



MINISTERIO  
DE CONSUMO

SECRETARÍA GENERAL  
DE CONSUMO Y JUEGO

DIRECCIÓN GENERAL  
DE CONSUMO

Subdirección General de  
Coordinación,  
Calidad y Cooperación en Consumo

## CAMPAÑAS NACIONALES

**AÑO: 2019**

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

**DENOMINACIÓN: Quesos, determinación de especies y verificación del contenido de sal y/o grasa.**

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
<b>CC.AA Participantes</b>	Castilla La Mancha Cataluña Extremadura Madrid Murcia	Castilla La Mancha Cataluña Extremadura Madrid Murcia	Castilla La Mancha Cataluña Extremadura Madrid Murcia	Castilla La Mancha Cataluña Extremadura Madrid Murcia
<b>Nº Productos a controlar</b>	<b>115</b>	<b>139</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>Aspectos del Control</b>	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado, altura de las cifras y lote. Norma de calidad de quesos y quesos fundidos. Grasa. Identificación de la especie (si procede: no en quesos elaborados únicamente con leche de vaca). Sal (si procede: en los quesos que figuren alegaciones: bajo, muy bajo o sin sal/sodio).	Etiquetado, altura de las cifras y lote. Norma de calidad de quesos y quesos fundidos. Grasa. Identificación de la especie (si procede: no en quesos elaborados únicamente con leche de vaca). Sal (si procede: en los quesos que figuren alegaciones: bajo, muy bajo o sin sal/sodio).

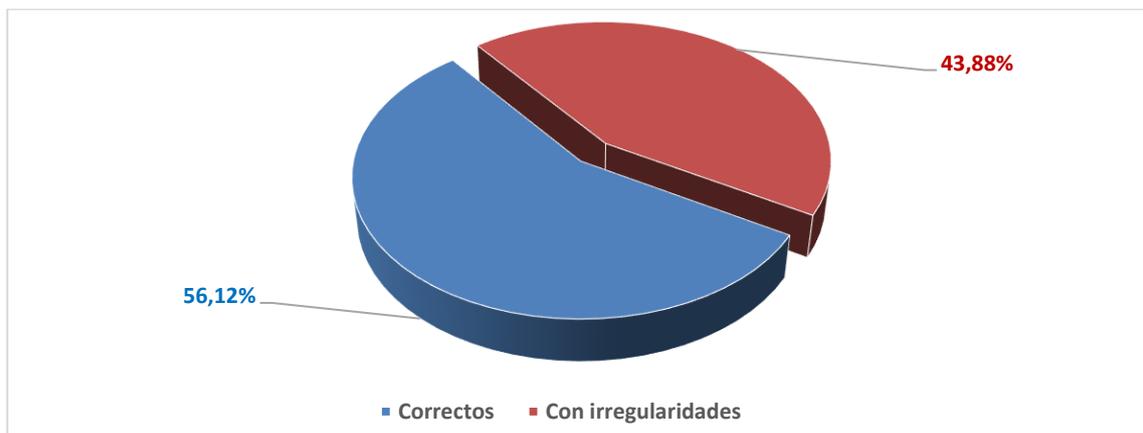
## **ACTUACIONES INSPECTORAS:**

### **RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN QUESOS**

**Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:** **139**

**Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:** **78** **56,12**

**Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:** **61** **43,88**

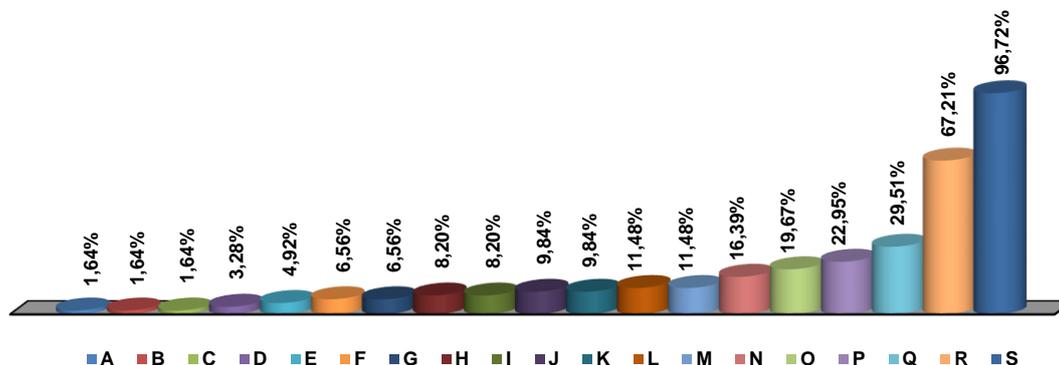


### **RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:**

En el control de la **información obligatoria del etiquetado en quesos** las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 1,64% y el 96,72%, calculadas estas cifras sobre el total de productos en los que se ha detectado alguna irregularidad (61).

Las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia, se reflejan en los diagramas siguientes:

## ASPECTOS GENERALES DE INFORMACIÓN Y ETIQUETADO



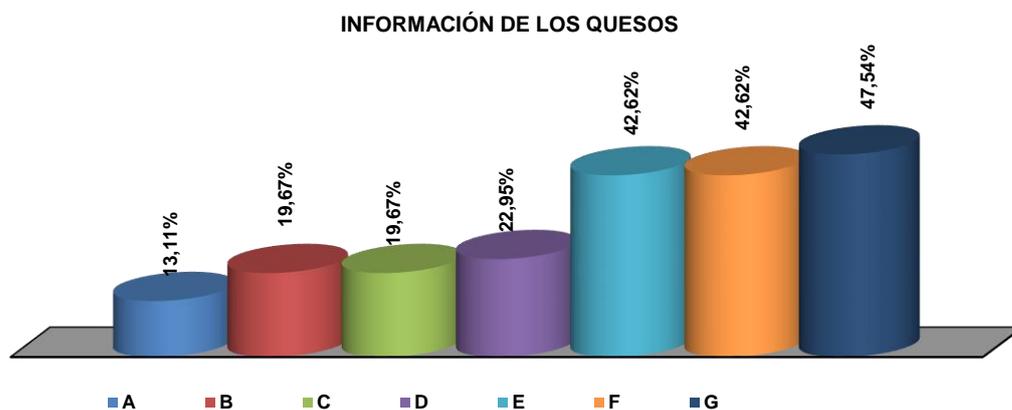
- A. Productos con irregularidades porque la información alimentaria obligatoria no está en la lengua oficial del estado.
- B. Productos con irregularidades porque la información alimentaria no cumple con la prohibición de inducir a error sobre las características del alimento.
- C. Productos con irregularidades porque no figura la denominación de venta correcta del producto (legal, habitual o descriptiva).
- D. Productos con irregularidades porque la información alimentaria no cumple con la prohibición de insinuar que tiene características especiales cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características.
- E. Productos con irregularidades porque los ingredientes, no se indican por su nombre específico.
- F. Productos con irregularidades porque los ingredientes no figuran en orden decreciente por su peso.
- G. Productos con irregularidades porque no figura el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable.
- H. Productos con irregularidades porque las menciones de la denominación y cantidad neta no figuran en el mismo campo visual.
- I. Productos con irregularidades porque no figuran en su caso, las condiciones especiales de conservación y utilización.
- J. Productos con irregularidades porque la información obligatoria del etiquetado no es fácilmente visible, claramente legible e indeleble.
- K. Productos con irregularidades porque no se incluyen todas las menciones obligatorias.
- L. Productos con irregularidades porque no se indica la presencia de ingredientes que causan alergias o intolerancias, referidos claramente a las denominaciones del Anexo II del Re 1169/2011 y destacados mediante composición tipográfica diferente.
- M. Productos con irregularidades porque si no hay lista de ingredientes, no se indica con la palabra "contiene" seguida del nombre de la sustancia.
- N. Productos con irregularidades porque los ingredientes como aditivos y enzimas no se designan por su nombre de categoría seguido por el nombre específico o el nº E.

- O. Productos con irregularidades porque la cantidad neta no se expresa en medidas del Sistema Métrico Decimal.
- P. Productos con irregularidades porque no consta país de origen o lugar de procedencia cuando su ausencia pueda inducir a error al consumidor.
- Q. Productos con irregularidades porque no figura la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
- R. Productos con irregularidades porque las menciones del punto anterior no figuran cerca de la lista de ingredientes o en ausencia de ésta cerca de la denominación del producto.
- S. Productos con irregularidades porque no figura el país de origen de la leche utilizada como ingrediente con sus indicaciones obligatorias "País de ordeño:" y "País de transformación:" o bien "Origen de la leche:", con las menciones: 1º Estado(s) miembro(s) o tercer(os) país(es); o 2º "UE" o "fuera de la UE" o "UE y fuera de la UE"; o 3º "España".



- A. Productos con irregularidades porque si además de la forma de expresión por 100 g o 100 ml, se expresa la Información Nutricional por porción o por unidad de consumo, la porción o la unidad que se utilice no se expresa cuantitativamente en la etiqueta y no se indica el número de porciones o de unidades que contiene el envase.
- B. Productos con irregularidades porque no consta la Información Nutricional.
- C. Productos con irregularidades porque en la Información Nutricional no figura como mínimo: el valor energético, las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- D. Productos con irregularidades porque la Información Nutricional no se expresa por 100 gr. o 100 ml.
- E. Productos con irregularidades porque la información del valor energético no se expresa en Kilojulios (KJ) y Kilocalorías (Kcal).
- F. Productos con irregularidades porque la Información Nutricional referente a valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, no se presenta en el mismo campo visual.

- G. Productos con irregularidades porque el peso de los nutrientes no se expresa en gramos (g), miligramos (mg) o microgramos ( $\mu\text{g}$ ).
- H. Productos con irregularidades porque la Información Nutricional no está en formato tabla con las cifras en columna.



- A. Productos con irregularidades porque la denominación de venta no es la prevista en el punto 2 del anexo I del Real Decreto 1113/2006 atendiendo al origen de la leche y a su maduración. Anexo I punto 7.1) R.D. 1113/2006
- B. Productos con irregularidades porque los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, no 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- Esta denominación podrá reemplazarse por la de «Queso de mezcla». Anexo I punto 2.1 R.D. 1113/2006
- C. Productos con irregularidades porque no se indica el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado. No es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional. Anexo I punto 7.3 R.D. 1113/2006
- D. 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 de vaca, no se incluye en su denominación, después de la palabra «queso», la indicación de la especie que corresponda, Anexo I punto 2.1 R.D. 1113/2006
- E. Productos con irregularidades porque en el caso de queso madurado no se cumple el requisito de no utilizar calificativos diferentes a: tierno, semicurado, curado, viejo o añejo, según el grado de maduración, cuando se emplean estos términos para sustituir la denominación madurado. Anexo I punto 2.2.3 R.D. 1113/2006
- F. Productos con irregularidades porque los quesos elaborados con mezcla de leches de distintas especies que utilicen la denominación «Queso de mezcla», no indican las especies animales, de las que proceda la leche empleada, en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto, acompañadas de sus porcentajes mínimos presentes en la mezcla. Anexo I punto 7.2 R.D. 1113/2006

- G. Productos con irregularidades porque en el caso de incorporar algún ingrediente como especias, condimentos y alimentos con incidencia organoléptica apreciable, en proporción suficiente para caracterizar el producto, pero inferior al treinta por ciento masa/masa sobre el producto terminado, la denominación no se completa agregando la palabra «con» seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadidos. Anexo I punto 7.1 R.D. 1113/2006

## **CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS**

**Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: 40**

**Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: 12 30,00**

**Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %: 28 70,00**

### **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	40	2	5,0
Lista de ingredientes	40	6	15,0
Declaración de alérgenos	40	2	5,0
Indicación de la cantidad neta del alimento	40	5	12,5
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	40	8	20,0
Condiciones especiales de conservación y/o utilización	40		
Datos del fabricante	40		
Información nutricional	40	10	25,0
Presentación en idioma oficial	40		
Presentación de las menciones obligatorias	40	11	27,5
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	40	19	47,5
Contenido neto	40	1	2,5
Indicación del lote de fabricación o envasado	40	9	22,5
Grasa	40		

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
Identificación molecular de la especie	40	4	10,0
Sodio	3		

Se reciben 40 muestras motivo de la campaña nacional de quesos, determinación de especies y verificación del contenido de sal y/o grasa: etiquetado, especies y sal y/o grasa según la normativa y la legislación vigentes.

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

- 19 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. Método Lupa graduada.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, Artículo 24, apartado 2 y Anexo X, punto 1, Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación, debido a que en el etiquetado de la muestra figura fecha de caducidad, siendo esta leyenda utilizada para alimentos microbiológicamente perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud.
- 2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 7, apartado c), debido a que las expresiones "NATURAL" y "100 % NATURAL" que figuran en los etiquetados de los productos no son correctas 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.
- 11 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 13 y el Real Decreto 1808/1991, artículo 4. En el etiquetado de la muestra analizada algunas de las menciones obligatorias figuran en una etiqueta adhesiva pegada en el envase, que, al ser fácilmente manipulable, no es indeleble.
- 9 de las muestras analizadas incumplen el Real Decreto 1808/1991, artículo 4, debido a que en el etiquetado de la muestra analizada el lote de fabricación figura en una etiqueta adhesiva pegada en el envase, que al ser fácilmente manipulable, no es indeleble.
- 6 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 34, debido a que la información nutricional figura en formato lineal, teniendo el envase un tamaño que permite indicar dicha información en formato tabla.
- 3 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) 1169/2011, Artículo 13.2, debido a que en la etiqueta la información nutricional figuran con un tamaño de letra menor a la establecida
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 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. En el etiquetado de la muestra figura la denominación "Queso viejo oveja 100%" y el producto analizado contiene leche de vaca (> 3 %) y leche de cabra (< 3 %). 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"

- 2 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, en su Artículo 18, debido a que en la lista de ingredientes del etiquetado figura leche cruda de oveja. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de vaca y de cabra.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Artículo 23, debido a que según dicho Reglamento, la cantidad neta de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso: a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos; b) en unidades de peso en el caso de los demás productos y en la muestra analizada figura como cantidad neta 1/4
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 23, debido a que la expresión "pes neto aprox" que figura en el etiquetado no es correcta para indicar el contenido neto.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 32, apartado 1. "Información Nutricional, expresión por 100 g o 100 ml" y anexo XV, debido a que en la muestra objeto de análisis figura aporte energético en KCAL en lugar de kcal y el aporte de cada nutriente en G en lugar de g.
- 2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 30 y Anexo XV, debido a que la presentación de la información nutricional es incompleta.
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) 1169/2011, Artículo 18, debido a que en la lista de ingredientes de la muestra analizada figura leche de oveja con un porcentaje mínimo de 80 % y de vaca min 20 %. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha comprobado que el porcentaje mayoritario es de vaca y no de oveja.
- 2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento 1169/2011, Artículo 18. En la lista de ingredientes del etiquetado figura leche pasteurizada de vaca (min. 80 %), oveja (min. 10 %) y cabra (min 3 %). Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado < de 3% de ADN de oveja.
- 1 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento 1169/2011, Artículo 30, debido a que en el etiquetado no figura la información nutricional del producto, siendo ésta obligatoria

- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento 1169/2011, Artículo 7.1.a) por inducir a error al consumidor sobre la naturaleza, identidad y composición del producto, y artículo 17, denominación del alimento, debido a que en el etiquetado de la muestra figura la denominación "Queso de vaca, cabra y oveja" y el producto analizado contiene leche de vaca y leche de cabra, pero no contiene leche de oveja.
- 2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento 1169/2011, Artículo 9, debido a que en el etiquetado no figura la cantidad neta del producto, siendo ésta una mención obligatoria
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento 1169/2011, Artículo 9.1.a) y artículo 18, debido a que al tratarse la muestra de un queso de oveja en aceite de oliva y haberse añadido un ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación, debe indicarse la palabra "ingredientes" y en ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso.
- 2 de las muestras analizadas incumplen el Reglamento 1169/2011, Artículo 21. Sobre el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, debido a que en el etiquetado de la muestra no figura leche de forma destacada.
- En 37 de las muestras analizadas se emite la siguiente nota informativa: 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 26 de las muestras analizadas se emite la siguiente Nota informativa: El Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, en el apartado 2.2.3 del anexo I establece la denominación de "queso madurado" como el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo, de 35 a 270 días, a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo. Por tanto, el producto tras el proceso de fabricación aún no está dispuesto para su comercialización. Al ser un queso que pudiese estar fabricado antes de la entrada en vigor del Real Decreto 1181/2018 (indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en la fabricación de quesos), no se tiene la certeza de la obligación de indicar el origen de la leche.
- En 4 de las muestras analizadas se emite la siguiente nota informativa: Por lo que respecta a la mención "QUESOS ARTESANOS", debe señalarse que el RD 1520/1982, de 18 de Junio de 1982, sobre Ordenación y Regulación de la Artesanía (BOE 14/7/82), en el Artículo 1º considera artesanía a los efectos de esta disposición, como la actividad de producción, transformación y reparación de bienes o prestación de servicios, realizada mediante un proceso en el que la intervención personal constituye un factor predominante, obteniéndose un resultado final individualizado que no se acomoda a la producción industrial, totalmente mecanizada o en grandes series.

- En 3 de las muestras analizadas se emite la siguiente nota informativa: En relación al contenido de sal (expresado como ClNa), una de las muestras analizadas contiene (0,33 g  $\pm$  0,03/100 g de sal) y en el etiquetado declara 0,3g/100g. En este caso se tiene en cuenta el margen de tolerancia (20 %) establecido en los criterios del "Documento de Orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la U.E: Diciembre 2012". En la otra muestra analizada ocurre lo mismo.

## **RECOMENDACIONES:**

### **AL CONSUMIDOR:**

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado y composición del queso, con el fin de poder optar por la adquisición del mismo en aquellos establecimientos que le garanticen una información correcta y completa sobre el producto.

### **AL SECTOR:**

Es necesario que el sector implicado en la comercialización de queso, tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de desarrollar 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**