

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

Dipartimento di Sanità Pubblica

Programma di Sicurezza Alimentare

dott.a Chiara Berardelli

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Bologna, 30/03/2017
Antonio Tosi



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

BASE GIURIDICA

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

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

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.

Paese ORIGINE/ luogo PROVENIENZA GEOGRAFICA DELL'ALIMENTO



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

- 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)

Regolamento FIAC

Il Reg. 1169/2011

Fornitura di

Informazioni sugli INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Alimenti ai

Consumatori

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.

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.

*Il Regolamento (UE) n. 1379/2013, si occupa del settore ittico in senso assai più ampio, e quanto di interesse in tema di etichettatura è contenuto principalmente nel **capo IV (artt. 35-39)**, rubricato "informazione dei consumatori", con un chiaro rimando alla disciplina generale in tema di etichettatura degli alimenti (Regolamento (UE) n. 1169/2011 "sull'informazione al consumatore").*

AI 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.

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.

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

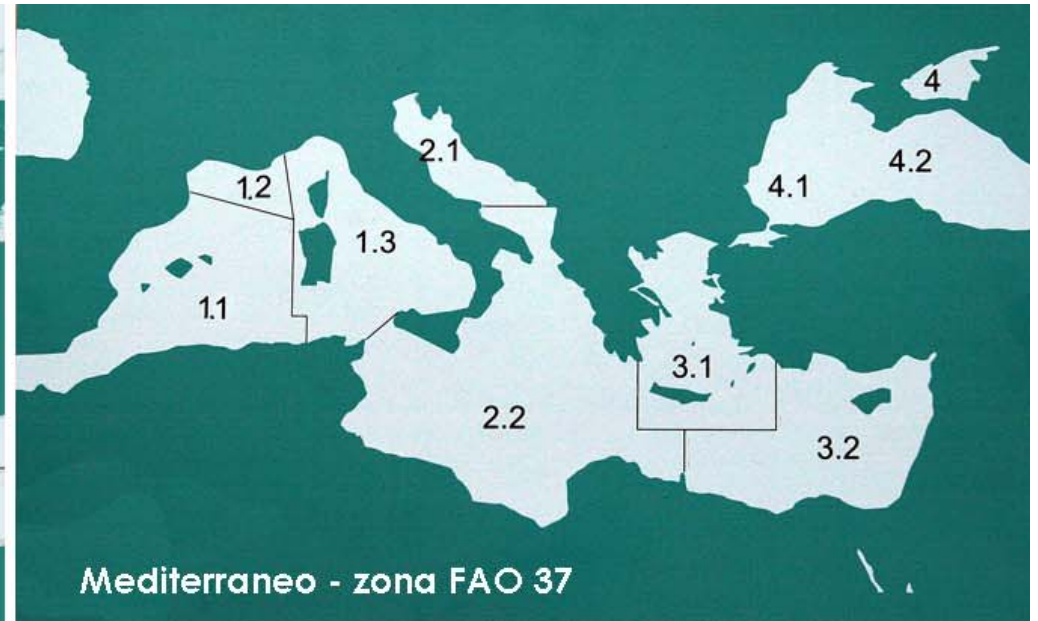
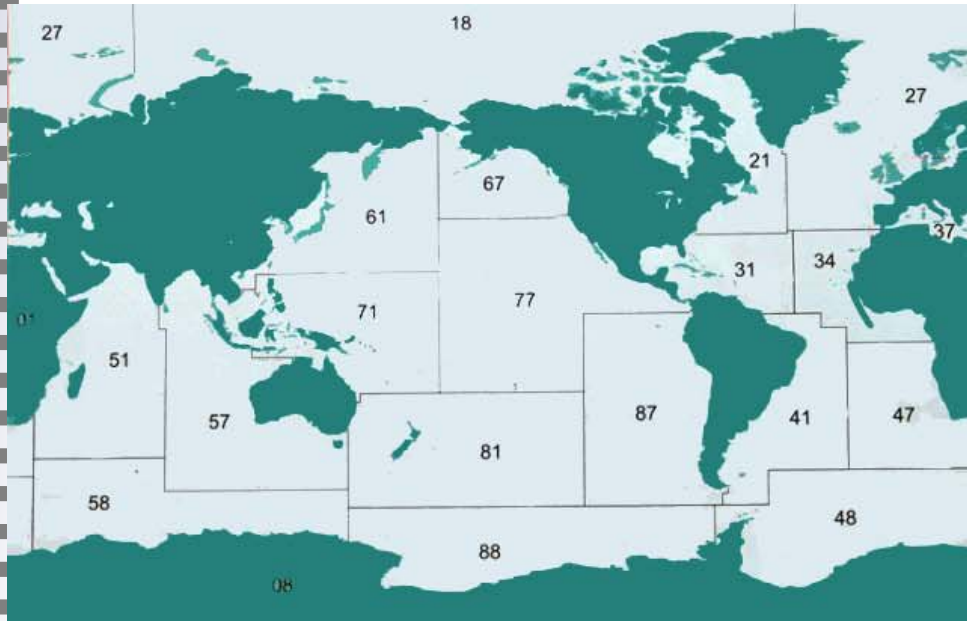
Elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale

| 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 albidus | Nasello atlantico o merluzzo atlantico |
| 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 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 |
| Gadiformes | Merluccidae | Merluccius senegalensis | Nasello atlantico o merluzzo atlantico |

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.

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 | Zona n. 37** |
| Mar Nero | Zona n. 37,4 |

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)

La Sottozona FAO 37.1 e 37.2 delimita quindi tutta l'area del Mediterraneo nazionale, dalla Liguria alla Sicilia passando per tutta la costa adriatica sino a Trieste.

Le zone FAO 37.1 e 37.2 sono quindi sinonimo di prodotto italiano e di freschezza.

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:

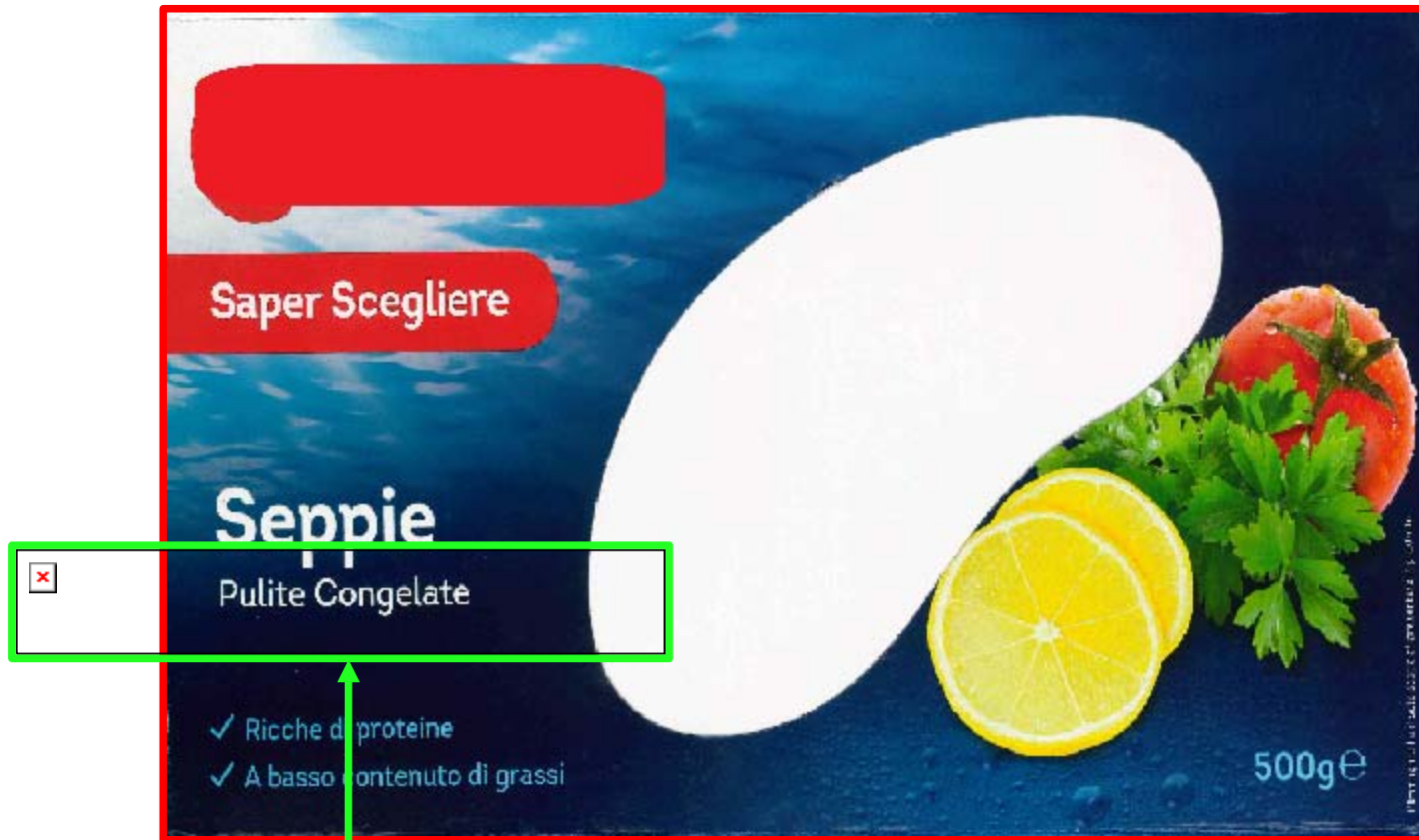
- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finito;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente 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.

DENOMINAZIONE DI VENDITA



Denominazione + Stato fisico

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/ Nutrition 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

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Indicazioni obbligatorie di accompagnamento
(allegato VI):

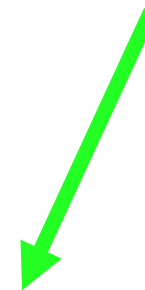
- stato fisico o trattamento subito
- Prodotto “decongelato”
- Prodotto “irradiato” o “trattato con radiazioni ionizzanti”
- componente o ingrediente non presente normalmente o naturalmente nel prodotto (INGREDIENTE SOSTITUTIVO)
- indicazioni di proteine aggiunte (per prodotti a base di carne/pesce)
- 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)

| Elenco dei Paese 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).

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'ingrediente.

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



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)

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».

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 molluschi valvalvi 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)



Condizioni di conservazione

o d'uso

CONSIGLI D'USO

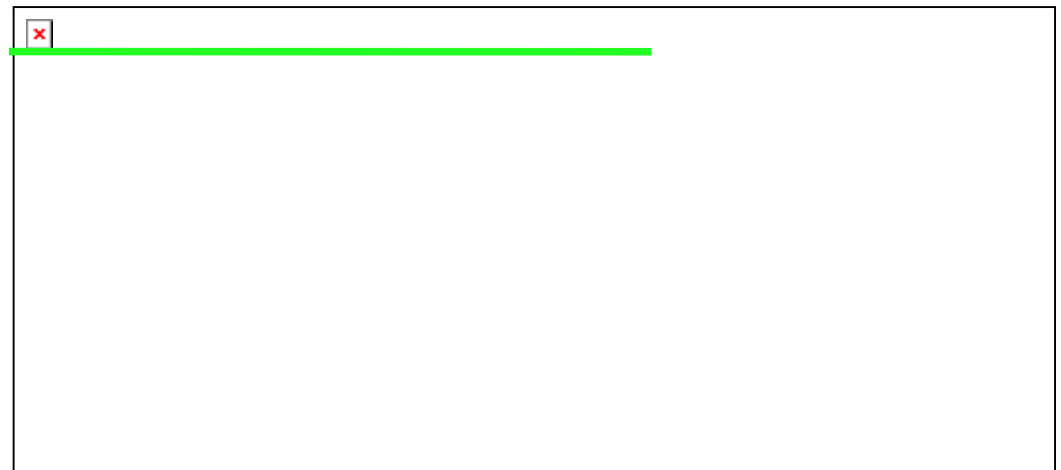
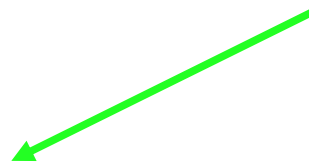
Scongela le seppie. Se desideri cucinarle in umido, tagliale a listelle e cuocile nell'intingolo preferito per un'ora circa. Oppure riempi le seppie con un impasto a base di pangrattato uovo e prezzemolo, e cuoci al forno per 40 minuti circa.

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.



Art 16 Dlvo 109/92 e succ mod

Prodotti sfusi o confezionati da vendere previo frazionamento o confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente o confezionati 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

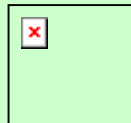
OBIETTIVO

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

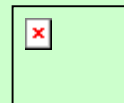
MERCEOLOGICA

SANITARIA

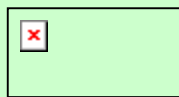


NUTRIZIONALE

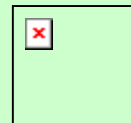
ECONOMICA



SOCIALE



ETICA



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 comparirà già a 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**

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



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



Paese ORIGINE/ luogo PROVENIENZA GEOGRAFICA DELL'ALIMENTO

PRODOTTI della PESCA

-

| | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO | |
| METODO DI PRODUZIONE | ZONA DI PRODUZIONE O DI CATTURA FAO |
| <input type="checkbox"/> PESCATO IN MARE | |
| <input type="checkbox"/> PESCATO IN ACQUE DOLCI | |
| <input type="checkbox"/> ALLEVATO | |
| METODO DI CONSERVAZIONE | |
| <input type="checkbox"/> FRESCO REFRIGERATO | |
| <input type="checkbox"/> DECONGELATO | |
| <input type="checkbox"/> CONGELATO O SURGELATO | |
| SESTO DI PRODUZIONE O DI ORIGINE | STATO DI ALLEVAMENTO |
| PREZZO | |
| € | / Kg |

Paese ORIGINE/ luogo PROVENIENZA GEOGRAFICA DELL'ALIMENTO

PRODOTTO della PESCA "ITALIANO"
(DM. 25-07-2013)

- proveniente dall'attività di pesca professionale di pescherecci italiani ...nelle 10 sottozone (GSA) FAO, o
- provenienti da impianti di acquacoltura del territorio italiano

ESEMPIO DI ETICHETTA

Denominazione della specie

Ad ogni specie di pesce corrisponde una denominazione commerciale di uso comune, definita per legge, e una scientifica, in latino

Metodo di produzione

Ci indica se il pesce è stato allevato o pescato in mare o acque dolci

FILETTO DI MERLUZZO NORDICO

Merluzzo nordico (*Gadus morhua*), PESCATO IN ATLANTICO NORD ORIENTALE
CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
PRODOTTO DA LOREMIPSUM SRL IT 0000 CE
CONSERVARE A 0° +4C. DA CONSUMARE PREVIA COTTURA

| PREZZO al Kg | PESO NETTO | IMPORTO |
|--------------|------------|---------|
| 11,90 | 0,450kg | 5,35€ |

LOTTO
2DMD384Y8

DA CONSUMARSI ENTRO IL

040514

Zona di cattura

E' indicata con il nome della nazione se il pesce è allevato, con la zona di pesca se il pesce è pescato. Indicare solo la "zona FAO" non è più sufficiente

ESEMPIO DI ETICHETTA

| POLPA DI CAPPESANTE ATLANTICHE CONGELATA SINGORLAMENTE | | IQF KING SCALLOP M | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|--|
| (PECTEN MAXIMUS) | | (PECTEN MAXIMUS) | |
| PEZZATURA: 8/12 | | | |
| NETTO : 10 x 1 KG | | NET WEIGHT : 10 x 1 KG | |
| AL NETTO DELLA GLASSATURA : 10 x 750 G | | NET WEIGHT OF GLAZING : 10 | |
| DOTTO IL : 28/06/2015 | | PRODUCTION DATE : 28/06/201 | |
| CONGELATO IL : 30/06/2015 | LOTTO No: 150430 | FREEZING DATE : 30/06/20 | |
| CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL : 28/06/2017 | | BEST BEFORE DATE : 28/06/2 | |
| PAESE D'ORIGINE : INGHILTERRA (UK) | | COUNTRY OF ORIGIN : ENGL | |
| INGREDIENTI : POLPA DI CAPPESANTE ATLANTICHE (90%), ACQUA, STABILIZZANTE E450 (DIFOSFATI) E451 (TRIFOSFATI) | | INGREDIENTS: KING SCALLOP (STABILIZER E450 (DIFOSF | |
| CATEGORIA: MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI | | ALLERGENS: MOLLUSC AND P | |
| ZONA DI CATTURA: MARE NORD ATLANTICO NORD EST, VILLE CON DRAGHE (DRB) | | FISHERY PRODUCT CAPTURE | |
| CONSERVARE ENTRO 24 MESI DALLA DATA DI CONGELAMENTO | | (NORTH EAST ATLANTIC OCE | |
| Dopo scongelamento non ricongelare, conservare | | ONCE DEFROSTED DO NOT R | |
| in frigorifero e consumare entro le 24 ore previa cottura | | CONSUME WITHIN 24 HOURS | |
| Il prodotto deve essere conservato a -18 C | | KEEP AT -18 DEG C O | |
| DISTRIBUITO DA: [REDACTED] SHELLFISH. | | | |
| STON E [REDACTED] UK, EX21 10N | | | |
| ACQUISTATO DA: [REDACTED] | | | |
| CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001:2008 | | ISO certification n | |

**INDICAZIONE PRESENZA DI ACQUA
AGGIUNTA**

ESEMPIO DI ETICHETTA



**INDICAZIONE DELLA CATEGORIA DEGLI
ATTREZZI DA PESCA USATI NELLA CATTURA
(ART. 35 REG UE 1379/2013)**

**MARCHIO DI
IDENTIFICAZIONE**

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, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

b) maltodestrine a base di grano;

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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:

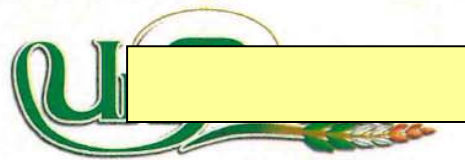
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

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: U 440 ,1/C | | |
| 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 | | |
| <table border="1"> <tr> <td> COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION 5/6 Min. </td> <td> IT 2039 L CE </td> </tr> </table> | COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION 5/6 Min. | IT 2039 L CE |
| COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION 5/6 Min. | IT 2039 L CE | |

TORTELLI AL BRANZINO

B06

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

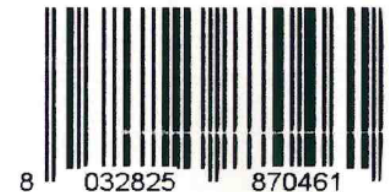
INGREDIENTI PASTA (50%) : SEMOLA DI **GRANO DURO**, MISTO D'**UOVO**
 PASTORIZZATO (20% sulla semola), ACQUA, **GLUTINE**.

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.

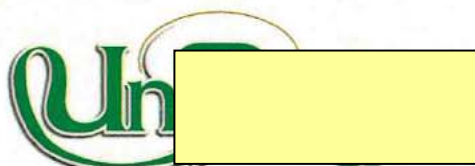
Può contenere tracce di: crostacei, molluschi, pesce, frutta a guscio, sedano.

| 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 |



ESEMPIO DI ETICHETTA



Pasta Fresca Surgelata

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| PRODOTTO DA: U 440 | |
| 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 | |
| COTTURA / COOKING KOCHZEIT / COCCION  5/6 Min. | IT 2039 L CE |

PANZOTTI AI CROSTACEI

S07

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**.

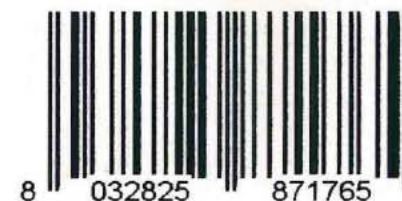
INGREDIENTI RIPIENO (60%): **CROSTACEI** (49,20% sul ripieno) (In proporzione variabile:

Gamberi - *Heterocarpus woodmasoni*, **Mazzancolle** - *Litopenaeus vannamei*, Polpa
di **granchio** - *Chionoecetes japonicus*), **NASELLO** (*Macruronus 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 |



ALLERGEN

ESEMPIO DI ETICHETTA

**Vongola Verace
Almeja**
(*Tapes semidecussatus*)
ALLEVATO/CRiado:
ITALIA

LOTTO/LOTE:
114225
DATA CONF./FECH-A ENVASADO:
03/03/17

ro Pesca L4

**> I Molluschi bivalvi devono
I prodotti DECONGELATI de
LOTTO: RIFERIMENTO ALL/**

**enduti vivi e vita
ser consumati e
IN ETICHETTA**

GRUPPO PESCA S.r.l.
Via del Commercio, 3 - 44020 Gara (FE)
Tel. 0533.996478 - Fax 0533.995571
P.IVA 00479450389

IT 429 CE

Paese di spedizione: Italia. Peso da riscontrare al momento dell'acquisto (tara 10g). Conservare ad una temperatura compresa fra 0 e +6 °C. I molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Da consumarsi previa cottura. Data di confezionamento e lotto sul retro.
País expedidor: Italia. Controlar el peso en el momento de la compra (tara 10g). Conservar el producto entre 0 y +6 °C. Los Molluscos deben estar vivos en el momento de la compra. Consumir despues de la cocción. Fecha de envasado y lote ver al dorso.

ESEMPIO DI ETICHETTA

[Redacted]

COOP. ALLEVAMENTO
CENTRO DI SPEDIZIONE CEE
(Reg. CE 853/2004)
Sede Legale:
Via Villanova, 29/7 - 400 [Redacted] A
Centro e Punto Vendita: Via [Redacted]
Tel. 05 [Redacted]

[Redacted]

COOP. ALLEVAMENTO
CENTRO DI SPEDIZIONE CEE
(Reg. CE 853/2004)
Sede Legale: [Redacted] (BO)
Via Villanova, 29/7 - 40 [Redacted]
Centro e Punto Vendita: [Redacted]
Tel. 05 [Redacted]

MITILI O COZZE
Mytilus galloprovincialis

Prodotto: Allevato
Spagna



Peso:

Lotto: 4

Data confezionamento: 13/03/17

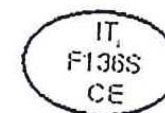
Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto.

Conservare alla temperatura di 0 +6°C.

Da consumarsi previa cottura. Peso da riscontrarsi alla vendita (tara 10g).

VONGOLA VERACE
Tapes semidecussatus

Prodotto: Allevato
Italia



Peso: 1

Lotto: 3

Data confezionamento: 14/03/17

Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto.

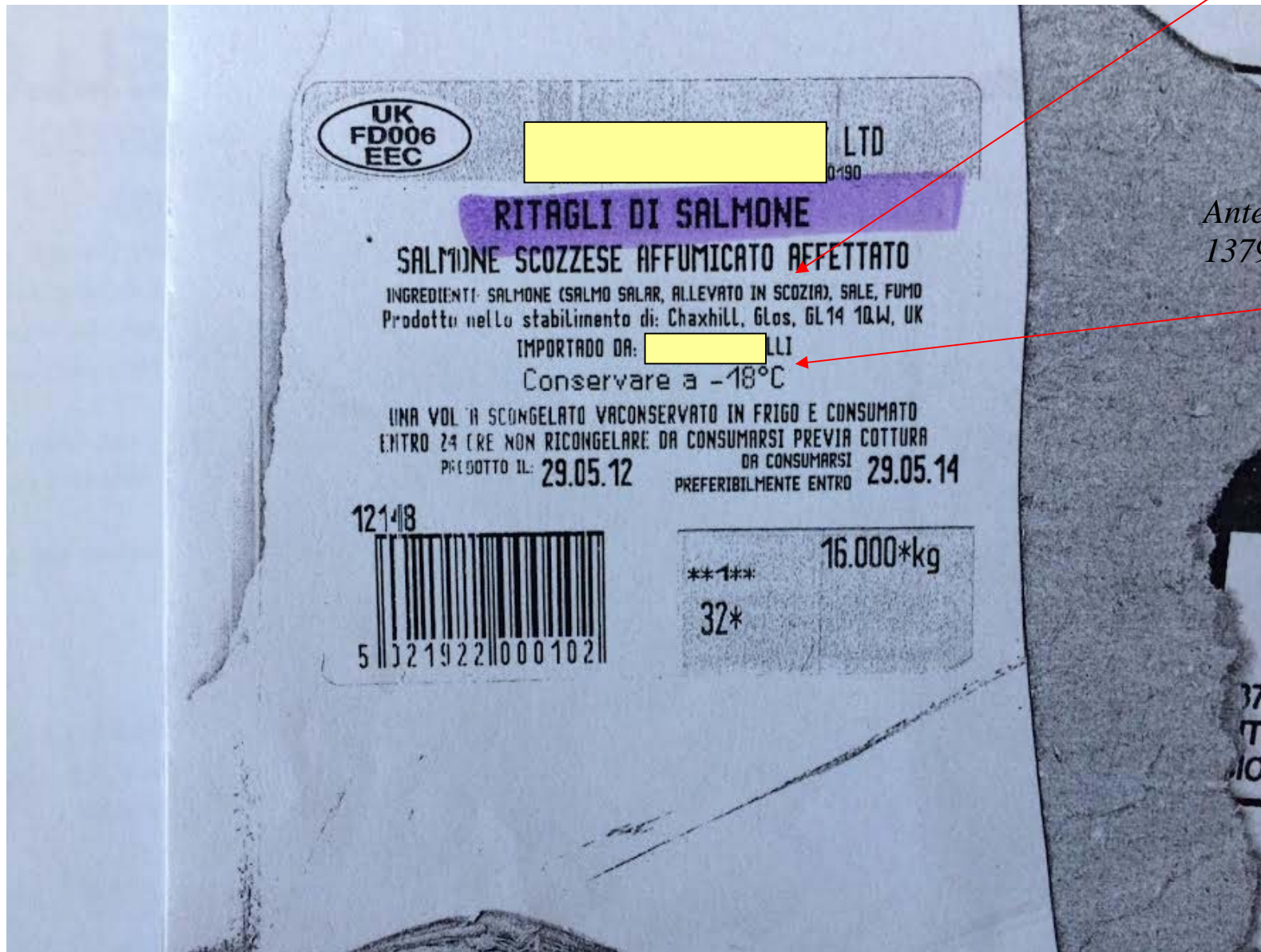
Conservare alla temperatura di 0 +6°C.

Da consumarsi previa cottura. Peso da riscontrarsi alla vendita (tara 10g).

ESEMPIO DI ETICHETTA



ESEMPIO DI ETICHETTA



*Ante Reg. UE
1379/2013,*

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 N [redacted] rl

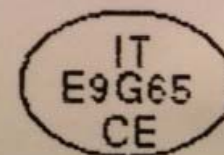
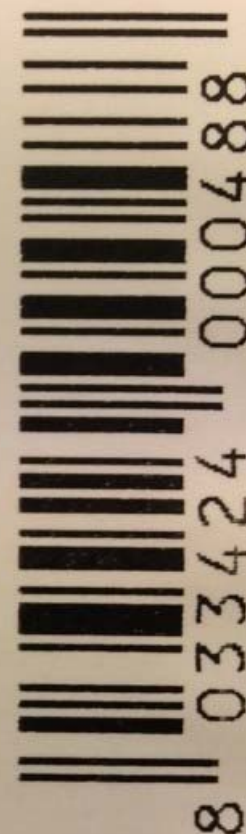
nello stabilimento di: vedi bollo ovale

Tenere in frigo +2 / +8 °C Semiconservate 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.



ESEMPIO DI ETICHETTA

Findus **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.

Capitan Findus

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

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 Findus 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](http://www.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).

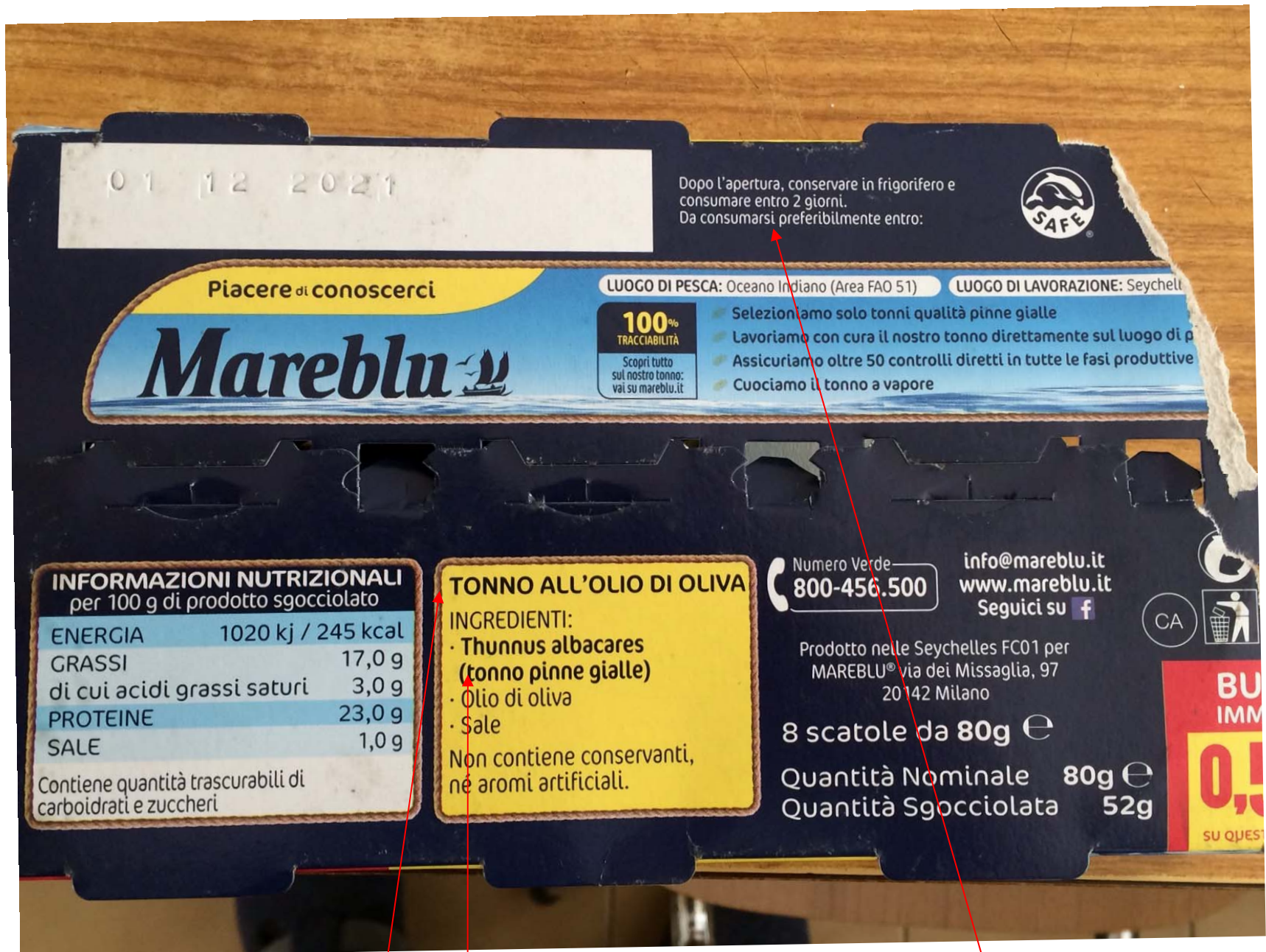
COME SI PREPARANO (da consumarsi previa cottura):

- 15 MIN** **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.
- 8 MIN** **In padella:** frigi le Croccole agli Spinaci ancora surgelate a fiamma moderata, in olio ben caldo per **8 minuti** (4 minuti per parte).

Per aprire premere qui

8 051084 005827 >

ESEMPIO DI ETICHETTA



Denominazione di vendita
come da Reg. CEE 1536/92

La zona di cattura

Etichettatura dei prodotti della pesca



Etichettatura dei prodotti della pesca



"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



"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"



GRAZIE PER L'ATTENZIONE