

## Comunicare a Comisiei privind aplicarea principiului Declarației cantitative referitoare la ingrediente (QUID)

(2017/C 393/05)

### CUPRINS

	Pagina
1. Introducere .....	5
2. Obligația de a indica QUID .....	5
3. Derogări de la obligația de a indica QUID .....	7
4. Forme de exprimare a QUID .....	10
5. Poziția QUID în etichetare .....	12

Obiectivul Comunicării Comisiei este de a oferi orientări pentru întreprinderi și autorități naționale cu privire la aplicarea principiului Declarației cantitative referitoare la ingrediente (*Quantitative Ingredients Declaration* – QUID) în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului<sup>(1)</sup> privind punerea la dispoziția consumatorilor a informațiilor despre alimente (denumit în continuare „regulamentul”). Comunicarea înlocuiește și completează orientările privind QUID adoptate în temeiul articolului 7 din Directiva 79/112/CEE a Consiliului<sup>(2)</sup>.

Comunicarea reflectă discuțiile Direcției Generale Sănătate și Siguranță Alimentară (DG SANTE) a Comisiei purtate cu experți din state membre în contextul Grupului de lucru privind Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Prezenta comunicare nu aduce atingere interpretării pe care o poate da Curtea de Justiție a Uniunii Europene.

#### 1. Introducere

- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 („regulamentul”) impune indicarea cantității anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente care au fost utilizate la fabricarea sau prepararea tuturor produselor alimentare preambalate [articolul 9 alineatul (1) litera (d) și articolul 22 din regulament].
- Cerința de a indica QUID nu se aplică produselor alimentare care constau dintr-un singur ingredient, deoarece cantitatea în cazul ingredientelor singulare va corespunde în toate cazurile unui procent de 100 %.
- Există și alte cazuri specifice de produse alimentare preambalate în care QUID nu este necesară (anexa VIII la regulament). În plus, QUID nu este necesară pentru „produsele alimentare care nu sunt preambalate” (produsele alimentare care sunt oferite fără a fi preambalate sau care sunt ambalate la locul de vânzare la cererea cumpărătorului sau sunt preambalate în vederea vânzării directe), exceptând cazurile în care statele membre au adoptat norme naționale care o impun pentru astfel de produse alimentare (articolul 44 din regulament).
- În cele din urmă, QUID fiind indicarea cantitativă a ingredientelor, ea nu se aplică constituenților prezenți în mod natural în produse alimentare și care nu au fost adăugați ca ingrediente, ex. cafeina (în cafea) și vitamine și minerale (în sucurile de fructe).

#### 2. Obligația de a indica QUID

- Articolul 22 alineatul (1) din regulament prevede că: „Indicarea cantității unui ingredient sau a unei categorii de ingrediente utilizat(e) la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar este obligatorie atunci când ingredientul sau categoria de ingrediente în cauză:
  - figurează în denumirea produsului alimentar sau sunt asociate de obicei de către consumator cu denumirea respectivă;
  - sunt scoase în evidență în etichetare prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice; sau
  - sunt esențiale pentru a caracteriza un produs alimentar și pentru a-l diferenția de produsele cu care ar putea fi confundat din cauza denumirii sau aspectului său.”
- În ceea ce privește articolul 22 alineatul (1) litera (a) din regulament, această dispoziție impune obligativitatea punerii la dispoziție a QUID în cazurile în care ingredientul apare în denumirea produsului alimentar, cum ar fi, de exemplu „pizza cu suncă și ciuperci”, „iaurt cu căpsuni”, „spumă de somon”, „înghețată de ciocolată”. În aceste cazuri, ingredientele subliniate mai sus care figurează în denumirea produsului alimentar trebuie să fie cuantificate.

<sup>(1)</sup> JO L 304, 22.11.2011, p. 18.

<sup>(2)</sup> JO L 33, 8.2.1979, p. 1.

7. Articolul 22 alineatul (1) litera (a) din regulament impune, de asemenea, obligativitatea punerii la dispoziție a QUID în cazurile în care categoria de ingredient figurează în denumirea produsului alimentar, cum ar fi, de exemplu, aluat vegetal, batoane de pește, chec cu nuci, plăcintă cu fructe. În aceste cazuri, QUID ar trebui să se refere la conținutul total de materii vegetale, pește, nuci sau fructe al produsului alimentar.
8. Atunci când ingrediente sunt ingrediente compuse <sup>(1)</sup>, se aplică următoarele:
- (a) în cazul în care un ingredient compus figurează în denumirea produsului alimentar (de exemplu biscuiți cu umplutură sub formă de cremă), ar trebui să se indice QUID pentru ingredientul compus (adică umplutură sub formă de cremă);
- (b) în cazul în care un ingredient al ingredientului compus figurează în denumirea produsului alimentar (de exemplu biscuiți cu umplutură sub formă de cremă care conține ouă), ar trebui, de asemenea, să fie pusă la dispoziție QUID pentru acest ingredient (ouă), în plus față de QUID pentru ingredientul compus.
9. Articolul 22 alineatul (1) litera (a) din regulament impune, de asemenea, obligativitatea punerii la dispoziție a QUID în cazul în care consumatorul asociază în mod uzual un ingredient sau o categorie de ingrediente cu denumirea produsului alimentar. Acest aspect este cel mai uzual să se aplice atunci când produsele alimentare sunt descrise utilizând denumiri curente <sup>(2)</sup> fără denumiri descriptive suplimentare <sup>(3)</sup>. În astfel de cazuri, ca orientare pentru a decide care ingrediente sunt susceptibile de a fi asociate cu un produs alimentar identificat doar prin intermediul unei denumiri curente, o denumire descriptivă pentru produsul alimentar poate fi luată în considerare. În acest caz, QUID se referă la ingredientele principale sau valoroase identificate, deoarece acestea sunt cele asociate, în mod uzual, de către consumatori cu denumirea produsului alimentar.

Exemple:

Denumiri curente	Exemplu de denumire descriptivă	QUID
„Lancashire hot pot”	Carne de oaie și cartofi cu ceapă, morcovi și sosuri	Carne de oaie
„Chilli con carne”	Carne de vită tocată cu fasole albă boabe, roșii, ardei, ceapă și ardei iute	Carne de vită tocată
„Forloren skildpadde”	Carne de mânzat, chiftele din carne tocată și din pește cu ceapă, morcovi și sos sherry	Carne de mânzat
„Boudoir”	Biscuiți cu ouă	Ouă
„Brandade”	Mâncare pe bază de cartofi și cod	Cod
„Cassoulet”	Mâncare pe bază de fasole roșie boabe, cârnați și bucăți de carne	Carne
„Königinpastete”	Tocană de carne de mânzat cu sparanghel și de ciuperci în crustă	Carne de mânzat
„Königsberger Klopse”	Chiftele din carne tocată cu sos alb cu capere	Carne
„Gulaschsuppe”	Supă cu carne de vită, ceapă și ardei roșu	Carne de vită
„Hutspot”	Mâncare bazată în principal pe morcovi și ceapă	Morcovi și ceapă
„Kåldolmar”	Frunze de varză pliate umplute cu carne tocată și orez	Carne
„Kroppkakor”	Chiftele din aluat cu cartofi și făină de grâu și umplute cu carne de porc tocată afumată și prăjită	Carne de porc
„Janssonin kiusaus” sau „Janssons frestelse”	Mâncare pe bază de cartofi și hamsii	Hamsii

Totuși, această dispoziție nu ar trebui să fie interpretată în așa fel încât fiecare denumire sub care este vândut un produs alimentar să fie legată, în cele din urmă, de un ingredient specific, rezultând astfel că trebuie declarată QUID pentru ingredientul respectiv. Este necesară o evaluare de la caz la caz. De exemplu, nu este necesar să se indice cantitatea de mere utilizate la prepararea cidrului. De asemenea, această dispoziție nu impune o obligație automată de a indica cantitatea de carne pentru produse precum șunca conservată uscată.

<sup>(1)</sup> În conformitate cu articolul 2 alineatul (2) litera (h) din regulament, „ingredient compus» înseamnă un ingredient care este, la rândul lui, produs din mai multe ingrediente”.

<sup>(2)</sup> Denumire curentă astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (2) litera (o) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

<sup>(3)</sup> Denumire descriptivă astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (2) litera (p) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

10. Articolul 22 alineatul (1) litera (b) din regulament prevede că: „Indicarea cantității unui ingredient sau a unei categorii de ingrediente utilizat(e) la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar este obligatorie atunci când ingredientul sau categoria de ingrediente în cauză: [...] (b) sunt scoase în evidență în etichetare prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice; [...]”.
11. În conformitate cu articolul 22 alineatul (1) litera (b) din regulament, cerința privind QUID se aplică:
- (i) în cazul în care un anumit ingredient sau o categorie de ingrediente sunt evidențiate pe etichetă în alt mod decât prin includere în denumirea produsului alimentar, de exemplu, prin menționarea unor informații cum ar fi:
    - „conține carne de pui”;
    - „fabricat cu unt”;
    - „conține smântână”;sau în cazul în care un anumit ingredient sau categorie de ingrediente sunt evidențiate prin utilizarea unor caractere de diferite mărimi, culori și/sau stiluri pentru a se referi la anumite ingrediente în altă parte a etichetei decât în denumirea produsului alimentar;
  - (ii) în cazul în care reprezentarea sub formă de imagine este utilizată pentru a evidenția în mod selectiv unul sau mai multe ingrediente, de exemplu:
    - caserolă de pește cu o imagine sau o ilustrație proeminentă care reprezintă doar o selecție a ingredientelor de pește;
  - (iii) în cazul în care un ingredient este evidențiat printr-o imagine evocând originea sa, de exemplu:
    - imagine sau desen reprezentând o vacă pentru a evidenția ingrediente lactate: lapte, unt.
12. Există prezentări care nu ar trebui să fie considerate ca intrând sub incidența acestei dispoziții. De exemplu:
- în cazul în care este pusă la dispoziție imaginea unui produs alimentar, astfel cum este oferit spre vânzare; în cazul în care o reprezentare sub formă de imagine ia forma unei „sugestii de servire”, cu condiția ca natura reprezentării sub formă de imagine să fie clară și să nu evidențieze în alt mod produsul alimentar oferit spre vânzare și/sau oricare dintre ingredientele sale;
  - în cazul în care imaginea reprezintă toate ingredientele alimentare fără a evidenția vreunul anume;
  - în cazul în care, pentru un amestec de produse alimentare, o reprezentare sub formă de imagine arată modalitatea de preparare a produsului alimentar în conformitate cu instrucțiunile fără a se evidenția vreun anumit ingredient.
13. Articolul 22 alineatul (1) litera (c) din regulament prevede că: „Indicarea cantității unui ingredient sau a unei categorii de ingrediente utilizat(e) la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar este obligatorie atunci când ingredientul sau categoria de ingrediente în cauză: [...] (b) sunt esențiale pentru a caracteriza un produs alimentar și pentru a-l diferenția de produsele cu care ar putea fi confundat din cauza denumirii sau aspectului său.”
14. Scopul acestei dispoziții este de a răspunde cerințelor consumatorilor din statele membre în cazul în care compoziția anumitor produse alimentare este reglementată și/sau în cazul în care consumatorii asociază anumite denumiri cu compoziții specifice.
- Gama de produse alimentare care ar putea fi afectată este foarte restrânsă, dat fiind că dispoziția este menită să vizeze produsele a căror compoziție poate diferi considerabil de la un stat membru la altul, dar care sunt de obicei comercializate sub aceleași denumiri.
- Cazurile identificate până în prezent în cursul discuțiilor anterioare cu experți din statele membre sunt:
- maioneza;
  - marțipanul.
- Trebuie să fie îndeplinite în mod cumulativ două condiții pentru aplicarea cerinței privind QUID. Ingredientul sau categoria de ingrediente trebuie să fie esențiale atât pentru:
- caracterizarea produsului alimentar; cât și pentru
  - diferențierea sa de produsele cu care ar putea fi confundat din cauza denumirii sau a aspectului său.
- 3. Derogări de la obligația de a indica QUID**
15. Anexa VIII la regulament prevede cazurile în care QUID nu este necesară.

16. Punctul 1 litera (a) subpunctul (i) din anexa VIII la regulament prevede că: „1. Nu este necesară indicarea cantitativă: (a) pentru un ingredient sau o categorie de ingrediente: (i) a căror cantitate netă după scurgere este indicată în conformitate cu punctul 5 din anexa IX; [...]”.

Punctul 5 al anexei IX la regulament prevede că: „Atunci când un aliment solid este prezentat într-un mediu lichid de acoperire, cantitatea netă după scurgere a componentei solide este, de asemenea, indicată pe etichetă. În cazul în care produsul alimentar a fost glazurat, cantitatea netă declarată a produsului alimentar trebuie să excludă glazura.

În sensul prezentului punct, prin «mediu lichid» se înțelege produsele menționate în continuare, eventual în amestecuri între ele și, de asemenea, atunci când acestea se prezintă congelate sau congelate rapid, cu condiția ca lichidul să nu fie decât un element auxiliar în raport cu elementele esențiale ale acestui preparat și să nu influențeze, în consecință, în mod decisiv cumpărarea: apă, soluții apoase de săruri, saramuri, soluții apoase de acizi alimentari, oțet, soluții apoase de zaharuri, soluții apoase de alte substanțe sau materii îndulcitoare, sucuri de fructe sau de legume în cazul fructelor sau legumelor.”

Prin urmare, în conformitate cu dispozițiile de mai sus din regulament, orice produs care trebuie să declare greutatea netă după scurgere și greutatea netă pe eticheta sa, în conformitate cu punctul 5 din anexa IX, este exceptat de la cerința de a pune la dispoziție o QUID separată. Cantitatea de ingredient sau cea corespunzătoare categoriei de ingrediente poate fi calculată din indicația greutății nete după scurgere.

Exemple: ton în saramură, ananas în sirop.

Prin analogie, același principiu ca mai sus s-ar putea aplica, de asemenea, în cazul în care etichetarea unui produs prezentat într-un (mediu) lichid care nu este menționat la punctul 5 din anexa IX (de exemplu, ulei de floarea-soarelui) include, în mod voluntar, indicația greutății nete după scurgere. Cantitatea de ingredient sau cea corespunzătoare categoriei de ingrediente poate fi calculată din indicația greutății nete după scurgere. Prin urmare, într-un astfel de caz, nu ar trebui să fie necesar ca QUID să fie pusă la dispoziție.

Exceptarea nu se aplică în cazul în care greutatea netă și greutatea netă după scurgere este indicată pentru produsele care conțin amestecuri de ingrediente, în cazul în care unul sau mai multe dintre aceste ingrediente se menționează în denumire sau se evidențiază într-un fel sau altul. Cantitatea fiecărui ingredient nu poate fi calculată din indicațiile referitoare la greutate deja puse la dispoziție.

Exemplu: măsline și ardei prezentate într-un mediu (lichid). Într-un astfel de caz, QUID este necesară pentru măsline și ardei în mod individual.

17. Punctul 1 litera (a) subpunctul (ii) din anexa VIII la regulament prevede că: „1. Nu este necesară indicarea cantitativă: (a) pentru un ingredient sau o categorie de ingrediente: [...] (ii) a căror cantitate este obligatoriu să figureze deja pe etichetă în conformitate cu dispozițiile Uniunii; [...]”.

Dispozițiile Uniunii menționate la prezentul punct sunt redată în tabelul de mai jos. QUID nu este necesară în cazul în care legislația prevede menționarea pe etichetă a cantității de ingredient sau a celei corespunzătoare categoriei de ingrediente în cauză. Cu toate acestea, în situația în care, în cazul nectarurilor și a gemurilor produse cu două sau mai multe fructe evidențiate în mod individual pe etichetă prin cuvinte sau imagini sau incluse individual în denumirea produsului alimentar, trebuie, de asemenea, să se indice cantitatea sau procentul respectivelor ingrediente.

Directiva 1999/4/CE a Parlamentului European și a Consiliului <sup>(1)</sup>	Extracte de cafea și de cicoare (articolul 2)
Directiva 2000/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului <sup>(2)</sup>	Produse de cacao și ciocolată (articolul 3)
Directiva 2001/112/CE a Consiliului <sup>(3)</sup>	Sucuri de fructe și anumite produse similare [articolul 3 alineatul (7): conținut de fructe în nectar]
Directiva 2001/113/CE a Consiliului <sup>(4)</sup>	Gemuri, jeleuri și marmelade din fructe, precum și piure de castane (articolul 2)

<sup>(1)</sup> JO L 66, 13.3.1999, p. 26.

<sup>(2)</sup> JO L 197, 3.8.2000, p. 19.

<sup>(3)</sup> JO L 10, 12.1.2002, p. 58.

<sup>(4)</sup> JO L 10, 12.1.2002, p. 67.

18. Punctul (1) litera (a) subpunctul (iii) din anexa VIII la regulament prevede că: „Nu este necesară indicarea cantitativă: (a) pentru un ingredient sau o categorie de ingrediente: [...] (iii) care sunt utilizate în doză mică în scopul aromatizării; [...]”

Exceptarea ar trebui să fie înțeleasă ca nefiind limitată la „arome”, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului<sup>(1)</sup>: ea se aplică oricărui ingredient (sau categorii de ingrediente) utilizat în cantități mici pentru a aromatiza un produs alimentar (de exemplu usturoi, ierburi, condimente).

Definiția „cantităților mici” nu este prezentă în regulament. Ea ar trebui să fie apreciată de la caz la caz.

Exemple: pâine cu usturoi, chipsuri cu aromă de cocteil de creveți, chipsuri cu aromă de pui.

19. Punctul (1) litera (a) subpunctul (iv) din anexa VIII la regulament prevede că: „Nu este necesară indicarea cantitativă: (a) pentru un ingredient sau o categorie de ingrediente: [...] (iv) care, deși figurează în denumirea produsului alimentar, nu pot să influențeze alegerea consumatorului din statul membru de comercializare deoarece variația de cantitate nu este esențială pentru a caracteriza produsul alimentar sau de natură să îl diferențieze de alte produse similare; [...]”.

Această dispoziție prevede exceptarea de la cerința privind QUID în cazul în care cantitatea unui ingredient menționat în denumirea unui produs alimentar nu influențează decizia de cumpărare a consumatorilor.

Exceptarea se aplică numai în cazul în care denumirea ingredientului sau a categoriei de ingrediente figurează în denumirea produsului alimentar. Ea se aplică, de asemenea, în cazul în care repetările identice ale formulării utilizate pentru denumirea produsului alimentar apar pe fețe diferite ale ambalajului. Ea nu ar trebui să se aplice în cazul în care denumirea ingredientului este evidențiată, și în special în cazul în care denumirea respectivă figurează în afara denumirii produsului alimentar și în informațiile care atrag atenția cumpărătorului asupra prezenței ingredientului.

Cu titlu indicativ, tipurile de produse alimentare care fac obiectul acestei excepții pot fi:

- whisky-ul/whisky-ul din malț și produsele similare, cum ar vodca din cereale;
- lichiorurile standard care poartă în denumirea lor numai ingredientul utilizat pentru aromatizarea alcoolului;
- rachiurile din tescovină de struguri, rachiurile de fructe, rachiurile (urmate de numele fructului) obținute prin macerare și distilare, precum și Geist-ul (însoțit de numele fructului sau al materiei prime utilizate) în sensul Regulamentului (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului<sup>(2)</sup>, anexa II, punctele 6, 9, 16 și 17;
- sosul de soia;
- batoanele sărate;
- batoanele cu semințe de mac;
- batoanele cu semințe de susan;
- porumbul crocant;
- berea cu miere.

20. Punctul (1) litera (b) din anexa VIII la regulament prevede următoarele: „Nu este necesară indicarea cantitativă: (b) atunci când dispozițiile specifice ale Uniunii stipulează în mod precis cantitatea de ingredient sau cea a categoriei de ingrediente fără a prevedea indicarea lor pe etichetă; [...]”.

Nu există nicio dispoziție în legislația Uniunii care să prevadă cantități precise de ingrediente fără a prevedea indicarea în etichetare. Punctul 1 litera (b) din anexa VIII la regulament prevede „o cantitate precisă”. Prin urmare, impunerea unei cantități minime de ingredient nu ar trebui să fie considerată drept motiv de exceptare în baza acestei dispoziții.

21. Punctul (1) litera (c) din anexa VIII la regulament prevede că: „Nu este necesară indicarea cantitativă: [...] (c) în cazurile la care se face referire în anexa VII partea A punctele 4 și 5.”
22. Punctul 4 al părții A din anexa VII la regulament prevede că: „Fructe, legume sau ciuperci, dintre care niciuna nu predomină cantitativ în mod semnificativ și care sunt folosite în proporții care pot varia, utilizate într-un amestec, ca ingrediente ale unui produs alimentar pot fi grupate în lista ingredientelor sub denumirea «fructe», «legume» sau «ciuperci» urmată de mențiunea «în proporții variabile», urmată imediat de o listă a fructelor, legumelor sau ciupercilor prezente. În astfel de cazuri, amestecul este cuprins în lista ingredientelor în conformitate cu articolul 18 alineatul (1), în funcție de cantitatea totală a fructelor, legumelor sau ciupercilor prezente”.

<sup>(1)</sup> JO L 354, 31.12.2008, p. 34.

<sup>(2)</sup> JO L 39, 13.2.2008, p. 16.

În acest caz, QUID nu este necesară pentru fiecare componentă a respectivului amestec dacă niciuna dintre componente nu predomină cantitativ în mod semnificativ, iar componentele respective sunt utilizate în proporții care pot varia.

23. Punctul 5 al părții A din anexa VII la regulamentul prevede că: „Amestecurile de condimente sau plante aromatice, atunci când niciunul sau niciuna nu predomină în proporție, în funcție de cantitate [p]OT fi afișate într-o ordine diferită, cu condiția ca lista ingredientelor să fie însoțită de o mențiune cum ar fi «în proporție variabilă»”.

În acest caz, QUID nu este necesară pentru fiecare componentă a respectivului amestec în cazul în care niciuna dintre componentele din amestec nu predomină cantitativ în mod semnificativ.

24. Punctul 2 al anexei VIII la regulamentul prevede că: „Articolul 22 alineatul (1) literele (a) și (b) nu se aplică în cazul: (a) oricărui ingredient sau oricărei categorii de ingrediente cuprins(e) în indicația «cu îndulcitor(i)» sau «cu zahăr (zaharuri) și îndulcitor(i)» în cazul în care respectiva indicație însoțește denumirea produsului alimentar, în conformitate cu anexa III; sau (b) oricărei vitamine și oricărui mineral adăugat(e) în cazul în care această substanță face obiectul unei declarații nutriționale.”

Aplicând același principiu, QUID aferentă articolului 22 alineatul (1) literele (a) și (b) nu ar trebui să fie necesară pentru orice nutrienți adăugați sau pentru alte substanțe cu efect nutritiv sau fiziologic care sunt ingredientele suplimentelor alimentare în cazul în care informațiile nutriționale sunt furnizate în conformitate cu articolul 8 din Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului (<sup>1</sup>).

#### 4. Forme de exprimare a QUID

25. Punctul 3 litera (a) din anexa VIII la regulamentul prevede că: „Indicarea cantității unui ingredient sau a unei categorii de ingrediente (a) este exprimată în procente care trebuie să corespundă cantității de ingredient sau de ingrediente în momentul utilizării acestuia/acestora [...]”.

Cantitatea declarată pentru un ingredient se calculează pe baza rețetei în momentul în care sunt adăugate ingredientele, și anume aceeași metodă ca și cea utilizată pentru a determina ordinea în lista de ingrediente [articolul 18 alineatul (1) din regulamentul].

26. Punctul 4 al anexei VIII la regulamentul enumeră o serie de excepții de la principiul redat la punctul 3 litera (a), relevant în special pentru produsele alimentare care au pierdut umiditate ca urmare a tratării acestora, pentru ingredientele volatile și pentru produsele alimentare și ingredientele concentrate și deshidratate.

Mai precis:

27. Punctul 4 litera (a) din anexa VIII la regulamentul prevede că: „Prin derogare de la punctul 3: (a) în cazul în care produsele alimentare au suferit o pierdere de umiditate ca urmare a unui tratament termic sau de alt tip, cantitatea se exprimă în procente care trebuie să corespundă cantității de ingredient(e) utilizat(e) raportată la produsul finit, cu excepția cazului în care această cantitate sau cantitatea totală a tuturor ingredientelor indicate pe etichetă depășește 100 %, caz în care cantitatea este indicată pe baza cantității ingredientului/ingredientelor utilizat(e) la prepararea a 100 g de produs finit;”.

QUID pentru produsele alimentare care au pierdut umiditate după producție (cum ar fi prăjituri, biscuiți, plăcinte, carne conservată uscată) trebuie să se bazeze pe cantitatea ingredientului în etapa de amestecare în bol exprimată ca procent din cantitatea produsului finit. De exemplu:

Pentru „prăjiturică cu unt”, în cazul în care numai untul ar necesita QUID, calculul trebuie să fie după cum urmează:

Greutatea ingredientelor:

Făină: 100 g

Zahăr: 40 g

Unt: 50 g

Ouă: 10 g

Greutatea totală a ingredientelor în vasul de amestecare: 200 g

Greutatea totală a produsului finit după coacere: 170 g

Calculul QUID pentru unt în procente:  $(50/170) \times 100 = 29,4\%$  unt.

Întrucât calcularea pentru QUID a untului nu depășește 100 %, QUID pentru unt trebuie să fie exprimată ca un procent în relație cu produsul finit (respectiv 29,4 %).

(<sup>1</sup>) JO L 183, 12.7.2002, p. 51.

Cu toate acestea, în cazul în care QUID depășește 100 % în raport cu produsul finit, ea trebuie indicată pe baza greutății ingredientului (ingredientelor) utilizat(e) pentru prepararea a 100 g de produs finit. De exemplu:

Pentru un produs din carne uscat (salam) fabricat din carne de porc, în cazul în care doar carnea de porc ar necesita QUID, calculul trebuie să fie după cum urmează:

Greutatea ingredientelor:

Carne de porc: 120 g

Sare: 4,1 g

Lapte praf: 3 g

Alte ingrediente 2,9 g

Greutatea totală a ingredientelor în vasul de amestecare: 130 g

Greutatea totală a produsului finit: 100 g

Calculul QUID pentru carnea de porc în procente:  $(120/100) \times 100 = 120\%$  carne de porc.

Întrucât calculul pentru QUID aferentă cărnii de porc depășește 100 %, procentul trebuie să fie înlocuit cu o indicație pe baza greutății cărnii de porc utilizate pentru a prepara 100 g de salam (de exemplu, indicarea QUID poate fi exprimată după cum urmează: „120 g de carne de porc a fost utilizată pentru producerea a 100 g de salam”).

28. Punctul 4 litera (b) din anexa VIII la regulamentul prevede că: „Prin derogare de la punctul 3: [...] (b) cantitatea ingredientelor volatile este indicată în funcție de cantitatea din produsul finit;”.

Indicarea QUID pentru produsele volatile (de exemplu rachiul din prăjitură sau budincă) trebuie să se bazeze pe cantitatea ingredientului în etapa de amestecare în bol exprimată ca procent din cantitatea produsului finit.

29. Punctul 4 litera (c) din anexa VIII la regulamentul prevede că: „Prin derogare de la punctul 3: [...] (c) cantitatea de ingrediente utilizate într-o formă concentrată sau deshidratată și reconstituite pe parcursul procesului de fabricație poate fi indicată în funcție de cantitatea de dinainte de concentrare sau deshidratare;”.

Derogarea de mai sus trebuie să fie interpretată în coroborare cu punctul 2 al părții A din anexa VII la regulamentul, care prevede că: „Ingrediente utilizate în formă concentrată sau deshidratată și reconstituite în momentul fabricării/Pot fi înscrise în listă în ordinea cantității înregistrate înainte de a fi transformate în concentrat sau deshidratate”. În acest sens, în situația în care un operator din sectorul alimentar stabilește lista ingredientelor utilizând dispozițiile din anexa VII, partea A, punctul 2, el trebuie, de asemenea, să indice QUID în conformitate cu dispoziția din anexa VIII punctul 4 litera (c).

30. Punctul 4 litera (d) din anexa VIII la regulamentul prevede că: „Prin derogare de la punctul 3: [...] (d) în cazul produselor alimentare concentrate sau deshidratate, care urmează a fi reconstituite prin adăugarea de apă, cantitatea de ingrediente poate fi indicată în funcție de cantitatea din produsul reconstituit.”

Derogarea de mai sus trebuie interpretată în coroborare cu punctul 3 al părții A din anexa VII la regulamentul, care prevede că: „Ingrediente utilizate în produse alimentare concentrate sau deshidratate care sunt destinate reconstituirii prin adaos de apă/Pot fi înscrise în listă în ordinea proporției din produsul reconstituit cu condiția ca lista ingredientelor să prezinte o mențiune precum «ingredientele produsului reconstituit» sau «ingrediente ale produsului gata preparat»”. În acest sens, în situația în care un operator din sectorul alimentar stabilește lista ingredientelor utilizând dispozițiile din anexa VII, partea A, punctul 3, el trebuie, de asemenea, să indice QUID în conformitate cu dispoziția din anexa VIII punctul 4 litera (d).

31. QUID ar trebui să se refere la ingrediente astfel cum sunt indicate în lista ingredientelor. Ingredientele indicate, de exemplu, ca „pui”, „lapte”, „ouă”, „banane”, ar trebui să fie cuantificate ca brute/întregi, întrucât denumirile utilizate nu oferă niciun indiciu cu privire la prelucrare și, prin urmare, presupune utilizarea de produse alimentare brute/întregi. Ingredientele identificate prin denumiri care indică faptul că au fost utilizate altfel decât în forma lor brută/integrală, de exemplu „pui prăjit”, „lapte praf”, „fructe cristalizate”, ar trebui să fie cuantificate astfel cum sunt utilizate.

32. Punctul 1 al părții A din anexa VII la regulamentul prevede că apa adăugată și produsele volatile trebuie să fie menționate în ordinea greutății lor în produsul finit. Cu toate acestea, această cerință nu se aplică apei adăugate în cazul în care cantitatea de apă adăugată nu depășește 5 % ca greutate din produsul finit. Această derogare nu se aplică în cazul cărnii, al preparatelor din carne, al produselor pescărești neprelucrate și al moluștelor bivalve neprelucrate.

Cu toate acestea, cantitatea de apă adăugată mai mică de 5 % trebuie să fie luată în considerare pentru a calcula QUID aferentă ingredientelor dintr-un produs alimentar căruia i s-a adăugat apă.

33. Cantitățile indicate în etichetare desemnează cantitatea medie de ingredient sau cea corespunzătoare categoriei de ingrediente care trebuie să fie menționate. Cantitate medie înseamnă cantitatea de ingredient sau cea corespunzătoare categoriei de ingrediente obținută prin respectarea rețetei și a bunelor practici de fabricație, permițând variațiile normale de fabricație ale producătorului.

**5. Poziția QUID în etichetare**

34. QUID este o mențiune obligatorie precizată la articolul 9 alineatul (1) din regulament și trebuie să fie prezentată pe etichetă în conformitate cu normele de la articolul 13 „Modul de prezentare a mențiunilor obligatorii”.

35. Punctul 3 litera (b) din anexa VIII la regulament prevede că: „Indicarea cantității unui ingredient sau a unei categorii de ingrediente: [...] (b) apare în cadrul sau imediat lângă denumirea produsului alimentar sau pe lista ingredientelor, lângă ingredientul sau categoria de ingrediente în cauză.”

36. În cazul categoriilor de ingrediente care nu sunt incluse în partea B din anexa VII și care, prin urmare, nu pot să figureze singure în lista ingredientelor, QUID corespunzătoare acestor categorii trebuie să figureze fie în denumirea produsului alimentar, fie în imediata sa vecinătate.

37. În cazul unor produse alimentare care sunt exceptate în prezent de la menționarea listei ingredientelor, indicarea QUID trebuie să figureze fie în denumirea produsului alimentar, fie în imediata sa vecinătate, cu excepția cazului în care lista ingredientelor este indicată în etichetare în mod voluntar, caz în care QUID poate figura în lista de ingrediente.

---