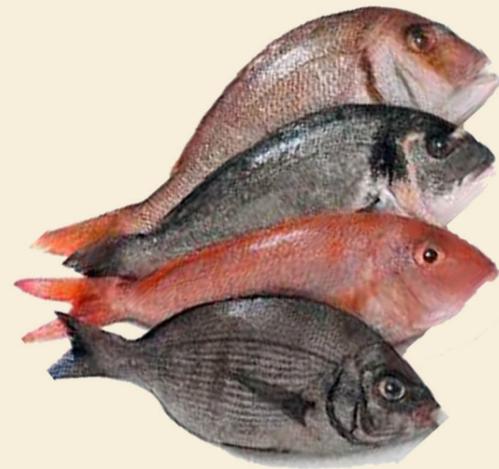


# La nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti ittici

## pesce fresco



- denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico
- metodo di produzione: pescato o pescato in acque dolci o allevato
- origine (zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato)
- categoria degli attrezzi da pesca
- prezzo

## pesce congelato



- denominazione commerciale della specie completata dallo stato fisico "congelato" e il suo nome scientifico
- metodo di produzione: pescato o pescato in acque dolci o allevato
- origine (zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato)
- categoria degli attrezzi da pesca
- percentuale di glassatura
- prezzo

## pesce scongelato



- denominazione commerciale della specie completata dallo stato fisico "scongelato" o "scongelato" e il suo nome scientifico
- metodo di produzione: pescato o pescato in acque dolci o allevato
- origine, ovvero la zona in cui il prodotto è stato catturato se pescato o raccolto se allevato
- prezzo
- avvertenza "non ricongelare il prodotto, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 24 ore"

Alcune delle indicazioni potranno essere fornite tramite cartelloni o poster secondo le modalità previste dalla legge