

CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO: 2018

OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

DENOMINACIÓN: Aceite de oliva, con especial atención al aceite de oliva virgen y virgen extra: Etiquetado y análisis de la categoría comercial.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA Participantes	Castilla-La Mancha Extremadura Madrid Murcia	Castilla-La Mancha Extremadura Madrid Murcia	Castilla-La Mancha Extremadura Madrid Murcia	Castilla la Mancha Extremadura Madrid Murcia
Nº Productos a controlar	60	75	40	38
Aspectos del Control	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Comprobación del etiquetado nutricional.	Ver cuadro de determinaciones analíticas realizadas.

ACTUACIONES INSPECTORAS:

RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACION NUTRICIONAL OBLIGATORIA.

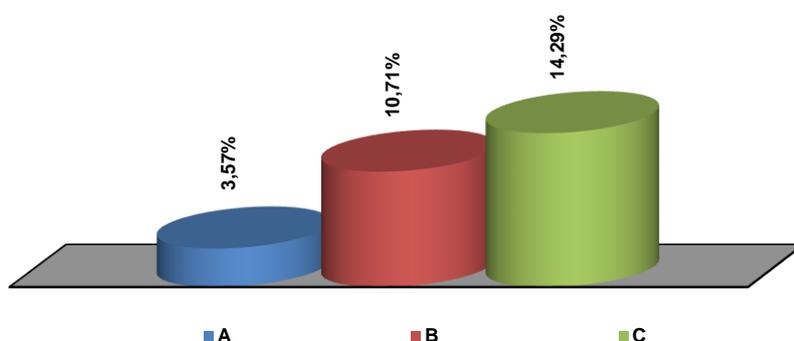
Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	75	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	47	62,67
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	28	37,33



RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el control de la **información obligatoria del etiquetado en el aceite de oliva** las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 3,57% y el 14,29%, calculadas estas cifras sobre el total de productos en los que se ha detectado alguna irregularidad (28).

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



- A. Productos con irregularidades por no figurar las condiciones especiales de conservación y utilización.
- B. Productos con irregularidades por no figurar el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere (en el caso de que no esté establecido en la UE, será el importador del alimento al mercado de la UE).
- C. Productos con irregularidades por no figurar el país de origen o lugar de procedencia en el caso de los AOV y AOVE.

CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: 38

Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: 15 39,47

Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %: 23 60,53

RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

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

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
Datos del fabricante	38		
Presentación en idioma oficial	38	2	5,2
Información nutricional	38	4	10,4
Indicación de la cantidad neta del alimento	38	2	5,2
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	38	2	5,2
Presentación de las menciones obligatorias	38	1	2,6
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	38	1	2,6
Indicación del lote de fabricación o envasado	38	2	5,2
Indicación de las condiciones de conservación	38		

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
Etiquetado facultativo	38	1	2,6
Indicaciones obligatorias adicionales	38		
Designación del origen	38		
Denominación de venta del producto	38	21	55,3
Acidez de la grasa expresada en ácido oleico	38		
Índice de peróxidos	38		
Transmisión ultravioleta K232	38		
Transmisión ultravioleta K270	38		
Incremento de K	38		
ECN 42 real	38		
ECN 42 teórico	38		
Diferencia ECN 42	38		
Ácidos grasos	38		
Valoración sensorial	38	21	55,3

Se reciben 38 muestras motivo de la campaña nacional de aceite de oliva, con especial atención al aceite de oliva virgen y virgen extra: etiquetado y análisis de la categoría comercial, para valorar la información, sus características físico-químicas y su valoración sensorial según la normativa y la legislación vigentes.

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

- 21 de las muestras analizadas no cumplen con las características de la categoría del aceite de oliva como declara su etiquetado. Además, incumplen el Reglamento (CEE) 2568/1991, Anexo XII y posteriores modificaciones, debido a que en la Evaluación Organoléptica, la clasificación de dichos aceites es diferente a la declarada en el etiquetado.
- En 14 de dichas muestras incumple el Reglamento (UE) 1308/2013, Anexo VII, Parte VIII, la denominación de venta del producto que figura en el etiquetado "Aceite de Oliva Virgen Extra", resultando que por medio de la valoración organoléptica se deberían clasificar como "Aceite de Oliva Virgen".
- En 4 de dichas muestras figura en el etiquetado "Aceite de Oliva Virgen", resultando que por medio de la valoración organoléptica que se deberían clasificar como "Aceite Lampante".
- En 3 de dichas muestras figura en el etiquetado "Aceite de Oliva Virgen Extra", resultando que por medio de la valoración organoléptica que se deberían clasificar como "Aceite Lampante".
 - 4 de las muestras analizadas incumplen en su etiquetado la información nutricional, debido a que:
 - En 2 de ellas porque no aparece contemplada en el etiquetado la mención obligatoria del etiquetado nutricional.
 - 1 porque el orden de presentación de la información nutricional no es correcto.
 - 1 porque la información nutricional que figura en el etiquetado de la muestra no está redactado en la lengua española oficial del Estado.
- 2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 13 y el RD 1808/1991, artículo 4, debido a que las menciones obligatorias respecto al lote de fabricación, el contenido neto y la fecha de duración mínima que figuran en el etiquetado del producto no son indelebles.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento de ejecución (UE) 29/2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, artículo 5.c), debido a que en el etiquetado de la muestra ensayada, se omiten los términos contemplados en dicho Reglamento, figurando sin embargo: Frutado 3/Picante 2, no estando permitido declarar los valores de las medianas de los atributos positivos.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, debido a que el etiquetado de la muestra consta únicamente en catalán, estimándose que está permitido cuando se trata de productos de elaboración tradicional, comercializados en el ámbito de la Comunidad Autónoma Catalana, aunque en este caso la muestra ha sido tomada en Murcia.

- 1 de las muestras incumple el Real Decreto 1801/2008, artículo 9 a), debido a que la altura de los caracteres que indican el contenido neto es inferior al tamaño establecido.

Asimismo, se ha de indicar que a todos los informes de ensayos de las muestras que forman parte de esta campaña se les ha incorporado la siguiente nota informativa sobre el modo operativo del Panel de Cata del Centro:

NOTA INFORMATIVA: La Valoración Sensorial se lleva a cabo con el método de análisis que figura en el R. (CEE) 2568/1991, Anexo XII y posteriores modificaciones. El análisis lo realiza el Panel de Cata del Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), autorizado por la Comisión Europea y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional. Las condiciones de almacenamiento y custodia de la muestra cumple con todos los criterios del Manual de Calidad y las condiciones del ensayo, así como el procedimiento para la Evaluación organoléptica y clasificación de los aceites de oliva vírgenes que se han seguido, son los que figuran en el mencionado Reglamento.

Los resultados obtenidos en el análisis sensorial de la muestra son los que aparecen en la determinación Valoración Sensorial, tal y como figuran en los archivos del CICC.

RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado del aceite de oliva, con especial atención al aceite de oliva virgen y virgen extra, con el fin de poder optar por la adquisición del mismo en aquellos establecimientos que le garanticen una información correcta y completa sobre el alimento.

AL SECTOR:

Es necesario que el sector implicado en la comercialización del aceite de oliva, especialmente aceite de oliva virgen y virgen extra, tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de observar un estricto cumplimiento de los requisitos existentes. 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