

100 ALIMENTACIÓ

ETIQUETATGE

ALIMENTS ENVASATS I BEGUDES

3573

1. L'ETIQUETA

Hi ha un aspecte bàsic que s'ha de complir: l'etiquetatge no ens ha d'induir a error.
En concret pel que fa a:

- Característiques de l'aliment: naturalesa, identitat, qualitats, composició, quantitat, duració, país d'origen o lloc de procedència i forma de fabricació o obtenció.
- Atribuir a l'aliment efectes o propietats que no posseeix.
- Insinuar que l'aliment té característiques especials, quan en realitat tots els aliments similars tenen les mateixes.
- Suggestir la presència d'un aliment o ingredient determinat, quan no hi és.

2. ELS PRODUCTES ENVASATS

L'etiqueta dels productes alimentaris envasats ha d'indicar, com a mínim:

- La denominació de l'aliment.
- La llista d'ingredients.
- Tot ingredient o coadjuvant tecnològic que figuri en l'annex II del Reglament (substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies)
- La quantitat de determinats ingredients.
- La quantitat neta de l'aliment.
- La data de duració mínima o la data de caducitat dels productes molt peribles.
- Les condicions especials de conservació de l'aliment i/o les condicions d'utilització.
- El nom o raó social i l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària.
- El país d'origen o el lloc de procedència.
- Les condicions d'utilització de l'aliment, en cas que sense aquesta informació fos difícil fer-ne un ús adequat.
- El grau alcohòlic en begudes amb més d'un 1,2% en volum d'alcohol.
- La informació nutricional (a partir del 13/12/2016)
- El lot del producte.

En alguns productes com la carn, el peix, la llet i derivats, s'ha d'indicar el número de registre sanitari de l'envasador.

2.1 OLI

L'oli sempre s'ha de vendre etiquetat i envasat. La venda a l'engròs és una pràctica prohibida. En l'etiquetatge s'hi ha d'indicar:

- Sempre la denominació: oli verge extra, verge, d'oliva, oli de gira-sol, etc.
- La informació referent a la categoria de l'oli,
 - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA: oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i únicament mitjançant procediments mecànics.
 - OLI D'OLIVA VERGE: oli d'oliva obtingut directament d'olives i únicament mitjançant procediments mecànics.
 - OLI D'OLIVA: oli que conté exclusivament olis d'oliva que s'hagin sotmès a un tractament de refinat i

Aquesta fitxa es informativa i no té cap valor jurídic

olis obtinguts directament d'olives.

- No és obligatori indicar-hi el grau d'acidesa, però si es fa, també s'hi han d'incloure les indicacions de l'índex de peròxids, el contingut de ceres i l'absorbència a l'ultraviolat.
- Totes aquestes indicacions han d'aparèixer en un mateix camp visual.
- En l'etiquetatge de l'oli d'oliva verge extra i l'oli d'oliva verge figurarà la indicació de l'origen.

En l'envàs o l'etiqueta de l'envàs de l'oli d'oliva verge extra i l'oli d'oliva verge, hi haurà de constar, informació sobre les condicions particulars de conservació del producte, com ara "protegiu el producte de la llum i la calor".

3. ETIQUETATGES ESPECIALS

3.1 PRODUCTES ECOLÒGICS

Els productes ecològics són aquells que provenen d'una producció conforme amb les normes establertes en la normativa en totes les etapes de la producció, preparació i distribució. La producció ecològica té com a objectiu obtenir una varietat d'aliments i productes agrícoles mitjançant processos que no perjudiquin el medi ambient, la salut humana i la salut i benestar d'animals i plantes. Per saber si realment comprem productes que provenen de l'agricultura o la ramaderia ecològica ens hem de fixar en l'etiquetatge.

Pel que fa a la producció agrària ecològica, des de l'1 de juliol de 2010 obligatòriament hi haurà d'aparèixer l'etiqueta ecològica de la Unió Europea "Eurofulla" i, a Catalunya, haurà d'anar acompanyada del segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

3.2 ETIQUETATGE NUTRICIONAL

L'etiquetatge sobre les propietats nutritives és obligatori quan en l'etiqueta, presentació o publicitat figuri alguna menció al fet que el producte té propietats nutritives, com ara "font de fibra", "sense sal", "valor energètic reduït", "enriquits amb calci", etc. En la resta de casos l'etiquetatge sobre aquestes propietats serà facultatiu.

Aquest tipus d'etiquetatge fa referència a:

1. El valor energètic.
2. Els nutrients següents:

Proteïnes: les fonts principals en són la carn, el peix, els ous, la llet i derivats i els llegums.

Hidrats de carboni (els sucres i els midons).

Greixos (saturats, monoinsaturats, poliinsaturats, colesterol).

Fibra: les fonts principals en són els llegums, les fruites, les verdures i els productes integrals.

Sodi.

Vitamines i minerals (vitamina A, àcid fòlic, calci, ferro).

La informació s'ha de presentar per 100 grams o per 100 mil·lilitres de producte, si bé també es pot presentar per porció, sempre i que s'indiqui el nombre de porcions contingudes en l'envàs. La informació sobre vitamines i sals minerals s'ha d'expressar en el percentatge de les quantitats diàries recomanables (QDR) que proporcionen 100 grams o 100 mil·lilitres o porció de producte, que és la quantitat que una persona adulta ha de consumir al dia per mantenir un bon estat de salut.

Amb el Reglament (UE), 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25.10.2011, la part corresponent a la informació nutricional serà aplicable a partir del 13 de desembre de 2016. A partir d'aquesta data s'hi introduiran algunes modificacions, com per exemple l'obligatorietat (excepte en alguns productes: sal, aigua, infusions...), l'ordre dels nutrients i la substitució de la quantificació del sodi per la de la sal.

Aquesta fitxa es informativa i no té cap valor jurídic

El Reglament (CE) número 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments, comença a aplicar-se a partir de l'1 de juliol a tota la Unió Europea i té com a objectiu principal proporcionar un nivell de protecció als consumidors elevat.

La utilització de declaracions nutricionals i de propietats saludables haurà de tenir les característiques següents:

- no podrà ésser falsa, ambigua o enganyosa (per exemple, que atribueixi propietats medicinals al producte sense raó o sense que s'hagin demostrat científicament).
- no ha de donar lloc a dubtes sobre la seguretat o l'adequació nutricional d'altres aliments (publicitat comparativa).
- no ha d'encoratjar o aprovar el consum excessiu d'un aliment.
- no ha d'incitar al consum d'un producte afirmant, suggerint o donant a entendre que una alimentació equilibrada no proporciona tots els nutrients necessaris.
- no s'ha de referir a canvis en les funcions corporals que puguin crear alarma en la persona consumidora.

3.3 PLATS PREPARATS

Si són plats preparats envasats, a més de les dades generals de tot producte envasat, l'etiqueta ha d'indicar:

- Si es tracta d'un plat cuinat o precuinat, ja que la preparació abans de menjar-lo varia.
- Les instruccions d'ús, que són obligatòries quan el producte requereix que s'usi d'una manera concreta (ex.productes deshidratats).

Si no estan envasats, hem de saber que hi ha unes normes a seguir:

- Mai no hem de comprar plats preparats que estiguin a temperatura ambient.
- Els plats preparats congelats han d'estar a $\leq -18^{\circ}$ C.
- Els plats refrigerats amb un període de duració inferior a 24 hores a, $\leq 8^{\circ}$ C.
- Els plats refrigerats amb un període de duració superior a 24 hores a, $\leq 4^{\circ}$ C.
- Els plats preparats calents a $\geq 65^{\circ}$ C.
- Compri aquests productes en l'últim moment.

Hem de destacar que amb l'aplicació del Reglament 1169/2011, s'haurà d'indicar de forma clara la presència de substàncies o productes al·lèrgens.

3.4 PRODUCTES CONGELATS

Aquests productes, a més de totes les indicacions generals dels productes envasats, han de dur les següents:

- La denominació de venda haurà de completar-se amb la menció "ultracongelat" o "congelat ràpidament"
- La data de duració mínima haurà d'anar acompanyada del període durant el qual es podrà emmagatzemar els productes ultracongelats i de la temperatura de conservació i/o de l'equip de conservació exigint.
- Una menció que n'identifiqui el lot.
- La indicació de no congelar de nou després de descongelar o una altra de similar.

L'etiquetatge dels productes alimentaris congelats que es presenten sense envasar ha de contenir, a

més de les indicacions obligatòries:

- El preu per quilogram de pes net.
- El preu per quilogram de pes net escorregut.
- El percentatge de setinat. Els productes que tinguin un percentatge de setinat inferior al 5% no cal que ho indiquin.

La informació anterior ha de figurar retolada en etiquetes, cartells o taulers col·locats en el lloc de venda, a sobre o a prop del producte.

3.5 BEGUDES ALCOHÒLIQUES

- El grau alcohòlic es refereix a la quantitat d'alcohol expressada en volum, p. ex. 10%vol. Si el grau alcohòlic és superior a 10^o, no és obligatori indicar-hi la data de duració mínima.
- Els establiments on s'expedeixen begudes alcohòliques han de tenir fixat, en un lloc perfectament visible, un rètol amb el missatge següent: "No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys". Aquest rètol ha de tenir un format mínim de 30 cm d'ample, 21 cm d'alt i 2 mm de gruix i les lletres han de ser de caixa alta, de 63 punts.
- Les màquines automàtiques que expedeixen begudes alcohòliques han de tenir fixat en la superfície frontal i en un lloc perfectament visible un rètol adhesiu amb el missatge següent: "Es prohibeix fer ús de la màquina per a l'adquisició de begudes alcohòliques a menors de 18 anys". Aquest rètol ha de tenir un format mínim de 20 cm d'ample, 10 cm d'alt i les lletres han de ser de caixa alta, de 36 punts.
- Aquests rètols s'han de redactar almenys en català.
- En begudes amb una graduació inferior a 1,2% no és obligatori indicar-hi la graduació alcohòlica.

3.6 ALIMENTS INFANTILS

La norma diferencia entre preparats per a lactants i preparats de continuació.

Els preparats per a lactants, nens menors de 12 anys, es defineixen com els aliments proporcionats durant els primers mesos de vida que satisfan per si mateixos les necessitats nutritives fins que s'introdueix una alimentació complementària apropiada.

Els preparats de continuació es defineixen com els aliments destinats als lactants als quals s'ha introduït una alimentació complementària apropiada, i constitueixen l'element líquid principal de la dieta, que es va diversificant progressivament.

L'etiquetatge, presentació i publicitat d'aquests dos preparats estarà dissenyada de manera que no dissuadeixin de la lactància materna i no inclouran imatges de lactants ni altres imatges o textos que puguin idealitzar-ne l'ús.

3.7 ALIMENTS FUNCIONALS

- Aquests aliments es caracteritzen pel fet que se'ls ha afegit alguna substància que en principi no tenien: fibra, vitamines, etc.
- Per poder posar-los al mercat, abans s'han d'haver fet estudis científics que en demostrin els beneficis.
- Aquests aliments tenen l'obligació de portar l'etiquetatge nutricional.
- A més, no poden indicar que tenen propietats de prevenció, tractament o curació de malalties.

3.8 PRODUCTES DIETÈTICS

La denominació de venda d'aquests productes haurà d'anar acompanyada de les seves

Aquesta fitxa es informativa i no té cap valor jurídic

característiques nutricionals especials; i de la informació nutricional corresponent.

Tenint en compte les característiques especials d'aquests productes i la seva destinació, la comercialització i publicitat no es podran fonamentar en procediments que no tinguin relació amb la seva composició i utilitat dietètica. No hi pot haver dubtes respecte a la naturalesa, composició, utilitat dietètica, qualitat, origen i quantitat d'aquests productes.

3.9 PRODUCTES LÀCTICS

S'entén per "llet" el producte procedent de la muniya de vaques. Es consideren llets de consum les següents: llet crua, llet sencera, llet semidesnatada i llet desnatada. L'etiquetatge ha de complir el Reglament d'informació alimentària al consumidor 1169/2011.

3.10 PRODUCTES PER A CELÍACS

La Generalitat de Catalunya, en col·laboració amb l'Associació Catalana de Celíacs promou un nou pacte de col·laboració que té per objectiu millorar la informació de l'etiquetatge dels productes alimentaris.

Com a conseqüència d'aquest nou pacte, la Generalitat ha registrat un model nou d'etiqueta que permet identificar d'una manera gràfica si l'aliment és apte o no per a celíacs. En el cas que el producte no ho sigui s'ha d'utilitzar un distintiu que es refereixi a aquest aspecte, que és, el símbol de l'espiga no barrada.

En el cas que el producte sigui apte per a celíacs, s'ha d'utilitzar o bé el símbol de l'espiga barrada o el de l'espiga barrada més la informació: "Apte per a celíacs", en funció de l'espai i d'altres circumstàncies.

L'ús dels distintius pot anar acompanyat d'un cartell d'informació general amb el mateix contingut i símbols que els del pacte.

Les empreses signatàries del pacte posaran a disposició dels establiments comercials minoristes que vinguin els seus productes aquest cartell d'informació general a fi de millorar-ne el coneixement de les persones consumidores.

Aquest productes hauran de dur la frase "Molt baix en gluten", si contenen un nivell de gluten igual o inferior a 100mg/Kg., o poden indicar "Sense gluten" si el contingut no sobrepassa els 20mg/Kg.

Diverses empreses de distribució d'aliments han signat el conveni d'adhesió a aquest nou pacte amb el qual es comprometen a incloure aquesta informació als seus productes.

3.11 AIGÜES ENVASADES

3.11.1 AIGÜES PREPARADES ENVASADES

En l'etiquetatge dels envasos d'aigua envasada s'haurà d'aplicar el que disposa la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat de productes alimentaris, amb les particularitats següents:

- Aigua potable preparada, procedent d'aigua de font o captació: la denominació per vendre-la serà "Aigua potable preparada", que haurà de figurar amb un color i una intensitat destacats. Si s'hi ha afegit o eliminat anhídrid carbònic, també hi haurà d'haver la menció: "gasificada", "amb gas", "carbònica", "desgasada" o "sense gas", segons procedeixi.

- Aigua d'abastament públic preparada: la denominació per vendre-la serà: "aigua d'abastament

públic preparada", que haurà de figurar amb un color i una intensitat destacats. Si s'hi ha afegit anhídrid carbònic, s'hi inclourà la menció "gasificada", "amb gas" o "carbònica".

3.11.2 AIGÜES MINERALS NATURALS I AIGÜES DE FONT ENVASADES

En l'etiquetatge dels envasos d'aigües minerals naturals i aigües de font envasades de beguda envasada s'haurà d'afegir el que disposa la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat de productes alimentaris, amb les particularitats següents:

La denominació de venda serà:

a) Aigües minerals naturals:

- Aigua mineral natural naturalment gasosa
- Aigua mineral natural reforçada amb gas de la mateixa font
- Aigua mineral natural amb gas carbònic afegit
- Aigua mineral natural totalment desgasada
- Aigua mineral natural parcialment desgasada
- Aigua de font. Si correspon s'hi afegeix gasificada o desgasada

b) Nom de la font, lloc d'explotació. Si és nacional s'hi han d'afegir el municipi i la província on es troba la font.

c) En les aigües minerals naturals s'afegirà la composició analítica quantitativa. Si no han estat sotmeses a cap tractament es farà constar.

3.12 BEGUDES REFRESCANTS

L'etiquetatge de les begudes refrescants ha de complir el que disposa la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat de productes alimentaris, amb determinades particularitats. El Reial decret 906/2003, d'11 de juliol, relatiu a l'etiquetatge dels productes alimentaris que contenen quinina o cafeïna, estableix com a informació obligatòria de l'etiquetatge:

- La cafeïna o quinina utilitzades com a aromes hauran d'aparèixer en la llista d'ingredients amb la seva denominació específica després del vocable "aroma".

Les begudes amb un contingut en cafeïna superior a 150 mg/l hauran d'incorporar l'avertència següent "Contingut elevat de cafeïna".

A partir del 13.12.2014, amb l'entrada en vigor del RUE 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, en el seu annex III referent a mencions addicionals en l'etiquetatge defineix, respecte a les begudes amb un contingut de cafeïna superior a 150 mg/l, excepte les elaborades a base de cafè o te, les indicacions següents: "Contingut elevat de cafeïna: no recomanable per a nens ni per a dones embarassades o en període de lactància".

El Reial decret 650/2011, de 9 de maig de la Reglamentació tecnicosanitària de begudes refrescants precisa que les denominacions d'aquestes begudes han de ser les següents:

Sifó ; aigua de soda; aigua aromatitzada i gasoses; i altres begudes refrescants: de suc de fruites, d'extractes, mixtes, per a diluir i aromatitzades.

En les begudes refrescants de suc de fruites caldrà indicar el percentatge de suc que contenen.

4. CONSELLS PRÀCTICS A L'HORA DE COMPRAR PRODUCTES ALIMENTARIS

- Els aliments no envasats han d'estar fora de l'abast del públic o protegits per vitrines, sobretot aquells que no es puguin rentar o coure abans de consumir-los.

Aquesta fitxa es informativa i no té cap valor jurídic

- Els aliments congelats i els refrigerats cal obtenir-los directament de les instal·lacions frigorífiques, o bé de les d'emmagatzematge o les d'exposició.
- Els aliments que es consumeixen sense coure (formatge, pernil i xarcuteria en general) no s'han de tocar amb les mans.
- Els embolcalls, així com les caixes i les bosses que estiguin en contacte amb els aliments, han d'ésser de materials nous i nets.
- Les llaunes de conserva no han d'estar rovellades ni inflades.
- Els bolets han de ser tendres, sencers i classificats per espècies.
- La carn oberta en canal (sencera, tallada per la meitat o a quarts), les peces senceres d'aviram i els conills cal que portin la marca sanitària que n'acredita la procedència i el reconeixement sanitari.
- La carn ha d'ésser picada davant nostre, o bé envasada amb la indicació de les dates d'elaboració i caducitat.
- Els musclos, les cloïsses, les ostres, etc., han d'arribar envasats al punt de venda i identificats correctament perquè en puguem conèixer l'origen. Cal rebutjar els que estiguin oberts, ja que només són vius quan les valves estan closes.
- Els derivats làctics (mantega, nata, iogurts, batuts, cremes i formatge ratllat) s'han d'adquirir envasats, etiquetats i refrigerats.
- L'oli cal adquirir-lo envasat, etiquetat i precintat. No el compreu a granel.
- Compreu els ous ben nets i sense cap esquerdada.
- Les etiquetes dels aliments envasats, fins i tot els denominats artesans o típics, han de contenir la informació següent:
 - Denominació de l'aliment
 - Llista d'ingredients
 - Ingredient o coadjuvant tecnològic que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies
 - Quantitat de determinats ingredients
 - Quantitat neta de l'aliment
 - Data de duració mínima o caducitat
 - Condicions especials de conservació i/o utilització
 - Nom o raó social i adreça del responsable
 - País d'origen o lloc de procedència
 - Forma d'ús
 - Grau alcohòlic si la beguda té més d'un 1,2%
 - Informació nutricional (a partir del 13-12-2016)
 - Lot

5. RECOMANACIONS PER CONSERVAR I MANIPULAR ELS ALIMENTS

- Als establiments, els productes refrigerats han d'estar entre 7° C i 8° C, i els productes més sensibles, com la carn picada o els pastissos de nata o crema, entre 2° C i 4° C.
- És aconsellable que agafem els congelats al final de la compra.
- No hem de consumir cap aliment després de la data de caducitat; també hem de respectar les dates de consum preferent.
- Hem de conservar la carn, el peix i els plats preparats a la part més freda del frigorífic i hem d'anar amb compte que no vessin cap líquid a sobre dels altres aliments.
- Hem de consumir la carn en tres o quatre dies, però si és picada és millor que la gastem en un o dos dies.
- No hem de tornar a congelar els aliments congelats.
- Hem de rentar amb cura la fruita i la verdura, abans de menjar-nos-la o cuinar-la.
- Els frigorífics i els congeladors han de permetre que l'aire fred hi circuli, per tant no han d'estar gaire plens.
- Hem de conservar les salses el mínim temps possible i sempre refrigerades.
- Hem de netejar bé els estris de cuina que hagin estat en contacte amb aliments crus abans de fer-

Aquesta fitxa es informativa i no té cap valor jurídic

los servir amb altres aliments.

- Els aliments que es guarden als armaris han d'estar separats dels productes de neteja.

6. DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT ALIMENTÀRIA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

La denominació d'origen protegida (DOP) d'un producte agroalimentari és la denominació geogràfica d'una regió o d'una localitat que serveix per designar un producte agrícola o alimentari originari del lloc en qüestió, la qualitat i característiques del qual són degudes exclusivament (o essencialment) al medi geogràfic on es produeix, compresos els factors naturals i els factors humans. La producció, l'elaboració i la transformació del producte s'han de dur a terme a la zona geogràfica delimitada.

DENOMINACIONS D'ORIGEN DE VINS I OLIS:

La denominació d'origen garanteix l'origen geogràfic del vi, la qualitat i el fet s'ha elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment prèviament establertes.

Per als vins catalans, ja siguin negres, blancs o rosats, existeixen onze denominacions d'origen (D.O) :

D.O. Alella, D.O. Catalunya, D.O. Conca de Barberà, D.O. Costers de Segre, D.O. Empordà, D.O. Montsant,

D.O. Penedès, D.O. Pla de Bages, D.O. Priorat, D.O. Tarragona i D.O. Terra Alta.

Per als olis catalans, existeixen cinc denominacions d'origen protegides : Siurana, les Garrigues, Oli de la Terra Alta, Oli del Baix Ebre-Montsià i Oli de l'Empordà.

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP)

La indicació geogràfica protegida (IGP) d'un producte agroalimentari és la denominació geogràfica d'una regió o un lloc determinats que serveix per designar un producte agrícola i alimentari originari d'aquest lloc concret, que té una qualitat determinada, la reputació i producció i/o transformació i/o elaboració del qual es duen a terme en aquesta zona geogràfica delimitada.

A Catalunya les indicacions geogràfiques protegides són les següents: Arròs del Delta de l'Ebre, Calçots de Valls, Poma de Girona, Clementines de Terres de l'Ebre, Patata de Prades, Pa de pagès català, Pollastre de la raça Prat, Llonganissa de Vic, Vedella dels Pirineus Catalans i Torró d'Agramunt.

MARQUES DE QUALITAT

La marca Q és una marca creada i registrada pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural que s'atorga als productes agroalimentaris de qualitat que presenten unes característiques diferencials respecte d'altres productes semblants. Tant les característiques com els controls a fer sobre aquests aliments estan reglats per la normativa.

ESPECIALITAT TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

L'especialitat tradicional garantida (ETG) és una certificació de característiques específiques que reconeix, mitjançant un registre, un producte agroalimentari que presenta alguna de les característiques següents: s'ha obtingut a partir de matèries primeres tradicionals, té una composició tradicional, s'ha obtingut mitjançant un mètode de producció o transformació de tipus tradicional.

- Reial decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica i sanitària en matèria de begudes refrescants.

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública (versió consolidada)

Aquesta fitxa es informativa i no té cap valor jurídic



- Decret 32/2005, de 8 de març, pel qual es regula la senyalització de les limitacions en la venda de begudes alcohòliques.
- Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària.
- RD 1334/99, de 31 de juliol. Aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris. Modificat per RD 238/2000.
DATA D'ACTUALITZACIÓ: 21/8/2015