



SAIA

L'ETIQUETATGE dels productes alimentaris

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR
Basat en REGLAMENT (UE) 1169/2011



1



SAIA

DEFINICIÓ D'ALIMENT ENVASAT

"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, ja recobreixi l'envàs a l'aliment totalment o només parcialment, però de tal manera **que no pugui modificar-se el contingut del mateix sense obrir o modificar l'envàs**, la definició d'«aliment envasat» no inclou els aliments que **s'envasen a sol·licitud del consumidor en el lloc de la venda o es envasin per a la venda immediata.**"

2



SAIA

DEFINICIÓ D'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.



3



OO SAIA

QUÈ CAL ETIQUETAR?

Productes sense envasar o els que s'envasen al mateix establiment:

L'etiqueta dels productes sense envasar i la dels productes que s'envasen en el mateix establiment ha d'indicar, almenys, el **nom del producte**, la **categoria**, la **varietat**, l'**origen**, el **pes net** (sense l'embolcall) i el preu per unitat de mesura (quilo, litre o dotzena, etc.).

Envasos o recipients la superfície dels quals sigui inferior als 10cm²:

Només seran obligatòries a l'envàs o l'etiqueta les esmenes següents:

- Denominació de l'aliment
- Ingredients o coadjuvants que puguin causar al·lèrgies/intoleràncies
- Quantitat neta
- Data de duració mínima / caducitat

La resta d'esmenes cal que es facilitin mitjançant d'altres medis o bé estar disponibles a petició del consumidor.

4

NORMATIVA DE REFERÈNCIA



Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor publicat el 25 d'Octubre del 2011.

OBJECTIU:

- Aconseguir un alt nivell de protecció de la salut dels consumidors
- Garantir el dret a la informació per que el consumidors puguin prendre decisions amb coneixement de causa en el moment d'escollir un producte.

El text consolida i actualitza dos camps de la legislació en matèria d'etiquetatge:

- l'**etiquetat general dels productes alimentaris**, regulat per la Directiva 2000/13/CE
- i l'**etiquetat nutricional**, objecte de la Directiva 90/496/CEE.

Data d'aplicació del Reglament: **13 Desembre 2014**

Data aplicació de valoració nutricional obligatòria: **13 Desembre 2016**



5



OO SAIA

INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA MÍNIMA QUE HA DE CONTENIR UNA ETIQUETA

- 1- Denominació de l'aliment
- 2- Llistat d'ingredients
- 3- Substàncies o productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies
- 4- Quantitat de determinats ingredients
- 5- Quantitat neta del producte
- 6- Data de duració mínima o data de caducitat
- 7- Condicions especials de conservació i/o d'utilització
- 8- Nom, raó social i adreça de l'operador
- 9- País d'origen o lloc de procedència
- 10- Forma d'utilització
- 11- Grau alcohòlic
- 12- Informació nutricional

6



5-QUANTITAT NETA DEL PRODUCTE



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 dels productes líquids.
- En unitats de pes en cas de la resta de productes.



La lletra **e** és el resultat d'aplicar la "Norma General per al control Efectiu dels productes alimentaris envasats".

És una garantia per al consumidor de que el que hi diu l'etiqueta en quant a pes o volum és "estadísticament parlant" el que conté un envàs.

És a dir, un envàs que indiqui 100g, podrà tenir 98 g o 102 g, però la mitja de tots els envasos serà de 100g.

En canvi si indica pes net 100g, ha de tenir com a mínim aquell pes.

16



6-DATA DE DURACIÓ MÍNIMA / DATA DE CADUCITAT



Data de caducitat: en el cas de productes molt peribles i que per això puguin suposar un perill immediat per a la salut humana, després d'un curt període de temps. Després d'aquesta data de caducitat, l'aliment es considerarà no segur.

Data de duració mínima:

S'indicarà de la següent manera:

"Consumir preferentment abans del" -> quan la data inclogui el dia.

"Consumir preferentment abans del fi de....." -> en la resta de casos.

La data consistirà en la indicació clara segons aquest ordre: **dia, mes i eventualment l'any.**

Però:

- Aliments amb duració < 3 mesos només cal indicar **dia / mes**
- Aliments amb duració entre 3 mesos-18 mesos només cal indicar **mes/any**
- Aliments amb duració > 18 mesos només caldrà indicar **l'any**



17



7-CONDICIONS ESPECIALS DE CONSERVACIÓ I/O UTILITZACIÓ



Quan els aliments requereixin unes condicions especials de conservació i/o utilització, s'indicaran les condicions esmentades.

Amb la finalitat de permetre la conservació o utilització adequades dels aliments un cop obert l'envàs, s'indicaran, quan procedeixi, les condicions i/o la data límit de consum.

Conseil - conserver dans un endroit frais et sec.
Kofel en droog bevaren. **Conservar en lugar fresco y seco**
Conserver en local asec i fresc.

LINDT & SPRÜNGLI S.A. - Service Consommateurs
BP 49 - F 64402 Oloron-Sus-Marie
LINDT & SPRÜNGLI S.r.l. - Assistenza Clienti - BP 49
F 64402 Oloron-Sus-Marie

GARANTIE DE QUALITÉ
Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG
Kilchberg/Suisse

LINDT & SPRÜNGLI (ESPAÑA) S.A. - Avda. Diagonal, 432
08017 Barcelona
Fabricas Lactanas Producos Alimentares, S.A. - Rua Tomás
Ribeiros, 45-F - 1050-223 Lisboa
www.lindt.com

Fabriqué par Lindt & Sprüngli S.A. (France)
Geproduceerd in Frankrijk.

Poids net / Netto **100 g e**

8- NOM, RAÓ SOCIAL I ADREÇA DE L'OPERADOR

18



OO SAIA

9-PAÍS D'ORIGEN, LLOC, PROCEDÈNCIA

• 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 caldrà aclarir-ho.

10-FORMA D'UTILITZACIÓ ("MODO DE EMPLEO")

Cal indicar-ho si la seva no inclou pot fer que el producte es faci servir de manera inapropiada.

11-GRAU ALCOHÒLIC

Cal indicar-ho en begudes o productes amb més d'un 1.2 % en volum d'alcohol.

19



12-INFORMACIÓ NUTRICIONAL (obligatòria al 2016)



- Passa a ser obligatòria per a tots els productes amb algunes excepcions.
- Cal especificar-la com a mínim per **100g o 100 ml** d'aliment podent voluntàriament expressar-se també per porció. Ha d'anar en l'ordre indicat.
- Cal especificar com a mínim la següent informació:

- Valor energètic (Kj/Kcal)
- Greixos (g)
- Àcids grassos saturats (g)
- Hidrats de carboni (g)
- Sucre (g)
- Proteïnes (g)
- Sal (g)

- Tota aquesta informació ha d'estar junta al mateix camp visual.
- El format ha de ser preferiblement en forma de taula.
- Aquesta informació pot complementar-se amb d'altra informació com la fibra alimentària, el midó, els polialcohols, etc.,...

20



TIPUS D'AL-LEGACIONS

OO SAIA

A la Unió Europea, es permetrà fer tres tipus d'al-legacions sobre aliments:

Nutricionals

Que afirmen, suggereixin o donin a entendre que un aliment té propietats beneficioses específiques a causa de la seva composició (per la seva aportació energètica o per un nutrient en particular).

Exemples d'aquest tipus d'al-legacions serien: "font de", "sense", "alt contingut de", "baix contingut de" o "contingut reduït de" calories o un altre nutrient en particular.

De propietats saludables

Que afirmen, suggereixin o donin a entendre una relació entre un aliment o un dels seus constituents i la salut. Aquest tipus d'al-legació fa referència a la funció fisiològica d'un component, com ara "el calci pot contribuir a enfortir els ossos". L'al-legació ha d'estar fonamentada en **dades científiques comunament acceptades** i ha de ser comprensible per al consumidor mitjà.

De reducció de risc de malaltia

Aquest tipus específic d'al-legació de propietats saludables afirma que un aliment o un dels seus constituents redueixen significativament el risc d'aparició d'una malaltia. Per exemple, els fitoesteroles contribueixen a reduir el nivell de colesterol sanguini, disminuint per tant el risc de patir malalties cardiovasculars. Per primera vegada, es permetrà la menció de malalties en les etiquetes alimentàries, **sempre que es compti amb l'aprovació de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA)**.

21



Exemple de fitxa tècnica producte acabat

SAIA

FITXA TÈCNICA PRODUCTE	
Nom del PRODUCTE: <input type="text"/>	
Quantitat total elaborada: <input type="text"/>	
INGREDIENTS (segons fitxa de recepta)	
1.	Quantitat (grams/litres)
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
Previsió de malbarataments (pèrdues)	
Subtotal d'ingredients (per 100 g de producte)	
1.	0,00 g
2.	0,00 g
3.	0,00 g
4.	0,00 g
5.	0,00 g
6.	0,00 g
7.	0,00 g
8.	0,00 g
9.	0,00 g
10.	0,00 g
11.	0,00 g
Temperatures	
Temperatura de conservació	Temperatura de refrigeració
Temperatura de congelació	Temperatura de congelació
Temperatura de desgel	Temperatura de desgel
Temperatura de cocció	Temperatura de cocció
Temperatura de pastat	Temperatura de pastat

25



BIBLIOGRAFIA

- Reglament (UE) N° 1169/2011
http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/etiquetado_alimentos.shtml
- Etiquetat, presentació y publicitat
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1363/index.html>
- Agència Catalana del Consum - Aliments. Informació general
http://www.consum.cat/temes_de_consum/aliments/index.html
- Departament d' Agricultura, Alimentació i Acció Rural-Àmbits d'actuació. Alimentació i Indústria Agroalimentària.
<http://www20.gencat.cat/porta/site/DAR/>
- Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
<http://www.elika.net/Etiquetado/index.asp>
- Federació Catalana DOP-IGP
<http://www.alimentsdorigen.cat/#>

26

Gràcies per la vostra atenció



Seguretat Alimentària i de l'Aigua, S.L
 Luís Riera
 Director tècnic SAIA
 Iriera@saia.es
