

## CAMPAÑAS NACIONALES

**AÑO:** 2013

**OBJETIVO:** Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

**DENOMINACIÓN:** Conservas de pescado en aceite de oliva: etiquetado e identificación del tipo de aceite.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
<b>CC.AA Participantes</b>	Islas Baleares Canarias Extremadura Madrid Murcia Navarra La Rioja	Extremadura Murcia	Islas Baleares Canarias Extremadura Madrid Murcia Navarra La Rioja	Islas Baleares Extremadura Madrid Murcia La Rioja
<b>Nº Productos a controlar</b>	150	54	70	59
<b>Aspectos del Control</b>	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado (RD 1334/1999 y RD 930/1992), Contenido neto, Identificación del tipo de aceite: Ácidos grasos y perfil de esteroides, en su caso.	Ver cuadro del apartado Control analítico.

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

**Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:**

**54**

Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: 35 64,81

Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y%: 19 35,19

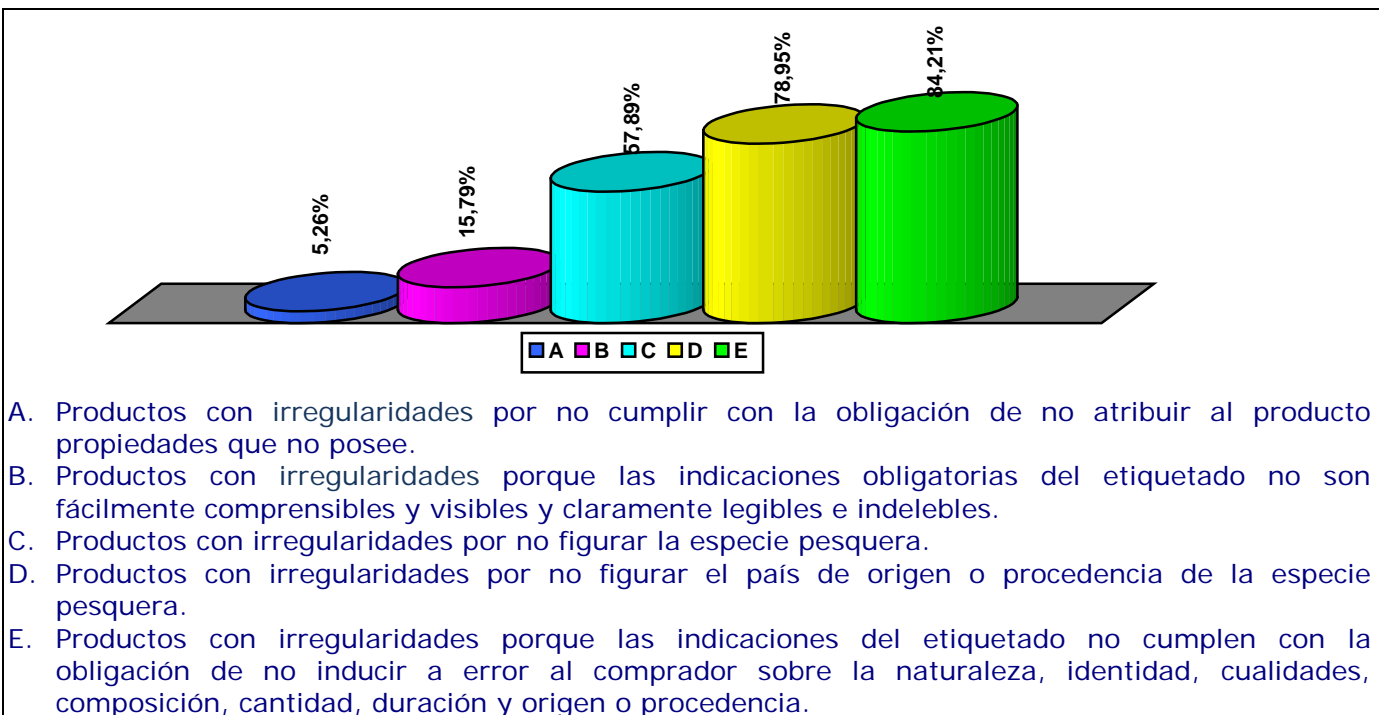
### RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

Las actuaciones de la inspección sobre el etiquetado recayeron en el control de la **información general** 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 5.26% y el 84.21%, calculadas estas cifras sobre el total de productos con irregularidades. Cabe destacar que el mayor porcentaje es debido a inducir a error al comprador sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración y origen o procedencia.

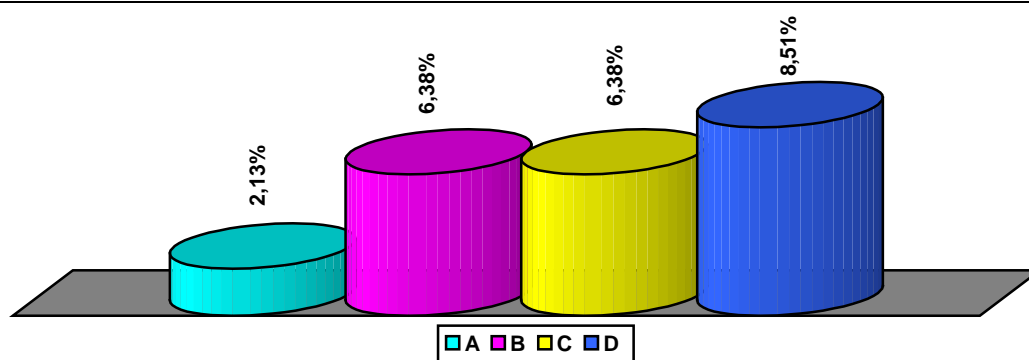
Las cifras de las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia, se reflejan en el diagrama siguiente:



#### 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 2.13% y el 8.51%, calculadas estas cifras sobre el número de productos que presentaban etiquetado de propiedades nutritivas (**47**). Cabe destacar que el mayor porcentaje es debido a no seguir la información nutricional el orden establecido.

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



- A. Productos con irregularidades porque en la información de cada una de las vitaminas y de las sales minerales declaradas, no se indica el porcentaje de la CDR.
- B. Productos con irregularidades por carecer de etiquetado de propiedades nutritivas, estando obligados a presentarlo.
- C. Productos con irregularidades porque la información nutricional no aparece agrupada en un mismo campo visual, estructurada de forma tabular.
- D. Productos con irregularidades por no seguir la información nutricional el orden establecido.

## **CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS**

<b>Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:</b>	<b>59</b>	
<b>Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:</b>	<b>46</b>	<b>78,0</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:</b>	<b>13</b>	<b>22,0</b>

### **RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:**

Se han analizado los siguientes tipos de productos:

<b>TIPO DE PRODUCTOS</b>	<b>ANALIZADAS</b>	<b>CONFORMES</b>	<b>NO CONFORMES</b>
SARDINAS	24	19	5
ATÚN O BONITO	24	20	4
AGUJAS	1		1
CABALLA	3	1	2
MELVA	3	3	
PULPO	2	2	

BOQUERONES	1	1	
HUEVAS DE CABALLA	1		1
<b>TOTALES</b>	<b>59</b>	<b>46</b>	<b>13</b>

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

DETERMINACIONES	REALIZADAS	NO CONFORMES	
	Número	Número	%
Ácidos grasos	59	4	6,8
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	59	7	11,9
C14:0 ac. Mirístico	59		0,0
C16:0 ac. Palmítico	59		0,0
C16:1 ac. Palmitoleico	59		0,0
C17:0 ac. Heptadecanóico	59		0,0
C17:1 ac. Heptadecenóico	59		0,0
C18:0 ac. Esteárico	59		0,0
C18:1 ac. Oléico	59		0,0
C18:2 ac. Linoléico	59		0,0
C18:3 ac. Linolénico	59		0,0
C20:0 ac. Aráquico	59		0,0
C20:1 ac. Gadoleico	59		0,0
C22:0 ac. Behénico	59		0,0
C24:0 ac. Lignocérico	59		0,0
Contenido neto	59		0,0
Datos del fabricante	59	1	1,7
Denominación de venta del producto	59	4	6,8
Etiquetado nutricional: Estructura de la información	48		0,0
Etiquetado nutricional: Información/definiciones	48		0,0
Etiquetado nutricional: Presentación cuantitativa	48		0,0
Indicación de fecha de caducidad o consumo preferente	59		0,0
Indicación del contenido escurrido	59		0,0
Indicación del contenido neto	59		0,0
Indicación del lote de fabricación o envasado	59		0,0
Lista de ingredientes	59	4	6,8
Modalidades de información del etiquetado nutricional	48	1	2,0
Peso escurrido	59		0,0
Presentación de la información obligatoria	59		0,0
Presentación en idioma oficial	59		0,0

A continuación se resumen las no conformidades detectadas en la presente campaña.

Cuatro muestras de conservas de sardinas incumplen la normativa vigente por figurar en la lista de ingredientes y en la denominación del producto "aceite de oliva" y no ser compatible el perfil de ácidos grasos encontrados en la muestra con los ingredientes declarados.

El resto de no conformidades se refieren a aspectos del etiquetado y la presentación, por tener la altura de los caracteres del contenido neto un tamaño pequeño, no figurar

completa la identificación del responsable o indicarse incorrectamente la información nutricional.

## **RECOMENDACIONES:**

### **AL CONSUMIDOR:**

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado de conservas de pescado en aceite de oliva, 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 conservas de pescado en aceite de oliva, con el fin de observar un estricto cumplimiento de los requisitos que se le imponen en materia de etiquetado. 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.