

# 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.



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.

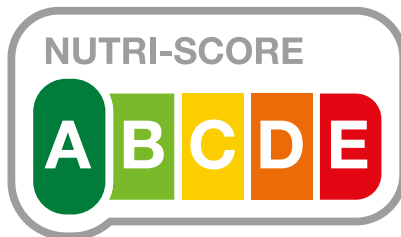
**Condicions de conservació**, si en calen.

## 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)