

Reglaments

Decret d'aprovació del Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor

Exposició de motius

Un dels objectius fonamentals de la legislació alimentària consisteix a assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones, segons es disposa al Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, de data 2 de desembre del 2009.

De conformitat amb aquest mateix Reglament, un principi general de la legislació alimentària és oferir als consumidors una base per triar, amb coneixement de causa, els aliments que consumeixen i evitar qualsevol pràctica que pugui induir el consumidor a engany.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar l'apartat IV del Protocol sobre qüestions veterinàries complementari a l'Acord en forma de bescanvi de notes entre el Principat d'Andorra i la Comunitat Econòmica Europea, concretament la transposició del Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor; del Reglament (UE) núm. 1155/2013 de modificació de l'article 36 del Reglament (UE) núm. 1169/2011; del Reglament (UE) 78/2014 de modificació de l'annex II i l'annex III del Reglament (UE) núm. 1169/2011; del Reglament (UE) 828/2014 relatiu als requisits per a la transmissió de la informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments; els articles 2, 5 i 7 del Reglament (UE) núm. 1337/2013 sobre la indicació del país d'origen per a la carn fresca, refrigerada o congelada de les espècies porcina, ovina, caprina i aus de corral; els articles 13 i 14 del Reglament (CE) núm. 1760/2000 relatiu a l'etiquetatge de la carn de boví i dels productes a base de carn de boví; l'article 5 del Reglament (CE) núm. 1825/2000 relatiu a disposicions d'aplicació respecte a l'etiquetatge de la carn de boví i dels productes a base de carn de boví; les definicions d'edulcorant, edulcorants de taula i gasos d'envasat del Reglament (CE) núm. 1333/2008 relatiu a additius alimentaris; i els articles 5, 35, 38 i l'annex III del Reglament (UE) núm. 1379/2013 relatiu a l'organització comú de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura.

Considerant el següent:

- (1) Per aconseguir un alt nivell de protecció de la salut dels consumidors i garantir el seu dret a la informació, s'ha de vetllar perquè els consumidors estiguin degudament informats respecte dels aliments que consumeixen. Les decisions dels consumidors poden estar influïdes, entre altres coses, per factors sanitaris, econòmics, mediambientals, socials i ètics.
- (2) Els requisits generals d'etiquetatge es complementen mitjançant una sèrie de disposicions aplicables a tots els aliments en circumstàncies particulars o a determinades categories d'aliments. A més, hi ha normes específiques aplicables a aliments específics.
- (3) Aquest Reglament clarifica i racionalitza els components principals de l'etiquetatge i els modernitza per prendre en consideració els nous avenços en l'àmbit de la informació alimentària. Aquest Reglament serveix tant els interessos del mercat, en la mesura que garanteix la seguretat jurídica, com els interessos dels ciutadans, perquè estableix l'obligació d'etiquetar els aliments de manera clara, comprensible i llegible.
- (4) L'opinió pública té interès per la relació entre l'alimentació i la salut, i per l'elecció d'una dieta adequada a les necessitats individuals. L'etiquetatge sobre propietats nutritives és un mètode important per



informar els consumidors sobre la composició dels aliments i per ajudar-los a prendre una decisió amb coneixement de causa.

El coneixement dels principis bàsics de la nutrició i una informació nutricional apropiada sobre els aliments ajudarien notablement el consumidor a prendre aquestes decisions. Les campanyes d'educació i d'informació són un instrument important per fer que les informacions sobre aliments siguin més comprensibles per als consumidors.

(5) Per seguir un enfocament complet i evolutiu de la informació facilitada als consumidors sobre els aliments que consumeixen ha d'establir-se una definició general de la legislació sobre informació alimentària que reculli normes de caràcter horitzontal i específic, així com una definició general de la informació alimentària que compregui la informació facilitada també per mitjans diferents de l'etiqueta.

(6) La legislació sobre informació alimentària ha de proporcionar flexibilitat suficient per mantenir-se al dia sobre les noves exigències informatives dels consumidors i garantir l'equilibri entre la protecció del mercat nacional i les diferències en la percepció dels consumidors de la Unió Europea.

(7) La consideració principal per exigir l'obligatorietat de la informació alimentària ha de ser que els consumidors puguin reconèixer els aliments i fer-ne un ús adequat, així com prendre decisions que s'adaptin a les seves necessitats dietètiques individuals. A aquest efecte, els operadors del sector alimentari han de facilitar als discapacitats visuals l'accés a aquesta informació.

(8) Perquè la legislació sobre informació alimentària pugui adaptar-se a les necessitats canviants dels consumidors pel que fa a aquesta informació, sempre que es consideri la necessitat d'establir informació alimentària obligatòria, ha de tenir-se en compte l'interès que ha demostrat àmpliament la majoria dels consumidors perquè es divulguin determinades informacions.

(9) No obstant això, només han d'establir-se nous requisits obligatoris d'informació alimentària en cas necessari, de conformitat amb els principis de subsidiarietat, proporcionalitat i sostenibilitat.

(10) La legislació sobre informació alimentària ha de prohibir l'ús d'informació que pugui induir el consumidor a engany, en especial pel que fa a les característiques dels aliments o els seus efectes o propietats, o atribuir propietats medicinals als aliments. Per ser eficaç, aquesta prohibició ha d'estendre's a la publicitat i la presentació dels aliments.

(11) Per evitar la fragmentació de les normes relatives a la responsabilitat dels operadors d'empreses alimentàries respecte a la informació alimentària, convé aclarir les seves responsabilitats en aquest àmbit. Aquest aclariment ha d'efectuar-se d'acord amb les responsabilitats respecte dels consumidors a què es refereix l'article 11 del Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

(12) Determinats ingredients o altres substàncies o productes (com els coadjuvants tecnològics), quan s'utilitzen en la producció d'aliments i segueixen estant presents en el producte acabat, poden provocar en algunes persones al·lèrgies o intoleràncies, algunes de les quals representen un risc per a la salut de les persones afectades. És important que es faciliti informació sobre la presència d'additius alimentaris, coadjuvants tecnològics i altres substàncies o productes amb efectes al·lèrgics o d'intolerància demostrats científicament perquè els consumidors, especialment els que pateixen una al·lèrgia o intolerància alimentària, triïn amb coneixement de causa les opcions que siguin segures per a ells.

(13) Les etiquetes dels aliments han de ser clares i comprensibles per ajudar els consumidors que vulguin prendre les seves decisions respecte de l'alimentació i la dieta amb més coneixement de causa. Els estudis mostren que una bona llegibilitat és un factor important a l'hora de potenciar al màxim la influència que la informació de l'etiqueta pot tenir en el públic, i que una informació il·legible sobre el producte és una de les principals causes de descontentament dels consumidors amb les etiquetes dels aliments. Per consegüent, cal seguir un criteri global per tal d'incloure tots els aspectes relacionats amb la llegibilitat, inclosa la mida de la lletra, el color i el contrast.



(14) Per garantir la informació alimentària, és necessari tenir en compte totes les maneres de subministrar aliments als consumidors, com la venda d'aliments mitjançant tècniques de comunicació a distància. Per bé que és evident que qualsevol aliment subministrat a través de la venda a distància ha de complir els mateixos requisits d'informació que els aliments venuts en comerços, és necessari aclarir que, en aquests casos, la informació alimentària obligatòria pertinent també ha d'estar disponible abans de fer la compra.

(15) La tecnologia utilitzada per congelar aliments ha avançat de manera considerable en les últimes dècades, i se n'ha estès l'ús per millorar la circulació de mercaderies entre Andorra i els països de la Unió Europea i reduir els riscos per a la seguretat alimentària. No obstant això, la congelació i la posterior descongelació de determinats aliments (en particular els productes de carn i de peix) limiten el seu possible ús posterior i poden també tenir efectes sobre la seva seguretat, el seu gust i la seva qualitat. En canvi, per a altres productes (particularment, la mantega) la congelació no té aquests efectes. Per tant, quan un producte s'hagi descongelat, aquest fet s'ha de comunicar al consumidor final.

(16) Ha d'indicar-se el país d'origen o el lloc de procedència d'un aliment sempre que la falta d'aquesta indicació pugui induir els consumidors a engany pel que fa al vertader país d'origen o lloc de procedència d'aquest producte. En qualsevol cas, la indicació del país d'origen o del lloc de procedència ha de facilitar-se de manera que no enganyi el consumidor i sobre la base de criteris clarament definits que garanteixin unes condicions de competència equitatives per a la indústria i ajudin els consumidors a entendre millor la informació sobre el país d'origen o el lloc de procedència d'un aliment. Aquests criteris no han d'aplicar-se a les indicacions relatives al nom o l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària.

(17) En alguns casos, els operadors d'empreses alimentàries poden voler indicar voluntàriament la procedència d'un aliment per cridar l'atenció dels consumidors sobre les qualitats del seu producte. Aquestes indicacions també han de complir uns criteris harmonitzats.

(18) A la Unió Europea, a conseqüència de la crisi de l'encefalopatia espongiforme bovina, es va declarar obligatòria la indicació d'origen per a la carn de boví i els productes a base de carn de boví. Això va generar confiança en els consumidors i actualment l'origen de la carn és una de les seves principals preocupacions. Hi ha altres carns el consum de les quals està molt estès a Andorra i a la Unió Europea, com la de porcí, oví, cabrum i aus de corral. Per tant, és procedent imposar a tots aquests productes la declaració obligatòria de l'origen. Els requisits específics sobre l'origen poden variar d'un tipus de carn a un altre, en funció de les característiques de l'espècie animal. Resulta adequat establir requisits obligatoris que podran ser diferents segons el tipus de carn tenint en compte el principi de proporcionalitat i la càrrega administrativa per als operadors d'empreses alimentàries i les autoritats encarregades de vetllar per la seva aplicació.

(19) La determinació del país d'origen dels aliments s'ha de basar en els codis duaners de la nomenclatura combinada NC, que coneixen bé els operadors del sector alimentari i les administracions, la qual cosa n'ha de facilitar l'aplicació.

(20) Amb la finalitat de protegir els interessos dels consumidors i donar-los una base per poder triar amb coneixement de causa els productes de la pesca i de l'aqüicultura que es troben al seu abast, és necessari que disposin d'una informació clara i completa sobre, entre altres coses, l'origen i el mètode de producció d'aquests productes.

(21) La informació nutricional d'un aliment fa referència a la presència de valor energètic i d'uns nutrients determinats en els aliments. La presentació obligatòria d'informació nutricional en l'envàs ha d'ajudar a actuar en l'àmbit de l'educació del públic sobre nutrició, com a part de la política de salut pública, la qual podria incloure recomanacions científiques que contribueixin a l'educació del públic sobre nutrició i a prendre decisions amb coneixement de causa.

(22) Per raons de comparabilitat dels productes en envasos de diverses mides, resulta convenient mantenir l'obligació de declarar valors nutricionals per 100 g o 100 ml i, si escau, permetre indicacions complementàries referides a porcions d'altres mides. Per tant, si l'aliment està envasat de manera que es puguin identificar porcions o unitats de consum, es pot afegir una informació nutricional per porció o



unitat de consum, a més de la indicació per 100 g o 100 ml. A més, per facilitar indicacions comparables en relació amb les porcions o unitats de consum, l'autoritat competent ha d'estar facultada per adoptar normes relatives a l'expressió de la informació nutricional per porció o per unitat de consum per a determinades categories d'aliments.

(23) Els greixos saturats, els sucres i el sodi són elements nutricionals importants per a la salut pública. Per tant, convé que els requisits sobre la presentació obligatòria de la informació nutricional tinguin en compte aquests elements.

(24) Atès que un dels objectius d'aquest Reglament és oferir al consumidor final una base que li permeti triar amb coneixement de causa, és important vetllar perquè el consumidor final pugui entendre fàcilment la informació proporcionada en l'etiquetatge. Per consegüent, convé utilitzar en l'etiquetatge el terme sal en comptes de la denominació corresponent del nutrient sodi.

(25) Per tal d'evitar càrregues innecessàries per als operadors d'empreses alimentàries, convé eximir de l'obligatorietat de facilitar informació nutricional determinades categories d'aliments no transformats, o en què la informació nutricional no sigui un factor determinant per a la decisió de compra del consumidor, o l'envàs dels quals sigui massa petit per fer l'etiquetatge obligatori, llevat que es disposi l'obligació de facilitar aquesta informació.

(26) Per interessar el consumidor mitjà i respondre així als objectius informatius pels quals s'introdueix la informació indicada, i atès el baix nivell actual de coneixements en matèria de nutrició, aquesta informació ha de ser senzilla i de fàcil comprensió. Pot confondre el consumidor que una part de la informació nutricional aparegui en el camp visual principal, conegut en general com la «part frontal» de l'envàs, i una altra en un lloc diferent de l'envàs, per exemple a la «part posterior». Per tant, la informació nutricional ha d'aparèixer en el mateix camp visual. A més, amb caràcter voluntari, podran repetir-se els elements més importants de la informació nutricional en el camp visual principal, per tal d'ajudar els consumidors a veure fàcilment la informació nutricional essencial quan comprin aliments. Una llibertat d'elecció en relació amb la informació que pot repetir-se podria confondre els consumidors. Per consegüent, és necessari aclarir quina informació pot repetir-se.

(27) Per tal d'encoratjar els operadors d'empreses alimentàries a facilitar de manera voluntària la informació continguda en la informació nutricional per a les begudes alcohòliques i els aliments no envasats que puguin estar exempts de l'etiquetatge nutricional obligatori, ha d'oferir-se la possibilitat de declarar únicament una part dels elements de la informació nutricional. No obstant això, convé determinar amb claredat la informació que pot facilitar-se a títol voluntari per tal d'evitar que la llibertat d'elecció dels operadors d'empreses alimentàries pugui induir el consumidor a error.

(28) La informació, en el mateix camp visual, de les quantitats d'elements nutricionals i d'indicadors comparatius d'una manera fàcilment recognoscible, que permeti avaluar les propietats nutricionals d'un aliment, ha de considerar-se en la seva totalitat com a part de la informació nutricional i no ha de tractar-se com un grup de declaracions individuals.

(29) L'experiència mostra que, en molts casos, es facilita informació voluntària en detriment de la claredat de la informació alimentària obligatòria. Per tant, han de facilitar-se criteris que ajudin els operadors d'empreses alimentàries i les autoritats encarregades de vetllar per la seva aplicació a establir un equilibri entre la informació alimentària obligatòria i la informació alimentària voluntària.

(30) És necessari establir normes respecte a la informació sobre aliments no envasats. Per bé que en aquests casos la demanda dels consumidors d'altres informacions és limitada, es considera que la informació sobre els al·lèrgens potencials és molt important. Hi ha indicis que la majoria dels incidents d'al·lèrgia alimentària tenen l'origen en aliments no envasats. Per tant, sempre ha de facilitar-se al consumidor la informació sobre els al·lèrgens potencials.

(31) Els celíacs pateixen una intolerància permanent al gluten. S'ha demostrat científicament que el blat (és a dir, totes les espècies triticum, tals com el blat dur, l'espelta i el blat kamut), el sègol i l'ordi contenen gluten. El gluten que contenen aquests cereals pot provocar efectes adversos en la salut de les persones

intolerants al gluten, les quals, per tant, han d'evitar consumir-ne. L'existència d'informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments hauria d'ajudar les persones amb intolerància al gluten a identificar i triar una dieta variada quan mengen dins o fora de la llar.

(32) Certes persones amb intolerància al gluten poden tolerar petites quantitats de gluten que varien dins d'un marge limitat. Per permetre que els consumidors trobin al mercat diversos aliments apropiats per a les seves necessitats i per al seu nivell de sensibilitat, haurien de poder triar entre una sèrie d'aliments amb diversos nivells reduïts de gluten dins d'aquest marge limitat. No obstant això, és important que els aliments siguin etiquetats correctament a fi de garantir-ne un ús correcte per les persones intolerants al gluten.

(33) Les normes d'informació alimentària han de poder adaptar-se a un entorn social, econòmic i tecnològic que canvia ràpidament.

(34) Per tal de permetre als operadors d'empreses alimentàries adaptar l'etiquetatge dels seus productes als nous requisits introduïts per aquest Reglament, és important establir períodes transitoris adequats per aplicar-lo.

(35) Atès l'exposat a l'apartat IV del Protocol sobre qüestions veterinàries, de data 13 de novembre del 1997, en el qual s'estableix que Andorra es compromet a aplicar les normes comunitàries en l'àmbit de protecció de la salut pública i comercialització en el mercat;

(36) Atès l'exposat al capítol tercer de la Llei 14/2012, del 12 de juliol, de salut animal i seguretat alimentària, en el qual s'estableix que el Govern ha d'adoptar les disposicions internacionals en matèria d'etiquetatge i publicitat dels aliments;

(37) Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 36, apartats a), b) i c), de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat;

A proposta del Ministeri de Salut, el Govern, en la sessió de 18 de gener del 2017, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor, que entra en vigor l'endemà que es publiqui al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra*.

Disposició transitòria

Els establiments alimentaris degudament autoritzats i els de nova creació que sol·liciten l'autorització sanitària administrativa corresponent s'han d'adaptar a les disposicions establertes en aquest reglament, abans del 1 de juliol del 2018, exceptuant els requisits establerts a l'apartat 1 de l'article 44 pels quals es disposa d'un termini d'adaptació fins l'1 de gener del 2019.

Disposició derogatòria

En general, queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior a aquest Reglament en tot el que s'oposin, contradiguin o resultin incompatibles amb el que s'hi estableix.

Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor

Capítol primer. Disposicions generals

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació*

1. Aquest Reglament estableix la base per garantir un alt nivell de protecció dels consumidors en relació amb la informació alimentària, tenint en compte les diferències en la percepció dels consumidors i les seves necessitats d'informació, al mateix temps que assegura un funcionament correcte del mercat nacional i de les relacions comercials entre la Unió Europea i el Principat d'Andorra.

2. Aquest Reglament estableix els principis generals, els requisits i les responsabilitats que regeixen la informació alimentària i, en particular, l'etiquetatge dels aliments. Així mateix, estableix els mitjans per garantir el dret dels consumidors a la informació, així com els procediments per facilitar informació alimentària, tenint en compte la necessitat de donar la flexibilitat suficient per respondre als futurs avenços i els nous requisits d'informació.

3. Aquest Reglament s'aplica als operadors d'empreses alimentàries en totes les fases de la cadena alimentària, en cas que les seves activitats concerneixin la informació alimentària facilitada al consumidor. S'aplica a tots els aliments destinats al consumidor final, inclosos els lliurats per les col·lectivitats i els destinats al subministrament de les col·lectivitats.

4. Aquest Reglament és aplicable sens perjudici dels requisits d'etiquetatge previstos en les disposicions legals aplicables a aliments concrets.

Article 2. Definicions

1. A l'efecte d'aquest Reglament, s'apliquen les definicions següents:

a) Les definicions d'*aliment*, *comercialització*, *consumidor final*, *empresa alimentària*, *legislació alimentària* i *operador d'empresa alimentària* de l'article 2, apartats 2, 5, 7, 10, 18 i 20, respectivament, del Reglament vigent pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària;

b) La definició de *transformació d'un aliment* de l'article 2, apartat 73, de la Llei 14/2012, del 12 de juliol, de salut animal i seguretat alimentària vigent, la de *productes sense transformar* i la de *productes transformats* de l'article 2, apartats 1.12 i 1.13, respectivament, del Reglament vigent relatiu a la higiene dels aliments;

c) Les definicions de *carn*, *carn fresca*, *carn picada*, *carn separada mecànicament*, *preparats de carn*, *productes de la pesca* i *productes carnis* dels apartats 1.1, 1.10, 1.13, 1.14, 1.15, 3.1 i 7.1, respectivament, de l'annex I del Reglament vigent pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal;

2. Així mateix, s'entén per:

2.1. *Additiu alimentari*: tota substància que normalment no es consumeix com a aliment en si mateixa ni es fa servir com a ingredient característic dels aliments, tingui valor nutritiu o no, i la seva addició intencionada (amb un propòsit tecnològic) a un aliment durant la seva fabricació, transformació, preparació, tractament, envasat, transport o emmagatzematge, tingui per efecte, o es pot preveure raonablement que tingui per efecte, que el mateix additiu o els seus subproductes es converteixin directament o indirectament en un component de l'aliment.

No es consideren additius alimentaris:

a) Els monosacàrids, disacàrids o oligosacàrids utilitzats per les seves propietats edulcorants, ni els aliments que en continguin,

b) Els aliments, tant deshidratats com concentrats, inclosos els aromatitzants, incorporats durant la fabricació d'aliments compostos per les seves propietats aromàtiques, sàpides o nutritives i amb un efecte colorant secundari,

c) Les substàncies utilitzades en els materials de recobriment o revestiment que no formin part dels aliments i que no estiguin destinades a ser consumides amb aquests aliments,

d) Els productes que continguin pectina i estiguin derivats de polpa de poma deshidratada o pells de cítrics o codonys, o d'una barreja de tots dos, per l'acció d'un àcid diluït seguida d'una neutralització parcial amb sals de sodi o potassi (*pectina líquida*),

e) Les gomes base per a xiclet,

f) La dextrina blanca o groga, el midó torrat o dextrinat, el midó modificat per tractament àcid o alcalí, el midó blanquejat, el midó modificat per mitjans físics i el midó tractat amb enzims amilolítics,

g) El clorur d'amoni,

h) El plasma sanguini, la gelatina comestible, els hidrolitzats de proteïnes i les seves sals, la proteïna làctia i el gluten,



- i) Els aminoàcids i les seves sals, a excepció de l'àcid glutàmic, la glicina, la cisteïna i la cistina i les seves sals sense funció tecnològica,
- j) Els caseïnats i la caseïna,
- k) La inulina;

2.2. *Aliment envasat*: qualsevol unitat de venda destinada a ser presentada sense una transformació ulterior 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, tant si l'envàs recobreix l'aliment sencer com si ho fa només parcialment, però de tal manera que no pugui alterar-se'n el contingut sense obrir o modificar aquest envàs; la definició d'*aliment envasat* no inclou els aliments que s'envasin a sol·licitud del consumidor al lloc de la venda o s'envasin per a la venda immediata;

2.3. *Aroma de fum*: producte obtingut mitjançant el fraccionament i la purificació de fum condensat que produeix condensats de fum primaris, fraccions primàries de quitrà i aromes de fum derivades;

2.4. *Aroma obtinguda per tractament tèrmic*: producte obtingut per escalfament a partir d'una barreja d'ingredients que en si mateixos no posseïxin necessàriament propietats aromatitzants i dels quals almenys un contingui nitrogen (amino) i un altre sigui un sucre reductor; els ingredients utilitzats per a la producció d'aromes obtingudes mitjançant un procediment tèrmic poden ser:

- a) aliments,
o
- b) material de base diferent dels aliments;

2.5. *Aromes*: els productes:

- a) No destinats al consum com a tals i que s'afegeixin als aliments per donar-los una olor o un gust o per modificar la seva olor o el seu sabor,
- b) Fets o constituïts de les categories següents: substàncies aromatitzants, preparats aromatitzants, aromes obtingudes mitjançant procediments tèrmics, aromes de fum, precursors d'aromes o altres aromes, o barreges d'aromes;

2.6. *Aromes de fum derivades*: aromes obtingudes a partir del tractament ulterior de productes primaris i utilitzats o destinats a ser utilitzats en els productes alimentaris o en la seva superfície per donar-los una aroma fumada;

2.7. *Autoritat competent*: l'autoritat del Principat d'Andorra encarregada de la sanitat o tota autoritat a la qual hagin delegat expressament aquestes competències;

2.8. *Blat*: qualsevol espècie de triticum;

2.9. *Camp visual*: totes les superfícies d'un envàs llegibles des d'un únic punt de visió;

2.10. *Camp visual principal*: el camp visual d'un envàs que, amb tota probabilitat, és més visible a primera vista pel consumidor en el moment de fer la compra i que li permet identificar immediatament un producte pel seu caràcter, per la seva naturalesa i, si escau, per la seva marca comercial. Si l'envàs té diversos camps visuals principals idèntics, el camp visual principal serà el que triï l'operador de l'empresa alimentària;

2.11. *Carn especejada*: la carn dels codis de la nomenclatura enumerats a l'annex XI, especejada en daus, talls o altres unitats que no necessitin cap especejament posterior per part d'un agent econòmic abans de l'adquisició per part del consumidor final i que es pugui utilitzar directament. No entren en aquesta definició la carn picada i els retalls de carn;

2.12. *Coadjuvant tecnològic*: tota substància que:

- a) No es consumeixi com a aliment en si mateixa,
- b) S'utilitzi intencionalment en la transformació de matèries primeres, aliments o els seus ingredients, per complir un propòsit tecnològic determinat durant el tractament o la transformació, i



- c) Pugui donar lloc a la presència involuntària, però tècnicament inevitable, de residus de la mateixa substància o dels seus derivats en el producte final, a condició que no presentin cap risc per a la salut i no tinguin cap efecte tecnològic en el producte final;
- 2.13. *Col·lectivitats*: qualsevol establiment (inclosos els vehicles o les parades fixes o mòbils), com restaurants, menjadors, centres d'ensenyament, hospitals i empreses de subministrament de menjars preparats, en què, com a activitat empresarial, es preparen aliments llestos per al consum del consumidor final;
- 2.14. *Comerç al detall*: la manipulació o la transformació d'aliments i el seu emmagatzematge en el punt de venda o d'entrega al consumidor final; s'hi inclouen les terminals de distribució, les activitats de restauració col·lectiva, els menjadors d'empresa, els serveis de restauració d'institucions, els restaurants i altres serveis alimentaris similars, les botigues i els centres de distribució dels supermercats;
- 2.15. *Condensats de fum primaris*: la part de base aquosa purificada del fum condensat. Aquest terme queda comprès en la definició d'aromes de fum;
- 2.16. *Data de durada mínima d'un aliment*: la data fins a la qual l'aliment conserva les seves propietats específiques quan s'emmagatzema correctament;
- 2.17. *Denominació descriptiva*: qualsevol denominació que proporcioni una descripció de l'aliment i, en cas necessari, del seu ús, que sigui suficientment clara per permetre als consumidors conèixer la seva veritable naturalesa i distingir-lo d'altres productes amb què pugui confondre's;
- 2.18. *Denominació habitual*: qualsevol nom que s'accepti com a denominació de l'aliment, de manera que els consumidors del país en què es ven no necessitin cap altre aclariment;
- 2.19. *Denominació legal*: la denominació d'un aliment prevista en les disposicions legals aplicables a aquest aliment;
- 2.20. *Edulcorants*: substàncies que s'utilitzen per donar un sabor dolç als aliments o edulcorants de taula;
- 2.21. *Edulcorants de taula*: preparats d'edulcorants permesos, que estan destinats a la venda al consumidor final com a substituïts del sucre;
- 2.22. *Enzim alimentari*: producte obtingut a partir de plantes, animals o microorganismes, inclosos els obtinguts mitjançant un procés de fermentació per microorganismes:
- Que conté un o més enzims capaços de catalitzar una reacció bioquímica específica i,
 - Que s'afegeix als aliments amb una finalitat tecnològica en qualsevol fase de la seva fabricació, transformació, preparació, tractament, envasat, transport o emmagatzematge;
- 2.23. *Etiqueta*: els rètols, les marques comercials o de fàbrica, els signes, els dibuixos o altres descripcions, escrits, impresos, estergits, marcats, gravats o estampats en un embalatge o envàs alimentari, o que l'acompanyin;
- 2.24. *Etiquetatge*: les mencions, les indicacions, les marques de fàbrica o comercials, els dibuixos o els signes relacionats amb un aliment i que constin a qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o collarí, que acompanyin o es refereixin a aquest aliment;
- 2.25. *Fraccions primàries de quitrà*: la fracció purificada de la fase d'alta densitat de quitrà insoluble en aigua del fum condensat, terme que queda comprès en la definició d'aromes de fum;
- 2.26. *Gasos d'envasat*: gasos, diferents de l'aire, introduïts en un recipient abans o després de col·locar-hi un aliment, o mentre es col·loca;
- 2.27. *Gluten*: una fracció proteínica del blat, el sègol, l'ordi, la civada o les seves varietats híbrides i els seus derivats, que algunes persones no toleren i que és insoluble en aigua així com en solució de clorur sòdic de 0,5 M;



2.28. *Informació alimentària*: la informació relativa a un aliment i posada a disposició del consumidor final mitjançant una etiqueta, un altre material d'acompanyament o qualsevol altre mitjà, incloent-hi eines tecnològiques modernes i la comunicació verbal;

2.29. *Informació alimentària obligatòria*: les mencions la comunicació al consumidor final de les quals és exigida per les disposicions legals en matèria d'etiquetatge;

2.30. *Ingredient*: qualsevol substància o producte, incloses les aromes, els additius alimentaris i els enzims alimentaris i qualsevol component d'un ingredient compost que s'utilitzi en la fabricació o l'elaboració d'un aliment i segueixi present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada; els residus no es consideren ingredients;

2.31. *Ingredient compost*: un ingredient que en realitat és producte de més d'un ingredient;

2.32. *Ingredient primari*: un ingredient o ingredients d'un aliment que representen més del 50% d'aquest aliment o que el consumidor associa generalment a la seva denominació i respecte al qual es requereix normalment una indicació quantitativa;

2.33. *Legislació sobre informació alimentària*: les disposicions per les quals es regeix la informació alimentària i, en particular, l'etiquetatge, incloses les normes de caràcter general, aplicables a tots els aliments en circumstàncies particulars o a determinades categories d'aliments, i les normes que només s'apliquen a aliments específics;

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

2.35. *Lloc de procedència*: qualsevol lloc en el qual s'indiqui que procedeix un aliment, i que no sigui el país d'origen determinat d'acord amb els articles 33 a 36 de la Llei 5/2004 del Codi de Duana; la menció del nom, la raó social o l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària en l'etiqueta no constitueix una indicació del país d'origen o el lloc de procedència de l'aliment en el sentit d'aquest Reglament;

2.36. *Lot de carn*: totes les carns dels codis de la nomenclatura combinada enumerats a l'annex XI, obtingudes a partir d'una sola espècie, desossada o no, inclús especejades o picades, que hagin estat especejades, picades o condicionades en circumstàncies pràcticament idèntiques;

2.37. *Nanomaterial artificial*: qualsevol material produït intencionadament que tingui una o més dimensions de prop dels 100 nm o menys o que estigui compost de parts funcionals diferenciades, internament o en la seva superfície, moltes de les quals tinguin una o més dimensions de prop de 100 nm o menys, incloses estructures, aglomerats o agregats, que podran tenir una mida superior als 100 nm, però conservant propietats que siguin característiques de la nanoescala.

Entre les propietats característiques de la nanoescala hi ha:

- a) Les relacionades amb la gran superfície específica dels materials considerats, i/o
- b) Les propietats fisicoquímiques específiques que són diferents de la forma no nanotecnològica del mateix material;

2.38. *Nutrient*: proteïna, hidrats de carboni, greix, fibra, sodi, vitamines i minerals enumerats en el punt 1 de la part A de l'annex XIII d'aquest Reglament, i les substàncies que pertanyen o que són components d'una d'aquestes categories;

2.39. *Preparat aromatitzant*: un producte diferent de les substàncies aromatitzants obtingudes de:

- a) Aliments mitjançant procediments físics, enzimàtics o microbiològics apropiats, a partir de matèries en estat natural o transformades per al consum humà per un o diversos dels procediments tradicionals de preparació d'aliments enumerats en l'annex XVII, o

b) Material d'origen vegetal, animal o microbiològic, diferent dels aliments, obtingut mitjançant procediments físics, enzimàtics o microbiològics apropiats, pres com a tal o preparat mitjançant un o diversos dels procediments tradicionals de preparació d'aliments enumerats a l'annex XVII;

2.40. *Preparats de continuació*: aliments destinats als lactants als quals s'ha introduït una alimentació complementària apropiada i que constitueixen el principal element líquid de la dieta progressivament diversificada d'aquests lactants;

2.41. *Preparats per a lactants*: aliments destinats als lactants durant els primers mesos de vida que satisfan per si mateixos les necessitats nutritives dels dits lactants fins a la introducció d'una alimentació complementària apropiada;

2.42. *Publicitat*: tota forma de comunicació efectuada en el marc d'una activitat comercial, industrial, artesanal o liberal per tal de promoure el subministrament de béns o la prestació de serveis, inclosos els béns immobles, els drets i les obligacions;

2.43. *Retalls*: peces de carn de mida petita, dels codis de la nomenclatura enumerats a l'annex XI, considerats aptes per al consum humà i obtinguts exclusivament mitjançant retall durant el desossat de les canals o l'especejament de la carn;

2.44. *Substàncies aromatitzants*: substància química definida que posseeix propietats aromatitzants;

2.45. *Suport*: substància emprada per dissoldre, diluir, dispersar o modificar físicament d'una altra manera un additiu alimentari, un aromatitzant, un enzim alimentari o un nutrient, o una altra substància afegida a un aliment amb fins nutricionals o fisiològics sense alterar la seva funció (i sense tenir per si mateix cap efecte tecnològic), a fi de facilitar la seva manipulació, aplicació o ús;

2.46. *Tècnica de comunicació a distància*: qualsevol mitjà que permeti la celebració del contracte entre un consumidor i un proveïdor sense la presència física simultània d'ambdós;

3. A l'efecte d'aquest Reglament, el país d'origen d'un aliment fa referència a l'origen d'un aliment segons el que es determina de conformitat amb els articles 33 a 36 de la Llei 5/2004, del Codi de Duana.

4. Així mateix, són aplicables les definicions específiques enunciades en l'annex I.

Capítol segon. Principis generals sobre informació alimentària

Article 3. *Objectius generals*

1. La informació alimentària facilitada ha de perseguir un nivell de protecció elevat de la salut i els interessos dels consumidors, i proporcionar una base perquè el consumidor final prengui decisions amb coneixement de causa i utilitzi els aliments d'una manera segura, tenint especialment en compte consideracions sanitàries, econòmiques, mediambientals, socials i ètiques.

2. La legislació sobre informació alimentària ha d'aspirar a aconseguir la lliure circulació d'aliments produïts i comercialitzats legalment entre Andorra i la Unió Europea, tenint en compte, si escau, la necessitat de protegir els interessos legítims dels productors i de promoure la producció de productes de qualitat.

Article 4. *Consulta pública*

En el procés d'elaboració, avaluació i revisió de la legislació sobre informació alimentària s'ha de procedir a una consulta pública, oberta i transparent, sia directament o mitjançant organismes representatius, excepte si la urgència del tema no ho permet.

Article 5. *Principis que regeixen la informació alimentària obligatòria*

1. En cas que la legislació alimentària requereixi informació alimentària obligatòria, s'ha de referir a informació que entri en una de les categories següents:

a) Informació sobre la identitat i la composició, les propietats o altres característiques dels aliments;

- b) Informació sobre la protecció de la salut dels consumidors i l'ús segur d'un aliment; en particular, s'ha de referir a la informació sobre:
- Les propietats relacionades amb la composició que puguin ser perjudicials per a la salut de determinats grups de consumidors,
 - Durada, emmagatzematge i ús segur,
 - Els efectes sobre la salut, inclosos els riscos i les conseqüències relatives al consum perjudicial i perillós d'un aliment;
- c) Informació sobre les característiques nutricionals per permetre que els consumidors, inclosos els que tenen necessitats dietètiques especials, prenguin les seves decisions amb coneixement de causa.

2. En cas que es consideri la necessitat d'informació alimentària obligatòria i es permeti que els consumidors decideixin amb coneixement de causa, s'ha de tenir en compte la necessitat expressada per la majoria dels consumidors que se'ls faciliti una informació determinada a què concedeixen un valor considerable o de qualsevol benefici generalment acceptat.

Capítol tercer. Requisits generals d'informació alimentària i responsabilitats dels operadors d'empreses alimentàries

Article 6. *Requisit fonamental*

Els aliments destinats a ser subministrats al consumidor final o a les col·lectivitats han d'anar acompanyats d'informació alimentària de conformitat amb aquest Reglament.

Article 7. *Pràctiques informatives lleials*

1. La informació alimentària no ha d'incloure a error, en particular:

- Sobre les característiques de l'aliment i, en particular, sobre la naturalesa, la identitat, les qualitats, la composició, la quantitat, la durada, el país d'origen o el lloc de procedència, i el mode de fabricació o d'obtenció;
- En atribuir a l'aliment efectes o propietats que no posseeix;
- En insinuar que l'aliment posseeix característiques especials quan, en realitat, tots els aliments similars posseeixen aquestes mateixes característiques, posant especialment en relleu la presència o l'absència de determinats ingredients o nutrients;
- En suggerir, mitjançant l'aparença, la descripció o representacions pictòriques, la presència d'un determinat aliment o ingredient quan, en realitat, un component present de manera natural o un ingredient utilitzat normalment en aquest aliment s'ha substituït per un component o un ingredient diferent.

2. La informació alimentària ha de ser precisa, clara i fàcil de comprendre per al consumidor.

3. Llevat d'excepcions previstes per la legislació aplicable a les aigües minerals i productes alimentaris destinats a una alimentació especial, la informació alimentària no ha d'atribuir a cap aliment les propietats de prevenir, tractar o curar cap malaltia humana, ni ha de fer referència a aquestes propietats.

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

- La publicitat;
- La presentació dels aliments i, en especial, a la forma o l'aspecte que es doni a aquests aliments o al seu envàs, al material usat per a aquest envàs, a la manera com estiguin disposats, així com a l'entorn en què estiguin exposats.

Article 8. *Responsabilitats*

1. L'operador d'empresa alimentària responsable de la informació alimentària és l'operador amb el nom o raó social del qual es comercialitzi l'aliment o, en cas que no estigui establert a Andorra o a la Unió Europea, l'importador de l'aliment.

2. L'operador d'empresa alimentària responsable de la informació alimentària ha de garantir la presència i l'exactitud d'aquesta informació de conformitat amb la normativa aplicable sobre informació alimentària.



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

4. En les empreses que estiguin sota el seu control, els operadors d'empreses alimentàries no han de modificar la informació que acompanya un aliment en cas que aquesta modificació indueixi el consumidor final a error o redueixi d'altra manera el nivell de protecció dels consumidors i les possibilitats per al consumidor final de triar amb coneixement de causa. Els operadors d'empreses alimentàries són els responsables de les modificacions que introdueixin en la informació alimentària que acompanya un aliment.

5. Sens perjudici dels apartats 2, 3 i 4, en les empreses que estiguin sota el seu control, els operadors d'empreses alimentàries han de garantir que es compleixen els requisits de la normativa sobre informació alimentària que siguin pertinents per a les seves activitats i n'han de verificar el compliment.

6. En les empreses que estiguin sota el seu control, els operadors d'empreses alimentàries han de garantir que la informació relativa als aliments no envasats destinats a ser subministrats al consumidor final o a les col·lectivitats es comuniqui a l'operador d'empresa alimentària que rebrà l'aliment perquè, quan així es requereixi, es pugui facilitar al consumidor final la informació alimentària obligatòria.

7. En els casos següents, en les empreses que estiguin sota el seu control, els operadors d'empreses alimentàries han de garantir que les mencions obligatòries exigides en virtut dels articles 9 i 10 constin en l'envàs o en una etiqueta subjecta a aquest envàs, o en els documents comercials relatius als aliments, en cas que es pugui garantir que els documents esmentats acompanyen l'aliment a què es refereixen o han estat enviats abans o en el moment de l'entrega:

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

No obstant el que disposa el paràgraf primer, els operadors d'empreses alimentàries han de vetllar perquè les mencions a què es refereix l'article 9, apartat 1, lletres a), f), g) i h), també constin en l'embalatge exterior en què els aliments envasats es presenten per ser comercialitzats.

8. Els operadors d'empreses alimentàries que subministrin a altres operadors d'empreses alimentàries aliments no destinats al consumidor final ni a col·lectivitats han de garantir que aquests altres operadors disposin d'informació suficient que els permeti, quan escaigui, complir les obligacions que els imposa l'apartat 2.

Capítol quart. Informació alimentària obligatòria

Secció primera. Contingut i presentació

Article 9. *Llista de mencions obligatòries*

1. De conformitat amb els articles 10 a 35 i llevat de les excepcions previstes en aquest capítol, és obligatori esmentar les indicacions següents:

- a) La denominació de l'aliment;
- b) La llista d'ingredients;
- c) Tot ingredient o coadjuvant tecnològic que consti en l'annex II o es derivi d'una substància o producte que consti en l'annex II que causi al·lèrgies o intoleràncies, s'utilitzi en la fabricació o l'elaboració d'un aliment i segueixi estant present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada;
- d) La quantitat de determinats ingredients o de determinades categories d'ingredients;
- e) La quantitat neta de l'aliment;
- f) La data de durada mínima o la data de caducitat;
- g) Les condicions especials de conservació i/o les condicions d'utilització;

- h) El nom o la raó social i l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària a què es refereix l'article 8, apartat 1;
- i) El país d'origen o el lloc de procedència quan així estigui previst en l'article 26;
- j) Les instruccions d'ús, en cas que, en absència d'aquesta informació, sigui difícil fer un ús adequat de l'aliment;
- k) Respecte a les begudes que tinguin més d'un 1,2% en volum d'alcohol, s'ha d'especificar el grau alcohòlic volumètric adquirit;
- l) La informació nutricional.

2. Les mencions a què fa referència l'apartat 1 s'han d'indicar amb paraules i números. Sens perjudici del que disposa l'article 35, es poden expressar, a més, mitjançant pictogrames o símbols.

Article 10. *Mencions obligatòries addicionals per a categories o tipus específics d'aliments*

1. A més de les mencions enumerades en l'article 9, apartat 1, en l'annex III s'estableixen les mencions obligatòries addicionals per a categories o tipus específics d'aliments.

2. Tenint en compte el progrés tecnològic, els avenços científics, la protecció de la salut dels consumidors i l'ús segur dels aliments, s'ha de modificar l'annex III per tal de garantir la informació dels consumidors sobre categories o tipus específics d'aliments.

Article 11. *Pesos i mesures*

L'article 9 no impedeix unes disposicions legals més específiques respecte als pesos i les mesures.

Article 12. *Disponibilitat i col·locació de la informació alimentària obligatòria*

1. Per a tots els aliments, la informació alimentària obligatòria ha d'estar disponible i ser fàcilment accessible, de conformitat amb aquest Reglament.

2. En el cas dels aliments envasats, la informació alimentària obligatòria ha de constar directament en l'envàs o en una etiqueta subjecta a aquest envàs.

3. Per tal de garantir que, en el cas de determinades mencions obligatòries, els consumidors puguin rebre la informació alimentària obligatòria per altres mitjans més adequats, i sempre que s'asseguri el mateix nivell d'informació que mitjançant el garantit amb l'envàs o l'etiqueta, l'autoritat competent, tenint en compte proves que demostrin la comprensió del consumidor mitjà i l'ús ampli d'aquests mitjans per part dels consumidors, pot proposar establir altres criteris d'acord amb els quals es poden expressar determinades mencions obligatòries d'una manera que no sigui en l'envàs o en l'etiqueta.

4. En el cas dels aliments no envasats, s'aplica l'article 44.

Article 13. *Presentació de les mencions obligatòries*

1. La informació alimentària obligatòria s'ha d'indicar en un lloc destacat, de manera que sigui fàcilment visible, clarament llegible i, si escau, indeleble. De cap manera no ha d'estar dissimulada, tapada o separada per cap altra indicació o imatge, ni per cap altre material interposat.

2. Sens perjudici de les disposicions específiques aplicables a aliments concrets, quan constin en l'envàs o en l'etiqueta subjecta a aquest envàs, les mencions obligatòries enumerades en l'article 9, apartat 1, s'han d'imprimir en l'envàs o en l'etiqueta de manera que es garanteixi una clara llegibilitat, en caràcters que utilitzin una mida de lletra en què l'alçària de la x, segons es defineix en l'annex IV, sigui igual o superior a 1,2 mm.

3. En el cas dels envasos o recipients la superfície més gran dels quals sigui inferior a 80 cm², la mida de lletra a què es refereix l'apartat 2 ha de ser igual o superior a 0,9 mm (alçària de la x).

4. Les mencions enumerades en l'article 9, apartat 1, lletres a), e) i k), han de constar en el mateix camp visual.

5. L'apartat 4 d'aquest article no s'aplica en el cas dels aliments especificats en l'article 16, apartats 1 i 2.



Article 14. *Venda a distància*

1. Sens perjudici dels requisits d'informació establerts en l'article 9, en el cas d'aliments envasats oferts per a la venda mitjançant comunicació a distància:

- a) La informació alimentària obligatòria, llevat de les mencions previstes en l'article 9, apartat 1, lletra f), ha d'estar disponible abans que es faci la compra i ha de constar en el suport de la venda a distància o s'ha de facilitar a través d'altres mitjans apropiats, clarament determinats per l'operador d'empreses alimentàries. Si s'utilitzen altres mitjans apropiats, la informació alimentària obligatòria s'ha de donar sense que l'operador d'empreses alimentàries imposi als consumidors costos suplementaris;
- b) Totes les mencions obligatòries han d'estar disponibles en el moment de l'entrega.

2. En el cas d'aliments no envasats oferts per a la venda mitjançant comunicació a distància, les mencions exigides en virtut de l'article 44 han d'estar disponibles de conformitat amb el que disposa l'apartat 1 d'aquest article.

3. L'apartat 1, lletra a), no s'aplica als aliments oferts per a la venda mitjançant màquines expenedores o instal·lacions comercials automatitzades.

Article 15. *Requisits lingüístics*

La informació alimentària obligatòria ha de constar en una llengua que compreguin fàcilment els consumidors on es comercialitza l'aliment.

No s'exclou la possibilitat que les mencions constin en diverses llengües.

Article 16. *Omissió de determinades mencions obligatòries*

1. En el cas de les ampolles de vidre destinades a la reutilització que estiguin marcades indeleblement i, per tant, no portin cap etiqueta, faixa o collarí, només són obligatòries les mencions enumerades en l'article 9, apartat 1, lletres a), c), e), f) i l).

2. En el cas dels envasos o els recipients la superfície més gran dels quals sigui inferior a 10 cm², només són obligatòries en l'envàs o en l'etiqueta les mencions enumerades en l'article 9, apartat 1, lletres a), c), e) i f). Les mencions a què fa referència l'article 9, apartat 1, lletra b) s'han de facilitar mitjançant altres mitjans o han d'estar disponibles a petició del consumidor.

3. Sens perjudici d'altres disposicions legals que exigeixin una informació nutricional obligatòria, la informació esmentada en l'article 9, apartat 1, lletra l), no és obligatòria en el cas dels aliments enumerats en l'annex V.

4. Sens perjudici d'altres disposicions legals que exigeixin una llista d'ingredients o una informació nutricional obligatòria, les mencions a què es refereix l'article 9, apartat 1, lletres b) i l), no són obligatòries en el cas de les begudes amb un grau alcohòlic volumètric superior a l'1,2%.

Secció segona. Normes detallades sobre les mencions obligatòries

Article 17. *Denominació de l'aliment*

1. La denominació de l'aliment ha de ser la seva denominació legal. A falta d'aquesta denominació, la denominació de l'aliment ha de ser l'habitual, o, en cas que no existeixi o no s'utilitzi, s'ha de facilitar una denominació descriptiva de l'aliment.

2. S'admet la utilització de la denominació de l'aliment amb què el producte es fabriquï i es comercialitzi legalment al país de producció. No obstant això, quan l'aplicació de les altres disposicions d'aquest Reglament, en particular les previstes en l'article 9, no siguin suficients per permetre als consumidors conèixer la naturalesa real de l'aliment i distingir-lo dels aliments amb què pugui confondre's, la denominació de l'aliment ha de completar-se amb altres indicacions descriptives que han de constar en la seva proximitat.

3. La denominació de l'aliment no s'ha de substituir per cap denominació protegida com ara propietat intel·lectual, marca comercial o denominació de fantasia.

4. En l'annex VI s'estableixen disposicions específiques sobre la denominació de l'aliment i les mencions que han d'acompanyar-lo.

Article 18. *Llista d'ingredients*

1. La llista d'ingredients ha d'anar encapçalada o precedida per un títol adequat que consti o que inclogui la paraula *ingredients*. S'hi han d'incloure tots els ingredients de l'aliment, en ordre decreixent de pes, segons s'incorporin en el moment del seu ús per a la fabricació de l'aliment.

2. Els ingredients s'han de designar per la seva denominació específica, de conformitat, si escau, amb les normes previstes en l'article 17 i en l'annex VI.

3. Tots els ingredients presents en forma de nanomaterials artificials han d'indicar-se clarament en la llista d'ingredients. Els noms d'aquests ingredients han d'anar seguits de la paraula *nano* entre parèntesis.

4. En l'annex VII s'estableixen les normes tècniques per aplicar els apartats 1 i 2 d'aquest article.

5. Per assolir els objectius d'aquest Reglament, s'ha d'ajustar i adaptar la definició de *nanomaterials artificials* a què es refereix l'article 2, apartat 2.36, als progressos tècnics i científics o a les definicions acordades en l'àmbit internacional.

Article 19. *Omissió de la llista d'ingredients*

No s'exigeix que els aliments següents vagin proveïts d'una llista d'ingredients:

- a) Les fruites i les hortalisses fresques, incloses les patates, que no hagin estat pelades, tallades o sotmeses a qualsevol altre tractament similar;
- b) Les aigües carbòniques en la denominació de les quals aparegui aquesta última característica;
- c) Els vinagres de fermentació, si procedeixen exclusivament d'un sol producte bàsic i sempre que no se'ls hagi afegit cap altre ingredient;
- d) El formatge, la mantega, la llet i la nata fermentades als quals no s'ha afegit cap ingredient, a part dels productes lactis, enzims alimentaris i cultius de microorganismes necessaris per a la fabricació o, en el cas dels formatges que no són frescos o fosos, la sal necessària per elaborar-lo;
- e) Els aliments que constin d'un únic ingredient, en què:
 - i) La denominació de l'aliment sigui idèntica a la de l'ingredient, o
 - ii) La denominació de l'aliment permeti determinar la naturalesa de l'ingredient sense risc de confusió.

Article 20. *Omissió de components d'aliments en la llista d'ingredients*

Sens perjudici del que disposa l'article 21, no s'exigeix la inclusió dels següents components d'un aliment en la llista d'ingredients:

- a) Els components d'un ingredient que, durant el procés de fabricació, hagin estat separats provisionalment per ser reincorporats a continuació en una quantitat que no sobrepassi el contingut inicial;
- b) Els additius alimentaris i els enzims alimentaris:
 - i) La presència en un aliment dels quals es degui únicament al fet que estaven continguts en un o diversos dels seus ingredients, sempre que ja no compleixin una funció tecnològica en el producte acabat, o
 - ii) Que s'utilitzin com a coadjuvants tecnològics;
- c) Els suports i les substàncies que no són additius alimentaris però que s'utilitzen de la mateixa manera i amb el mateix fi que els suports, i s'usen en les dosis estrictament necessàries;
- d) Les substàncies que no siguin additius alimentaris, però que s'utilitzin de la mateixa manera i per als mateixos fins que els coadjuvants tecnològics i que encara es trobin presents en el producte acabat, encara que sigui en forma modificada;
- e) L'aigua:
 - i) Quan l'aigua s'utilitzi en el procés de fabricació, només per reconstituir un ingredient utilitzat en forma concentrada o deshidratada, o
 - ii) En el cas del líquid de cobertura que normalment no es consumeix.



Article 21. *Etiquetatge de determinades substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies*

1. Sens perjudici de l'establert a l'article 44, les mencions a què es refereix l'article 9, apartat 1, lletra c), han de complir els requisits següents:

- a) S'han d'indicar en la llista d'ingredients d'acord amb les normes establertes en l'article 18, apartat 1, amb una referència clara a la denominació de la substància o el producte segons consta en l'annex II, i
- b) La denominació de la substància o el producte segons consta en l'annex II s'ha de destacar mitjançant una composició tipogràfica que la diferenciï clarament de la resta d'ingredients de la llista, per exemple, mitjançant el tipus de lletra, l'estil o el color de fons.

Si no hi ha llista d'ingredients, la indicació de les mencions a què es refereix l'article 9, apartat 1, lletra c), ha d'incloure la paraula conté seguida del nom de la substància o el producte segons consta en l'annex II.

Quan diversos ingredients o coadjuvants tecnològics d'un aliment provenguin d'una única substància o producte que consti en l'annex II, ha d'especificar-se així en l'etiquetatge per a cada ingredient i coadjuvant tecnològic.

No és necessari indicar les mencions a què es refereix l'article 9, apartat 1, lletra c), en els casos en què la denominació de l'aliment faci referència clarament a la substància o el producte de què es tracti.

Article 22. *Indicació quantitativa dels ingredients*

1. És necessari indicar la quantitat d'un ingredient o d'una categoria d'ingredients utilitzats en la fabricació o la preparació d'un aliment en cas que l'ingredient o la categoria d'ingredients de què es tracti:

- a) Consti en la denominació de l'aliment o el consumidor l'associï normalment amb aquesta denominació;
- b) Es destaquï en l'etiquetatge mitjançant paraules, imatges o representacions gràfiques, o
- c) Sigui essencial per definir un aliment i per distingir-lo dels productes amb què es pugui confondre a causa de la seva denominació o del seu aspecte.

2. En l'annex VIII s'estableixen les normes tècniques per aplicar l'apartat 1, inclosos els casos específics en què no s'exigeix la indicació quantitativa de determinats ingredients.

Article 23. *Quantitat neta*

1. La quantitat neta d'un aliment s'ha d'expressar en litres, centilitres, mil·lilitres, quilograms o grams, segons el cas:

- a) En unitats de volum en el cas dels productes líquids;
- b) En unitats de pes en el cas dels altres productes.

2. Per tal de garantir una millor comprensió per part del consumidor de la informació alimentària en l'etiquetatge, l'autoritat competent pot establir per a alguns aliments concrets una manera diferent d'expressió de la quantitat neta de la que s'estableix en l'apartat 1 d'aquest article.

3. En l'annex IX s'estableixen les normes tècniques per aplicar l'apartat 1, inclosos els casos específics en què no s'exigeix la indicació de la quantitat neta.

Article 24. *Data de durada mínima, data de caducitat i data de congelació*

1. La data de durada mínima d'un aliment és la data fins a la qual aquest aliment manté les seves propietats específiques sempre que l'aliment es guardi en condicions de conservació adequades.

2. En el cas d'aliments microbiològicament molt peribles i que, per això, puguin suposar un perill immediat per a la salut humana després d'un curt període de temps, la data de durada mínima s'ha de canviar per la data de caducitat. Després de la seva «data de caducitat», l'aliment no es considera segur d'acord amb el que disposa l'article 9, apartats 2 a 5, del Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

3. La data apropiada s'ha d'expressar de conformitat amb l'annex X.

Article 25. *Condicions de conservació o d'utilització*

1. Quan els aliments requereixin unes condicions especials de conservació i/o d'utilització, s'han d'indicar.
2. Per tal de permetre la conservació o la utilització adequada dels aliments una vegada obert l'envàs, cal indicar, quan escaigui, les condicions i/o la data límit de consum.

Article 26. *País d'origen o lloc de procedència*

1. Aquest article s'aplica sens perjudici dels requisits en matèria d'etiquetatge previstos en disposicions específiques sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.
2. La indicació del país d'origen o del lloc de procedència és obligatòria:
 - a) Quan la seva omisió pugui induir el consumidor a error pel que fa al país d'origen o el lloc de procedència real de l'aliment, en particular si la informació que acompanya l'aliment o l'etiqueta en el seu conjunt poden insinuar que l'aliment té un país d'origen o un lloc de procedència diferent;
 - b) Quan es tracti de carn i productes de la pesca dels codis de la nomenclatura combinada (NC) que s'enumeren en els annexos XI i XVI.
3. Quan s'esmenti el país d'origen o el lloc de procedència d'un aliment i no sigui el mateix que el del seu ingredient primari:
 - a) S'ha d'indicar el país d'origen o el lloc de procedència de l'ingredient primari de què es tracti, o
 - b) S'ha d'indicar que el país d'origen o el lloc de procedència de l'ingredient primari és diferent del país d'origen o lloc de procedència de l'aliment.

Article 27. *Instruccions d'ús*

Les instruccions d'ús d'un aliment han d'indicar-se de manera que permetin un ús apropiat de l'aliment.

Article 28. *Grau alcohòlic*

1. Les normes relatives a la indicació del grau alcohòlic volumètric, pel que fa als productes classificats amb el codi NC 2204, són les establertes en les disposicions específiques que els siguin aplicables.
2. El grau alcohòlic volumètric adquirit de les begudes que continguin més d'un 1,2% en volum d'alcohol diferents de les esmentades en l'apartat 1 s'ha d'indicar de conformitat amb l'annex XII.

Secció tercera. Informació nutricional

Article 29. *Relació amb altres actes legislatius*

1. Aquesta secció no s'aplica als aliments compresos en l'àmbit de la legislació aplicable als complementos alimentaris i a les aigües minerals naturals.
2. Aquesta secció s'aplica sens perjudici del que disposa la legislació aplicable als productes alimentaris destinats a una alimentació especial.

Article 30. *Contingut*

1. La informació nutricional obligatòria ha d'incloure el següent:

- a) El valor energètic, i
- b) Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.

Quan escaigui, es pot incloure una indicació, al costat de la informació nutricional, que indiqui que el contingut de sal obeeix exclusivament al sodi present de manera natural en l'aliment.

2. El contingut de la informació nutricional obligatòria esmentada en l'apartat 1 pot completar-se amb la indicació de la quantitat d'una o diverses de les substàncies següents:

- a) Àcids grassos monoinsaturats;
- b) Àcids grassos poliinsaturats;

- c) Polialcohols;
- d) Midó;
- e) Fibra alimentària;
- f) Qualsevol vitamina o mineral que consti en el punt 1 de la part A de l'annex XIII que estigui present en quantitats significatives segons el que es defineix al punt 2 de la part A de l'annex XIII.

3. Quan en l'etiquetatge de l'aliment envasat hi consti la informació nutricional obligatòria a què es refereix l'apartat 1, pot repetir-s'hi la informació següent:

- a) El valor energètic, o
- b) El valor energètic, juntament amb el contingut de greixos, àcids grassos saturats, sucres i sal.

4. No obstant el que disposa l'article 36, apartat 1, quan en l'etiquetatge dels productes a què es refereix l'article 16, apartat 4, hi consti una informació nutricional, el seu contingut pot limitar-se al valor energètic.

5. Sens perjudici del que disposa l'article 44, i no obstant el que disposa l'article 36, apartat 1, quan en l'etiquetatge dels productes a què es refereix l'article 44, apartat 1, hi consti una informació nutricional, el seu contingut pot limitar-se:

- a) Al valor energètic, o
- b) Al valor energètic, juntament amb el contingut de greixos, àcids grassos saturats, sucres i sal.

Article 31. Càlcul

1. El valor energètic es calcula mitjançant els factors de conversió enumerats en l'annex XIV.

2. El valor energètic i les quantitats de nutrients esmentats en l'article 30, apartats 1 a 5, són els de l'aliment tal com es ven.

Quan escaigui, es pot donar informació respecte de l'aliment preparat, sempre que s'indiquin les instruccions específiques de preparació amb prou detall i la informació es refereixi a l'aliment llest per al consum.

3. Les xifres declarades han de ser valors mitjans obtinguts, segons el cas, a partir de:

- a) L'anàlisi de l'aliment efectuat pel fabricant;
- b) El càlcul efectuat a partir dels valors mitjans coneguts o efectius dels ingredients utilitzats, o
- c) Els càlculs a partir de dades generalment establertes i acceptades.

Article 32. Expressió per 100 g o per 100 ml

1. El valor energètic i la quantitat de nutrients a què es refereix l'article 30, apartats 1 a 5, s'han d'expressar mitjançant les unitats de mesurament enumerades en l'annex XV.

2. El valor energètic i la quantitat de nutrients a què es refereix l'article 30, apartats 1 a 5, s'han d'expressar per 100 g o per 100 ml.

3. Quan es faciliti, la informació sobre vitamines i minerals s'ha d'expressar, a més de la forma d'expressió indicada en l'apartat 2, com a percentatge de les ingestes de referència exposades en el punt 1 de la part A de l'annex XIII per 100 g o per 100 ml.

4. A més de la forma d'expressió indicada en l'apartat 2 d'aquest article, el valor energètic i les quantitats de nutrients a què es refereix l'article 30, apartats 1, 3, 4 i 5, poden expressar-se, segons correspongui, com a percentatge de les ingestes de referència exposades en la part B de l'annex XIII per 100 g o per 100 ml.

5. Quan es faciliti informació d'acord amb l'apartat 4, ha d'incloure's al costat la declaració addicional següent: «Ingesta de referència d'un adult mitjà (8.400 kJ/2.000 kcal)».

Article 33. Expressió per porció o per unitat de consum

1. En els casos que s'indiquen a continuació, el valor energètic i les quantitats de nutrients a què es refereix l'article 30, apartats 1 a 5, poden expressar-se per porció o per unitat de consum de manera fàcilment



reconoscible per al consumidor, amb la condició que la porció o la unitat que s'utilitzin s'expressi quantitativament en l'etiqueta i s'indiqui el nombre de porcions o d'unitats que conté l'envàs:

- a) A més de la forma d'expressió per 100 g o per 100 ml indicada en l'article 32, apartat 2;
- b) A més de la forma d'expressió per 100 g o per 100 ml indicada en l'article 32, apartat 3, per a la quantitat de vitamines i de minerals;
- c) A més de, o en comptes de, la forma d'expressió per 100 g o per 100 ml indicada en l'article 32, apartat 4.

2. No obstant el que disposa l'article 32, apartat 2, en els casos a què es refereix l'article 30, apartat 3, lletra b), les quantitats de nutrients o els percentatges de les ingestes de referència exposades en la part B de l'annex XIII poden expressar-se només per porcions o per unitats de consum.

Quan les quantitats de nutrients s'expressin només per porció o per unitat de consum, de conformitat amb el primer paràgraf, el valor energètic s'ha d'expressar per 100 g o per 100 ml i per porció o per unitat de consum.

3. No obstant el que disposa l'article 32, apartat 2, en els casos a què es refereix l'article 30, apartat 5, el valor energètic i les quantitats de nutrients o els percentatges de les ingestes de referència establerts en la part B de l'annex XIII poden expressar-se només per porcions o per unitats de consum.

4. La porció o unitat que s'utilitzi s'han d'indicar al costat de la informació nutricional.

Article 34. *Presentació*

1. Les mencions indicades en l'article 30, apartats 1 i 2, han de constar en el mateix camp visual. S'han de presentar juntes en un format clar i, quan escaigui, en l'ordre de presentació establert en l'annex XV.

2. Les mencions indicades en l'article 30, apartats 1 i 2, s'han de presentar, si l'espai ho permet, en format de taula amb les xifres en columna. Si l'espai no ho permet, la informació ha d'aparèixer en format lineal.

3. Les mencions indicades en l'article 30, apartat 3, s'han de presentar:

- a) En el camp visual principal, i
- b) Utilitzant una mida de lletra de conformitat amb el que disposa l'article 13, apartat 2.

Les mencions indicades en l'article 30, apartat 3, es poden presentar en un format diferent de l'indicat en l'apartat 2 d'aquest article.

4. Les mencions indicades en l'article 30, apartats 4 i 5, es poden presentar en un format diferent de l'indicat en l'apartat 2 d'aquest article.

5. En els casos en què el valor energètic o la quantitat de nutrients en un producte sigui insignificant, la informació sobre aquests elements pot substituir-se per una declaració del tipus: «Conté quantitats insignificants de...», que ha d'aparèixer indicada al costat de la informació nutricional, quan existeixi.

Article 35. *Formes addicionals d'expressió i de presentació*

1. A més de les formes d'expressió a què es refereixen l'article 32, apartats 2 i 4, i l'article 33, i de les formes de presentació a què es refereix l'article 34, apartat 2, el valor energètic i les quantitats de nutrients a què es refereix l'article 30, apartats 1 a 5, poden facilitar-se mitjançant altres formes d'expressió i/o presentació mitjançant formes o símbols gràfics, a més de mitjançant text o números, amb la condició que es compleixin tots els requisits següents:

- a) Que es basin en estudis rigorosos i vàlids científicament sobre els consumidors i no indueixin el consumidor a engany, tal com s'esmenta en l'article 7;
- b) Que el seu desenvolupament sigui el resultat de la consulta d'un ampli ventall dels grups interessats;
- c) Que estiguin destinades a facilitar la comprensió del consumidor sobre la contribució o la importància de l'aliment en relació amb l'aportació energètica i de nutrients d'una dieta;
- d) Que estiguin avalades per proves científiques vàlides que demostrin que el consumidor mitjà comprèn aquestes formes d'expressió i presentació;

- e) En el cas d'altres formes d'expressió, que estiguin basades en les ingestes de referència harmonitzades que s'estableixen en l'annex XIII, o, si no n'hi ha, en dictàmens científics generalment acceptats sobre ingestes d'energia o nutrients;
 - f) Que siguin objectives i no discriminatòries, i
 - g) Que la seva aplicació no suposi obstacles a la lliure circulació de mercaderies.
2. L'autoritat competent pot recomanar als operadors d'empreses alimentàries fer ús d'una o més formes d'expressió o presentació de la informació nutricional que considerin que compleix millor els requisits fixats en l'apartat 1, lletres a) a g).
3. L'autoritat competent ha de garantir un seguiment apropiat de les formes addicionals d'expressió o presentació de la informació nutricional que estiguin presents en el mercat.

Capítol cinquè. Informació alimentària voluntària

Article 36. *Requisits aplicables*

1. En els casos en què es faciliti voluntàriament la informació alimentària esmentada en els articles 9 i 10, aquesta informació ha de complir els requisits establerts en les seccions 2 i 3 del capítol quart.
2. La informació alimentària proporcionada voluntàriament ha de complir els requisits següents:
 - a) No ha d'incloure el consumidor a error, segons s'indica en l'article 7;
 - b) No ha de ser ambigua ni confusa per als consumidors, i
 - c) S'ha de basar, segons correspongui, en les dades científiques pertinents.

Article 37. *Requisits relatius a la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments*

1. Quan s'utilitzin declaracions per proporcionar informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments, aquesta informació s'ha de transmetre únicament a través de les declaracions i de conformitat amb les condicions establertes en l'annex XVIII.
2. La informació alimentària a què fa referència l'apartat 1 pot anar acompanyada de les declaracions «adequat per a les persones amb intolerància al gluten» o «adequat per celíacs».
3. La informació alimentària a què fa referència l'apartat 1 pot anar acompanyada de les declaracions «elaborat específicament per a persones amb intolerància al gluten» o «elaborat específicament per a celíacs» si l'aliment està específicament elaborat, preparat i/o processat per:
 - a) Reduir el contingut de gluten d'un o diversos ingredients que contenen gluten, o
 - b) Substituir els ingredients que contenen gluten per altres ingredients exempts de gluten de manera natural.
4. Queda prohibida la inclusió d'informació alimentària sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els preparats per a lactants i els preparats de continuació.

Article 38. *Presentació*

No s'ha de mostrar cap informació alimentària voluntària que minvi l'espai disponible per a la informació alimentària obligatòria.

Capítol sisè. Mesures addicionals

Article 39. *Desenvolupament de les mesures reglamentàries*

Sens perjudici del que disposa l'article 40, l'autoritat competent pot adoptar mesures sobre les matèries regulades per aquest Reglament amb la condició que no prohibeixin, impedeixin o limitin la lliure circulació de mercaderies que siguin conformes a aquest Reglament.



Article 40. *Adopció de noves mesures sobre les mencions obligatòries*

1. A més de les mencions obligatòries a què fa referència l'article 9, apartat 1, i l'article 10, l'autoritat competent pot proposar adoptar mesures que exigeixin mencions obligatòries addicionals per a tipus o categories específiques d'aliments, quan estigui justificat per almenys un dels motius següents:

- a) Protecció de la salut pública;
- b) Protecció dels consumidors;
- c) Prevenició del frau;
- d) Protecció de la propietat industrial i comercial, indicacions de procedència, denominacions d'origen i de prevenició de la competència deslleial.

2. Mitjançant l'apartat 1, l'autoritat competent pot proposar introduir mesures sobre la indicació obligatòria del país d'origen o del lloc de procedència dels aliments només en cas que s'hagi demostrat l'existència d'una relació entre determinades qualitats de l'aliment i el seu origen o procedència.

Article 41. *Llet i productes lactis*

L'autoritat competent pot proposar adoptar mesures d'excepció a l'article 9, apartat 1, i a l'article 10, apartat 1, en el cas de la llet i els productes lactis presentats en ampolles de vidre destinades a la seva reutilització.

Article 42. *Begudes alcohòliques*

Fins que s'adoptin les disposicions a què es refereix l'article 16, apartat 4, l'autoritat competent pot mantenir mesures nacionals pel que fa a la llista d'ingredients en el cas de les begudes amb un grau alcohòlic volumètric superior a l'1,2%.

Article 43. *Indicació voluntària d'ingestes de referència per a grups de població específics*

L'autoritat competent pot adoptar mesures sobre la indicació voluntària d'ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics.

Capítol setè. Aliments no envasats

Article 44. *Mesures relatives als aliments no envasats*

1. En el cas dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, o en el cas dels aliments envasats en els llocs de venda a petició del comprador o envasats per a la venda immediata, és obligatòria la indicació de les mencions especificades en l'article 9, apartat 1, lletra c); aquesta informació es pot subministrar de manera oral per part dels treballadors de l'establiment però, en aquest cas, és necessari posar un recordatori en cartells, plafons, rètols informatius pròxims a l'aliment o a la carta de l'establiment que es disposa d'informació relativa a substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies. En aquest cas cal assegurar-se que tot el personal té accés a la informació escrita sobre al·lèrgens i que es troba actualitzada.

No obstant l'anterior, l'autoritat competent podrà acceptar altres mètodes o procediments per facilitar la informació alimentària sempre que continguin les mencions específiques requerides.

2. En el cas concret dels productes de la pesca no envasats inclosos en l'annex XVI d'aquest Reglament, i exposats per a la venda al consumidor final, és igualment obligatòria la indicació de la informació continguda a l'annex III en relació amb aquests aliments. Aquesta informació es pot facilitar mitjançant cartells, plafons o rètols informatius pròxims a l'aliment.

3. En el cas concret de la carn de boví especejada sense envasar inclosa en l'annex XI d'aquest Reglament i exposada per a la venda al consumidor final, és igualment obligatòria la indicació de la informació continguda al punt 7.1, apartats 1), 2), 4) i 5) de l'annex III, amb excepció de la indicació del número d'autorització de l'escorxador i del número d'autorització de la sala d'especejament. Aquesta informació es pot facilitar mitjançant cartells, plafons o rètols informatius pròxims a l'aliment.

4. En el cas concret de les carns de porcí, oví, caprí i aus de corral sense envasar incloses en l'annex XI d'aquest Reglament i exposades per a la venda al consumidor final, és igualment obligatòria la indicació de



la informació continguda a l'annex III en relació amb aquests aliments. Aquesta informació es pot facilitar mitjançant cartells, plafons o rètols informatius pròxims a l'aliment.

5. En el cas dels aliments que se serveixen a les col·lectivitats, no és obligatòria la indicació de l'origen de les carns mitjançant cartells, plafons o rètols informatius però sí que és obligatori subministrar aquesta informació prèvia demandada per part del consumidor.

6. En el cas concret de les fruites i hortalisses fresques sense envasar i exposades per a la venda al consumidor final, és igualment obligatòria la indicació de les mencions especificades en l'article 9, apartat 1, lletra i) així com la informació continguda a l'annex III en relació amb aquests aliments. Aquesta informació es pot facilitar mitjançant cartells, plafons o rètols informatius pròxims a l'aliment.

7. L'autoritat competent pot establir mesures que regulin els mitjans que poden utilitzar-se per presentar les mencions o parts de les mencions a què es refereixen els apartats 1, 2, 3, 4, 5 i 6 i, si escau, la seva forma d'expressió i presentació.

Capítol vuitè. Disposicions finals

Article 45. *Modificació i adaptació dels annexos*

Els annexos es poden adaptar o actualitzar tenint en compte el progrés tecnològic, els avenços científics, la salut dels consumidors o la seva necessitat d'informació.

Capítol novè. Infraccions i sancions

Article 46. *Infraccions i sancions*

L'incompliment de qualsevol de les disposicions i obligacions establertes en aquest Reglament és sancionat de conformitat amb l'establert al títol VI, "Règim sancionador", de la Llei 14/2012, del 12 de juliol, de salut animal i seguretat alimentària.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 18 de gener del 2017

Antoni Martí Petit
Cap de Govern

Annex I

Definicions específiques a què es refereix l'article 2, apartat 4

1. Per *informació nutricional* o *etiquetatge sobre les propietats nutritives* s'entén la informació que indiqui:

- a) El valor energètic, o
- b) El valor energètic i un o més dels nutrients següents sol:
 - Greixos (àcids grassos saturats, àcids grassos monoinsaturats, àcids grassos poliinsaturats),
 - Hidrats de carboni (sucres, polialcohols, midó),
 - Sal,
 - Fibra alimentària,
 - Proteïnes,
 - Qualsevol de les vitamines o els minerals enumerats en l'annex XIII, part A, punt 1, i presents en quantitats significatives, segons es defineix en l'annex XIII, part A, punt 2.

2. Per *greixos* s'entenen tots els lípids, inclosos els fosfolípids.

3. Per *àcids grassos saturats* s'entenen tots els àcids grassos que no presentin doble enllaç.

4. Per *greixos transformats* s'entenen els àcids grassos que posseeixen, en la configuració transformada, dobles enllaços carboni-carboni, amb un o més enllaços no conjugats (és a dir, interromputs almenys per un grup metilè).

5. Per *àcids grassos monoinsaturats* s'entenen tots els àcids grassos amb un doble enllaç cis.

6. Per *àcids grassos poliinsaturats* s'entenen els àcids grassos amb dos o més dobles enllaços interromputs cis-cis de metilè.

7. Per *hidrats de carboni* s'entenen tots els hidrats de carboni metabolitzats per l'ésser humà, inclosos els polialcohols.

8. Per *sucres* s'entenen tots els monosacàrids i disacàrids presents en els aliments, llevat dels polialcohols.

9. Per *polialcohols* s'entenen els alcohols que contenen més de dos grups hidroxil.

10. Per *proteïnes* s'entén el contingut en proteïnes calculat mitjançant la fórmula: proteïnes = nitrogen (Kjeldahl) total \times 6,25.

11. Per *sal* s'entén el contingut equivalent en sal calculat mitjançant la fórmula: sal = sodi \times 2,5.

12. Per *fibra alimentària* s'entenen els polímers d'hidrats de carboni amb tres o més unitats monomèriques, que no són digerits ni absorbits en l'intestí prim humà i que pertanyen a les categories següents:

- Polímers d'hidrats de carboni comestibles presents de manera natural en els aliments tal com es consumeixen,
- Polímers d'hidrats de carboni comestibles que s'han obtingut a partir de matèria primera alimentària per mitjans físics, enzimàtics o químics i que tenen un efecte fisiològic beneficiós demostrat mitjançant proves científiques generalment acceptades,
- Polímers d'hidrats de carboni comestibles sintètics que tenen un efecte fisiològic beneficiós demostrat mitjançant proves científiques generalment acceptades.

13. Per *valor mitjà* s'entén el valor que representi millor la quantitat d'un nutrient continguda en un aliment donat i que tingui en compte les toleràncies per diferències estacionals, hàbits de consum i altres factors que puguin influir en una variació del valor real.



Annex II

Substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies

1. Cereals que continguin gluten, a saber: blat (com espelta i blat kamut), sègol, ordi, civada o les seves varietats híbrides i productes derivats, llevat de:
 - a) Xarops de glucosa a base de blat, inclosa la dextrosa (1);
 - b) Maltodextrines a base de blat (1);
 - c) Xarops de glucosa a base d'ordi;
 - d) Cereals utilitzats per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola.
2. Crustacis i productes a base de crustacis.
3. Ous i productes a base d'ou.
4. Peix i productes a base de peix, llevat de:
 - a) Gelatina de peix utilitzada com a suport de vitamines o preparats de carotenoides;
 - b) Gelatina de peix o ictiocol, utilitzada com a aclaridor en la cervesa i el vi.
5. Cacauets i productes a base de cacauets.
6. Soja i productes a base de soja, llevat de:
 - a) Oli i greix de llavor de soja totalment refinats (1);
 - b) Tocoferols naturals barrejats (E306), d-alfa tocoferol natural, acetat de d-alfa tocoferol natural i succinat de d-alfa tocoferol natural derivats de la soja;
 - c) Fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de soja;
 - d) Èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soja.
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa), llevat de:
 - a) Lactosèrum utilitzat per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. Fruits de clofolla, és a dir: ametlles (*Amygdalus communis* L.), avellanes (*Corylus avellana*), nous (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nous del Brasil (*Bertholletia excelsa*), festucs (*Pistacia vera*), nous de macadàmia o nous d' Austràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats, llevat dels fruits de clofolla utilitzats per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola.
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/litre en termes de SO₂ total, per als productes llestos per al consum o reconstituïts de conformitat amb les instruccions del fabricant.
13. Tramussos i productes a base de tramussos.
14. Mol·luscos i productes a base de mol·luscos.

(1) S'aplica també als productes derivats, en la mesura que sigui improbable que els processos a què s'hagin sotmès augmentin el nivell d'al·lèrgenicitat determinat per al producte de què deriven.



Annex III

Aliments a l'etiquetatge dels quals han de constar una o més mencions addicionals

TIPUS O CATEGORIA D'ALIMENT	MENCIONS
1. Aliments envasats en determinats gasos	
1.1. Aliments la durada dels quals ha estat ampliada mitjançant gasos d'envasament degudament autoritzats a la Unió Europea.	"Envasament en atmosfera protectora."
2. Aliments que continguin edulcorants	
2.1. Aliments que continguin un o més edulcorants degudament autoritzats a la Unió Europea.	"Amb edulcorant(s)"; aquesta declaració ha d'acompanyar la denominació de l'aliment.
2.2. Aliments que continguin tant un sucre o sucres afegits com un edulcorant o edulcorants degudament autoritzats a la Unió Europea.	"Amb sucre(s) i edulcorant(s)"; aquesta declaració ha d'acompanyar la denominació de l'aliment.
2.3. Aliments que continguin aspartam o sal d'aspartam-acesulfam degudament autoritzats a la Unió Europea.	La menció "Conté aspartam (una font de fenilalanina)" ha de constar en l'etiqueta en els casos que l'aspartam o la sal d'aspartam-acesulfam estiguin designats en la llista d'ingredients només amb la referència a un número E. La menció "Conté una font de fenilalanina" ha de constar en l'etiqueta en els casos que l'aspartam o la sal d'aspartam-acesulfam estiguin designats en la llista d'ingredients amb la seva denominació específica.
2.4. Aliments que continguin més d'un 10% de polialcohols afegits, degudament autoritzats a la Unió Europea.	"Un consum excessiu pot produir efectes laxants."

3. Aliments que continguin àcid glicirric o la seva sal d'amoni

<p>3.1. Dolços o begudes que continguin àcid glicirric o la seva sal d'amoni per addició de la substància o les substàncies com a tals o de la planta de la regalèssia, <i>Glycyrrhiza glabra</i>, amb una concentració igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.</p>	<p>“Conté regalèssia” s’ha d’afegir immediatament després de la llista d’ingredients, llevat que la paraula <i>regalèssia</i> ja consti en la llista d’ingredients o en la denominació de l’aliment. A falta d’una llista d’ingredients, la declaració ha d’acompanyar la denominació de l’aliment.</p>
<p>3.2. Dolços que continguin àcid glicirric o la seva sal d'amoni per addició de la substància o les substàncies com a tals o de la planta de la regalèssia, <i>Glycyrrhiza glabra</i>, amb una concentració igual o superior a 4 g/kg.</p>	<p>“Conté regalèssia: les persones que pateixen hipertensió han d’evitar-ne un consum excessiu” s’ha d’afegir immediatament després de la llista d’ingredients. A falta d’una llista d’ingredients, la declaració ha d’acompanyar la denominació de l’aliment.</p>
<p>3.3. Begudes que continguin àcid glicirric o la seva sal d'amoni per addició de la substància o les substàncies com a tals o de la planta de la regalèssia, <i>Glycyrrhiza glabra</i>, amb una concentració igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el cas de les begudes que continguin més d’un 1,2% en volum d’alcohol ⁽¹⁾.</p> <p>(1) El nivell s’ha d’aplicar als productes que s’ofereixin llestos per al consum o reconstituïts seguint les instruccions del fabricant.</p>	<p>“Conté regalèssia: les persones que pateixen hipertensió han d’evitar-ne un consum excessiu” s’ha d’afegir immediatament després de la llista d’ingredients. A falta d’una llista d’ingredients, la declaració ha d’acompanyar la denominació de l’aliment.</p>

4. Begudes amb un contingut elevat de cafeïna o aliments amb cafeïna afegida

<p>4.1. Begudes, llevat de les fabricades a base de cafè, te o d’extractes de te o cafè, en què la denominació de l’aliment inclogui les paraules «cafè» o «te», que:</p> <p>— Estiguin destinades al consum sense cap modificació i continguin cafeïna, sigui quin sigui el seu origen, amb una proporció superior a 150 mg/l, o</p>	<p>“Contingut elevat de cafeïna: no recomanat per a infants ni dones embarassades o en període de lactància” en el mateix camp visual que la denominació de la beguda, seguida d’una referència, entre parèntesis i d’acord amb l’article 13, apartat 1, d’aquest Reglament, al contingut de cafeïna expressat en mg per 100 ml.</p>
---	--



<p>— Estiguin en forma concentrada o seca i després de la reconstitució continguin cafeïna, sigui quin sigui el seu origen, en una proporció superior a 150 mg/l.</p>	
<p>4.2. Altres aliments diferents de les begudes, als quals s'afegeixi cafeïna amb fins fisiològics.</p>	<p>“Conté cafeïna. No recomanat per a infants ni dones embarassades” en el mateix camp visual que la denominació de l'aliment, seguida d'una referència, entre parèntesis i d'acord amb l'article 13, apartat 1, d'aquest Reglament, al contingut de cafeïna expressat en mg per 100 ml. En el cas de complements alimentaris, el contingut en cafeïna s'ha d'expressar per porcions, segons el consum diari recomanat indicat en l'etiquetatge.</p>

5. Aliments amb fitosterols, èsters de fitosterol, fitostanols o èsters de fitostanol afegits

<p>5.1. Aliments o ingredients alimentaris amb fitosterols, èsters de fitosterol, fitostanols o èsters de fitostanol afegits.</p>	<ol style="list-style-type: none">1) “Amb esterols vegetals afegits” o “Amb estanol vegetals afegits” en el mateix camp visual que la denominació de l'aliment.2) A la llista d'ingredients s'ha d'indicar el contingut de fitosterols, èsters de fitosterol, fitostanols i èsters de fitostanol afegits (expressat en % o en g d'esterols o estanol vegetals lliures per 100 g o 100 ml d'aliment).3) S'ha d'indicar que el producte no està destinat a les persones que no necessitin controlar el seu nivell de colesterol.4) S'ha d'indicar que els pacients que prenen medicació per reduir la seva colesterolèmia només han de consumir el producte sota control mèdic.5) S'ha d'indicar de manera fàcilment visible que l'aliment pot no ser nutricionalment adequat per a les dones embarassades o que alleten i per als infants de menys de cinc anys.6) S'ha d'aconsellar l'aliment com a part d'una dieta equilibrada i variada, que inclogui un consum regular de fruita i verdura per ajudar a mantenir els nivells de carotenoides.
---	--



7) En el mateix camp de visió que la declaració establerta en el punt 3, s'ha d'indicar que ha d'evitar-se un consum superior a 3 g/dia d'esterols o estanols vegetals afegits.

8) Una definició d'una porció de l'aliment o de l'ingredient alimentari en qüestió (preferentment en g o en ml), que requereixi la quantitat d'esterols o estanols vegetals que conté cada porció.

6. Carn congelada, preparats de carn congelats i productes de la pesca no transformats congelats

6.1. Carn congelada, preparats de carn congelats i productes de la pesca no transformats congelats.

La data de congelació o la data de primera congelació en els casos que el producte s'hagi congelat en més d'una ocasió, de conformitat amb el punt 3 de l'annex X.

7. Carn de boví de la nomenclatura combinada enumerada a l'annex XI i productes a base de carn de boví

7.1. Carn de boví i productes a base de carn de boví

1) El país de naixement de l'animal. La menció ha de ser la següent: "Nascut a: (nom del país on hagi tingut lloc el naixement)".

2) El país o els països on hagi tingut lloc l'engreix. La menció ha de ser la següent: "Engreixat a (nom del país on hagi tingut lloc l'engreix)".

3) L'etiqueta ha de portar un número de referència o un codi de referència que garanteixi la relació entre la carn i l'animal o els animals; aquest número pot ser el número d'identificació de l'animal del qual procedeix la carn de boví o el número d'identificació corresponent del grup d'animals.

4) El número d'autorització de l'escorxador on ha estat sacrificat l'animal o el grup d'animals i el país on es trobi



l'escorxador. La menció ha de ser la següent: "Sacrificat a: (nom del país on hagi tingut lloc el sacrifici) (número d'autorització)".

5) El número d'autorització de la sala d'espejament en la qual ha estat espejada la canal o el grup de canals. La menció ha de ser la següent: "Espejats a: (nom del país on hagi tingut lloc l'espejament) (número d'autorització)". Es poden constituir lots de carns espejades procedents d'animals sacrificats en tres escorxadors diferents com a màxim i de canals espejades en tres plantes d'espejament diferents com a màxim.

6) En cas que la carn de boví procedeixi d'animals nascuts, criats i sacrificats en un mateix país, la menció pot ser: "Origen (nom del país on hagi tingut lloc el naixement, la cria i el sacrifici)".

7) No obstant l'establert als punts 2 i 3, en el cas de la carn picada de boví, es poden indicar a l'etiqueta les mencions: "Produït a (nom del país on hagi tingut lloc la producció)", segons el país en el qual s'hagi elaborat la carn i el seu *origen* quan el país o països en qüestió no siguin el país de producció. Es poden constituir lots de carn picada de diversos animals però tots han d'haver estat sacrificats en un mateix país.

7.2. Retalls de carn de boví

1) El país de naixement i de cria dels animals del grup. La menció ha de ser la següent: "País/isos de naixement i de cria: (Listat de països on hagi tingut lloc el naixement i la cria)".

2) El país de sacrifici dels animals d'on provenen els retalls de carn. La menció ha de ser la següent: "Lloc de sacrifici: (nom del país on hagi tingut lloc el sacrifici)". Es poden constituir lots de retalls de carn de diversos animals però tots han d'haver estat sacrificats en un mateix país.



3) El país d'autorització de la sala d'espejament on hagin estat produïts els retalls de carn. La menció ha de ser la següent: "Lloc de producció (nom del país on hagi tingut lloc la producció)".

8. Carn de porcí, oví, caprí i aus de corral de les nomenclatures combinades enumerades a l'annex XI

8.1. Carn de porcí, d'oví, de caprí i d'aus de corral

1) El país o els països on hagi tingut lloc la cria. La menció ha de ser la següent: "País de cria: (nom del país/dels països) on hagi tingut lloc la cria)".

- En el cas d'animals sacrificats de l'espècie porcina de mes de sis mesos d'edat, el país en què hagi tingut lloc el darrer període de cria d'almenys quatre mesos.

- En el cas d'animals sacrificats de l'espècie porcina de menys de sis mesos d'edat i que tinguin un pes viu d'almenys 80 kg, el país en què hagi tingut lloc el període de cria després que l'animal va arribar a 30 kg.

- En el cas d'animals sacrificats de l'espècie porcina de menys de sis mesos d'edat i que tinguin un pes viu inferior a 80 kg, el país en què hagi tingut lloc el període de cria complet.

- Quan no s'arribi al període de cria en un mateix país, la menció ha de ser la següent: "Països de cria: (l·listat dels països on hagi tingut lloc la cria)".

- En el cas d'animals sacrificats de l'espècie ovina o caprina de més de sis mesos d'edat, el país en què hagi tingut lloc el darrer període de cria d'almenys sis mesos. En el cas d'animals de l'espècie ovina i caprina de menys de sis mesos d'edat, el país en el qual hagi tingut lloc el període de cria complet.



- En el cas d'aus de corral sacrificades amb més d'un mes d'edat, el país en què hagi tingut lloc el darrer període de cria d'almenys un mes. En el cas d'aus de corral de menys d'un mes d'edat, el país en què hagi tingut lloc el període de cria complet després de l'engreix.

2) El país on ha estat sacrificat l'animal. La menció ha de ser la següent: "País de sacrifici: (nom del país on hagi tingut lloc el sacrifici)".

3) El codi del lot que identifica la carn subministrada al consumidor o a les col·lectivitats. Es podran constituir lots però la seva mida en cap cas no pot excedir la producció d'un dia en un mateix establiment.

4) Les indicacions previstes en els punts 1) i 2), sempre que la carn provingui d'animals nascuts, criats i sacrificats en un mateix país, es poden substituir per la menció següent: "Origen: (nom del país on hagi tingut lloc el naixement, la cria i el sacrifici)".

5) Quan diversos trossos de carn, de la mateixa espècie o d'espècies diferents, corresponguin a diverses indicacions d'etiquetatge de conformitat amb els punts 1) i 2) i es presentin en el mateix envàs al consumidor final o a col·lectivitats, a l'etiquetatge s'ha d'indicar el llistat dels països respecte a cada espècie i el codi del lot que identifica la carn subministrada al consumidor o a les col·lectivitats.

6) No obstant l'establert als punts 1), 2) i 4), quan es tracti de carn picada i retalls de carn, es poden aplicar les mencions següents:

- "Origen: UE", quan la carn picada o els retalls de carn s'hagin produït exclusivament a partir de carn



	<p>obtinguda d'animals nascuts, criats i sacrificats en diversos països comunitaris;</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Països de cria i sacrifici: UE", quan la carn picada o els retalls de carn s'hagin produït exclusivament a partir de carn obtinguda d'animals criats i sacrificats en diversos països comunitaris; - "País/Països de cria i sacrifici: no UE", quan la carn picada o els retalls de carn s'hagin produït exclusivament a partir de carn d'Andorra o de països no comunitaris; - "País/Països de cria: no UE" i "País/Països de sacrifici: UE" quan la carn picada o els retalls de carn s'hagin produït exclusivament a partir de carn d'Andorra o de països no comunitaris i s'hagin sacrificat en un o en diversos països comunitaris; - "Països de cria i sacrifici: UE i no UE" quan la carn picada o els retalls de carn s'hagin produït a partir d'animals criats i sacrificats en un o en diversos països comunitaris però de carn procedent d'Andorra o de països no comunitaris, o també en el supòsit de carn obtinguda d'animals d'Andorra o de països no comunitaris però sacrificats en un o en diversos països comunitaris.
--	--

9. Productes de la pesca de les nomenclatures combinades enumerades a l'annex XVI

<p>9.1. Productes de la pesca</p>	<p>1) La denominació comercial de l'espècie i el seu nom científic;</p> <p>2) El mètode de producció, en particular mitjançant les paraules següents: <i>capturat</i>, <i>capturat en aigua dolça</i> o <i>de cria</i>;</p> <p>3) La zona de captura o de cria del producte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el cas de productes de la pesca capturats al mar, la denominació per escrit de la subzona o divisió enumerada en les zones de pesca de la FAO, però de
-----------------------------------	--



manera que pugui ser comprensible per part del consumidor;

- En el cas de productes de la pesca capturats en aigua dolça, la menció de la massa d'aigua del país d'origen;

- En el cas de productes de l'aqüicultura, la menció del país en què el producte hagi aconseguit més de la meitat del seu pes final, hagi romàs més de la meitat del seu període de cria o, en el cas del marisc, hagi estat sis mesos com a mínim en fase de cria o de cultiu finals.

4) La categoria de l'art de la pesca emprada en les pesqueries extractives:

Xarxes de tir.

Xarxes d'arrossegament.

Xarxes d'emmallament o similar.

Xarxes de cercol i xarxes hissades.

Llinyes i hams.

Arrossegament.

Nanses i trampes.

5) Si el producte ha estat descongelat. Aquest requisit no s'aplica en els supòsits següents:

- En aliments per als quals la congelació és una fase del procés de producció tècnicament necessària;

- Els productes de la pesca prèviament congelats per motius sanitaris, de conformitat amb l'annex III, secció vuitena, del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal i;

- Els productes de la pesca que hagin estat descongelats abans d'aplicar tractaments tals com el fumat, salaó, escabetxat, assecat, o una combinació d'ells;

6) La data de duració mínima o la data de caducitat, quan sigui necessari. En el cas dels mol·luscs bivalves vius, es pot substituir la data de duració mínima o la data de caducitat per la menció següent: "Aquests animals han d'estar vius en el moment de la seva venda".



10. Fruites i hortalisses fresques

10.1. Fruites i hortalisses fresques	1) Categoria comercial 2) Varietat si escau
--------------------------------------	--

Annex IV**Definició d'alçària de la x**

ALÇÀRIA DE LA X



Índex

1	Línia ascendent
2	Línia de les majúscules
3	Línia mitjana
4	Línia base
5	Línia descendent
6	Alçària x
7	Mida



Annex V

Aliments exempts del requisit d'informació nutricional obligatòria

1. Productes sense transformar que inclouen un sol ingredient o una sola categoria d'ingredients.
2. Productes transformats l'única transformació dels quals ha consistit a ser curats i que inclouen un sol ingredient o una sola categoria d'ingredients.
3. Aigua destinada al consum humà, inclosa l'aigua els únics ingredients afegits de la qual són l'anhídrid carbònic o les aromes.
4. Una planta aromàtica, una espècia o barreges d'aquestes plantes i espècies.
5. Sal i sucedanis de la sal.
6. Edulcorants de taula.
7. Extractes de cafè i els extractes de xicoira, grans de cafè sencers o mòlts i grans de cafè descafeïnat sencers o mòlts.
8. Infusions d'herbes i fruites, te, te descafeïnat, te instantani o soluble o extracte de te; te instantani o soluble, o extracte de tes descafeïnats, que no continguin més ingredients afegits que aromes que no modifiquin el valor nutricional del te.
9. Vinagres fermentats i els seus sucedanis, inclosos els que només tenen aromes com a ingredients afegits.
10. Aromes.
11. Additius alimentaris.
12. Coadjuvants tecnològics.
13. Enzims alimentaris.
14. Gelatina.
15. Compostos per espessir mermelada.
16. Llevat.
17. Xiclets.
18. Aliments en envasos o recipients la superfície més gran dels quals és inferior a 25 cm².
19. Aliments, inclosos els elaborats artesanalment, directament subministrats pel fabricant en petites quantitats al consumidor final o a establiments detallistes locals que proveeixen directament el consumidor final.

Annex VI

Denominació de l'aliment i mencions específiques que l'acompanyen

PART A — MENCIONS OBLIGATÒRIES QUE ACOMPANYEN LA DENOMINACIÓ DE L'ALIMENT

1. La denominació de l'aliment ha d'incloure o ha d'anar acompanyada de mencions sobre les condicions físiques d'aquest aliment o sobre el tractament específic a què ha estat sotmès (per exemple, en pols, recongelat, liofilitzat, ultracongelat, concentrat o fumat) en tots els casos en què l'omissió d'aquesta informació pugui induir el comprador a engany.

2. En el cas dels aliments que han estat congelats abans de la seva venda i es venen descongelats, la denominació de l'aliment ha d'anar acompanyada de la designació *descongelat*.

Queden exclosos d'aquest requisit:

- a) Ingredients presents en el producte final;
- b) Aliments per als quals la congelació és una fase tecnològicament necessària del procés de producció;
- c) Aliments que no queden negativament afectats per la descongelació pel que fa a la seva seguretat o qualitat.

Aquest punt s'ha d'aplicar sens perjudici del punt 1.

3. Els aliments tractats amb radiacions ionitzants han de portar una de les indicacions següents: *Irradiat* o *tractat amb radiació ionitzant*, i altres indicacions de conformitat amb el que disposa la normativa aplicable sobre aliments i ingredients alimentaris tractats amb radiacions ionitzants.

4. En el cas d'aliments en què un component o ingredient que els consumidors esperen que hagi estat habitualment utilitzat s'ha substituït per un altre component o ingredient, l'etiquetatge ha de contenir —a més de la llista d'ingredients— una indicació clara del component o ingredient que ha estat utilitzat en aquesta substitució parcial o total:

- a) Molt a prop de la denominació del producte, i
- b) Utilitzant una mida amb una alçària de la *x* corresponent, almenys, al 75% de l'alçària de la *x* de la denominació del producte i no inferior a la mida mínima requerida en l'article 13, apartat 2, d'aquest Reglament.

5. En el cas dels productes carnis, preparats de carn i productes pesquers que continguin proteïnes afegides com a tals, incloses les proteïnes hidrolitzades, d'origen animal diferent, la denominació de l'aliment ha de portar una indicació de la presència d'aquestes proteïnes i del seu origen.

6. En el cas dels productes carnis i preparats de carn amb l'aparença d'un tall, conjunt, llenca, part o canal de carn, la denominació de l'aliment ha d'incloure una indicació de la presència d'aigua afegida, si l'addició d'aigua representa més del 5% del pes del producte acabat. Les mateixes normes s'han d'aplicar en el cas dels productes de la pesca i dels productes de la pesca preparats amb l'aparença d'un tall, conjunt, llenca, part, filet o d'un producte de la pesca sencer.

7. Els productes carnis, preparats de carn i productes de la pesca que puguin fer l'efecte que estan fets d'una peça sencera de carn o de peix, però que, en realitat, consisteixen en diverses peces combinades mitjançant altres ingredients, inclosos els additius alimentaris i els enzims alimentaris, o per altres mitjans, han de portar la indicació *carn reconstituïda* i *peix reconstituït*.

PART B — REQUISITS ESPECÍFICS SOBRE LA DESIGNACIÓ DE LA «CARN PICADA»

1. Criteris de composició controlats basant-se en una mitjana diària:

	Contingut de greix	Relació col·lagen/proteïnes de carn ⁽¹⁾
— carn picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %
— carn picada de boví	≤ 20 %	≤ 15 %
— carn picada que conté carn de porcí	≤ 30 %	≤ 18 %
— carn picada d'altres espècies	≤ 25 %	≤ 15 %

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

2. A més dels requisits establerts en l'annex III, secció cinquena, capítol quart del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, en l'etiquetatge cal que hi constin les expressions següents:

- “percentatge de greix inferior a...”,
- “relació col·lagen/proteïnes de carn inferior a...”.

3. Es pot permetre la comercialització dins el mercat andorrà de carn picada que no compleixi els criteris establerts en el punt 1 d'aquesta part amb una marca nacional que no pugui confondre's amb les marques previstes en l'article 5, apartat 1, del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

PART C — REQUISITS ESPECÍFICS SOBRE LA DESIGNACIÓ DE L'EMBOLCALL DELS EMBOTITS

Si l'embolcall d'un embotit no és comestible, ha d'indicar-se aquesta característica.

Annex VII**Indicació i designació dels ingredients****PART A – DISPOSICIONS ESPECÍFIQUES SOBRE LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS PER ORDRE DECREIXENT DE PES**

Categoria d'ingredients	Disposició sobre la indicació per pes
1. Aigua afegida i ingredients volàtils	S'han d'enumerar per ordre de pes en el producte acabat. La quantitat d'aigua afegida com a ingredient en un aliment s'ha de determinar sostraint de la quantitat total del producte acabat la quantitat total dels altres ingredients emprats. No s'exigeix tenir en compte aquesta quantitat si no supera el 5% en pes del producte acabat. Aquesta excepció no és aplicable a la carn, als preparats de carn, als productes de la pesca no transformats ni als mol·luscos bivalves no transformats.
2. Ingredients utilitzats en forma concentrada o deshidratada i reconstituïts en el moment de la fabricació	Poden enumerar-se per ordre de pes registrat abans de la seva concentració o la seva deshidratació.
3. Ingredients utilitzats en aliments concentrats o deshidratats destinats a ser reconstituïts mitjançant addició d'aigua	Poden enumerar-se per ordre de proporció en el producte reconstituït, amb la condició que la llista d'ingredients vagi acompanyada d'una indicació com ara <i>ingredients del producte reconstituït</i> o <i>ingredients del producte ja preparat per al consum</i> .
4. Fruïtes, hortalisses o bolets, que no predominin perceptiblement pel que fa al pes i s'utilitzin en proporcions que poden variar, utilitzades en una barreja com a ingredients d'un aliment	Poden agrupar-se en la llista d'ingredients amb la designació <i>fruítes, hortalisses</i> o <i>bolets</i> , seguides de la indicació <i>en proporció variable</i> , seguida immediatament de la llista de fruites, hortalisses o bolets presents. En aquests casos, la barreja s'ha d'indicar en la llista d'ingredients, de conformitat amb l'article 18, apartat 1, en funció del pes total de les fruites, les hortalisses o els bolets presents.
5. Barreges d'espècies o plantes aromàtiques en les quals no en predomini cap perceptiblement en percentatge de pes	Poden enumerar-se en un altre ordre, amb la condició que la llista d'ingredients vagi acompanyada d'una indicació del tipus <i>en proporció variable</i> .
6. Ingredients que constitueixen menys del 2% del producte acabat	Poden enumerar-se en un ordre diferent després dels altres ingredients.
7. Ingredients, que siguin similars o intercanviables, i que puguin utilitzar-se en la fabricació o preparació d'un aliment sense	Se'n pot fer referència en la llista d'ingredients amb la indicació <i>conté... i/o...</i> , en cas que almenys un dels dos ingredients, com a



<p>modificar-ne la composició, la naturalesa o el valor percebut, i sempre que constitueixin menys del 2% del producte acabat</p>	<p>màxim, estigui present en el producte acabat. Aquesta disposició no s'aplica als additius alimentaris o als ingredients enumerats en la part C d'aquest annex, ni a les substàncies o productes enumerats en l'annex II que causin al·lèrgies o intoleràncies.</p>
<p>8. Olis refinats d'origen vegetal</p>	<p>Poden agrupar-se en la llista d'ingredients amb la designació <i>olis vegetals</i>, seguits immediatament d'una llista d'indicacions d'origen vegetal específic, i poden anar seguits de la indicació <i>en proporció variable</i>. Si s'agrupen, els olis vegetals s'han d'incloure en la llista d'ingredients, de conformitat amb l'article 18, apartat 1, en funció del pes total dels olis vegetals presents. L'expressió <i>totalment hidrogenat</i> o <i>parcialment hidrogenat</i>, segons el cas, ha d'acompanyar la menció dels olis hidrogenats.</p>
<p>9. Greixos refinats d'origen vegetal</p>	<p>Poden agrupar-se en la llista d'ingredients amb la designació <i>greixos vegetals</i>, seguides immediatament d'una llista d'indicacions d'origen vegetal específic, i poden anar seguides de la indicació <i>en proporció variable</i>. Si s'agrupen, els greixos vegetals s'han d'incloure en la llista d'ingredients, de conformitat amb l'article 18, apartat 1, en funció del pes total dels greixos vegetals presents. L'expressió «totalment hidrogenat» o «parcialment hidrogenat», segons el cas, ha d'acompanyar la menció dels greixos hidrogenats.</p>

PART B — DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PER LA DENOMINACIÓ D'UNA CATEGORIA I NO PER UNA DENOMINACIÓ ESPECÍFICA

Sens perjudici del que disposa l'article 21, els ingredients que pertanyin a una de les categories d'aliments que apareixen a continuació i siguin components d'un altre aliment poden designar-se mitjançant la denominació d'aquesta categoria, en comptes de fer-ho per la seva denominació específica.

Definició de la categoria alimentària	Designació
<p>1. Olis refinats d'origen animal</p>	<p><i>Oli</i>, completada bé pel qualificatiu <i>animal</i> o bé per la indicació de l'origen específic animal. L'expressió <i>totalment hidrogenat</i> o <i>parcialment hidrogenat</i>, segons el cas, ha d'acompanyar la menció dels olis hidrogenats.</p>



2. Greixos refinats d'origen animal	<i>Greix</i> , complementat bé pel qualificatiu <i>animal</i> o bé per la indicació de l'origen específic animal. L'expressió <i>totalment hidrogenada</i> o <i>parcialment hidrogenada</i> , segons el cas, ha d'acompanyar la menció d'un greix hidrogenat.
3. Barreges de farines procedents de dos o més espècies de cereals	<i>Farina</i> , seguida de l'enumeració dels cereals de què procedeixi, per ordre decreixent de pes.
4. Midó i fècula, i midó i fècula modificats per mitjans físics o amb enzims	<i>Midó</i>
5. Qualsevol espècie de peix quan el peix constitueixi un ingredient d'un altre aliment i sempre que la denominació i la presentació d'aquest aliment no es refereixin a una espècie precisa de peix	<i>Peix</i>
6. Qualsevol tipus de formatge quan el formatge o una barreja de formatges constitueixi un ingredient d'un altre aliment i sempre que la denominació i la presentació d'aquest aliment no es refereixin a una varietat precisa de formatge	<i>Formatge</i>
7. Totes les espècies el pes de les quals no sigui superior al 2% del pes de l'aliment	<i>Espècies o barreja d'espècies</i>
8. Totes les plantes o parts de plantes aromàtiques el pes de les quals no sigui superior al 2% del pes de l'aliment	<i>Plantes aromàtiques o barreja de plantes aromàtiques</i>
9. Totes les preparacions de gomes utilitzades en la fabricació de la goma base per als xiclets	<i>Goma base</i>
10. Pa ratllat de qualsevol origen	<i>Pa ratllat</i>
11. Tots els tipus de sacarosa	<i>Sucre</i>
12. Dextrosa anhidra o monohidratada	<i>Dextrosa</i>
13. Xarop de glucosa i xarop de glucosa anhidra	<i>Xarop de glucosa</i>
14. Totes les proteïnes de la llet (caseïnes, caseïnats i proteïnes del sèrum i del lactosèrum) i les seves barreges	<i>Proteïnes de la llet</i>
15. Mantega de cacau de pressió, <i>expeller</i> o refinada	<i>Mantega de cacau</i>
16. Tots els tipus de vi de conformitat amb la normativa aplicable	<i>Vi</i>

17. Els músculs de l'esquelet (1) de les espècies de mamífers i d'aus reconegudes com a aptes per al consum humà amb els teixits que s'hi inclouen o s'hi adhereixen naturalment, en què els continguts totals de matèria grassa i teixit conjuntiu no superin els valors que consten a continuació i quan la carn constitueixi un ingredient d'un altre aliment. Límits màxims de matèria grassa i de teixit conjuntiu per als ingredients designats per la indicació *carn(s) de*

Espècie	Contingut de greix	Relació col·lagen/proteïnes de carn (2)
— Mamífers (llevat de conills i porcs) i barreges d'espècies amb predomini de mamífers	25%	25%
— Porcs	30%	25%
— Aus i conills	15 %	10 %

Quan se superin els límits màxims de matèria grassa o teixit conjuntiu i es compleixin els altres criteris de definició de *carn/s de*, el contingut de *carn/s de* ha d'ajustar-se consegüentment a la baixa i la llista d'ingredients ha d'esmentar, a més de la indicació *carn/s de*, la presència de matèria grassa i/o de teixit conjuntiu.

Els productes inclosos en la definició de *carn separada mecànicament* queden exclosos d'aquesta definició.

Carn/s de i noms de les espècies animals de què provinguin.

18. Tots els tipus de productes inclosos en la definició de *carn separada mecànicament*

Carn separada mecànicament i la denominació o les denominacions de les espècies animals de què procedeix.



(1) La relació col·lagen/proteïnes de carn s'expressa en percentatge de col·lagen en les proteïnes de carn. El contingut de col·lagen és vuit vegades el contingut d'hidroxi prolina.

(2) El diafragma i els masseters formen part dels músculs de l'esquelet, mentre que en queden exclosos el cor, la llengua, els músculs del cap (diferents dels masseters), del carp, del tars i de la cua.

PART C — DESIGNACIÓ DE DETERMINATS INGREDIENTS PER LA DENOMINACIÓ DE LA SEVA CATEGORIA SEGUIDA DE LA SEVA DENOMINACIÓ ESPECÍFICA O DEL SEU NÚMERO E

Sens perjudici del que disposa l'article 21, els additius alimentaris i els enzims alimentaris diferents dels especificats en l'article 20, lletra b), que pertanyin a una de les categories enumerades en aquesta part han de designar-se mitjançant la denominació d'aquesta categoria, seguida per la seva denominació específica o, si escau, pel número E. Quan es tracti d'un ingredient que pertany a diverses categories, s'ha d'indicar la que correspongui a la seva funció principal en l'aliment de què es tracti.

Acidulant	Escumejant
Corrector d'acidesa	Gelificant
Antiaglomerant	Agent de recobriment
Antiescumejant	Humectant
Antioxidant	Midó modificat (2)
Agent de càrrega	Conservador
Colorant	Gas propel·lent
Emulgent	Gasificant
Sales de fosa (1)	Segrestant
Enduridor	Estabilitzant
Potenciador del gust	Edulcorant
Agent de tractament de la farina	Espessidor

(1) Només quan es tracti de formatges fosos i productes a base de formatge fos.

(2) No és necessari indicar la denominació específica ni el número E.

PART D — DESIGNACIÓ DE LES AROMES EN LA LLISTA D'INGREDIENTS

1. Les aromes han de ser designades per les paraules:

— *aroma/es* o una denominació o descripció més específica de l'aroma, si el component aromatitzant conté aromes tal com es defineixen en la normativa aplicable sobre aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants.

— *aroma/es de fum* o *aroma/es de fum produïts a partir d'aliments o categories o fonts d'aliments* (per exemple, *aroma/es de fum a partir de faig*) si la part aromatitzant conté aromes tal com es



defineixen en la normativa aplicable sobre aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants i confereixen un gust fumat als aliments.

2. El terme *natural* per descriure les aromes s'ha d'utilitzar d'acord amb el que disposa la normativa aplicable sobre aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants.

3. La quinina o la cafeïna utilitzades com a aroma en la producció o l'elaboració d'un aliment s'han d'esmentar per la seva denominació en la llista d'ingredients immediatament després de la paraula *aroma/es*.

PART E — DESIGNACIÓ DELS INGREDIENTS COMPOSTOS

1. Un ingredient compost pot incloure's en la llista d'ingredients amb la seva pròpia designació, en la mesura que estigui prevista per la regulació o establerta per costum, en funció del seu pes global, i ha d'anar immediatament seguit d'una llista d'ingredients.

2. Sens perjudici de l'article 21, la llista d'ingredients per als ingredients compostos no és obligatòria:

a) Quan la composició de l'ingredient compost s'estableixi en el marc de disposicions en vigor, sempre que l'ingredient compost constitueixi menys del 2% del producte acabat; tanmateix, aquesta disposició no s'aplica als additius alimentaris, sens perjudici del que disposa l'article 20, lletres a) a d);

b) Per als ingredients compostos que consisteixin en barreges d'espècies i/o plantes aromàtiques que constitueixen menys del 2% del producte acabat, a excepció dels additius alimentaris, sens perjudici del que disposa l'article 20, lletres a) a d), o

c) Quan l'ingredient compost sigui un aliment per al qual no s'exigeixi la llista d'ingredients.

Annex VIII

Indicació quantitativa dels ingredients

1. No es requereix la indicació quantitativa:

a) Respecte d'un ingredient o d'una categoria d'ingredients:

- i) El pes net escorregut del qual s'indiqui de conformitat amb el punt 5 de l'annex IX,
 - ii) La quantitat del qual ja hagi de constar obligatòriament en l'etiquetatge,
 - iii) Que s'utilitzi en dosis baixes amb fins d'aromatització, o
 - iv) Que, encara que consti en la denominació de l'aliment, no pugui determinar l'elecció del consumidor del país de comercialització a causa que la variació de la quantitat no és essencial per caracteritzar l'aliment o no és suficient per distingir el producte d'altres aliments similars;
- b) Quan hi hagi disposicions específiques que determinin de manera precisa la quantitat de l'ingredient o de la categoria d'ingredients, sense preveure'n la indicació en l'etiquetatge, o
- c) En els casos esmentats en els punts 4 i 5 de la part A de l'annex VII.

2. L'article 22, apartat 1, lletres a) i b), no és aplicable en el cas de:

- a) Qualsevol ingredient o categoria d'ingredients coberts per la indicació *amb edulcorant/s* o *amb sucre/s i edulcorant/s* si aquesta indicació acompanya la denominació de l'aliment, en virtut de l'annex III, o
- b) Qualsevol vitamina i mineral afegit, si aquesta substància està subjecta a una informació nutricional.

3. La indicació de la quantitat d'un ingredient o d'una categoria d'ingredients:

- a) S'ha d'expressar en un percentatge que correspongui a la quantitat de l'ingredient o dels ingredients en el moment de la seva utilització, i
- b) Ha de constar bé en la denominació de l'aliment o immediatament al costat d'aquest, o bé en la llista d'ingredients en connexió amb l'ingredient o la categoria d'ingredients en qüestió.

4. No obstant el que disposa el punt 3:

- a) En cas que els aliments hagin perdut humitat arran d'un tractament tèrmic o d'altre tipus, la quantitat s'ha d'expressar en un percentatge que correspongui a la quantitat de l'ingredient o dels ingredients utilitzats, en relació amb el producte acabat, llevat que aquesta quantitat o la quantitat total de tots els ingredients indicats en l'etiquetatge superi el 100%; en aquest cas la quantitat s'ha d'indicar en funció del pes de l'ingredient o dels ingredients utilitzats per preparar 100 g del producte acabat;
- b) La quantitat dels ingredients volàtils s'ha d'indicar en funció de la seva importància ponderal en el producte acabat;
- c) La quantitat dels ingredients utilitzats en forma concentrada o deshidratada i reconstituïts pot indicar-se en funció de la seva importància ponderal abans de la concentració o deshidratació;
- d) En el cas d'aliments concentrats o deshidratats als quals calgui afegir aigua, la quantitat dels ingredients pot indicar-se en funció de la seva importància ponderal en el producte reconstituït.



Annex IX

Declaració de la quantitat neta

1. La declaració de la quantitat neta no és obligatòria en el cas dels aliments:

- a) Que estiguin subjectes a pèrdues considerables del seu volum o de la seva massa i que es venguin per unitats o es pesin davant el comprador;
- b) La quantitat neta dels quals sigui inferior a 5 g o 5 ml; no obstant això, aquesta disposició no s'aplica en el cas de les espècies i plantes aromàtiques, o
- c) Que normalment es venen per unitats, sempre que el nombre d'articles pugui veure's clarament i els articles puguin comptar-se fàcilment des de l'exterior o, si no fos així, s'indiqui en l'etiquetatge.

2. Quan estigui prevista la indicació d'un cert tipus de quantitat (com la quantitat nominal, la quantitat mínima o la quantitat mitjana), aquesta quantitat ha de ser, a l'efecte d'aquest Reglament, la quantitat neta.

3. Quan un article envasat estigui constituït per dos o més envasos individuals que continguin la mateixa quantitat del mateix producte, s'ha d'indicar la quantitat neta esmentant la quantitat neta continguda en cada envàs individual i el nombre total d'envasos. No obstant això, aquestes indicacions no són obligatòries quan el nombre total d'envasos individuals pugui veure's clarament i comptar-se fàcilment des de l'exterior i quan pugui veure's clarament des de l'exterior almenys una indicació de la quantitat neta continguda en cada envàs individual.

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

5. Quan un producte alimentari sòlid es presenti en un líquid de cobertura, s'ha d'indicar també el pes net escorregut d'aquest aliment. Quan el producte alimentari s'hagi glacejat, el pes net declarat d'aquest aliment no ha d'incloure el pes del glacejat.

A l'efecte d'aquest punt, per *líquid de cobertura* s'entenen els productes esmentats a continuació, si escau, barrejats entre si i també quan es presentin en estat congelat o ultracongelat, sempre que el líquid sigui únicament accessori respecte als elements essencials del preparat i, en conseqüència, no resulti determinant per a la compra: aigua, solucions aquoses de sals, salmorres, solucions aquoses d'àcids alimentaris, vinagre, solucions aquoses de sucres, solucions aquoses d'altres substàncies edulcorants i de suc de fruites o d'hortalisses en el cas de les fruites i les hortalisses.

Annex X**Data de durada mínima, data de caducitat i data de congelació**

1. La data de durada mínima s'ha d'indicar de la manera següent:

a) La data ha d'anar precedida per les paraules:

- “Consumir preferentment abans del...” quan la data inclogui la indicació del dia,
- “Consumir preferentment abans de la fi de...” en els altres casos;

b) Les indicacions previstes en la lletra a) han d'anar acompanyades:

- O de la mateixa data,
- O d'una referència al lloc on s'indica la data en l'etiqueta.

Si és necessari, aquestes indicacions s'han de completar amb la referència a les condicions de conservació que han d'observar-se per assegurar la durada indicada;

c) La data ha de consistir en la indicació clara segons aquest ordre: dia, mes i, eventualment, any.

No obstant això, en el cas dels aliments:

- La durada dels quals sigui inferior a tres mesos, serà suficient indicar el dia i el mes,
- La durada dels quals sigui superior a tres mesos, però sense sobrepassar els divuit mesos, serà suficient indicar el mes i l'any,
- La durada dels quals sigui superior a divuit mesos, serà suficient indicar l'any;

d) Sens perjudici de les disposicions que imposin altres indicacions de data, no es requereix indicar la data de durada mínima en el cas de:

- Les fruites i les hortalisses fresques, incloses les patates, que no hagin estat pelades, tallades o sotmeses a qualsevol altre tractament similar; aquesta excepció no s'aplica a les llavors germinants i a productes similars, com els brots de lleguminoses,
- Els vins, els vins de licor, els vins escumosos, els vins aromatitzats i productes similars obtinguts a partir de fruites diferents del raïm, així com les begudes del codi NC 2206 00 obtingudes a partir de raïm o mosts de raïm,
- Les begudes amb una graduació d'un 10% o més en volum d'alcohol,
- Els productes de forn o rebosteria que, per la seva naturalesa, es consumeixen normalment en el termini de vint-i-quatre hores després de la seva fabricació,
- Els vinagres,
- La sal de cuina,
- Els sucres en estat sòlid,
- Els productes de confiteria consistents gairebé exclusivament en sucres aromatitzats o acolorits,
- Els xiclets i productes similars per mastegar.

2. La data de caducitat s'ha d'indicar de la manera següent:

a) Ha d'anar precedida de la indicació “data de caducitat”;

b) Les paraules previstes en la lletra a) han d'anar acompanyades:

- O de la mateixa data,
- O d'una referència al lloc on s'indica la data en l'etiqueta.

Aquestes mencions s'han de completar amb una descripció de les condicions de conservació que han de respectar-se;

c) La data ha de consistir en la indicació clara segons aquest ordre: dia, mes i, eventualment, any;



- d) La data de caducitat s'ha d'indicar en cada porció individual envasada.
3. La data de congelació o de primera congelació a què es refereix el punt 6 de l'annex III s'ha d'indicar de la manera següent:
- a) Ha d'anar precedida de la indicació "data de congelació";
 - b) Les paraules a què es refereix la lletra a) han d'anar acompanyades:
 - Bé de la mateixa data, o
 - D'una referència al lloc on s'indica la data en l'etiqueta;
 - c) la data ha de consistir en la indicació clara segons aquest ordre: dia, mes i any en forma no codificada.



Annex XI

Tipus de carn per als quals és obligatòria la indicació del país d'origen o el lloc de procedència

Codis NC (nomenclatura combinada 2010)	Descripció
0201	Carn d'animals de l'espècie bovina, fresca o refrigerada
0202	Carn d'animals de l'espècie bovina, congelada
0206 10 95	Músculs del diafragma i prims de l'espècie bovina, frescs o refrigerats
0206 29 91	Músculs del diafragma i prims de l'espècie bovina, congelats
0203	Carn d'animals de l'espècie porcina, fresca, refrigerada o congelada
0204	Carn d'animals de les espècies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada
ex 0207	Carn d'aus de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada



Annex XII

Grau alcohòlic

La xifra corresponent al grau alcohòlic volumètric adquirit de les begudes que continguin més d'un 1,2% en volum d'alcohol ha d'incloure un decimal com a màxim. Ha d'anar seguida del símbol % vol i pot estar precedida de la paraula *alcohol* o de l'abreviatura *alc.*

El grau alcohòlic es determina a 20 °C.

Les toleràncies positives i negatives pel que fa a la indicació del grau alcohòlic per volum i expressat en valors absoluts s'han d'enumerar en el quadre següent. S'han d'aplicar sens perjudici de les toleràncies que es derivin del mètode d'anàlisi utilitzat per determinar el grau alcohòlic.

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

Annex XIII**Ingestes de referència****PART A — INGESTES DIÀRIES DE REFERÈNCIA PER A LES VITAMINES I ELS MINERALS (ADULTS)**

1. Vitamines i minerals que poden declarar-se i els seus valors de referència de nutrients (VRN)

Vitamina A (µg)	800	Clorur (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calci (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fòsfor (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesi (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Coure (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganès (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluorur (mg)	3,5
Àcid fòlic (µg)	200	Seleni (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Crom (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdè (µg)	50
Àcid pantotènic (mg)	6	Iode (µg)	150
Potassi (mg)	2 000		

2. Quantitat significativa de vitamines i minerals

Com a regla general, per decidir el que constitueix una quantitat significativa han de considerar-se els següents valors:

- 15% dels valors de referència de nutrients especificats en el punt 1, subministrat per 100 g o 100 ml, en el cas dels productes diferents de les begudes,
- 7,5% dels valors de referència de nutrients especificats en el punt 1, subministrat per 100 ml, en el cas de les begudes, o
- 15% dels valors de referència de nutrients especificats en el punt 1 per porció, si l'envàs només conté una porció.

PART B — INGESTES DE REFERÈNCIA DEL VALOR ENERGÈTIC I ELS NUTRIENTS SELECCIONATS DIFERENTS DE LES VITAMINES I ELS MINERALS (ADULTS)

Valor energètic o nutrient	Ingesta de referència
Valor energètic	8 400 kJ/2 000 kcal
Greix total	70 g
Àcids grassos saturats	20 g
Hidrats de carboni	260 g
Sucres	90 g



Proteïnes	50 g
Sal	6 g



Annex XIV

Factors de conversió

FACTORS DE CONVERSIÓ PER CALCULAR EL VALOR ENERGÈTIC

El valor energètic que es declari s'ha de calcular mitjançant els factors de conversió següents:

— hidrats de carboni (llevat dels polialcohols)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polialcohols	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteïnes	17 kJ/g — 4 kcal/g
— greixos	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— àcids orgànics	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibra alimentària	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

Annex XV**Expressió i presentació de la informació nutricional**

Les unitats que s'han d'utilitzar per a la informació nutricional de l'energia (kilojoules (kJ) i kilocalories (kcal)) i el pes (grams (g), mil·ligrams (mg) i micrograms (μg)), i l'ordre de presentació de la informació, segons correspongui, han de ser les següents:

valor energètic	kJ/kcal
greixos	g
dels quals:	
— saturats	g
— monoinsaturats	g
— poliinsaturats	g
hidrats de carboni	g
dels quals:	
— sucres	g
— polialcohols	g
— midó	g
fibra alimentària	g
proteïnes	g
sal	g
vitamines i minerals	les unitats especificades en l'annex XIII, part A, punt 1



Annex XVI

Productes de la pesca

Codis NC (nomenclatura combinada 2010)	Descripció
0301	Peixos vius
0302	Peix fresc o refrigerat (excepte els filets i altres carns de la partida 0304)
0303	Peix congelat (excepte els filets i altres carns de la partida 0304)
0304	Filets i altres carns de peix (inclús picada), frescos, refrigerats o congelats
0305	Peix sec, salat o en salmorra; peix fumat, inclús cuit abans o durant el fumat; farina i pols, aptes per a l'alimentació humana
0306	Crustacis, inclús pelats, vius, frescos, refrigerats, congelats, secs, salats o en salmorra; crustacis sense pelar, cuinats en aigua o vapor, inclús refrigerats, congelats, secs, salats o en salmorra; farina i pols de crustacis, aptes per a l'alimentació humana
0307	Musclos, inclús els separats de les valves, vius, frescos, refrigerats, congelats, secs, salats o en salmorra; invertebrats aquàtics (excepte crustacis i musclos), vius, frescos, refrigerats, congelats, secs, salats o en salmorra; farina i pols d'invertebrats aquàtics, excepte els crustacis, aptes per a l'alimentació humana
1212 20 00	Algues



Annex XVII

Llista de procediments tradicionals de preparació d'aliments

Trocejar	Recobrir
Escalfar, cuinar, coure, fregir (fins a 240°C a pressió atmosfèrica) i cuinar a pressió (fins a 120°C)	Refredar
Tallar	Destil·lar/rectificar
Secar	Emulsionar
Evaporar	Extreure, inclosa l'extracció de dissolvent
Fermentar	Filtrar
Triturar	
Infusió	Macerar
Procediments microbiològics	Barrejar
Pelar	Percolar
Premsar	Refrigerar/congelar
Rostir/torrar	Esprémer
Remullar	



Annex XVIII

Declaracions autoritzades sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments i les seves condicions

A. Requisits generals

SENSE GLUTEN

La declaració *sense gluten* solament podrà utilitzar-se quan els aliments, tal com es venen al consumidor final, no continguin més de 20 mg/kg de gluten.

MOLT BAIX EN GLUTEN

La declaració *molt baix en gluten* solament podrà utilitzar-se quan aliments que consisteixin en blat, sègol, ordi, civada o les seves varietats híbrides, o que continguin un o més ingredients fets a partir d'aquests cereals, que s'hagin processat específicament per reduir el seu contingut de gluten, no continguin més de 100 mg/kg de gluten en l'aliment tal com es ven al consumidor final.

B. Requisits addicionals per als aliments que contenen civada

La civada continguda en un aliment que es presenta com un producte sense gluten o molt baix en gluten haurà d'haver estat específicament elaborada, preparada i/o processada per evitar la contaminació pel blat, el sègol, l'ordi o les seves varietats híbrides, i el seu contingut de gluten no podrà sobrepassar els 20 mg/kg.