

CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO:2013

OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

DENOMINACIÓN: Alérgenos en alimentos: etiquetado y composición.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA. Participantes	Cantabria Castilla-La Mancha Castilla y León Cataluña Extremadura Murcia	Castilla-La Mancha Castilla y León Cataluña Extremadura Murcia	Cantabria Castilla-La Mancha Castilla y León Cataluña Extremadura Murcia	Castilla-La Mancha Castilla y León Cataluña Extremadura Murcia
Nº Productos a controlar	216	239	68	67
Aspectos del Control	Información obligatoria	Información obligatoria	Etiquetado (RD. 1334/1999 y RD. 930/1992). Composición según el tipo de alérgeno presente en la muestra	Ver cuadro del apartado Control analítico.

A.- ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: **239**

Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: **190** **79,50%**

Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %: **49** **20,50%**

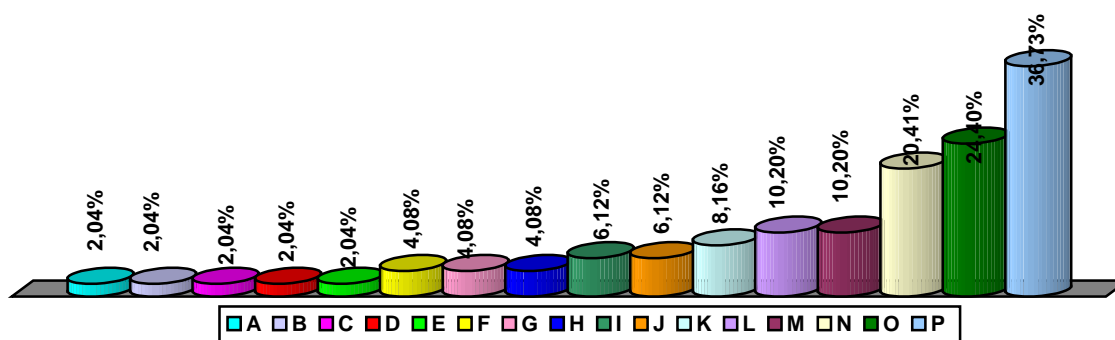
RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

Las actuaciones de la inspección sobre el etiquetado recayeron en el control de la **información obligatoria** y de la **información nutricional**.

A.1. ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN GENERAL DEL ETIQUETADO (R.D. 1334/1999)

En el control de la **información general**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 2.04% y el 36.73%, calculadas estas cifras sobre el total de productos con irregularidades, siendo el mayor porcentaje debido a no figurar en el mismo campo visual, la denominación de venta, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Las cifras de las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia, se reflejan en el diagrama siguiente:



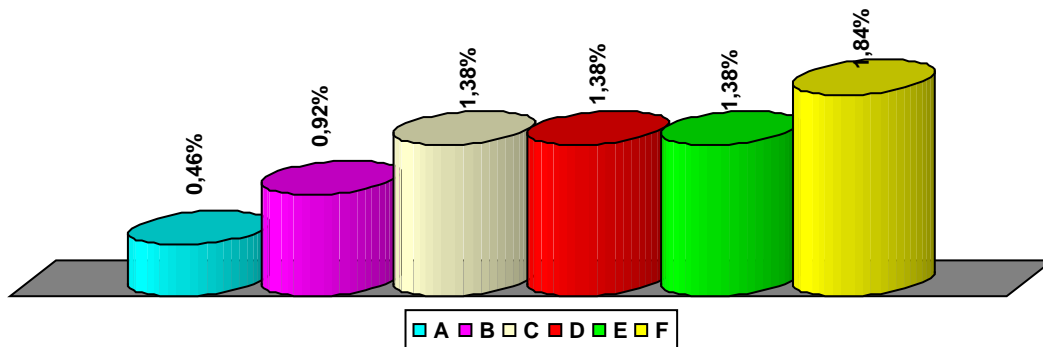
- A. Productos con irregularidades por no ir la lista de ingredientes precedida de la palabra "ingredientes".
- B. Productos con irregularidades porque si un ingrediente está enumerado en el anexo V o procede de alguno/s enumerado/s en dicho anexo, no figura en la etiqueta una referencia clara al nombre de dicho ingrediente o consta claramente en la denominación de venta.
- C. Productos con irregularidades por no figurar en productos microbiológicamente muy perecederos, la fecha de caducidad.
- D. Productos con irregularidades por no figurar la fecha de caducidad de forma clara y en el orden: día y mes.
- E. Productos con irregularidades por no figurar la fecha de caducidad acompañada de las condiciones de conservación.
- F. Productos con irregularidades por no figurar la cantidad neta.
- G. Productos con irregularidades por no figurar el modo de empleo cuando sea necesario para un uso adecuado del producto.
- H. Productos con irregularidades por no figurar el país de origen en productos originarios de países no pertenecientes a la UE.
- I. Productos con irregularidades por no expresar la fecha de duración mínima con las leyendas "consumir preferentemente antes de..." o "consumir preferentemente antes de fin de...".
- J. Productos con irregularidades porque las indicaciones obligatorias del etiquetado no son visibles, legibles e indelebles.
- K. Productos con irregularidades por no figurar la denominación de venta del producto.
- L. Productos con irregularidades por no figurar el lote de fabricación o envasado.
- M. Productos con irregularidades por no figurar el país de origen en productos procedentes de la UE, en caso de que su omisión pueda inducir a error al consumidor sobre su origen real.
- N. Productos con irregularidades por no figurar las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- O. Productos con irregularidades por no figurar la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes, cuando figuran en la denominación de venta o se destacan en el etiquetado mediante palabras, imágenes o representación gráfica.

P. Productos con irregularidades por no figurar en el mismo campo visual las indicaciones relativas a la denominación de venta, cantidad neta y marcado de fechas.

A2. ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS DEL CONTROL DE LA INFORMACION NUTRICIONAL(RD. 930/1992)

En el control de la **información nutricional**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 0.46% y el 1.84%, calculadas estas cifras sobre el número de productos que presentaban etiquetado de propiedades nutritivas(217). Cabe destacar que el mayor porcentaje es debido a que cuando se menciona en la etiqueta que el producto posee propiedades nutritivas, no presenta etiquetado nutricional.

Las cifras de las irregularidades encontradas, se reflejan a continuación:



- A. Productos con irregularidades por no figurar la información nutricional en lugar visible, con caracteres claramente legibles e indelebles.
- B. Productos con irregularidades porque siendo la declaración del Grupo 1, no se indica el valor energético.
- C. Productos con irregularidades porque cuando se declaran propiedades nutritivas sobre azúcares, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria o sodio, la información no corresponde al Grupo 2.
- D. Productos con irregularidades porque siendo la declaración del Grupo 2, no se indica el valor energético.
- E. Productos con irregularidades por no expresar la información nutricional por 100 gramos o 100 mililitros.
- F. Productos con irregularidades porque en la etiqueta se menciona que el producto posee propiedades nutritivas y no presenta etiquetado nutricional.

CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	67	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	54	80,6
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	11	16,4

Nº DE PRODUCTOS SIN DICTAMEN:**2****3,0**

No se ha podido analizar el gluten en dos muestras. En una por contener harinas hidrolizadas y en la otra por ejercer un efecto matriz. Ambas circunstancias son incompatibles con la técnica ELISA sandwich utilizada para su detección.

RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

Se han analizado los siguientes tipos de productos:

TIPO DE PRODUCTOS	ANALIZADAS	NO CONFORMES.	SIN DICTAMEN
ALIM. INFANT. O A BASE DE CEREALES	7		2
GALLETAS Y PROD. DE BOLLERIA	22	4	
CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS	4		
PANES	3		
PRODUCTOS DE APERITIVO	3		
PLATOS PREP. DE ORIGEN NO CÁRNICO	3	2	
PLATOS PREP. DE ORIGEN CÁRNICO	4		
PRODUCTOS CÁRNICOS	5	1	
CONSERVAS DE PESCADO	2		
CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS	5	1	
ESPECIES Y CONDIMENTOS	6	2	
ADITIVOS	2		
CHOCOLATES	1	1	
TOTALES	67	11	2

En el siguiente cuadro se recogen las determinaciones analíticas realizadas y las que han resultado no conformes.

Dada la diversa composición de los productos analizados, hay determinaciones que sólo se realizan en algunos.

DETERMINACIONES	REALIZADAS	NO CONFORMES	
	Número	Número	%
ALTURA DE LAS CIFRAS O TAMAÑO DE LOS CARACTERES	67	5	7,5
ATRIBUCIÓN DE CARACTERÍSTICAS ENGAÑOSAS	1	1	100,0
AZÚCARES TOTALES	2	1	50,0
BETA-LACTO-GLOBULINA	3		0,0
CASEINA TOTAL	3		0,0
CENIZAS	1		0,0
CONTENIDO NETO	67		0,0
DATOS DEL FABRICANTE	67		0,0
DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO	67		0,0
E-100 CURCUMINA	2		0,0
E-102 TARTRACINA	1		0,0
E-110 AMARILLO ANARANJADO	1		0,0
E-200 ÁCIDO SÓRBICO	3		0,0
E-210 ÁCIDO BENZÓICO	3		0,0
E-620 ÁCIDO GLUTÁMICO	1		0,0
ETIQUETADO NUTRICIONAL: ESTRUCTURA DE LA INFORMACIÓN	58		0,0
ETIQUETADO NUTRICIONAL: INFORMACIÓN/DEFINICIONES	58		0,0

ETIQUETADO NUTRICIONAL: PRESENTACIÓN CUANTITATIVA	58		0,0
FRUCTOSA	1		0,0
GLUCOSA	1		0,0
GLUTEN	39		0,0
GRASA	2	2	100,0
HUMEDAD	1		0,0
IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIE	5		0,0
INDICACIÓN DE CONTENIDO EN CACAO	1	1	100,0
INDICACIÓN DE FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	67	3	4,5
INDICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	1		0,0
INDICACIÓN DEL CONTENIDO ESCURRIDO	4		0,0
INDICACIÓN DEL CONTENIDO NETO	67	1	1,5
INDICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN O ENVASADO	67	2	3,0
INDICACIÓN DEL MODO DE EMPLEO	7		0,0
INDICACIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES	6		0,0
LACTOSA	26		0,0
LISTA DE INGREDIENTES	67		0,0
MODALIDADES DE INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL	58	2	3,4
OVOALBUMINA	14		0,0
PESO ESCURRIDO	4		0,0
PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA	67	1	1,5
PRESENTACIÓN EN IDIOMA OFICIAL	67		0,0
PROTEINA TOTAL	1		0,0
PROTEINAS	1	1	100,0
SACAROSA	1		0,0
SULFITOS	1		0,0
VALOR ENERGÉTICO	2		0,0

Una misma determinación realizada en distintas muestras puede ser dictaminada como cumple, no cumple o sin dictamen.

El porcentaje que figura en la columna de la derecha de las determinaciones dictaminadas como no conformes, se establece respecto al número total de muestras dictaminadas de esa determinación.

Ninguna determinación relacionada con sustancias alérgicas (gluten, ovoalbúmina, lactosa, caseína, sulfitos, conservadores o colorantes) ha sido dictaminada como no conforme.

Las no conformidades detectadas se dan en factores de calidad, al no coincidir el porcentaje de algún nutriente con el valor declarado, o incorrecciones de etiquetado, que figuran indicadas en el cuadro anterior.

RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado de alérgenos en alimentos, con el fin de poder optar por la adquisición de los mismos, en aquellos establecimientos que le garanticen una información correcta y alejada de alegaciones que le induzcan a error, tanto por la información reflejada en la etiqueta, como en los carteles o en la publicidad que pueda realizar el comerciante.

AL SECTOR:

Es necesario que el sector implicado en la comercialización de alérgenos en alimentos tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de observar un estricto cumplimiento de los requisitos establecidos. Asimismo, desde su responsabilidad como profesional, están obligados a realizar unas prácticas correctas facilitando al consumidor productos adecuadamente etiquetados, como medio para garantizar una información apropiada.

Nota: Información elaborada en el seno de la Comisión de Cooperación de Consumo