



CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO: 2022

OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

DENOMINACIÓN: Conservas en aceite de oliva (excluyendo conservas de pescado) y patatas fritas en aceite de oliva.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA Participantes	Andalucía Madrid La Rioja País Vasco Melilla	Andalucía Madrid La Rioja País Vasco Melilla	Andalucía Madrid La Rioja País Vasco Melilla	Andalucía Madrid La Rioja País Vasco Melilla
N.º Productos a controlar	80	55	24	22
Aspectos del Control	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Denominación del producto. Identificación molecular de la especie	Ver cuadro de determinaciones analíticas realizadas.

ACTUACIONES INSPECTORAS:

RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN CONSERVAS EN ACEITE DE OLIVA (EXCLUYENDO CONSERVAS DE PESCADO) y PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA.

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	55
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	27 (49,09%)
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	28 (50,91%)

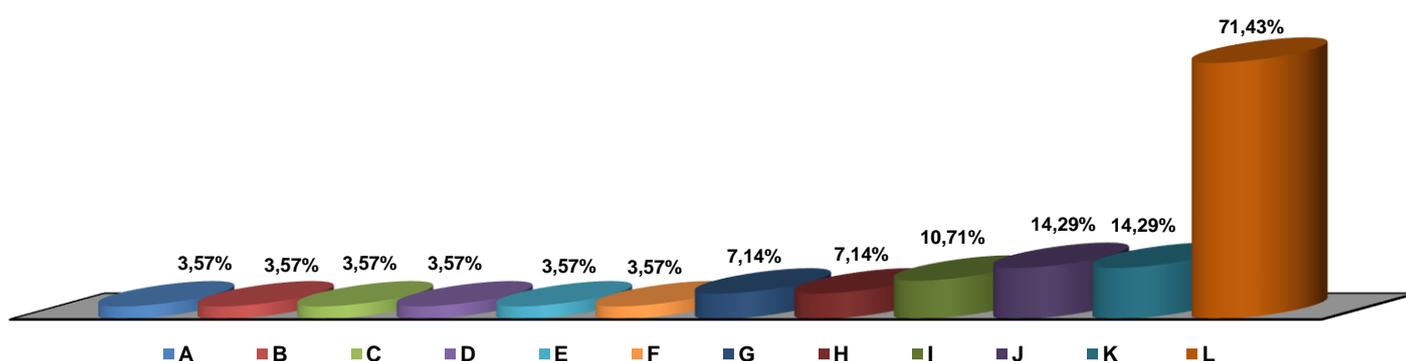


RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el control de la **información obligatoria del etiquetado y composición de las conservas en aceite de oliva (excluyendo conservas de pescado) y las patatas fritas en aceite de oliva**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 3,57% y el 71,43%, 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 las siguientes gráficas:

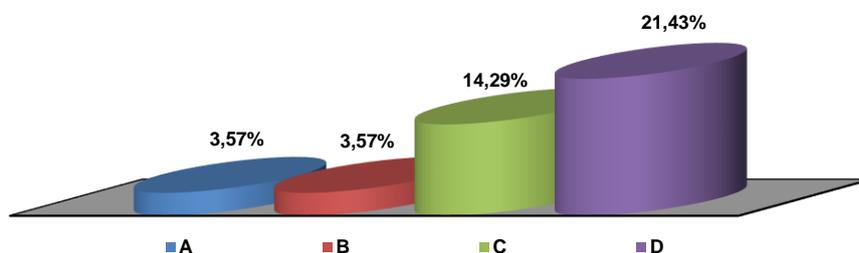
INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO
(Reglamento 1169/2011, Real Decreto 1808/1991 y Reglamento 29/2012)



- A. Número de productos con irregularidades por no mostrar la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad según corresponda.
- B. Número de productos con irregularidades por no respetar el orden establecido para la indicación del día, mes y eventualmente del año en la fecha de duración mínima o de caducidad según corresponda.
- C. Número de productos con irregularidades por no figurar la denominación y la cantidad neta en el mismo campo visual.
- D. Número de productos con irregularidades por no figurar la información alimentaria obligatoria en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.
- E. Número de productos con irregularidades por no figurar la indicación del lote precedida de la letra "L", salvo en los casos en que se distingue claramente de las demás indicaciones del etiquetado.
- F. Número de productos con irregularidades por no figurar, en el caso de no indicar el lote, la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad en el etiquetado, teniendo al menos día y mes indicados claramente y en orden.
- G. Número de productos con irregularidades por sustituir la denominación del alimento por una denominación de fantasía.

- H. Número de productos con irregularidades por no indicar el peso neto escurrido en los productos alimenticios sólidos que se presentan en un líquido de cobertura.
- I. Número de productos con irregularidades por no indicar las menciones adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos junto a la denominación del alimento (legal, habitual o descriptiva).
- J. Número de productos con irregularidades por no figurar las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
- K. Número de productos con irregularidades por no figurar la indicación del lote.
- L. Número de productos con irregularidades por no indicar el porcentaje de aceite de oliva con relación al peso total del producto alimenticio cuando se menciona la presencia de aceite de oliva virgen, aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva o aceite de orujo de oliva en el etiquetado, fuera de la lista de ingredientes, mediante palabras, imágenes o representaciones gráficas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL **(Reglamento 1169/2011)**



- A. Número de productos con irregularidades por no figurar la información nutricional.
- B. Número de productos con irregularidades por no figurar la información referida al valor energético, cantidades grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, en el campo visual principal.
- C. Número de productos con irregularidades por no cumplir con la obligación de que la información nutricional se presente en formato tabla, con las cifras en la columna y en el orden del Anexo XV (solo si el espacio no lo permite se podrá presentar en formato lineal).
- D. Número de productos con irregularidades por no figurar, en el caso de indicarse junto a la denominación de venta la indicación -en aceite de oliva- el tipo de aceite de oliva, en su caso, y su porcentaje en la lista de ingredientes.

CONTROL ANALÍTICO

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	22
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	9 (40,9 %)
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	13 (59,1 %)

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	%
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 ETIQUETADO			
Lista de ingredientes	22	5	22,7
Indicación cuantitativa de ingredientes	22	3	13,6
Indicación de la cantidad neta del alimento	22		
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	22		
Datos del fabricante	22		
Información nutricional	22	1	4,5
Presentación en idioma oficial	22		
Presentación de las menciones obligatorias	22	2	9,1
Indicaciones obligatorias adicionales	22	8	36,4
REAL DECRETO 126/1989 REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO DE PRODUCTOS DE APERITIVO			
Denominación de venta del producto	22	13	50,1
REAL DECRETO 1801/2008 SOBRE CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO			
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	22	2	9,1
Contenido neto	22		
REAL DECRETO 1808/1991 SOBRE IDENTIFICACION DEL LOTE			
Indicación del lote de fabricación o envasado	22	1	9,1
OTRAS DETERMINACIONES			
Composición de ácidos grasos:	22	5	22,7



Se recibieron veintidós muestras con motivo de la campaña nacional de PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA.

A continuación, se resumen las no conformidades detectadas.

Trece de las veintidós muestras analizadas presentan un total de cuarenta irregularidades.

- Se encontraron diecinueve incumplimientos del Reglamento (UE) 1169/2011 *sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*, en diferentes puntos:
 - Cinco muestras, declaran aceite de oliva en la lista de ingredientes y la composición de ácidos grasos obtenida al analizar la muestra no es compatible con ese tipo de aceite.
 - Tres muestras presentan incumplimientos en la indicación cuantitativa de ingredientes.
 - En un caso, el contenido de aceite de oliva declarado en la lista de ingredientes no coincide con el contenido de grasas que figura en la información nutricional de la etiqueta de la muestra.
 - En el etiquetado de otra, no figura la cantidad de aceite de oliva virgen extra utilizado, siendo necesario indicarlo al estar su presencia destacada en el etiquetado.
 - En el etiquetado de una muestra la denominación del alimento hace referencia a "sal marina" y en la lista de ingredientes no se indica cuantitativamente dicho contenido.
 - Una muestra presenta de forma incorrecta la información nutricional.
 - En dos muestras, es incorrecta la presentación de las menciones obligatorias.
 - En una, la denominación del alimento, la lista de ingredientes, la fecha de duración mínima y la cantidad neta podrían ser fácilmente manipulables y, por lo tanto, no figuran de manera indeleble.
 - En otra, la denominación del alimento y la cantidad neta del mismo no figuran en el mismo campo visual.
 - En ocho muestras, la información adicional obligatoria por la indicación de presencia de aceite de oliva fuera de la lista de ingredientes es incorrecta.
 - En ocho muestras, la denominación del alimento hace alusión al tipo de aceite que contiene, pero no figura a continuación el porcentaje



respecto al peso neto total o el porcentaje de aceite añadido respecto al peso total de materias grasas, como indica el Reglamento sobre las normas de comercialización del aceite de oliva

- Trece incumplimientos en la denominación del alimento.
 - En ocho casos, la denominación es incorrecta por no hacer referencia al aceite que contienen, no incluir el porcentaje de aceite o las dos cosas. En uno de ellos, no se indica claramente el producto de que se trata (patatas fritas).
 - En cinco casos, la denominación del alimento es incorrecta porque la composición de ácidos grasos obtenida al analizar la muestra no es compatible con el tipo de aceite declarado, lo que puede inducir a error al consumidor sobre la verdadera composición del producto.
- Dos incumplimientos del Real Decreto 1801/2008, sobre control del contenido efectivo. El tamaño de las cifras (altura) con que se indica el contenido neto es inferior a lo establecido.
- Un incumplimiento del Real Decreto 1808/1991, sobre la indicación del lote. En una muestra, se estima que se presenta de forma que podría ser fácilmente manipulable y, por lo tanto, no figura de manera indeleble.
- En cinco casos, la composición de ácidos grasos obtenida al analizar la muestra no es compatible con el tipo de aceite declarado, según datos bibliográficos del Reglamento relativo a las características del aceite de oliva, lo que puede inducir a error al consumidor sobre la verdadera composición del producto.



RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado y composición de las conservas en aceite de oliva (excluyendo conservas de pescado) y las patatas fritas en aceite de oliva, 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 las conservas en aceite de oliva (excluyendo conservas de pescado) y las patatas fritas en aceite de oliva 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 Sectorial de Consumo.