

## Glosario

**Producto de producción agroecológica:** producto agroalimentario que cumple las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo. Puede acreditarse mediante certificado del Consejo Catalán de Producción Agroecológica o mediante cualquier otro organismo regional o estatal autorizado, y también puede acreditarse con la presentación de pruebas suficientes que demuestren el cumplimiento de aquellas condiciones.

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

**Producto de producción integrada:** producto agroalimentario que cumple las condiciones establecidas en el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas (BOE n.º 287, de 30 de noviembre de 2002). Puede acreditarse mediante certificado del Consejo Catalán de Producción Integrada o mediante cualquier otro organismo regional o estatal autorizado, y también puede acreditarse con la presentación de pruebas suficientes que demuestren el cumplimiento de aquellas condiciones.

Ref.: [Producción integrada](#)

**Producto de calidad diferenciada:** producto agroalimentario de especial calidad, acreditada mediante una certificación de DOP (Denominación de origen protegida) o de IGP (Identificación geográfica protegida), para cumplir las condiciones derivadas del Reglamento UE n.º 1151/2012, sobre regímenes de calidad de productos agrícolas y alimentarios (DOUE n.º L343, de 14/12/2012), o bien acreditada a través de otro medio que certifique fehacientemente el cumplimiento de aquellas condiciones.

Ref.: [Calidad diferenciada](#)

**Venta de Proximidad, Decreto 24/2013: Venta directa/Circuito corto:** la venta de proximidad es la venta de **productos agroalimentarios**, procedentes de la **tierra** o de la **ganadería**, o bien como resultado de un **proceso de elaboración o de transformación** que los productores o las agrupaciones de productores agrarios hacen en favor del consumidor/consumidora final, directamente o mediante la intervención de una persona intermediaria. La venta de proximidad incluye la venta **directa** y la venta **en circuito corto**. La venta de proximidad se identifica con uno **logotipo**, que indica:

- El **decreto** que regula este tipo de venta
- El nombre de la **Generalitat de Catalunya**
- La **modalidad de venta**: directa o en circuito corto

El **Decreto 24/2013**, de 8 de enero, regula la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios.

a) Venta de proximidad: venta de productos agroalimentarios, procedentes de la tierra

o de la ganadería y/o resultado de un proceso de elaboración o de transformación que se realiza en favor del consumidor o consumidora final, directamente o mediante la intervención de una persona intermediaria por parte de los productores o agrupaciones de productores agrarios. La venta de proximidad incluye la venta directa y la venta en circuito corto.

b) Venta directa: la realizada directamente por los productores o agrupaciones de productores agrarios en favor del consumidor o consumidora final, sin la intervención de ninguna persona intermediaria.

c) Venta en circuito corto: la realizada por los productores o agrupaciones de productores agrarios en favor del consumidor o consumidora final, con la intervención de una persona intermediaria

d) Agrupación de productores agrarios: cualquier tipo de entidad asociativa reconocida en derecho de productores agrarios, que vende tanto los productos de producción o producción y elaboración de sus productores asociados, como los productos producidos y elaborados por la agrupación con los productos aportados por sus productores asociados, siempre que los productores asociados sean titulares de una explotación cuyos datos consten en el sistema integrado de datos de explotaciones agrarias de Cataluña que gestiona el departamento competente en materia de agricultura y alimentación. A esos efectos también se consideran agrupaciones de productores agrarios las cooperativas agrarias y las sociedades agrarias de transformación.

e) Producción propia de productos agroalimentarios: aquella producción obtenida por la persona productora o por la agrupación de productores agrarios, proceda esta o bien de la tierra o bien de la ganadería de la explotación de la que son titulares.

f) Elaboración propia: el proceso de elaboración o de transformación que lleva a cabo la persona productora o la agrupación de productores agrarios con las materias primas principales procedentes de la explotación de la que tanto los productores como los socios productores de la agrupación deben ser titulares. Este proceso se puede llevar a cabo dentro o fuera de la explotación siempre que, en el primero de los dos supuestos, los productores dispongan de los medios necesarios para poder llevar a cabo dicha elaboración o transformación y en aquellos casos en que la normativa específica así lo determine.

g) Persona intermediaria: los establecimientos minoristas, las agrupaciones de productores agrarios cuando comercialicen productos que proceden de productores no asociados, los establecimientos de turismo rural, los establecimientos de restauración, incluidos los de restauración colectiva, cuando venden los productos directamente a los consumidores finales.

Ref.: [Decreto 24/2013 de 8 de enero](#). Venta

**Comercio justo:** Se entiende que los productos ofrecidos son de comercio justo cuando se han producido y comercializado en condiciones de respeto por los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente de acuerdo con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el artículo 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 [INI]).

"Se considera que, para eliminar el riesgo de abusos, el comercio justo tiene que cumplir una serie de criterios o principios definidos por el movimiento a favor del

comercio justo en Europa de la siguiente manera:

- 1. Un precio justo al productor, que garantice unos ingresos justos y que permita cubrir unos costes sostenibles de producción y los costes de subsistencia; este precio tiene que igualar, al menos, el precio y la prima mínimos definidos por las asociaciones internacionales de comercio justo.
- 2. Parte del pago se tiene que efectuar de antemano, si el productor así lo solicita.
- 3. Una relación estable y a largo plazo con los productores, así como la intervención de estos en el establecimiento de normas de comercio justo.
- 4. Transparencia y trazabilidad en toda la cadena de abastecimiento con el fin de garantizar una información adecuada al consumidor.
- 5. Unas condiciones de producción que respeten los ocho convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).
- 6. El respeto del medio ambiente, la protección de los derechos humanos, en particular de los derechos de las mujeres y los niños, así como el respeto de los métodos de producción tradicionales que favorezcan el desarrollo económico y social.
- 7. Programas de desarrollo de capacidades y capacitación para los productores, especialmente para los pequeños productores marginales de los países en desarrollo, para sus organizaciones y para sus respectivas comunidades a fin de garantizar la sostenibilidad del comercio justo.
- 8. El apoyo a la producción y la entrada en el mercado de las organizaciones de productores.
- 9. Actividades de sensibilización sobre la producción y las relaciones comerciales en el marco del comercio justo, su misión y sus objetivos, y sobre la injusticia reinante en las normas del comercio internacional.
- 10. El seguimiento y la verificación del cumplimiento de estos criterios, en cuyo marco tienen que tener una función importante las organizaciones del hemisferio sur con la intención de reducir costes e incrementar la participación de estas en el proceso de certificación.

<b>Certificación</b>	<b>Web</b>
<b>Organización Mundial del Comercio Justo</b>	<a href="http://wfto.com">http://wfto.com</a>
<b>Fairtrade</b>	<a href="https://www.fairtrade.es/">https://www.fairtrade.es/</a>
<b>Naturland</b>	<a href="https://www.naturland.de/es/">https://www.naturland.de/es/</a>
<b>Fair For Life</b>	<a href="https://www.fairforlife.org/pmws/indexDOM.php?client_id=fairforlife&amp;page_id=home">https://www.fairforlife.org/pmws/indexDOM.php?client_id=fairforlife&amp;page_id=home</a>
<b>Símbolo de pequeños productores</b>	<a href="https://spp.coop/">https://spp.coop/</a>

Aparte de las anteriores etiquetas o sellos de comercio justo, en cumplimiento de lo previsto en los artículos 43 y 44 de la Directiva 2014/24/UE, los órganos de contratación, al mencionar estas etiquetas específicas, deberán aceptar todas aquellas otras etiquetas que confirmen que lo cumplen, con los requisitos equivalentes a efectos de las anteriores etiquetas. [Guía internacional de sellos](#)

Los **alimentos procesados** son aquellos alimentos naturales (no procesados o mínimamente procesados) a los que se ha añadido sal, azúcar, aceites y grasas, conservantes o aditivos con la finalidad de prolongar la vida útil, cambiar la textura, darles sabores más intensos o hacerlos más atractivos. En esta categoría se incluyen alimentos que suelen tener 2 o 3 ingredientes como máximo y preservan la identidad y la mayor parte de los constituyentes del alimento original, como conservas de hortalizas, legumbres, fruta y pescado, algunos productos cárnicos procesados como el jamón, el tocino o el pescado ahumado, los frutos secos salados, el pan y los quesos.

Ref.: [Agencia de Salud Pública de Cataluña. Guía alimentaria "Pequeños cambios para comer mejor"](#)

Los **alimentos ultraprocesados** son formulaciones de varios ingredientes, elaborados casi siempre mediante técnicas industriales. Además de sal, azúcar, aceites y grasas, contienen sustancias y aditivos que, aunque son seguros, sirven únicamente para potenciar o modificar los sabores. Se acompañan de embalajes atractivos y sofisticados. En esta categoría se incluyen bebidas carbonatadas, azucaradas y energéticas, aperitivos salados y azucarados, bollería, pastelería, galletas, cereales de desayuno, grasas untables (margarinas), yogures de frutas y postres lácteos, y platos precocinados, preparados alimentarios a base de quesos, productos cárnicos procesados como salchichas, hamburguesas, embutidos, etc.

Ref.: [Agencia de Salud Pública de Cataluña. Guía alimentaria "Pequeños cambios para comer mejor"](#)

Se considera **carne roja** toda la carne muscular de los mamíferos, incluidas la carne de buey, ternera, cerdo, cordero, caballo y cabra. La **carne blanca** es, por lo tanto, la carne de aves, así como también la de conejo. La **carne procesada** es la que ha sido transformada a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación (incluye jamón, salchichas, hamburguesas, albóndigas, carne en conserva, carne seca, preparaciones y salsas a base de carne, 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.](#)

**Azúcares libres:** los azúcares libres son los que ha añadido a los alimentos y bebidas el fabricante, el cocinero o el consumidor, así como los azúcares presentes de manera natural en la miel, jarabes, zumos de fruta y concentrados de fruta para zumos.

Ref.: [Agencia de Salud Pública de Cataluña. Guía alimentaria "Pequeños cambios para comer mejor"](#)

**Bebida azucarada.** Son bebidas azucaradas las que contienen edulcorantes calóricos añadidos como, entre otros, azúcar, miel, fructosa, sacarosa, jarabe de maíz, jarabe de arce, néctar o jarabe de agave y jarabe de arroz. Se incluyen los llamados refrescos, las bebidas isotónicas, las bebidas energéticas, los zumos con azúcares añadidos y néctares de fruta, las bebidas lácteas azucaradas, las bebidas vegetales azucaradas, etc.

Ref.: [Canal Salud. Bebidas azucaradas](#)

**Desperdicio alimentario** Se entiende por despilfarro alimentario aquellos alimentos destinados al consumo humano, en un estado apto para ser ingeridos o no, que se retiran

de la cadena de producción o de suministro para ser descartados en las fases de producción primaria, transformación, fabricación, transporte, almacenaje, distribución y consumo final, con la excepción de las pérdidas de la producción primaria.

Ref.: [Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural. Desperdicio alimentario](#)

**Producto fresco:** producto agroalimentario que conserva inalteradas sus cualidades originarias y que no ha sido congelado, ultracongelado o tratado térmicamente.

**Producto de temporada:** fruta o verdura a la que corresponden unos meses de cultivo y recolección específicos, y que tiene un periodo de producción óptimo. Los alimentos de temporada son aquellos que se encuentran en el punto óptimo de consumo y que solo están disponibles en el mercado, de manera natural, durante un cierto periodo de tiempo en algún momento del año a causa del ciclo biológico. Véase el Anexo 1 para los calendarios de frutas y hortalizas de temporada.

**Bienestar animal:** el término bienestar animal designa el estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en las que vive y muere. Un animal experimenta un buen bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, seguro, y si no sufre sensaciones desagradables como dolor, miedo o desasosiego y es capaz de expresar comportamientos importantes para su estado de bienestar físico y mental.

<https://www.woah.org/en/home>. [Código sanitario](#)