TALLER D'ETIQUETATGE DE LA MEL
INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA I INDICACIONS ESPECÍFIQUES

MÒNICA SALTOR I JACAS
monicasaltor@gmail.com

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

Aquesta foto de Autor desconegut està sota llicència CC BY-NC-ND

DEFINICIONS (segons Reglament 1169/2011)

- ✓**Etiqueta:** Rètols, marques comercials o de fàbrica, signes, dibuixos o altres descripcions, escrits, impresos, marcats, gravats o estampats en un embalatge o envàs alimentari, o que acompanyi a aquest.

- ✓**Etiquetatge:** Mencions, indicacions, marques de fàbrica o comercials, dibuixos o signes relacionats amb l'aliment i que figurin en qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o *collarí*, que acompanyin o es refereixin a aquest aliment.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

产品名称：圣妮娜葡萄饮料（不含酒精）
配料：碳酸水、糖、不含酒精的纯天然葡萄汁、柠檬酸、天然柠檬味香料、亮蓝和诱惑红
净含量：275毫升
生产日期：2011年2月10日
此日期前最佳：2012年2月9日
贮藏方法：避光保存
制造商：墨西哥 XXXXX有限公司
地址：CALZ. TLALPAN No. 3222, STA. URSULA COAPA 04650, XXXXX , D.F.
进口商：北京XXXX贸易有限公司
地址：中国・北京市朝阳区XXXXXXX
电话：86-10-8XXXXXXX

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

OBJECTIUS GENERALS

- ✓ Protecció de la salut i interessos dels consumidors.
- ✓ Facilitar la presa de decisions per part del consumidor final (sanitàries, econòmiques, mediambientals, socials i ètiques).
- ✓ Lliure circulació d'aliments produïts i comercialitzats legalment, tenint en compte:
  - La necessitat de protegir els interessos legítims dels productors.
  - Promoure la producció de productes de qualitat.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

ÀMBIT D'APLICACIÓ

- ✓ Operadors d'empreses alimentàries en totes les fases de la cadena alimentària, quan les seves activitats afectin a la informació facilitada al consumidor.
- ✓ A tots els aliments destinats a consumidor final, inclosos els entregats per les col·lectivitats i els subministrats a les col·lectivitats.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PRÀCTIQUES INFORMATIVES LLEIALS

- ✓ PRECISA
- ✓ CLARA
- ✓ FÀCIL COMPRENSIÓ PEL CONSUMIDOR

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PRÀCTIQUES INFORMATIVES LLEIALS

La informació alimentària (presentació/envàs i publicitat) no pot induir a error, en particular:

- ✓ Sobre característiques de l'aliment: natura, identitat, qualitats, composició, quantitat, durada, país d'origen, mètode de fabricació.
- ✓ Atribuint efectes o propietats que no té.
- ✓ Insinuant característiques especials, quan aliments similars també les tenen.
- ✓ Suggerint la presència d'un determinat aliment o ingredient, que s'ha substituït per un component o ingredient diferent.
- ✓ Atribuint propietats preventives, terapèutiques o curatives.
- ✓ Aplica a la publicitat, presentació (forma o aspecte), entorn...

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

RESPONSABILITATS: operador empresa alimentària

El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.

- ✓ Garantir la presència i exactitud de la informació conforme la normativa.
- ✓ No subministrar aliments no conformes amb la legislació sobre la informació alimentària aplicable.
- ✓ L'operador de l'empresa alimentària responsable de la informació alimentària serà l'operador amb el nom o raó social amb la qual es comercialitzi l'aliment (en els mercat de la Unió, serà l'importador).
- ✓ No modificar la informació per part de l'operador de les empreses que estan sota el seu control (si indueix a error o disminueix la protecció) i seran responsables de les modificacions que puguin introduir.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

RESPONSABILITATS

- ✓Les empreses sota control dels operadors, els operadors garanteixen que es compleixi els requisits de la normativa pertinents i verificaran el compliment.
- ✓La informació sobre aliments no envasats destinats a col·lectivitats o a un consumidor final l'ha de garantir l'operador de les empreses alimentàries, en les empreses que estiguin sota el seu control, facilitant-li al consumidor, la informació alimentària obligatòria si la requereix.
- ✓Els operadors de empreses alimentàries que subministrin a altres operadors no destinats a un consumidor final, garanteixen que aquest segons disposin de la informació suficient que compleixin les obligacions del punt 2 (ja mencionat)

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

RESPONSABILITATS: operador empresa alimentària

En els següents casos, les empreses que estiguin sota el seu control, els operadors garanteixen les mencions obligatòries que figurin al envàs, etiqueta o en els documents que acompanyen els aliments o hagin sigut enviats abans de l'enviament o al mateix moment:

- ✓ En el cas que els aliments envasats estiguin destinats a un consumidor final, però es comercialitzin en una fase anterior a la venda al consumidor final i que no es produeixi venda a una col·lectivitat.
- ✓ En cas dels aliments envasats destinats a ser subministrats a col·lectivitats per ser preparats, transformats, fragmentats o tallats

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA

1) Denominació de l'aliment.

2) Llistat dels ingredients

- Ingredient o coadjuvant tecnològic present en l'aliment que pugui provocar al·lèrgies o intoleràncies
- Quantitat de determinants ingredients/categories

3) Quantitat néta.

4) La data de caducitat o consum preferent abans de...

5) Condicions especials de conservació i/o d'ús.

6) Nom o la raó social i l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària

7) País d'origen o lloc de procedència.

8) Forma d'ús (si és necessari)

9) Grau alcohòlic (>1,2%) (no aplica en mel)

10) Informació nutricional (facultatiu en mel)

11) Lot

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA

- ✓ Precisa, clara i fàcil d'entendre.
- ✓ En lloc destacat de l'envàs (o etiqueta subjecta a aquest).
- ✓ Fàcilment visible, clarament llegible i indeleble.
- ✓ Ni dissimulada ni tapada

Aquesta foto de Autor desconegut està sota llicència CC BY

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA

Mateix camp visual

- ✓ Denominació de l'aliment
- ✓ Quantitat neta
- ✓ Grau alcohòlic si és >1,2% en volum (NO APLICA A LA MEL)

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PRESENTACIÓ DE LA INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA

Llegibilitat (Annex IV)

- ✓ En caràcters que utilitzin una mida de lletra on l'altura de la X (6) sigui ≥ 1.2 mm.
- ✓ En envasos de superfície més gran sigui < a 80 cm^2, la mida haurà de ser ≥ 0.9 mm.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

OMISSIÓ DE MENCIONS OBLIGATÒRIES:

- ✓ Les ampolles de vidre, reutilitzables marcades inesborrables i no portin etiqueta, faixa o collarí només seran obligatòries (denominació aliment, al·lèrgens, quantitat neta, duració, nutricional)
- ✓ Superfície més gran de l'envàs <10 cm^2 només seran obligatòries: denominació, al·lèrgens, quantitat neta, dat de duració mínima. El llistat d'ingredients s'oferirà la informació per altres medis o disponible a petició del consumidor.
- ✓ Els productes inclosos a l'annex V estan exempts de la informació obligatòria
- ✓ Les begudes alcohòliques amb un grau volumètric> 1,2%, queden exempts de: ingredients, nutricional (Comisión 13/12 2014)

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

REQUISITS LINGÜÍSTICS

- ✓ Informació alimentària obligatòria en llengua que comprenguin fàcilment els consumidors de l'estat on es comercialitzi.
- ✓ En el propi territori, els estats podran estipular que les informacions es facilitin en una o més de les llengües oficials de la UE.
- ✓ Els apartats anteriors no exclouen que la informació figuri en vàries llengües.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

VENDA A DISTÀNCIA

- ✓ La informació obligatòria (excepte data de durada mínima o caducitat):
  - Haurà d'estar disponible abans de la compra i figurarà en el suport de la venda o altres mitjans de venda.
  - Sense costos suplementaris pels consumidors
  - Disponible en el lliurament.
- ✓ En aliments no envasats les indicacions obligatòries sobre ingredients o coadjuvants tecnològics que puguin produir al·lèrgia o intolerància també compliran.
- ✓ Màquines expenedores o instal·lacions comercials automatitzades: no s'aplica la denominació de l'aliment

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DEFINICIONS (segons Reglament 1169/2011)

«denominación legal» ◄: la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades;

o) «denominación habitual»: cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración;

p) «denominación descriptiva»: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;

REAL DECRET 1049/2003

DEFINICIONS (segons Real Decret 1049/2003)

- ✓Mel: Substància natural dolça produïda per l'abella Apis mel·lífera a partir del nèctar de plantes o de secrecions de parts vives de plantes o d'excrecions d'insectes xucladors presents a les parts vives de les plantes, que les abelles recol·lecten, transformen combinant-les amb substàncies específiques pròpies, dipositen, hidraten, emmagatzemen i deixen a les bresques per tal que maduri.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

- ✓ Denominació LEGAL, i si no en té, l 'HABITUAL i si no en té cal facilitar una DENOMINACIÓ DESCRIPTIVA. LA MEL TE DENOMINACIÓ LEGAL.
- ✓ No es pot substituir per cap denominació protegida com a propietat intel·lectual, marca comercial o denominació de *fantasia*.

Indicacions obligatòries que l'acompanyen

- ✓ Haurà d'incloure condicions físiques o tractament aplicat (ex, en pols, recongelat, liofilitzat, ultracongelat, concentrat o fumat, descongelat, irradiat) quan l'omissió d'aquesta informació pugui induir a engany.

INFORMACIÓ OBLIGATORIA segons Real Decret 1049/2003

DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

✓Segons la seva elaboració:

- mel en bresca
- mel amb trossos de bresca
- Bresca tallada em mel
- mel escorreguda
- mel centrifugada
- mel premsada
- mel filtrada

✓Segons l'origen:

- Mel de flors o mel de nèctar
- Mel de melada

✓Mel per a ús industrial:

- pot tenir sabor o olor estranys
- pot haver començat a fermentar
- es pot haver sobreescalfat

Aquestes denominacions es poden substituir per la mera denominació «mel» :

- Excepte: tipus de mel definits com a mel filtrada, la mel en bresca, la mel amb trossos de bresca o bresca tallada en mel i la mel per a ús industrial.

INDICACIONS ESPECÍFIQUES DE L'ETIQUETATGE DE LA MEL

DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

Aquestes denominacions, (tret dels casos de la mel filtrada i la mel per a ús industrial) es podran completar amb:

- ✓ Indicacions que facin referència a l'origen floral o vegetal: si el producte procedeix totalment o en gran part de l'origen indicat i te seves característiques d'aquest origen (MEL DE ROMANI)
- ✓ Indicacions que facin referència a l'origen regional, territorial o topogràfic: Si el producte procedeix completament de l'origen indicat (MEL DEL PERELLÓ)
- ✓ Indicacions que facin referència a criteris de qualitat específics

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

LLISTAT D'INGREDIENTS

Encapçalada per la paraula *ingredients* i inclou additius.

- ✓ Per ordre decreixent en pes segons s'incorporen el moment de ser utilitzats per a la fabricació de l'aliment..
- ✓ Es designaran per la seva denominació
- ✓ Indicar presència de nano-materials artificials de la següent forma: *nom ingredient* (*nano*).
- ✓ Annex VII

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011 ANNEX 3

Envasat en atmosfera protectora	Aliments amb duració ampliada mitjançant gasos d'envasat (Regl. 1333/2008)
Amb edulcorant(s)	Aliments que continguin edulcorants autoritzats pel Regl. 1333/2008
Amb sucre(s) i edulcorant(s)	Aliments que continguin sucres o edulcorants afegits autoritzats per Regl. 1333/2008
Conté aspartam (una font de fenilalanina)	Aliments que continguin aspartam o sal de d'aspartam-acesulfam autoritzats per Reg.1333/2008
Un consum excessiu pot produir efectes laxants	Aliments que continguin polialcohols afegits >10% permesos per Reg.1333/2008

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011 ANNEX 3

Conté regalèssia	Dolços o begudes amb àc. glicirrícic, sal d'amoni per addició o de la planta de regalèssia (≥100 mg/kg o 10mg/l)
Conté regalèssia: les persones amb hipertensió han d'evitar el consum excessiu	Dolços amb ídem (≥4 g/kg).
Conté regalèssia: les persones amb hipertensió han d'evitar el consum excessiu	Begudes amb ídem (≥50 mg/l o ≥300 mg/l si tenen més de 1.2% alcohol).
Contingut elevat de cafeïna: no recomanat per nens ni dones embarassades o en període de lactància	Begudes, excepte cafè i té, (amb ≥150 mg/l) o altres aliments si s'afegeix amb finalitat fisiològica.
Data de congelació... o Data de primera congelació... (en productes congelats més d'una vegada)	Carn congelada, productes carnis congelats i productes de la pesca no transformats congelats

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011 ANNEX 3

Conté cafeïna. No recomanat per nens ni dones embarassades o en període de lactància. Al mateix camp visual que la denominació del aliment, seguida de la referència, entre parèntesi d'acord a l'article 13, apartat 1. El contingut de cafeïna s'ha d'expressar en mg per 100ml, en cas de de complements alimentaris el contingut s'expressarà en porcions, segons el consum diari recomanat	Altres aliments diferents a begudes, a els que s'hi afegeix cafeïna amb finalitat fisiològica
*1) *amb esterols/ estanols vegetals/ fitosterols...*	Aliments que continguin polialcohols afegits >10% autoritzats per Reg.1333/2008

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ D'INGREDIENTS (annex VII PART E)

Designació d' ingredients compostos:

"podrà incloure's

- ✓ amb la seva pròpia designació (regulació o costum)
- ✓ en funció del seu pes global
- ✓ anirà seguit immediatament per una llista d'ingredients
- ✓ La llista d'ingredients pels ingredients composts no serà obligatòria quan:

a) la composició del ingredient compost s'estableixi en el marc de disposicions de la Unió en vigor, sempre que l'ingredient constitueixi menys d'un 2% del producte acabat, excepte els additius...)

b) Pels ingredients composts que consisteixin en mescles d'espècies i/o plantes aromàtiques que constitueixen menys d'un 2% del producte acabat, excepte els que no cal que portin llistat

c) Quan l'ingredient compost sigui un aliment en el que no s'exigeixi a la llista d'ingredients (disposicions de la Unió)

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

LLISTAT D'INGREDIENTS

No exigible en els següents aliments

- ✓ Fruites i hortalisses fresques (incloses patates) sense pelar, tallar, tractades...
- ✓ Aigües carbòniques amb tal denominació.
- ✓ Vinagres de fermentació.
- ✓ Formatge, mantega, llet i nata fermentades: que només porten enzims, cultius, o sal en formatges (no frescos ni fosos).
- ✓ **Aliments que constin d'un sol ingredient i coincideixi el nom de l'aliment (mel)**

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

Categoria de ingredients	Disposició sobre la indicació per pes
Aigua afegida i ingredients volàtils	Enumerar per ordre de pes en el producte. Es determina la quantitat d'aigua afegida a partir de sostreure del producte acabat de la quantitat total de ingredients emprats Només si>5% en pes de producte acabat (no aplica en carn, preparats de carn, productes de pesca no transformats ni mol·luscs bivalves no transformats).
Ingredients utilitzats en forma concentrada o deshidratada i reconstruïts en el moment de fabricació	Enumerar per ordre de pes registrat abans de la seva concentració o deshidratació.
Ingredients utilitzats en aliments concentrats o deshidratats destinats a ser reconstituïts amb l'addició d'aigua	Enumerar per ordre de proporció en el producte reconstituït: "ingredients del producte reconstituït" o "ingredients del producte ja preparat pel consum"

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

Categoria ingredients	Disposició sobre la indicació per pes
Fruites, hortalisses o bolets, que no predominin perceptiblement pel que fa el pes i s'utilitzin porcions que poden variar, utilitzades en mescla com a ingredients d'un aliment	Poden agrupar-se a la llista d'ingredients amb la designació: *fruites, hortalisses, o bolets,* seguides de la indicació *proporció variable*, seguida de la llista de fruites, hortalisses o bolets presents.
Mescles d'espècies o plantes aromàtiques, on no predomini perceptiblement el % en pes	Poden enumerar-se en un altre ordre, a condició de la llista d'ingredients vagi acompanyada de una indicació tipo *en proporció variable*
Ingredients que constitueixen menys del 2% del producte acabat	Poden enumerar-se en ordre diferent després de la resta d'ingredients

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

Categoria ingredients	Disposició sobre la indicació per pes
Ingredients, que siguin similars o intercanviables, que puguin utilitzar-se en la fabricació o preparació de un aliment sense modificar la seva composició, la seva naturalesa o el seu valor percebut i sempre que constitueixin menys d'un 2% del producte acabat	Es podrà fer referència als mateixos a la llista de ingredients amb la indicació: *conté... i/o...,* en cas de que al menys un dels 2 ingredients com a màxim estigui present en el producte acabat. La present disposició no s'aplicarà als additius alimentaris ni a les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies.
Olis refinats d'origen vegetal	Podran anar agrupats com a *olis vegetals* seguits del' origen específic vegetal i podran anar seguits de la indicació *en proporció variable i en funció del pes* * Olis hidrogenats: acompanyats sempre de: *totalment hidrogenat o parcialment hidrogenat*

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

Categoria ingredients	Disposició sobre la indicació per pes
Grasses refinades d'origen vegetal	Podran agrupar-se en la llista d'ingredients amb la designació de *grasses vegetals* seguits immediatament de una llista d'indicacions de origen específic vegetal i podran anar seguits de la indicació *en proporció variable.* Si s'agrupen les grasses vegetals s'inclouran a la llista d'ingredients conforme amb l'article 18 apartat 1 * grasses hidrogenades: acompanyats sempre de: *totalment hidrogenat o parcialment hidrogenat*

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ D'INGREDIENTS (annex VII-B)

Designació determinats ingredients per la denominació d'una categoria i no per una denominació específica

Definició categoria alimentària	Designació
Olis refinats d'origen animal	*Oli*, completada bé pel qualificatiu *animal* o bé per la indicació d'origen específic animal. L'expressió *totalment hidrogenada* o *parcialment hidrogenada* ha d'acompanyar la menció de *olis hidrogenats*
Grasses refinades d'origen animal	*Greixos,* completada bé pel qualificatiu *animal* o bé per la indicació d'origen específic animal. L'expressió *totalment hidrogenada* o *parcialment hidrogenada* ha d'acompanyar la menció de *greixos hidrogenada*
Mescles de farines procedents de 2 o més espècies de cereals	*Farina*, seguida de l'enumeració de cereals que la composen, per ordre decreixent de pes.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ D'INGREDIENTS (annex VII-B)

Definició categoria alimentària	Designació
Midó, fècula i midó i fècula modificats per medis físics o amb enzims	*Midó*
Qualsevol varietat de formatge o mescla de formatges quan el formatge constitueixi un ingredient d'un altre aliment sempre i quan la denominació i presentació del aliment no es refereixi a una varietat precisa de formatge	*Formatge*
Qualsevol espècie de peix quan el peix constitueixi un ingredient d'un altre aliment sempre i quan la denominació i presentació del aliment no es refereixi a una varietat precisa de peix	*Peix*
Totes les espècies que el seu pes no sigui superior a un 2% del pes de l'aliment	*Especies* o *mescla d'espècies*

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ D'INGREDIENTS (annex VII-B)

Definició categoria alimentària	Designació
Totes les plantes o parts de plantes aromàtiques que el seu pes no sigui superior a un 2% del pes de l'aliment	*Plantes aromàtiques* o *Mescla de plantes aromàtiques*
Totes les preparacions de gomes utilitzades en la fabricació de goma base pel xiclets	*Goma base*
Pa rallat de qualsevol origen	*Pa ratllat*
Tots els tipus de sacarosa	*Sucre*
Dextrosa anhidra o monohidratada	*Dextrosa*
Xarop de glucosa i xarop de glucosa anhidra	*Xarop de glucosa*

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ D'INGREDIENTS (annex VII-B)

Definició categoria alimentària	Designació
Totes les proteïnes de la llet (caseïnes, caseïnats i proteïnes de sèrum i el lacto sèrum) i mescles	*Proteïnes de la llet*
Mantega de cacau de pressió, *expeller* o refinada	*Mantega de cacau*
Tots els tipus de vins conforme l'annex XI del Reglament (CE) nº1234/2007	*Vi*
Muscles del esquelet de mamífer i aus aptes pel consum humà amb els teixits naturalment inclosos o adherits a ells, els quals la matèria greixos i teixit conjuntiu no superi els valors de la següent taula	*Carn de* i noms de les espècies d'animals que provinguin
Tots els tipus de de productes inclosos en la definició de *carn separada mecànicament*	*Carn separada mecànicament* i la denominació/ denominacions de la/les espècie/s que prové.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS (annex VII-C)

- ✓ ...s'hauran de designar AMB LA CATEGORIA I DENOMINACIÓ ESPECÍFICA o Nº E. varies categories s'indicarà a la correspongui a la funció principal

Acidulante	Espumante
Corrector de acidez	Gelificante
Antiaglomerante	Agente de recubrimiento
Antiespumante	Humectante
Antioxidante	Almidón modificado
Agente de carga	Conservador
Colorante	Gas propelente
Emulgente	Gasificante
Sales de fundido	Secuestrante
Endurecedor	Estabilizante
Potenciador del sabor	Edulcorante
Agente de tratamiento de la harina	Espesante

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DESIGNACIÓ D'INGREDIENTS (annex VII-D)

- ✓ *Aroma(es) i aromes naturals:* segons Reglament CE 1334/2008. Seran designades: *aroma(es)* o denominació o descripció més específica de l'aroma.
- ✓ *Aroma(es) de fum* o *aroma(es) de fum produït/s a partir d'aliments o categories o fonts d'aliments. Ex. "aroma de fum a partir de faig"*
- ✓ Quinina o cafeïna usats com aromes: esmentats a la llista d'ingredients com *aroma(es)* + denominació.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL.LÈRGIES O INTOLERANCIES

- ✓ S'han d'indicar a la llista d'ingredients amb una referència clara a la denominació de la substància o producte: farina de **blat**
- ✓ La denominació (segons annex II) cal destacar-la mitjançant composició tipogràfica que la diferencïi clarament de la resta d'ingredients (lletra, estil o color del fons).
- ✓ Si no hi ha llista d'ingredients, fer el següent esment: *conté* + nom de la substància.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL.LERGIES O INTOLERANCIES

- ✓ Especificació d'ingredients o coadjuvants tecnològics que provinguin de substàncies al·lergògenes.
- ✓ No caldrà fer esment quan la denominació de l'aliment faci referència clarament a la substància.
- ✓ En aliments sense envasar (o envasats per la venda immediata) és obligatori indicar al·lèrgens (o posar un rètol indicatiu)

SUSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL.LÈRGIES O INTOLERÀNCIES (ANNEX II)

Cereals que continguin gluten: blat (com espelta i blat khorasan), sègol, ordi, civada, híbrids i productes derivats

Crustacis i productes a base de crustacis

Peix i productes a base de peix

Ou i productes a base d'ou

Soja i productes a base de soja

Llet i derivats (inclosa lactosa)

Cacauets i productes a base de cacauets

Fruïts de clova... i productes derivats

Api i productes derivats

Mostassa i productes derivats

Grans de sèsam i productes derivats

Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/Kg o 10mg/L

Mol·luscs i derivats

Tramussos i derivats

DERIVATS EXCLOSOS (ANNEX II)

1. **Xarops de glucosa a base de blat, inclosa la dextrosa.**
2. **Maltodextrines a base de blat.**
3. **Xarops de glucosa a base d'ordi.**
4. **Cereals usats per destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per begudes alcohòliques.**

1. **Gelatina de peix usada com a suport de vitamines o preparats de carotenoides.**
2. **Gelatina de peix o ictiocola usada com a agent clarificant a la cervesa i el vi.**

1. **Sèrum usat per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per begudes alcohòliques.**
2. **Lactitol.**

DERIVATS EXCLOSOS (ANNEX II)

1. Olis i greixos de soja totalment refinats.
2. Tocoferols naturals barrejats, d-alfa-tocoferol natural, acetat del d-alfa-tocoferol natural i succinat del d-alfa-tocoferol natural derivats de soja.
3. Fito esterols i èsters de fito esterol derivats d'olis vegetals de soja.
4. Èsters de fitostanols derivats de fitosterols d'oli de llavor de soja.

1. Nous utilitzades per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per begudes alcohòliques.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

AL·LÈRGENS

- ✓ Ametlles (*Amygdalus communis L.).*
- ✓ Avellanes (*Corylus avellana*)
- ✓ Nous (*Juglans regia*)
- ✓ Anacards (*Anacardium occidentale*)
- ✓ Pacanes (*Carya illioensis*)
- ✓ Nous de Brasil (*Bertholletia excelsa*)
- ✓ Festucs (*Pistacia vera*)
- ✓ Nous de macadàmia (*Macadamia ternifolia*)

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INDICACIÓ QUANTITATIVA D'INGREDIENTS: figurarà en % en la denominació de l'aliment, al costat o en el llistat d'ingredients al costat de l' ingredient

- ✓ Serà necessària quan:
  - L'ingredient figuri (o s'associï) a la denominació de l'aliment.
  - Es destaqui en etiquetat amb paraules, imatges o pictogrames.
  - Sigui ingredient diferencial.
- ✓ Casos que no cal la indicació quantitativa (annex VIII, part 1)
  - Producte alimentari glacejat el pes nét no inclourà el pes del glacejat.
  - Quan la quantitat ja figura de forma obligatòria en el etiquetat en virtut de disposicions de la Unió
  - Per dosis baixes amb fins d'aromatització

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

- ✓ Casos que no cal indicació la indicació quantitativa (annex VIII):
  - Aliments que figuren en la denominació del producte i que no es pugui diferenciar per caracterització de l'aliment amb la variació de quantitat.
  - Fruites i verdures o bolets que no predominin perceptiblement en pes i que siguin variables
  - Mescles d'espècies o plantes aromàtiques que no predominin en % de pes
  - Ingredients de la categoria de : edulcorants, sucre en cas de que acompanyin la denominació del producte
  - Qualsevol vitamina y/o mineral afegits sempre i quan estigui subjecte a informació nutricional

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

QUANTITAT NETA

- ✓ Cal expressar-la en litres, centilitres, mil·lilitres, quilograms o grams, segons el cas:
  - En unitats de volum pels productes líquids.
  - En unitats de pes per la resta de productes.
- ✓ La Comissió podrà establir per alguns aliments concrets, mitjançant actes delegats, de conformitat amb la normativa, una manera diferent d'expressió de la quantitat néta.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

QUANTITAT NETA

- ✓ No serà obligatòria en els aliments :
  - Subjectes a pèrdues de volum o massa, i que es venguin per unitats o es pesin davant el comprador.
  - Amb quantitat neta < 5 g o 5 ml (no aplicable a espècies i plantes aromàtiques)
  - Que es venguin per unitats, sempre que el nº d'aquestes sigui visible de forma clara i els articles es puguin comptar fàcilment des de l'exterior o sindiqui al etiquetat.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

QUANTITAT NÉTA

- Quan un article envasat presenti 2 o més envasos individuals d'igual pes, indicar quantitat neta de cada envàs individual i nº total d'envasos.
- Quan un article envasat presenti 2 o més envasos individuals que no siguin unitats de venda , indicar quantitat neta total i nº total d'envasos.
- En productes sòlids amb líquid de cobertura, indicar també el pes net escorregut. En productes glacejats, el pes net no inclourà pes de glacejat.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

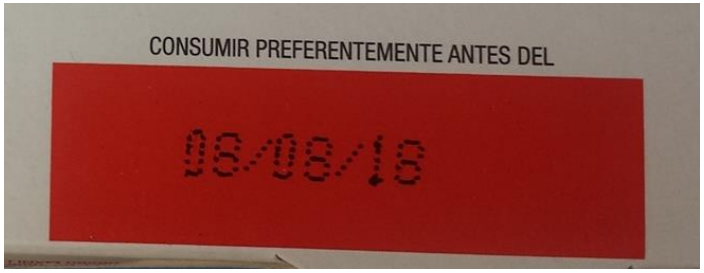
DATA DURADA MÍNIMA, DATA DE CADUCITAT I DATA DE CONGELACIÓ: (annex X)

Aliments microbiològicament molt peribles i que puguin suposar un perill immediat per la salut humana després d'un període curt de temps, es canviarà la data de duració mínima per data de caducitat, l'aliment no es considerà segur (Reglament nº178/2002).

La data de durada mínima s'indicarà de forma següent:

a) precedida de:

- ✓ *Consumir preferentemente antes del...*quan s'inclogui el dia
- ✓ *Consumir preferentemente antes del fin de...* en la resta de casos



REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DATA DURADA MÍNIMA I DE CONGELACIÓ: (annex X)

b) Les indicacions de la lletra aniran acompanyades:

- ✓ De la pròpia data
- ✓ De una referència del lloc on s'indica la data de l'etiqueta

* Es poden complementar amb *les condicions de conservació* que s'han d'observar per garantir la duració indicada

c) La data consistirà en la indicació clara en aquest ordre: dia, mes i any

en cas dels aliments:

- ✓ que la seva durabilitat sigui inferior a 3 mesos, tan sols és necessari el dia i el mes
- ✓ que la seva durabilitat sigui superior a 3 mesos però inferior a 18 mesos, tan sols serà necessari el mes i l'any
- ✓ quan la durabilitat sigui superior a 18 mesos, tan sols serà necessari l'any.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DATA DURADA MÍNIMA I DE CONGELACIÓ: (annex X)

d) No és necessari indicar la data de durada mínima :

- ✓ Fruites i hortalisses fresques, incloses les patates, que no hagin estat pelades, tallades o sotmeses a qualsevol tractament similar; aquesta excepció s'aplicarà a llavors germinades i productes similars, com brots de lleguminoses
- ✓ Vins, vins de licor, vins escumosos i productes similars obtinguts a partir de diferents fruites de raïm, totes les begudes amb codi NC 2206 00 obtingudes a partir de raïm o mostos de raïm.
- ✓ Begudes alcohòliques amb una graduació superior al 10%
- ✓ Productes de fleca o rebosteria que es consumeixin no més de 24 h després de la seva fabricació.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DATA DURADA MÍNIMA I DE CONGELACIÓ: (annex X)

d) No és necessari indicar la data de duració mínima :

- ✓ Vinagres
- ✓ Sal de cuina
- ✓ Sucre en estat sòlid
- ✓ Productes de confiteria consistents casi exclusivament en sucres aromatitzats o calorejats
- ✓ Gomes de mastegar i productes similars

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

DATA DURADA MÍNIMA I DE CONGELACIÓ: (annex X)

La *data de caducitat* :

a) Anirà precedida de la indicació *data de caducitat*

b) Les paraules previstes a la lletra a aniran acompanyades

- ✓ de la pròpia data
- ✓ De una referència al lloc on s'indica la data de l'etiqueta
- ✓ Les mencions anteriors es complementaran amb la descripció de condicions de conservació que s'han de respectar.

REGLAMENT (UE) Nº1169/2011

DATA DURADA MÍNIMA I DE CONGELACIÓ: (annex X)

c) La data consistirà en una indicació clara del dia, mes i eventualment any (en aquest ordre)

d) La data de caducitat s'indicarà en cada porció individual envasada

DATA DE CONGELACIÓ O DE PRIMERA CONGELACIÓ:

a) Precedida de la indicació *data de congelació...*

b) Les paraules a que es refereixen la lletra a aniran acompanyades:

- ✓ De la pròpia data
- ✓ De una referència al lloc on s'indica la data a l'etiqueta

c) La data consisteix clara amb ordre: dia, mes i any (no codificat)

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ O D'UTILITZACIÓ

- ✓ Quan els aliments requereixin de condicions especials de conservació i/o d'utilització, s'hauran d'indicar.
- ✓ Per tal de permetre la conservació o utilització adient dels aliments una vegada obert l'envàs, cal indicar, quan procedeixi condicions i/o la data límit de consum.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

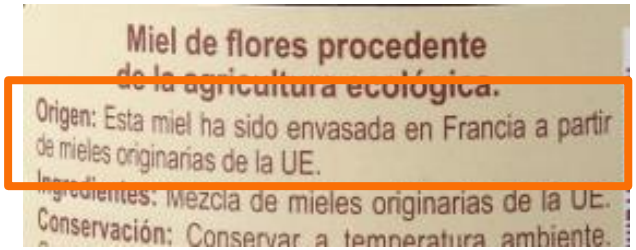
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ O D'UTILITZACIÓ

- ✓ Quan els aliments requereixin de condicions especials de conservació i/o d'utilització, s'hauran d'indicar.
- ✓ Per tal de permetre la conservació o utilització adient dels aliments una vegada obert l'envàs, cal indicar, quan procedeixi condicions i/o la data límit de consum.

PAIS D'ORIGEN

Modificació introduïda en la Directiva 2014/63/UE

S'haurà de mencionar en l'etiqueta el país o països d'origen en el que la mel s'hagi recol·lectat.



- En les mescles, si les mels son originaries de més d'un Estat membre o tercer país, aquesta menció es pot substituir
  - ✓ Mescla de mels originàries de la UE
  - ✓ Mescla de mels no originàries de la UE
  - ✓ Mescla de mels originàries i no originàries de la UE

INGREDIENTS

Modificació introduïda en la Directiva 2014/63/UE

- El pol·len es un component natural específic de la mel i no es considerat un ingredient.
- No se le podrá añadir ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios, ni ninguna otra sustancia aparte de miel

INGREDIENTS: mel 98% i gelea reial fresca 2%.
Pot contenir **fruita seca**.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Relació amb altres actes legislatius:

- ✓ La present secció no s'aplicarà als aliments:

a) Complements alimentaris

b) Aigües minerals naturals

- ✓ La secció present s'aplicarà sense prejudici, de la Directiva 2009/39/CE del Parlament Europeu i Consell, 6 de maig de 2009, relativa als productes alimentaris destinats a alimentació especial i les Directives especifiques mencionades al article 4 apartat 1 de la Directiva 2009/39/CE

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Relació amb altres actes legislatius:

- ✓ La present secció no s'aplicarà als aliments:

a) Complements alimentaris

b) Aigües minerals naturals

- ✓ La secció present s'aplicarà sense prejudici, de la Directiva 2009/39/CE del Parlament Europeu i Consell, 6 de maig de 2009, relativa als productes alimentaris destinats a alimentació especial i les Directives especifiques mencionades al article 4 apartat 1 de la Directiva 2009/39/CE

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

- ✓ La informació nutricional inclourà:

a) Valor energètic

b) Les quantitats de **greixos, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal**. Quan sigui adient: "el contingut en sal prové exclusivament del sodi present de forma natural en l' aliment"

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

- ✓ Es podrà completar amb la indicació de la quantitat d'una o varies de les següents substàncies:
  - a) àcids grassos mono insaturats
  - b) àcids grassos poliinsaturats
  - c) polialcohols
  - d) midó
  - e) fibra alimentària
  - f) Qualsevol vitamina o mineral (annex XIII) que estigui present en quantitats significatives

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

- ✓ Quan en l'etiquetat de l'aliment envasat figuri la informació nutricional obligatòria podrà repetir-se la següent informació:
- ✓ **Valor energètic**
- ✓ **Valor energètic, greixos, àcids grassos saturats, sucres i sal**
- ✓ Podrà repetir-se només per porció o unitat de consum
- ✓ El valor energètic s'expressarà per 100g o 100ml i per porció/unitat de consum

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

- ✓ Quan un aliment no tingui llista d'ingredients : valor energètic
- ✓ Aliments no envasats (voluntari):
  - ✓ valor energètic
  - ✓ valor energètic, greixos, àcids grassos saturats, sucres, sal
- ✓ Quan l'aliment tingui un grau alcohòlic superior a 1,2% de volum el contingut podrà limitar-se a valor energètic.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL(ANNEX XV)

Expressió i presentació de la informació nutricional: energia en KJ(kilojulios) Kcal (kilocalorias); Pes en g(grams), mg(mil·ligrams), µg(micrograms) i en l'ordre següent:

valor energético	kJ/kcal
grasas	g
de las cuales:	
© —saturadas	g
© —monoinsaturadas	g
© —poliinsaturadas	g
hidratos de carbono	g
de los cuales:	
— azúcares	g
— polialcoholes	g
— almidón	g
fibra alimentaria	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas y minerales	las unidades especificadas en el anexo XIII, parte A, punto 1

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Càlcul:

- Valor energètic calculat amb factors de conversió (annex XIV)
- Factors de conversió relatius a les vitamines o minerals (Comissió, actes delegats , càlculs amb més precisió)
- El valor energètic, quantitats de nutrients mencionats sobre el contingut, seran els de l'aliment tal qual com es ven. Es podrà donar informació al respecte del aliment preparat, sempre i quan s'indiquin les instruccions específiques de la preparació amb detall i la informació que es refereixi a l'aliment a punt pel consum.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Càlcul:

- ✓ Les xifres declarades hauran de ser valors mitjans obtinguts, segons el cas, a partir de:

a. L' anàlisi del aliment efectuat pel fabricant

b. Càlcul efectuat a partir dels valor mitjans coneguts o efectius dels ingredients utilitzats, o

c. Càlculs a partir de dades generalment establertes i acceptades.

La Comissió podrà adoptar actes d'execució:

•normes detallades per l'aplicació uniforme

•precisió dels valors declarats, com les diferències entre els valors declarats i establerts als controls oficials

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL(ANNEX XIV)

Factors de conversió per calcular el valor energètic:

— hidratos de carbono (salvo los polialcoholes)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polialcoholes	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteínas	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grasas	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— ácidos orgánicos	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibra alimentaria	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (ANNEX XIII, A)

1. Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN)

Vitamina A (µg)	800
Vitamina D (µg)	5
Vitamina E (mg)	12
Vitamina K (µg)	75
Vitamina C (mg)	80
Tiamina (mg)	1,1
Riboflavina (mg)	1,4
Niacina (mg)	16
Vitamina B6 (mg)	1,4
Ácido fólico (µg)	200
Vitamina B12 (µg)	2,5
Biotina (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6
Potasio (mg)	2 000

©

Cloruro (mg)	800
Calcio (mg)	800
Fósforo (mg)	700
Magnesio (mg)	375
Hierro (mg)	14
Zinc (mg)	10
Cobre (mg)	1
Manganeso (mg)	2

©

Fluoruro (mg)	3,5
Selenio (µg)	55
Cromo (µg)	40
Molibdeno (µg)	50
Yodo (µg)	150

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL(ANNEX XIII, B)

Ingestes de referència del valor energètic i dels nutrients seleccionats diferents de les vitamines i minerals (adults)

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8 400 kJ/2 000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Expressió per 100 g o 100 ml:

- ✓ El valor energètic i la quantitat de nutrients del contingut, s'expressaran mitjançant les unitats de mesura enumerades al annex XV
- ✓ El valor energètic i la quantitat de nutrients del contingut, s'expressaran per 100g o 100ml.
- ✓ Quan es faciliti, la informació sobre vitamines i minerals s'expressarà a més de la forma d'expressió per 100g o 100 ml, amb % d'ingestes de referència per 100g o 100ml.
- ✓ El valor energètic i quantitats de nutrients podran expressar-se com a % de les ingestes de referència

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

- ✓ Al costat de la informació del % de la IR s'ha d'incloure la següent declaració nutricional: *ingesta de referència de un adult mitjà (8400 kJ/ 2000kcal)*

Aquesta foto de Autor desconegut està sota llicència CC BY-NC-SA

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Expressió per porció o per unitat de consum:

- ✓ el valor energètic i les quantitats de nutrients podran expressar-se per porció o per unitat de consum (de forma fàcilment reconeguda pel consumidor)
- ✓ Expressar quantitativament la porció o la unitat que s'utilitzi
- ✓ Indicar el nombre de porcions o de unitats que conté l'envàs.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Expressió per porció o per unitats de consum:

- ✓ En el cas de que les quantitats de nutrients o % d'ingesta (d'acord amb l'annex XIII) es puguin expressar en porcions o unitats de consum caldrà també expressar-les en 100g o 100 ml a més a més de porció o unitat de consum. Juntament amb el valor energètic i quantitats de nutrients de porció o unitat de consum i 100g o 100ml.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Expressió per porció o per unitats de consum:

- ✓ La porció per unitat que s'utilitzi s'indicarà al costat de la informació nutricional.
- ✓ La Comissió, a fi de garantir l'aplicació uniforme de l'expressió de la informació nutricional per porció o per unitat de consum i per donar una base uniforme de comparació a l'atenció del consumidor, adoptarà mitjançant actes d'excussió, tenint en compte la conducte actual de consum dels consumidors, així com les recomanacions de dieta, normes sobre l'expressió per porcions o per unitats de consum per categories determinades d'aliments. D'acord amb el Reglament UE nº182/2011.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Presentació:

- ✓ Les mencions obligatòries sobre el contingut (valor energètic, quantitat grassa, àcids grassos...)es presentaran:
  - a) En el mateix camp visual
  - b) Juntes, format clar, ordre de presentació annex XV
  - c) Format taula xifres en columna (si l'espai ho permet) sinó lineal

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Presentació:

- ✓ De forma voluntària, quan a l'aliment ja figuri la informació obligatòria es podrà repetir en el frontal, en l'ordre establert a l'annex XV(en cas de que l'espai no ho permeti es farà en format lineal):
  - Valor energètic, o
  - Valor energètic, contingut de greixos, à. g. saturats, sucres i sal.
- ✓ Repetició agrupada en camp visual principal i conforme a regles de mesures mínimes de lletra.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Presentació:

- ✓ Quan el valor energètic o la quantitat de nutrients en un producte sigui insignificant, la informació sobre els elements podrà substituir-se per: *conté quantitats insignificants de* al costat de la informació nutricional.
- ✓ Per garantir l'aplicació uniforme de manera de presentar la informació nutricional segons els formats dels continguts i nutrients, la Comissió podrà adoptar actes d'execució al respecte. Aquests actes d'execució s'adoptaran en conformitat al procediment del examen d'acord amb el Reglament UE nº182/2011

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA VOLUNTÀRIA

Requisits aplicables:

- ✓ No induir a error a consumidor.
- ✓ Que no sigui ambigua ni confusa
- ✓ Es basarà en estudis científics
- ✓ Informació sobre aliments que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies
- ✓ Informació sobre aliments per l'adequació de vegetarians o vegans
- ✓ Possibilitat de indicar ingestes de referència per un o més grups de població específics a més de les mencionades del annex XIII.

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA VOLUNTÀRIA

No es mostrarà cap informació alimentaria voluntària que disminueixi l'espai disponible per a la informació alimentària obligatòria

RD 126/2015: ALIMENTS SENSE ENVASAR O ENVASATS A PETICIÓ DEL COMPRADOR

1. Denominació de l'aliment
2. Substancia o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
3. Quantitat d'un ingredient o categoria d'ingredients
4. Grau alcohòlic (si aplica)

1. La resta d'indicacions de la informació alimentaria obligatòria s'han de presentar de forma escrita en etiquetes adherides a l'aliment o en la retolació col·locada on els aliments es presenten per a la venda.
2. La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·liciten i de les autoritats de control.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

ALTRES NORMES D'APLICACIÓ

- ✓ Punt verd
- ✓ Contingut efectiu
- ✓ Declaracions de salut
- ✓ Codis de barres
- ✓ OGM's
- ✓ Etiquetatge ecològic
- ✓ Distintius d'origen i qualitat agroalimentària

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PUNT VERD

- ✓ Etiquetatge amb caràcter indicatiu
- ✓ Neix a conseqüència de la regulació mediambiental dels residus sòlids originats pels envasos, inclosos els alimentaris.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PUNT VERD

- ✓ Totes les empreses envasadores han de recuperar els residus d'envasos de productes que posin al mercat per què siguin reciclats i valorats; per complir amb aquesta responsabilitat poden adherir-se al Sistema Integrat de Gestió de residus d'envasos (SIG), d'*Ecoembes*.
- ✓ Aquest sistema de gestió es distingeix amb el símbol de punt verd.
- ✓ El símbol punt verd es pot trobar en 3 tipus de materials:
  - Envasos de plàstic, llaunes i *tetra-brick*
  - Envasos de cartró i paper
  - Envasos de vidre

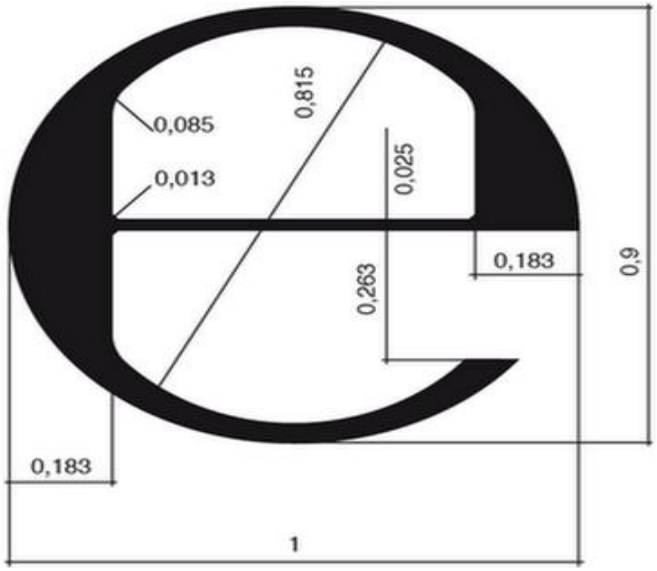
REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

PUNT VERD

INCORRECTES

CONTINGUT EFECTIU

- ✓ Amb aquesta llegenda l'envasador certifica que el contingut declarat es troba dins dels marges d'error respecte al real permès pel RD 1801/2008.



CONTINGUT EFECTIU

Objectius del RD 1801/2008

- ✓ Establir normes relatives a les quantitats nominals de productes envasats.
- ✓ Fixar tolerències en el contingut envasat.
- ✓ Fixar errors màxims permesos en la mesura del contingut efectiu dels envasos.
- ✓ Fixar modalitats de control estadístic del contingut.
- ✓ Fixar responsabilitats.

CONTINGUT EFECTIU

Las dimensiones de las cifras de cantidad nominal y de la "e" deben cumplir con el Real Decreto 1801/2008, del 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control del contenido efectivo.

Las dimensiones de las cifras de la cantidad nominal serán:

- *6 milímetros, si la cantidad nominal es superior a 1.000 gramos o 100 centilitros.*
- *4 milímetros, si la cantidad nominal está comprendida entre 1.000 gramos o 100 centilitros, inclusive, y 200 gramos o 20 centilitros, exclusive.*
- *3 milímetros, si la cantidad nominal está comprendida entre 200 gramos o 20 centilitros, inclusive, y 50 gramos o 5 centilitros, exclusive.*
- *2 milímetros, si la cantidad nominal es igual o inferior a 50 gramos o 5 centilitros*

DECLARACIONS NUTRICIONALS I DE PROPIETATS SALUDABLES

El Reglament 1924/2006 estableix 3 tipus de declaracions

- ✓ Nutricional
- ✓ De propietats saludables (Reglament 432/2012)
- ✓ De reducció del risc de malaltia.

DECLARACIONS NUTRICIONALS I DE PROPIETATS SALUDABLES

DECLARACIONS NUTRICIONALS

- ✓ Baix valor energètic
- ✓ Valor energètic reduït
- ✓ Sense energia
- ✓ Baix contingut en greix
- ✓ Sense greix
- ✓ Baix contingut en greixos sat.
- ✓ Sense greixos saturats
- ✓ Baix contingut en sucres
- ✓ Sense sucres
- ✓ Sense sucres afegits
- ✓ Baix contingut en sodi/sal
- ✓ Molt baix contingut en sodi/sal
- ✓ Sense sodi/sal
- ✓ Font de fibra
- ✓ Alt contingut en fibra
- ✓ Font de proteïnes
- ✓ Alt contingut en proteïnes
- ✓ Font de (nom vit) i/o (nom minerals)
- ✓ Alt contingut en (vit) i/o (min.)
- ✓ Conté (nutrient o substància)
- ✓ Major contingut de (nutrient)
- ✓ Contingut reduït de (nutrient)
- ✓ Light /Lite(lleuger)
- ✓ Naturalment/natural

DECLARACIONS NUTRICIONALS I DE PROPIETATS SALUDABLES

DECLARACIONS NUTRICIONALS

- ✓ Font ac. Grassos omega-3
- ✓ Alt contingut d'ac, grassos omega-3
- ✓ Alt contingut en greixos monoinsaturats
- ✓ Alt contingut en greixos poliinsaturats
- ✓ Alt contingut en greixos insaturats

DECLARACIONS NUTRICIONALS I DE PROPIETATS SALUDABLES

DECLARACIONS DE PROPIETATS SALUDABLES

- ✓ Funció d'un nutrient, o una altra substància, en el creixement, desenvolupament i funcions corporals.
- ✓ Funcions psicològiques i de comportament.
- ✓ Pèrdua/control de pes, disminució de sensació de gana, augment sensació de sacietat, reducció de contingut calòric de la dieta.

Han de ser autoritzades després d'una avaluació científica del més alt nivell a càrrec de l'EFSA.

DECLARACIONS NUTRICIONALS I DE PROPIETATS SALUDABLES

DECLARACIONS DE REDUCCIÓ DE RISC DE MALALTIA

- ✓ Han de ser autoritzades per la Comissió Europea i publicades en el Reglament 432/2012 de declaracions permeses.
- ✓ Poden referir-se a un nutrient o un altre component, un aliment o categoria d'aliments.
- ✓ El Reglament 432/2012 inclou també les condicions necessàries per realitzar la declaració.

OGMs

- ✓ Normativa aplicable: Reglaments 1829/2003 i 1830/2003.
- ✓ Classificació dels aliments genèticament modificats:
  - Aliments que PODEN SER OGM's: ex. blat de moro.
  - Aliments que contenen OGM's: ex. sopa amb farina de blat de moro.
  - Aliments produïts a partir d'OGM's: ex. oli de soja.
  - Aliments que contenen ingredients produïts a partir d'OGM's: xocolata amb lecitina de soja.

OGMS

OGM's

- ✓ Etiqueta amb referència clara.
- ✓ Declaració no obligatòria si el contingut en GMO's és ≤ 0.9%.
- ✓ Límits:
  - Ingredients individualment
  - Tot l'aliment

PREU

- ✓ Preu de venda i preu per unitat de mesura.
- ✓ Comerç minorista
- ✓ Tipus de preu:
  - ✓ Venda
  - ✓ Unitat de mesura (ous, dotzena)
  - ✓ Granel

PREU

- ✓ Precedit per *PVP*.
- ✓ Pes net: pes sense comptar qualsevol embolcall o protecció externa, aliena al mateix producte.
- ✓ Preu venda i per unitat de mesura:
  - Expressar de forma inequívoca
  - Fàcilment identificable
  - Clarament llegible
  - Mateix camp visual

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA:
R 834/2007 i R 889/2008

- ✓ Producció agrícola ecològica
- ✓ Producció ramadera ecològica
- ✓ Importació de tercers països
- ✓ Indicacions protegides
- ✓ Elaboració d'aliments ecològica
  - Sistemes d'elaboració
  - Additius alimentaris
  - Envasat
  - Emmagatzematge, conservació i transport

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA:

R 834/2007 i R 889/2008

LOGOTIPS

Una altura mínima de 9 mm y una anchura mínima de 13,5 mm; la proporción entre la altura y la anchura deberá ser en todos los casos de 1:1,5. Con carácter excepcional, el tamaño mínimo podrá reducirse a una altura de 6 mm en el caso de los envases muy pequeños.
Códigos numéricos

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA:
R 834/2007 i R 889/2008

A los efectos del presente Reglamento, se considerará que un producto incluye términos que se refieren a la producción ecológica cuando en el etiquetado, la publicidad o los documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para piensos utilizadas en su producción se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, los ingredientes o las materias primas para piensos han sido producidos de conformidad con el presente Reglamento. En particular, los términos enunciados en el anexo IV y sus derivados y abreviaturas, tales como «bio» y «eco», utilizados aisladamente o combinados, podrán emplearse en toda la Unión y en cualquiera de las lenguas enumeradas en dicho anexo para el etiquetado y la publicidad de productos mencionados en el artículo 2, apartado 1, que cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento.

ETIQUETATGE ECOLÒGIC

Aliments transformats (mètode de producció ecològic) es podran emprar en la denominació de venda, sempre que:

- els aliments compleixin amb la totalitat de les normes generals de producció ecològica dels aliments transformats,
- almenys el 95%, expressat en pes, dels ingredients d'origen agrari siguin ecològics;
- únicament en la llista d'ingredients, quan els aliments compleixin amb les normes generals de producció ecològica dels aliments transformats, tot i que en aquest cas es podran utilitzar ingredients agrícoles no ecològics i, en el cas d'aliments transformats produïts a partir de cultius en conversió, podran contenir més d'un ingredient vegetal d'origen agrari.
- en la llista d'ingredients i en el mateix camp visual que la denominació de venda, sempre que:
    - l'ingredient principal sigui un producte de la cacera o la pesca,
    - contingui altres ingredients d'origen agrari que siguin ecològics en la seva totalitat,
    - els aliments compleixin amb les normes generals de producció ecològica dels aliments transformats, tot i que en aquest cas es podran utilitzar ingredients agrícoles no ecològics i, en el cas d'aliments transformats produïts a partir de cultius en conversió, podran contenir més d'un ingredient vegetal d'origen agrari

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA

- ✓ Certificació i control
  - Inscripció en registre de l'organisme o autoritat de control: a Catalunya CCPAE (dins el DARP).
  - Aplicable a totes les empreses que intervinguin en el procés: de producció inicial fins producte final, i intermediaris.

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

- ✓ Denominacions geogràfiques de vins (DO)
- ✓ Indicacions geogràfiques protegides (IGP)
- ✓ Denominacions d'origen protegides (DOP)
- ✓ Marques de qualitat (MQ)
- ✓ Especialitats tradicionals garantides (ETG)
- ✓ Denominacions geogràfiques (IG)
- ✓ Artesania alimentària

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN VITIVINÍCOLA (DO)

- ✓ Característiques:
  - Origen geogràfic
  - Qualitat
  - Varietats
  - Pràctiques vitícoles
  - Pràctiques enològiques
  - Envelliment
- ✓ DO catalanes:
  - Alella
  - Catalunya
  - Conca de Barberà
  - Costers de Segre
  - Empordà
  - Montsant
  - Penedès
  - Pla de Bages
  - Priorat
  - Tarragona
  - Terra Alta

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP)

- ✓ Producte originari d'una zona geogràfica.
- ✓ Tenen una qualitat, una reputació o altra característica que pot atribuir-se a l'esmentada zona.
- ✓ Producció, transformació, o elaboració a la zona geogràfica.

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

- ✓ Producte originari d'una zona geogràfica.
- ✓ La qualitat o les característiques són conseqüència essencial o exclusiva del medi geogràfic (factors naturals i humans).
- ✓ Producció, transformació, i elaboració a la zona geogràfica.

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

ALTRES DOP's A CATALUNYA

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

MARCA DE QUALITAT ALIMENTÀRIA (MQ)

- ✓ Marca propietat de la Generalitat de Catalunya.
- ✓ S'atorga a productes alimentaris que tenen característiques diferencials fixades en un reglament específic.
- ✓ Els productes han de complir graus superiors de normes de qualitat, i són controlats i certificats per una entitat externa.

DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

ESPECIALITAT TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

- ✓ Reconeix un producte agrari i alimentari o un tipus de producció i/o elaboració.
- ✓ Sense vinculació geogràfica.
- ✓ Característiques específiques en quant a composició (MP tradicionals) i mètodes de producció tradicionals.
  - ✓ Ús tradicional: 25 anys
- ✓ A Catalunya: ETG pernil serrà i ETG panellets.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

INDICACIÓ GEOGRÀFICA (IG)

- ✓ Reconeixement comunitari per certes begudes espirituoses.
- ✓ S'han d'elaborar en la zona geogràfica que li dona nom, i on n'obtenen el caràcter i les qualitats definitives.

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

ARTESANIA ALIMENTÀRIA

- ✓ Regulada per Decret 285/2006 de Qualitat Agroalimentària.
- ✓ Activitat d'elaboració de productes alimentaris:
  - Producte final individualitzat
  - Bona qualitat i característiques diferencials
  - Petites produccions controlades

REGLAMENT (UE) Nº 1169/2011

ARTESANIA ALIMENTÀRIA

- ✓ Vinculats a lloc de treball:
  - Melmelades i conserves de fruites
  - Elaboradors de melmelades i conserves de fruites
  - Formatges i matons
  - Formatgers
- ✓ Vinculats a lloc de venda:
  - Cansaladeria i xarcuteria
  - Cansaladers-xarcuters
  - Pastisseria
  - Pastissers
  - Forn de pa
  - Flequers
  - Torrefactor de cafè
  - Xurrer

MÒNICA SALTOR I JACAS

monicasaltor@gmail.com