

L'etiquetatge i les declaracions nutricionals i de salut als productes càrnics. Exemple pràctic a una empresa d'elaboració de sobrassada.

Treball Final de Màster Nutrició i Salut

Autor/a: Vanesa Castillo López Director/a: Begoña Caneda Ferrón

1 de juliol de 2016

Índex

1. INTRODUCCIÓ	3
2. OBJECTIUS	6
3. METODOLOGIA	7
3.1. REVISIÓ, COMPARACIÓ I MILLORA D'ETIQUETATGES.....	7
3.2. COMPOSICIÓ NUTRICIONAL DE LA SOBRASSADA I PROPOSTES DE PRODUCTES FUNCIONALS.....	8
4. ANTECEDENTS NORMATIUS	12
4.1. L'ETIQUETATGE.....	12
Informació alimentària obligatòria.....	12
Informació alimentària voluntària.....	17
4.2. LES DECLARACIONS NUTRICIONALS I LES PROPIETATS SALUDABLES ALS ALIMENTS.	18
Condicions generals per a l'ús de declaracions nutricionals i de salut.....	19
Condicions específiques per a l'ús de declaracions nutricionals i de salut.....	21
4.3. LA DENOMINACIÓ ESPECÍFICA "SOBRASSADA DE MALLORCA".	24
5. RESULTATS I DISCUSSIÓ	27
5.1. REVISIÓ I MILLORA D'ETIQUETATGES.....	27
5.2. DECLARACIONS NUTRICIONALS I SALUDABLES.....	28
Propostes de declaracions nutricionals i/o de salut per a la sobrassada a curt termini.....	28
Propostes de declaracions nutricionals i de salut per a la sobrassada a llarg termini.....	31
El mercat dels productes càrnics funcionals	33
6. CONCLUSIONS	35
7. ANNEXES	36
Annex I. Check-list de verificació de l'etiquetatge als diferents tipus de sobrassades avaluades.....	36
Annex II. Condicions per fer una declaració nutricional d'acord amb el Reglament 1924/2006.....	48
Annex III. El mercat dels productes càrnics funcionals.	50
8. BIBLIOGRAFIA	55

1. Introducció

En els darrers anys, la preocupació i l'interès de la població per la salut, l'aspecte físic i la millora de la qualitat de vida s'han incrementat¹. Per una altra banda, l'augment de l'esperança de vida i, conseqüentment, l'envelliment de la població, han fet que la convivència i lluita contra les malalties de tipus crònic (malalties cardiovasculars, diabetis, obesitat, diferents tipus de càncer, etc.) sigui una realitat cada cop més palpable a molts països del món².

Tenint en compte que els hàbits alimentaris juguen un paper determinant en el manteniment i la millora de la salut³ i que moltes de les malalties cròniques no transmissibles estan influenciades en menor o major grau per l'alimentació⁴, la demanda de productes saludables per part de la societat ha experimentat un creixement considerable al llarg de les darreres dècades⁵.

La indústria alimentària ha intentat donar resposta a aquesta demanda de la població a través del desenvolupament i l'oferta d'aliments que milloren o beneficien la salut, els anomenats aliments funcionals^{1,2}. Segons la secció europea de l'*International Life Science Institute* (ILSI), els aliments funcionals es defineixen com aquells aliments, tant naturals com formulats, que consumits en condicions habituals han demostrat tenir, a més de la seva funció nutritiva bàsica, un efecte beneficiós mesurable sobre la salut.

En l'actualitat, els aliments funcionals constitueixen un mercat en augment i un dels principals impulsors del desenvolupament de nous productes a tots els sectors de la indústria alimentària⁶. Al capdavant de tot hi ha la indústria làctia, la qual compta amb un gran nombre d'innovacions i productes funcionals (llets enriquides, llets fermentades amb probiòtics, etc), seguida per la resta de sectors: cereals i derivats, les begudes no alcohòliques, etc.

El sector càrnic, tot i ser un dels més tradicionals, també s'ha incorporat al disseny i l'elaboració de productes més "saludables" per poder respondre a la demanda a l'alça d'aquest tipus de productes per part del consumidor, tot experimentant una gran transformació, especialment tecnològica, en els darrers anys^{6,7}.

La carn i els productes càrnics, des del punt de vista nutricional, són aliments altament nutritius, que proporcionen quantitats importants de proteïnes d'alt valor biològic, així com de minerals d'elevada biodisponibilitat (Fe hemo i Zn), de vitamines (tiamina (B1), niacina (B3), retinol i vitamines B6 i B12, principalment) i d'altres compostos bioactius. No obstant això, també contenen substàncies que en certes

circumstàncies i en quantitats inadequades poden tenir efectes negatius per a la salut. Molts consumidors perceben la carn i, sobretot, els productes càrnics processats, com a productes a evitar degut al seu alt percentatge de greix, àcids grassos saturats (AGS), colesterol i sal, a més a més, la carn vermella i la processada, consumides en altes quantitats, estan relacionades amb l'aparició de determinats càncers (colorectal, pulmonar,...)⁷⁻¹⁰, malalties cardiovasculars^{10,11}, obesitat¹¹ i diabetis tipus II¹¹. Així doncs, els productes càrnics funcionals també apareixen com una possible eina per incrementar o mantenir les qualitats positives de la carn i els seus derivats, tot limitant o disminuint els aspectes negatius, relacionats amb el consum excessiu d'aquesta als països desenvolupats^{7,8}.

Segons Sánchez-Muniz⁸, les condicions que hauria de complir un producte càrnic per ser considerat funcional són:

1. Millorar la dieta i la salut
2. Els seus beneficis nutricionals o els seus ingredients específics han de fonamentar-se sobre una base científica sòlida.
3. La ingesta diària apropiada ha de ser establerta per experts.
4. No ha de ser nociu si s'ingereix per sobre de la ingesta aconsellada.
5. El component funcional que tingui ha d'estar caracteritzat per les seves propietats físiques i químiques valorades a través de mètodes analítics detallats i per la seva presència qualitativa i quantitativa al producte.
6. El seu valor nutricional no ha de ser inferior al del producte convencional.
7. L'aliment ha de ser administrat de forma convencional, mai en forma de càpsules, tabletes, pols,..
8. L'ingredient funcional ha de ser un producte natural.

Les possibilitats d'obtenció de càrnics funcionals són múltiples. Les estratègies tecnològiques emprades per modificar la composició dels productes càrnics es basen, fonamentalment, en processos de reformulació (reducció i/o eliminació de components perjudicials per a la salut i/o incorporació d'altres que milloren el caràcter funcional), procurant conservar una òptima qualitat sensorial.

L'aplicació d'aquestes estratègies d'obtenció de nous productes ha donat lloc a la creació d'una gran varietat de productes càrnics que, en base a la presència/absència de determinats compostos bioactius, presenten beneficis potencials per a la salut o per al benestar del consumidor⁶.

Aquests beneficis poden ser comunicats al consumidor mitjançant *declaracions nutricionals*, sempre i quan els components bioactius (Fe, greixos,...) a més de mostrar

propietats nutricionals beneficioses es presentin al producte final en les quantitats i condicions descrites a la normativa. Complementàriament, es pot comunicar una *declaració de propietat saludable*, amb la condició que existeixin suficients evidències que demostrin la relació entre el consum de l'aliment i la salut.

La indústria alimentària té la necessitat i la responsabilitat d'informar els consumidors de l'efecte beneficiós que aquesta gamma de productes tenen sobre la salut. En aquest context, l'etiquetatge esdevé el principal medi transmissor d'aquesta informació, la qual ha de ser clara, entenedora i basada en evidència científica, i ha de permetre, per una banda, la diferenciació del producte de la resta i, per una altra, motivar la compra del mateix per part del consumidor.

L'acompliment de la normativa d'etiquetatge o d'informació facilitada al consumidor¹²⁻¹⁵ [RD 930/1992, RD 1334/1999, Reglament (UE) Núm. 1169/2011], junt amb la de declaracions nutricionals i de propietats saludables¹⁶⁻²¹ [Reglaments (UE) Núm. 1924/2006, Reglament (UE) Núm. 432/2012, Reglament (CE) Núm. 983/2009, Reglament (UE) Núm. 384/2010, Reglament (CE) Núm. 1024/2009 i les seves modificacions] esdevenen claus per poder garantir, en tot moment, un alt nivell de protecció de la salut dels consumidors i el dret dels mateixos a ser informats de les propietats saludables d'aquests productes sense induir a error o crear confusió.

A les Illes Balears, el producte carni tradicional per excel·lència és la sobrassada. La sobrassada de Mallorca és un producte carni cru madurat, elaborat amb carns seleccionades de porc, picades, condimentades amb pebre vermell, sal, i altres espècies, embotit en budells i sotmès a un procés de madurat i secat.

La qualitat i tradició del producte, donaren lloc a la concessió del distintiu d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Des del 1994, les sobrassades emparades per la Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca" han de complir els requisits exigits pel Reglament de dita Denominació²²⁻²⁴.

Malgrat tot, la tradició i qualitat d'aquest producte ha de poder adaptar-se als nous temps i a les noves tendències de consum. D'aquí que les indústries elaboradores de sobrassada vegin la necessitat de plantejar-se i d'iniciar noves estratègies que permetin la innovació dels seus productes i/o etiquetatges de cara a poder captar l'atenció dels consumidors envers aquest producte tan tradicional.

2. Objectius

L'objectiu principal d'aquest Treball Final de Màster (TFM) consisteix, per una banda, en millorar l'etiquetatge dels productes comercialitzats per una empresa d'elaboració de sobrassada inclosa dins l'IGP Sobrassada de Mallorca en base a la regulació existent per a aquest tipus de productes¹⁷⁻¹⁹ i, per una altra banda, en estudiar la possibilitat de crear una gamma de productes millorats nutricionalment, els quals puguin incorporar al seu etiquetatge declaracions nutricionals i/o de propietats saludables.

Per poder donar resposta a l'objectiu principal, es desenvoluparan tot un seguit d'objectius més específics, els quals són:

1. Revisar, comprendre i interpretar la normativa alimentària vigent [etiquetatge, higiene, Norma de la Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca", productes càrnics, declaracions nutricionals i de propietats saludables, etc.] per a la sobrassada amb IGP Sobrassada de Mallorca.
2. Analitzar de forma exhaustiva l'etiquetatge de tots els productes elaborats i verificar l'acompliment de la normativa per part d'aquests.
3. Realitzar propostes de millora d'aquells etiquetatges que es considerin necessaris.
4. Buscar i analitzar informació relativa a altres productes funcionals presents al mercat, amb especial atenció pel mercat dels productes càrnics nacionals i internacionals.
5. Elaborar propostes de possibles declaracions de propietats nutricionals i/o propietats saludables a incloure a l'etiquetat dels productes fabricats per l'empresa.
6. Proposar possibles nous productes (nova formulació) amb l'objectiu d'incloure aquestes mencions de propietats nutricionals i/o propietats saludables a l'etiquetat.

3. Metodologia

La primera etapa d'aquest treball consistí a analitzar en profunditat la normativa alimentària vigent, molt especialment, la normativa relativa a etiquetatge¹²⁻¹⁵, a declaracions nutricionals i de propietats saludables¹⁶⁻²¹, i a la Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca"²²⁻²⁴.

A partir d'aquí, per poder donar resposta als objectius plantejats anteriorment, es va dividir la part metodològica d'aquest treball en 2 fases:

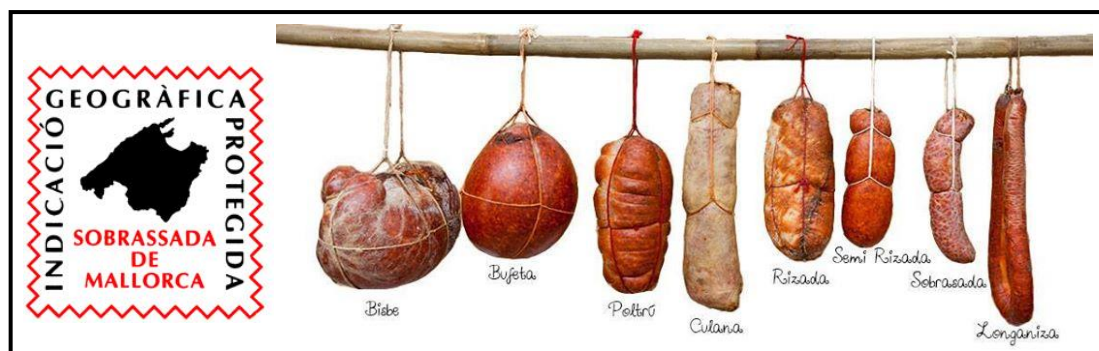
- a) Revisió, comparació i millora d'etiquetatges, i
- b) Estudi de la composició nutricional de la sobrasada i propostes de creació d'una gamma de productes funcionals

3.1. Revisió, comparació i millora d'etiquetatges

Es va realitzar la revisió dels etiquetatges d'alguns tipus de sobrasades comercialitzades per l'empresa (Figura 1), en concret:

- **T1:** Sobrasada de Mallorca tradicional - 1
- **T2:** Sobrasada de Mallorca tradicional - 2
- **NF1:** Sobrasada de Mallorca nou format
- **NF2:** Sobrasada de Mallorca nou format - 2
- **NF3:** Sobrasada de Mallorca nou format - 3
- **N1:** Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro

Figura 1. Segell de la Indicació Geogràfica Protegida "Sobrasada de Mallorca" i tipus de sobrasades comercialitzades segons les característiques dels budells emprats a la seva elaboració (Font: [Mas Mallorca.es](http://MasMallorca.es)).



L'etiquetatge de tots els tipus de sobrasada fou comparat amb la normativa per comprovar el seu grau de compliment, tant de la informació alimentària obligatòria com de la informació alimentària complementària, en cas d'incloure-la (Annex I).

Un cop revisats els etiquetatges, es varen realitzar propostes de millora dels mateixos, sempre i quan fos necessari.

3.2. Composició nutricional de la sobrassada i propostes de productes funcionals

Es va partir de l'anàlisi de la normativa que regula les declaracions nutricionals i de propietats saludables per conèixer amb exactitud quines són les condicions exigides per a l'ús de les mateixes i per, tot estudiant la composició de la sobrassada, veure la possibilitat d'incloure-les a l'etiquetatge d'aquest producte tan tradicional.

En base a les anàlisis realitzades per la pròpia empresa i a la informació present als etiquetatges dels diferents productes avaluats en aquest treball, es va poder conèixer la composició nutricional (Taula 1) i el perfil d'àcids grassos (Taula 2) de la sobrassada amb Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca".

Taula 1. Composició nutricional dels diferents tipus de sobrassada amb Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" comercialitzats per l'empresa (per 100g de porció comestible).

		N1	T1 i NF3	T2	NF1	NF2
Valor energètic	kJ	2378,5	2448	2461	2510	2486
	kcal	578	594	597	609	603
Greixos	g	59	61	61	63	62
dels quals:						
saturats	g	22,5	26	21,6	23	25
Hidrats de carboni	g	0,5	1,2	1	0,5	0,8
dels quals:						
sucres	g	0,5	1,2	1	0,5	0,8
Fibra	g					
Proteïnes	g	11	10	11	10	10,5
Sal	g	2,2	2,3	2,4	2,2	2,5
Vitamina A	mg		0,07		0,05	0,085
Vitamina B1	mg		0,26		0,17	0,18
Vitamina B12	µg		0,41		1,0	0,44

Atès que no es va disposar de cap anàlisi completa sobre el contingut en vitamines i minerals dels diferents tipus de sobrassades comercialitzades per l'empresa, per poder conèixer en profunditat el producte, es va recórrer a trobar aquesta informació a la base de dades espanyola de composició d'aliments (BEDCA; Taula 3)²⁵, tot tenint sempre present que les dades de composició trobades eren una aproximació als valors nutricionals reals de la sobrassada amb Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca", producte objecte d'aquest treball.

Taula 2. Perfil d'àcids grassos dels diferents tipus de sobrasada amb Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" comercialitzats per l'empresa (per 100 g de porció comestible).

		N1	T1 i NF3	T2	NF1	NF2
Matèria Grassa	%	56,70 - 62,10	58,86 - 61,36	55,73 - 60,15	59,7 - 63,91	54,68 - 63,3
Àcids grassos						
dels quals:						
AGS*	g	21,10 - 23,80	21,70 - 27,90	18,60 - 23,40	12,97 - 23,40	13,03 - 20,10
	%	34,3 - 41,9	36,9 - 45,5	33,4 - 38,9	38,7 - 36,9	36,8 - 38,4
AGI*	g	32,60 - 40,40	33,46 - 37,16	34,70 - 37,70	20,54 - 40,30	20,86 - 34,10
	%	57,4 - 65,7	54,5 - 63,1	57,7 - 66,6	61,3 - 63,1	62,4 - 57,7
AGM*	g	28,30 - 30,50		28,70 - 29,40	16,35 - 29,50	16,49 - 25,00
	%	49,6 - 50,0		47,7 - 48,9	46,2 - 48,8	45,7 - 48,6
AGP*	g	4,30 - 9,90		5,30 - 9,00	4,19 - 10,80	4,26 - 9,10
	%	7,6 - 16,0		8,8 - 15,0	12,5 - 16,9	11,6 - 16,6
trans	g	0,30 - 0,41	0,36 - 0,57	0,19 - 0,45	0,23	0,20

*AGS: Àcids grassos saturats, AGI: Àcids grassos insaturats, AGM: Àcids grassos monoinsaturats, AGP: Àcids grassos poliinsaturats

De la composició nutricional de la sobrasada convé destacar que tot i ser un aliment amb un alt percentatge de greix (59-63%), i per tant, ser un producte molt energètic (578 - 609 kcal/100g), els àcids grassos que més abunden a la seva composició són els àcids grassos monoinsaturats (AGM), tot fent que el perfil gras de la sobrasada tingui un contingut superior en àcids grassos insaturats (AGI) que no pas en saturats (AGS) (Taules 1 i 2). Cal remarcar també, el contingut en certes vitamines (Ex: vitamina A, B1, B12) i minerals (Ex: Fòsfor) (Taules 1 i 3), alguns d'ells es troben per sobre del 15% dels valors de referència de nutrients (VRN)¹⁴ i, per tant, obren la possibilitat de declarar propietats nutricionals de la sobrasada a l'etiquetatge.

Amb la composició nutricional de la sobrasada, es va procedir a enumerar possibles propostes de declaracions nutricionals i/o de salut en base a les característiques intrínseques dels ingredients i del procés d'elaboració regulat per la Denominació Específica.

A més a més, es va realitzar un petit estudi de mercat de productes càrnics que continguessin declaracions nutricionals i/o de propietats saludables al seu etiquetatge. Les vies de cerca d'aquests productes varen ser:

- a través d'internet:
 - o consultant revistes virtuals del sector de la distribució, ex.: Retail Actual i del sector càrnic, ex.: Eurocarne digital

- visitant pàgines web d'indústries càrniques com Campofrío, El Pozo, Argal, MorningStar Farms, etc.
- consultant revistes científiques del sector càrnic o de l'alimentació com ara: Meat Science, Nutrición Hospitalaria, etc.
- anant presencialment a la secció de càrnics d'hipermercats com ara: El Corte Inglés, Carrefour, Alcampo.

Taula 3. Composició nutricional de la sobrassada (per 100g de porció comestible).

Font: BEDCA, 2016²⁵.

Componente	Valor	Unidad	Fuente
Proximales			
alcohol (etanol)	0	g	61
energia, total	2491 (598)	kJ (kcal)	236
grasa, total (lípidos totales)	61.4	g	61
proteína, total	12.9	g	61
agua (humedad)	24	g	61
Hidratos de Carbono			
fibra, dietética total	0	g	61
carbohidratos	0	g	61
Grasas			
ácido graso 22:6 n-3 (ácido docosahexaenóico)	-	-	-
ácidos grasos, monoinsaturados totales	28.91	g	61
ácidos grasos, poliinsaturados totales	8.91	g	61
ácidos grasos saturados totales	20.7	g	61
ácido graso 12:0 (láurico)	-	-	-
ácido graso 14:0 (ácido mirístico)	-	-	-
ácido graso 16:0 (ácido palmítico)	-	-	-
ácido graso 18:0 (ácido esteárico)	-	-	-
ácido graso 18:1 n-9 cis (ácido oléico)	-	-	-
colesterol	72	mg	61
ácido graso 18:2	-	-	-
Vitaminas			
Vitamina A equivalentes de retinol de actividades de retinos y carotenoides	363	ug	61
Vitamina D	traza	ug	61
Vitamina E equivalentes de alfa tocoferol de actividades de vitámeros E	0.57	mg	61
folato, total	2	ug	61
equivalentes de niacina, totales	2.68	mg	61
riboflavina	0.27	mg	61
tiamina	0.6	mg	61
Vitamina B-12	0.9	ug	61
Vitamina B-6, Total	0.2	mg	61
Vitamina C (ácido ascórbico)	0	mg	61
Minerales			
calcio	15	mg	61
hierro, total	1.9	mg	61
potasio	259	mg	61
magnesio	25	mg	61
sodio	1264	mg	61
fósforo	310	mg	61
ioduro	11	ug	38
selenio, total	21.1	ug	38
zinc (cinc)	1.5	mg	61

La informació i els productes càrnics funcionals trobats al realitzar l'estudi de mercat, donà lloc a l'elaboració de noves propostes de productes saludables en els que, prèviament a l'obtenció del producte funcional definitiu, es fa necessari la realització d'estudis per a reformular el producte, comprovar que tècnicament i des del punt de vista organolèptic la reformulació és viable, i sobretot, aconseguir l'acceptació

per part del Consell Regulador de la Denominació Específica “Sobrasada de Mallorca” així com de la Conselleria d’Agricultura i Pesca de la sobrasada funcional de nova creació i amb addició de nous ingredients.

4. Antecedents normatius

Per a la realització d'aquest treball s'ha dut a terme una revisió exhaustiva de la normativa que regula tant l'etiquetatge o la informació facilitada al consumidor per part de la indústria agroalimentària, així com, les declaracions nutricionals i de propietats saludables que poden ser incloses als mateixos. Aquesta informació ha estat desglossada i resumida en base a la sobrassada, producte objecte d'aquest TFM.

Així mateix i atès que el treball persegueix millorar l'etiquetatge i innovar l'oferta de productes d'una empresa d'elaboració de sobrassades, i en concret, de sobrassada emparada amb el distintiu d'IGP "Sobrassada de Mallorca", també s'ha hagut d'estudiar la normativa que regula els requisits exigits pel Reglament de dita Denominació²²⁻²⁴.

4.1. L'etiquetatge

Un dels objectius principals de la normativa existent d'etiquetatge^{12-14,20} és protegir al consumidor en relació amb la informació alimentària, tot mirant de garantir que aquesta sigui clara, fiable i entenedora per a tot tipus de consumidors. La informació alimentària que apareix a l'etiquetatge ha de permetre, al consumidor, la selecció del producte amb coneixement de causa, de manera que aquest el pugui utilitzar de forma segura.

Informació alimentària obligatòria

La **informació alimentària obligatòria** que ha d'aparèixer a l'etiquetatge dels aliments comercialitzats als països de la Unió Europea caldrà que sigui indicada a un lloc destacat perquè sigui fàcilment visible, es pugui llegir clarament i, sigui indeleble. Per tal que la llegibilitat de la informació sigui clara, s'utilitzarà una mida de lletra en el que l'alçada de la x sigui \geq a 1,2 mm.

La informació alimentària figurarà en una llengua que compreguin fàcilment els consumidors dels Estats membres on es comercialitza l'aliment. Al seu territori, els Estats membres on es comercialitza l'aliment podran estipular que les mencions es facilitin en una o més llengües de les oficials de la Unió Europea. Així doncs, hi ha la possibilitat de que les mencions figurin en diverses llengües.

La informació alimentària obligatòria que ha d'aparèixer als aliments destinats a ser subministrats al consumidor final o a les col·lectivitats, i que per tant, hauria d'aparèixer a l'etiquetatge de la sobrassada, és la següent:

a) **Denominació de l'aliment.**

Serà la seva denominació legal, al nostre cas, "Sobrasada de Mallorca".

b) **Llista d'ingredients.**

La llista anirà precedida del títol "ingredients" o d'una menció que contingui aquesta paraula. Els ingredients apareixeran a la llista per ordre decreixent de pes.

c) **Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies.**

Caldrà incloure tots aquells ingredients que figurin a la llista de substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies (Annex II¹⁴) i que siguin utilitzats per a l'elaboració d'un aliment i estiguin presents al producte acabat. Igualment, s'indicaran aquells ingredients que derivin de substàncies o productes que figurin al mateix annex.

Aquests ingredients seran destacats amb una tipologia gràfica diferent a la resta d'ingredients (Ex: tipus de lletra, estil, color de fons).

d) **Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients.**

Serà necessari indicar la quantitat d'un ingredient quan aquest: a) figuri a la denominació de l'aliment o el consumidor l'associï normalment amb la denominació, b) es destaquï a l'etiquetat mitjançant paraules, imatges o representacions gràfiques, c) sigui essencial per definir l'aliment i distingir-lo d'altres productes amb els que es pogués confondre.

Al nostre cas no serà necessari indicar les quantitats dels ingredients.

e) **Quantitat neta de l'aliment.**

S'expressarà en unitats de volum (litres, centilitres, mil·lilitres) en el cas dels productes líquids i en unitats de pes (kilograms o grams) a la resta de productes.

La declaració de la quantitat neta no serà obligatòria en aquells aliments:

- que estiguin sotmesos a pèrdues considerables de seu volum o la seva massa i quan es venguin per unitats o es pesin un cop el comprador ha decidit adquirir-les.
- que tinguin una quantitat neta inferior a 5 g o 5 ml, exceptuant les espècies i les plantes aromàtiques.
- que normalment es venen per unitats, sempre i quan el número d'articles pugui veure's clarament i els articles es puguin comptar des de l'exterior.

f) **Data de durada mínima, data de caducitat i data de congelació.**

Per indicar la data de durada mínima a l'etiquetatge caldrà posar:

- "Consumir preferentemente antes del..." quan la data indiqui el dia.

- “Consumir preferentement abans del fin de ...” a la resta de casos.

I s'acompanyaran de la data o d'una referència al lloc de l'etiqueta on els consumidors podran trobar la data.

A més a més, les dates de durada mínima s'indicaran segons apareix descrit a la Taula 4.

Taula 4. Format d'aparició de la data de durada mínima a l'etiquetatge en funció de la durabilitat de l'aliment.

Durada mínima de l'aliment	Indicació necessària a l'etiquetatge
< 3 mesos	Dia i mes
>3 mesos i <18mesos	Mes i any
>18 mesos	Any

Al cas dels aliments molt peribles i que, per tant, poden suposar un perill immediat per a la salut humana després d'un curt període de temps, la data de durada mínima serà substituïda per la data de caducitat. Al nostre cas, caldrà indicar la data de durada mínima ja que la sobressada és un producte que té una llarga durabilitat.

g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització.

Quan el producte requereixi unes condicions especials de conservació i/o d'utilització, caldrà que aquestes siguin indicades a l'etiquetatge. A més a més, per permetre la conservació o la correcta utilització dels aliments un cop encetats, s'indicaran, quan procedeixi, les condicions i/o data límit de consum.

h) Lot.

És la indicació (acostuma a ser numèrica) que permet identificar el lot (conjunt d'unitats de venda d'un producte produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràctiques idèntiques) al que pertany un producte alimentari¹⁵.

i) Identificació de l'empresa.

Nom o raó social i l'adreça de l'operador de l'empresa alimentària.

j) País d'origen o lloc de procedència.

S'indicarà:

- Quan la seva omisió pogués induir a error al consumidor en quant al país d'origen o al lloc de procedència real de l'aliment, en particular si la informació que acompanya l'aliment o l'etiqueta en el seu conjunt

poguessin insinuar que l'aliment té un país d'origen o un lloc de procedència diferent.

- A aliments com la carn de vacú, oli d'oliva, mel,... amb disposicions legislatives específiques.
- Segons l'establert a la legislació en carns de porcí, oví i cabrum.

k) Mode d'utilització.

S'indicarà quan l'absència d'aquesta informació dificulti l'ús adequat de l'aliment.

l) Grau alcohòlic.

A les begudes que tinguin més d'un 1,2%.

m) Informació nutricional.

La informació nutricional obligatòria inclourà:

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

Quan procedeixi, es podrà incloure una indicació, al costat de la informació nutricional, assenyalant que el contingut de sal obeeix exclusivament al sodi present de forma natural a l'aliment.

Sempre que hi hagi espai suficient, la informació nutricional obligatòria s'expressarà en forma de taula amb les xifres en columna (taula 5). Si l'espai no ho permet, la informació figurarà en format lineal.

El valor energètic, així com la quantitat de nutrients, s'expressaran per 100 g o per 100 ml.

Taula 5. Expressió i presentació de la informació nutricional obligatòria.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL	
per 100 g/ 100ml	
Valor energètic	kJ/kcal
Greixos	g
dels quals:	
saturats	g
Hidrats de carboni	g
dels quals	
sucres	g
Fibra	g
Proteïnes	g
Sal	g

La informació nutricional també podrà declarar-se:

- **per porció o per unitat de consum**, sempre que la porció o la unitat que s'utilitzi s'expressi quantitativament a l'etiqueta (al costat de la

informació nutricional) i s'indiquin el número de porcions o d'unitats que conté l'envàs.

- **Com a percentatge de les ingestes de referència per 100g o 100 ml.**
Si és així, la informació nutricional haurà d'incloure la següent indicació:
"Ingesta de referència de una adulto medio (8400 kJ/2000kcal)"
- **Com a percentatge de les ingestes de referència de porció o unitat de consum.**

El contingut de la informació nutricional obligatòria es podrà complementar tot afegint la quantitat d'una o diverses de les següents substàncies (Taula 6):

- **Àcids grassos monoinsaturats (AGM)**
- **Àcids grassos poliinsaturats (AGP)**
- **Polialcohols**
- **Midó**
- **Fibra alimentària**
- Qualsevol **vitamina o mineral** que aparegui a la taula 7 quan estiguin presents a l'aliment en quantitats significatives:
 - 15% dels valors de referència de nutrients (taula 7), subministrats per 100 g o 100 ml, al cas dels productes que no són begudes,
 - 7,5% dels valors de referència de nutrients (taula 7), subministrats per 100 ml, al cas de les begudes,
 - 15% dels valors de referència de nutrients (taula 7) per porció, si l'envàs només té una porció.

Taula 6. Presentació de la informació nutricional obligatòria complementada.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL	
per 100 g/ 100ml	
Valor energètic	kJ/kcal
Greixos	g
dels quals:	
– Saturats	g
– Monoinsaturats	g
– poliinsaturats	g
Hidrats de carboni	g
dels quals:	
– Sucres	g
– Polialcohols	g
– Midons	g
Fibra alimentària	g
Proteïnes	g
Sal	g
Vitamines i minerals	mg/µg

Quan es faciliti la informació sobre les vitamines i minerals presents a l'aliment s'expressaran també per 100 g o 100 ml.

Els aliments exempts del requisit d'informació nutricional obligatòria apareixen descrits a l'annex V¹⁴. En qualsevol cas, la sobrassada no està inclosa en aquest llistat.

Taula 7. Vitamines i minerals que poden declarar-se i els seus valors de referència de nutrients (VRN)*.

Vitamines	Unitats	VRN	Minerals	Unitats	VRN
Vit. A	µg	800	Potassi	mg	2000
Vit. D	µg	5	Clorur	mg	800
Vit. E	mg	12	Calci	mg	800
Vit. K	µg	75	Fòsfor	Mg	700
Vit. C	mg	80	Magnesi	mg	375
Tiamina	mg	1,1	Ferro	mg	14
Riboflavina	mg	1,4	Zinc	mg	10
Niacina	mg	16	Coure	mg	1
Vit. B6	mg	1,4	Manganès	mg	2
Àcid fòlic	µg	200	Fluorur	mg	3,5
Vit. B12	µg	2,5	Seleni	µg	55
Biotina	µg	50	Crom	µg	40
Àc. Pantotènic	mg	6	Molibdè	µg	50
			Iode	µg	150

*Aquells aliments que continguin un mínim d'un 15% del VRN d'una vitamina o d'un mineral podran declarar-se com a font d'aquella vitamina o mineral concret. I si el contingut en vitamines i/o minerals és d'un mínim d'un 30% del VRN podrà declarar-se com a alt contingut de vitamina i/o de mineral.

Informació alimentària voluntària

Existeix la possibilitat de facilitar **informació alimentària voluntària**. Aquesta informació complirà els següents requisits:

- No induirà a error al consumidor

- No serà ambigua ni confusa per als consumidors
- Es basarà, segons procedeixi, en dades científiques.

La Comissió adoptarà actes d'execució sobre l'aplicació dels requisits citats anteriorment a la següent informació alimentària voluntària:

- Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies;
- Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans;
- Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals (Taula 7);
- Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.

4.2. Les declaracions nutricionals i les propietats saludables als aliments.

A la Unió Europea, la preocupació conjunta d'experts en nutrició, científics, grups de consumidors i autoritats per la veracitat de la informació apareguda als etiquetatges sobre els beneficis aportats per certs productes alimentaris, donà lloc a l'elaboració d'un marc normatiu (Reglament 1924/2006¹⁶) per a regular la justificació científica, la publicitat i la presentació de les al·legacions de salut als mateixos.

Amb l'aparició d'aquest reglament s'aconseguí donar una passa més cap a la protecció del consumidor, tot evitant l'ús d'aquelles al·legacions de salut que:

- són falses, ambigües o enganyoses
- donen lloc a dubtes sobre la seguretat i/o l'adequació nutricional d'altres aliments
- encoratgen o aproven el consum excessiu d'un aliment
- afirmen, suggereixen o donen a entendre que una dieta equilibrada i variada no pot proporcionar quantitats adequades de nutrients en general.
- es refereixen a canvis en les funcions corporals que poden crear alarma o por, tant textualment com a través de representacions pictòriques, gràfiques o simbòliques.

En concret, hi ha 3 tipus de declaracions que es poden realitzar sobre els aliments: declaracions nutricionals, declaracions de propietats saludables i declaracions de reducció de risc de malalties (taula 8).

Taula 8. Tipus de declaracions que contempla el Reglament 1924/2006¹⁶ i exemples de declaracions.

Tipus de declaració	Afirma, suggereix o dóna a entendre que:	Exemples
Nutricional	L'aliment té propietats nutricionals benéfiques específiques degut a l'aportament energètic i/o els nutrients que conté (en proporcions reduïdes o augmentades) o que no conté.	"Sin azúcar", "Fuente de proteínas", "alto contenido de vitamina B12", "alto contenido de grasas monoinsaturadas", "Fuente de ácidos grasos omega-3", etc. (Annex del Reglament 1924/2006 ¹⁶)
De propietats saludables	existeix una relació entre una categoria d'aliments, un aliment o un dels seus constituents, i la salut.	"el hierro contribuye a la formación normal de glóbulos rojos y de hemoglobina" (Annex del Reglament 432/2012)
De reducció de risc de malalties	el consum d'una categoria d'aliments, un aliment o un dels seus constituents, redueix significativament un factor de risc d'aparició d'una malaltia humana.	"Se ha demostrado que los fitoesteroles disminuyen/reducen el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronaria" (Annex I del Reglament 384/2010)

Condicions generals per a l'ús de declaracions nutricionals i de salut

Existeixen tota una sèrie de **condicions generals** per a l'ús apropiat de les declaracions nutricionals i de propietats saludables als aliments comercialitzats. Aquestes són (Article 5, Reglament 1924/2006¹⁶):

1. Només s'autoritzarà l'ús de declaracions nutricionals i de propietats saludables quan es donin les següents condicions:

- s'ha demostrat que la presència, absència o contingut reduït d'un nutrient o una altra substància respecte el que es realitza la declaració posseeix un efecte nutricional o fisiològic benèfic, establert mitjançant proves científiques generalment acceptades.
- el nutrient o la substància sobre el que s'efectua la declaració:
 - Està contingut al producte final en una quantitat significativa que produeixi l'efecte nutricional o fisiològic declarat, establert mitjançant proves científiques generalment acceptades.
 - No està present o està present en una quantitat reduïda que produeixi l'efecte nutricional o fisiològic declarat, establert mitjançant proves científiques generalment acceptades.
- el nutrient o la substància sobre el que s'efectua la declaració es trobi en una forma assimilable per l'organisme.
- la quantitat del producte que s'espera que es consumeixi proporciona una quantitat significativa del nutrient o altra substància a la que fa referència la declaració.

2. Només s'utilitzarà l'ús de declaracions nutricionals i de propietats saludables si es creu que el consumidor mitjà comprèn els efectes benèfics així com s'expressen a les declaracions.

3. Les declaracions nutricionals i de propietats saludables faran referència als aliments llestos per a ser consumits.

4. Cal tenir en compte que, amb l'objectiu de garantir la protecció dels consumidors i que aquests triïn l'opció més saludable de totes les comercialitzades, el capítol 4 del Reglament 1924/2006¹⁶, estableix que els aliments que vulguin incorporar als seus etiquetatges declaracions nutricionals o de propietats saludables, hauran de complir amb els perfils nutricionals que adopti, en un futur, la Comissió europea, basats en l'opinió de l'EFSA.

Els perfils nutricionals encara no han estat aprovats per la Comissió però és important destacar que al 2009 aparegué un document de treball²⁶ elaborat per la mateixa Comissió en què, entre altres, es marcaven els perfils nutricionals per a la carn i els productes càrnics, sent (per 100g de producte): **700 mg sodi, 5g de greixos saturats** i la quantitat de **sucres** encara no té assignació.

Així mateix, existeixen tota una sèrie de **condicions específiques** per a cada tipus de declaració.

Condicions específiques per a l'ús de declaracions nutricionals i de salut

1. Condicions específiques per a les declaracions nutricionals (Capítol III, Articles 8 i 9, Reglament 1924/2006¹⁶):

- Només s'autoritzaran les declaracions nutricionals enumerades a l'annex del mateix Reglament¹⁶ i que s'ajusten a les condicions fixades pel mateix (Annex I).
- Al cas de realitzar una declaració nutricional comparativa:
 - només podran comparar-se aliments de la mateixa categoria (Ex: margarina i mantega). Haurà de mencionar-se la diferència en la quantitat d'un nutrient o en el valor energètic, i la comparació haurà de fer referència a la mateixa quantitat de producte.
 - haurà de comparar la composició de l'aliment en qüestió en relació amb una sèrie d'aliments de la mateixa categoria, la composició dels quals no permeti que figuri en ells una declaració, inclosos els productes alimentaris d'altres marques.

2. Condicions específiques per a les declaracions de propietats saludables (Capítol IV, Article 10-14 del Reglament 1924/2006¹⁶):

- Les declaracions s'han d'ajustar als requisits generals i específics, i han d'estar autoritzades i incloses a les llistes de declaracions autoritzades previstes als articles 13 o 14 del Reglament.
- Únicament es permetran les declaracions de propietats saludables si s'inclou la següent informació a l'etiquetatge, o en cas de no haver-hi etiquetatge, a la presentació i a la publicitat:
 - a. una declaració on s'indiqui la importància d'una dieta variada i equilibrada, així com un estil de vida saludable;
 - b. la quantitat d'aliment i el patró de consum requerits per obtenir el benefici declarat;
 - c. al seu cas, una declaració dirigida a les persones que haurien d'evitar el consum de l'aliment; i
 - d. una advertència adequada en relació amb els productes que poden suposar un risc per a la salut si es consumeix en excés.
- Es podrà fer referència a beneficis generals i no específics del nutrient o de l'aliment per a la bona salut general o el benestar relatiu a la salut (Ex:

“Saludable”, “Bo per a tu”, etc.) si s’acompanya d’una declaració de propietats saludables específica inclosa a les llistes de declaracions autoritzades previstes als articles 13 o 14. Un símbol o un dibuix també es consideren declaracions de tipus general i no específica (Ex: el dibuix d’un os) i, per tant, han d’anar acompanyats de la declaració autoritzada (Ex: *“el calcio es necesario para el mantenimiento de los huesos en condiciones normales”*).

No es permet en l’etiquetatge aportar testimonis de professionals sanitaris, de persones famoses o conegudes pel públic o de pacients reals o suposats com a mitjà d’inducció al consum .

No s’autoritzaran les declaracions de propietats saludables que: a) suggereixin que la salut es podria veure afectada si no es consumeix l’aliment del que es tracta; b) facin referència al ritme o la magnitud de la pèrdua de pes; c) facin referència a recomanacions de metges individuals o altres professionals de la salut i associacions.

Les declaracions de propietats saludables no poden atribuir a l’aliment en qüestió, les propietats de prevenir, tractar o guarir malalties humanes, ja que aquestes són propietats restringides als medicaments.

Igualment, les declaracions de propietats saludables es poden dividir en:

- Aquelles que són ***diferents de les relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (Article 13):***

- Són aquelles que descriuen o es refereixen a:

- La funció d’un nutrient o d’una altra substància al creixement, el desenvolupament i les funcions corporals, o
- Les funcions psicològiques i comportamentals, o
- A l’aprimament, control del pes, a una disminució de la sensació de gana, a un augment de la sensació de sacietat, o a la reducció de l’aportament energètic de la dieta

- Apareixen a la llista de declaracions autoritzades per la Comissió (Reglament 432/2012¹⁷), les quals es basen en proves científiques generalment acceptades i poden ser ben compreses pel consumidor mitjà (**Article 13.1**), Ex: *“La carne y el pescado contribuyen a mejorar la absorción del hierro cuando se toman con otros alimentos que aportan este mineral”*.

Igualment, es podran afegir noves declaracions a la llista de les autoritzades. Aquestes noves declaracions hauran d’estar basades en

proves científiques recentment obtingudes i/o incloure una sol·licitud de protecció de les dades subjectes a drets de propietat industrial. Aquestes noves declaracions, abans de ser incloses a la llista, seran avaluades científicament (per la European Food Safety Authority, EFSA) i autoritzades per la Comissió (**Article 13.5**), Ex: *“la fibra de remolacha azucarera aumenta el volumen fecal”*

▪ Les **relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels nens (Article 14)**

- Podran realitzar-se aquest tipus de declaracions quan hagin estat autoritzades per a la seva inclusió a la llista comunitària de declaracions permeses d'aquest tipus, junt amb totes les condicions necessàries per a l'ús de les mateixes (Reglament 983/2009¹⁸, Reglament 384/2010¹⁹, Reglament 1024/2009), les quals poden ser:
- Declaracions de reducció del risc de malaltia (**Article 14.1**), Ex: *“se ha demostrado que el betaglucano de avena disminuye/reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.*
 - Declaracions relatives al desenvolupament i la salut dels nens (**Article 14.1**) Ex: *“Las proteínas son necesarias para el crecimiento y el desarrollo normales de los huesos en los niños”.*
- Aquestes declaracions, a l'etiquetatge, o si aquest no existeix a la presentació o a la publicitat, hauran d'incloure una exposició on s'indiqui que la malaltia a la que es refereix la declaració té múltiples factors de risc i que l'alteració d'un d'aquests factors de risc pot tenir o no un efecte beneficiós.

Finalment, destacar en relació a l'etiquetatge nutricional dels productes sobre els que es realitzi una declaració nutricional i/o de propietats saludables que aquest serà obligatori. Quan es realitzi la declaració nutricional o de propietats saludables sobre nutrients que poden aparèixer de forma complementària (Ex: AGM, AGP, polialcohols, etc; taula 4), es declararà la quantitat del nutrient.

Si les declaracions nutricionals o de propietats saludables mencionen substàncies que no figuren a l'etiquetatge nutricional, igualment, s'haurà d'indicar la seva quantitat al mateix camp de visió que l'etiquetatge nutricional.

4.3. La Denominació Específica “Sobrasada de Mallorca”.

La innovació de la sobrasada amb Denominació Específica “Sobrasada de Mallorca” requereix de l'estudi en profunditat de la normativa que regula els requisits exigits a aquestes sobrasades, emparades també amb el distintiu IGP.

En concret, el Reglament de la Denominació Específica “Sobrasada de Mallorca” i del seu Consell Regulador²² fixa tant les condicions concretes per a la seva elaboració i curació, com les característiques físico-químiques i els tipus de sobrasades que es poden vendre sota aquesta Denominació.

Les sobrasades emparades per la Denominació Específica han de ser elaborades, exclusivament, a l'illa de Mallorca.

Segons la raça de porc que s'utilitzi, aquestes podran ser:

a) “**Sobrasada de Mallorca**”: Elaborada amb carns de porc

b) “**Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro**”: Elaborada amb carns de porc de raça autòctona mallorquina i embotida en budells naturals. Els porcs hauran de ser criats i engreixats a l'illa de Mallorca seguint les pràctiques tradicionals, en règim extensiu o semiextensiu.

I tenint en compte les característiques dels budells utilitzats, la sobrasada de Mallorca podrà denominar-se²³:

a) **Longaniza**: sobrasada de diàmetre ≤ 34 mm en forma de collar o ferradura, els extrems de la qual es mantenen units per fils.

b) **Risada**: sobrasada embotida en intestí gruixut.

c) **Bisbe**: sobrasada embotida en estómac de porc.

d) **Poltrú**: sobrasada embotida en intestí cec de porc.

e) **Culana**: sobrasada embotida en intestí recte de porc.

f) **Bufeta**: sobrasada embotida en bufeta urinària de porc.

Aquestes designacions contribueixen a una major definició del producte i són utilitzades a les transaccions comercials i pels consumidors.

Els ingredients que s'utilitzen per a la seva elaboració, així com les quantitats que es poden emprar, estan regulades pel Reglament de la Denominació²². A més a més, existeix una llista restrictiva on s'indiquen els additius que es poden utilitzar (Taula 9).

Queda totalment prohibit addicionar cap colorant, sigui natural o artificial.

La pasta de sobrassada serà embotida en budell natural, de consistència ferma, sense forats i sense irregularitats a la superfície. El Consell Regulador podrà proposar a la Conselleria d'Agricultura i Pesca que autoritzi la utilització d'altres tipus de budell sempre que s'hagi comprovat a assajos i proves convenients, que aquests són aptes per a la curació del producte emparat.

Les tècniques emparades a la manipulació dels ingredients i la sobrassada, així com el procés d'elaboració, curació i conservació seguiran les pràctiques locals que assegurin un producte de màxima qualitat i que manté els caràcters tradicionals.

Taula 9. Ingredients i quantitats utilitzades a l'elaboració de la "Sobrasada de Mallorca", així com additius autoritzats.

Ingredients	Quantitats	Normativa
Carns de porc:		<i>Reglament de la Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca"</i> ²²
▪ Magre	30 – 60%	
▪ Cansalada	40 – 70%	
Pebre vermell (Capsicum annum L i/o Capsicum Longum D.C)	4 – 7%	
Sal	1,8 – 2,8%	
Espècies i/o aromes naturals: pebre, romaní, farigola i/o orenga		
Additius permesos		
Grup II Conservadors: E-250 i E-252		<i>Resolució 21725/1997</i> ²⁴
Grup III Antioxidants: E-300, E-301, E-302, E-304, E-306, E-307, E-308, E-309 es permetrà la presència de E-310*, E-320* i E-321*		<i>Reglament (CE) 1333/2008</i> ²⁷ i <i>Reglament (UE) 1129/2011</i> ⁸⁷
Grup IV Estabilitzants, Emulgents, Espessidors i Gelificants: E-450, E-451 i E-452.		
Reguladors de la Maduració:		
▪ cultius microbians especialment autoritzats		
▪ sucres (mono i disacàrids)		

*Additius als quals es permetrà la seva presència sempre que l'additiu alimentari sigui permès a un dels ingredients de l'aliment compost o que estigui present a un dels aliments que es necessitin per preparar l'aliment compost.

En concret, l'elaboració de "sobrassada de Mallorca" consisteix en el procés de transformació de les carns, addicionat de pebre vermell, sal i espècies en sobrassada. Es compon de 2 fases:

- **Fase d'elaboració de l'embotit:** consta de les següents operacions:
 - **Picat:** les carns són picades mecànicament fins a obtenir partícules amb diàmetre inferior a 6 mm.
 - **Amassat:** el producte que s'obté al picat, addicionat amb pebre vermell, pebre, sal i espècies, serà amassat mecànicament fins a obtenir una pasta de característiques homogènies.
 - **Embotit:** la pasta és embotida mecànicament als budells.
- **Fase de curació:** la sobrassada evoluciona organolèpticament a causa de processos bioquímics que determinen la qualitat tradicional del producte i, en particular, el seu sabor i aroma característics. Aquesta fase es realitza a assecadors on les sobrassades restaran el temps necessari per aconseguir les característiques físico-químiques (taula 10) i sensorials establertes al Reglament.

Taula 10. Característiques físico-químiques de la sobrassada de Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca".

	Sobrasada de Mallorca	Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro
Humitat	35 % màx.	30% màx.
Greix (1)	85% màx.	80% màx.
Proteïna (1)	8% màx.	13% màx.
Hidrats de carboni totals (1) expressats en glucosa	2,5% màx.	2,5% màx.
Relació col·lagen/proteïna total per 100	30 màx.	20 màx.

(1) Expressat sobre extracte sec

A més a més, hauran de complir una de les següents condicions: "pH < 4,5" o "Aw < 0,91" o "Aw ≤ 0,95 si el pH és ≤ 5,2".

Cal remarcar, que el Consell Regulador podrà proposar a la Conselleria d'Agricultura i Pesca característiques químiques, físiques i sensorials addicionals per a les sobrassades emparades, si s'han realitzat assajos i experiències adequades.

Per últim, cal comentar que les sobrassades podran ser desqualificades pel Consell Regulador i, per tant, deixaran d'estar emparades per la Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" quan a judici del Consell Regulador no hagin adquirit les característiques definides al Reglament²² i aprovades per la Conselleria d'Agricultura i Pesca.

5. Resultats i Discussió

5.1. Revisió i millora d'etiquetatges

Amb la normativa revisada i entesa, es va procedir a realitzar l'estudi de l'etiquetatge dels diferents productes comercialitzats per l'empresa (T1, T2, NF1, NF2, NF3 i N1).

L'anàlisi de l'etiquetatge es va realitzar amb l'ajuda d'unes fitxes (adjuntades a l'Annex I) que varen garantir la revisió exhaustiva de tota la informació obligatòria i complementària que ha o pot aparèixer, respectivament, als etiquetatges de sobrassada.

En general, de la revisió de totes les etiquetes podem dir:

1. Les etiquetes T1, T2, N1, NF1, NF2 i NF3 aconsegueixen amb la normativa.

Totes presenten la informació requerida de forma obligatòria (Ex: llistat d'ingredients, denominació de l'aliment, identificació de l'empresa, valor nutricional, etc.). Així mateix, la informació complementària (Ex: sense gluten) també apareix correctament indicada i no impedeix la visualització ni la compressió de la informació obligatòria.

Cal comentar que a les etiquetes T1, T2 i T3 el pes net del producte, el lot i la data de consum preferent es marca a una etiqueta que s'enganxa a l'etiquetatge quan el procés d'elaboració i curació de la sobrassada es dóna per finalitzat i aquestes són embolicades al seu embolcall definitiu. D'aquí que aquesta informació no aparegui a les etiquetes que avaluades.

Com a possible millora de l'etiquetatge:

1. Es podrien afegir les declaracions nutricionals que apareixen a NF1, NF2 i NF3 a la resta de productes, sempre i quan es consideri oportú per al tipus de client a qui va destinat.

2. Es pot afegir el prefix "natural" a les declaracions dels etiquetatges de NF1, NF2 i NF3 perquè la sobrassada conté, intrínsecament, les quantitats requerides de les mateixes per a la seva declaració a l'etiquetatge. Així doncs, al cas de la vitamina B1 es podria posar "Fuente *natural* de vitamina B1".

3. La declaració "*Fuente de vitamina B12*" pot ser modificada per "*Alto contenido en vitamina B12*".

4. Es podrien incorporar noves declaracions nutricionals i de salut a tot els productes (consultar apartat 5.2).

5. Es podria considerar l'opció d'afegir "Sin Lactosa" a l'etiquetatge de tots els productes, atès que cada vegada hi ha més persones afectades per diferents tipus d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries que agraeixen aquest tipus d'informació.

5.2. Declaracions nutricionals i saludables

La comparació de la normativa¹⁶⁻²¹ amb la composició nutricional dels diferents tipus de sobrassades avaluats (taules 1 i 2), així com, amb les dades obtingudes de BEDCA²⁵ (taula 3) han donat lloc a la proposta d'una sèrie de declaracions nutricionals i de salut (Article 13.1) que poden ser aplicades a l'etiquetatge, a curt termini, sense necessitat de reformular el producte actual. És a dir, les propietats intrínseques de la sobrassada elaborada segons el Reglament de la Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" i "Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro" compleixen els requisits normatius exigits per a poder informar al consumidor d'aquestes propietats a través del seu etiquetatge

Igualment, la revisió d'alguns articles científics, així com d'articles de divulgació científica sobre els aliments funcionals a la carn i als productes càrnics, han motivat una sèrie de propostes que podrien ser desenvolupades per l'empresa a més llarg termini ja que, per una banda, requereixen de la reformulació del producte i, per una altra banda, necessiten de l'aprovació i acceptació del nou producte per part del Consell Regulador.

Propostes de declaracions nutricionals i/o de salut per a la sobrassada a curt termini.

La sobrassada, com a aliment càrnic que és, té tota una sèrie de components altament nutritius, entre els que cal destacar minerals d'elevada biodisponibilitat i vitamines, els quals fan que el seu consum sigui compatible amb una dieta equilibrada i saludable.

L'estudi de la composició nutricional de la sobrassada elaborada seguint el Reglament de la Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" i "Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro" posa de manifest el gran contingut en compostos beneficiosos que té, donant lloc a la possibilitat d'incloure un ampli número tant de declaracions nutricionals (taula 11) com de propietats saludables (taula 12), que podrien ser incorporades als etiquetatges de forma imminent, un cop fetes les anàlisis de

composició nutricional necessàries per assegurar el compliment dels nivells mínims exigits per a poder fer ús de les declaracions.

Taula 11. Possibles declaracions nutricionals a la sobrassada.

Declaració	Condicions d'ús	Condicions a la sobrassada	Font de les dades ⁽¹⁾
<i>Bajo contenido de azúcares</i>	≤ 5 g de sucres en 100 g	<2,5% de sucre	Taula 1 (tots els productes)
<i>Fuente de Niacina</i>	> 15% de la quantitat diària recomanada (CDR)	16,8% de la CDR	Taula 3
<i>Fuente de Riboflavina</i>	> 15% de la CDR	19,3% de la CDR	Taula 3
<i>Fuente de Tiamina (B1)</i>	> 15% de la CDR	15,4 – 23,6% de la CDR	Taula 1 (NF1, NF2, NF3)
<i>Fuente de vitamina B-12</i>	> 15% de la CDR	16,4 - 17,6% de la CDR	Taula 1 (NF2, NF3)
<i>Alto contenido en vitamina B-12</i>	> 30% de la CDR	40,0% de la CDR	Taula 1 (NF1)
<i>Alto contenido en fósforo</i>	> 30% de la CDR	44,3% de la CDR	Taula 3
<i>Alto contenido en selenio</i>	> 30% de a CDR	38,4% de la CDR	Taula 3
<i>Alto contenido de grasas monoinsaturadas</i>	≥45% dels greixos deriven de greixos monoinsaturats i aporten > 20% de l'energia	45,7 - 50% dels greixos deriven d'AGM i aporten 24,6 - 47,5% de l'energia	Taules 1 i 2 (T1, T2, N1, NF1, NF2, NF3)
<i>Naturalmente/Natural</i>	Com a prefix de l'al·legació quan sigui pertinent		
<i>Alto contenido en grasas saturadas (AGS)</i>	5 g/100 g de producte*	21,6 -26 g AGS/100 g de producte	Taula 1 (T1, T2, N1, NF1, NF2, NF3)
<i>Alto contenido en sodio</i>	700 mg/100 g de producte*	880-1000 mg/100g	Taula 1(T1, T2, N1, NF1, NF2, NF3)

* Segons els nivells que apareixen al *Working document on the setting of nutrient profiles* requerits a la carn i els productes derivats per poder incloure declaracions nutricionals i de salut al seu etiquetatge.

⁽¹⁾ Les fonts d'on s'han extret les dades per elaborar aquesta taula pertanyen a la pròpia empresa (Taules 1 i 2) i a la base de dades de BEDCA²⁵ (Taula 3).

En concret, al cas de la sobrassada i en base a la seva composició s'han pogut identificar un total de 9 declaracions nutricionals que podrien aplicar-se d'acord al registre comunitari. A més a més, a la taula 12 podem observar que hi ha tota una

sèrie de declaracions de propietats saludables (Article 13.1 del Reglament (CE) 1924/2006; Reglament (UE) 433/2012 i modificacions), relacionades amb les declaracions nutricionals anteriorment citades, i que també podrien ser incloses a l'etiquetatge a curt termini.

Taula 12. Possibles declaracions de propietats saludables a la sobrassada, en base a l'article 13(1) del Reglament (CE) 1924/2006 i segons l'establert al Reglament (UE) 433/2012, així com a les seves modificacions.

Declaració nutricional	Declaració saludable
<i>Fuente de Niacina</i>	<i>La niacina contribuye al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, a la función psicológica normal, al mantenimiento de las mucosas en condiciones normales, al mantenimiento de la piel en condiciones normales, y ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.</i>
<i>Fuente de Riboflavina</i>	<i>La riboflavina contribuye al metabolismo energético normal, contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso, al mantenimiento de las mucosas en condiciones normales, al mantenimiento de los glóbulos rojos en condiciones normales, al mantenimiento de la piel en condiciones normales, al mantenimiento de la visión en condiciones normales, al metabolismo normal del hierro, a la protección de las células frente al daño oxidativo, ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.</i>
<i>Fuente de Tiamina (B1)</i>	<i>La tiamina contribuye al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, a la función psicológica normal, al funcionamiento normal del corazón.</i>
<i>Fuente de vitamina B-12</i>	<i>La vitamina B12 contribuye al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, al metabolismo normal de la homocisteína, a la función psicológica normal, a la formación normal de glóbulos rojos, al funcionamiento normal del sistema inmunitario, al proceso de división celular, y ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.</i>
<i>Alto contenido en fosforo</i>	<i>El fósforo contribuye al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal de las membranas celulares, al mantenimiento de los huesos en condiciones normales, y al mantenimiento de los dientes en condiciones normales.</i>
<i>Alto contenido en selenio</i>	<i>El selenio contribuye a la espermatogénesis normal, al mantenimiento del cabello en condiciones normales, al mantenimiento de las uñas en condiciones normales, al funcionamiento normal del sistema inmunitario, a la función tiroidea normal, a la protección de las células frente al daño oxidativo.</i>

De totes maneres, per decidir entre l'àmplia varietat d'opcions disponibles, resulta necessari valorar l'interès i el grau d'atracció que podria suscitar al consumidor un determinat tipus de declaració. Cal tenir en compte, el tipus de societat a qui anirà

adreçat el producte a l'hora de plantejar diferents propostes a nivell de mercat, sinó es podria donar el cas que les declaracions triades no despertessin l'interès per part del consumidor²⁹.

Per una altra banda, cal fer un ús responsable de les declaracions, i la finalitat d'aquestes hauria de ser poder aportar informació clara al consumidor perquè aquest pugui practicar una alimentació saludable.

Així com apareix indicat a la taula 11 i segons assenyala Jiménez-Colmenero²⁹, quan la Comissió decideixi implantar els perfils nutricionals com a requisit obligatori per a la incorporació de declaracions nutricionals i de propietats saludables a l'etiquetatge, la sobrassada, si continua tenint els nivells de greixos saturats i de sodi així com els té en aquest moment, quedarà exclosa d'utilitzar declaracions de propietats saludables. En cas de voler incloure declaracions nutricionals ho podrà fer en 2 situacions:

- Si la declaració es refereix a reducció de greixos, d'àcids grassos saturats, d'àcids grassos *trans*, de sucres i de sal o sodi; i
- Si només 1 ingredient supera el perfil, sempre que a prop de la declaració nutricional i amb els mateixos caràcters aparegui una indicació del nutrient que no compleix amb el perfil.

Així doncs, l'aplicació dels perfils nutricionals, si no s'ha trobat la manera de poder acomplir-los amb la modificació de la composició de la sobrassada, podria donar lloc a la impossibilitat de poder utilitzar les declaracions nutricionals i de propietats saludables a aquest producte tradicional i d'alt valor nutritiu.

Propostes de declaracions nutricionals i de salut per a la sobrassada a llarg termini.

Al cas de la sobrassada, així com a altres productes càrnics, existeix la possibilitat de desenvolupar nous productes funcionals als que puguin figurar declaracions nutricionals i/o de propietats saludables autoritzades, mitjançant estratègies tecnològiques (reformulació dels productes).

A la taula 13 es mostren exemples de productes crus curats (xoriço, llonganissa, sobrassada) funcionals que han estat obtinguts per reformulació. Gran part de les reformulacions indicades han cercat l'enriquiment del producte amb omega-3, calci, àcid fòlic o iode, o bé, la reducció d'algun dels paràmetres menys saludables d'aquest embotit com ara, la reducció del contingut de greix a partir de la incorporació de fibra dietètica, o del sodi, a través de la seva substitució amb ascorbat càlcic.

Taula 13. Exemples de productes crus curats reformulats amb declaracions nutricionals i de propietats saludables autoritzades. (Adaptat de Jiménez-Colmenero²⁹).

Productes crus curats reformulats	Declaració saludable	Referència
Xoriço: oli de lli	Alt contingut omega-3 Alt contingut en proteïnes	García Iñiguez de Ciriano et al. (2009)
Xoriço:mescla d'olis (lli+alga), sal iodada, llevat de seleni i antioxidants	Alt contingut omega-3 Alt contingut en proteïnes Alt contingut en iode i seleni	García Iñiguez de Ciriano et al. (2010b)
Xoriço: oli de lli, sal iodada i ascorbat càlcic	Font d'omega-3 Alt contingut en proteïnes Alt contingut en calci Contingut reduït de sodi	García Iñiguez de Ciriano et al. (2013)
Xoriço: konjac i mescla d'olis (oliva+lli+peix)	Valor energètic reduït Alt contingut en proteïnes Alt contingut omega-3, AGM i AGI	Jiménez-Colmenero et al. (2013b)
“Salchichón”: calci	Font de calci Contingut reduït de greix	Selgas et al. (2009b)
“Salchichón”: àcid fòlic	Font d'àcid fòlic	Galán et al. (2011a)
“Salchichón”: fructooligosacàrids	Font de fibra Contingut reduït de greix	Salazar et al. (2009)
“Salchichón”: amb licopè	Conté licopè	Gámez et al (2011)
Sobrassada: amb fibra dietètica de pastanaga	Font de fibra	Eim et al. (2013) ³⁰

La majoria de referències de la taula es troben incloses a Jiménez-Colmenero et al., 2013³¹ AGM (Àcids grassos monoinsaturats) i AGI (Àcids grassos insaturats)

Aquests exemples, així com d'altres presents a la bibliografia^{6,29-32} i a altres tipus de productes càrnics podrien servir com a primera passa per a iniciar la cerca de nous tipus de sobrassades funcionals a partir de la reformulació del producte.

Malgrat l'ampli ventall de possibilitats que té la sobrassada per poder innovar en el mercat dels productes funcionals, la sobrassada amb Denominació Específica “Sobrasada de Mallorca” o “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro” té limitada la incorporació d'ingredients diferents als que apareixen al Reglament. A més a més, la composició final del producte també està regulada. Així doncs, l'opció de reformular el producte per a crear una gamma de sobrassades més saludables, passa per la prèvia acceptació del Consell Regulador de la Denominació Específica “Sobrasada de Mallorca” de la incorporació d'aquests altres tipus de sobrassades.

El mercat dels productes càrnics funcionals

El mercat dels productes càrnics ha anat sumant en els darrers anys un gran nombre de productes dels anomenats funcionals, els quals es poden trobar, de forma cada cop més nombrosa i aparent, a les prestatgeries dels grans hipermercats (Annex III).

En concret, a les visites realitzades a 3 hipermercats de Palma de Mallorca: El Corte Inglés, Alcampo i Carrefour, es va detectar la presència de declaracions nutricionals adreçades, de forma majoritària, a un consumidor preocupat per:

- l'alt contingut en sal, i
- l'alt contingut en greix de la carn i, sobretot, dels productes càrnics processats.

També es varen trobar declaracions nutricionals en base al contingut proteic d'aquest tipus d'aliments i del contingut en vitamines i minerals que molts d'ells contenen.

A la taula 14 es fa una síntesi dels missatges declarats als diferents productes càrnics trobats a aquests 3 hipermercats, així com, algun trobat a través d'internet.

Taula 14. Recull de declaracions nutricionals trobades a l'etiquetatge de diferents productes càrnics nacionals i internacionals.

Declaració	Denominació del producte
<i>Sin grasa</i>	Pitrera de pollastre a les fines herbes, Pitrera de gall d'indi en rodanxes, Pitrera de pollastre,
<i>Reducido en grasa</i>	Salsitxes de gall d'indi, Fuet de gall d'indi
<i>Bajo en grasa</i>	Pernil dolç cuit, centres de pollastre, centres de gall d'indi,
<i>% menos de grasa</i>	Bacó de gall d'indi, espetec
<i>Rico en omega-3</i>	Xoriço
<i>Reducido en sal</i>	Pernil dolç cuit, centres de pollastre,
<i>% menos de sal</i>	Pernil curat, xoriço extra,
<i>Alto en proteínas</i>	Carn picada de porc, hamburgueses de porc ibèric,
<i>Alto contenido en proteínas</i>	Salsitxes de gall d'indi
<i>Fuente de proteínas</i>	Frankfurt, Frankfurt de pollo, talls de vedella Angus
<i>Fuente de calcio</i>	Top-dog pollo,
<i>Fuente de fósforo</i>	Frankfurt, Frankfurt de pollo, Top-dog pollo
<i>Fuente de zinc</i>	Talls de vedella Angus
<i>La vitamina B12 y el Hierro contribuyen al funcionamiento del sistema inmunitario</i>	Xoriço de gall d'indi

Cal destacar, que entre tots els productes trobats, tan sols el xoriço de gall d'indi incloïa una declaració de propietats saludables (article 13.1) al costat de la informació

nutricional del producte. Tota la resta, duïen declaracions nutricionals. En quant a declaracions de reducció de risc de malaltia o al desenvolupament i la salut dels nens, la seva presència fou inexistent.

Per últim, destacar que la incorporació de declaracions nutricionals i de propietats saludables és un fenomen que s'està donant a totes les marques, fins i tot a aquelles denominades com a marques blanques. Així doncs, cal pensar que l'aparició d'aquest tipus de productes càrnics funcionals ha arribat per convida amb nosaltres una bona temporada.

6. Conclusions

Les conclusions a les que s'ha arribat a través de la realització d'aquest treball són:

1. Els etiquetatges presentats pels diferents tipus de sobrassades avaluats (T1, T2, N1, NF-1, NF-2 i NF-3) són correctes, tot i que, es podrien introduir certes millores amb la incorporació de noves declaracions nutricionals i de propietats saludables ajustades al perfil dels consumidors esperats per a cada tipus.
2. Els diferents formats de sobrassada amb Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" i "Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro" (T1, T2, N1, NF-1, NF-2 i NF-3) disposen d'un gran número de possibilitats d'utilització de declaracions nutricionals i de propietats saludables al seu etiquetatge. La incorporació d'aquestes declaracions pot fer-se de forma imminent, atès que no es necessita realitzar cap modificació prèvia.
3. La reformulació de la sobrassada, apareix com una altra opció per poder incorporar declaracions nutricionals i de propietats saludables capaces de captar l'interès del consumidor. Aquesta via requereix més temps i es planteja com un objectiu a més llarg termini.
4. L'acompliment del perfil nutricional, marcat per l'EFSA per als productes càrnics (màxim de 700 mg de sodi i 5 g greixos saturats per 100 g de sobrassada), esdevé un objectiu prioritari per poder continuar declarant les propietats nutricionals i de salut de la sobrassada a mig termini.
5. La disminució del contingut en sodi de la sobrassada per aconseguir els nivells inferiors al marcat pel perfil nutricional semblaria l'opció més viable per continuar tenint l'opció d'incloure declaracions nutricionals a l'etiquetatge, tot i que els valors de sal quedarien per sota dels marcats pel Reglament de la Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca".
6. L'aposta de la sobrassada amb Denominació Específica "Sobrasada de Mallorca" pel mercat dels productes funcionals cal que sigui traslladada i acceptada pel Consell Regulador. En cas contrari, la reformulació de la sobrassada i, el que és més greu, l'acompliment del perfil nutricional per part de la mateixa serà inviable, tancant-se la porta de tot un ventall de possibilitats per al producte estrella mallorquí.

7. Annexes

Annex I. Check-list de verificació de l'etiquetatge als diferents tipus de sobrassades avaluades.

Informació alimentària obligatòria	Producte: T1	
	Correcte	Incorrecte/Causa
a) Denominació de l'aliment	✓	
b) Llista d'ingredients	✓	
c) Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies. NO PROCEDEIX	No procedeix	
d) Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients. NO OBLIGATORI A "Sobrassada de Mallorca"	No obligatori	
e) Quantitat neta de l'aliment	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
f) Data de durada mínima (Mes i Any)	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització (quan procedeixi)	✓	
h) Lot	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
i) Identificació de l'empresa	✓	
j) País d'origen o lloc de procedència (quan procedeixi)	No procedeix	
k) Mode d'utilització (quan procedeixi)	✓	
l) Grau alcohòlic (si begudes >1,2/ d'alcohol) NO PROCEDEIX	No procedeix	
m) Informació nutricional (expressada per 100g):	✓	
El valor energètic (KJ/Kcal) i	✓	
Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats (AGS), hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.	✓	
Opcional: AGM, AGP, Polialcohols, Midó, Fibra alimentària, qualsevol vitamina o mineral (>15% Cantidades diarias recomendadas)	No obligatori	

Inclou la declaració:		
• Per porció o unitat de consum	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per 100g	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per porció o unitat de consum	No obligatori	
n) Altres:		
Idioma	✓	
Segells IGP “Sobrasada de Mallorca”/ “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro”	✓	
Mida de la lletra (x sigui \geq a 1,2 mm)		
Mencions addicionals (si procedeix)	No obligatori	
Declaració nutricional o de propietats saludables:	No la inclou i podria	
• Missatge compleix requisits		
• Aparició del nutrient o substància que aporta el benefici concret amb la informació nutricional o al mateix camp de visió si es una substància que no està inclosa.		
Informació alimentària complementària		
Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies	No procedeix	
Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans	No procedeix	
Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals		
Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.	✓	

Informació alimentària obligatòria	Producte: T2	
	Correcte	Incorrecte/Causa
a) Denominació de l'aliment	✓	
b) Llista d'ingredients	✓	
c) Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies. NO PROCEDEIX	No procedeix	
d) Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients. NO OBLIGATORI A "Sobrassada de Mallorca"	No obligatori	
e) Quantitat neta de l'aliment	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
f) Data de durada mínima (Mes i Any)	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització (<i>quan procedeixi</i>)	✓	
h) Lot	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
i) Identificació de l'empresa	✓	
j) País d'origen o lloc de procedència (<i>quan procedeixi</i>)	No procedeix	
k) Mode d'utilització (<i>quan procedeixi</i>)	✓	
l) Grau alcohòlic (<i>si begudes >1,2/ d'alcohol</i>) NO PROCEDEIX	No procedeix	
m) Informació nutricional (<i>expressada per 100g</i>):	✓	
El valor energètic (KJ/Kcal) i	✓	
Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats (AGS), hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.	✓	
Opcional: AGM, AGP, Polialcohols, Midó, Fibra alimentària, qualsevol vitamina o mineral (>15% Cantidades diarias recomendadas)	No obligatori	
Inclou la declaració:		
• Per porció o unitat de consum	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per 100g	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per porció o unitat de consum	No obligatori	

n) Altres:		
Idioma	✓	
Segells IGP “Sobrasada de Mallorca”/ “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro”	✓	
Mida de la lletra (x sigui \geq a 1,2 mm)		
Mencions addicionals (si procedeix)	No obligatori	
Declaració nutricional o de propietats saludables:	No la inclou i podria	
<ul style="list-style-type: none"> • Missatge compleix requisits 		
<ul style="list-style-type: none"> • Aparició del nutrient o substància que aporta el benefici concret amb la informació nutricional o al mateix camp de visió si es una substància que no està inclosa. 		
Informació alimentària complementària		
<i>Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies</i>	No procedeix	
<i>Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans</i>	No procedeix	
<i>Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals</i>		
<i>Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.</i>	✓	

Informació alimentària obligatòria	Producte: N1	
	Correcte	Incorrecte/Causa
a) Denominació de l'aliment	✓	
b) Llista d'ingredients	✓	
c) Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies. NO PROCEDEIX	No procedeix	
d) Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients. OBLIGATORI a "Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro"	✓ (carn de porc)	
e) Quantitat neta de l'aliment	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
f) Data de durada mínima (Mes i Any)	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització (quan procedeixi)	✓	
h) Lot	✗	A una etiqueta apart que s'enganxa quan se li posa el darrer envoltori
i) Identificació de l'empresa	✓	
j) País d'origen o lloc de procedència (quan procedeixi)	No procedeix	
k) Mode d'utilització (quan procedeixi)	✓	
l) Grau alcohòlic (si begudes >1,2/ d'alcohol) NO PROCEDEIX	No procedeix	
m) Informació nutricional (expressada per 100g):	✓	
El valor energètic (KJ/Kcal) i	✓	
Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats (AGS), hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.	✓	
Opcional: AGM, AGP, Polialcohols, Midó, Fibra alimentària, qualsevol vitamina o mineral (>15% Cantidades diarias recomendadas)	No obligatori	
Inclou la declaració:		
• Per porció o unitat de consum	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per 100g	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per porció o unitat de consum	No obligatori	

n) Altres:		
Idioma	✓	
Segells IGP “Sobrasada de Mallorca”/ “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro”	✓	
Mida de la lletra (x sigui \geq a 1,2 mm)		
Mencions addicionals (si procedeix)	No procedeix	
Declaració nutricional o de propietats saludables:	No la inclou i podria	
<ul style="list-style-type: none"> • Missatge compleix requisits 		
<ul style="list-style-type: none"> • Aparició del nutrient o substància que aporta el benefici concret amb la informació nutricional o al mateix camp de visió si es una substància que no està inclosa. 		
Informació alimentària complementària		
<i>Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies</i>	No procedeix	
<i>Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans</i>	No procedeix	
<i>Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals</i>		
<i>Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.</i>	✓	

Informació alimentària obligatòria	Producte: NF1	
	Correcte	Incorrecte/Causa
a) Denominació de l'aliment	✓	
b) Llista d'ingredients	✓	
c) Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies. NO PROCEDEIX	No procedeix	
d) Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients. NO OBLIGATORI A "Sobrassada de Mallorca"	No obligatori	
e) Quantitat neta de l'aliment	✓	
f) Data de durada mínima (Mes i Any)	✓	S'aporta més informació de la requerida: dia/mes/any
g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització (<i>quan procedeixi</i>)	✓	
h) Lot	✓	
i) Identificació de l'empresa	✓	
j) País d'origen o lloc de procedència (<i>quan procedeixi</i>)	No procedeix	
k) Mode d'utilització (<i>quan procedeixi</i>)	✓	
l) Grau alcohòlic (<i>si begudes >1,2/ d'alcohol</i>) NO PROCEDEIX	No procedeix	
m) Informació nutricional (<i>expressada per 100g</i>):	✓	
El valor energètic (KJ/Kcal) i	✓	
Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats (AGS), hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.	✓	
Opcional: AGM, AGP, Polialcohols, Midó, Fibra alimentària, qualsevol vitamina o mineral (>15% Cantidades diarias recomendadas)	No obligatori	
Inclou la declaració:		
• Per porció o unitat de consum	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per 100g	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per porció o unitat de consum	No obligatori	

n) Altres:		
Idioma	✓	
Segells IGP “Sobrasada de Mallorca”/ “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro”	✓	
Mida de la lletra (x sigui \geq a 1,2 mm)		
Mencions addicionals (si procedeix)	No procedeix	
Declaració nutricional o de propietats saludables:	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Missatge compleix requisits 	✓	Pot dir-se “alto contenido en vitamina B12” (>30% VRN) en comptes de “Fuente de vit. B12”
<ul style="list-style-type: none"> • Aparició del nutrient o substància que aporta el benefici concret amb la informació nutricional o al mateix camp de visió si es una substància que no està inclosa. 	✓	
Informació alimentària complementària		
<i>Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies</i>	No procedeix	
<i>Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans</i>	No procedeix	
<i>Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals</i>		
<i>Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.</i>	✓	

Informació alimentària obligatòria	Producte: NF2	
	Correcte	Incorrecte/Causa
a) Denominació de l'aliment	✓	
b) Llista d'ingredients	✓	
c) Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies. NO PROCEDEIX	No procedeix	
d) Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients. NO OBLIGATORI A "Sobrassada de Mallorca"	No obligatori	
e) Quantitat neta de l'aliment	✓	
f) Data de durada mínima (Mes i Any)	✓	S'aporta més informació de la requerida: dia/mes/any
g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització (quan procedeixi)	✓	
h) Lot	✓	
i) Identificació de l'empresa	✓	
j) País d'origen o lloc de procedència (quan procedeixi)	No procedeix	
k) Mode d'utilització (quan procedeixi)	✓	
l) Grau alcohòlic (si begudes >1,2/ d'alcohol) NO PROCEDEIX	No procedeix	
m) Informació nutricional (expressada per 100g):	✓	
El valor energètic (KJ/Kcal) i	✓	
Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats (AGS), hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.	✓	
Opcional: AGM, AGP, Polialcohols, Midó, Fibra alimentària, qualsevol vitamina o mineral (>15% Cantidades diarias recomendadas)	No obligatori	
Inclou la declaració:		
• Per porció o unitat de consum	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per 100g	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per porció o unitat de consum	No obligatori	

n) Altres:		
Idioma	✓	
Segells IGP “Sobrasada de Mallorca”/ “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro”	✓	
Mida de la lletra (x sigui \geq a 1,2 mm)		
Mencions addicionals (si procedeix)	No procedeix	
Declaració nutricional o de propietats saludables:	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Missatge compleix requisits 	✓	Pot dir-se “alto contenido en vitamina B12” (>30% VRN) en comptes de “Fuente de vit. B12”
<ul style="list-style-type: none"> • Aparició del nutrient o substància que aporta el benefici concret amb la informació nutricional o al mateix camp de visió si es una substància que no està inclosa. 	✓	
Informació alimentària complementària		
<i>Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies</i>	No procedeix	
<i>Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans</i>	No procedeix	
<i>Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals</i>		
<i>Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.</i>	✓	

Informació alimentària obligatòria	Producte: NF3	
	Correcte	Incorrecte/Causa
a) Denominació de l'aliment	✓	
b) Llista d'ingredients	✓	
c) Substàncies o productes que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies. NO PROCEDEIX	No procedeix	
d) Quantitat d'un determinat ingredient o categoria d'ingredients. NO OBLIGATORI A "Sobrassada de Mallorca"	No obligatori	
e) Quantitat neta de l'aliment	✓	
f) Data de durada mínima (Mes i Any)	✓	S'aporta més informació de la requerida: dia/mes/any
g) Condicions especials de conservació i/o condicions d'utilització (quan procedeixi)	✓	
h) Lot	✓	
i) Identificació de l'empresa	✓	
j) País d'origen o lloc de procedència (quan procedeixi)	No procedeix	
k) Mode d'utilització (quan procedeixi)	✓	
l) Grau alcohòlic (si begudes >1,2/ d'alcohol) NO PROCEDEIX	No procedeix	
m) Informació nutricional (expressada per 100g):	✓	
El valor energètic (KJ/Kcal) i	✓	
Les quantitats de greixos, àcids grassos saturats (AGS), hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.	✓	
Opcional: AGM, AGP, Polialcohols, Midó, Fibra alimentària, qualsevol vitamina o mineral (>15% Cantidades diarias recomendadas)	No obligatori	
Inclou la declaració:		
• Per porció o unitat de consum	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per 100g	No obligatori	
• Com a % de les ingestes de referència per porció o unitat de consum	No obligatori	

n) Altres:		
Idioma	✓	
Segells IGP “Sobrasada de Mallorca”/ “Sobrasada de Mallorca Cerdo Negro”	✓	
Mida de la lletra (x sigui \geq a 1,2 mm)		
Menciones addicionals (si procedeix)	✓ (Envasado en atmósfera protectora)	
Declaració nutricional o de propietats saludables:	✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Missatge compleix requisits 	✓	Pot dir-se “alto contenido en vitamina B12” (>30% VRN) en comptes de “Fuente de vit. B12”
<ul style="list-style-type: none"> • Aparició del nutrient o substància que aporta el benefici concret amb la informació nutricional o al mateix camp de visió si es una substància que no està inclosa. 	✓	
Informació alimentària complementària		
<i>Informació sobre la possible presència no intencionada a l'aliment de substàncies o productes que causin al·lèrgies o intoleràncies</i>	No procedeix	
<i>Informació relativa a l'adequació d'un aliment per als vegetarians o vegans</i>	No procedeix	
<i>Sobre la possibilitat d'indicar ingestes de referència per a un o diversos grups de població específics, a més de les ingestes de referència per a vitamines i minerals</i>		
<i>Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.</i>	✓	

Annex II. Condicions per fer una declaració nutricional d'acord amb el Reglament 1924/2006. (Font: Agència Catalana del Consum. Generalitat de Catalunya, 2013)

CONCEPTE	DECLARACIÓ ⁽¹⁾		
	Baix contingut	Contingut reduït	Sense
Valor Energètic	≤ 40kcal (170kj)/100g o ≤ 20kcal (80kj)/100ml	Al menys inferior al 30% de l'original	≤ 4kcal (17kj)/100ml ⁽²⁾
	Baix contingut		Sense
Greixos	≤ 3g/100g o ≤ 1,5/100ml (1,8g/100ml per a la llet semidesnatada)	≤ 0.5 g/100g o ≤ 0.5g/100ml ⁽³⁾	
Greixos saturats	Suma de greixos saturats més greixos trans és ≤ 1.5g/100g	Suma de greixos saturats més greixos trans és ≤ 0.1g/100g o	
	o ≤ 0.75g/100ml i sempre que no aportin més del 10% de l'energia	≤ 0.1g/100ml	
Sucres	≤ 5g/100g o ≤ 2.5g/100ml	≤ 0.5g/100g o ≤ 0.5g/100ml ⁽⁴⁾	
	Baix contingut	Molt baix contingut	Sense
Sodi /Sal ^(5,6)	≤ 0.12g de sodi/100g o 100ml, o el seu equivalent en sal	≤ 0.04g de sodi/100g o 100ml, o el seu equivalent en sal	≤ 0.005g de sodi/100g, o el seu equivalent en sal
	Font de		Alt contingut
Fibra	≥ 3g/100g o ≥ 1.5g/100kcal		≥ 6g/100g o ≥ 3g/100kcal
Proteïnes	≥ 12% del total d'energia		≥ 20% del total d'energia
	Font de		Alt en
Vitamines i minerals	≥ 15% de la CDR		≥ 30% de la CDR
Omega 3	≥ 0.3g ac. alfa-linoleic/100g i 100kcal o ≥ 40mg ac. eicosopentanoic+ac. docosohexanoic/100g i 100kcal		≥ 0.6 g ac. alfa-linoleic/100g i 100kcal o ≥ 80mg ac. eicosopentanoic+ac. docosohexanoic/100g i 100kcal
	Conté ⁽⁷⁾	Major contingut	Contingut reduït
Nutrients	Només quan compleix amb tot el disposat al Reglament. En vitamines i minerals ha d'arribar al nivell de "font de"	Per a aquesta menció s'ha d'arribar al nivell de "font de" i l'increment representar més del 30% comparat amb productes similars	La reducció ha de ser de al menys el 30% comparat amb productes similars ⁽⁸⁾

	Alt en
Greixos monoinsaturats	≥ 45% dels greixos deriven de greixos monoinsaturats i aporten més del 20% de l'energia
Greixos poliinsaturats	≥ 45% dels greixos deriven de greixos poliinsaturats i aporten més del 20% de l'energia
Greixos no saturats	≥ 70% dels greixos deriven de greixos poliinsaturats i aporten més del 20% de l'energia
	Light / Lite
Energia nutrients	Està subjecte a les mateixes condicions que la declaració "reduït". Pot acompanyar-se d'una indicació de la característica que fa que l'aliment sigui "light" o "lite".

- (1) Quan sigui pertinent es permet l'ús del terme "naturalment/natural" usat com a prefix de l'al·legació.
- (2) Per als edulcorants de taula 0,4 kcal/ porció equivalent a 6 g de sacarosa.
- (3) Està prohibida l'expressió "X% sense greixos".
- (4) L'expressió "sense suc res afegits" només podrà utilitzar-s e quan al producte no se li hagin afegit monosacàrids , disacàrids ni cap altre aliment utilitzat per endolcir. Si els suc res es tan presents de manera natural ha d'indicar-se sempre "conté sucres naturalment presents"
- (5) En aigües minerals els valors de referència són diferents .
- (6) L'expressió "sense sodi/sal afegida" només es podrà utilitzar quan al producte no se li han afegit sal i/o sodi directament o a través dels ingredients i s empre que el producte compleixi les condicions de "baix contingut en sal".
- 7) La menció "conté" pot aplicar-se també als components no nutritius que compleixin amb totes les especificacions del Reglament.
- (8) Hi ha excepcions per a alguns micronutrients en els que és suficient una reducció del 10% i per al sodi en què és suficient una reducció del 25%. En el cas dels greixos saturats , sols es podrà declarar "contingut reduït de greixos saturats" quan la suma de greixos saturats i greixos trans és com a mínim inferior a un 30% en comparació amb un producte similar i la quantitat de trans sigui igual o inferior a la d'un producte similar. En el cas dels suc res, sols es podrà declarar "contingut reduït de sucres" quan l'aportació energètica sigui igual o inferior a la d'un producte similar.

Annex III. El mercat dels productes càrnics funcionals.

Figura 1 . Pernil de bodega reduït en un 25% de sal. Font: Retail Actual, 2015

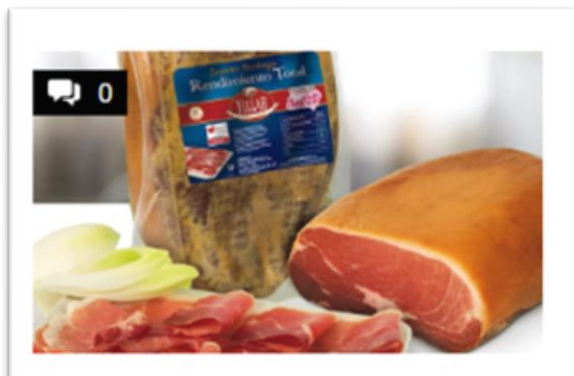


Figura 2 . Bacó d'indiots amb un 70% menys de greix i Espetec amb un 50% menys de greix i reduït en colesterol. Font: Retail Actual, 2014



Figura 3. Xoriço ric en omega-3. Font: Cerrillo Fontecha.



Figura 4. Pitrera de gall d'indi rostida reduïda en sodi. Font: Retail marketing



Figura 5. Talls de vedella Angus. Font de proteïna i de zinc. Font: <http://www.beefretail.org/ukropsimplementson-packnutritionlabelingprogram.aspx>



Figura 6. Topdog pollastre, font de calci, fòsfor i Fe, i Frankfurts de pollastre, font de proteïna i ferro.



Figura 7. Xoriço d'indiot (Alimenta tus defensas con Lactobacillus, vitamina B12 i Fe).



Figura 8. Pernil curat amb un 25% menys de sal i Xoriço amb un 25% menys de sal



Figura 9. Pernil dolç baix en greix, Pernil dolç baix en greix i reduït en sal i pitreres de pollastre sense greix.



Figura 10. Pitrera de pollastre baixa en greix, pitrera de pollastre sense greix i pitrera de gall d'indi sense greix



Figura 11. Pernil dolç amb contingut reduït de sal.



Figura 12. Pitrera de gall d'indi i de pollastre amb baix contingut de greix



Figura 13. Espetec amb 50% menys de greix i reduït en colesterol.



8. Bibliografia

- [1] Bartolomé R. Disseny d'aliments funcionals. *TECA* [Internet]. 2008 [consulta 14 Abril 2016]; 13: 11-16. Disponible a: DOI: 10.2436/20.2005.01.14
- [2] Rodríguez-Medina C. La información alimentaria relacionada con la salud. [Internet]. En: Muñiz Espada E, coordinadora. Estudios jurídicos de derecho agrario. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; 2008. p. 345-386 [consulta 14 Abril 2016]. Disponible a: http://www.magrama.gob.es/imagenes/es/alimento_salud.pdf
- [3] Palou A. Declaraciones de salud en los alimentos, nutricionales y de propiedades saludables, en la Unión Europea. [Internet]. En: Varela Moreiras G, coordinador. Libro Blanco de la Nutrición en España, Madrid: Fundación Española de la Nutrición (FEN); 2013. p. 569-590 [consulta 14 Abril 2016]. Disponible a: <http://www.fen.org.es/imgPublicaciones/31032013124951.pdf>
- [4] WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. WHO Technical Report Series 916. WHO Library Cataloguing-in-Publication Data. Geneva. 2003
- [5] Ozen AE, Pons A, Tur JA. Worldwide consumption of functional foods: a systematic review. *Nut Rev* [Internet]. 2012 [consulta 14 Abril 2016]; 70(8): 472-481. Disponible a: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1753-4887.2012.00492.x>
- [6] Olmedilla-Alonso B, Jiménez-Colmenero F. Alimentos cárnicos funcionales: desarrollo y evaluación de sus propiedades saludables. *Nutr Hosp*. 2014; 29(6): 1197-1209. Disponible a: DOI: 10.3305/nh.2014.29.6.7389
- [7] Bouvard V et al. Carcinogenicity of consumption of red and processed meat. *Lancet Oncol*. 2015; 16(16): 1599-1600.
- [8] Sánchez-Muniz FJ. Nuevos alimentos. Realidad y perspectivas de la carne y sus derivados como alimentos funcionales. En: Sánchez-Muñiz FJ, Jiménez Colmenero F, Olmedilla-Alonso B, editores. Derivados cárnicos funcionales: Estrategias y perspectivas. Madrid: Fundación Española de Nutrición (FEN); 2005. p. 43-54.

- [9] Cross AJ, Leitzmann MF, Gail MH, Hollenbeck AR, Schatzkin A, et al. A prospective study of red and processed meat intake in relation to cancer risk. *PLoS Med.* 2007;4(12):e325. Disponible a: doi:10.1371/journal.pmed.0040325
- [10] McAfee AJ, McSorley EM, Cuskelly GJ, Moss BW, Wallace JMW, Bonham MP, Fearon AM. Red meat consumption: An overview of the risks and benefits. *Meat Sci* 2010; 84: 1-13.
- [11] Wyness L, Weichselbaum E, O'Connor A, Williams EB, Benelam B, Riley H, Stanner S. Red meat in the diet: an update. *Nut Bull* 2011; 36: 34-77.
- [12] Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. *Boletín Oficial del Estado*, nº 187, (5-08-1992).
- [13] Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. *Boletín Oficial del Estado*, nº 202, (24/08/1999)
- [14] Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión. *Diario Oficial de la Unión Europea*, nº 304, (22-11-2011).
- [15] Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. *Boletín Oficial del Estado*, nº 308, (25-12-1991).
- [16] Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. *Diario Oficial de la Unión Europea*, nº 404, (30-12-2006)
- [17] Reglamento (UE) nº 432/2012 de la Comisión, de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción de riesgo de enfermedad y

al desarrollo y la salud de los niños. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 136, (25-05-2012).

- [18] Reglamento (CE) nº 983/2009 de la Comisión, de 21 de octubre de 2009, sobre la autorización o la denegación de autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 277, (21-10-2009).
- [19] Reglamento (UE) nº 384/2010 de la Comisión, de 5 de mayo de 2010, sobre la autorización o denegación de autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 113, (6-05-2010).
- [20] Reglamento (UE) nº 686/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014, por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 983/2009 y (UE) nº 384/2010 en lo que se refiere a las condiciones de uso de determinadas declaraciones de propiedades saludables relativas al efecto de los fitoesteroles y fitoestanoles en la reducción del colesterol LDL en la sangre. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 182, (21/06/2014).
- [21] Reglamento (CE) nº 1024/2009 de la Comisión, de 29 de octubre de 2009, sobre la autorización y la denegación de autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 283, (30/10/2009).
- [22] Orden de 9 de febrero de 1994 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca" y su Consejo Regulador. Boletín Oficial del Estado, nº 41, (17-02-1994).
- [23] Decreto 125/1997, de 3 de octubre, por el que se modifica el Reglamento de la denominación específica "Sobrasada de Mallorca" y su Consejo Regulador. Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, nº 131, (21-10-1997).
- [24] Resolución de 3 de junio de 1997, del pleno del Consejo Regulador de la Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca" por la que se regula la

utilización de aditivos en la elaboración de “Sobrasada de Mallorca”. Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, nº 146, (25-11-1997).

- [25] Consorcio BEDCA y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Base de datos española de composición de alimentos [sede Web]. Madrid: Consorcio BEDCA y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición; 2007 [Accés 28 de juny de 2016]. Disponible a: <http://www.bedca.net/bdpub/index.php>
- [26] Commission services. Working document on the setting of nutrient profiles. Preliminary draft Legal proposal. Brussels, 2009. [Accés 30 de juny de 2016]. Disponible a: https://www.senat.fr/europe/textes_europeens/a0006.pdf
- [27] Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 354, (31-12-2008).
- [28] Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Diario Oficial de la Unión Europea, nº 295, (12-11-2011).
- [29] Jiménez-Colmenero F. Declaraciones de propiedades saludables en carne y derivados cárnicos. Eurocarne, 2014; 229(45-56) [consulta 1 de Julio de 2016]. Disponible a: http://digital.csic.es/bitstream/10261/115082/1/Declaraciones_de_propiedades_saludables.pdf
- [30] Eim VS, Simal S, Rosselló C, Femenia A, Bon J. Optimisation of the addition of carrot dietary fibre to a dry fermented sausage (sobrassada) using artificial neural networks. Meat Sci. 2013; 94:341–348. Disponible a: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.02.009>
- [31] Jiménez Colmenero, F, Selgas MD, Ansorena D. Estrategias tecnológicas y beneficios saludables de elaborados cárnicos funcionales. En: Ordóñez Pereda JA, Jiménez Colmenero F, Arnau Arboix J, editors. Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables, Barcelona: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries; 2013. p. 49-65. Disponible a: <http://slidesha.re/1eZajNU>

- [32] Gimeno O, Astiasarán I, Bello J. Calcium ascorbate as a potential partial substitute for NaCl in dry fermented sausages: effect on colour, texture and hygienic quality at different concentrations. *Meat Science*, 2001; 57:23-29.