



# Saps quina informació s'ha d'incloure en l'etiquetatge del teu formatge?

Document adreçat a l'elaborador

- La denominació **Formatge** s'ha de completar amb:
  - a. L'espècie, si és diferent de la de vaca, o espècies que corresponguin
  - b. La maduració



- **Elaborat amb llet crua** (\*Reglament 853/2004)

Indica'l quan no s'hagi fet cap tractament tèrmic a la llet.

- **Ingredients** (\*Reglament 1169/2011)

No serà necessari indicar-los en els formatges als quals no s'hagi afegit cap ingredient a part de la llet, enzims alimentaris, cultius de microorganismes, o en el cas de formatges que no són frescos o fosos, la sal necessària per a la seva fabricació.



- **Al·lèrgens** (\*Reglament 1169/2011)

Indica'ls de manera **remarcada**. Si el formatge facilita una llista d'ingredients (independentment que sigui de forma voluntària o obligatòria), caldrà remarcar l'ingredient "**llet**" (p. ex., Formatge (**llet**, sal, quall).

Si no es facilita la llista d'ingredients, s'ha d'incloure la paraula "**conté**" seguida de l'ingredient que causa l'al·lèrgia i intolerància.

- **País d'origen** o lloc de procedència **de la llet** (\*Reial decret 1181/2018).

No és obligatori indicar-lo en formatges DOP / IGP.

- **Nom o raó social i l'adreça** de l'operador responsable de la informació alimentària.

- **Marca d'identificació** (\*Reglament 853/2004)

- Número de **lot** (\*Reial decret 1808/1991)

- **Informació nutricional**

Indicar el valor energètic i les quantitats de greixos, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal; expressat per 100 g.

- **Quantitat neta**



- **Data de duració mínima o data de caducitat**

Per decidir quina de les dues dates li correspon al vostre producte, podeu consultar els documents següents: [Guia EFSA sobre marcatge de dates](#); [ACSA-BRIEF Data de caducitat o consum preferent?](#)



- **Condicions especials de conservació i/o utilització**

En el cas de formatges frescos o peribles, cal **conservar-los en refrigeració**. Si estan elaborats a base de llet crua, es recomana indicar el següent: **Conservar a 4° C**.

Si és el cas, indica: "**Escorça no comestible / Escorça amb recobriments no comestibles**".



Amb col·laboració de:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària  
Agència Catalana del Consum