

## **RESUM DE L'ETIQUETATGE dels productes alimentaris**

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Basat en REGLAMENT (UE) 1169/2011



Per

1

### **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

## 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

## QUÉ 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 10cm<sup>2</sup>:


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

OOO SAIA



## 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

OOO 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

## PRESENTACIÓ DE LES ESMENES OBLIGATÒRIES

OOO SAIA

Les esmenes obligatòries s'indiquen en un lloc destacat, de manera que sigui clarament visible i llegible.

### GRANDÀRIA DE LA LLETRA:

- Envasos >80 cm -> grandària mínima de lletra **1.2 mm**.
- Envasos cara més gran > 80 cm -> grandària mínima de lletra igual o superior a **0.9 mm**.

La denominació de l'aliment, la quantitat neta i el grau alcohòlic han de figurar al mateix camp visual.

### IDIOMA:

La informació alimentària obligatòria figurarà en una llengua que comprenguin fàcilment els consumidors dels Estats Membres a on es comercialitza el producte.

A l'estat espanyol, l'etiqueta ha d'estar com a mínim en castellà, tot i que per suposat també pot anar traduïda en català (queda pendent el tema dels productes artesans).

[http://www.consum.cat/temes\\_de\\_consum/etiquetatgealtres/index.html#14](http://www.consum.cat/temes_de_consum/etiquetatgealtres/index.html#14)

(veure punt 1.4)

7

## EXEMPLE D'ETIQUETA: XOCOLATA LINDT 70% CACAU

OOO SAIA

**LINDT & SPRÜNGLI**  
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE DEPUIS 1845

**Chocolat noir extra fin**  
Cacao 70% minimum. Sucre de canya, cacao amargant i mantega de cacau. Inclou el 70% de cacao amargant i mantega de cacau. Inclou el 70% de cacao amargant i mantega de cacau. Inclou el 70% de cacao amargant i mantega de cacau.

**Extracció pura de chocolate**  
Cacao amargant 70%  
Ingredients: cacao, sucre, mantega de cacau, mantega de cacau amargant i mantega de cacau.

**Chocolat negre extra fin**  
Cacao amargant 70%  
Ingredients: cacao, sucre, mantega de cacau, mantega de cacau amargant i mantega de cacau.

**Chocolat negre extra fin**  
Cacao amargant 70%  
Ingredients: cacao, sucre, mantega de cacau, mantega de cacau amargant i mantega de cacau.

**Garantie de Qualité**  
Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG  
Kilchberg, Schweiz  
Fabriqué par Lindt & Sprüngli S.A. (France)  
Déposé/produit en France.

01 2004  
ZL 1562

100 g e

8

## 1- DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

La denominació de l'aliment és la seva denominació jurídica. En cas de no existir denominació, cal facilitar una denominació descriptiva de l'aliment.

No es pot substituir per cap denominació protegida com propietat intel·lectual, marca comercial o denominació de fantasia.

### (F) Chocolat noir extra fin

Cacao : 70% minimum.

Ingredièntes : cacaos, sucre, beurre de cacao, arôme naturel : vanille, émulsifiant : lécithine de soja.  
Peut contenir des traces de cacahuètes, de noisettes, d'amandes et de lait.

### (NL) Extrafijne pure chocolade

Cacao : minstens 70%.

Ingrediënten : cacaos, suiker, cacao boter, natuurlijk aroma : vanille, emulgator : sojalecithine.  
Kan sporen van pinda's, hazelnoten, amandelen en melkbestanddelen bevatten.

### (E) Chocolate negro extrafino

Cacao : 70% mínimo.

Ingredientes : cacaos, azúcar, manteca de cacao, aroma natural : vainilla, emulgente : lecitina de soja.  
Puede contener trazas de cacahuètes, avellanas, almendras y leche.

### (P) Chocolate negro extrafino

Cacau : 70% mínimo.

Ingredientes : cacaos, açúcar, manteiga de cacau, aroma natural : baunilha, emulsionante : lecitina de soja.  
Pode conter traços de amendoins, avelãs, amêndoas e leite.

9

## 2- LLISTAT D'INGREDIENTS

Estarà encapçalada o precedida per la paraula "ingredients".

S'inclourà tota la llista dels ingredients de l'aliment en ordre decreixent de pes, segons s'incorporin al moment del seu ús per a la fabricació de l'aliment.

Mes quantitat

Ingredients : ~~cacaos, azúcar, manteca de cacao~~, aroma natural : vainilla, emulgente ~~lecitina de soja~~.

Menys quantitat

S'inclouran els **additius**. Aquests son compostos afegits a l'aliment amb una funció tecnològica. Cal posar la funció i el seu nom o bé el seu número E.

emulgente : lecitina de soja.

↑  
Funció tecnològica  
de l'additiu

↑  
Nom de l'additiu

Caldrà indicar també qualsevol ingredient o coadjuvant tecnològic present en l'aliment que pugui provocar al·lèrgies o intoleràncies (annex II del Reglament).

10

### 3-SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE PODEN PRODUIR AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ( Anex II del Reglament 1169/2011)

SAIA

Cal indicar a la llista d'ingredients els productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies amb una referència clara a la denominació de la substància o producte. Aquestes son:

1. **Cereals que contenguin gluten** (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats.
2. **Crustacis i productes a base de crustacis.**
3. **Ous i productes a base d'ou.**
4. **Peix i productes a base de peix.**
5. **Cacauets i productes a base de cacauets.**
6. **Soja i productes a base de soja**
7. **Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa**
8. **Fruits de closca.**
9. **Api i productes derivats.**
10. **Mostassa i productes derivats.**
11. **Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.**
12. **Diòxid de sofre i sulfits** en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com a SO<sub>2</sub>.
13. **Tramussos i productes a base de tramussos.**
14. **Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.**

La denominació de la substància destacarà mitjançant una composició tipogràfica que la diferencii clarament de la resta d'ingredients (**negreta**, *cursiva*, etc,...).  
En cas que sigui un producte que no tingui llista d'ingredients, inclourà la paraula "**conté**" seguida del nom de la substància o producte.

11

### 3-SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE PODEN PRODUIR AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

SAIA

#### ⓔ Chocolate negro extrafino

Cacao : 70% mínimo.

Ingredientes : cacaos, azúcar, manteca de cacao, aroma natural : vainilla, emulgente, **lecitina de soja**.

Puede contener trazas de cacahuets, avellanas, almendras y leche.

Al·lergen ("soja")

#### ⓔ Chocolate negro extrafino

Cacao : 70% mínimo.

Ingredientes : cacaos, azúcar, manteca de cacao, aroma natural : vainilla, emulgente, **lecitina de soja**.

Puede contener trazas de cacahuets, avellanas, almendras y leche.

Declaració de traces: aquesta declaració no és obligatòria actualment.

**Traça:** ppm= parts d'al·lergen per milió de parts de l'aliment. ( 1/10<sup>6</sup> )

12

#### 4-QUANTITAT DE DETERMINATS INGREDIENTS

Cal indicar-la quan:

- Figuri a la denominació de l'aliment o el consumidor l'associï normalment amb la denominació.
- Es destaquï a l'etiqueta mitjançant paraules, imatges o representacions gràfiques.
- Per que sigui essencial per a definir un aliment i per diferenciar-lo dels productes amb els que es pogués confondre a causa de la seva denominació o del seu aspecte.

#### **E** Chocolate negro extrafino

**Cacao : 70% mínimo.**

Ingredientes : cacao, azúcar, manteca de cacao, aroma natural : vainilla, emulgente : lecitina de soja.

Puede contener trazas de cacahuets, avellanas, almendras y leche.

13

#### 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.

LINDT & SPRÜNGLI S.A. - Service Consommateurs  
BP 49 - F 64402 Oloron-St-Marie.  
LINDT & SPRÜNGLI N.V. - Klantendienst - BP 49  
F 64402 Oloron-St-Marie.  
LINDT & SPRÜNGLI (ESPAÑA) S.A. - Avda. Diagonal, 420  
08037 Barcelona.  
Fábricas Lusitana Produtos Alimentares, S.A. - Rua Tomás  
Ribeiro, 45-5° - 1050-225 Lisboa.  
www.lindt.com

Poids net / Netto  
Gewicht / Peso neto: **100 g e**



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.*

14

## 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**



À consommer de préférence avant fin / Minstens houdbaar  
tot einde / Consumir preferentemente antes del fin de:

01 2004

15

## 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.  
Koel en droog bewaren. **Conservar en lugar fresco y seco.**  
Conservar em local seco e fresco.

GARANTIE DE QUALITÉ  
Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG  
Kilchberg/Suisse

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

LINDT & SPRÜNGLI S.A. - Service Consommateurs

BP 49 - F 64402 Oloron-Ste-Marie

LINDT & SPRÜNGLI N.V. - Klantendienst - BP 49

F 6162 Oloron-Ste-Marie

LINDT & SPRÜNGLI (ESPAÑA) S.A. - Avda. Diagonal, 420

08037 Barcelona

Fábricas Lusitana Produtos Alimentares, S.A. - Rua Tomás

Ribeiro, 45-5ª - 1050-225 Lisboa

www.lindt.com

Poids net / Netto

Gewicht / Peso neto :

100 g e



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

16



## 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 inclusió 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.

17

## 12-INFORMACIÓ NUTRICIONAL



- 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,...

18

## MENCIONS OBLIGATÒRIES ADICIONALS PER CATEGORIES O TIPUS ESPECÍFICS D'ALIMENTS

Además de las indicaciones mencionadas, en el anexo III se establecen las menciones adicionales para categorías específicas de alimentos:

TIPO O CATEGORÍA DE ALIMENTO	MENCIONES
<b>1. Alimentos envasados en determinados gases</b>	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«envasado en atmósfera protectora».
<b>2. Alimentos que contengan edulcorantes</b>	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.



19

## MENCIONS OBLIGATÒRIES ADICIONALS PER CATEGORIES O TIPUS ESPECÍFICS D'ALIMENTS

2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».

**Poliols o sures alcohol:** maltitol, xilitol, etc,.... Fets servir en productes sense sucre.

20

○○○ SAIA

## DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA



**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 o 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 realitzar a la zona geogràfica delimitada.



**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 realitzen en aquesta zona geogràfica delimitada.



**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 realitzar 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, o té una composició tradicional, o s'ha obtingut mitjançant un mètode de producció o transformació de tipus tradicional.

21

○○○ SAIA

## DISTINTIUS D'ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

**Productes ecològics**

Els productes ecològics són aquells que provenen de les explotacions que segueixen la normativa ecològica autoritzada per cada comunitat autònoma. En la seva elaboració no s'han fet servir productes químics.

**Per saber si realment comprem productes que provenen de l'agricultura o 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)**.

Els productes hauran de portar el nom de l'últim operador que el va gestionar, ja sigui el productor, el transformador o el venedor, així com el nom i el codi de l'organisme d'inspecció i certificació. Es pretén així garantir que els consumidors rebin aliments d'alta qualitat que protegeixen el medi ambient, la biodiversitat i el benestar animal.

El nou logotip ecològic "eurofulla" és obligatori per a tots els productes ecològics pre-envasats en la Unió Europea. També es pot utilitzar (de forma voluntària) en aliments ecològics no pre-envasats produïts en la Unió Europea o per a qualsevol producte ecològic importat de tercers països.




22

Es considera **artesanía alimentària** l'activitat d'elaboració de productes alimentaris, que complint els requisits assenyalats per aquesta matèria, estan subjectes a unes condicions durant tot el seu procés productiu que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat, de bona qualitat i amb característiques diferencials, obtingudes gràcies a les petites produccions controlades per la intervenció personal de l'artesà/ana.



<http://www20.gencat.cat>

### PUNT VERD

El Punt Verd, visible en tots els envasos gestionats pel SIG (Sistema Integrat de Gestió), és un segell d'informació ambiental. Significa que l'empresa responsable del producte envasat, compleix la Llei d'envasos mitjançant la seva adhesió a Ecoembes, i contribueix financerament per la seva gestió.



en Lindt & Sprüngli AG  
Schlegel/Suisse  
Lindt & Sprüngli S.A. (France)  
Fabriqué en France

Industria Portuguesa de Produtos Alimentares, S.A. - Rua Tomás  
Ribeiro, 45-5º - 1050-225 Lisboa.  
www.lindt.com  
Poids net / Netto  
Gewicht / Peso neto : 100 g e



CHOCOLAT NOIR

## TIPUS D'AL-LEGACIONS

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 acceptats** 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 fitosterols 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 )** .

25

## DECLARACIONS NUTRICIONALS I CONDICIONS D'APLICACIÓ

CONCEPTO	DECLARACIÓN (1)		
	Bajo contenido	Contenido reducido	Sin
Valor energético	<40 kcal (170 kJ)/100 g <20 kcal (80 kJ)/100 ml	Al menos inferior al 30% de la original	< 4 kcal (17 kJ)/100 ml <sup>(2)</sup>
Grasa	<3 g /100 g o <1,5 g /100 ml		<3 g /100 g o <1,5 g /100 ml
Grasa saturada <sup>(3)</sup>	<1,5 g/100 g o <0,75 g/100 ml y no más del 10% de la energía		<0,1 g/100 g o <0,1 g/100 ml
Azúcares	<5 g/100 g o <2,5 g/100 ml		<0,5 g/100 g o <0,5 g/100 ml <sup>(2)</sup>
Sodio / sal <sup>(4)</sup>	Bajo contenido	Muy bajo contenido	Sin
	<0,12 g de sodio/100 g o 100 ml, o su equivalente en sal	<0,04 g de sodio/100 g o 100 ml, o su equivalente en sal	<0,005 g de sodio/100 g o 100 ml, o su equivalente en sal
Fibra	Fuente de		Alto contenido
Proteínas	>3 g/100 g o >1,5 g/100 kcal >12% del total de energía		>6 g/100 g o >3 g/100 kcal >20% del total de energía
Vitaminas y minerales	Fuente de		Alto en
	>= 15% de la CDR		>= 30% de la CDR
Nutrientes	Contiene <sup>(7)</sup>	Mayor contenido	Contenido reducido
	Sólo cuando cumple con todo lo dispuesto en el Reglamento. En vitaminas y minerales debe cumplir las condiciones establecidas para la declaración "fuente de"	Para esta mención deben cumplirse las condiciones establecidas para la declaración "fuente de" y el incremento representar más del 30% comparado con productos similares	La reducción debe ser de al menos el 30% comparado con productos similares <sup>(8)</sup>
Energía nutritiva	Light / Life		
	Está sujeto a las mismas condiciones que la declaración reducido. Puede acompañarse de una indicación de la característica que hace que el alimento sea light o life.		

26

**BIBLIOGRAFIA**

- Reglament (UE) N° 1169/2011  
[http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/etiquetado\\_alimentos.shtml](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](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/portal/site/DAR/>
- Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria  
<http://www.elika.net/Etiquetado/index.asp>
- Federació Catalana DOP-IGP  
<http://www.alimentsdorigen.cat/#>