

# L'ETIQUETATGE DE **FRUITA I VERDURA** GARANTIA DE SEGURETAT



**Diputació  
Barcelona**

#DibaOberta

# RETOLACIÓ DE LA FRUITA I LA VERDURA A GRANEL

INFORMACIÓ QUE HA D'ESTAR A LA VISTA DELS  
CONSUMIDORS EN UNA ETIQUETA ADHERIDA A L'ALIMENT  
O EN UN RÈTOL A PROP SEU



INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA	Denominació del producte	Zona d'origen	Preu per quilo
	Taronja	Castelló	0,99 €/kg
INFORMACIÓ FACULTATIVA	Categoria	Varietat	Calibre
	1	Navelina	60



## PRODUCTES PER ALS QUALS CALEN MENCIONS ESPECÍFIQUES A LES ETIQUETES O ALS RÈTOLS EN LA VENDA A GRANEL

PRODUCTE	CATEGORIA	VARIETAT	CALIBRE	ALTRES DADES OBLIGATÒRIES
<b>Poma</b>	Sí	Sí	Sí (o nombre d'unitats si van en capes ordenades)	
<b>Pera</b>	Sí	Sí	Sí	
<b>Cítrics</b>	Sí	Sí en taronges i mandarines, excepte les clementines i les satsumes.	Sí	Conservants o químics usats després de la collita, si n'hi ha. En el cas de les mandarines clementines o satsumes, cal fer constar aquesta denominació.
<b>Kiwi</b>	Sí		Sí	
<b>Préssec i nectarina</b>	Sí		Sí	Color de la polpa
<b>Maduixa</b>	Sí			
<b>Raïm de taula</b>	Sí	Sí, si a l'envàs només hi ha una varietat.		«Raïm de menys de 75 g per a una porció individual», si escau.
<b>Plàtan</b>	Sí	Sí	Sí	
<b>Enciam i escarola</b>	Sí		Sí	«Enciam de fulles grasses» i «Cultiu a cobert», si és el cas.
<b>Pebrot dolç</b>	Sí		Sí, si la categoria és Extra o I.	«Picant», si escau.
<b>Tomàquet</b>	Sí		Sí, excepte si és tomàquet en branca, de la varietat cirera o de categoria II.	
<b>Patata de consum</b>	Sí		Sí, o bé posar «sense calibrar».	Denominació del tipus: de primor, noves o de conservació.

# ETIQUETATGE DE LA FRUITA I LA VERDURA ENVASADES

INFORMACIÓ QUE HA D'ESTAR A DISPOSICIÓ DELS  
CONSUMIDORS A LES ETIQUETES DE FRUITES I VERDURES

Si l'envàs conté productes de diversos països hi han de constar tots.

No és obligatori si el producte ha estat envasat en el comerç al detall.



● País d'origen: Itàlia ●

Pes net: 1 kg

● Lot: L-1234 ●

PVP: **3,99 €** (8 €/kg)

Fruita Nostra. c/ Indústria s/n Teià ●

Identificació de l'empresa expenedora o comerç al detall, si és qui ha envasat el producte: nom i adreça.



En alguns casos particulars també cal fer menció a les etiquetes dels aspectes següents:

**Nom** del producte o productes, si:

- El producte està pelat o tallat.
- L'envàs conté més d'un producte.  
En aquest cas cal posar: «Barreja de...».
- El contingut de l'envàs no es veu des de l'exterior.

**Data de duració mínima**, si les peces estan pelades o tallades.

**Categoria**, pot ser Extra, I o II, a partir de l'aspecte visual i del bon estat del producte.

**Envasat en atmosfera protectora**, si és el cas.

**Congelat**, i la data de congelació, si el producte és congelat.

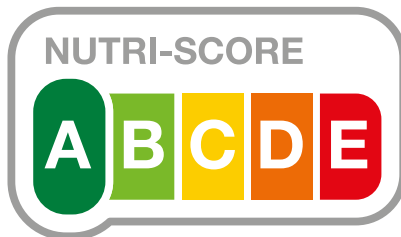
**Condicions de conservació**, si en calen.

## UBICACIÓ DE LES INFORMACIONS

- La informació ha de figurar a l'envàs o a l'etiqueta que hi estigui subjectada.
- Si l'aliment ha estat envasat pel comerç al detall, algunes de les dades es poden facilitar en un rètol situat a prop del producte.
- Als webs de venda en línia hi ha d'haver totes les informacions llevat de la data de caducitat, i totes han de constar en l'etiquetatge de l'aliment en el moment de lliurar-lo.

## SEMÀFOR NUTRICIONAL

Aquest etiquetatge, anomenat Nutriscore, consisteix en un gràfic de cinc colors amb tonalitats graduals que van del verd al vermell, a l'estil d'un semàfor. A cada producte se li assigna un valor en funció del contingut de sucres, greixos saturats, sal, calories, fibra i proteïnes. Les tonalitats verdes identifiquen els productes més saludables, i les vermelles, les d'inferior qualitat nutricional. Només s'aplica a productes processats amb més d'un ingredient.



# DISTINTIUS D'ORIGEN I DE QUALITAT



## INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP)

Identifica un producte originari d'un lloc amb una qualitat determinada o una reputació que puguin ser atribuïdes a l'origen geogràfic, i del qual almenys una de les fases de producció o elaboració es fa a la zona en qüestió. Cada distintiu d'IGP és controlat pel consell regulador corresponent, de caràcter públic.

## SEGELLS DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

La normativa de producció, elaboració, etiquetatge i control dels aliments ecològics és d'àmbit europeu. Per al cas de la fruita i la verdura, els trets principals són:

- Les pràctiques de cultiu mantenen la biodiversitat al sòl i en prevenen la compactació i l'erosió.
- La fertilitat es manté mitjançant rotacions de cultius i aportacions de matèria orgànica.
- Les malalties i males herbes es prevenen recorrent a enemics naturals de les plagues i fent servir tècniques de cultiu idònies per a aquests fins.
- Quan aquestes pràctiques no resultin eficaces, es poden utilitzar fitosanitaris o fertilitzants autoritzats, que només excepcionalment poden ser de síntesi química i, en aquest cas, no poden entrar en contacte amb les parts comestibles de la planta.



Opcionalment, el **segell europeu** pot anar acompanyat del segell del **Consell Regulador Autòmic**. Aquests consells són de caràcter públic i s'encarreguen d'auditar els productors.

## DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP)



Distingeix productes originaris d'un lloc determinat, la qualitat o les característiques dels quals es deuen fonamentalment o exclusivament al seu medi geogràfic i als factors naturals i humans que li són inherents. Tota la producció, transformació i elaboració dels productes es fa a la zona en qüestió.

Cada distintiu de DOP és controlat pel consell regulador corresponent, de caràcter públic.



## VENDA DE PROXIMITAT

Hi ha dos distintius per a productes agroalimentaris:

- **Venda directa:** realitzada pels productors a la mateixa explotació, en mercats locals i fires, en agrobotigues o a distància.
- **Venda en circuit curt:** realitzada amb la intervenció d'un sol intermediari en establiments permanents i no permanents, a distància i en mercats ambulants.



## PAUTES DE CONSERVACIÓ

### VERDURA

- Convé posar-la als prestatges del mig de la nevera o bé als calaixos expressos per guardar-hi verdura, que tenen la humitat controlada.
- S'haurien de posar en bosses transpirables, idealment de material compostable.
- Les menys peribles (patata, ceba, alls...) es poden guardar en un rebost fresc, sec i fosc.
- La majoria de les verdures es poden congelar, en carmanyoles o bosses homologades. No s'aconsella en el cas de les que contenen més aigua, com els tomàquets o l'enciam.

### FRUITA

- En general, amb menys fred, la fruita encara es conserva millor que la verdura, per tant, no cal posar-la a la nevera.
- Revisem regularment si hi ha parts florides o podrides, per evitar contagis cap a altres peces.
- Hi ha fruites que no maduren un cop collides (sí que s'estoven): cítrics, maduixa, raïm, cirera, magrana, figa, mora, pinya i algunes varietats de síndria i meló.





**Diputació  
Barcelona** | Àrea d'Atenció  
a les Persones

**Servei de Suport a les Polítiques de Consum**

Recinte Mundet

Edifici Serradell Trabal, 2a planta

Passeig de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel.: 934 022 143 · Fax: 934 029 193

s.suportpolc@diba.cat

[www.diba.cat/consum](http://www.diba.cat/consum)