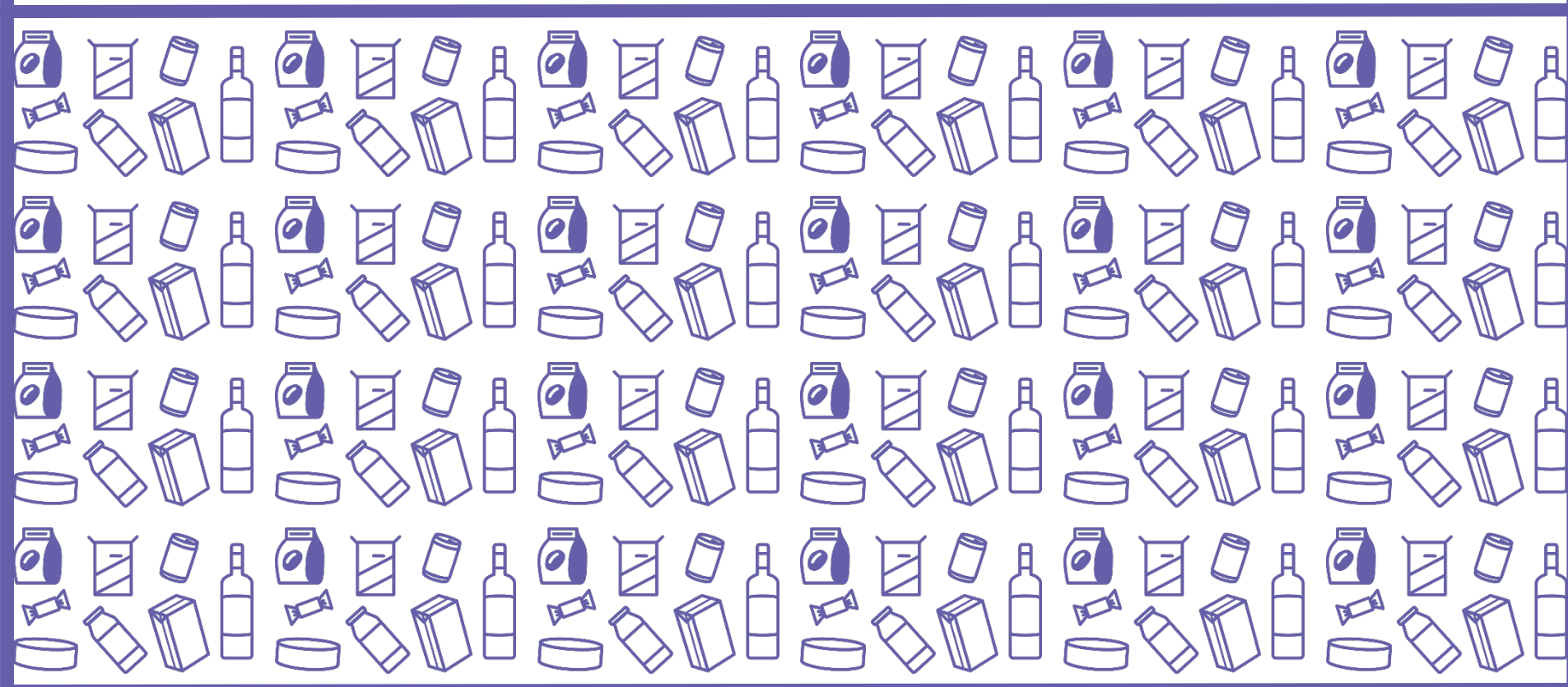


ETIQUETATGE OBLIGATORI DELS ALIMENTS

fitxes informatives

L'etiqueta al detall

Principals errors en l'etiquetatge



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Etiquetatge obligatori dels aliments – fitxes informatives

Edició: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

URL: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/etiquetatge-aliments/etiquetatge-obligatori/>

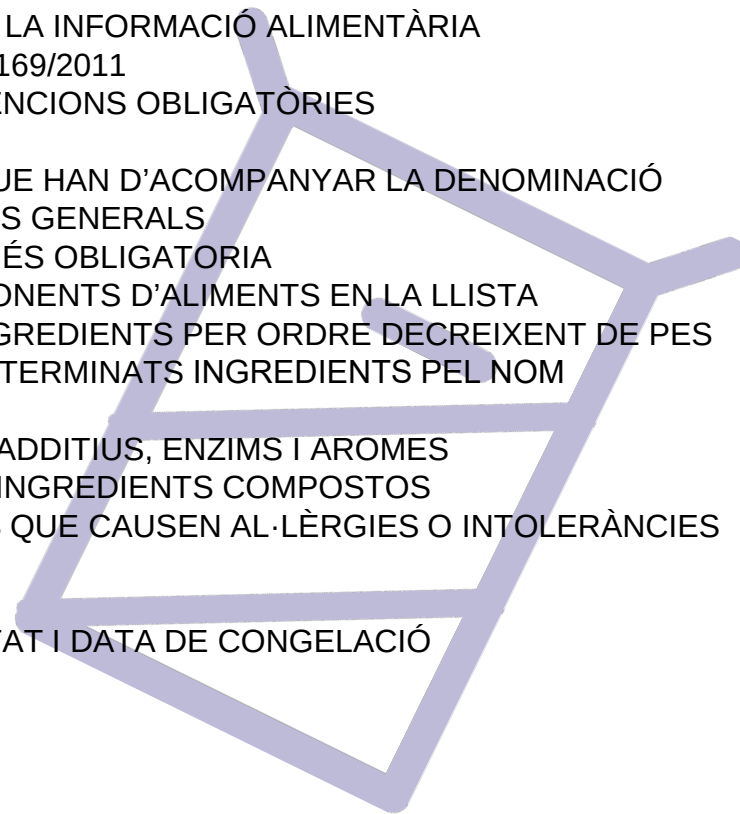
© 2021 Generalitat de Catalunya



ÍNDEX

L'ETIQUETA AL DETALL

- 00** OBJECTE DEL REGLAMENT (UE) 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA
- 01** ÀMBIT D'APLICACIÓ DEL REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011
- 02** INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA: LES MENCIIONS OBLIGATÒRIES
- 03** LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT (1)
- 04** LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT (2): MENCIIONS QUE HAN D'ACOMPANYAR LA DENOMINACIÓ
- 05** LA LLISTA D'INGREDIENTS (1): DEFINICIÓ / NORMES GENERALS
- 06** LA LLISTA D'INGREDIENTS (2): CASOS EN QUÈ NO ÉS OBLIGATORIA
- 07** LA LLISTA D'INGREDIENTS (3): OMISSIÓ DE COMPONENTS D'ALIMENTS EN LA LLISTA
- 08** LA LLISTA D'INGREDIENTS (4): INDICACIÓ DELS INGREDIENTS PER ORDRE DECREIXENT DE PES
- 09** LA LLISTA D'INGREDIENTS (5): DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PEL NOM D'UNA CATEGORIA
- 10** LA LLISTA D'INGREDIENTS (6): DESIGNACIÓ DELS ADDITIUS, ENZIMS I AROMES
- 11** LA LLISTA D'INGREDIENTS (7): DESIGNACIÓ DELS INGREDIENTS COMPOSTOS
- 12** ETIQUETATGE OBLIGATORI SOBRE SUBSTÀNCIES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES
- 13** INDICACIÓ QUANTITATIVA DELS INGREDIENTS
- 14** QUANTITAT NETA
- 15** DATA DE DURABILITAT MÍNIMA, DATA DE CADUCITAT I DATA DE CONGELACIÓ





ÍNDEX

L'ETIQUETA AL DETALL

16 CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I/O D'UTILITZACIÓ I MANERA D'ÚS

17 RAÓ SOCIAL, ADREÇA I RESPONSABILITATS

18 PAIS D'ORIGEN O LLOC DE PROCEDÈNCIA

19 INDICACIÓ DEL GRAU ALCOHÒLIC

20 LA INFORMACIÓ NUTRICIONAL DELS ALIMENTS ENVASATS

21 LA INDICACIÓ DEL LOT

22 INDICACIONS OBLIGATÒRIES ADDICIONALS

23 LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA VOLUNTÀRIA

24 PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA (1)

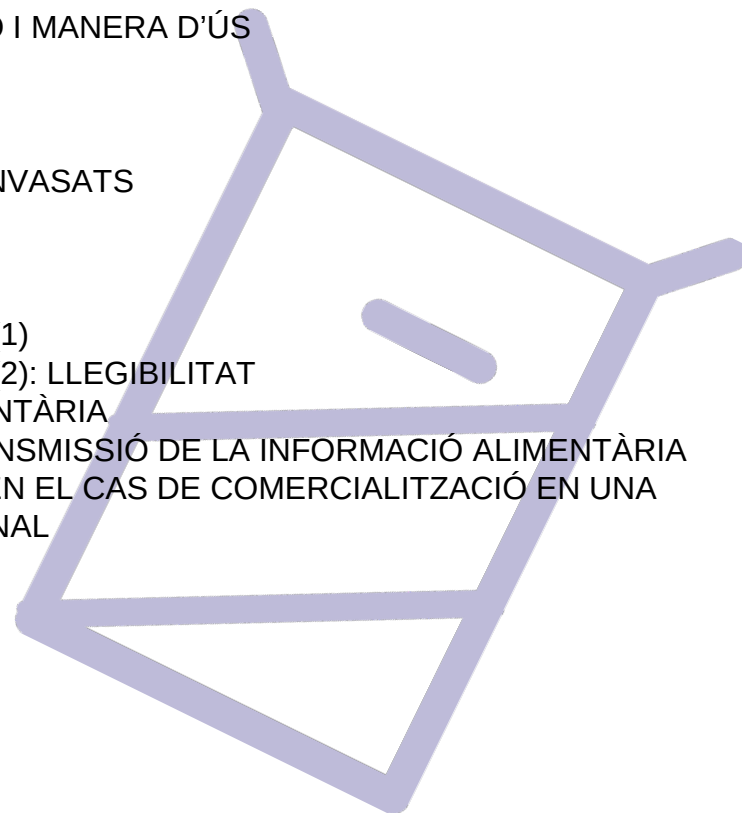
25 PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA (2): LLEGIBILITAT

26 REQUISITS GENERALS DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

27 DISPONIBILITAT, COL·LOCACIÓ I FORMES DE TRANSMISSIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

28 TRANSMISSIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA EN EL CAS DE COMERCIALIZACIÓ EN UNA FASE ANTERIOR A LA VENDA AL CONSUMIDOR FINAL

29 VENDA A DISTÀNCIA

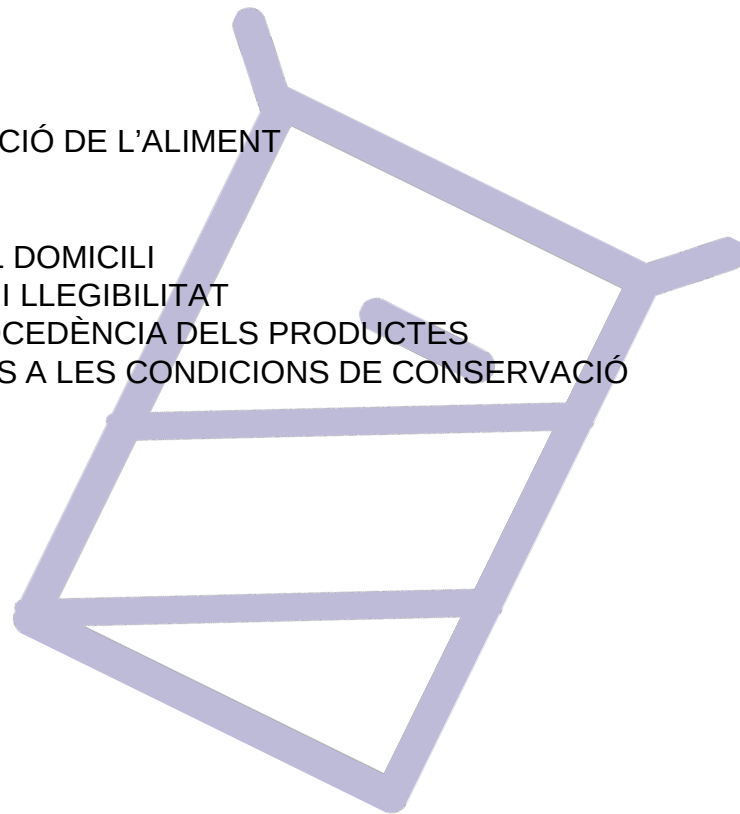




ÍNDEX

PRINCIPALS ERRORS EN L'ETIQUETATGE DELS ALIMENTS

- 01 LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS
- 02 LA INDICACIÓ DE LA QUANTITAT NETA
- 03 LA DENOMINACIÓ DELS ALIMENTS
- 04 LES MENCIONS QUE ACOMPANYEN LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT
- 05 LA INDICACIÓ DEL LOT
- 06 EL MARCAT DE DATES
- 07 MENCIONS OBLIGATÒRIES DE LA RAÓ SOCIAL I EL DOMICILI
- 08 PRESENTACIÓ DE LES MENCIONS OBLIGATÒRIES I LLEGIBILITAT
- 09 LA INDICACIÓ DEL PAÍS D'ORIGEN O LLOC DE PROCEDÈNCIA DELS PRODUCTES
- 10 OMISSIÓ DE MENCIONS OBLIGATÒRIES RELATIVES A LES CONDICIONS DE CONSERVACIÓ
- 11 ALTRES INDICACIONS







L'ETIQUETA AL DETALL

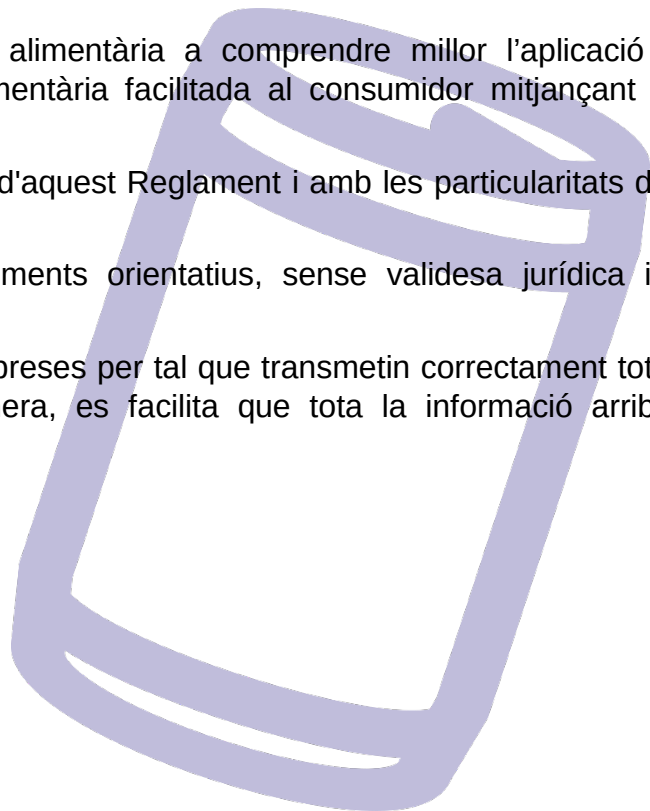
Orientacions pas a pas per a la confecció d'una etiqueta

Aquest apartat pretén facilitar als agents de la cadena alimentària a comprendre millor l'aplicació del Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor mitjançant una col·lecció de fitxes explicatives.

Els aliments han de complir amb els requisits d'etiquetatge d'aquest Reglament i amb les particularitats de la seva normativa sectorial.

Aquestes fitxes explicatives sobre l'etiquetatge són documents orientatius, sense validesa jurídica i no comprometen la responsabilitat de les institucions.

La seva finalitat és donar una informació contínua a les empreses per tal que transmetin correctament tota la informació en l'etiquetatge dels aliments. D'aquesta manera, es facilita que tota la informació arribi al consumidor de forma més clara i completa.





OBJECTE DEL REGLAMENT (UE) 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

El **Reglament (UE) 1169/2011** serveix tant als interessos del mercat interior, en la mesura que simplifica la normativa, garanteix la seguretat jurídica i redueix les càrregues burocràtiques, com els interessos de la ciutadania, ja que estableix l'obligació d'etiquetar els aliments de manera clara, comprensible i llegible.

- ✓ Estableix la base per garantir un nivell més elevat de **protecció dels consumidors en relació amb la informació alimentària**, tenint en compte les diferències en la percepció dels consumidors i les seves necessitats d'informació.

- ✓ Assegura un **funcionament correcte del mercat interior**.
- ✓ Estableix els **principis generals, els requisits i les responsabilitats** que regeixen la informació alimentària i, en particular, **l'etiquetatge** dels aliments.
- ✓ Estableix els mitjans per garantir el **dret dels consumidors a la informació** i els procediments per facilitar la informació alimentària, tenint en compte la necessitat de flexibilitat suficient per respondre als futurs avantatges i els nous requisits d'informació.





ÀMBIT D'APLICACIÓ DEL REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011

El Reglament (UE) núm. 1169/2011 d'informació alimentària al consumidor

- ✓ S'aplica a **tots els operadors d'empreses alimentàries** en totes les fases de la cadena alimentària, sempre que les seves activitats tinguin a veure amb la **informació alimentària** facilitada al consumidor.
- ✓ S'aplica a tots els **aliments** destinats al **consumidor final**, inclosos els entregats per **les col·lectivitats** i els destinats al subministrament de les col·lectivitats.
- ✓ I s'aplica també se'ns perjudici d'altres **requisits d'etiquetatge addicionals** previstos en disposicions de la Unió aplicables a aliments concrets.

La **informació alimentària** és la informació relativa a un aliment que es posa a disposició del consumidor final mitjançant una etiqueta, altres materials d'acompanyament, o qualsevol altre mitjà, incloent-hi eines tecnològiques modernes o la comunicació verbal.

Una **col·lectivitat** és qualsevol establiment - inclosos els vehicles o llocs fixes o mòbils- com restaurants, menjadors, centres d'ensenyament, hospitals, empreses de subministrament de menjars preparats, en els quals l'activitat empresarial consisteix en la preparació d'aliments llestos per al consum destinats al consumidor final.





INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA: LES MENCIIONS OBLIGATÒRIES

En general, les indicacions següents són obligatòries en l'etiquetatge dels aliments:

- ✓ La **denominació** de l'aliment.
- ✓ La **llista d'ingredients**.
- ✓ Qualsevol ingredient o coadjuvant tecnològic utilitzat en la fabricació d'un aliment que causi **al·lèrgies o intoleràncies** (vegeu la llista a l'Annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011) o que en derivi, i que segueixi present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada.
- ✓ La **quantitat** de determinats ingredients o categories d'ingredients.
- ✓ La **quantitat neta**.
- ✓ La **data de duració mínima o la data de caducitat**.
- ✓ **Condicions especials de conservació i/o d'utilització**.
- ✓ El **nom o raó social** i l'adreça de l'operador responsable de la informació alimentària.
- ✓ El **país d'origen o lloc de procedència**, si s'escau.
- ✓ La **forma d'ús**, si s'escau.
- ✓ El **grau alcohòlic** volumètric adquirit (per a begudes amb >1,2% vol d'alcohol).
- ✓ La **informació nutricional** (aplicable a partir del 13/12/2016).
- ✓ El **número de lot** és obligatori, segons el Reial Decret 1808/1991.

El Reglament (UE) núm. 1169/2011, estableix també **indicacions obligatòries addicionals** diferents de les ja citades, que han de constar en determinades categories o tipus específics d'aliments (article 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011).

[Articles 9 i 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 d'informació alimentària facilitada al consumidor; Reial Decret 1808/1991 sobre la indicació del núm. de lot].



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT (1)

La denominació d'un aliment ens ha de permetre conèixer la seva naturalesa i poder-lo distingir d'altres productes amb els quals es pugui confondre.

Normes generals per a la denominació d'un aliment

- ✓ La denominació de l'aliment ha de ser la **denominació legal establerta en les disposicions de la UE** que li siguin aplicables. A manca d'aquestes, serà la denominació prevista en les **lleis, reglaments o disposicions de l'estat membre** on l'aliment es fabrica i es ven al consumidor.
- ✓ Si no hi ha una **denominació** legal establerta, la denominació de l'aliment serà l'**habitual**, que és el nom acceptat sense que els consumidors necessitin aclariments addicionals.
- ✓ A manca d'una denominació habitual, figurarà una **denominació descriptiva** de l'aliment, de manera que sigui prou clara per permetre als consumidors conèixer la seva naturalesa.

Exemples:

- ✓ Exemple de denominació legal establerta per normativa comunitària: **denominacions dels olis d'oliva** (Annex VII, Part VIII del Reglament (UE) núm. 1308/2013).
- ✓ Exemple de denominació legal establerta per normativa nacional: **denominacions de productes ibèrics**, ja que no hi ha disposicions comunitàries (article 3 del Reial Decret 4/2014).
- ✓ Exemple de denominació habitual (o consagrada per l'ús): moltes de les **denominacions de derivats carnis**, a causa de la gran variabilitat de productes. Per exemple, "Botifarra Catalana" o "Catalana" (en l'Annex II del Reial Decret 474/2014, hi ha una llista de productes tradicionals i denominacions consagrades per l'ús).
- ✓ Exemple de denominació descriptiva: denominacions de **plats preparats**. Exemple: Pollastre cuït farcit amb panses i pinyons.

La denominació **no pot ser substituïda ni s'ha de confondre amb les marques comercials** o les denominacions de fantasia.

[Article 17 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 d'informació alimentària al consumidor].



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT (2): MENCIONS QUE HAN D'ACOMPANYAR LA DENOMINACIÓ

Sovint els aliments es sotmeten a condicions físiques o s'elaboren amb ingredients que en condicionen la seva naturalesa. Per a protegir el dret a la informació dels consumidors, en determinats casos, cal que la denominació de l'aliment vagi acompanyada de mencions que facin referència a aquestes circumstàncies.

Mencions obligatòries que han d'acompanyar la denominació de l'aliment

- ✓ Les **condicions físiques de l'aliment o el nom d'un tractament específic** al que hagi estat sotmès si la seva omisió causa confusió. Per exemple: "en pols", "recongelat", "l'iofilitzat", "ultracongelat", "concentrat", "fumat", etc.
- ✓ La menció "**irradiat**" o "**tractat amb radiacions ionitzants**", sempre que l'aliment hagi estat tractat amb radiacions ionitzants.

- ✓ "**Amb edulcorant/s**". En aliments que continguin un o més dels edulcorants autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm.1333/2008.
- ✓ "**Amb sucre/s i edulcorant/s**". En aliments que continguin un o diversos tipus de sucres afegits i un o més dels edulcorants autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm.1333/2008.
- ✓ "**Descongelat**", en aliments que hagin estat congelats abans de la seva venda i que es vinguin descongelats.

Exemple: "Canelons descongelats".



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Annex III i Annex VI Part A del Reglament (UE)
núm.1169/2011 d'informació alimentària
facilitada al consumidor].





LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT (2): MENCIONS QUE HAN D'ACOMPANYAR LA DENOMINACIÓ

Exclusions

- ✓ **Ingredients presents en el producte acabat.**

Exemple: “Carn amb bolets”, fabricada amb bolets descongelats.

- ✓ Aliments per als quals **la congelació és una fase tecnològicament necessària** del seu procés de producció.

Exemple: “Carpaccio de vedella”.

- ✓ Aliments als quals **la descongelació no afecta negativament** la seva seguretat o qualitat.

Exemple: mantega.

- ✓ **El nom dels ingredients de substitució.** Són els ingredients que han estat utilitzats per substituir-ne totalment o parcialment d'altres que hom espera trobar, perquè són els habitualment utilitzats en aquell aliment.

Exemple: “Pizza amb preparat lacti” (en una pizza, esperem trobar-hi formatge i no un preparat lacti).

- ✓ **El nom de les proteïnes afegides d'un origen animal diferent** en productes carnis, preparats de carn i productes pesquers.

Exemple: “Burger meat de vedella amb proteïna afegida de porc”.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Annex III i Annex VI Part A del Reglament (UE)
núm.1169/2011 d'informació alimentària
facilitada al consumidor].





LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT (2): MENCIONS QUE HAN D'ACOMPANYAR LA DENOMINACIÓ

- ✓ **“Amb aigua afegida”**. Menció que ha de formar part de la denominació de productes carnis, preparats de carn, productes de la pesca i productes de la pesca preparats amb l'aparença de tall o llesca, sempre que l'aigua afegida representi >5% en pes del producte acabat.

Exemple: “Sèpia ultracongelada, amb aigua afegida”.

- ✓ La menció **“Elaborat a partir de peces de carn / peix”** ha d'acompanyar el nom de productes carnis, preparats de carn i productes de la pesca que fan la impressió d'estar fets d'una peça sencera de carn o de peix però en realitat són diferents peces combinades.

Exemple: “Llom cuit **elaborat a partir de peces de carn**”.

- ✓ **“Conté regalèssia” o “Conté regalèssia: les persones que pateixin hipertensió han d'evitar-ne un consum excessiu”**. Aquestes mencions han d'acompanyar la denominació d'aliments molt concrets (dolços, begudes i begudes alcohòliques) quan **aquests no tenen llista d'ingredients** i se'ls ha afegit certes concentracions d'àcid glicirrídic o la seva sal d'amoní o bé la planta de regalèssia (*Glycyrrhiza glabra*).

Vegeu les condicions a l'Annex III del Reglament (UE) núm. 1169/2011.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Annex III i Annex VI Part A del Reglament (UE) núm.1169/2011 d'informació alimentària facilitada al consumidor].





LA LLISTA D'INGREDIENTS (1): DEFINICIÓ / NORMES GENERALS

La llista d'ingredients és una relació ordenada dels components d'un aliment. Les normes que regulen com cal indicar la llista d'ingredients fan que constitueixi una de les mencions obligatòries més complexes de l'etiqueta.

En general, la llista d'ingredients és sempre obligatòria, si bé en determinats aliments o tipus d'envàs també es pot ometre.

Definició d'ingredient

És qualsevol substància o producte que s'utilitzi en la fabricació o elaboració d'un aliment i que segueixi estant present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada.

Es consideren ingredients les aromes, els additius i els enzims alimentaris, i també els components d'un ingredient compost (ingredient format per més d'un ingredient).

[Article 2.2.f) del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

Normes generals sobre la llista d'ingredients

- ✓ La llista d'ingredients ha d'incloure **tots els ingredients** de l'aliment, per ordre decreixent de pes en el moment de la fabricació.
- ✓ Ha d'anar encapçalada per un títol adequat que inclogui la paraula "**ingredients**".
- ✓ Els ingredients **es designaran** per la seva **denominació específica** (vegeu Fitxes de denominació de l'aliment).
- ✓ Tots els ingredients presents en forma de **nanomaterials artificials**, s'han d'indicar en la llista d'ingredients seguits de la paraula "**nano**" entre parèntesis.
- ✓ Hi ha normes específiques sobre la indicació dels ingredients segons l'ordre decreixent de pes en la llista i sobre la denominació de certs ingredients mitjançant el nom d'una categoria d'ingredients.

[Article 18 i Annex VII del Reglament (UE) núm. 1169/2011]





LA LLISTA D'INGREDIENTS (2): CASOS EN QUÈ NO ÉS OBLIGATORI INDICAR LA LLISTA D'INGREDIENTS

La llista d'ingredients no serà obligatòria en els aliments següents:

- ✓ En les **fruites i hortalisses fresques**, incloses les patates, que no hagin estat pelades, tallades o sotmeses a cap altre tractament similar.
- ✓ En les **aigües carbòniques** en què en la seva denominació aparegui aquesta característica.
- ✓ En els **vinagres de fermentació** que provenguin d'un sol producte bàsic i sempre que no se'ls hagi afegit cap altre ingredient.
- ✓ En el **formatge**, la **mantega**, la **llet** i la **nata fermentades** als quals no s'hagi afegit cap altre ingredient que no siguin els productes lactis, els enzims alimentaris i els cultius de microorganismes necessaris per a la seva fabricació, ni la sal en el cas dels formatges que no siguin frescos o fosos.

✓ En tots aquells **aliments que consten d'un sol ingredient**, en els quals:

- la denominació de l'aliment sigui idèntica a la de l'ingredient, o
- la denominació de l'aliment permeti determinar la naturalesa de l'ingredient sense possibilitat de confusió.

✓ En les **begudes alcohòliques** amb un grau alcohòlic volumètric **> 1,2% vol.**, sens perjudici que altres disposicions de la Unió puguin exigir la indicació de la llista d'ingredients.

La llista d'ingredients tampoc no serà obligatòria en les presentacions o tipus d'envàs següents:

- ✓ En **ampolles de vidre destinades a ser reutilitzades** i que estiguin marcades de forma indeleble i, per tant, no portin cap etiqueta, faixa o collarí.
- ✓ En el cas d'**envasos** o recipients en els quals la seva **superfície major** sigui **inferior a 10 cm²**. En aquest cas la llista d'ingredients es facilitarà per altres mitjans o estarà disponible a petició del consumidor.

[Articles 16 i 19 del Reglament (UE) núm. 1169/2011]



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA LLISTA D'INGREDIENTS (3): OMISSIÓ DE COMPONENTS D'ALIMENTS EN LA LLISTA D'INGREDIENTS

Els components següents d'un aliment no són d'indicació obligatòria en la llista d'ingredients, tret de les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies:

- ✓ Els **components d'un ingredient** que, durant el procés de fabricació, s'hagin separat provisionalment per a ser reincorporats més tard en una quantitat que no sobrepassi el contingut inicial.
- ✓ Els **additius** i els **enzims alimentaris**:
 - Que la seva presència en un aliment sigui deguda únicament i exclusivament al fet que formaven part d'un o més dels seus ingredients i, per tant, apareixen en l'aliment d'acord amb el **principi de transferència**, sempre que ja **no compleixin una funció tecnològica en el producte acabat**.
 - Que s'utilitzin com a **coadjuvants tecnològics**.
- ✓ Els **suports** i les **substàncies que no siguin additius** alimentaris però que s'utilitzen de la mateixa manera i amb la mateixa finalitat que els **suports** i en les dosis estrictament necessàries.

- ✓ Les substàncies que no siguin additius alimentaris, però que s'utilitzin de la mateixa manera i amb les mateixes finalitats que els coadjuvants tecnològics i que encara es trobin presents en el producte acabat, encara que sigui de forma modificada.

✓ L'aigua:

- Quan en un procés de fabricació s'utilitza només per reconstituir un ingredient concentrat o deshidratat,
- 0
- En el cas del líquid de cobertura que normalment no es consumeix.

No obstant això, prevalen, per damunt de les circumstàncies descrites anteriorment, les normes específiques d'etiquetatge de les substàncies o productes que causen **al·lèrgies o intoleràncies**.

Per tant, quan un ingredient o coadjuvant tecnològic provingui d'una substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies, s'haurà d'especificar en l'etiqueta, encara que es complís algun dels requisits detallats en els apartats 1 a 5 anteriors.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (3): OMISSIÓ DE COMPONENTS D'ALIMENTS EN LA LLISTA D'INGREDIENTS

Definicions:

- **Additiu alimentari:** article 3.2.a) del Reglament (CE) núm. 1333/2008.
- **Coadjuvant tecnològic:** article 3.2.b) del Reglament (CE) núm. 1333/2008.
- **Suports:** punt 5 de l'Annex I del Reglament (CE) núm.1333/2008
- **Enzim alimentari:** article 3.2.a) del Reglament (CE) núm. 1332/2008.
- **Aromes:** article 3.2.a) del Reglament (CE) núm. 1334/2008.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (4): NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS PER ORDRE DECREIXENT DE PES

Com a norma general, la llista d'ingredients ha d'incloure tots els ingredients indicats **per ordre decreixent de pes en el moment de la fabricació** (vegeu Fitxa explicativa Etiqueta al detall 05).

Pel que fa a l'ordre amb què s'han d'indicar els ingredients, el Reglament (UE) núm. 1169/2011 estableix les **normes específiques** següents:

1) Aigua afegida i ingredients volàtils

Constaran en la llista d'ingredients per **ordre de pes en el producte acabat**, sempre que representin **> 5%**.

Per tant:

- ✓ No cal que constin en la llista d'ingredients si no superen el 5% en pes del producte acabat.
- ✓ Aquest **límit del 5% no s'aplica** a la **carn**, als **preparats de carn**, als **productes de la pesca no transformats** ni als **mol·luscs bivalves no transformats**, en els quals haurà de constar sempre l'aigua utilitzada com a ingredient, independentment de la quantitat.

La quantitat d'aigua afegida en un aliment com a ingredient es determina restant de la quantitat total del producte acabat les quantitats totals de la resta dels ingredients utilitzats.

2) Ingredients concentrats o deshidratats i reconstituïts en el moment de la fabricació

Poden constar en la llista d'ingredients per ordre de pes abans de la seva concentració o deshidratació.

3) Ingredients utilitzats en aliments concentrats o deshidratats i destinats a ser reconstituïts mitjançant l'addició d'aigua

Poden indicar-se per ordre de proporció en el producte reconstituït. En aquest cas, la llista d'ingredients ha d'anar acompanyada d'un menció del tipus "**ingredients del producte reconstituït**" o "**ingredients del producte ja preparat per al consum**".





LA LLISTA D'INGREDIENTS (4): NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS PER ORDRE DECREIXENT DE PES

- 4) **Fruïtes, hortalisses o bolets que s'utilitzen com a ingredients en una mescla en diferents proporcions sense que cap predomini en pes**

Es podran agrupar en la llista d'ingredients amb les designacions “**fruïtes**”, “**hortalisses**” o “**bolets**”, amb les condicions següents:

- ✓ Constaran en la llista d'ingredients en l'ordre que correspongui en funció del seu pes total.
- ✓ Aniran seguides de la indicació “**en proporció variable**”.
- ✓ Immediatament després, s'indicaran les llistes de fruïtes, hortalisses o bolets utilitzats.

- 5) **Mescles d'espècies o plantes aromàtiques utilitzades en proporció variable i sense el predomini de cap d'elles**

Es podran enumerar en qualsevol ordre, sempre que vagin acompanyades de la indicació “en proporció variable”.

- 6) **Ingredients que constitueixen menys del 2% en pes del producte acabat**

Es podran enumerar **en qualsevol ordre** després de la resta d'ingredients (els que representen >2% en pes).

- 7) **Ingredients que constitueixen <2% del producte acabat, i que són similars o intercanviables**

Es pot fer referència a aquests ingredients en la llista d'ingredients mitjançant la indicació “**Conté i/o**”.

Els ingredients similars o intercanviables són aquells que poden utilitzar-se indistintament en la fabricació d'un aliment sense modificar la seva composició, naturalesa o valor percebut.

Aquesta disposició no s'aplica als additius ni a les substàncies que causen intoleràncies o al·lèrgies.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (4): NORMES ESPECÍFIQUES PER A LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS PER ORDRE DECREIXENT DE PES

8) Olis refinats d'origen vegetal.

Poden agrupar-se en la llista d'ingredients amb la designació “**olis vegetals**”, que constarà en la llista d'ingredients en l'ordre que correspongui en funció del seu pes total, però anirà seguida immediatament de la llista dels orígens vegetals específics dels olis utilitzats, i es podrà completar amb la indicació “**en proporció variable**”.

En cas d'utilitzar olis hidrogenats, aquests hauran d'anar acompanyats d'una de les mencions “totalment hidrogenat” o “parcialment hidrogenat”, segons el cas.

9) Greixos refinats d'origen vegetal

Poden agrupar-se en la llista d'ingredients amb la designació “**greixos vegetals**”, que constarà en la llista d'ingredients en l'ordre que correspongui en funció del seu pes total, però anirà seguida immediatament de la llista dels orígens vegetals específics dels greixos utilitzats, i es podrà completar amb la indicació “**en proporció variable**”.

En cas d'utilitzar greixos hidrogenats, aquests hauran d'anar acompanyats d'una de les mencions “totalment hidrogenat” o “parcialment hidrogenat”, segons el cas.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (5): DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PEL NOM D'UNA CATEGORIA

Com a norma general, **els ingredients es designen per la seva denominació específica**, seguint els mateixos criteris que els utilitzats per a la denominació de l'aliment.

No obstant això, **els ingredients que pertanyen a una de les categories d'aliments que s'indiquen a continuació es poden designar en la llista d'ingredients mitjançant la denominació d'aquesta categoria** en comptes de la seva denominació específica.

N.	Definició de la categoria d'aliments	Designació en la llista d'ingredients
1	Olis refinats d'origen animal	"Oli" , seguit de qualificatiu "animal" o bé de la indicació de l'origen animal específic. Si es tracta d'un oli hidrogenat, caldrà indicar també "totalment hidrogenat" o "parcialment hidrogenat" , segons el cas.
2	Greixos refinats d'origen animal	"Greix" , seguit de qualificatiu "animal" o bé de la indicació de l'origen animal específic. Si es tracta d'un greix hidrogenat, caldrà indicar també "totalment hidrogenat" o "parcialment hidrogenat" , segons el cas.
3	Mescles de farines procedents de dues o més espècies de cereals	"Farina" seguit del nom dels cereals que formen part de la mescla, per ordre decreixent de pes.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA LLISTA D'INGREDIENTS (5): DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PEL NOM D'UNA CATEGORIA

N.	Definició de la categoria d'aliments	Designació en la llista d'ingredients
4	Midó i fècula, i midó i fècula modificats per mitjans físics o per enzims	"Midó"
5	Qualsevol espècie de peix quan aquest sigui ingredient d'un aliment, sempre que aquest aliment tingui una denominació i una presentació que no faci referència a una espècie de peix en concret	"Peix"
6	Qualsevol tipus de formatge o mescla de formatges que sigui ingredient d'un aliment, sempre que aquest aliment tingui una denominació i una presentació que no faci referència a una varietat concreta de formatge	"Formatge"
7	Totes les espècies, sempre que aquestes no representin més del 2% en pes de l'aliment	"Espècies" o "Mescla d'espècies"
8	Totes les plantes o parts de plantes aromàtiques, sempre que aquestes no representin més del 2% en pes de l'aliment	"Plantes aromàtiques" o "Mescla de plantes aromàtiques"
9	Totes les preparacions de gomes utilitzades en la fabricació de la goma base	"Goma base"





LA LLISTA D'INGREDIENTS (5): DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PEL NOM D'UNA CATEGORIA

N.	Definició de la categoria d'aliments	Designació en la llista d'ingredients
10	Pa ratllat de qualsevol origen	"Pa ratllat"
11	Tots els tipus de sacarosa	"Sucre"
12	Dextrosa anhidra o monohidratada	"Dextrosa"
13	Xarop de glucosa i xarop de glucosa anhidra	"Xarop de glucosa"
14	Totes les proteïnes de la llet (caseïnes, caseïnats i proteïnes del sèrum i del lactosèrum), incloent-hi les seves mescles	"Proteïnes de la llet"
15	Mantega de cacau de pressió, "expeller" o refinada	"Mantega de cacau"
16	Totes les categories de vi de l'Annex VII, Part II del Reglament (UE) n. 1308/2013	"Vi"





LA LLISTA D'INGREDIENTS (5): DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PEL NOM D'UNA CATEGORIA

N.	Definició de la categoria d'aliments	Designació en la llista d'ingredients
17	Els músculs de l'esquelet⁽¹⁾ de les espècies de mamífers i d'aus reconegudes com a aptes per al consum humà, incloent-hi els teixits que de forma natural hi són adherits, i en els quals els continguts totals en matèria grassa i teixit conjuntiu no superin els valors indicats en la Taula núm. 1, i sempre que aquesta carn sigui un ingredient d'un altre aliment. Quan es superin els límits màxims de matèria grassa i/o teixit conjuntiu indicats en la Taula núm. 1, i sempre que es compleixin la resta de criteris de la definició "Carn(s) de", el contingut en "Carn(s) de" s'haurà d'ajustar en conseqüència a la baixa, i en la llista d'ingredients s'haurà de mencionar, a més de "Carn(s) de", la presència de matèria grassa i/o de teixit conjuntiu. Els productes inclosos en la definició de "Carn separada mecànicament", queden exclosos d'aquesta definició.	" Carn(s) de " seguit del nom de les espècies animals de les quals provenen.
18	Tots els tipus de productes inclosos en la definició de " Carn separada mecànicament "	" Carn separada mecànicament " seguit del nom o noms de les espècies animals de les quals prové.

(1): El diafragma i els masseters formen part dels músculs de l'esquelet, quedant exclosos el cor, la llengua, els músculs del cap diferents dels masseters, del carp, del tars i de la cua.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA LLISTA D'INGREDIENTS (5): DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PEL NOM D'UNA CATEGORIA

Taula núm. 1: Límits màxims de matèria grassa i de teixit conjuntiu per als ingredients designats mitjançant “Carn(s) de”

Espècie	Contingut en greix (%)	Relació col·lagen/proteïnes de carn (%) ⁽¹⁾
Mamífers (excepte conills i porcs) i mescles d'espècies amb predomini de mamífers	25	25
Porcs	30	25
Aus i conills	15	10

(1): La relació col·lagen/proteïnes de carn s'expressa com a percentatge de col·lagen en les proteïnes de carn. El contingut en col·lagen és 8 vegades el contingut en hidroxiprolina





LA LLISTA D'INGREDIENTS (6): DESIGNACIÓ DELS ADDITIUS, ENZIMS I AROMES

Designació dels additius i els enzims (amb funció d'additiu) en la llista d'ingredients

Els **additius** i els **enzims alimentaris**, llevat d'aquells casos en què estiguin exceptuats de constar en la llista d'ingredients d'acord amb l'article 20 b) del *Reglament*

(UE) núm. 1169/2011 (vegeu la fitxa núm. 7), que pertanyen a una de les categories davall especificades, s'han de designar en la llista d'ingredients pel nom de la categoria seguida del nom específic de l'additiu o del seu número E. En el cas que l'additiu pertanyi a més d'una categoria, s'indicarà la que correspongui a la seva funció principal en l'aliment.

Categories d'additius i enzims alimentaris	
Acidulant	Escumant
Corrector de l'acidesa	Gelificant
Antiaglomerant	Agent de recobriment
Antiespumant	Humectant
Antioxidant	Midó modificat ⁽²⁾
Agent de càrrega	Conservador
Colorant	Gas propel·lent
Emulgent	Gasificant
Sals de fosa ⁽¹⁾	Segrestant
Enduridor	Estabilitzant
Potenciador del sabor	Edulcorant
Agent de tractament de la farina	Espessidor

(1) Aquesta categoria s'utilitza només en el cas que l'aliment sigui un formatge fos o un producte a base de formatge fos.
(2) En aquest cas, no cal indicar la denominació específica de l'additiu ni el seu número E.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (6): DESIGNACIÓ DELS ADDITIUS, ENZIMS I AROMES

Designació dels additius i els enzims (amb funció d'additiu) en la llista d'ingredients

Els **additius** i els **enzims alimentaris**, llevat d'aquells casos en què estiguin exceptuats de constar en la llista d'ingredients d'acord amb l'article 20 b) del *Reglament*

(UE) núm. 1169/2011 (vegeu la fitxa núm. 7), que pertanyen a una de les categories d'avall especificades, s'han de designar en la llista d'ingredients pel nom de la categoria seguida del nom específic de l'additiu o del seu número E. En el cas que l'additiu pertanyi a més d'una categoria, s'indicarà la que correspongui a la seva funció principal en l'aliment.

Categories d'additius i enzims alimentaris	
Acidulant	Escumant
Corrector de l'acidesa	Gelificant
Antiaglomerant	Agent de recobriment
Antiespumant	Humectant
Antioxidant	Midó modificat ⁽²⁾
Agent de càrrega	Conservador
Colorant	Gas propel·lent
Emulgent	Gasificant
Sals de fosa ⁽¹⁾	Segrestant
Enduridor	Estabilitzant
Potenciador del sabor	Edulcorant
Agent de tractament de la farina	Espessidor

(1) Aquesta categoria s'utilitza només en el cas que l'aliment sigui un formatge fos o un producte a base de formatge fos.
(2) En aquest cas, no cal indicar la denominació específica de l'additiu ni el seu número E.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (6): DESIGNACIÓ DELS ADDITIUS, ENZIMS I AROMES

Designació dels aromes en la llista d'ingredients

Els **aromes** són productes no destinats al seu consum com a tals, sinó que s'afegeixen als aliments per donar-los un determinat olor o sabor o per modificar-ne l'olor o el sabor.

La **designació dels aromes** en la llista d'ingredients es farà mitjançant les paraules següents:

✓ **“Aroma/aromes”**

o

una **denominació o descripció més específica** si el component aromatitzant conté aromes dels tipus següents, tal com es defineixen a l'article 3.2 del *Reglament (CE) núm. 1334/2008, sobre els aromes*: “Substància aromatitzant”, “Substància aromatitzant natural”, “Preparació aromatitzant”, “Aroma obtingut per tractament tèrmic”, “Aroma de fum”, “Precursor d'aroma” i “Altres aromes”.

✓ **“Aroma/aromes de fum”**

o

“Aroma/aromes de fum produïts a partir d'aliments o categories o fonts d'aliments”

Exemple: “Aroma de fum a partir de faig”

En aquest cas, l'aroma ha de conferir un sabor fumat als aliments i ha de respondre a la definició d'aroma de fum de l'article 3.2 f) del *Reglament (CE) núm. 1334/2008, sobre els aromes*.

D'altra banda, **els aromes de fum han d'estar autoritzats per a poder ser utilitzats en l'elaboració d'aliments a la UE** d'acord amb el *Reglament (CE) núm. 2065/2003, sobre aromes de fum*, i podran tenir, a més, condicions específiques d'utilització.

El terme **“natural”** per descriure un aroma es pot utilitzar només si es fa d'acord amb les disposicions de l'article 16 del *Reglament (CE) núm. 1334/2008, sobre els aromes*, que estableix les condicions relatives al procés d'obtenció i la composició d'aquestes substàncies.

La **cafeïna** i la **quinina**, quan s'utilitzen com a aromes en l'elaboració d'un aliment, cal designar-les en la llista d'ingredients de la manera següent: **“Aroma de cafeïna”** o **“Aroma de quinina”**.





LA LLISTA D'INGREDIENTS (7): DESIGNACIÓ DELS INGREDIENTS COMPOSTOS

Formes d'indicar els ingredients d'un ingredient compost

Els ingredients d'un ingredient compost poden ser indicats en la llista d'ingredients de l'aliment de dues maneres:

- Per la seva pròpia designació i en el lloc de la llista d'ingredients de l'aliment que els correspongui en funció del seu pes global i seguits, immediatament després, per la llista dels seus propis ingredients entre parèntesi.
- Una altra opció és indicar, de forma disgregada, els ingredients de l'ingredient compost en la llista d'ingredients de l'aliment, i en el lloc que els correspongui en funció del seu pes.
- La coincidència entre ingredients de l'aliment i de l'ingredient compost o entre ingredients de diferents ingredients compostos permet agrupar-los en la llista d'ingredients de l'aliment.





ETIQUETATGE OBLIGATORI SOBRE LES SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

Tots els ingredients o coadjuvants tecnològics o els seus derivats, utilitzats en la fabricació d'un aliment que causin **al·lèrgies o intoleràncies**, i que segueixin presents en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada, **són sempre d'indicació obligatòria**.

[Article 9.1.c del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

Els supòsits d'omissió de determinats ingredients en la llista d'ingredients **no s'apliquen quan es tracta de substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies** o derivin d'aquestes (Vegeu Fitxa n. 7).

[Article 20 del Reglament (UE) n. 1169/2011]

La llista de les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies, amb les seves excepcions, s'indiquen a continuació:

N.	Llista de substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies	Llista d'excepcions
1	Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides i productes derivats	• Xarops de glucosa a base de blat inclosa la dextrosa i derivats • Maltodextrines a base de blat • Xarops de glucosa a base d'ordi • Cereals utilitzats per a fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola
2	Crustacis i productes a base de crustacis	
3	Ous i productes a base d'ou	
4	Peix i productes a base de peix	• Gelatina de peix utilitzada com a suport de vitamines o preparats de carotenoids • Gelatina de peix o ictiocol·la utilitzada com a clarificant en cervesa i vi





ETIQUETATGE OBLIGATORI SOBRE LES SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

N.	Llista de substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies	Llista d'excepcions
5	Cacauets i productes a base de cacauets	
6	Soja i productes a base de soja	• Oli i greix de llavor de soja refinats, inclosos els derivats • Tocoferols naturals mesclats (E306), d-alfa tocoferol natural, acetat d-alfa tocoferol natural i succinat d-alfa tocoferol natural derivats de la soja • Fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de soja • Èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavors de soja
7	Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)	• Lactosèrum utilitzat per a fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola • Lactitol
8	Fruita seca de clofolla com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs nous de macadàmia i productes derivats	• Fruits de clofolla utilitzats per a fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola
9	Api i productes derivats	
10	Mostassa i productes derivats	





ETIQUETATGE OBLIGATORI SOBRE LES SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

N.	Llista de substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies	Llista d'excepcions
11	Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam	
12	Anhídrid sulfurós (SO ₂) i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/L de SO ₂ total, en productes llestos per al consum o reconstituïts segons les instruccions del fabricant	
13	Tramussos i productes a base de tramussos	
14	Mol·luscs i productes a base de mol·luscs	

[Annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011]



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





ETIQUETATGE OBLIGATORI SOBRE LES SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

Aquesta llista o Annex ha de ser reexaminat sistemàticament per la Comissió, tenint en compte els avenços científics i, si s'escau, els actualitzarà.

Les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies s'expressaran a la llista d'ingredients de l'etiqueta de la manera següent:

- **Amb una referència clara a la denominació de a substància** o producte segons es detalla a la llista de substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies que es detallen en aquesta fitxa.

[Annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

- **De manera destacada** mitjançant una composició tipogràfica que la diferenciï de la resta de la llista d'ingredients, ja sigui, per exemple, pel tipus de lletra, l'estil o el color de fons.
- Quan diversos ingredients o coadjuvants tecnològics d'un aliment proveniuen d'un únic al·lèrgen de la llista, s'haurà d'especificar així en l'etiquetatge per a cada ingredient i coadjuvant tecnològic.

En el cas que no s'indiqui una llista d'ingredients a l'etiqueta de l'aliment, aquestes substàncies o productes s'hauran d'incloure precedits de la paraula **“conté...”** seguit del nom de la substància que causa l'al·lèrgia o intolerància segons s'indica a la llista.

No s'hauran d'incloure les dites mencions en aquells casos on la denominació de l'aliment faci una clara referència a la substància o producte al·lèrgen.

[Article 21 del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

Més informació sobre l'etiquetatge d'al·lèrgens:

[Informació sobre al·lèrgens](#)

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





INDICACIÓ QUANTITATIVA DELS INGREDIENTS

Casos en què cal indicar en l'etiquetat la quantitat d'un ingredient o categoria d'ingredients:

- Quan figuri en la denominació de l'aliment o el consumidor l'associï amb aquesta denominació;
- Quan es destaquï en l'etiquetat mitjançant paraules, imatges o representació gràfica;
- O quan sigui essencial per a definir l'aliment i per a distingir-lo dels productes amb els quals es pugui confondre a causa de la seva denominació o del seu aspecte.

Formes d'indicar-la:

- S'expressarà com a **percentatge** de l'ingredient o ingredients en el moment de la seva utilització en la fabricació de l'aliment.
- Haurà de figurar **en la denominació de l'aliment** o al costat d'aquesta **o bé en la llista d'ingredients**, al costat de l'ingredient o ingredients en qüestió.

Casos especials:

- En el cas d'aliments que hagin perdut humitat (per ex. degut a un tractament tèrmic), la quantitat de l'ingredient o ingredients s'expressaran com a percentatge en relació al producte acabat.
- Si el percentatge de l'ingredient o de tots els ingredients indicats en l'etiquetat supera el 100%, aquestes s'indicaran en funció de les quantitats necessàries per a fabricar 100 g del producte acabat.
- La quantitat dels ingredients volàtils s'indica sempre respecte del producte acabat.
- La quantitat dels ingredients utilitzats en forma concentrada o deshidratada i que es reconstitueixen per a fabricar un aliment es podrà indicar segons la seva importància ponderal abans de la seva concentració o deshidratació (o bé "un cop reconstituïts").
- En el cas d'aliments concentrats o deshidratats als quals cal afegir aigua per reconstituir-los, la quantitat dels ingredients es podrà indicar en funció de la seva importància ponderal en l'aliment reconstituït.





INDICACIÓ QUANTITATIVA DELS INGREDIENTS

Excepcions a l'obligatorietat d'indicació quantitativa d'ingredients:

1. No es requerirà la indicació quantitativa:

- a) Respecte d'un ingredient o categoria d'ingredients:
 - Per al qual sigui obligatori indicar el seu pes net escorregut, ja que l'ingredient o categoria d'ingredients és sòlid i es presenta en un líquid de cobertura.
 - Si la quantitat ha de figurar obligatòriament en l'etiquetat segons disposicions de la Unió Europea.
 - Que s'utilitzi en dosis baixes amb finalitats aromatitzants.
 - O que, encara que l'ingredient figuri en la denominació de l'aliment, aquest no pot influir en l'elecció del consumidor del país on es comercialitza, ja que la variació de la quantitat no és essencial per caracteritzar l'aliment o no és suficient per distingir-lo d'altres aliments similars.
- b) Quan hi hagi disposicions específiques de la Unió Europea que determinin de forma precisa la quantitat de l'ingredient o categoria d'ingredients, i sense preveure la indicació d'aquests en l'etiquetat.
- c) En el cas que es tracti de:
 - Fruïtes, hortalisses o bolets que s'utilitzen com a ingredients en una mescla en diferents proporcions sense cap predomini en pes, podent-se agrupar en la llista d'ingredients amb les designacions "fruítes", "hortalisses" o "bolets" seguides de la indicació "en proporció variable" (vegeu l'apartat 4 de la Fitxa n. 8).
 - Mescles d'espècies o plantes aromàtiques utilitzades en proporció variable i sense predomini de cap d'elles, podent-se enumerar en la llista d'ingredients en qualsevol ordre acompanyades de la indicació "en proporció variable" (vegeu apartat 5 de la Fitxa n. 8).





INDICACIÓ QUANTITATIVA DELS INGREDIENTS

2. Encara que l'ingredient o la categoria d'ingredients figuri en la denominació de l'aliment o el consumidor l'associï amb aquesta denominació, o aquests es destaquin en l'etiquetat mitjançant paraules o imatges, no serà necessari indicar-ne la quantitat en els casos següents:

- a) Quan aquest ingredient o categoria d'ingredients respongui a les indicacions “amb edulcorant/s” o “amb sucre/s i edulcorant/s”, encara que aquestes acompanyin la denominació de l'aliment (vegeu els apartats 3 i 4 de la Fitxa núm. 4).
- b) Qualsevol vitamina o mineral afegits, si aquestes substàncies estan subjectes a informació nutricional.

Per a més informació:

[Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació del principi de la declaració quantitativa dels ingredients \(QUID\)](#)





QUANTITAT NETA

La quantitat neta és una indicació obligatòria en l'etiquetatge d'un aliment.

La quantitat neta d'un aliment s'expressarà en litres, centilitres, mil·lilitres, kilograms o grams, segons el cas:

- ✓ en unitats de volum en el cas de productes líquids.
- ✓ en unitats de pes en el cas dels demés productes.

Quan estigui prevista per les disposicions de la UE o nacionals, la indicació d'una quantitat (quantitat nominal, quantitat mínima o quantitat mitjana) **aquesta quantitat serà la quantitat neta** (a efectes del R (UE) núm. 1169/2011).

Casos especials

Quan un article envasat estigui constituït per dos o més envasos individuals que continguin la mateixa quantitat del mateix producte, s'indicarà la quantitat neta mencionant la quantitat neta continguda en cada envàs individual i el nombre total d'envasos.

- ✓ Aquestes indicacions no seran obligatòries quan el nombre total d'envasos individuals es pugui veure clarament i comptar-se fàcilment des de l'exterior, i quan es pugui veure clarament des de l'exterior almenys una indicació de la quantitat neta continguda en cada envàs individual.

Quan un article envasat estigui constituït per dos o més envasos individuals que no es considerin unitats de venda, s'indicarà la quantitat neta esmentant la quantitat neta total i el nombre total d'envasos individuals.

Quan un producte alimentari sòlid es presenti en un líquid de cobertura, s'indicarà també el pes net escorregut d'aquest aliment.

- ✓ En el cas que s'indiqui pes net i pes escorregut, aquestes mencions han de constar al mateix camp visual.

Quan el producte alimentari s'hagi glacejat, el pes net declarat d'aquest aliment no inclourà el pes del glacejat.





QUANTITAT NETA

Per «líquid de cobertura» s'entenen els productes esmentats a continuació:

- ✓ aigua, solucions aquoses de sals, salmorres, solucions aquoses d'àcids alimentaris, vinagre, solucions aquoses de sucres, solucions aquoses d'altres substàncies edulcorants i de suc de fruites o de hortalisses en el cas de les fruites i hortalisses.

Si s'escau, barrejats entre ells i també quan es presentin en estat congelat o ultracongelat, sempre que el líquid sigui únicament accessori respecte als elements essencials del preparat i no resulti determinant per a la compra.

Excepcions a l'obligatorietat

La declaració de la quantitat neta no serà obligatòria en el cas d'aliments:

- ✓ que estiguin subjectes a pèrdues considerables del seu volum o la seva massa i que es venguin per unitats o que es pesin davant del comprador.
- ✓ que la seva quantitat neta sigui inferior a 5 g o 5 ml; no obstant això, aquesta disposició no s'aplicarà en el cas de les espècies i les plantes aromàtiques

o

- ✓ que normalment es venen per unitats, sempre que el nombre d'articles es pugui veure clarament i els articles es puguin comptar fàcilment des de l'exterior, o, de no ser així, s'indiqui en l'etiquetat.





DATA DE DURABILITAT MÍNIMA, DATA DE CADUCITAT I DATA DE CONGELACIÓ

La data de durabilitat mínima o de caducitat d'un aliment és una indicació obligatòria en l'etiquetatge d'un aliment.

S'indicarà d'una manera o altra segons si l'aliment és més o menys perible i pot suposar més o menys un perill per a la salut humana.

Data de durabilitat mínima

La data de durabilitat mínima d'un aliment s'expressarà de la manera següent:

- ✓ Precedida de “**Consumir preferentment abans del/de/d ...**” si la data inclou el dia.
- ✓ Precedida de “**Consumir preferentment abans de la fi de/d ...**” en la resta dels casos.

Aquesta indicació anirà acompanyada de la mateixa data o d'una referència al lloc de l'etiqueta on s'indica la data. Es complementarà amb les condicions de conservació que s'han d'observar per assegurar la duració indicada.

- ✓ La data segons **aquest ordre: dia, mes i, si és el cas, any**.

Segons si l'aliment és més o menys perible, la data s'expressarà utilitzant **com a mínim** les indicacions següents:

- ✓ **El dia i el mes**, en aliments amb durabilitat inferior a 3 mesos.
- ✓ **El mes i l'any**, en aliments amb durabilitat superior a 3 mesos i inferior a 18 mesos.
- ✓ **L'any**, en aliments amb durabilitat superior a 18 mesos.

No caldrà indicar la data de durabilitat mínima en els aliments següents, sempre que no hi hagi una disposició de la Unió que ho imposi específicament:

- ✓ **Fruïtes i hortalisses fresques**, incloses les patates, sense pelar o tallar o sotmeses a qualsevol altre tractament similar. Aquesta excepció no s'aplicarà a les llavors germinants i a productes similars com ara brots de lleguminoses.
- ✓ **Vins, vins de licor, vins escumosos, vins aromatitzats i productes similars** obtinguts a partir de fruites diferents del raïm, i també les begudes del codi NC 2206 00 obtingudes a partir de raïm o most de raïm.





DATA DE DURABILITAT MÍNIMA, DATA DE CADUCITAT I DATA DE CONGELACIÓ

- ✓ **Begudes amb un grau $\geq 10\%$ volum d'alcohol.**
- ✓ **Productes de forn de pa, de brioixeria o rebosteria** que es consumeixen normalment en un termini de 24 hores després de la seva fabricació.
- ✓ **Vinagres**
- ✓ **Sal de cuina**
- ✓ **Sucres en estat sòlid**
- ✓ **Productes de confiteria** constituïts quasi exclusivament per sucres aromatitzats o acolorits.
- ✓ **Gomes de mastegar i productes similars de mastegar.**

Data de caducitat

La data de caducitat s'indicarà en aquells aliments que són molt peribles i poden suposar un perill immediat per a la salut humana després d'un curt període de temps. Després de la data de caducitat, l'aliment no es considera segur.

La data de caducitat s'expressarà de la manera següent:

- ✓ **Precedida de “Data de caducitat”** acompanyada de la data mateixa o d'una referència al lloc de

l'etiqueta on s'indica la data. Es complementarà amb una descripció de les condicions de conservació que s'hauran de respectar.

- ✓ **La data segons aquest ordre: dia, mes i, si és el cas, any.**
- ✓ **S'indicarà en cada porció individual envasada.**

Data de congelació

La data de congelació o de primera congelació s'indicarà en els aliments **carn congelada, preparats de carn congelats i productes de la pesca no transformats congelats** [Annex III, punt 6, del Reglament (UE) núm. 1169/2011].

La data de congelació s'expressarà de la manera següent:

- ✓ **Precedida de “Data de congelació: ...”** acompanyada de la data mateixa o d'una referència al lloc de l'etiqueta on s'indica la data.
- ✓ **La data segons aquest ordre: dia, mes i any de manera no codificada.**



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

[Article 24 i annex X del Reglament (UE) núm. 1169/2011]





CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I/O D'UTILITZACIÓ I MANERA D'ÚS

Les indicacions relatives a les condicions especials de conservació i d'utilització **són d'indicació obligatòria en l'etiquetatge d'un aliment quan aquest aliment així ho requereixi.**

Condicions d'utilització i manera d'ús

S'indicaran les condicions d'utilització i manera d'ús d'un aliment envasat **quan en absència d'aquesta informació pugui fer-se l'ús inadequat de l'aliment.**

La manera d'ús de l'aliment **s'haurà d'indicar amb paraules i números. A més a més**, es podran indicar **pictogrames o símbols** per expressar les mencions assenyalades (per exemple, símbol d'una cassola, un forn...).

Condicions especials de conservació de l'aliment una vegada obert

Per tal de garantir una adequada utilització de l'aliment i per a la seva conservació una vegada obert, **s'hauran d'indicar, quan escaigui, les condicions del seu consum i/o data límit del seu consum.**





RAÓ SOCIAL, ADREÇA I RESPONSABILITATS

Obligtorietat

El nom o raó social i l'adreça de l'operador responsable de la informació alimentària **són indicacions obligatòries** en l'etiquetatge d'un aliment.

Responsabilitat de la informació alimentària

L'operador d'empresa alimentària responsable de la informació alimentària serà:

- L'operador establert a la Unió Europea amb el nom o la raó social del qual es comercialitza l'aliment.
- Per a aliments importats: l'importador de l'aliment a la UE.

Obligacions del responsable de la informació alimentària

L'operador responsable de la informació alimentària ha de garantir la **presència i l'exactitud d'aquesta informació** de conformitat amb la normativa aplicable sobre informació alimentària i els requisits de les disposicions nacionals pertinents.

Els operadors d'empreses alimentàries han de garantir i verificar que les empreses sota el seu control

compleixen els requisits de la normativa sobre informació alimentària i les corresponents disposicions nacionals.

Obligacions dels operadors d'activitats que no afectin la informació alimentària

Els operadors responsables d'activitats que no afectin a la informació alimentària no subministraran aliments que notòriament o suposadament, segons la informació de què disposen com a professionals, no siguin conformes a la legislació alimentària aplicable.

Modificació de la informació alimentària

Els operadors, en les empreses que estiguin sota el seu control, no modificaran la informació que acompanya un aliment si aquesta modificació induïx a error el consumidor final o redueix d'una altra manera el nivell de protecció dels consumidors i les possibilitats per al consumidor final d'escollir amb coneixement de causa.

Els operadors d'empreses alimentàries seran els responsables de les modificacions que s'introdueixin en la informació alimentària que acompanya un aliment.

[articles del 8.1 al 8.6 i 9.1 h del Reglament (UE) 1169/2011]





PAÍS D'ORIGEN O LLOC DE PROCEDÈNCIA

1. Definicions

Origen

Serán originàries d'un país o territori les **mercaderies obtingudes en la seva totalitat en aquell país o territori**.

Les mercaderies en la producció de les quals intervingui més d'un país o territori es considera que tenen el seu origen en aquell país o territori en què s'ha produït la seva **darrera transformació o elaboració substancial**.

[Article 60 del Reglament (UE) 952/2013]

Transformació

És qualsevol acció que alteri substancialment el producte inicial, inclòs el tractament tèrmic, el fumat, el curat, la maduració, l'assecat, el marinat, l'extracció, l'extrusió o una combinació d'aquests procediments.

Producte transformat

Són els productes alimentaris obtinguts de la transformació de productes sense transformar.



Aquests productes poden contenir ingredients necessaris per a la seva elaboració o per conferir-los unes característiques específiques.

[Article 2 del Reglament (CE) 852/2004]

Lloc de procedència

És qualsevol lloc del qual s'indiqui que procedeix un aliment, i que no sigui el «país d'origen» determinat d'acord amb l'article 60 del Reglament (UE) 952/2013, que estableix el codi duaner de la Unió.

La menció del nom o raó social o l'adreça de l'operador en l'etiquetatge i la marca sanitària no constitueixen una indicació del país d'origen o lloc de procedència de l'aliment.

[Article 2.2 g) del Reglament (UE) 1169/2011]

Ingredient primari

Ingredient o ingredients d'un aliment que:

- ✓ representin més del 50% del mateix, o
- ✓ que el consumidor associa generalment amb la seva denominació i respecte del qual es requereix normalment una indicació quantitativa.

[Article 2.2 q) del Reglament (UE) 1169/2011]





PAÍS D'ORIGEN O LLOC DE PROCEDÈNCIA

2. Normes generals

La indicació del país d'origen o el lloc de procedència serà **obligatòria**:

a) Quan la seva omisió pugui induir a error el consumidor pel que fa al país d'origen o el lloc de procedència real de l'aliment; en particular, si la informació que acompanya l'aliment o l'etiqueta en el seu conjunt pot insinuar que l'aliment té un país d'origen o un lloc de procedència diferents.

b) Quan s'indiqui el país d'origen o el lloc de procedència d'un aliment i aquest NO sigui el mateix que el del seu ingredient primari.

- S'indicarà el país d'origen o el lloc de procedència de l'ingredient primari de què es tracti, o
- S'indicarà que el país d'origen o el lloc de procedència de l'ingredient primari és diferent del país d'origen o lloc de procedència de l'aliment.

[Article 26 del Reglament (UE) 1169/2011]

A partir de l'1 d'abril de 2020, el país d'origen o el lloc de procedència d'un ingredient primari que no sigui el

mateix que el país d'origen o el lloc de procedència de l'aliment s'indicarà de la manera següent:

✓ Mitjançant referència a una de les zones geogràfiques següents:

- «UE», «fora de la UE» o «UE i fora de la UE»; o
- Regió o una altra zona geogràfica situada en diversos estats membres o tercers països.
- Zona de pesca de la FAO, o zona marítima o massa d'aigua dolça.
- Estat(s) membre(s) o tercer(s) país(isos); o
- Regió o una altra zona geogràfica situada en un estat membre o un tercer país.
- País d'origen o lloc de procedència de conformitat amb disposicions específiques de la Unió aplicables a l'ingredient primari com a tal.

✓ O mitjançant la declaració següent:

- «L'ingredient primari (denominació) no és originari de (país d'origen o lloc de procedència de l'aliment)», o qualsevol expressió similar.

[Article 2 del Reglament d'execució (UE) 2018/775]



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





PAÍS D'ORIGEN O LLOC DE PROCEDÈNCIA

3. Normes específiques sectorials

Per als sectors que tot seguit s'indiquen, hi ha normativa específica:

<u>Mel</u>	<u>Reial decret 1049/2003</u>
<u>Fruïtes i hortalisses</u>	<u>Reglament d'execució (UE) 543/2011</u>
<u>Productes de la pesca</u>	<u>Reglament (UE) 1379/2013</u>
<u>Carn de vacum</u>	<u>Reglament (CE) 1760/2000</u>
<u>Carn de porcí, oví, cabrum i aviram</u>	<u>Reglament d'execució (UE) 1337/2013</u>
<u>Oli d'oliva</u>	<u>Reglament d'execució (UE) 29/2012</u>
<u>Productes vitivinícoles</u>	<u>Reglament delegat (UE) 2019/33</u>
<u>Llet i productes lactis</u>	<u>Reial decret 1181/2018</u>

4. Indicació voluntària de l'origen

Per a la resta de supòsits no contemplats anteriorment, el país d'origen o lloc de procedència es pot indicar de manera voluntària, sempre i quan la informació aportada sigui certa, demostrable i no indueixi a error al consumidor.





INDICACIÓ DEL GRAU ALCOHÒLIC

Obligatorietat

El **grau alcohòlic volumètric adquirit** és una indicació obligatòria en l'etiquetatge de totes les begudes que continguin més d'1,2% en volum d'alcohol.

Les **normes específiques** aplicables relatives a la indicació del grau alcohòlic depenen del tipus de producte:

- ✓ Productes classificats amb el codi NC2204: el grau alcohòlic s'indica d'acord amb les disposicions específiques de la Unió que hi siguin aplicables.
- ✓ Per a la resta de begudes alcohòliques (>1,2% volum d'alcohol no classificades amb el codi NC 2204): el grau alcohòlic s'indica segons l'annex XII del *Reglament (UE) 1169/2011*.

[articles 9.1 k) i 28 del *Reglament (UE) 1169/2011*]

Formes d'expressió del grau alcohòlic i toleràncies

A. Productes classificats amb el Codi NC2204

- Els productes inclosos al **Codi NC2204** corresponen als següents:
- Vi de raïms frescos, inclosos els fortificats (corresponen als vins als quals s'ha afegit alcohol per augmentar-ne el grau alcohòlic), most de raïm per a vinificar excepte els suc de fruites o d'altres fruits (inclòs el most de raïm) o d'hortalisses, sense fermentar i sense l'addició d'alcohol, inclòs amb l'addició de sucre o d'un altre edulcorant.
- Com a exemple de productes classificats amb el Codi NC2204, destaquem **determinats productes vitivinícoles*** per als quals hi ha normativa bàsica de la Unió sobre l'expressió del grau alcohòlic en etiquetat i les toleràncies aplicables.

[article 44 del *Reglament delegat (UE) 2019/33*]

*Els productes vitivinícoles per als quals hi ha normativa bàsica de la Unió sobre l'expressió del grau alcohòlic en l'etiquetat i s'estableixen toleràncies (article 44 del *Reglament delegat (UE) 2019/33*) són els definits en els punts 1 a 11, 13, 15 i 16 de l'annex VII, part II, del *Reglament (UE) 1308/2013 (OCM)*, que són els següents: (1) Vi; (2) Vi nou en procés de fermentació; (3) Vi de licor; (4) Vi escumós; (5) Vi escumós de qualitat; (6) Vi escumós aromàtic de qualitat; (7) Vi escumós gasificat; (8) Vi d'agulla; (9) Vi d'agulla gasificat; (10) Most de raïm; (11) Most de raïm parcialment fermentat; (13) Most de raïm concentrat; (15) Vi de raïm pansificat, i (16) Vi de raïm sobremadurat.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





INDICACIÓ DEL GRAU ALCOHÒLIC

B. Resta de begudes alcohòliques no classificades amb el Codi NC2204

- El grau alcohòlic que constarà en l'etiqueta ha de ser **el que s'hagi determinat a 20° C**.
- La xifra del grau alcohòlic inclourà **un decimal** com a màxim.
- S'indicarà seguida del símbol “%vol”.
- **Opcionalment**, la xifra podrà anar precedida de la paraula “**alcohol**” o de la abreviatura “**alc.**”.

Les **toleràncies** admeses entre el grau alcohòlic indicat en l'etiquetatge i el determinat per l'anàlisi, en valors absoluts, es detallen al quadre a la dreta.

En tots els casos, les toleràncies s'apliquen sens perjudici de les toleràncies que es derivin del mètode d'anàlisi utilitzat per determinar el grau alcohòlic.

Presentació

El grau alcohòlic volumètric adquirit ha de figurar sempre en el mateix camp visual de l'etiquetatge que la denominació de l'aliment i la quantitat neta.

Descripció de la beguda alcohòlica	Tolerància positiva o negativa
1. Cerveses del Codi NC 2203 00 d'un grau alcohòlic inferior a 5,5% vol; begudes no escumoses del Codi NC 2206 00 obtingudes a partir de raïm	0,5% vol
2. Cerveses d'un grau alcohòlic superior al 5,5% vol; begudes escumoses del Codi NC 2206 00 obtingudes a partir de raïm, sidres, perades i d'altres begudes fermentades similars procedents de fruites diferents del raïm, independentment que siguin amb gas o escumoses; aigües	1% vol
3. Begudes que continguin fruites o parts de plantes amb maceració	1,5% vol
4. Altres begudes amb un grau alcohòlic volumètric superior a 1,2% vol	0,3% vol

[annex XII del Reglament (UE) 1169/2011]

Enllaços d'interès

- [Presentació de la informació alimentària \(1\)](#)
- [Reglament \(CEE\) 2658/87 del Consell, de 23 de juliol, relatiu a la nomenclatura aranzelària i estadística i a l'aranzel duaner comú \(DO L-256/1, de 7.9.1987\). Consolidat.](#)
- [Reglament delegat \(UE\) 2019/33, de 17 d'octubre de 2018, per la qual es complementa el Reglament 1308/2013](#)



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA INFORMACIÓ NUTRICIONAL DELS ALIMENTS ENVASATS

La informació nutricional dels aliments pertany a l'àmbit de la seguretat alimentària, per això en aquesta fitxa es dona informació general i es proporcionen enllaços a guies i documents publicats per autoritats competents.

Obligatorietat

La informació nutricional és una informació obligatòria.

[article 9.1.I. del Reglament 1169/11]

S'aplicarà als aliments, sense perjudici de la reglamentació específica dels productes alimentaris destinats a una alimentació especial.

[article 29.2. del Reglament 1169/11]

Aliments exclosos de les normes tècniques

La declaració nutricional no serà obligatòria, sense perjudici d'altres disposicions de la Unió que l'exigeixin, per als següents aliments:

- Aliments enumerats a l'annex V del Reglament 1169/11.
- Begudes amb un grau alcohòlic superior a 1.2%

Vol.

- Complementos alimentaris
- Aigües minerals naturals.

[articles 16 i 29 del Reglament 1169/11]

Contingut de la informació nutricional obligatòria

Norma general

La informació nutricional obligatòria inclourà el següent:

- 1) el valor energètic.
- 2) les quantitats de greixos, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.

[article 30.1 del Reglament 1169/11]

Quan procedeixi, es podrà incloure una declaració, al costat de la informació nutricional, assenyalant que el contingut de sal obeeix exclusivament al sodi present de forma natural en l'aliment.

El valor energètic i la quantitat de nutrients s'expressaran per 100g. o per 100ml.

[article 32.2 del Reglament 1169/11]





LA INFORMACIÓ NUTRICIONAL DELS ALIMENTS ENVASATS

Informació nutricional addicional

El contingut de la informació nutricional obligatòria podrà completar-se amb la indicació de la quantitat d'una o algunes de les següents substàncies:

- 1) àcids grassos monoinsaturats.
- 2) àcids grassos poliinsaturats.
- 3) polialcohols.
- 4) midó.
- 5) fibra alimentària.
- 6) qualsevol vitamina o mineral que:
 - a) figuri en la "Llista comunitària de vitamines i minerals que poden declarar-se i els seus valors de referència"
 - b) sigui present en quantitats significatives, segons es defineix a l'Annex XIII.A.2. del Reglament 1169/11.

[article 30.2 del Reglament 1169/11]

Informació nutricional voluntària

En aquells casos en els quals es faciliti voluntàriament la informació nutricional, aquesta informació complirà els requisits reglamentaris establerts per a la informació obligatòria.

[article 36.1. del Reglament 1169/11]

No obstant això en el cas de l'etiquetatge de les begudes amb un grau alcohòlic volumètric superior a 1,2% vol., el contingut de la mateixa podrà limitar-se al valor energètic.

[articles 30.4, i 16.4 del Reglament 1169/11]

Presentació

Camp visual i format

Les mencions nutricionals informatives obligatòries i facultatives reglamentàries

- figuraran en el mateix camp visual i es presentaran juntes en un format clar.
- si l'espai ho permet, es presentaran en format de taula amb les xifres en columna. Si l'espai no ho permet la declaració figurarà en format lineal.

[article 34.2 del Reglament 1169/11]



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





LA INFORMACIÓ NUTRICIONAL DELS ALIMENTS ENVASATS

Ordre de presentació

L'ordre de presentació de la informació serà el següent:

Valor energètic	kJ i kcal
greixos, dels quals	g
• saturats	g
• monosaturats	g
• poliinsaturats	g
hidrats de carboni, dels quals	g
• sucres	g
• poliacohols	g
• midó	g
fibra alimentària	g
proteïnes	g
sal	g
vitamines i minerals	Mg o µg

Per a més informació sobre la declaració de la informació nutricional:

1. https://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Consells-recomanacions/Consells_generals/Etiquetatge/triplic_etiq_cat.pdf
2. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_ie_sgos/cuadro_resumen.pdf

[Annex XV. del Reglament 1169/11]





LA INDICACIÓ DEL LOT

Excepcions

No s'haurà d'indicar el número de lot, en els casos següents:

- ✓ Els **productes agrícoles** que en sortir de la zona de l'explotació siguin **venuts o entregats a centres d'emmagatzematge, d'envasat o d'embalatge**, enviats a **organitzacions de productors**, o recollits per a la seva **integració immediata** en un sistema operatiu de preparació o transformació.
- ✓ Quan en els **punts de venda al consumidor final**, els productes alimentaris no estiguin prèviament envasats, s'hagin envasat a petició del comprador o prèviament envasats per a la seva venda immediata.
- ✓ Als **envasos** o recipients en els quals la seva **cara major** tingui una superfície **inferior** a 10 cm².





INDICACIONS OBLIGATÒRIES ADDICIONALS

A més de la informació alimentària obligatòria general, hi ha altres indicacions addicionals que són obligatòries per a determinades categories o tipus específics d'aliments.

[Article 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

D'entre aquestes, s'han descrit ja a la Fitxa nº 4 les que han d'acompanyar la denominació de l'aliment.

Però hi ha també altres mencions addicionals que s'han agrupat depenent de la obligatorietat o no de constar al mateix camp visual que la denominació del producte.

Mencions obligatòries addicionals que han de constar en el mateix camp visual que la denominació

1. Mencions que han de constar en begudes amb un contingut elevat en cafeïna o aliments amb cafeïna afegida, complint els criteris generals de presentació de totes les mencions obligatòries (vegeu Fitxa nº 23):

- o **“Contingut elevat de cafeïna: no recomanat per a nens ni dones embarassades o en període de lactància”.**

Aquesta menció ha d'anar seguida de la indicació entre parèntesi del contingut en cafeïna en mg/100 ml, per a les Begudes, excepte les fabricades a base de cafè, te o d'extractes de te o cafè, en les que en la denominació de l'aliment inclogui les paraules “cafè” o “te”, que:

- vagin destinades al consum sense cap modificació i continguin cafeïna, de qualsevol origen, en una quantitat > a 150 mg/l o bé,
- es presentin de forma concentrada o seca i després de la seva reconstitució continguin cafeïna, de qualsevol origen, en una quantitat > a 150mg/l.

o **“Conté cafeïna. No recomanat per a nens ni dones embarassades”.**

Aquesta menció ha d'anar seguida de la indicació entre parèntesi del contingut en cafeïna en mg/100 ml, per a altres aliments diferents de les begudes als quals s'ha afegit cafeïna amb finalitats fisiològiques.

En els cas dels complements alimentaris, el contingut en cafeïna s'expressarà per porcions, segons el consum recomanat diari indicat en l'etiquetat.





INDICACIONS OBLIGATÒRIES ADDICIONALS

2. “Amb esterols vegetals afegits” o “Amb estanols vegetals afegits”.

Aquestes mencions han de constar en aliments o ingredients alimentaris als quals s'ha afegit fitosterols, ésters de fitosterol, fitostanols o ésters de fitostanol, segons correspongui.

A més de la menció o mencions indicades, en l'etiquetatge ha de constar el següent:

- a) En la llista d'ingredients s'indicarà el contingut de fitosterols, ésters de fitosterol, fitostanols i esters de fitostanol afegits, expressats en % o en g d'esterols o estanols vegetals lliures per 100 g o 100 ml d'aliment.
- b) S'indicarà que l'aliment no està destinat a les persones que no necessiten controlar el seu nivell de colesterol en sang.
- c) S'indicarà que els pacients que prenen medicació per reduir la seva colesterolèmia només han de consumir el producte sota control mèdic.
- d) S'indicarà de manera fàcilment visible que l'aliment pot no ser nutricionalment adequat per a dones embarassades o que alleten, ni per a nens menors de 5 anys.
- e) S'aconsellarà l'aliment com a part d'una dieta equilibrada i variada, que inclogui un consum regular de fruita i verdura per ajudar a mantenir els nivells de carotenoids.
- f) En el mateix camp visual que la declaració esmentada al anterior punt b), s'indicarà que s'ha d'evitar un consum > a 3 g/dia d'esterols o estanols afegits.
- g) Una definició d'una porció de l'aliment o de l'ingredient alimentari en qüestió (preferentment en g o ml), per a la qual s'ha de precisar la quantitat dels esterols o estanols vegetals que conté cada porció.





INDICACIONS OBLIGATÒRIES ADDICIONALS

Mencions obligatòries addicionals

3. La menció **“Envasat en atmosfera protectora”** ha de constar en l'etiquetat dels aliments la durabilitat dels quals hagi estat ampliada mitjançant l'ús de gasos d'envasat autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008.
4. Mencions que han de constar en l'etiquetat dels aliments que continguin aspartam o una sal d'aspartam-acesulfam, autoritzat d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008:
 - o **“Conté aspartam (una font de fenilalanina)”**, sempre que l'aspartam o la sal d'aspartam-acesulfam constin a la llista d'ingredients designats només pel seu número “E”.
 - o **“Conté una font de fenilalanina”**, quan l'aspartam o la sal d'aspartam-acesulfam constin a la llista d'ingredients designats amb la seva denominació específica.
5. **“Un consum excessiu pot provocar efectes laxants”**. Aquesta menció ha de constar en aliments que continguin >10% de polialcohols afegits, autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008.

Els polialcohols són edulcorants amb un poder endolçant molt alt i una aportació calòrica molt baixa, com per exemple Sorbitols (E-420), Manitol (E-421), Xilitol (E-967), Isomalt (E-953), Lactitol (E-966) i Maltitols (E-965).
6. Mencions que han de constar en l'etiquetat d'aliments que continguin àcid glicirríc o la seva sal d'amoni:
 - o **“Conté regalèssia”**. Menció que s'afegirà immediatament després de la llista d'ingredients, a no ser que la paraula “regalèssia” ja s'indiqui a la llista d'ingredients o en la denominació de l'aliment d'aquells dolços o begudes que contenen àcid glicirríc o la seva sal d'amoni per addició d'aquesta substància o substàncies o de la planta de regalèssia, Glycyrrhiza glabra, amb una concentració $\geq$ a 100mg/Kg o a 10mg/l.





INDICACIONS OBLIGATÒRIES ADDICIONALS

o **“Conté regalèssia: les persones que pateixin hipertensió han d'evitar-ne un consum excessiu”.** Menció que s'afegirà immediatament després de la llista d'ingredients de certs aliments als quals s'ha afegit una concentració elevada d'àcid glicirrícic o la seva sal d'amoni o la planta de regalèssia. Aquests aliments i concentracions són:

- **Dolços:** $\geq$ de 4 g/Kg d'àcid glicirrícic o la seva sal d'amoni.
- **Begudes:** $\geq$ 50 mg/litre d'àcid glicirrícic o la seva sal d'amoni.
- **Begudes alcohòliques** ($>1,2\%$ vol d'alcohol): $\geq$ 300 mg/litre d'àcid glicirrícic o la seva sal d'amoni

Quan en l'etiquetat d'aquests aliments no s'indiqui llista d'ingredients, aquestes mencions han d'acompanyar la denominació (vegeu Fitxa nº 4).

7. La data de congelació o la data de primera congelació en els casos en què l'aliment s'hagi congelat més d'una vegada. Aquesta menció addicional és obligatòria per a la carn congelada, preparats de carn congelats i els productes de la pesca no transformats congelats, i s'indicarà segons s'explica a la Fitxa nº 15.





LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA VOLUNTÀRIA

La informació alimentària voluntària és tota aquella que per normativa no és obligatòria d'indicar i que, per tant, s'afegeix voluntàriament en l'etiquetatge d'un aliment.

La informació alimentària voluntària no requereix d'autorització prèvia de l'Administració per al seu ús, ni té establerts plecs de condicions, com en el cas de l'etiquetatge facultatiu regulat en alguns productes concrets (vegeu l'apartat de la web Etiquetatge facultatiu).

Un exemple d'informació alimentària voluntària podria ser "la indicació de l'origen en un producte" en un supòsit en què la normativa no obligui a indicar-lo.

Aquesta informació ha de complir uns requisits generals mínims.

Requisits

La informació alimentària voluntària ha de complir les condicions o els requisits generals següents:

- 1) Si es facilita de manera voluntària la informació establerta als articles 9 i 10 del R(UE) 1169/2011 (vegeu la fitxa núm. 2), aquesta informació ha de complir els **mateixos requisits** establerts pel reglament relatiu a les **mentions obligatòries** d'etiquetatge i d'informació nutricional.
- 2) Pel que fa a la lleialtat de la informació voluntària:
 - **No** induirà a **error** el consumidor.
 - **No** serà **ambigua ni confusa** per als consumidors.
 - Es basarà, si és el cas, en les **dades científiques** pertinents.
- 3) La presentació de la informació alimentària voluntària **no pot minvar l'espai** disponible per a la informació alimentària obligatòria.





LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA VOLUNTÀRIA

Disposicions específiques sobre determinada informació alimentària voluntària

Amb l'objectiu que la informació voluntària sobre **l'absència o presència reduïda de gluten en els aliments** es transmeti sense induir a error o confusió el consumidor, sense ambigüitats i basada en dades científiques, es va publicar el **Reglament d'execució (UE) 828/2014** de la Comissió, de 30 de juliol.

Així mateix, el *Reglament (UE) 1169/2011* estableix que la Comissió regularà mitjançant actes d'execució que la informació alimentària voluntària següent es transmeti complint aquests mateixos objectius:

- Informació sobre la presència no intencionada en els aliments de substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies.
- Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans.
- Possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ja establertes per a vitamines i minerals, valor energètic i nutrients per als adults.

[annex XIII del Reglament (UE) 1169/2011]

Per a més informació sobre disposicions específiques aplicables a la informació alimentària voluntària:

- [Reglament d'execució \(UE\) 828/2014 de la Comissió, de 30 de juliol, relatiu als requisits per a la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o presència reduïda de gluten en els aliments.](#)





PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA (1)

Presentació

La **informació alimentària obligatòria** cal indicar-la en un lloc destacat de l'etiquetat, de manera que:

- sigui fàcilment **visible**,
- clarament **llegible**,
- i, si s'escau, **indeleble**.

La informació alimentària obligatòria no pot estar dissimulada, tapada o separada per cap altra indicació o imatge, ni per cap altre material interposat.

No es mostrarà **informació alimentària voluntària** que minvi l'espai disponible per a la informació alimentària obligatòria.

Hi ha determinades mencions obligatòries de l'etiquetat que han de figurar sempre en el mateix camp visual, que són:

- la denominació de l'aliment,
- la quantitat neta
- i, si s'escau, el grau alcohòlic volumètric adquirit.

Això no s'aplica en el cas d'envasos consistents en ampolles de vidre destinades a ser reutilitzades i marcades de forma indeleble; ni tampoc en el cas d'envasos o recipients en els quals la seva superfície major sigui inferior a 10 cm².

Disposicions específiques sobre presentació

El Reglament (UE) núm. 1169/2011 estableix també **requisits específics de presentació de la informació nutricional**, que són:

- 1) La informació nutricional obligatòria i la informació nutricional opcional:
 - Ha de figurar en el mateix camp visual, en un format clar i, quan correspongui, en l'ordre establert en l'Annex XV del Reglament (UE) núm. 1169/2011.
 - S'ha de presentar en format de taula i les xifres en columna, sempre que l'espai ho permeti. Si l'espai no ho permet, figurarà en format lineal.





PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA (1)

2) Presentació de la Informació nutricional repetida.

La següent informació nutricional obligatòria pot repetir-se en l'etiquetat: el valor energètic o el valor energètic juntament amb el contingut en greixos, àcids grassos saturats, sucres i sal.

Aquesta informació nutricional repetida s'ha de presentar de la forma següent:

- En el camp visual principal.
- Amb una mida de lletra on l'alçada de la "x" sigui $\geq 1,2$ mm.
- El format de presentació pot ser diferent del tabular o lineal, i també en altres casos molt particulars.

3) A més del text i dels números, es podran utilitzar **formes o símbols addicionals de presentació de la informació nutricional** en l'etiquetat, sempre que es compleixin determinats requisits reglamentaris, com per exemple que es faciliti la comprensió del consumidor sobre aquest tipus d'informació.

Definicions d'interès:

"Camp visual": són totes les superfícies d'un envàs llegibles des d'un únic punt de visió.

"Camp visual principal": és el camp visual d'un envàs que amb tota probabilitat és més visible a primer cop d'ull per al consumidor en el moment de realitzar la compra, i que li permet identificar immediatament un producte pel seu caràcter, naturalesa o per la seva marca comercial. Si l'envàs té diversos camps visuals idèntics, el camp visual principal serà l'escollit per l'operador de l'empresa alimentària.





PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA (2): LLEGIBILITAT

Per tal que la informació alimentària obligatòria sigui llegible, la normativa ha establert que ha de constar en l'etiquetat amb caràcters que tinguin una mida mínima.

Així doncs, s'ha definit **l'alçada mínima de la "x"** d'acord amb l'esquema de la Figura que es detalla a continuació, que ha de ser igual o superior a 1,2 mm.

En el cas de lletres majúscules i números, com per exemple les xifres que indiquen el grau alcohòlic en les begudes alcohòliques (excepte els vins), l'alçada dels caràcters ha de ser l'equivalent al de la lletra "A" de l'esquema de la Figura anterior.

Excepció:

Envasos o recipients en els quals la seva superfície major sigui inferior a 80 cm². En aquest cas, la mida dels caràcters ha de tenir una alçada de la "x" $\geq 0,9$ mm.

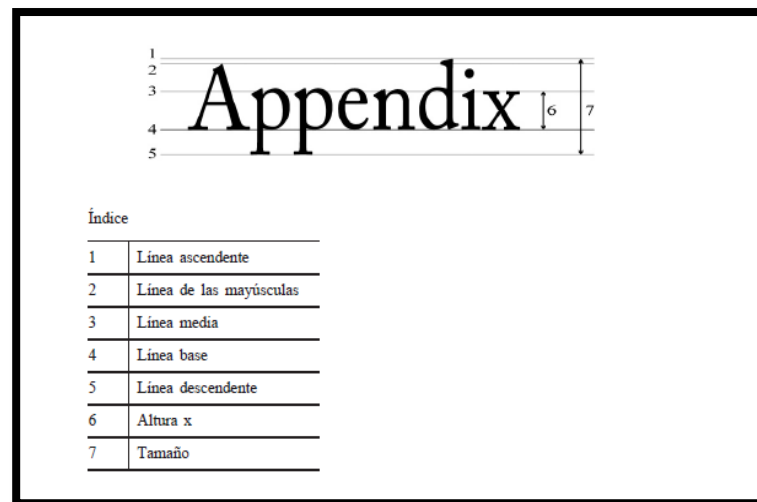


Figura. Definició de l'alçada de la "x", segons l'Annex IV, del Reglament (UE) núm. 1169/2011.





PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA (2): LLEGIBILITAT

Altres disposicions sobre llegibilitat

Hi ha una disposició d'àmbit nacional que estableix, per a tots els aliments envasats, que la quantitat nominal (massa o volum nominal) ha de constar en l'etiquetat amb xifres que tinguin l'alçada mínima que s'indica a la taula següent:

Quantitat nominal	Alçada mínima de les xifres
>1.000 g >100 cl	6 mm
≤ 1.000 g i > 200 g ≤ 100 cl i > 20 cl	4 mm
≤ 200 g i > 50 g ≤ 20 cl i > 5 cl	3 mm
≤ 50 g ≤ 5 cl	2 mm

[Article 9 del Reial Decret 1801/2008, de 3 de novembre]

Definicions d'interès:

“Llegibilitat”: és l'aspecte físic de la informació, a través del qual el públic en general obté visualment la informació, i que està determinat entre altres factors, per la mida de la font, l'espai entre lletres i entre línies, el gruix del traç, el color de la impressió, el tipus de lletra, la relació entre l'amplada i l'alçada de les lletres, la superfície del material i el contrast entre el text i el fons.





REQUISITS GENERALS DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

Requisit fonamental

Els aliments destinats a ser subministrats al consumidor final i a les col·lectivitats aniran acompanyats de la informació alimentària que sigui conforme al *Reglament (UE) 1169/2011*.

[Article 6 del Reglament (UE)1169/2011]

Pràctiques informatives lleials

1. La informació alimentària **no induirà a error**, en particular:

- a) sobre les característiques de l'aliment i sobre la seva naturalesa, identitat, qualitats, composició, quantitat, durada, país d'origen o lloc de procedència i forma de fabricació o d'obtenció;
- b) atribuint a l'aliment efectes o propietats que no posseeix;
- c) insinuant que l'aliment posseeix característiques especials, quan, en realitat, tots els aliments similars posseeixen aquestes mateixes característiques, posant especialment de manifest la presència o absència de determinats ingredients o nutrients;

d) suggerint, mitjançant l'aparença, la descripció o representacions pictòriques, la presència d'un determinat aliment o ingredient quan en realitat un component present de manera natural o un ingredient utilitzat normalment en aquest aliment s'ha substituït per un component o un ingredient diferent.

2. La informació alimentària serà **precisa, clara i fàcil de comprendre** per al consumidor.

3. A banda de les excepcions previstes per la legislació de la Unió aplicables a les aigües minerals i els productes alimentaris destinats a una alimentació especial, **la informació alimentària no atribuirà a cap aliment les propietats de prevenir, tractar o curar cap malaltia humana**, ni farà referència a tals propietats.

4. Els apartats 1, 2 i 3 anteriors també s'aplicaran a:

- a) la **publicitat**;
- b) la **presentació dels aliments** i, en especial, a la forma o l'aspecte que se'ls doni o al seu envàs, al material de l'envàs, a la forma en què estiguin disposats i a l'entorn on estiguin exposats.

[Article 7 del Reglament (UE)1169/2011]





REQUISITS GENERALS DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

5. Per a la informació voluntària s'estableix, a més dels requisits detallats anteriorment, que:

- a) no serà ambigua ni confusa per als consumidors;
- b) es basarà, segons escaigui, en les dades científiques pertinents.

[\[Article 36.2 del Reglament \(UE\) 1169/2011\]](#)

L'aplicació de tots els punts esmentats anteriorment garanteix la informació lleial. L'article 5 de la *Directiva 2005/29/CE* **prohibeix i defineix** les practiques deslleials.

Les pràctiques comercials són deslleials si:

a) són contràries als requisits de la diligència professional,

i

b) distorsionen o poden distorsionar de manera substancial el comportament econòmic del consumidor al qual s'adrecen (decisió de compra).



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





DISPONIBILITAT, COL-LOCACIÓ I FORMES DE TRANSMISSIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

Requisits generals

Per a tots els aliments en general, la informació alimentària obligatòria **sempre ha d'estar disponible i ser fàcilment accessible**.

[Article 12.1 del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

La disponibilitat, la col·locació i les formes de transmissió de la informació alimentària varien substancialment segons la **presentació** de l'aliment (envasat o no envasat), la **forma de comercialització** (venta directa al consumidor final o comercialitzat en una fase anterior i venda a distància) i el **destinatari final del producte** (consumidor final, col·lectivitats o altres operadors alimentaris).

Aliments envasats

Requisits generals per als aliments envasats

En el cas dels aliments envasats, en general, la informació alimentària obligatòria figurarà **directament en l'envàs** (per exemple, ampolles de vidre reutilitzables i marcades indeleblement) **o en una etiqueta que hi estigui subjecta**.

[Article 12.2 del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

Definició d'aliment envasat

Un “**aliment envasat**” és qualsevol **unitat de venda** destinada a ser presentada sense ulterior transformació al **consumidor final** i a les **col·lectivitats, constituïda per un aliment i l'envàs** en el qual hagi estat condicionat abans de ser posat a la venda. L'envàs pot recobrir l'aliment per complet o només parcialment, però de tal manera que no se'n pugui modificar el contingut sense obrir-lo o modificar-lo.

La definició d'aliment envasat no inclou els aliments que s'envasin a sol·licitud del consumidor en el lloc de venda o que s'envasin per a la seva venda immediata.

[Article 2.2 e) del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

Segons la forma de comercialització i els destinataris, podem distingir:

a) Comercialitzats i destinats directament al consumidor final

La informació alimentària obligatòria ha de figurar directament en l'envàs o en una etiqueta que hi estigui subjecta.





DISPONIBILITAT, COL·LOCACIÓ I FORMES DE TRANSMISSIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

b) Comercialitzats en una fase anterior a la venda al consumidor final o col·lectivitats

En aquest cas, la informació alimentària obligatòria pot ser transmesa figurant directament en l'envàs, en una etiqueta que hi estigui subjecta o **en els documents comercials**, sempre que es compleixin determinades condicions. També ha de figurar determinada informació en els **embalatges** (vegeu la fitxa número 27).

c) Venda a distància

La venda d'aliments envasats mitjançant tècniques de comunicació a distància ha de complir **requisits específics addicionals** sobre la disponibilitat de certa informació alimentària obligatòria (vegeu la fitxa número 28).

Aliments no envasats

a) Venda al consumidor final i a les col·lectivitats, o envasats en el lloc de venda a petició del comprador o per a la seva venda immediata

En aquests casos particulars, és sempre obligatori

transmetre la informació sobre les substàncies o els productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.

D'altra banda, l'Estat espanyol ha fet ús de la possibilitat que estableix l'article 44 del *Reglament (UE) núm. 1169/2011* i ha adoptat mesures d'àmbit nacional per als aliments no envasats en el *Reial decret 126/2015, de 27 de febrer*.

Aquest Reial decret estableix, per a cada modalitat de venda:

- A més de la informació citada en el primer paràgraf, altres mencions obligatòries que s'han de transmetre al comprador o consumidor.
- **Disposicions específiques sobre disponibilitat, col·locació, presentació i formes de transmissió de la informació alimentària.**
- Requisits aplicables a la informació alimentària voluntària.
- Requisits específics sobre la informació alimentària dels aliments no envasats venuts a distància (vegeu la fitxa número 28).





DISPONIBILITAT, COL·LOCACIÓ I FORMES DE TRANSMISSIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

El control de la venda dels aliments no envasats al consumidor final o a les col·lectivitats, o envasats en el lloc de venda a petició del comprador o per a la seva venda immediata, és competència de l'Agència Catalana de Consum.

b) Venda a altres operadors d'empreses alimentàries d'aliments no envasats no destinats al consumidor final ni a les col·lectivitats

Aquest supòsit tracta de la venda d'aliments no envasats a operadors d'empreses alimentàries que els podran transformar en altres aliments i posteriorment podran ser destinats al consumidor final o a les col·lectivitats. Per exemple, aliments que siguin utilitzats com a ingredients d'altres aliments, o que se serveixin a granel (sense envasar) per al seu envasat.

En la venda o el subministrament d'aquests aliments no envasats, els operadors de les empreses alimentàries han de facilitar als operadors destinataris tota la informació que permeti a aquests darrers complir, sempre que

escaigui, les seves responsabilitats d'oferir i garantir una informació alimentària exacta i conforme amb la normativa aplicable sobre informació alimentària i altres requisits que les disposicions nacionals estableixin.

La normativa **no estableix en aquest cas requisits específics** sobre col·locació, disponibilitat i manera de transmetre la informació alimentària, i, per tant, caldrà complir els **requisits generals**.

[Article 8.8 del Reglament (UE) núm. 1169/2011]

Per a més informació:

- [Guía de aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor](#)
AECOSAN, 4 de març de 2015





TRANSMISSIÓ DE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA EN EL CAS DE COMERCIALITZACIÓ EN UNA FASE ANTERIOR A LA VENDA AL CONSUMIDOR FINAL

Els operadors d'empreses alimentàries que subministren o comercialitzen **aliments envasats**, en els casos particulars següents:

- a) Que vagin destinats al consumidor final però que es comercialitzen en una fase anterior a la venda al consumidor final i que, en aquesta fase, no es produeixi la venda a una col·lectivitat.
- b) Que vagin destinats a col·lectivitats per a ser preparats, transformats, fragmentats o tallats.

Aquests operadors garantiran que les mencions obligatòries de l'etiquetatge que exigeixen els articles 9 i 10 del *Reglament (UE) núm. 1169/2011* (vegeu Fitxa núm. 2), figurin:

- ✓ En l'**envàs o en una etiqueta subjecta a aquest**.
- ✓ O en els **documents comercials**, sempre que es pugui garantir que aquests documents acompanyen l'aliment al qual es refereixen o que hagin estat enviats abans de la seva entrega o en el mateix moment d'aquesta.

També han de figurar en l'embalatge exterior d'aquests aliments envasats les mencions següents:

- ✓ La denominació de l'aliment.
- ✓ El marcatge de dates: data de duració mínima o data de caducitat.
- ✓ Condicions especials de conservació i/o d'utilització de l'aliment.
- ✓ El nom o raó social i l'adreça de l'operador responsable de la informació alimentària.

En aquests casos, el *Reglament (UE) núm. 1169/2011* no preveu que les mencions obligatòries de l'etiquetatge puguin ser transmeses únicament per mitjans electrònics o codis, ja que és obligatori que sempre figurin en l'envàs, en una etiqueta o en la documentació comercial.





VENDA A DISTÀNCIA

El control de la venda a distància és competència de l'Agència Catalana de Consum.

Definició

«**Tècnica de comunicació a distància**» és qualsevol mitjà que permeti la celebració del contracte entre un consumidor i un proveïdor **sense la presència física simultània d'ambdós** (per exemple: botigues virtuals a Internet, correu electrònic, telebotiga, correu postal, telèfon...).

[Article 2.2 u) del Reglament (UE) 1169/2011]

Obligacions addicionals

1) Aliments envasats

Sens perjudici dels **requisits d'informació obligatòria (vegeu la fitxa 2)**, en el cas d'aliments oferts mitjançant la venda a distància:

- a) la informació alimentària obligatòria, llevat de les mencions relatives a la data de consum preferent o caducitat, **estarà disponible abans que es realitzi la compra**, i figurarà:

- en el suport de la venda a distància o
- es facilitarà a través d'altres mitjans apropiats clarament determinats per l'operador de l'empresa alimentària.

Si s'utilitzen altres mitjans apropiats, la informació alimentària obligatòria es donarà sense que l'operador imposi als consumidors costos suplementaris.

Aquest punt no s'aplicarà als aliments oferts per a la venda mitjançant màquines expenedores o instal·lacions comercials automatitzades.

- b) totes les mencions obligatòries estaran disponibles en el moment del lliurament.

Aliments no envasats

Les indicacions de la informació obligatòria exigida també han d'estar **disponibles abans que finalitzi la compra** i sense costos suplementaris.





VENDA A DISTÀNCIA

En el cas d'aliments no envasats oferts per a la venda a distància, les mencions obligatòries estaran disponibles d'acord amb el que es disposa per a aliments envasats.

[Article 14 del Reglament (UE) 1169/2011]

A Espanya, els **aliments no envasats oferts per a la venda a distància** estan també regulats per normativa estatal (Reial decret 126/2015, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats), la qual estableix:

- la informació sobre el país d'origen o lloc de procedència no s'exigeix abans que es realitzi la compra
- en qualsevol cas, tota la informació ha d'acompanyar els aliments en el moment del seu lliurament.

[Article 9 del Reial decret 126/2015]

Per a més informació:

- [Venda a distància](#) (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)
- [Compres a distància](#) (Agència Catalana del Consum)
- [Cuestiones relacionadas con la venta a distancia en el marco del Reglamento \(UE\) No 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor](#) (AECOSAN)
- [Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero](#), por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació





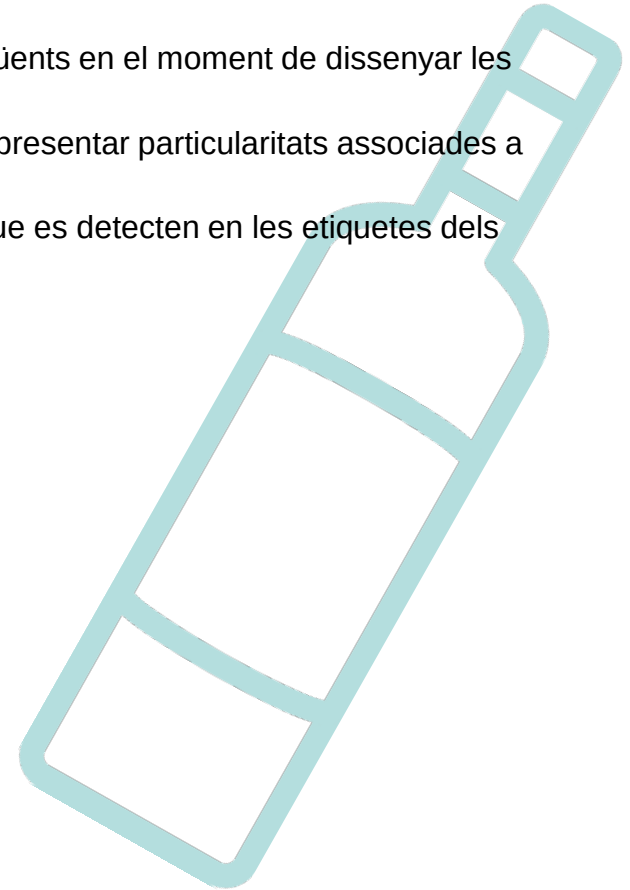
PRINCIPALS ERRORS EN L'ETIQUETATGE DELS ALIMENTS

Evita els errors més comuns en les etiquetes dels aliments!

En aquest apartat es presenten els errors o irregularitats més freqüents en el moment de dissenyar les etiquetes dels aliments.

Les irregularitats poden ser generals per a la majoria d'aliments o presentar particularitats associades a sectors o productes concrets.

No pretén ser exhaustiu, sinó recollir els defectes més habituals que es detecten en les etiquetes dels productes alimentaris durant les inspeccions i controls.





PRINCIPALS ERRORS EN LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS

- ✓ **Manca declarar ingredients** i/o additius.
- ✓ **Manca la paraula “Ingredients”** precedint la llista d'ingredients.
- ✓ Els ingredients no s'indiquen **per ordre decreixent dels seus pesos**.
- ✓ **Nom específic de l'ingredient** incorrecte.
- ✓ **Categoria de l'ingredient** incorrecte.
- ✓ **Manca la categoria dels additius**.
- ✓ **Omissió del percentatge de certs ingredients**, quan aquests es destaquen a la denominació del producte.
- ✓ **Indicació d'ingredients en la llista d'ingredients que no s'han utilitzat en la fabricació del producte**.
- ✓ **Manca d'indicació d' al·lèrgens**.
- ✓ **Manca destacar els al·lèrgens** entre els ingredients.
- ✓ **No s'indica l'aigua afegida** quan aquesta menció és obligatòria. (> 5% del producte i sempre en determinats productes carnis i de la pesca).
- ✓ Manca indicar els **ingredients dels ingredients compostos** quan l'ingredient compost és igual o superior al 2% del producte acabat.
- ✓ **No hi ha concordança** entre els ingredients indicats a les **fitxes i/o registres de fabricació** i els ingredients indicats a l'**etiquetatge**.





PRINCIPALS ERRORS EN LA INDICACIÓ DE LA QUANTITAT NETA

- ✓ **No s'indica la quantitat neta** del producte, en productes no exceptuats d'indicar-ho.
- ✓ S'indica “**Pes aproximat**” en lloc del pes net exacte.
- ✓ **Productes sòlids amb líquid de cobertura:** S'indica com a pes net el pes total, sense descomptar el pes del líquid de cobertura. Cal indicar també el pes net escorregut del producte (o el pes net indicat ha de correspondre només al pes net escorregut).
- ✓ **Productes congelats glacejats:** S'indica un pes net que inclou el glacejat. Cal indicar també el pes net del producte sense el glaceig (o el pes net indicat ha de correspondre només al pes net escorregut).
- ✓ **Consta el símbol CE e acompanyant el volum nominal**, sense que els envasos responguin a les modalitats de control estadístic establertes a la normativa relativa al control de contingut efectiu (Reial Decret 1801/2008, de 3 de novembre).
- ✓ En productes amb **gamma fixa de contingut nominal** el pes net no s'ajusta a la gamma.
- ✓ **Defecte d'alçada de la xifra que indica el pes net del producte**, i que ha de tenir les mides mínimes següents:

Mida mínima	Quantitat nominal
6 mm	> 1000g o 100cl
4 mm	de 200g (exclòs) a 1000g (inclòs) de 20cl (exclòs) a 100cl (inclòs)
3 mm	de 50g (exclòs) a 200g (inclòs) de 5cl (exclòs) a 20cl (inclòs)
2 mm	≤ 50g o 5cl

- ✓ **La quantitat neta no s'indica en les unitats correctes** (unitats de volum en cas de líquids i en unitats de pes en els demés productes).





PRINCIPALS ERRORS EN LA INDICACIÓ DE LA QUANTITAT NETA

- ✓ **No s'indica el pes dels envasos individuals ni el nombre total d'envasos** en productes formats per dos o més envasos individuals que contenen la mateixa quantitat del mateix producte (estaria exceptuat si la informació de nombre d'envasos i pes de cadascun d'ells es pogués veure des de l'exterior).
- ✓ **No s'indica correctament la quantitat neta total ni el nombre d'envasos individuals** en productes constituïts per dos o més envasos individuals que no es considerin unitats de venda.





PRINCIPALS ERRORS EN LA DENOMINACIÓ DELS ALIMENTS

- ✓ **Manca de denominació** de l'aliment.
- ✓ **Denominació de l'aliment enganyosa**, que no es correspon al producte si no a un de més valoritzat.

Exemples:

- “**Formatge**” en lloc de “preparat lacti”.
 - “**Pernil**” en lloc de “fiambre”.
- ✓ **Denominació enganyosa i que causa confusió** quant al tipus de producte o origen d'aquest.

Exemples:

- “**Burger meat de vedella**” quan es tracta d'un producte contenint carn de vedella i de porc.
- “**Paté de roquefort**” quan el producte conté formatge blau.
- “**Rom tipus Guadalupe**”.
- “**Vi de licor tipus Oporto**”.

- ✓ **Denominació que no es correspon a cap denominació legal**, ni habitual ni descriptiva de l'aliment.

Exemple:

- “**Menta**”, en lloc de “beguda espirituosa de menta”.

- ✓ **Denominació de fantasia**

Exemple:

- “**Chorichón**”, en lloc de “embotit cru curat amb pebre vermell”.





PRINCIPALS ERRORS EN LES MENCIONS QUE ACOMPANYEN LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

- ✓ **Manca indicar les condicions físiques de l'aliment** o el nom d'un tractament específic al qual hagi estat sotmès quan la seva omisió causa confusió.

Exemple: “recongelat”, “concentrat”, “fumat”, etc.

- ✓ **Manca indicar “Descongelat”** en aliments que hagin estat congelats abans de la seva venda i que es venguin descongelats, i que no estiguin exclosos d'indicar-ho.

Exemple: “lasanya descongelada”.

- ✓ **Manca la menció “Amb edulcorant/s”** en aliments que contenen un o més dels edulcorants autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008.

Exemple: “gelat de maduixa amb edulcorants”.

- ✓ **Manca la menció “Amb sucre/s i edulcorant/s”** en aliments que contenen tant un sucre o sucres afegits com un o més edulcorants autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008.

Exemple: “gelat de caramel amb sucre i edulcorants”.

- ✓ **No s'indiquen els noms dels ingredients de substitució.** Són els ingredients que han estat utilitzats per substituir-ne totalment o parcialment d'altres que hom espera trobar, perquè són els habitualment utilitzats en aquell aliment.

Exemple: “Pizza amb preparat lacti” (en una pizza esperem trobar-hi formatge i no un preparat lacti).





PRINCIPALS ERRORS EN LES MENCIONS QUE ACOMPANYEN LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

- ✓ **No es fa constar “Amb aigua afegida”** en productes en què s’ha incorporat aigua.

Exemple: “Sèpia congelada amb aigua afegida”

- ✓ No es fa constar que el producte ha estat **elaborat a partir de peces de carn o peix**.

Exemple: “bacó cuit elaborat a partir de peces de bacó”.

- ✓ No es fa constar que el producte (en el cas de productes carnis, preparats carnis i productes de la pesca) **conté proteïnes afegides d’un animal diferent**.

Exemple: “*burger meat* de vedella amb proteïnes de porc afegides”.





PRINCIPALS ERRORS EN LA INDICACIÓ DEL LOT

- ✓ Manca la indicació del lot (i la data de consum preferent no s'indica amb dia i mes, de manera que no pot substituir la indicació del lot).
- ✓ La indicació del lot no va precedida per "L" o "Lot" i no es distingeix clarament de les demás indicacions de l'etiquetatge, cas en què estaria exceptuat d'indicar-ho.





PRINCIPALS ERRORS EN EL MARCAT DE DATES

- ✓ No s'indica data de consum preferent o de caducitat del producte.
- ✓ La data de consum preferent o de caducitat no s'indica a l'etiqueta principal, sense que en aquesta consti una referència al lloc on s'indica.
- ✓ Consta la data de consum preferent o de caducitat sense anar precedida d'una de les preceptives mencions obligatòries, segons procedeixi ("Consumir preferentment abans del", "Consumir preferentment abans de fi de", "Data de caducitat").
- ✓ La data de consum preferent o caducitat va precedida d'abreviacions incomplertes del tipus "Cad", "Consum pref", "Data consum".

- ✓ La data de consum preferent o caducitat indicada no concorda amb el tipus de llegenda que la precedeix:

Exemple:

- "Consumir preferentment abans del 02/2016" (en aquest cas caldria indicar també el dia, no només el mes i l'any).
- "Data de caducitat: 12/2015" (cal indicar el dia).
- ✓ En el cas d'un aliment en porcions individuals envasades, no s'indica la data de caducitat en cada porció.





PRINCIPALS ERRORS EN MENCIONS OBLIGATÒRIES DE LA RAÓ SOCIAL I EL DOMICILI

- ✓ Manca indicar el nom o la raó social de l'empresa responsable del producte.
- ✓ La raó social s'indica de manera incompleta, per exemple amb les sigles o només una part de la raó social.
- ✓ Indicació de la raó social mitjançant un nom de fantasia.
- ✓ La raó social es substitueix per un nom comercial, quan aquest no ha estat degudament inscrit a l'OEPM (Oficina espanyola de patents i marques)
- ✓ Manca indicar el domicili de l'empresa responsable del producte o bé aquest s'indica de manera incompleta.





PRINCIPALS ERRORS EN PRESENTACIÓ DE LES MENCIONS OBLIGATÒRIES I LLEGIBILITAT

- ✓ La denominació del producte, la seva quantitat nominal i, si s'escau, el grau alcohòlic, no consten en el mateix camp visual.
- ✓ Les mencions obligatòries:
 - Tenen una mida de lletra inferior a la legislada, resultant difícilment llegibles.
 - Resulten difícilment visibles degut a altres aspectes diferents a la mida (s'indiquen en un lloc poc destacat, o sobre un fons fosc o d'un color similar, o mig tapades per altres indicacions o imatges...).
 - No es marquen de forma indeleble.





PRINCIPALS ERRORS EN LA INDICACIÓ DEL PAÍS D'ORIGEN O LLOC DE PROCEDÈNCIA DELS PRODUCTES

- ✓ Manca indicar l'origen dels productes quan la seva omisió indueix a error al consumidor pel que fa a l'origen o lloc de procedència real de l'aliment, en particular quan la informació que acompanya l'aliment o l'etiqueta en el seu conjunt insinua que l'aliment té un país d'origen o un lloc de procedència diferent.
- ✓ S'indica de manera enganyosa l'origen del producte.
- ✓ Consten mencions i logotips relatius a una denominació d'origen protegida (DOP) o a una indicació geogràfica protegida (IGP), sense tenir-hi dret.





PRINCIPALS ERRORS PER OMISSIÓ DE MENCIIONS OBLIGATÒRIES RELATIVES A LES CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

- ✓ Manca indicar les condicions d'envasat en aliments envasats amb gasos de conservació.
Exemple: “envasat en atmosfera protectora”
- ✓ Manca la descripció de les condicions de conservació que s'han de respectar, acompanyant la data de caducitat, quan aquestes són preceptives.





PRINCIPALS ERRORS RELATIUS A ALTRES INDICACIONS

Categories comercials i mencions de característiques particulars

- ✓ S'utilitzen mencions relatives a categories comercials quan no ho preveu la respectiva norma de qualitat.
- ✓ S'utilitzen mencions que indueixen a error al consumidor, insinuant que l'aliment té característiques especials, quan tots els aliments similars tenen les mateixes característiques.

Artesania alimentària

- ✓ Referències a l'artesania alimentària sense tenir-hi dret.
- ✓ Mencions sobre artesania en productes que no es troben en el repertori d'oficis d'artesania alimentària.



