in taluni gas.

«Data di congelamento» o «data di primo congelamento»:

Questo requisito si applica unicamente ai prodotti **non trasformati**.

La data va indicata come segue: «Congelato il giorno/ mese/anno».



ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Acqua aggiunta:

L'acqua aggiunta va indicata nell'**elenco degli ingredienti** secondo quanto stabilito dal regolamento FIAC.

Per i prodotti della pesca sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti, o per i prodotti della pesca interi, l'acqua aggiunta deve anche figurare nella **denominazione dell'alimento** se rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito.

Proteine aggiunte provenienti da altre specie animali:

La **denominazione dell'alimento** deve recare l'indicazione della presenza di proteine aggiunte e della loro origine animale.

Pesce ricomposto:

I prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti legate insieme grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure con altri sistemi, devono indicarlo.

L'operatore è tenuto a utilizzare il termine «pesce ricomposto».

Contrassegno di identificazione:

Il nome del paese, il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e il marchio CE, o la sua traduzione in altre lingue dell'UE, devono figurare quando l'alimento è prodotto nell'UE.

Per i prodotti importati sono obbligatori soltanto il nome del paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

Data di confezionamento:

Questa data va indicata per i molluschi bivalvi vivi.

La data deve includere almeno il giorno e il mese.

allegato VII ELENCO INGREDIENTI:

Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso

1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili (puo' non essere citata se non supera il 5% del prodotti finito, eccetto carne, preparati di carne, prodotti della pesca e molluschiivalvi non trasformati)
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione (indicare il peso prima della concentrazione o disidratazione)
3. Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua (ingredienti del prodotto ricostituito)
4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento (ortaggi o frutta o funghi in proporzione variabile seguita dall'elenco)

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI



CONSIGLI D'USO

Scongela le seppie. Se desideri cucinarle in umido, tagliate a listelle e cuocile nell'intingolo preferito per un'ora circa. Oppure riempi le seppie con un impasto a base di pangrattato uovo e prezzemolo, e cuoci al forno per 40 minuti circa.

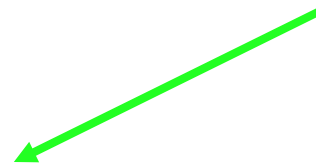
CONSUMARE PREVIA COTTURA

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Per scongelare rapidamente porre la vaschetta ancora chiusa sotto l'acqua fredda per alcuni minuti. Togliere poi la pellicola trasparente.

Condizioni di conservazione o d'uso



CONSERVAZIONE DOMESTICA:

Nel congelatore

(-18 °C)	Vedi data consigliata sulla confezione.
(-12 °C)	Un mese
(-6 °C)	Una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: 72 ore.
Nel frigorifero: 24 ore.

Art 16 Dlvo 109/92 e succ mod

Prodotti sfusi o preconfezionati da vendere previo frazionamento o confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente o preconfezionati ai fini della vendita immediata (preincarti)

- Cartello applicato al recipiente o applicato al comparti con:
- Denominazione di vendita
- Ingredienti
- Modalità di conservazione
- % di Glassatura, (considerata tara, per i prodotti congelati glassati)

Prodotti sfusi nelle fasi precedenti la vendita al consumatore

- Anche soltanto sul documento commerciale di accompagnamento:
- Denominazione di vendita
- Ingredienti
- Nome , rag. sociale o marchio e sede produttore, confezionatore o venditore nella CE
- Lotto

OBIETTIVO

Fornire strumenti per poter effettuare acquisti e utilizzi sempre più consapevoli degli alimenti posti in commercio

ricavare da questa lettura tutte le informazioni di

natura

MERCEOLOGICA



SANITARIA

NUTRIZIONALE



ECONOMICA

SOCIALE



ETICA

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

Reg. (UE) 1379/2013 - Art. 36: Informazioni sulla certificazione ecologica

“entro il 01/01/2015 la Commissione presenta al Parlamento europeo ed al Consiglio una relazione di fattibilità concernente le opzioni per un sistema di certificazione ecologica per i prodotti della pesca e dell’acquacoltura.... in particolare per l’istituzione di un siffatto sistema a livello di Unione e la fissazione di requisiti minimi per l’uso di un marchio di qualità ecologica dell’Unione da parte degli Stati membri.”

Da

www.msc.org



Pesca sostenibile: Findus ottiene la certificazione MSC.

Il bollino blu compare da fine marzo

Da “Il Fatto alimentare”



Già a partire dalla fine del mese di marzo 2017, compariranno sui banchi dei surgelati le prime confezioni con il bollino blu del **MSC**, (Certificazione di sostenibilità del Marine Stewardship Council) accompagnato dallo slogan “Insieme per il futuro degli oceani”. La certificazione MSC richiede il rispetto di alcuni requisiti fondamentali per minimizzare l’impatto sull’ecosistema marino, come ad esempio la scelta di lasciare in mare abbastanza esemplari da permettere la riproduzione e pescare in maniera responsabile rispettando le leggi nazionali e internazionali. In soli dieci anni i prodotti certificati dall’associazione sono passati da mille a **oltre 20 mila**

ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

Il progetto Fish Forward

Un progetto cofinanziato dall'Ue per una maggior sostenibilità economica, sociale ed ecologica del consumo di pesce – all'insegna dell'Anno europeo per lo sviluppo

Nel 2015, [WWF](#) ha avviato un progetto ambizioso in 11 Stati membri dell'Unione europea: [un progetto per aumentare la consapevolezza dei consumatori sulle possibili conseguenze ecologiche e sociali del consumo di pesce](#). Il problema di fondo è che i nostri mari sono sovrasfruttati.

Con una quota del 23%, l'Ue è la più grande importatrice al mondo di prodotti ittici. La metà di quanto viene importato proviene da Paesi in via di sviluppo. La pesca e l'allevamento ittico hanno effetti diretti sull'alleviamento della povertà e sulla sicurezza alimentare di più di 800 milioni di persone.

Una campagna di sensibilizzazione mostrerà come il nostro consumo di pesce sia in grado di cambiare il mondo, e come, attraverso l'acquisto indipendente e consapevole di prodotti sostenibili, ogni consumatore possa dare un contributo a un'economia globale più responsabile per gli esseri umani e per la natura.

I pilastri del progetto

[Maggior comprensione tra i consumatori della necessità di fare acquisti sostenibili;](#)

[Presentazione, attraverso diversi casi-studio, delle condizioni di vita di comunità di pesca nei Paesi in via di sviluppo;](#)

[Motivazioni e consulenze rivolte alla vendita al dettaglio per quanto riguarda il reperimento di prodotti ittici sostenibili e responsabili per le relative gamme;](#)

[Promozione di leggi e linee guida a sostegno della produzione ittica sostenibile e responsabile;](#)

[Preparazione di studi scientifici.](#)

Paesi aderenti al progetto:

Bulgaria, Germania, Francia, Grecia, [Italia](#), Croazia, Austria, Portogallo, Romania, Slovenia, Spagna

Durata del progetto:

Gennaio 2015 – dicembre 2017



ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Cesenatico

22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

WWF SEAFOOD GUIDE – INDICAZIONI PER UN CONSUMO RESPONSABILE

- Consuma sostenibile. Diversifica il tuo consumo. Acquista pesce certificato MSC o ASC.
- In Mediterraneo è importante anche scegliere prodotti della pesca locale e artigianale a “miglio zero”.
- Ognuno di noi mangia in media 25 kg di pesce all’anno — quasi il doppio di 50 anni fa.
- Oggigiorno, sarebbe veramente difficile immaginare la nostra alimentazione senza pesce.
- Ne consegue che la domanda globale di prodotti ittici continua ad aumentare.

Per fortuna, questo sfruttamento eccessivo delle risorse ittiche può essere frenato. Abbiamo, però, bisogno del tuo aiuto.

- Nel frattempo, però, in qualità di consumatore, non ti chiediamo di rinunciare al pesce, ma di adottare comportamenti responsabili e di scegliere prodotti ittici che sono pescati in modo tale da preservare le risorse ittiche ed i pescatori che da esse dipendono.

• **Il sovrasfruttamento dei mari: i dati nudi e crudi**

- Nell’arco di soli 40 anni, si è registrata una diminuzione delle specie marine del 39%;
- Circa il 60% di stock ittici è sfruttato al massimo;
- Nell’Atlantico nordorientale e nei mari vicini, il 39% degli stock ittici è classificato come sovrasfruttato.

Nel Mediterraneo e nel Mar Nero, esistono dati sufficienti relativi a 85 stock che dimostrano che l’88% di questi (75) è sovrasfruttato;

- L’Unione europea è la prima importatrice di prodotti ittici al mondo;
- Più del 50% delle importazioni proviene da Paesi in via di sviluppo



ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI ETICHETTA

CAPPESANTE ATLANTICHE MEZZO GUSCIO CONGELATE
(PECTEN MAXIMUS)

ORIGINE : INGHILTERRA (UK)
PESO NETTO : 5 KG
PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA : 4 KG
PRODOTTO DELLA PESCA ZONA DI CATTURA FAO 27(OCEANO ATLANTICO NORD EST)
DATA DI PRODUZIONE: 27/11/2014
DATA DI CONGELAMENTO: 29/11/2014
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: 29/11/2016
INGREDIENTI : CAPPESANTA ATLANTICA, ACQUA, E450, E451
ALERGENI: MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI
DA CONSERVARE A TEMPERATURA NON SUPERIOR A -18 C
IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RI-
CONGELATO E VA CONSUMATO ENTRO 24 ORE PREVIA COTTURA

****0*** (-18° C) congelatore - vedi data scadenza
*** (-12° C) congelatore - 1 mese
* (-6° C) congelatore - 1 settimana

nello scomparto del ghiaccio - 3 giorni
frigorifero - 1 giorno

PRODOTTO DA: [REDAZIONE]
DISTRIBUITO DA: [REDAZIONE]

62

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUANTACERTIFICATO ISO 9001:2000

IQF HALF CUT SCALLOPS
(PECTEN MAXIMUS)

ORIGIN : ENGLAND, UK
NET WEIGHT : 5 KG
NET WEIGHT OF GLAZING : 4 KG
FISHERY PRODUCT CAPTURE ZONE FAO 27
PROD. DATE : 27/11/2014 EAST
DATE OF FREEZING : 29/11/2014
BEST BEFORE DATE : 29/11/2016
INGREDIENTS: KING SCALLOP, WATER
ALLERGENS: MOLLUSCS AND PRODUCTS DERIVED FROM THEM
TO BE STORED AT TEMPERATURE NOT EXCEEDING -18 C
PRODUCT ONCE DEFROSTED DO NOT RE-FREEZE
MUST BE CONSUMED WITHIN 24 HOURS

****0*** (-18 C) freezer - see expiration date
*** (-12 C) freezer - 1 month
* (-6 C) congelatore - 1 settimana

compartment ice - 3 days
refrigerator - 1 day

PRODUCED BY: [REDAZIONE]
DISTRIBUTED BY: [REDAZIONE]

62

6 ISO CERTIFICATED

Na AUTORIZZAZIONE:
LWS
NO 000
EC

INDICAZIONE PRESENZA
DI ACQUA AGGIUNTA

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Per le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze devono essere utilizzate le denominazioni dell'allegato II.

In alcuni casi, i nomi specifici di alimenti *potrebbero non essere tanto comprensibili per il consumatore*, come quelli generici forniti nell'all. II

Es. pesci o molluschi

Poiché l'obiettivo è quello di consentire al consumatore di identificare gli ingredienti alimentari che possono scatenare le reazioni allergiche, in alcuni casi, potrebbe essere consentito fornire nominativi diversi da quelli elencati nell'allegato.

"baccalà" invece di pesce

"Ostrica", "cozze" invece di molluschi

ALLERGENI

1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,omissis.....

2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.

3. **Uova** e prodotti a base di uova.

4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:

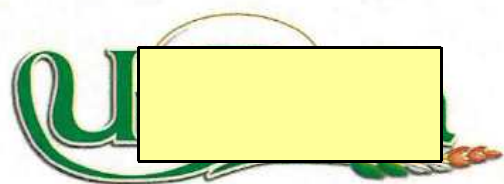
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

12. Anidride solforosa e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

ESEMPIO DI ETICHETTA



Pasta Fresca Surgelata

PRODOTTO DA:  IC				
Peso/Weight/ Gewicht/Peso 3 Kg				
Da consumarsi preferibilmente entro / Best before date / Mindestens haltbar bis/ Consumir preferentemente antes de: 09/2018				
Data di produzione/ Production date/ Hergestellt an/ Fecha de produccion Lot n° 7061E				
Prodotto da consumare previa cottura				
<table border="1"> <tr> <td>COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 5/6 Min.</td> <td>CE</td> </tr> </table>	COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION		 5/6 Min.	CE
COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION				
 5/6 Min.	CE			

PANZOTTI AI CROSTACEI

SI

PASTA SPECIALE FRESCA "SURGELATA" DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO CON RIPIENO A BASE DI CROSTACEI

INGREDIENTI PASTA (40%) : SEMOLA DI **GRANO DURO**, **UOVA**

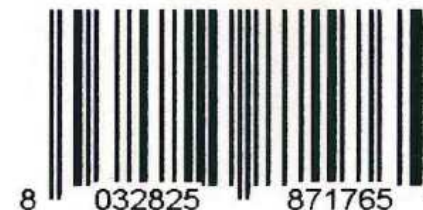
PASTORIZZATE (20% sulla semola), ACQUA, **GLUTINE**.

INGREDIENTI RIPIENO (60%): **CROSTACEI** (49,20% sul ripieno) (In proporzione variabile:

Gamberi - *Heterocarpus woodmasoni*, **Mazzancolle** - *Litopenaeus vannamei*, Polpa di **granchio** - *Chionoecetes japonicus*), **NASELLO** (*Macrurus novaezelandiae*), RICOTTA (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico E33, acido lattico E270), PANGRATTATO (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), PAPRIKA, SALE, AGLIO, PEPE
Può contenere tracce di: crostacei, molluschi, pesce, frutta a guscio, sedano.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
***** (-18 °C)	
*** vedi data impressa sull'etichetta	
** (-12 °C)	1 mese
(-6 °C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato ma consumato entro il giorno stesso conservandolo in frigorifero	

VALORI NUTRIZIONALI	
Quantità medie per 100g	
Energia (KJ/100g)	807 KJ
Energia (Kcal/100g)	192 kcal
Grassi totali	2,7 g
- di cui saturi	0,9 g
Carboidrati	28 g
- di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	13 g
Sale	0,66 g



ALLERGENI

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI ETICHETTA


Pasta Fresca Surgelata

PRODOTTO DA:  TRO, 1/C
44

Peso netto/Net weight/
Nettogewicht/Peso neto **3 Kg**

Da consumarsi preferibilmente entro /
Best before date / Mindestens haltbar bis/
Consumir preferentemente antes de:
07/2017

Data di produzione/ Production date/
Hergestellt an/ Fecha de produccion
Lot n° 6011E

Prodotto da consumare previa cottura

COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION	
 5/6 Min.	

TORTELLI AL BRANZINO

B06

PASTA SPECIALE FRESCA "SURGELATA" DI SEMOLA DI **GRANO DURO**
ALL'**UOVO** CON RIPIENO A BASE DI **BRANZINO**

INGREDIENTI PASTA (50%) : SEMOLA DI **GRANO DURO**, MISTO D'**UOVO**

PASTORIZZATO (20% sulla semola), ACQUA, **GLUTINE**.

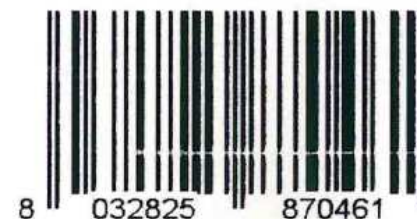
INGREDIENTI RIPIENO (50%): **NASELLO** (*Macrurus novaezelandiae*), **BRANZINO**

(*Dicentrarchus labrax* 9,82% sul ripieno), **RICOTTA** (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), **PANGRATTATO** (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale) **FORMAGGI DURI GRATTUGIATI** (**latte**, sale, caglio, conservante : lisozima dell'**uovo**), **SALE**, **PEPE**, **AGLIO**.

Può contenere tracce di: crostacei, molluschi, pesce, frutta a guscio, sedano.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
***** (-18 °C)	
*** vedi data impressa sull'etichetta	
** (-12 °C)	1 mese
(-6 °C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato ma consumato entro il giorno stesso conservandolo in frigorifero	

VALORI NUTRIZIONALI	
Quantità medie per 100g	
Energia (KJ/100g)	877 KJ
Energia (Kcal/100g)	208 kcal
Grassi totali	2,9 g
- di cui saturi	1,1 g
Carboidrati	31 g
- di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	15 g
Sale	0,99 g



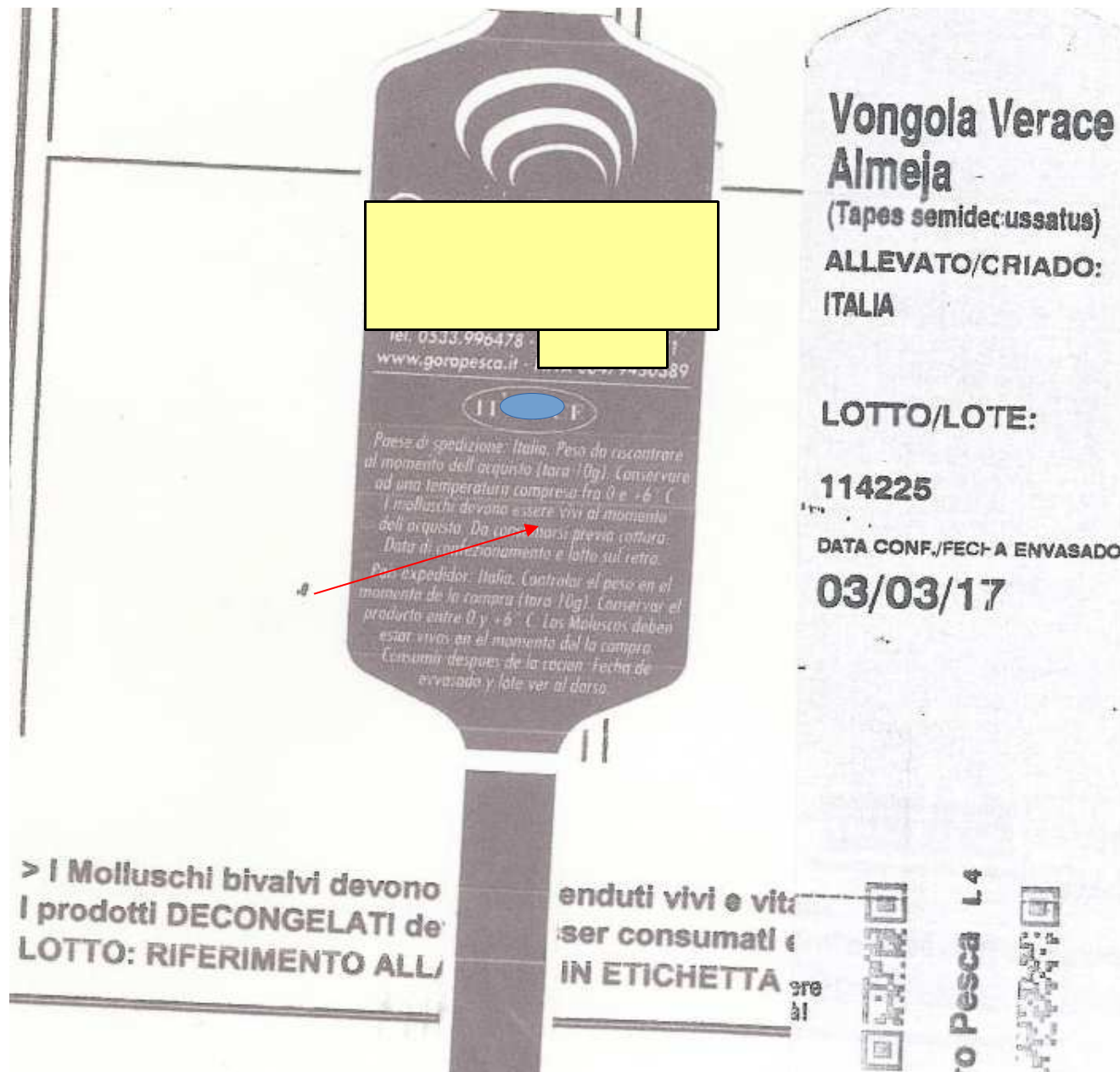
Reg 853/2004 – Molluschi bivalvi vivi

L'etichetta, impermeabile, deve recare le seguenti informazioni:

- Marchio di identificazione
 - Denominazione comune e denominazione scientifica del bivalve
 - Data di imballaggio, con indicazione almeno del giorno e del mese
 - In deroga alla direttiva 2000/13/CE, il TMC può essere sostituito dalla menzione “Questi animali devono essere vivi al momento dell’acquisto”
- Le ostriche devono essere confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso
 - I colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il CSM fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale
 - Il venditore al dettaglio, una volta che abbia frazionato il contenuto, deve conservare per almeno 60 gg. l’etichetta apposta su ogni imballaggio di moll. bivalvi vivi che non siano imballati in colli per la vendita al minuto.
 - Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal CSM, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d’acqua.

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO
DI ETICHETTA

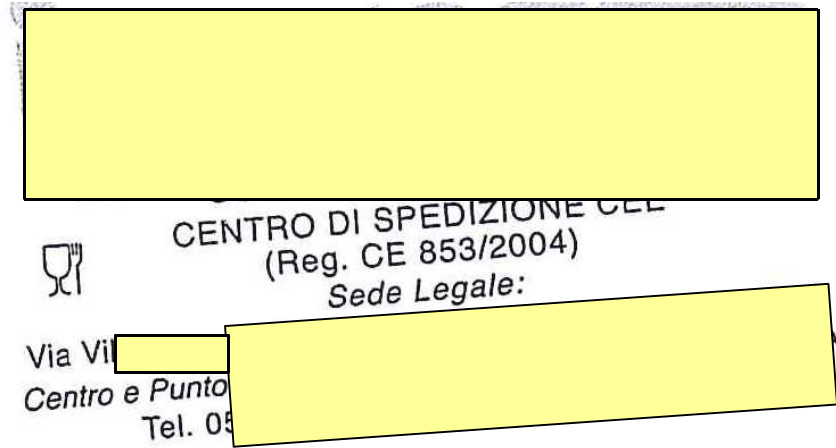
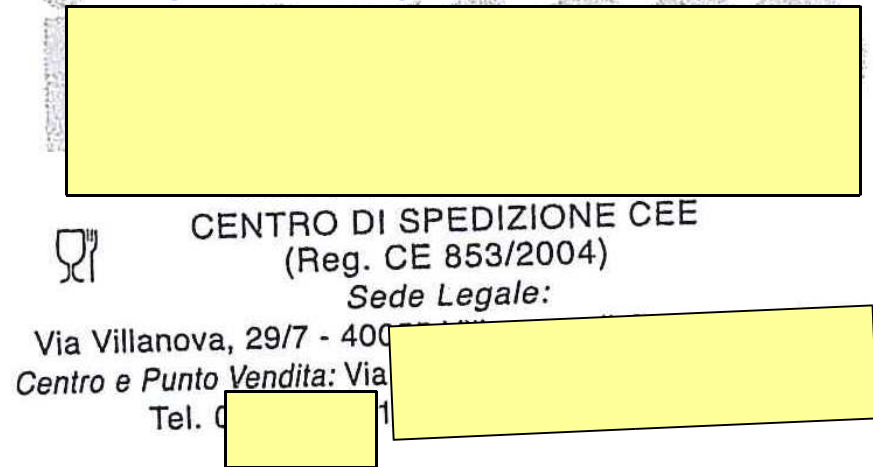


ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

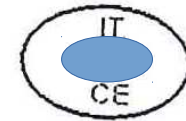
ESEMPIO DI ETICHETTA



MITILI O COZZE
Mytilus galloprovincialis
Prodotto: Allevato
Spagna



VONGOLA VERACE
Tapes semidecussatus
Prodotto: Allevato
Italia



Peso:
Lotto: 4 Data confezionamento: 13/03/17
Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto.
Conservare alla temperatura di 0 +6°C.
Da consumarsi previa cottura. Peso da riscontrarsi alla vendita (tara 10g).

Peso: 1
Lotto: 3 Data confezionamento: 14/03/17
Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto.
Conservare alla temperatura di 0 +6°C.
Da consumarsi previa cottura. Peso da riscontrarsi alla vendita (tara 10g).

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA



VONGOLE del PACIFICO SURGELATE - PACIFIC CLAM
(*Meretrix Lyrata*)

Prodotto pescato in Oceano Pacifico zona FAO 71/ Product caught in Pacific Ocean at FAO 71

1203496/PO
Origine/ Origin: Vietnam. Nr. UE DL 22
Peso netto/ Net weight: 1 Kg e
Consumare preferibilmente entro: **03 - 2009**
Best before:
Da consumarsi previa cottura/ consume once cooked

40 - 60 | 60 - 80
(Pcs/kg)

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/
Nutrion facts**

Per porzione/ Serving size	100g
Kcal	66/277 KJ
Grassi totali/ Total fat:	1 g
Grassi insaturi/ Saturated fat:	0,1 g
Colesterolo/ Cholesterol	65 mg
Sodio/ sodium:	128 g
Carboidrati/ Carbohydrated	3 g
Fibre Alimentari/ dietary fiber	0
Zuccheri/ sugars	3 g
Proteine/ protein	12 g

Conservazione domestica

CONSERVARE A -18°C
Una volta scongelat o il
prodotto non ricongelare

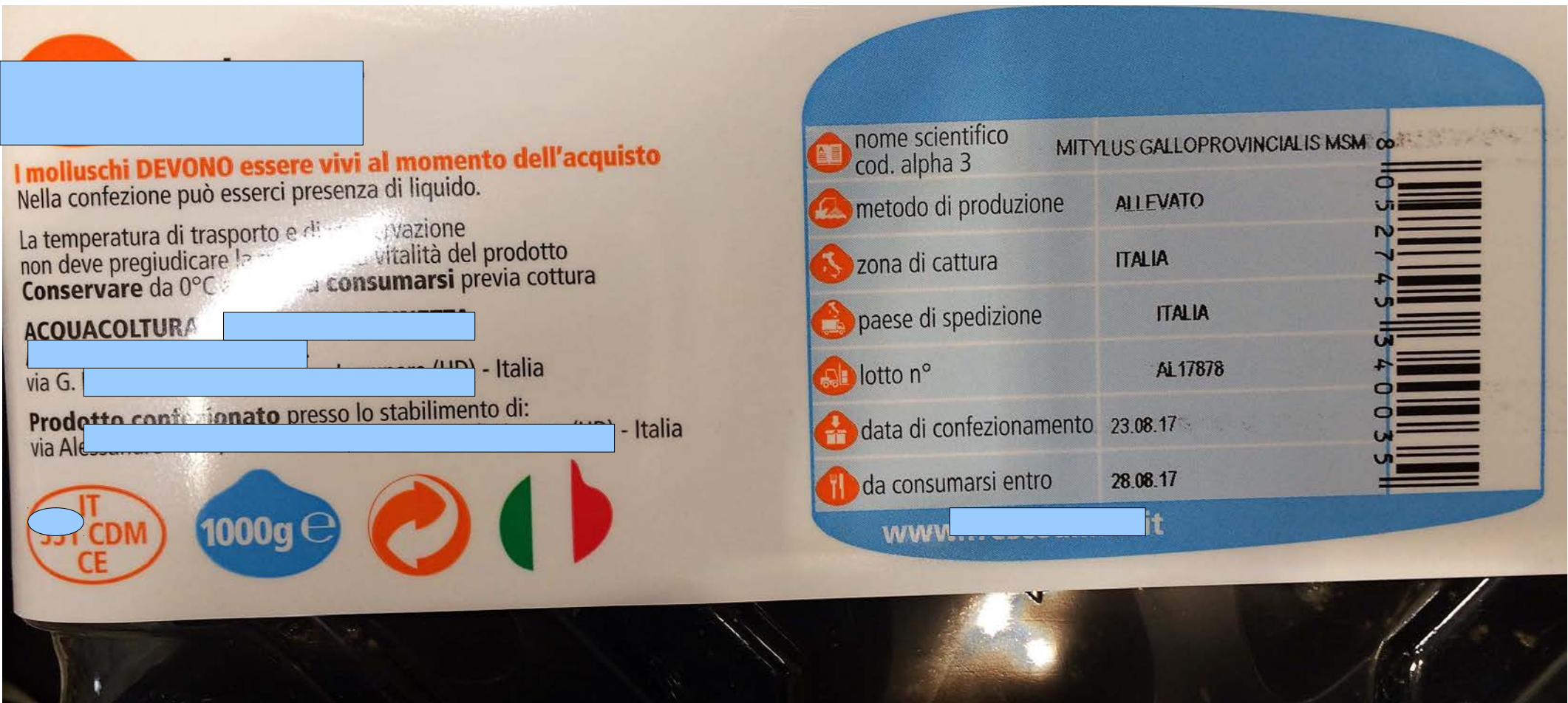
CONSERVAZIONE

o* Guardare la data
di scadenza
** 1 mese
• 1 settimana

8 936024 250188

ETICETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA



ALICI MARINATE vaschette 200 g x 2

Ingredienti:

Alici (aceto di alcool, sale, conservante:E202, correttore di acidità:E330), olio di girasole, prezzemolo, aglio, pepe.

ALLERGENI: PESCE

PESO SGOCCIOLATO: 220 g

PESO NETTO: 400 g

Prodotto per l' rl

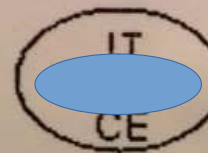
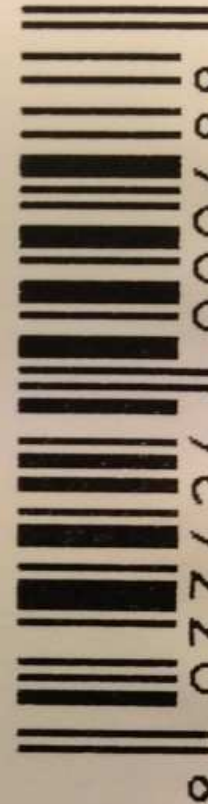
nello stabilimento di: vedi bollo ovale

Tenere in frigo +2 / +8 °C Semiconserve ittiche

NUMERO LOTTO: **27/11/14**

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: **27/11/14**

Può contenere tracce di: molluschi, crostacei, solfiti, cereali con glutine, uova, soia, sedano.



**ETICHETTATURA
PRODOTTI
DELLA PESCA
E MOLLUSCHI**

**ESEMPIO DI
ETICHETTA**

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Cesenatico

22 Settembre 2017

ALICI MARINATE ALLA CIPOLLA ROSSA

PRODOTTO PESCATO NEL MAR MEDITERRANEO CENTRALE ZONA FAO 37.2.1

Ingredienti: filetti di ALICI marinati 61% (*Engraulis encrasicolus*), aceto di vino (antiossidante E224, contiene SOLFITI), sale, correttore di acidità E 330; olio di semi di girasole, cipolla rossa liofilizzata 4%, zucchero.

ALLERGENI: PESCE, SOLFITI.

CONSERVARE ALLA TEMPERATURA DI 0°/4°C

LOTTO DI PRODUZIONE: L233EV

Peso : 200 g

Peso sgocciolato: 130 g

PRODOTTO SOTTOPOSTO A RISANAMENTO TERMICO CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG.(CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAP.3, LETTERA D, PUNTO 3.

PRODOTTO PRONTO AL CONSUMO

B [redacted] VIA VA [redacted]



DA CONSUMARSI ENTRO IL:

25/09/2017

ATTREZZATURE DI PESCA: RETI DA RAINO



8051418480412

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato

Energia 847 KJ/204 Kcal; Grassi Totali 14 g, di cui Acidi grassi saturi 2,7 g; Carboidrati 4,9 g, di cui zuccheri 0 g; Proteine 13 g; Sale 1,2 g.

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA

Ingredienti: ACCIUGHE salate (ACCIUGHE - *Engraulis encrasicolus* - pescate con reti da circuizione e reti da raccolta nel Golfo di Biscaglia, Mar Cantabrico - sale) 55%, olio di oliva 45%.

Conservare tra +5°C e +12°C. Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigo coperto da olio e consumare entro 7 giorni

Lotto/Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato

Distribuito da:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato

energia	852 kJ / 203 kcal
grassi	9,7 g
di cui	
- acidi grassi saturi	2,2 g
- acidi grassi polinsaturi	2,6 g
carboidrati	0,0 g
di cui	
- zuccheri	0,0 g
proteine	29,0 g
sale	9,0 g

Acidi grassi Omega-3: 2,1 g



275 g e

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA



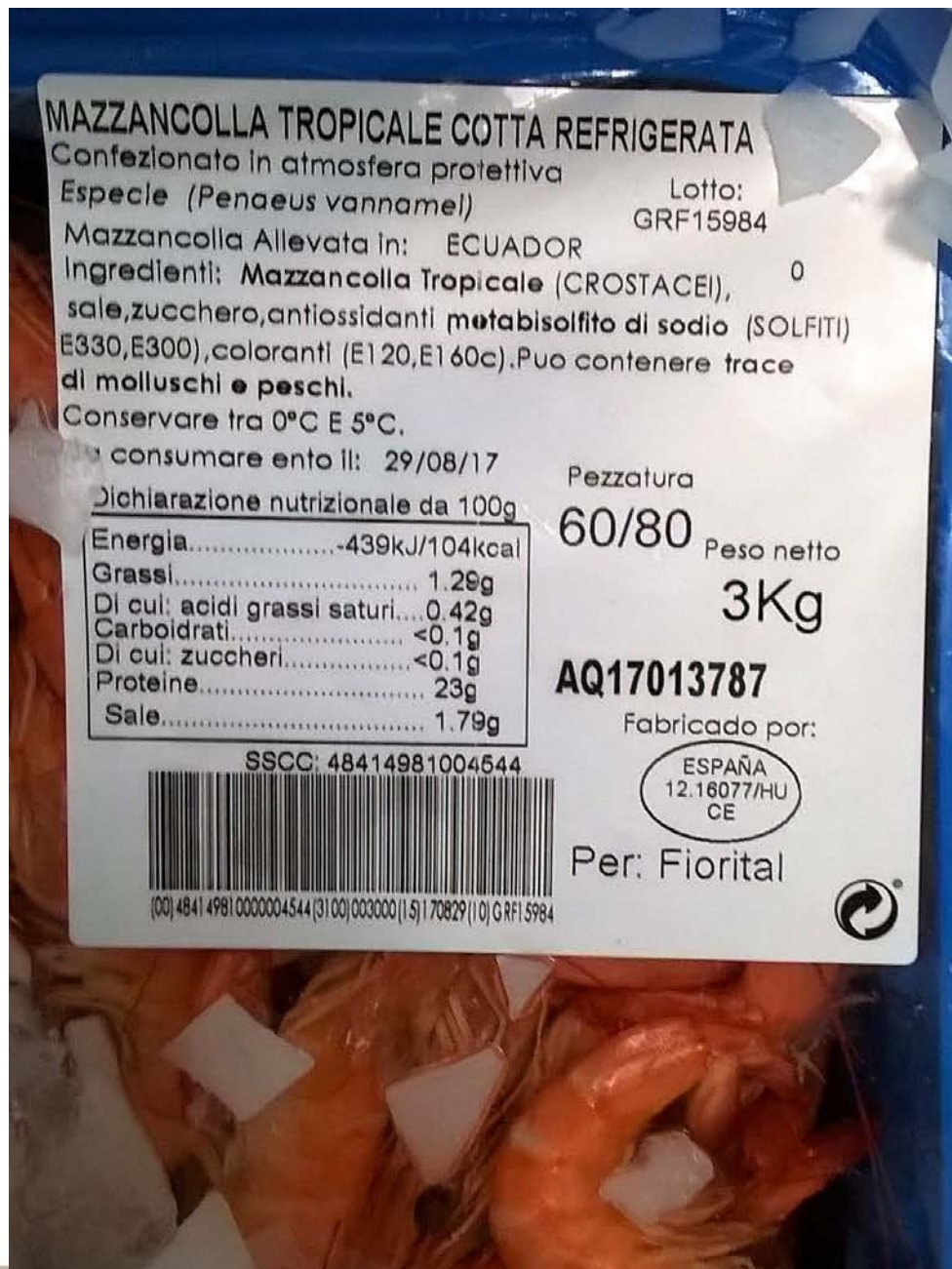
ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017



ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI
ETICHETTA



ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

ESEMPIO DI ETICHETTA

Croccole agli Spinaci

con 100% pregiati filetti di Merluzzo d'Alaska

Nelle Croccole agli Spinaci trovi tutti i nutrienti dei migliori filetti di Merluzzo d'Alaska: delizioso pesce dalle carni tenere e delicate, ricche di proteine e fonte di Omega3.

Lo sapevi che tutti i surgelati **NON CONTENGONO CONSERVANTI AGGIUNTI** COME PER LEGGE? Per maggiori informazioni visita il sito www.f...

***Le aree di pesca:** i preziosi filetti scelti per le Croccole agli Spinaci sono Merluzzo d'Alaska - *Theragra Chalcogramma* - pescato nei mari del Pacifico del Nord Est e/o del Nord Ovest.

Numero Verde
800-923932
5 PER TE



FOREVER FOOD TOGETHER

IL NOSTRO IMPEGNO PER UN FUTURO SOSTENIBILE SI TRADUCE NELL'APPROVVIGIONAMENTO E NELLA LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME IN MANIERA RESPONSABILE, NELLA PREPARAZIONE DI NUOVI PRODOTTI CHE POSSANO CONTRIBUIRE A UNA DIETA BILANCIATA E NELL'AUTARE TUTTI A RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI. PER SAPERNE DI PIÙ, VISITA FINDUS.IT

CON 100% FILETTI DI MERLUZZO D'ALASKA E RIPIENO AGLI SPINACI.

INGREDIENTI:

MERLUZZO d'Alaska 49%, acqua, copertura croccante 16% (ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, lievito, sale, paprica, curcuma), ripieno agli spinaci 10% (ingredienti: spinaci 69%, LATTE scremato reidratato, MOZZARELLA 6,7% (ingredienti: LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), brodo vegetale reidratato (ingredienti: acqua, sale, estratto di lievito (ingredienti: lievito, sale), cipolla, carote, pomodori, olio vegetale di oliva, SEDANO, prezzemolo, aglio), FORMAGGIO 2,3% (ingredienti: LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, CREMA di LATTE, olio vegetale di semi di girasole, amido di FRUMENTO, farina di FRUMENTO, sale, noce moscata), olio vegetale di colza, farina di FRUMENTO, amido di tapioca, sale, zucchero, SENAPE in polvere, agenti lievitanti: pirofosfato acido trisodico, bicarbonato di sodio.

Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di spine.

Valori nutrizionali medi	Per 100g	Per porzione 1 Croccola agli Spinaci cotta al forno
Energia	758 kJ 181 kcal	760 kJ 180 kcal
Grassi	7,1 g	7,1 g
di cui acidi grassi saturi	1,0 g	1,0 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	2,0 g	2,0 g
di cui acidi grassi polinsaturi	3,5 g	3,5 g
Carboidrati	17,6 g	17,6 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,2 g
Fibre	0,9 g	0,9 g
Proteine	11,1 g	11 g
Sale	0,84 g	0,84 g

100g di prodotto (corrispondenti a una porzione, 1 Croccola agli Spinaci cotta al forno) forniscono 99mg di acidi grassi Omega 3 a lunga catena (EPA+DHA).

COME SI PREPARANO (da consumarsi previa cottura):

In forno:

Disponi le Croccole agli Spinaci ancora surgelate su una teglia o pirofila leggermente unta e cuoci in forno preriscaldato a **240° C per 15 minuti**, rigirandole a metà cottura.

In padella:

Riggi le Croccole agli Spinaci ancora surgelate a fiamma moderata, in olio ben caldo per **8 minuti** (4 minuti per parte).

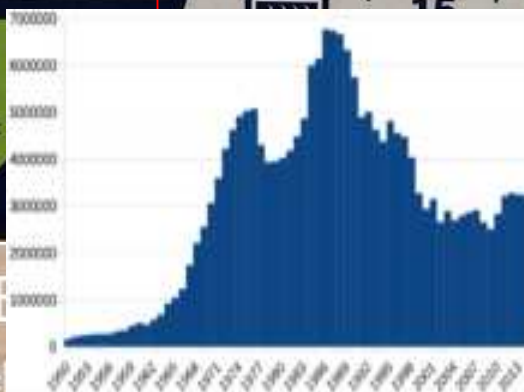


Diagramma con pesca globale di Alaska Pollock dal 1950 al 2010

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etica

Cesenatico

22 Settembre 2017

Denominazione di vendita come da Reg. CEE 1536/92

01 12 2021

Piacere di conoscerci

Mareblu

SAFE

Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.
Da consumarsi preferibilmente entro:

LUOGO DI PESCA: Oceano Indiano (Area FAO 51)

LUOGO DI LAVORAZIONE: Seychelles

Selezioniamo solo tonni qualità pinne gialle
Lavoriamo con cura il nostro tonno direttamente sul luogo di
Assicuriamo oltre 50 controlli diretti in tutte le fasi produttive
Cuociamo il tonno a vapore

100% TRACCIABILITÀ
Scopri tutto sul nostro tonno: vai su mareblu.it

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
per 100 g di prodotto sgocciolato

ENERGIA	1020 kJ / 245 kcal
GRASSI	17,0 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
PROTEINE	23,0 g
SALE	1,0 g

Contiene quantità trascurabili di carboidrati e zuccheri

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

INGREDIENTI:

- Thunnus albacares (tonno pinne gialle)
- Olivo di oliva
- Sale

Non contiene conservanti, né aromi artificiali.

Numero Verde **800-456.500**
info@mareblu.it
www.mareblu.it
 Seguisci su

Prodotto nelle Seychelles FC01 per MAREBLU® via dei Missaglia, 97 20142 Milano

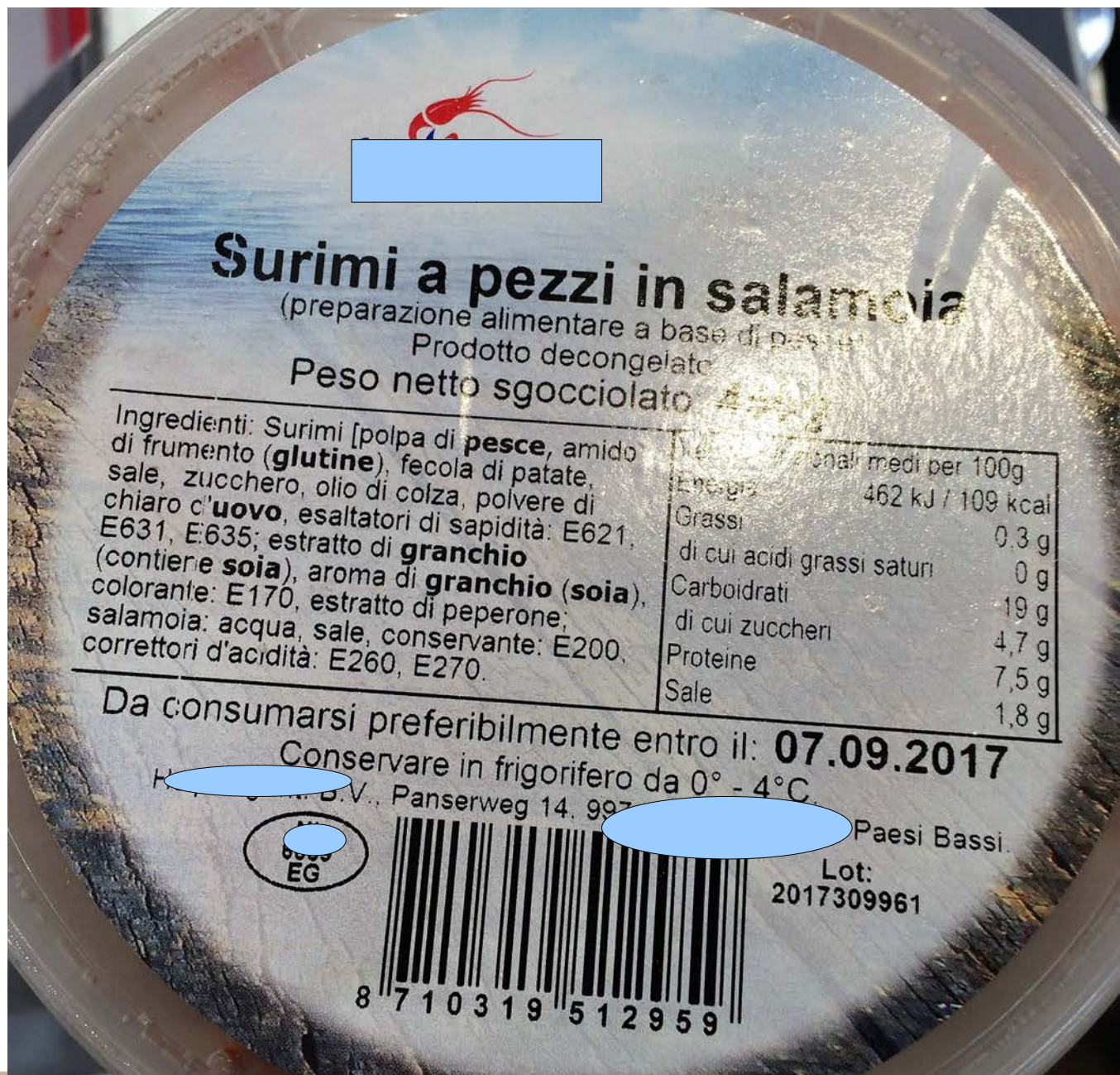
8 scatole da 80g €
Quantità Nominale 80g €
Quantità Sgocciolata 52g

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Cesenatico

22 Settembre 2017





Ingredienti:
Granchio: 70.0% (*Portunus haani*, *Portunus pelagicus*, *Portunus sanguinolentus*, pescato con rete a strascico OTB. Zona FAO 71. Oceano Pacifico),
 acqua: 28.070%, zucchero: 0.691%,
 sale: 1.151%, stabilizzanti: E450,
 correttore di acidità: acido citrico E330,
 antiossidanti: E385, E223. Contiene soiffiti.
 Da consumarsi preferibilmente entro il:
30.09.2020

Prodotto in Indonesia
 nello stabilimento N° 151.13 B/C
 in esclusiva per

20 [redacted]
 ITALIA
 www.stoniscus.com

PESO NETTO
170 g e
 PESO SGOCCIOLATO
121 g e

8036 9790

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato	Grassi	1,0 g	di cui zuccheri	0,0 g	
	di cui grassi saturi	0,0 g	Proteine	13,0 g	
Energia	293 kJ / 70 kcal	Carboidrati	2,0 g	Sale	0,65 g

Polpa di granchio in insalata di riso

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti
Tempo di riposo: un'ora

Ingredienti per quattro persone:
 200 grammi di riso
 Una scatola di polpa di granchio Paramount da 170g
 50 grammi di olio di oliva
 4 cetriolini sott'aceto tagliati a rondelle sottili
 Un cucchiaino di prezzemolo tritato
 Una foglia di alloro
 Due o tre gocce di salsa Tabasco
 (o un pizzico di pepe di Caienna)

Preparazione
 Fate lessare, al dente, in una pentola il riso con abbondante acqua salata e la foglia di alloro. Scolatelo, togliete la foglia d'alloro, passatelo sotto il getto dell'acqua corrente, scolatelo nuovamente e stendetelo su un canovaccio pulito perchè si asciughi. Versate il riso in una insalatiera e conditelo con l'olio e la salsa Tabasco (oppure con il pepe di Caienna).
 Estraiete la polpa di granchio dalla scatola, liberatela della cartilagine, sbriciolatela e uniteli al riso; aggiungete i cetriolini e controllate il sale. Cospargete di prezzemolo tritato e mescolate. Lasciate riposare per un'ora, prima di servire.
 Buon appetito!

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI



ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI

"Muta come un pesce", è questo il titolo del report che riassume i dati del monitoraggio compiuto dai volontari dell'Associazione ambientalista tra i mesi di **luglio e settembre 2016 su 604 etichette applicate sui prodotti ittici in vendita in 106 punti vendita**

**(54 supermercati; 34 pescherie; 18 bancherelle di mercati rionali)
di 49 città di 13 regioni italiane,**

Quasi l'80% delle etichette esaminate non rispetta infatti la normativa europea



**LE MAGGIORI IRREGOLARITÀ
SONO STATE RICONTRATE
NELLE BANCARELLE DEI MERCATI**

61,8%

è assente l'indicazione dell'attrezzo di pesca

91%

è assente o non corretta l'indicazione della zona di cattura



**GRAVE LA SITUAZIONE
RICONTRATA NELLE PESCHERIE**

53,8%

è assente l'indicazione dell'attrezzo di pesca

80,6%

è assente o non corretta l'indicazione della zona di cattura



**TROPPE IRREGOLARITÀ
ANCHE NEI SUPERMERCATI**

19,5%

è assente l'indicazione dell'attrezzo di pesca

52%

è assente o non corretta l'indicazione della zona di cattura

"Solo conoscendo l'attrezzo di pesca e la zona di cattura esatta, i consumatori possono scegliere il pesce più sostenibile, ovvero quello locale catturato con metodi che hanno un minor impatto sull'ambiente"

ETICHETTATURA PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Cesenatico
22 Settembre 2017