



CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO: 2017

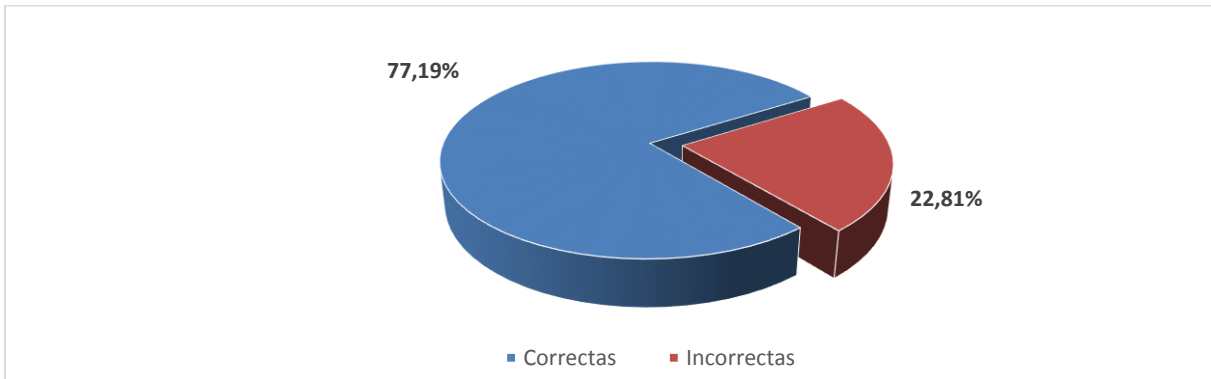
OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente.

DENOMINACIÓN: Quesos: determinación de especies. Verificación del contenido de sal y/o grasa.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA Participantes	Islas Canarias Cataluña La Rioja Madrid	Islas Canarias Cataluña La Rioja Madrid	Islas Canarias Cataluña La Rioja Madrid	Islas Canarias Cataluña La Rioja Madrid
Nº Productos a controlar	80	57	54	48
Aspectos del Control	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado. Contenido efectivo (contenido neto y altura de las cifras). Identificación del lote. Identificación de la especie si procede. Sal (si procede).	Ver cuadro de determinaciones analíticas realizadas.

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

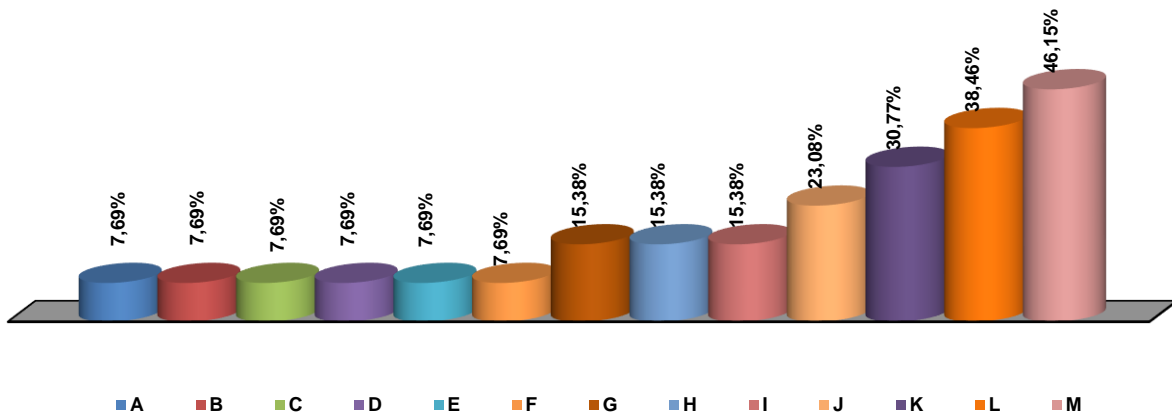
Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	57	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	44	77,19
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	13	22,81



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 (13), se reflejan en los diagramas siguientes:

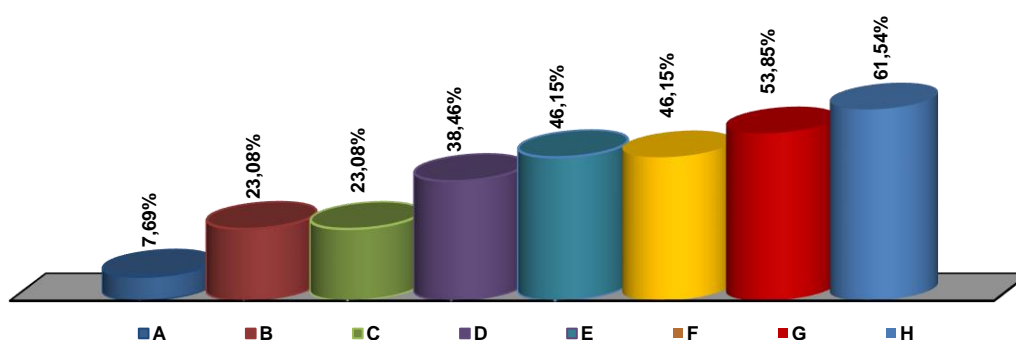
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR. INFORMACIÓN OBLIGATORIA



- A. Productos con irregularidades por no figurar el nombre o razón social.
- B. Productos con irregularidades porque no figura el lote.
- C. Productos con irregularidades porque la indicación del lote no va precedida de la letra "L" salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.
- D. Productos con irregularidades porque las indicación del lote no figuran de tal manera que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

- E. Productos con irregularidades porque las indicaciones obligatorias del etiquetado no se presentan en lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.
- F. Productos con irregularidades porque no se detalla la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
- G. Productos con irregularidades porque la indicación del lote, y en su caso la letra "L" no figuran en el envase o en una etiqueta unida a éste.
- H. Productos con irregularidades porque no se cumple con la obligación de que la información alimentaria obligatoria no esté disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.
- I. Productos con irregularidades porque no se cumple con la obligación de destacar, mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado.
- J. Productos con irregularidades por no figurar el domicilio completo.
- K. Productos con irregularidades por no figurar los datos del operador de la empresa alimentaria responsable de la información alimentaria (en el caso de que el producto sea importado, el importador del alimento en el mercado de la Unión).
- L. Productos con irregularidades porque no figuran, en el mismo campo visual, la denominación y cantidad neta.
- M. Productos con irregularidades porque no se detallan, en su caso, las condiciones de conservación y/o utilización.

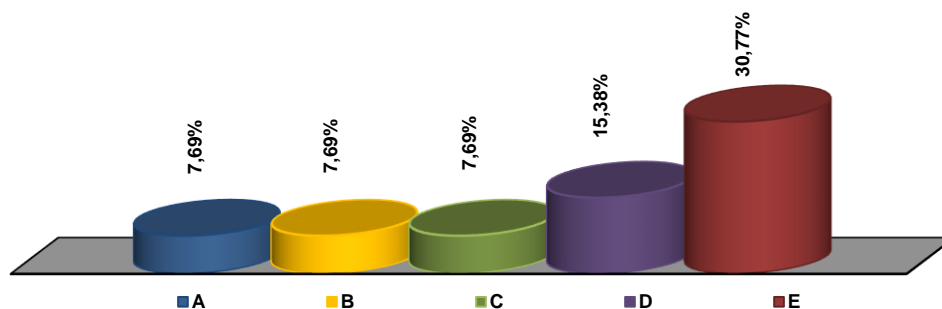
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR. ETIQUETADO NUTRICIONAL



- A. Número de productos con irregularidades porque en el caso de que se exprese en porciones o por unidad de consumo, la porción o la unidad que se utilice no se expresa cuantitativamente en la etiqueta y/o no se indica el número de porciones o de unidades que contiene el envase, al lado de la información nutricional
- B. Número de productos con irregularidades porque en el etiquetado nutricional no figura como mínimo: el valor energético, las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal

- C. Productos con irregularidades porque la información nutricional referente a valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal, así como la información nutricional complementaria del art. 30.2 del Reglamento (UE) 1169/2011, no figuran en el mismo campo visual.
- D. Número de productos con irregularidades porque no consta el etiquetado nutricional (No será exigible en los quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza y sin recubrir por un envase, según dispone el punto 6 del Anexo I del R.D. 1113/2006)
- E. Número de productos con irregularidades porque la información nutricional no se expresa en 100 gramos, o 100 ml
- F. Número de productos con irregularidades porque la información del valor energético no se expresa en KJ y Kcal
- G. Número de productos con irregularidades porque el peso de los nutrientes se expresa en gramos, miligramos o microgramos
- H. Número de productos con irregularidades porque la información nutricional no cumple con la obligación de presentarse en formato tabla, con las cifras en la columna y en el orden del Anexo XV del Reglamento (UE) 1169/2011

NORMA DE CALIDAD PARA QUESOS Y QUESOS FUNDIDOS. REAL DECRETO 1113/2006 POR EL QUE SE APRUEBAN LAS NORMAS DE CALIDAD PARA QUESOS Y QUESOS FUNDIDOS.

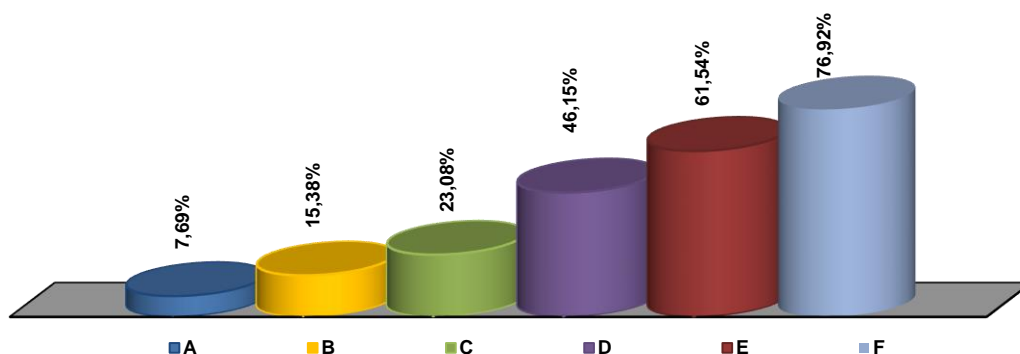


- A. Número de productos con irregularidades porque la denominación de venta no es la prevista en el art. 2 del Real Decreto 1113/2006 atendiendo al origen de la leche y a su maduración
- B. Número de productos con irregularidades porque en el caso de quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que aun teniéndola no estén protegidos por una norma individual de composición y características específicas, que se fabriquen con leche distinta de la vaca, no se incluye en su denominación, después de la palabra "queso" la indicación de la especie que corresponda
- C. Número de productos con irregularidades porque en el caso de quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, no se incluye en su denominación, después de la

palabra "queso", la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones o "queso de mezcla"

- D. Número de productos con irregularidades porque en el caso de queso madurado no se cumple con el requisito de no utilizar calificativos diferentes a: tierno, semicurado, curado, viejo o añejo, según el grado de maduración
- E. Número de productos con irregularidades porque no se indica el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos

MARCADO DE PRECIOS Y FACTURACIÓN. REAL DECRETO 3423/2000 POR EL QUE SE REGULA LA INDICACIÓN DE LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS OFRECIDOS A LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS. REAL DECRETO 1619/2012, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO POR EL QUE SE REGULAN LAS OBLIGACIONES DE FACTURACIÓN



- A. Productos con irregularidades porque el marcado de precio de venta al público (P.V.P.), no está anunciado de forma que el consumidor quede informado sin necesidad de obtener, a tal efecto, ningún tipo de información complementaria
- B. Productos con irregularidades porque el P.V.P. y el P.U.M. no se sitúan en el mismo campo visual.
- C. Productos con irregularidades porque el P.V.P. y el P.U.M. no son inequívocos, fácilmente identificables y claramente legibles.
- D. Productos con irregularidades porque no se indica, si procede, el precio por unidad de medida (P.U.M.).
- E. Productos con irregularidades porque el vendedor no conserva la factura que acredite el origen del producto inspeccionado según el Real Decreto 1619/2012.
- F. Número de productos con irregularidades porque en la factura aportada no consta el nombre y apellidos, razón o denominación social completa, tanto del obligado a expedir la factura como del destinatario de las operaciones según Real Decreto 1619/2012

CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	48	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	25	52,08
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	23	47,92

Indicar que a una muestra remitida solo se le analizó el etiquetado por llegar al laboratorio rebasada su fecha de consumo preferente.

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	%
Denominación del alimento	48	3	6,25
Lista de ingredientes	48	5	10,42
Declaración de alérgenos	48	1	2,08
Indicación cuantitativa de ingredientes	48	3	6,25
Indicación de la cantidad neta del alimento	48		
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	48	1	2,08
Condiciones especiales de conservación y/o utilización	48		

Datos del fabricante	48		
Información nutricional	48	6	12,50
Presentación en idioma oficial	48	3	6,25
Presentación de las menciones obligatorias	48	7	14,58
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	48	16	13,33
Contenido neto	48	2	4,16
Indicación del lote de fabricación o envasado	48	1	2,08
Grasa sobre sustancia seca	47		
Extracto seco	47		
Grasa	47		
Identificación molecular de la especie	44	4	8,33

Se reciben 48 muestras motivo de la Campaña Nacional de Quesos: determinación de especies. Verificación del contenido de sal y/o grasa 2017 para su control, para evaluar la información de su etiquetado, el contenido neto, la grasa y la identificación de la especie con la que está elaborado, según la legislación vigente.

En 31 de los informes de ensayos se incluyó en el informe técnico una nota informativa en la que se especifica que el contenido de grasa se dictamina favorablemente al tener en cuenta las tolerancias para grasa ($\pm 20\%$) recogidas en el "Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta".

En 2 de los informes de ensayos se incluyó la siguiente leyenda: "Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un

solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes, son alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria”.

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

16 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.

7 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, artículo 13.2, debido a que las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9.1, se imprimen en el envase o en la etiqueta en un tamaño de letra en el que la altura de la x, es inferior a 1,2 mm. En uno de los casos el etiquetado está impreso sobre fondo verde no siendo claramente legible ni fácilmente visible.

6 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, artículo 30 y Anexo XV, sobre información nutricional, por ser incompleta. En otro caso por no constar en el etiquetado. En otro caso por no declararlo en el orden que se estipula. En otro caso el valor energético se expresa en calorías en lugar de kilojulios y kilocalorías.

3 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, artículo 15, requisitos lingüísticos. La información alimentaria obligatoria debe figurar en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento. El etiquetado de las muestras, adquiridas en España, consta únicamente en otro idioma distinto de la lengua española oficial del Estado.

2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 en el artículo 7.1.a) por inducir a error al consumidor sobre la naturaleza, identidad y composición del producto, y artículo 17, denominación del alimento.

2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 en el artículo 18, debido a que en la lista de ingredientes del etiquetado figura leche pasteurizada de cabra. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de cabra y vaca.

2 de las muestras analizadas incumplen el Real Decreto 1801/2008, en el Artículo 7 c), debido a que el contenido efectivo es inferior al declarado porque tiene un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado.

1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, artículo 22 y anexo VIII. La cantidad de un ingrediente se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente en el momento de su utilización. El etiquetado de la muestra declara un contenido de leche pasterizada de cabra mínimo del 20% y en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de cabra por debajo del 3%.

1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 en los siguientes artículos 18 y 22, debido a que la lista de ingredientes del etiquetado de la muestra declara 40% mínimo de leche de vaca entera pasterizada, sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio no se ha detectado ADN de vaca.

1 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) N° 1169/2011 en el artículo 18: en la lista de ingredientes se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento. El producto contiene leche de vaca y no la declara.

1 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) N° 1169/2011 en el artículo 21. Sobre el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Se indicará en la lista de ingredientes, la denominación de dichas sustancias o productos, según figura en el anexo II, se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes. En la lista de ingredientes de la muestra ensayada no se destacan tipográficamente los alérgenos (leche).

1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) N° 1169/2011, artículo 9.1 y artículo 30, debido a que en el etiquetado de la muestra no consta la información nutricional.

1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) N° 1169/2011, en los siguientes artículos:

- Artículo 7.1.a) por inducir a error al consumidor sobre la naturaleza, identidad y composición del producto, y artículo 17, denominación del alimento. En el etiquetado de la muestra figura la denominación "Queso madurado graso" y en la lista de ingredientes figura de leche pasteurizada de vaca (50 % mín.), cabra (5% mín.) y oveja (5% mín.). Según el Real Decreto 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos, anexo I, artículo 2.1, los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones. Esta denominación podrá reemplazarse por la de "Queso de mezcla".
- Artículo 18, lista de ingredientes, artículo 22 y anexo VIII. La cantidad de un ingrediente se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente en el momento de su utilización. El etiquetado de la muestra declara un contenido de leche pasteurizada de cabra mínimo del 5% y de leche de oveja mínimo del 5%. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio no se ha detectado ADN de cabra ni de oveja

1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 13.1 y el Real Decreto 1808/1991, artículo 4: "La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto". La fecha de duración mínima o de caducidad y el lote figuran en una etiqueta adhesiva pegada en el envase.

RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado y composición, de los quesos, 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 quesos 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