

CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO: 2017

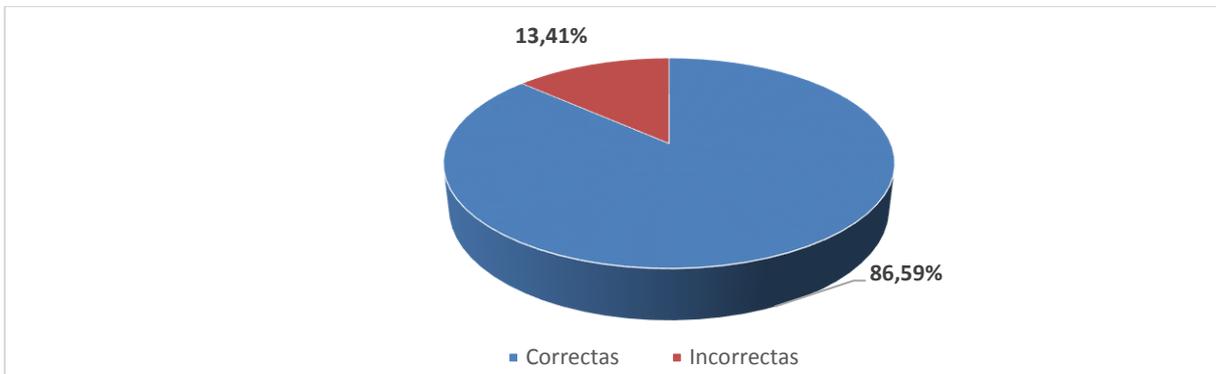
OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente.

DENOMINACIÓN: Pate y foie-gras: determinación de la especie, composición cuantitativa y cualitativa, etiquetado.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA Participantes	Andalucía Cataluña Extremadura Madrid País Vasco	Andalucía Cataluña Extremadura Madrid	Andalucía Cataluña Extremadura Madrid País Vasco	Andalucía Cataluña Extremadura Madrid País Vasco
Nº Productos a controlar	100	82	50	66
Aspectos del Control	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado. Contenido efectivo (contenido neto y altura de las cifras). Identificación del lote. Identificación de especies por ADN.	Ver cuadro de determinaciones analíticas realizadas.

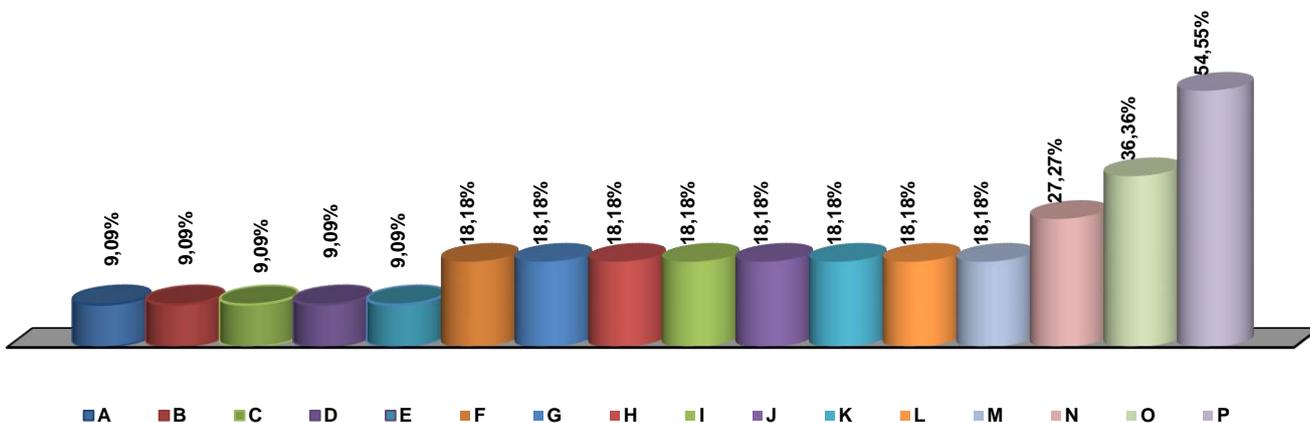
ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACION OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	82	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	71	86,59
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	11	13,41



RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el control de la **información alimentaria**, las irregularidades encontradas, de menor a mayor grado de incidencia, calculadas estas cifras sobre el total de productos con irregularidades (11), se reflejan en el diagrama siguiente:



- A. Productos con irregularidades porque la información alimentaria obligatoria no figura en la lengua española oficial del Estado, según el artículo 18 de la Norma General de Etiquetado, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- B. Productos con irregularidades porque la indicación del lote no va precedida de la letra "L", salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.
- C. Productos con irregularidades porque cuando procede indicar la denominación «foie gras entero», no se cumple con este requisito.

- D. Productos con irregularidades porque cuando procede indicar la denominación «foie gras», no se cumple con este requisito.
- E. Productos con irregularidades porque cuando figura la denominación «parfait de foie», no se cumple con el requisito de que el producto contenga, al menos, el 75% de hígado de pato u oca de las especies Cairina muschata o Cairina muschata x Anasplatyrhynchos.
- F. Productos con irregularidades porque no se indica la información nutricional.
- G. Productos con irregularidades porque la información nutricional no incluye alguna de las indicaciones obligatorias: el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- H. Productos con irregularidades porque el valor energético no se expresa en Kj/Kcal.
- I. Productos con irregularidades porque el valor de las grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal no se expresa en gramos.
- J. Productos con irregularidades porque la información nutricional no se expresa por 100g.
- K. Productos con irregularidades porque las menciones de la información nutricional no figuran en el mismo campo visual.
- L. Productos con irregularidades porque las menciones de la información nutricional no se presentan, si el espacio lo permite, en formato de tabla con las cifras en columna.
- M. Productos con irregularidades porque en el caso de que la denominación «paté» se pueda denominar «de foie», no se cumple con el requisito de haberse elaborado a partir de hígado graso de pato u oca de las especies Cairina muschata o Cairina muschata x Anasplatyrhynchos.
- N. Productos con irregularidades porque cuando procede indicar la denominación «Bloc de foie gras», no se cumple con este requisito.
- O. Productos con irregularidades porque en el caso de la denominación «foie gras», no se indica que procede de hígado de oca o de patos de las especies Cairina muschata o Cairina muschata x Anasplatyrhynchos.
- P. Productos con irregularidades porque cuando procede indicar la denominación «paté», no se cumple este requisito.

CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	66	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	36	54,55
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	30	45,45

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	%
Lista de ingredientes	66	8	12,12
Indicación de fecha de caducidad o consumo preferente	66	1	1,52
Datos del fabricante	66		
Presentación de la información obligatoria	66	5	7,58
Presentación en idioma oficial	66	1	1,52
Denominación del alimento	66	16	24,24
Información nutricional	66	4	6,06
Indicación de la cantidad neta del alimento	66		
Contenido neto	66		
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	66	7	10,60
Indicación del lote de fabricación o envasado	66		
Identificación de la especie	66	2	3,03

Se reciben 66 muestras motivo de la Campaña Nacional de Paté y Foie gras 2017 para su control, para evaluar la información de su etiquetado y la identificación de la especie con la que está elaborado, según la legislación vigente.

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

16 de las muestras analizadas incumplen el artículo 7.1.a del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, la determinación de Denominación del alimento por inducir a error al consumidor sobre la naturaleza, identidad y composición del producto, y artículo 17, denominación del alimento. En el etiquetado de estas muestras figura una denominación que no se corresponde con los productos que figuran en la lista de ingredientes. Según el artículo 20.3 del Real Decreto 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, los productos elaborados con carne de varias especies animales deberán incluir en su denominación de venta la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos, que en estos casos no se realiza. Cuando una de esas especies sea caracterizante (salvo porcino) y represente más del 80 % de las carnes del producto se podrá incluir en la denominación de venta, únicamente la indicación de dicha especie.

8 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 en el Artículo 22., por no indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes figure en la denominación del alimento o sea esencial para definir el alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto. En el etiquetado de alguna de estas muestras consta la denominación "Paté de hígado de la especie de que se trata" y en la lista de ingredientes no constan las cantidades de los componentes de dicha especie, tales como tocino, hígado ni carne.

7 de las muestras analizadas incumplen el Real Decreto 1801/2008, artículo 9.a, debido a que el tamaño de las cifras (altura) con que se indica el contenido neto es inferior a lo establecido en la legislación.

5 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 en el Artículo 13.2., debido a que las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9.1, se imprimen en el envase o en la etiqueta de manera que no se garantiza una clara legibilidad, en caracteres que utilizan un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, es inferior a 1,2 mm.

4 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 en los Artículos 30, 34 y Anexo XV, debido a que el orden de la presentación de la información nutricional no es correcto, en algún caso además declara la humedad y no declara contenido de ácidos grasos saturados, azúcares ni sal. Las unidades para la información de la energía deben ser kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal) y el peso en gramos (g). Sin embargo en uno de los casos la etiqueta de la muestra declara el valor energético únicamente en kcal y el peso en %. El etiquetado de otra muestra no consta la declaración de la información nutricional. En otra el orden de los nutrientes declarados no sigue el establecido en dicho Reglamento.

2 de las muestras analizadas incumplen el artículo 18 del Reglamento (UE) 1169/2011 debido a que en la lista de ingredientes no se incluyen todos los ingredientes del alimento,

en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento. En una de las muestras se ha detectado ADN de cerdo, pollo, pavo, y no se ha detectado ADN de pato, cuando en su denominación figura "Paté de pato". En la otra muestra en su lista de ingredientes del etiquetado figura perdiz 30%, hígado de ave 20%, tocino de cerdo 14% pero, sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de perdiz y pollo y no de cerdo.

1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) N° 1169/2011 en el Artículo 24.2 y anexo X, artículo 1, debido a que la fecha de duración mínima no va precedida por la frase "consumir preferentemente antes del fin de..." ya que la fecha indica el mes y el año.

1 de las muestras incumple el Reglamento (UE) N° 1169/2011, artículo 15, requisitos lingüísticos, debido a que la información alimentaria obligatoria, en este caso la nutricional, figura únicamente en rumano.

Aparte de estas no conformidades, el Centro incluyó en algunos de los informes de ensayos de las muestras analizadas una serie de notas informativas aclarando alguna duda que pudiera surgir:

- La metodología empleada para asegurar la presencia de jabalí en la muestra es por secuenciación del ADN. En muestras en cuya lista de ingredientes se declara conjuntamente cerdo y jabalí, la presencia de éste último puede estar enmascarada por el cerdo. Por lo tanto, en cuanto a la presencia de jabalí en la muestra no se puede llegar a un resultado concluyente.
- En relación a la detección de liebre, el Centro no dispone de material de referencia, por lo que no se ha podido realizar el análisis en la muestra.
- En relación a la detección de faisán, el Centro no dispone de material de referencia, por lo que no se ha podido realizar el análisis en la muestra.

RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado y composición, de los productos alimenticios paté y foie-gras, 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 productos alimenticios paté y foie-gras 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