



# Challenges and opportunities for the European agri-food sector

Online Thematic Workshop, 15 March 2022

**Eva Gomar**  
**Quality and food fraud inspector**  
Generalitat de Catalunya  
Interreg Project QUALIFY



**Interreg  
Europe**



European Union | European Regional Development Fund

# Actions to prevent fraud and foster authenticity:

## Official website about the fight and prevention of food fraud and QAliment Newsletter

Basic objective: to facilitate compliance (especially to SME) with regulations related to food quality and fraud and to ensure the quality of their products.

### 1) Practice implementation of food fraud, quality and labelling in the Official web of Department of Climate action, Food and Rural agenda

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/lluita-frau-alimentari/>

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/>



### 2) QAliment Newsletter - A monthly newsletter to provide food companies with the information they need to comply with regulations

[http://agricultura.gencat.cat/ca/dar\\_butlletins/butlleti-qaliment/](http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qaliment/)

# Official website about the fight and prevention of food fraud

- Prevention and fight against food fraud:



**Fight against food fraud**  
Created in 2015



- Compulsory labelling: general labeling regulation and specific sections for certain foods (wines, vegetable oils, meat and meat products, fish products, fruits and vegetables, honey, etc.)



**Compulsory labelling**  
Created in 2015

Sectoral sections



Labelling in detail




Most frequent mistakes



Critical Quality aspects

# Official website about the fight and prevention of food fraud

**L'ETIQUETA AL DETALL 02**

**INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA:  
LES MENCIONS OBLIGATÒRIES**


En general, les indicacions següents són obligatòries en l'etiquetatge dels aliments:


- ✓ La **denominació** de l'aliment.
- ✓ La **llista d'ingredients**.
- ✓ Qualsevol ingredient o coadjuvant tecnològic utilitzat en la fabricació d'un aliment que causi **al·lèrgies o intoleràncies** (vegeu la llista a l'Annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011) o que en derivi, i que segueixi present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada.
- ✓ La **quantitat** de determinats ingredients o categories d'ingredients.
- ✓ La **quantitat neta**.
- ✓ La **data de duració mínima o la data de caducitat**.
- ✓ **Condicions especials de conservació i/o d'utilització**.


- ✓ El **nom o raó social** i l'adreça de l'operador responsable de la informació alimentària.
- ✓ El **país d'origen o lloc de procedència**, si s'escau.
- ✓ La **forma d'ús**, si s'escau.
- ✓ El **grau alcohòlic** volumètric adquirit (per a begudes amb >1,2% vol d'alcohol).
- ✓ La **informació nutricional** (aplicable a partir del 13/12/2016).
- ✓ El **número de lot** és obligatori, segons el Reial Decret 1808/1991.

El Reglament (UE) núm. 1169/2011, estableix també **indicacions obligatòries addicionals** diferents de les ja citades, que han de constar en determinades categories o tipus específics d'aliments (article 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011).

[Articles 9 i 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 d'informació alimentària facilitada al consumidor; Reial Decret 1808/1991 sobre la indicació del núm. de lot.]

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



**L'ETIQUETA AL DETALL 06**

**EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA**

**OLIS VEGETALS**

**Informació obligatòria**

- Denominació de l'aliment → Oli d'oliva verge extra
- Informació sobre la categoria de l'oli → Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics
- Origen → Producte d'Espanya
- Raó social i adreça → Campanya de collita: 2017/2018  
Extracció en fred  
Fruitat
- Quantitat neta → 5L
- Lot → Lot: XXX-2017
- Informació nutricional → Oli SL  
Av. Països Catalans, 5-7  
43007 Tarragona
- Condicions particulars de conservació → Acidesa màxima 0,5%  
Índex de peròxids ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg  
Ceres ≤ 150 mg/kg  
Absorbància ultraviolada K<sub>232</sub> ≤ 2,50 • K<sub>270</sub> ≤ 0,15
- Data de duració mínima → Conservar en lloc fresc preservat de la calor i la llum  
Consumir preferentment abans de la fi de: novembre del 2018

**Informació facultativa**

- Quan el 100% del contingut de l'envàs provingui d'aquesta collita
- Justificació documental que l'oli s'ha obtingut a < 27° C
- Resultats d'avaluació organolèptica segons mètode reglamentari
- Tot junt amb caràcters d'igual mida i mateix camp visual

Informació nutricional per 100g	
Valor energètic	3700kJ-900kcal
Greixos dels quals saturats	100g 14g
Hidrats de carboni dels quals sucres	0 0
Proteïnes	0
Sal	0

[Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor  
Reglament (UE) núm. 29/2012, de la Comissió, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva]

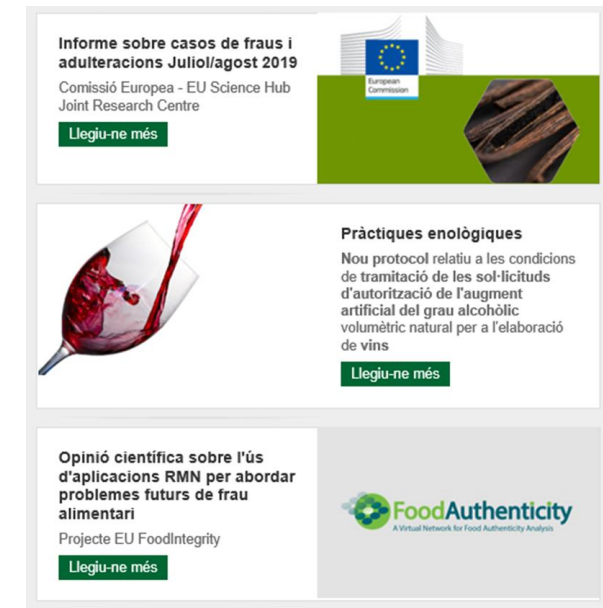
 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació





## Monthly newsletter to provide food companies with the information they need to comply with regulations

- Food fraud prevention and food quality, mainly legislation, interpretive documentation, information sheets, news about events and conferences, control and inspection results, alerts, etc.



# Pesential and virtual transfer of information

- Workshops and training courses
- Specific regulation
- Guides presentation ...



- 

**Budget:** Mainly the resources needed are human resources (food fraud inspectors and other technicians) who select and prepare the information to disseminate: 15 part-time people

## Lessons learned and transferability potential

7

# Thank you!

**Eva Gomar**  
Interreg Project QUALIFY  
[qualifyalimentacio.agricultura@gencat.cat](mailto:qualifyalimentacio.agricultura@gencat.cat)



**Interreg  
Europe**



European Union | European Regional Development Fund