

## CAMPAÑAS NACIONALES

**AÑO: 2013**

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

**DENOMINACIÓN:** Alimentos procedentes de terceros países.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
<b>CC.AA Participantes</b>	Andalucía Asturias Islas Baleares Cantabria Cataluña Galicia Madrid Murcia País Vasco	Andalucía Aragón Asturias Islas Baleares Galicia Murcia	Andalucía Asturias Islas Baleares Cantabria Cataluña Galicia Madrid Murcia País Vasco	Andalucía Asturias Islas Baleares Cataluña Galicia Madrid Murcia
<b>Nº Productos a controlar</b>	503	404	183	149
<b>Aspectos del Control</b>	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado, Contenido neto, Humedad, Hidratos de carbono, Grasa, Proteínas, Cenizas, Valor energético, Conservantes y Colorantes.	Ver cuadro del apartado Control analítico.

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

**Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: 404**

**Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: 302 74.75**

Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y%: 102 25,25

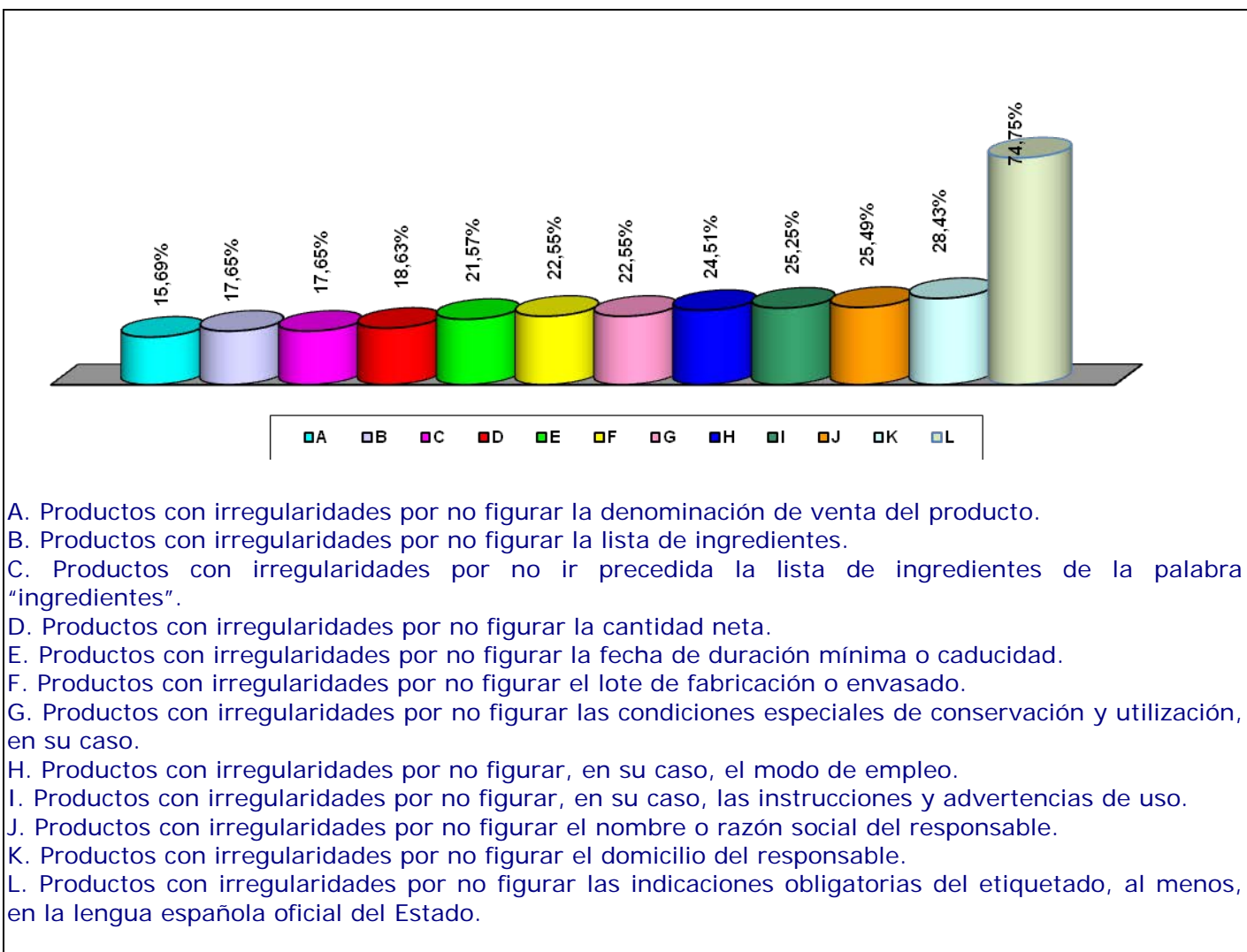
## RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

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

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

En el control de la **información general**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 15.69% y el 74.75%, calculadas estas cifras sobre el total de productos con irregularidades, siendo el mayor porcentaje debido a que las indicaciones obligatorias del etiquetado no figuran, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

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



### CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: 149

<b>Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:</b>	<b>54</b>	<b>36,2</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:</b>	<b>94</b>	<b>63,1</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS SIN DICTAMEN:</b>	<b>1</b>	<b>0,7</b>

Indicar que una muestra se ha analizado pero no se ha dictaminado, por registrarse rebasada su fecha de consumo preferente.

### RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

Se han recibido productos muy diversos: caldos y sopas, conservas vegetales y de pescado, platos preparados, salsas, caramelos, productos de bollería, aceites, galletas, chocolates, bebidas, pastas alimenticias, frutos secos, panes, etc, y dada la gran variedad de productos analizados, hay determinaciones que solo se realizan en algunos.

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

DETERMINACIONES	REALIZADAS	NO CONFORMES	
	Número	Número	%
Acetal	1		0,0
Acetaldehído	1		0,0
Acetato de etilo	1		0,0
Acidez fija expresada en ácido acético	2		0,0
Acidez total expresada en ácido acético	15		0,0
Ácidos grasos	3	2	66,7
Ácidos grasos saturados	2		0,0
Alcohol amílico	1		0,0
Alcohol etílico	2		0,0
Alcohol isoamílico	1		0,0
Almidón cualitativo	1		0,0
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	147	37	25,2
Arsénico	11		0,0
Azúcares	1		0,0
Azúcares totales	6	1	16,7
Butanol-1	1		0,0
Butanol-2	1		0,0
Cadmio	11		0,0
Cafeína	2		0,0
Calcio	1		0,0
Cenizas	38		0,0
Cenizas Clorídricas	1		0,0
Cloruro sódico	3		0,0
Contenido neto	141	3	2,1
Datos del fabricante	149	19	12,8
Defectos del envase	23		0,0
Defectos del producto	30		0,0
Denominación de venta del producto	149	26	17,4
Densidad relativa a 20/20°C	1	1	100,0
E-100 Curcumina	2		0,0

E-102 Tartracina	6		0,0
E-104 Amarillo de quinoleina	1		0,0
E-110 Amarillo anaranjado	2	1	50,0
E-120 Cochinilla, ácido carmínico	1		0,0
E-122 Azorrubina	1		0,0
E-124 Rojo cochinilla (Ponceau 4R)	1		0,0
E-129 Rojo allura AC	2	1	50,0
E-133 Azul brillante	2		0,0
E-200 Ácido sórbico	89		0,0
E-210 Ácido benzóico	89	2	2,2
E-620 Ácido glutámico	18		0,0
E-950 Acesulfame K	3		0,0
E-951 Aspartame	3		0,0
E-952 Ácido ciclámico	3		0,0
E-954 Sacarina	4		0,0
E-955 Sucralosa	2		0,0
Espacio libre de cabeza de bote	3		0,0
Estaño	1		0,0
Etiquetado nutricional: Estructura de la información	85	2	2,4
Etiquetado nutricional: Información/definiciones	85	16	18,8
Etiquetado nutricional: Presentación cuantitativa	85	32	37,6
Examen organoléptico	21		0,0
Extracto acuoso	1		0,0
Formato del envase	3		0,0
Fósforo	1	1	100,0
Fructosa	19		0,0
Fruto seco	1		0,0
Glucosa	19		0,0
Grado alcohólico	1		0,0
Grado Brix a 20°C	5	1	20,0
Granos amarillos y cobrizos	1		0,0
Granos enteros sin defectos	1		0,0
Granos manchados y picados	1		0,0
Granos rojos y veteados rojos	1		0,0
Granos yesosos y verdes	1		0,0
Grasa	39	3	7,7
Grasa sobre sustancia seca	1	1	100,0
Hidratos de carbono	34	1	2,9
Humedad	38		0,0
Identificación de la especie	5	1	20,0
Indicación de categoría, variedad u origen	4	1	25,0
Indicación de contenido en cacao	1	1	100,0
Indicación de fecha de caducidad o consumo preferente	148	34	23,0
Indicación de las condiciones de conservación	9	6	66,7
Indicación del contenido escurrido	12		0,0
Indicación del contenido neto	148	13	8,8
Indicación del lote de fabricación o envasado	149	12	8,1
Indicación del modo de empleo	23	12	52,2
Indicaciones obligatorias adicionales	2	2	100,0
Insectos y/o fragmentos	10		0,0
Isobutanol	1		0,0
Isómeros trans	2	1	50,0
Lactosa	5		0,0
Lista de ingredientes	141	27	19,1
Magnesio	1		0,0
Maltosa	15		0,0
Materias extrañas	17		0,0
Materias extrañas de origen inorgánico	9		0,0

Materias extrañas de origen orgánico/parásitos	7		0,0
Materias extrañas de origen vegetal	2	1	50,0
Mercurio	11		0,0
Metanol	1		0,0
Mezcla de otras variedades	1		0,0
Modalidades de información del etiquetado nutricional	85	14	16,5
Nitrógeno total	3		0,0
Número de unidades	1		0,0
Otros colorantes	14		0,0
Peso escurrido	14		0,0
pH	17		0,0
pH a 20°C	11		0,0
Plomo	11		0,0
Presentación comercial del producto	4	1	25,0
Presentación de la información obligatoria	146	25	17,1
Presentación en idioma oficial	149	25	16,8
Propanol-1	1		0,0
Proteína total	1		0,0
Proteínas	41	3	7,3
Relación peso escurrido/peso neto	3	1	33,3
Sacarosa	19		0,0
Sodio	1	1	100,0
Tipo de envase	7		0,0
Valor energético	39	4	10,3
Yodo	1	1	100,0
Zinc	1	1	100,0

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 calcula respecto al número total de muestras dictaminadas de esa determinación.

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

En dos muestras de aceite de sésamo, el perfil de ácidos grasos determinado no se corresponde con la denominación del producto, y contiene un porcentaje de grasas trans superior al valor indicado.

En algunas salsas picantes se han detectado conservadores permitidos, ácido sórbico y/o ácido benzoico, pero o no figuran en la lista de ingredientes o están en cantidad superior al valor legislado.

Unas gominolas declaran dos colorantes que no tienen.

En muestras de sal, harina, fideos chinos, plátano chips o pulpa de guayaba, algunos valores indicados de principios inmediatos, valor energético, sodio, fósforo, yodo, zinc o grado brix no se corresponden con los obtenidos analíticamente.

Se ha encontrado en una muestra de maíz, hongos y semillas extrañas, que incumplen la normativa relativa a la higiene de los productos alimenticios.

En muchos casos la indicación del contenido neto figura mal expresada, o no consta en las unidades establecidas. En tres muestras el contenido neto es inferior al indicado.

La mayoría de las no conformidades se dan en el etiquetado o presentación de las muestras analizadas por no figurar las leyendas obligatorias en la lengua española oficial del Estado,

hacerlo en etiquetas adhesivas no indelebles, en caracteres pequeños o figurar denominaciones de venta de fantasía.

En algas deshidratadas y otros alimentos no se indica el modo de empleo ni las condiciones de conservación.

En muchos casos el marcado de fechas y la información nutricional no se expresa de manera normalizada.

El resto de no conformidades detectadas se indican en el cuadro anterior.

## **RECOMENDACIONES:**

### **AL CONSUMIDOR:**

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado de productos alimenticios procedentes de terceros países, 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 productos alimenticios procedentes de terceros países tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada, 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.

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