

CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO: 2018

OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

DENOMINACIÓN: Embutidos crudos curados, incluidos los ahumados o con sabor ahumado.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA Participantes	Castilla y León Extremadura Madrid La Rioja	Castilla y León Extremadura Madrid La Rioja	Castilla y León Extremadura Madrid La Rioja	Castilla y León Extremadura Madrid La Rioja
Nº Productos a controlar	150	160	40	40
Aspectos del Control	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado, Hidroxi-prolina, Humedad, Proteínas sobre sustancia seca, Relación colágeno/proteína	Etiquetado, Hidroxi-prolina, Humedad, Proteínas sobre sustancia seca, Relación colágeno/proteína

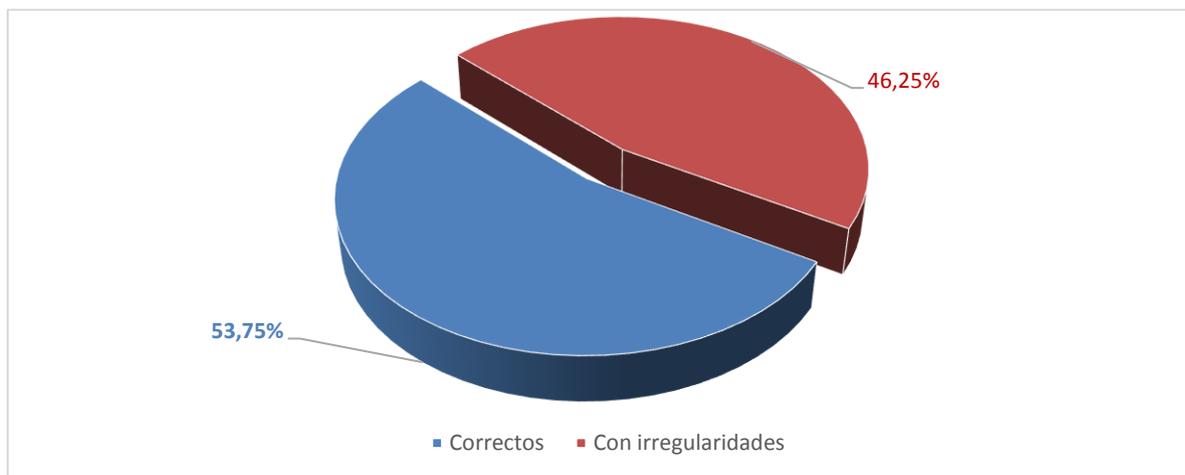
ACTUACIONES INSPECTORAS:

RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACION NUTRICIONAL OBLIGATORIA.

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: **160**

Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: **86** **53,75**

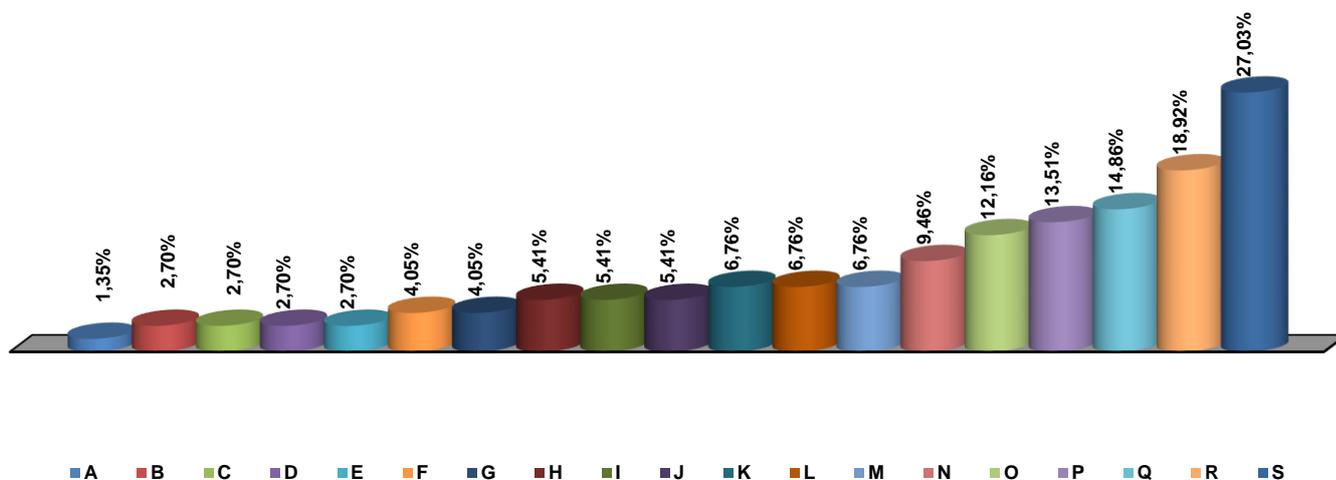
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %: **74** **46,25**



RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el control de la **información obligatoria del etiquetado en los embutidos crudos curados, incluidos los ahumados o con sabor a ahumado**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 1,35% y el 27,03%, calculadas estas cifras sobre el total de productos en los que se ha detectado alguna irregularidad (74).

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



A. Productos elaborados con carne de varias especies animales, con irregularidades por no incluir en su denominación de venta la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.

- B. Productos con irregularidades por no figurar la información alimentaria obligatoria directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
- C. Productos con irregularidades por no figurar la lista de ingredientes.
- D. Productos con irregularidades por no indicar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias, destacándose mediante una composición tipográfica que la diferencia claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo, el color de fondo.
- E. Si el chorizo o salchichón han sido elaborados con carne y grasa de dos o más especies distintas, productos con irregularidades por no figurar en la denominación de venta la indicación de las especies utilizadas, con la mención "con", seguida del nombre de la especie o especies a las que pertenezcan, en orden decreciente según el peso de las carnes utilizadas.
- F. Productos con irregularidades por no figurar la indicación del lote.
- G. Productos con irregularidades por no figurar la letra "L" precediendo a la indicación del lote, salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.
- H. Productos con irregularidades por no figurar la denominación de venta del producto.
- I. Productos con irregularidades por no estar la lista de ingredientes encabezada o precedida por un título que conste o incluya la palabra "ingredientes".
- J. En el caso de que el producto sea chorizo, productos con irregularidades por no figurar en la denominación de venta la palabra «chorizo», acompañada en todo caso de la denominación consagrada por el uso que atienda a su forma, o a la tripa en que se embute, o a su método de elaboración, y completada dicha denominación con el nombre de la especie de la que proceda la carne y la grasa, salvo que se trate de carne y grasa de cerdo.
- K. Productos con irregularidades por no indicar la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- L. Productos con irregularidades por no figurar la información nutricional.
- M. Productos con irregularidades por no utilizar las unidades que corresponden a la información nutricional de la energía: el kilojulio (kj) y la kilocaloría (Kcal), y para el peso: el gramo (gr), el miligramo (mg) y el microgramo (µg).
- N. Productos con irregularidades por no figurar la información obligatoria en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.
- O. Productos con irregularidades por no incluir la denominación del producto o ir acompañada de la menciones sobre condiciones físicas o tratamientos, al que ha sido sometido (ahumado), en todos los casos en que la omisión de tal información, pueda inducir a engaño al comprador.
- P. Productos con irregularidades por no indicar si la envoltura del producto no es comestible.
- Q. Productos con irregularidades por no figurar el nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.

- R. Productos con irregularidades por no incluir en la información nutricional obligatoria el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- S. Productos con irregularidades por no figurar la cantidad neta del alimento, en su caso, cuando esté envasado.

CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: 40

Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: 15 37,5

Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %: 25 62,5

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	%
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	34	18	52,9
Condiciones especiales de conservación y/o utilización	39		
Contenido neto	34	3	8,8
Datos del fabricante	40	1	2,5
Denominación del alimento	40	3	7,5

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	40	7	17,5
Grasa sobre sustancia seca	40		
Hidroxiprolina	40		
Humedad	40		
Indicación de la cantidad neta del alimento	34	1	2,9
Indicación del lote de fabricación o envasado	40	7	17,5
Información nutricional	40	2	5,0
Lista de ingredientes	40		
Presentación de las menciones obligatorias	40	6	15,0
Presentación en idioma oficial	40		
Proteínas sobre sustancia seca	40		
Relación colágeno/proteína	40	1	2,5

Se reciben 40 muestras motivo de la campaña nacional de embutidos crudo curados, incluidos los ahumados o con sabor ahumado: etiquetado, para valorar la información y sus características físico-químicas según la normativa y la legislación vigentes.

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

- 18 de las muestras analizadas incumplen 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.
- 3 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento 1169/20011, artículo 7, apartado c): "Denominación del alimento", debido a que la expresión " 100 % NATURAL que figura en el etiquetado del producto no es correcta al inducir a error al consumidor por insinuar que el alimento posee características especiales, cuando en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes.
- 6 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento 1169/2011, artículo 13 y el Real Decreto 1808/1991, artículo 4, en lo referente a la fecha de duración mínima, lote de fabricación y la presentación de las menciones obligatorias. Debido a que en el etiquetado de las muestras analizadas el marcado de fechas y el lote de fabricación figuran en una etiqueta adhesiva pegada en el envase, que al ser fácilmente manipulable, no es indeleble.
- 1 de las muestras incumple el Reglamento 1169/2011, artículo 9 y artículo 13, debido a que en el etiquetado de la muestra analizada no figura la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, siendo ésta una mención obligatoria.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Real Decreto 1808/1991, artículo 1, debido a que todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación y el producto analizado carece de dicha mención.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Real Decreto 474/2014. Anexo I, debido a que la relación colágeno/proteína es superior al valor establecido en la Normativa vigente (16 %).
- 3 de las muestras analizadas incumplen el Real Decreto 1801/2008 en el artículo 7, debido a que el contenido neto obtenido es inferior al declarado en la etiqueta, en cantidad nominal superior al doble del error máximo por defecto tolerado.
- 1 de las muestras analizada incumple el Reglamento 1169/2011, artículo 32.1, debido a que en la muestra ensayada únicamente figura el valor energético (435) y no se indican las unidades (kcal o KJ). Paralelamente aunque figura la información nutricional obligatoria por 100 g: las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, no figuran las unidades gramos (g) de los diferentes nutrientes. Asimismo en el etiquetado nutricional de " GRASA" se muestra Grasas (33,1) de la cuales "saturadas" (47,0) y debería figurar de las cuales: "ácidos grasos saturados".
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento 1169/2011 en los siguientes artículos:
 - Artículo 13. En este caso los datos del fabricante están tapados con una etiqueta pegada.

- Artículo 23. Cantidad neta. En la etiqueta figura contenido neto (0,734 kg) y Peso Neto Aprox. (3 kg) no siendo éste último correcto para indicar el contenido neto. Así mismo el contenido neto del producto es de 0,725 kg, pudiendo inducir a error al consumidor sobre el verdadero contenido del producto.
- Artículo 32 y Anexo XV. En la muestra ensayada no se indican las unidades (g) de los nutrientes de la información nutricional obligatoria.

RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de embutidos crudos curados, incluidos los ahumados o con sabor ahumado, con el fin de poder optar por la adquisición de los mismos 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 de embutidos crudos curados, incluidos los ahumados o con sabor ahumado, 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