

Glossari

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, del 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament (CE) n° 834/2007 del Consell. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Ref: <http://www.ccpae.org/>

Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Ref: [Producció integrada](#)

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Ref: [Qualitat diferenciada](#)

Venda de Proximitat Decret 24/2013: Venda directa/Circuit curt: La venda de proximitat és la venda de **productes agroalimentaris**, procedents de la **terra** o de la **ramaderia** o bé com a resultat d'un **procés d'elaboració o de transformació** que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor/consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de proximitat inclou la venda **directa** i la venda **en circuit curt**. La venda de proximitat s'identifica amb un **logotip**, que indica:

- El **decret** que regula aquest tipus de venda
- El nom de la **Generalitat de Catalunya**
- La **modalitat de venda**: directa o en circuit curt

El **Decret 24/2013**, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

a) Venda de proximitat: venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors

agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

b) Venda directa: la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària.

c) Venda en circuit curt: la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària

d) Agrupació de productors agraris: qualsevol tipus d'entitat associativa reconeguda en dret de productors agraris, que ven tant els productes de producció o producció i elaboració dels seus associats productors, com els productes produïts i elaborats per l'agrupació amb els productes aportats pels seus associats productors, sempre que els associats productors siguin titulars d'una explotació les dades de la qual constin en el sistema integrat de dades d'explotacions agràries de Catalunya que gestiona el departament competent en matèria d'agricultura i alimentació. A aquests efectes també es consideren com a agrupació de productors agraris les cooperatives agràries i les societats agràries de transformació.

e) Producció pròpia de productes agroalimentaris: aquella producció obtinguda per la persona productora o per l'agrupació de productors agraris, ja procedeixi de la terra o de la ramaderia de l'explotació de la qual són titulars.

f) Elaboració pròpia: el procés d'elaboració o de transformació que du a terme la persona productora o l'agrupació de productors agraris amb les matèries primeres principals procedents de l'explotació de la qual, tant els productors com els socis productors de l'agrupació, han de ser titulars. Aquest procés es pot dur a terme dins o fora de l'explotació sempre que, en el primer dels dos supòsits, els productors disposin dels mitjans necessaris per poder fer aquesta elaboració o transformació i en aquells casos en què la normativa específica així ho determini.

g) Persona intermediària: els establiments minoristes, les agrupacions de productors agraris quan comercialitzin productes que provenen de productors no associats, els establiments de turisme rural, els establiments de restauració inclosos els de restauració col·lectiva, quan venen els productes directament als consumidors finals.

Ref: [Decret 24/2013 del 8 de gener](#). [http://Venda directa Circuit Curt](#)

Comerç just: S'entén que els productes oferts són de comerç just quan estan produïts i comercialitzats sota condicions de respecte als drets laborals bàsics i protecció del medi ambient d'acord amb la descripció establerta per el Parlament Europeu en l'article 2 de la seva Resolució sobre Comerç just i Desenvolupament (2005/2245 (INI)).

"Es considera que, per a eliminar el risc d'abusos, el comerç just ha de complir una sèrie de criteris o principis definits per e moviment a favor del comerç just a Europa de la següent manera:

- 1. Un preu just al productor, que garanteixi uns ingressos justos y que permet cobrir uns costos sostenibles de producció i els costos de subsistència; aquest preu ha d'igualar, almenys, al preu i la prima mínims definits per les associacions internacionals de comerç just.
- 2. Part del pagament s'ha d'efectuar per endavant, si el productora sí el sol·licita,
- 3. Una relació estable i a llarg termini amb els productors, així com la

intervenció d'aquests en l'establiment de normes de comerç just.

- 4. Transparència i traçabilitat en tota la cadena d'abastament, a fi de garantir una informació adequada al consumidor,
- 5. Unes condicions de producció que respectin els vuit convenis fonamentals de l'Organització Internacional del Treball(OIT),
- 6. El respecte del medi ambient, la protecció dels drets humans, en particular dels drets de les dones i els nens, així com el respecte dels mètodes de producció tradicionals que afavoreixin el desenvolupament econòmic i social,
- 7. Programes de desenvolupament de capacitats i capacitació per a els productors, especialment per als petits productors marginals dels països en desenvolupament, per a les seves organitzacions i per a les seves perspectives comunitàries, a fi de garantir la sostenibilitat del comerç just,
- 8. El suport a la producció i l'entrada al mercat de les organitzacions de productors,
- 9. Activitats de sensibilització sobre la producció i les relacions comercials en el marc del comerç just, la seva missió i els seus objectius, i sobre la injustícia regnant en les normes del comerç internacional,
- 10. El seguiment i la verificació del compliment d'aquests criteris, en el marc del qual ha de correspondre un important paper a les organitzacions de l'hemisferi sud, amb la intenció de una reducció de costos i una major participació de les mateixes en el procés de certificació.

Certificació	Web
World Fair Trade Organization	http://wfto.com
Fairtrade	https://www.fairtrade.es/
Naturland fair	https://www.naturland.de/es/
Faif For Life	https://www.fairforlife.org/pmws/indexDOM.php?client_id=fairforlife&page_id=home
Símbolo de pequeños productores	https://spp.coop/

A part de les anteriors etiquetes o segells de comerç just, en compliment del previst en els articles 43 i 44 de la directiva 2014/24/UE, els òrgans de contractació, al mencionar aquestes etiquetes específiques hauran d'acceptar totes aquelles altres etiquetes que confirmin que el compleixin amb els requisits equivalents a efectes de les anteriors etiquetes. [Guia internacional de sellos](#)

Els **aliments processats** són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns càrnics processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Ref: [Agència de Salut Pública de Catalunya. Guia alimentària "Petits canvis per menjar millor"](#)

Els **aliments ultraprocessats** són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonata-des, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, càrnics proces-sats com salsitxes, hamburgueses, embotits, etc.

Ref: [Agència de Salut Pública de Catalunya. Guia alimentària "Petits canvis per menjar millor"](#)

Es considera **carn vermella** tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La **carn blanca** és, per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La **carn processada** és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Ref: [Organización Mundial de la Salud \(OMS\). Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer. Preguntas y respuestas sobre la carcinogenicidad del consumo de carne roja y de la carne procesada.](#)

Sucres lliures: Els sucres lliures són els que s'han afegit als aliments i begudes pel fabricant, el cuiner o el consumidor, així com els sucres presents de manera natural a la mel, xarops, sucs de fruita i concentrats de fruita per a sucs.

Ref: [Agència de Salut Pública de Catalunya. Guia alimentària "Petits canvis per menjar millor"](#)

Beguda ensucrada. Són begudes ensucrades les que contenen edulcorants calòrics afegits com ara, entre altres, sucre, mel, fructosa, sacarosa, xarop de blat de moro, xarop d'erable, nèctar o xarop d'agave i xarop d'arròs. S'hi inclouen els anomenats refrescos, les begudes isotòniques, les begudes energètiques, els sucs amb sucres afegits i nèctars de fruita, les begudes làcties ensucrades, les begudes vegetals ensucrades, etc.

Ref: [Canal Salut. Begudes ensucrades](#)

Malbaratament alimentari: S'enten per malbaratament alimentari, aquells aliments destinats al consum humà, en un estat apte per a ésser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ésser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.

Ref: [Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Malbaratament alimentari](#)

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim. Els aliments de temporada són aquells que es troben al punt òptim de consum i que només estan disponibles en el mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Veure Annex 1 per als calendaris de fruites i hortalisses de temporada.

Benestar Animal: El terme benestar animal designa l'estat físic i mental d'un animal en relació amb les condicions en les que viu i mor. Un animal experimenta un bon benestar si està sa, còmode, ben alimentat, en seguretat, i si no pateix sensacions desagradables com a dolor, por o desassossec i és capaç d'expressar comportaments importants per al seu estat de benestar físic i mental.

<https://www.woah.org/en/home>. **Código sanitario**