

PROIECT DE REGULAMENT

privind utilizarea etichetei „gaura cheii” în comercializarea produselor alimentare

Articolul 1

Domeniu de aplicare

Prezentul regulament are ca obiect etichetarea voluntară și prezentarea produselor alimentare cu simbolul „gaura cheii”. Eticheta „gaura cheii” se bazează pe criterii nutriționale referitoare la conținutul de grăsimi, zaharuri, sare și fibre alimentare din grupele de alimente enumerate în anexa 2.

Articolul 2

Definiții

Prezentul regulament definește următorii termeni:

grăsimi, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

grăsimi tartinabile și amestecuri de grăsimi tartinabile, astfel cum sunt reglementate și definite în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Consiliului de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole;

produse alimentare preambalate, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

fără gluten, astfel cum este definit în Regulamentul (UE) nr. 828/2014 privind informarea consumatorilor cu privire la absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în produsele alimentare.

Cerealele integrale reprezintă boabele întregi, inclusiv coaja, germenul și tărâțele. Boabele pot fi zdrobite, măcinate sau altele asemenea, dar părțile componente trebuie să fie incluse în aceeași proporție ca și cerealele respective. Definiția termenului „cereale integrale” include următoarele cereale: grâu, alac, secară, ovăz, orz, porumb, orez, mei, dură și alte specii de sorg.

carne, astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (1) litera (f) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

produse pescărești, produse pescărești preparate și moluște bivalve vii, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 853/2004 din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

acizi grași saturați, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

alimente noi și ingrediente alimentare noi cu proprietăți îndulcitoare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) 2015/2283 din 25 noiembrie 2015 privind alimentele noi;

fitosteroli, esteri de fitosterol, fitostanoli și esteri de fitostanol, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

sare, astfel cum este definită în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

zaharuri, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

acizi grași trans, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

fibre alimentare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

arome adăugate: adăugarea de arome sau ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante, astfel cum sunt definite în Regulamentul nr. 1334/2008, începând cu data de 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare;

zaharuri adăugate: toate mono și dizaharidele adăugate la fabricarea de produse alimentare. Sunt incluse și zaharurile prezente în mod natural în miere, siropuri, sucuri de fructe și concentrate de fructe.

Produse prelucrate și neprelucrate, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 852/2004 din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare.

Articolul 3

Designul etichetei „gaura cheii”

Designul grafic este prezentat în anexa 1. Simbolul „gaura cheii” trebuie tipărit cu cerneală verde sau neagră.

Articolul 4

Produse alimentare care pot fi etichetate cu simbolul „gaura cheii”

Simbolul „gaura cheii” poate fi utilizat pentru etichetarea și prezentarea produselor alimentare care îndeplinesc toate condițiile pentru respectiva categorie de produse alimentare, a se vedea anexa 2.

Simbolul „gaura cheii” poate fi folosit la:

1. produsele alimentare preambalate enumerate în anexa 2 și
2. produsele alimentare care nu sunt preambalate și care aparțin următoarelor grupe:
 - a) legume neprelucrate etc. (grupa de alimente 1)
 - b) fructe și fructe de pădure (grupa de alimente 2).
 - c) produse de panificație (grupele de alimente 8 a și 8 b)
 - d) produse de panificație crocante (grupa de alimente 9)
 - e) brânzeturi, cu excepția brânzeturilor proaspete (grupa de alimente 16)
 - f) alternative vegetale pentru brânzeturi (grupa de alimente 17)
 - g) produse pescărești (grupa de alimente 21)

h) carne (grupa de alimente 23)

Simbolul „gaura cheii” nu poate fi utilizat pentru:

1. alimente cu următoarele ingrediente adăugate:

- îndulcitori (aditivi)
- alimente noi aprobate și ingrediente alimentare noi cu proprietăți edulcorante
- fitosteroli, esterii de fitosterol, fitostanoli sau esterii de fitostanol;

2. alimente destinate în mod special copiilor cu vârsta sub trei ani.

Articolul 5

Condiții generale

Produsele alimentare care poartă eticheta „gaura cheii” nu pot conține acizi grași trans într-o proporție mai mare de 2 g la 100 g de conținut total de grăsimi.

Grăsimile, zaharurile sau sarea pot fi adăugate numai în grupele de alimente pentru care anexa 2 prevede condiții specifice privind grăsimile, zaharurile sau sarea. Cu toate acestea, acești nutrienți pot fi adăugați în produsele alimentare din alte grupe alimentare, numai în cantitatea minimă necesară pentru a obține efectul dorit.

Articolul 6

Cerința privind informațiile pentru produsele alimentare care nu sunt preambalate

În cazul în care simbolul „gaura cheii” este utilizat pentru prezentarea produselor alimentare neambalate în prealabil, întreprinderea trebuie să poată furniza, la cerere, informații cu privire la motivele care stau la baza utilizării simbolului „gaura cheii”.

Prezentul articol nu se aplică:

1. legumelor neprelucrate etc. (grupa de alimente 1)
2. fructelor și fructelor de pădure (grupa de alimente 2).
3. produselor pescărești (grupa de alimente 21)

Articolul 7

Responsabilitatea operatorilor economici

Operatorii din sectorul alimentar care utilizează eticheta „Keyhole” trebuie să se asigure că această utilizare respectă dispozițiile prezentului regulament. Orice utilizare a mărcii „gaura cheii” în scopuri de marketing trebuie să fie clară și să nu fie înșelătoare sau să inducă în eroare consumatorii.

Articolul 8

Controale oficiale și taxe

Autoritatea [] efectuează controale pentru a asigura respectarea dispozițiilor prezentului regulament, în conformitate cu articolele 6 și 22 din Legea nr. 93/1995 privind produsele alimentare.

La cererea unei entități de control, operatorul din sectorul alimentar în cauză prezintă rezultatele testelor acreditate care confirmă că utilizarea etichetei respectă condițiile relevante din anexa 2.

PROJECT

Operatorii din sectorul alimentar plătesc o taxă pentru a acoperi costurile controalelor oficiale în temeiul prezentului regulament, în conformitate cu articolul 25 din Legea nr. 93/1995 privind produsele alimentare. Această dispoziție se aplică și în cazul analizării probelor prelevate în cadrul controalelor oficiale.

Articolul 9

Măsuri coercitive și sancțiuni

Încălcările dispozițiilor prezentului regulament se sancționează în conformitate cu articolele 30, 30a-30e și 31 din Legea nr. 93/1995 privind produsele alimentare.

Articolul 10

Temeiul juridic, intrarea în vigoare și abrogarea altor regulamente

Prezentul regulament este adoptat în temeiul articolelor 18b și 31a din Legea nr. 93/1995 privind produsele alimentare. Prezentul regulament intră în vigoare la 1 iulie 2027. În același timp, Regulamentul nr. 333/2021 se abrogă.

Măsuri tranzitorii

Fără a aduce atingere intrării în vigoare a prezentului regulament, producția și etichetarea produselor alimentare în conformitate cu Regulamentul nr. 333/2021 este permisă până la 1 iulie 2029. Produsele alimentare care sunt produse și etichetate în conformitate cu dispozițiile Regulamentului nr. 333/2021 pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor.

Ministerul Industriilor, XX.XX.2026.

ANEXA nr. 1

Designul grafic al simbolului „gaura cheii”:



ANEXA nr. 2

Grupurile de produse alimentare care pot fi etichetate cu simbolul „gaura cheii” și condițiile aplicabile fiecărui grup în parte:

Grupul de produse alimentare	Condiții
Legume, fructe, fructe de pădure, semințe și nuci	
1. Legume, legume rădăcinoase, leguminoase (cu excepția arahidelor) și cartofi. Produsele pot fi prelucrate. Plantele aromatice neprelucrate sunt, de asemenea, incluse.	– grăsimi adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – grăsimea adăugată nu poate conține mai mult de 20 % acizi grași saturați – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 1 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,5 g/100 g
2. Fructe și fructe cu boabe mici neprelucrate. Produsele pot fi, de asemenea, supuse unui tratament termic.	
3. Fructe cu coajă lemnoasă, arahide și semințe neprelucrate (cu excepția semințelor de floarea-soarelui și a semințelor de in). Produsele pot fi, de asemenea, supuse unui tratament termic.	
Făină, boabe și orez	
4. Făină și boabe din cereale care conțin 100 % cereale integrale din conținutul de substanțe solide al produsului. Cerealele pot fi înlocuite integral sau parțial cu legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor) și legume rădăcinoase, pentru aceleași utilizări. Tărâțele și germenii sunt exceptate de la cerința privind cerealele integrale.	– fibre alimentare: cel puțin 6 g/100 g
5. Orez care conține 100 % boabe întregi din conținutul de substanțe solide al produsului.	– fibre alimentare: cel puțin 3 g/100 g
6. Cereale pentru micul dejun și musli care conțin cel puțin 55 % cereale integrale din conținutul de substanțe solide al produsului. În cazul în care produsul conține legume (cu excepția cartofilor), leguminoase (cu excepția arahidelor), legume rădăcinoase, semințe sau fructe cu coajă lemnoasă, proporția produsului constituit din acestea nu este inclusă în calculul cantității de boabe întregi. În cazul cerealelor pentru micul dejun și al musliului fără gluten, conținutul de cereale integrale nu trebuie să fie mai mic de 20 % din conținutul de substanță uscată al produsului.	– grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 13 g/100 g – din care zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 9 g/100 g – fibre alimentare, într-o proporție de minimum 6 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g

Păsat, produse de panificație și paste făinoase	
7. Terci și pudră de terci (preparate conform instrucțiunilor producătorului) care conțin cel puțin 55 % cereale integrale din conținutul de substanță uscată al produsului. În cazul în care produsul conține legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, semințe sau fructe cu coajă lemnoasă, proporția din produs reprezentată de aceste ingrediente nu se ia în considerare la calcularea cantității de cereale integrale.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 4 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – fibre alimentare: cel puțin 1 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,3 g/100 g Criteriile se aplică produselor semipreparate
8 a) Pâine și amestecuri pentru pâine la care se adaugă doar lichide și, eventual, drojdie, și care conțin cel puțin 35 % cereale integrale din conținutul de substanță uscată al produsului. În cazul în care produsul conține legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, semințe sau fructe cu coajă lemnoasă, proporția din produs pe care o constituie acestea nu este inclusă în calculul cantității de cereale integrale. Produsele astfel cum sunt definite la grupa specificată la punctul 8 b) nu sunt acoperite. Pentru pâinea fără gluten și amestecurile de pâine, necesarul de cereale integrale nu este mai mic de 10 % din conținutul de materii solide al produsului.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 7 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – fibre alimentare, într-o proporție de minimum 6 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,0 g/100 g Criteriile se aplică produselor semipreparate.
8 b) Pâine de secară, amestecuri de pâine și alte produse pe bază de secară la care se adaugă lichid și eventual drojdie, care conțin cel puțin 40 % cereale integrale din conținutul de substanțe solide al produsului. Cel puțin 30 % din cerealele din produs trebuie să fie secară. În cazul în care produsul conține legume (altele decât cartofi), plante leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, semințe sau fructe cu coajă lemnoasă, proporția produsului constituit din acestea nu este inclusă în calculul cantității de cereale integrale.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 7 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – fibre alimentare: cel puțin 6 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,1 g/100 g Criteriile se aplică produselor semipreparate.
9. Pâine crocantă, produse dure și amestecuri pentru astfel de produse, care conțin cel puțin 50 % cereale integrale din conținutul de substanțe solide al produsului. În cazul în care produsul conține legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, semințe sau fructe cu coajă lemnoasă, proporția din produs pe care o constituie acestea nu este inclusă în calculul cantității de cereale integrale. Pentru pâinea crocantă fără gluten și produsele dure, cerința privind conținutul de cereale integrale nu este mai mică de	– grăsimi, într-o proporție de maximum 7 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – fibre alimentare: cel puțin 6 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,3 g/100 g Criteriile se aplică produselor semipreparate.

15 % din conținutul de substanțe solide al produsului.	
10. Paste (fără umplutură) Produsul trebuie să conțină cel puțin 50 % cereale integrale din conținutul de substanțe solide al produsului. În cazul în care produsul conține legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, semințe sau fructe cu coajă lemnoasă, proporția din produs pe care o constituie acestea nu este inclusă în calculul cantității de cereale integrale.	– fibre alimentare: cel puțin 6 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g Condițiile se aplică conținutului de substanță solidă al produsului.
Lapte, produse lactate fermentate și alternative de origine vegetală	
11a) Lapte și produse lactate fermentate destinate consumului ca băutură. Produsele nu conțin arome adăugate. Sunt incluse și produsele corespunzătoare fără lactoză, precum și băuturile lactate fără lactoză.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 0,7 g/100 g
11b) Produse de origine vegetală destinate aceluiași utilizări ca produsele din grupa 11a).	– grăsimi, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g
12a) Produse lactate fermentate care nu sunt destinate consumului ca băutură. Produsele nu conțin arome adăugate. Sunt incluse și produsele corespunzătoare fără lactoză.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
12b) Produse vegetale cu aceeași gamă de aplicații ca cea a produselor din grupa de produse alimentare 12a.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g
13a) Produse lactate fermentate care nu sunt destinate consumului ca băutură. Produsele conțin arome adăugate. Sunt incluse și produsele corespunzătoare fără lactoză.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 4 g/100 g
13b) Produse vegetale cu aceeași gamă de aplicații ca cea a produselor din grupa de produse alimentare 13a.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 8 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,1 g/100 g

14a) Produse care constau într-un amestec de lapte și smântână, având același domeniu de utilizare ca smântâna și produsele fermentate similare. Produsele sunt fără adaos de aromă. Sunt incluse și produsele corespunzătoare fără lactoză.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 5 g/100 g
14b) Produse de origine integral sau parțial vegetală, destinate aceluiași utilizări ca produsele din grupa 14a). Produsele nu conțin arome adăugate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,3 g/100 g
15a) Produse care constau într-un amestec de lapte și smântână, având același domeniu de utilizare ca smântâna și produsele fermentate similare. Produsele conțin arome adăugate. Sunt incluse și produsele corespunzătoare fără lactoză.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g
15b) Produse de origine integral sau parțial vegetală, destinate aceluiași utilizări ca produsele din grupa 15a). Produsele conțin arome adăugate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g
Brânzeturi și alternative vegetale	
16. Brânzeturi, cu excepția brânzeturilor proaspete din grupa 18. Produsele pot fi aromate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 17 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
17. Produse de origine integral sau parțial vegetală, destinate aceluiași utilizări ca produsele din grupa 16. Produsele pot fi aromate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 17 g/100 g – saturați, cel mult 20% din conținutul de grăsimi – sare, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
18. Brânzeturi proaspete și produse similare. Produsele pot fi aromate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 1 g/100 g

Grăsimi și uleiuri	
19. Grăsimi alimentare, amestecuri de grăsimi alimentare și uleiuri Produsele pot fi aromate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 80 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – sare, într-o proporție de maximum 1,0 g/100 g
20. Uleiuri alimentare, grăsimi lichide pentru gătit și amestecuri de grăsimi pentru gătit. Produsele pot avea arome adăugate.	– saturați, cel mult 20% din conținutul de grăsimi – sare, într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g
Produse pescărești și produse fabricate din produse pescărești	
21. Produse pescărești și moluște bivalve vii. Produsele pot fi preparate.	
22. Produse fabricate din cel puțin 50 % produse pescărești prelucrate. Produsele pot conține sos sau saramură. Procentele și condițiile se aplică părții din produs destinate consumului. Acestea pot fi pane, însă metoda de preparare indicată nu trebuie să presupună adăugarea de grăsimi în produs.	
22a) Produse care nu fac obiectul grupelor de alimente 22 b)-d).	– alte grăsimi decât grăsimea de pește, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
22b) Produse de tip sandviș feliate.	– alte grăsimi decât grăsimea de pește, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 2,3 g/100 g
22c) Pește afumat sau marinat.	– alte grăsimi decât grăsimea de pește, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 2,8 g/100 g
22d) Caviar și alte semiconserve de pește.	– alte grăsimi decât grăsimea de pește, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 2,8 g/100 g
Carne, preparate din carne și produse din carne	
23. Carne neprelucrată.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g

24. Carne și produse care conțin carne

Cel puțin 50 % din produs trebuie să fie alcătuit din carne, cereale (100 % cereale integrale), legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele) sau legume rădăcinoase. Conținutul de carne nu poate fi mai mic de 20 % din produs. Conținutul minim de carne din pateul de ficat trebuie să fie de 35 %.

Produsele pot conține sos sau saramură. Procentele și condițiile se aplică părții din produs destinate consumului.

Acestea pot fi pane, însă metoda de preparare indicată nu trebuie să presupună adăugarea de grăsimi în produs.

Preparate din carne

24 a) Produse brute din bucăți de carne întregi sau feliate care sunt (suprafață) marinate sau condimentate.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g; – zaharuri, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g
– pentru produse sărate destinate injectării	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g; – zaharuri, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,5 g/100 g
24 b) Produse crude sau gata pentru consum care conțin carne tocată/măcinată.	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,6 g/100 g
– pentru cârnați, cu toate acestea	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,9 g/100 g
– pentru cârnați tăiați felii, cu toate acestea	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 2,1 g/100 g
– pentru carnea tocată numai cu adaos de apă și sare	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g
24 c) Produse gata pentru consum sau afumate în care ingredientul principal este carnea întreagă sau nefeliată și care nu se încadrează în grupa 24 b).	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,9 g/100 g

– cu toate acestea, pentru produsele feliate	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 2,4 g/100 g
Produse vegetale	
25. Produse de origine parțial sau integral vegetală, destinate aceluiași utilizări ca produsele din pește și carne din grupele 22 și 24. Cel puțin 50 % din produs trebuie să constea în cereale (100 % boabe integrale), legume (altele decât cartofii), plante leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase sau proteine de origine neanimală. Produsul nu trebuie să conțină pește sau carne. Produsele pot conține sos sau saramură. Procentele și condițiile se aplică părții din produs destinate consumului.	
25.a) Produse pe bază de plante crude sau gata pentru consum. – Pentru cârnați – Pentru felierea cârnaților – Pentru produsele pe bază de plante destinate aceleiași utilizări ca și carnea tocată	– grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,6g/100 g – grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,9 g/100 g – grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 2,1 g/100 g – grăsimi, într-o proporție de maximum 10 g/100 g – grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 3,5 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 1,0 g/100 g

Mâncăruri gata preparate etc.

26. Mâncare preparată cu legume, o parte proteică și o parte carbohidrați

Produse cu:

- minimum 28 g de legume (altele decât cartofii), plante leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, fructe și fructe cu boabe mici per 100 g de produs.
 - o parte proteică, și
 - o parte carbohidrați;
- și care nu sunt incluse în grupurile 27, 28, 29 sau 30.

Dacă masa conține un ingredient pe bază de cereale, acesta trebuie să îndeplinească cerințele privind cerealele integrale, astfel cum sunt prevăzute în grupa de alimente relevantă.

Dacă pastele făinoase fără gluten sunt incluse, se aplică cerința pentru fibrele alimentare din grupa 10.

- grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 1,8 g/100 g
- zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

27. Mâncare preparată cu legume și eventual o parte proteică sau o parte carbohidrați

Produse cu:

- cel puțin 50 g de legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase, fructe și fructe de pădure la 100 g de produs.
- o parte proteică, sau
- o parte carbohidrați;

Dacă masa conține un ingredient pe bază de cereale, acesta trebuie să îndeplinească cerințele privind cerealele integrale, astfel cum sunt prevăzute în grupa de alimente relevantă.

Dacă pastele făinoase fără gluten sunt incluse, se aplică cerința pentru fibrele alimentare din grupa 10.

- grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g
- zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g

28. Colțunași, pizza, rulouri de primăvară, alte plăcinte care nu sunt pentru desert și produse similare.

Produsul trebuie să conțină cel puțin 28 g de legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele) sau legume rădăcinoase, sau fructe și fructe de pădure pe porție. 100 g produs.

În cazul în care produsul alimentar conține o componentă pe bază de cereale, aceasta trebuie să conțină cel puțin 30 % cereale integrale din conținutul de substanță uscată al componentei respective.

- grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 2,0 g/100 g
- zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g
- sare, într-o proporție de maximum 1,0 g/100 g

În cazul în care produsul conține cel puțin 50 g de legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase sau fructe și fructe de pădure la 100 g de produs, componenta de cereale, dacă există, trebuie să conțină cel puțin 15 % cereale integrale din conținutul de substanță uscată al acestei componente.	
29. Sandvișuri deschise, baghete, rulouri și produse similare. Produsul trebuie să conțină cel puțin 25 g de legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele) sau legume rădăcinoase, sau fructe și fructe de pădure pe porție. 100 g produs. În cazul în care produsul alimentar conține o componentă pe bază de cereale, aceasta trebuie să conțină cel puțin 30 % cereale integrale din conținutul de substanță uscată al componentei respective. În cazul în care produsul conține cel puțin 50 g de legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele), legume rădăcinoase sau fructe și fructe de pădure la 100 g de produs, componenta de cereale, dacă există, trebuie să conțină cel puțin 15 % cereale integrale din conținutul de substanță uscată al acestei componente.	– grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 2,0 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,9 g/100 g
30. Supe Produsul trebuie să conțină cel puțin 35 g de legume (altele decât cartofii), leguminoase (altele decât arahidele) sau legume rădăcinoase, sau fructe și fructe de pădure pe porție. 100 g produs. În cazul în care produsul conține un ingredient pe bază de cereale, acesta trebuie să îndeplinească cerințele privind cerealele integrale, astfel cum sunt prevăzute în grupa de alimente relevantă. Dacă pastele făinoase fără gluten sunt incluse, se aplică cerința pentru fibrele alimentare din grupa 10.	– grăsimi saturate, într-o proporție de maximum 1,5 g/100 g – zaharuri adăugate, într-o proporție de maximum 3 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g Criteriile se aplică produselor semipreparate.
Sosuri pentru salate și sosuri	
31. Sosuri pentru salate din ulei și oțet. Produsele pot fi aromate.	– saturați, cel mult 20% din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g
32. Sosuri pentru mesele principale (produse gata și produse preparate conform instrucțiunilor producătorului).	– grăsimi, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – saturați, cel mult 33 % din conținutul de grăsimi – zaharuri, într-o proporție de maximum 5 g/100 g – sare, într-o proporție de maximum 0,8 g/100 g Criteriile se aplică produselor semipreparate.

PROJECT