



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

El control oficial del etiquetaje de los alimentos en Cataluña

El nuevo Reglamento 1169/2011

Carme Chacón Villanueva

Vitoria, 28 de octubre de 2015

ACSA

Área especializada de la Agencia de Salud Pública de Cataluña

Principales Funciones

- ❑ Evaluación del riesgo. Dar apoyo a los organismos de gestión para la toma de decisiones con base científica.
- ❑ Impulsar la planificación estratégica y el seguimiento de la política de seguridad alimentaria en Cataluña.
- ❑ Dar apoyo y promover la coordinación de todos los participantes de la cadena alimentaria.
- ❑ Promover prácticas correctas en la cadena alimentaria (GPCH, trípticos, material divulgativo).
- ❑ Comunicación de riesgos para la salud relacionados con los alimentos.

Reglamento 1169/2011 sobre Información alimentaria facilitada al consumidor

Competencias CO en el etiquetaje de alimentos

- ❑ **DARP** → Fraudes, Calidad comercial, Competencia desleal...
- ❑ **ACC** → Defensa del consumidor... Minorista
- ❑ **ASPCAT** → Efectos para la salud
Alérgenos no declarados, aditivos autorizados, dosis...

ASPCAT

Control Oficial

Inspección de establecimientos alimentarios

- ❑ **Protección de la Salud:**
planificación, supervisión, coordinación
- ❑ **SR:** dirección de los programas
Régimen sancionador, coordinación y supervisión OOCC/ETSP
- ❑ **ETSP:** Ejecución 20 equipos



ASPCAT

Programas de control de alimentos

- ❑ **SICA:** Sistema de control sanitario de los alimentos y establecimientos alimentarios:
 - Infraestructuras y equipamientos establecimientos alimentarios → ETIQUETAJE
 - Animales sacrificados para el consumo humano
 - Procesos y productos alimentarios
 - Autocontroles de los establecimientos alimentarios

- ❑ **SIVAL:** Sistema de vigilancia
 - Recogida y análisis de muestras prospectivas programadas
 - Peligros biológicos en alimentos
 - Peligros químicos y físicos en alimentos
 - Ingredientes tecnológicos en alimentos
 - Alérgenos en alimentos

Indicaciones obligatorias R. 1169/2011 con repercusión en salud

❑ Apartado etiquetaje (Protocolo):

1. No inducen a error al consumidor
2. No atribuyen al producto efectos o propiedades no acreditadas
3. La información obligatoria sanitaria se indica de manera clara
4. La etiqueta incluye la información obligatoria sanitaria (normativa específica producto)
5. Si se reenvasan productos, se respeta la información de origen

.../...



1. 104/28	12	Diario Oficial de la Unión Europea	22.11.2011	
7. En los casos siguientes, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 figuren en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo, o en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma:	a) en caso de que los alimentos enviados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final y de que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad;	b) en caso de que los alimentos enviados estén destinados a ser suministrados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o comidos;		
No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, los operadores de empresas alimentarias valorarán por que las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras a), f), g) y h), también figuren en el embalaje exterior en que los alimentos enviados se presentan para su comercialización.				
8. Los operadores de empresas alimentarias que suministren a otros operadores de empresas alimentarias alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades garantizarán que estos otros operadores de empresas alimentarias dispongan de información suficiente que les permita, cuando proceda, cumplir las obligaciones que les impone el apartado 2.				
CAPÍTULO IV INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA DIRECCIÓN : Contenido y presentación Artículo 9 Lista de menciones obligatorias:				
1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:				
a) la denominación del alimento;				
b) la lista de ingredientes;				
c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derivado 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/o que estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;				
d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;				
e) la cantidad neta del alimento;				
f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;				
g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;				
h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;				
i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;				
j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;				
k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;				
l) la información nutricional.				
2. Las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se indicarán con palabras y números. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 35, se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos.				
3. Cuando la Comisión adopte los actos delegados o de ejecución a que se refiere el presente artículo, las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se podrán expresar alternativamente por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras y números.				
Con el fin de garantizar que los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria a través de otros medios de expresión distintos de las palabras y los números, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que con estos, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio, podrá establecer, mediante actos delegados, de conformidad con el artículo 51, los criterios con arreglo a los cuales se podrán expresar una o varias de las menciones a que se refiere el apartado 1 mediante pictogramas y símbolos, en lugar de palabras y números.				
4. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del apartado 3 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución sobre las modalidades de aplicación de los criterios definidos con arreglo al apartado 3, con objeto de expresar una o varias menciones mediante pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números. Estos actos de ejecución se adoptarán con arreglo al procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.				
Artículo 10 Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos				
1. Además de las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, en el anexo III se establecen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.				

.../...

6. La fecha de caducidad / consumo preferente
7. Las condiciones de conservación se indican adecuadamente
8. Los ingredientes alergógenos se indican de manera clara y correcta
9. Las menciones relativas al contenido de gluten se utilizan correctamente
10. Los aditivos, aromas y enzimas se designan correctamente
11. La etiqueta cumple los requisitos específicos de etiquetaje sobre OGM

Los 14 alérgenos mayores: Etiquetaje



Cereales que contengan gluten



Frutos secos y productos derivados



Crustáceos y productos a base de crustáceos



Apio y productos derivados



Pescado y productos a base de pescado



Mostaza y productos derivados



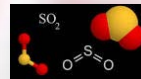
Huevos y productos a base de huevo



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Soja y productos a base de soja



Dióxido de azufre y sulfitos en cantidades superiores a 10mg/kg



Leche y sus derivados, incluida la lactosa



Altramuces y derivados



Cacahuetes

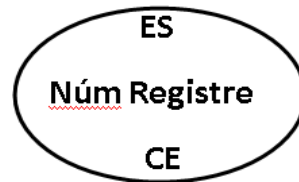


Moluscos y derivados



Alimentos de origen animal

Protocolo de inspección: marca de identificación



- Se fija antes que el producto salga del establecimiento
- Es legible, indeleble. Se fija de forma visible
- Si se fija directamente a los productos, tintas autorizadas
- Si un producto se desembala, desenvasa, o se somete a una nueva transformación, se fija una nueva marca de identificación del establecimiento
- El establecimiento aplica exclusivamente su marca de identificación



Control oficial en los establecimientos alimentarios

Número de inspecciones

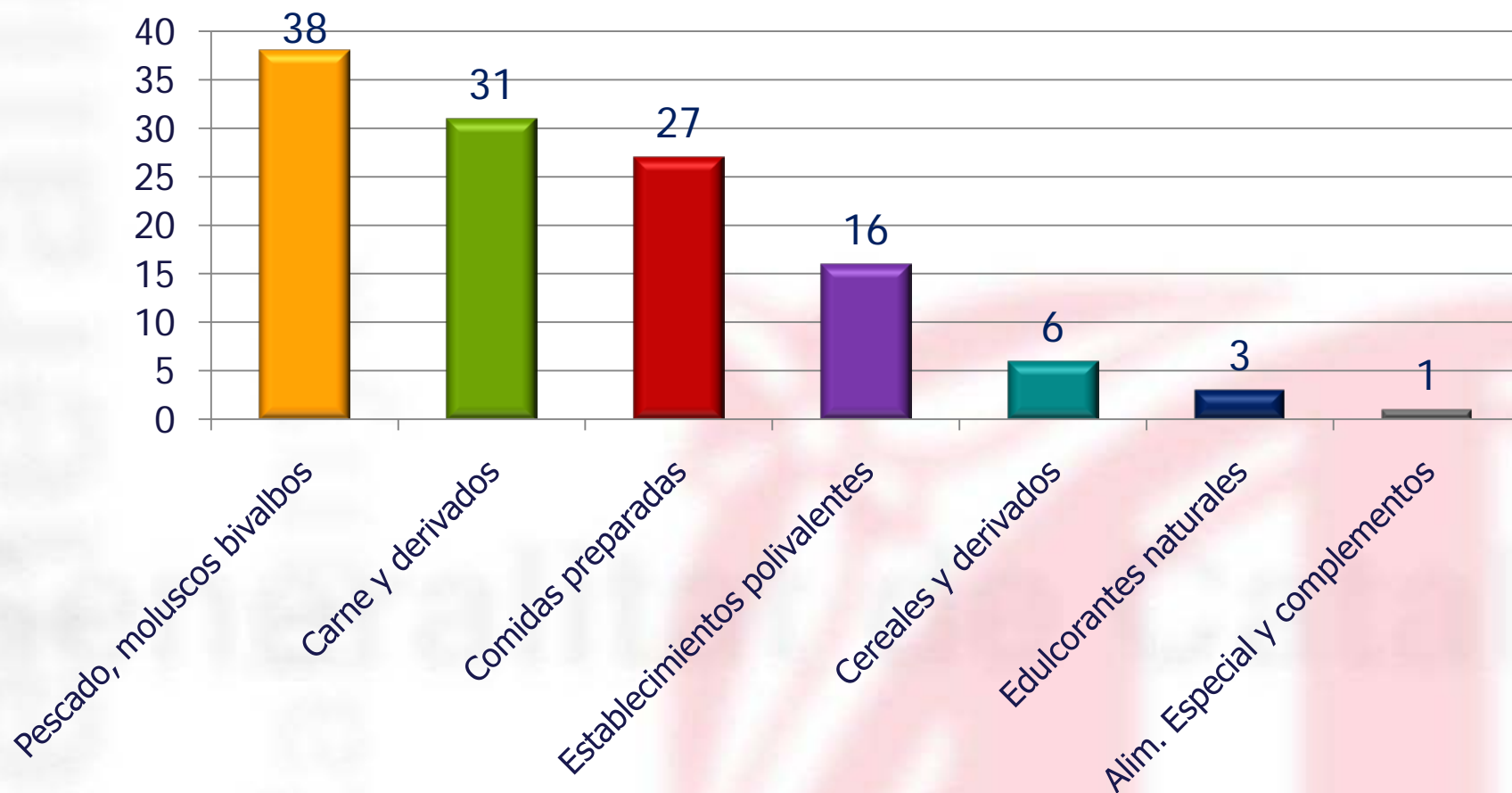
Se verifican todos los aspectos de la normativa:
Infraestructuras, Equipamientos, Procesos (incluye etiquetaje)

AÑO	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	MINORISTAS	TOTAL ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
2012	7.932	10.911	18.843
2013	5.589	8.497	14.086

PNCOCA (incluye ASPB)

Control de etiquetaje en establecimientos alimentarios

Incumplimientos. Año 2013



122 incumplimientos etiquetaje

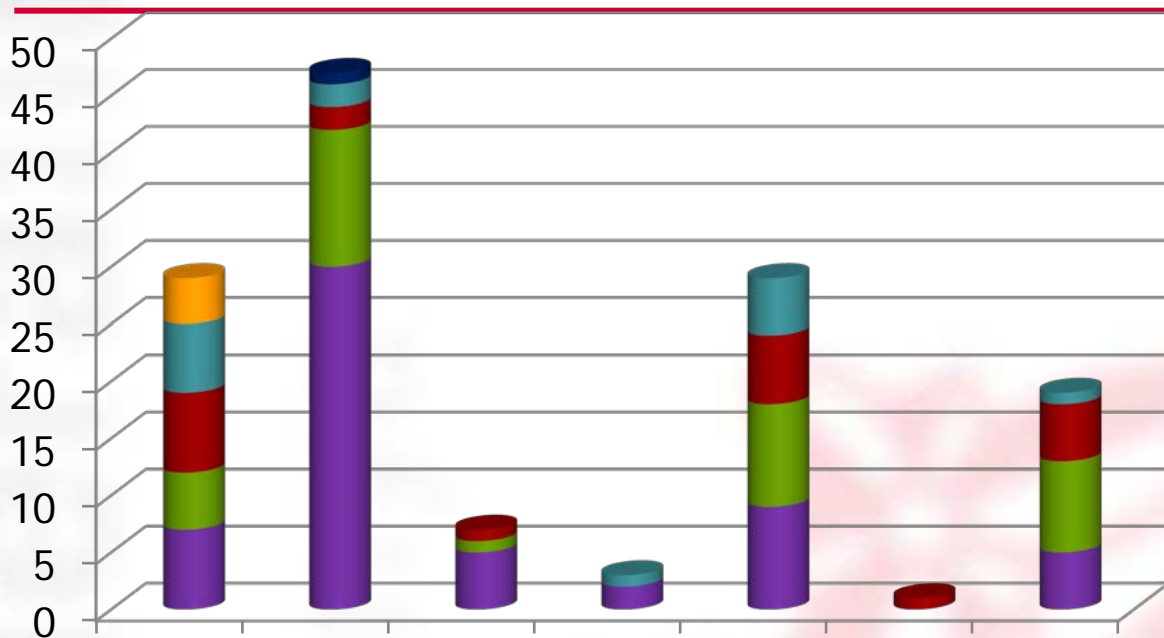


Control de etiquetaje en establecimientos alimentarios

Incumplimientos. Año 2013

Control de etiquetaje en establecimientos alimentarios

Medidas adoptadas. Año 2013



135 Medidas adoptadas

- Otras medidas (1)
- Alertas generadas (4)
- Propuestas Apertura (15)
- Requerimientos correcciones (22)
- Notificaciones (35)
- Retiradas mercado (58)

Otras actuaciones **ASPCAT (ACSA)**

Etiquetaje de los alimentos: Información al consumidor

- ❑ **Evaluación:** Etiquetaje declaraciones de salud. Estudio UB Dra C. Vidal
 - > 1.000 alimentos examinados (lácticos, margarinas, cereales, embutidos, zumos...)

- ❑ **Apoyo a los operadores**
 - Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria
 - Los alérgenos alimentarios en la restauración colectiva
 - Guía breve sobre información de alérgenos en alimentos sin envasar en establecimientos de restauración y comercio minorista (ACC, DARP, ASPCAT)

- ❑ **Comunicación de riesgos:** Serie Vigilancia y Control: Recopilación de las actuaciones ASPCAT, ACC, ASPB, DARP
 - ✓ Alérgenos alimentarios
 - ✓ Aditivos alimentarios
 - ✓ OMG en Cataluña



**Guia breu
d'informació
alimentària**

**en relació amb
els establiments
de restauració**

**els aliments
no envasats**

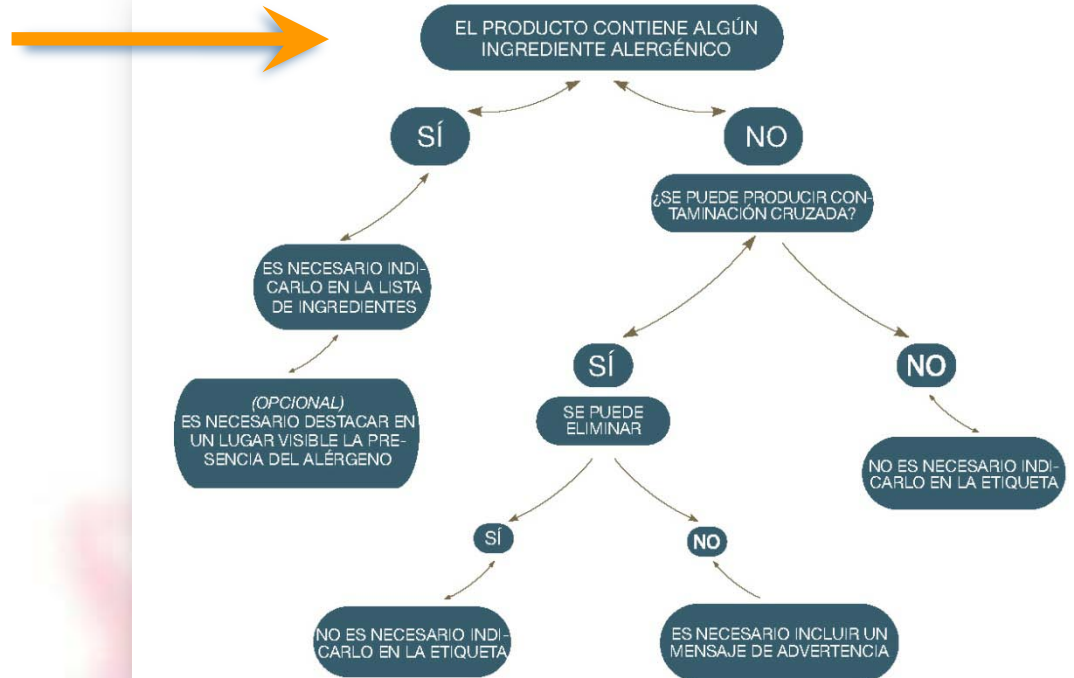
**i els envasats
als llocs
de venda**



Guía

para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria

Árbol de decisión de etiquetaje



6.1 Contaminación cruzada

Los mensajes de advertencia sólo se tienen que utilizar cuando haya un riesgo demostrable de contaminación cruzada.

→ No se tienen que utilizar nunca en substitución de las buenas prácticas de fabricación.

El etiquetaje informativo sobre posible contaminación cruzada sólo es justificable sobre la base de una evaluación y una gestión del riesgo responsable.

Agencia Catalana del Consumo (ACC)

Base legal de actuación

- ❑ Ley 9/2004, de 24 de diciembre, de creación de la Agencia Catalana del Consumo,
 - Organismo autónomo con competencia en materia de consumo
 - Velar por la defensa de los derechos de las personas consumidoras de bienes, productos y servicios los cuales deben cumplir los requisitos exigidos en las normativas.

- ❑ Ley 22/2010, de 20 de julio, del Código de Consumo de Cataluña
 - Corresponde a la Inspección de consumo la vigilancia, el control, la investigación y la inspección con la finalidad de garantizar los derechos de las personas consumidoras.

Ley 9/2004, de 24 de diciembre, de creación de la Agencia Catalana del Consumo

- ❑ El artículo 3.1 de la Ley 9/2004, recoge como funciones de la ACC:

“...c) velar para que los productos y los servicios puestos a disposición de los consumidores y usuarios incorporen la información y alcancen los niveles de seguridad legalmente exigibles, y establecer campañas de prevención dirigidas especialmente a evitar el fraude, la información que induzca a error o sea incompleta, la publicidad engañosa y la utilización de cláusulas abusivas...”

- ❑ I el artículo 3.2 establece:

“...Cuando las funciones a que se refiere el apartado 1 sean concurrentes con otras administraciones u organismos de la Generalitat, se tienen que ejercer con sujeción a principios de especialidad, subsidiariedad, cooperación, coordinación y unidad de acción...”

Políticas de consumo de la Generalitat de Catalunya bajo responsabilidad de la ACC

- ❑ Información y promoción de prácticas correctas
- ❑ Control oficial de la disciplina de mercado: inspección y análisis de productos.
- ❑ Medidas en caso de detección de no conformidades: Requerimiento con plazo, comprobación y obertura de expediente sancionador si no responde al requerimiento. Propuesta directa de expediente sancionador en caso de infracciones en materia de seguridad o fraude adoptando las medidas cautelares necesarias.
- ❑ Propuestas de desarrollo normativo.

Campañas de inspección

Controles programados

- ❑ Coordinación comunitaria, estatal o autonómica
- ❑ Sectores que se consideren prioritarios
 - Criterios: incumplimientos detectados en campañas anteriores, denuncias de consumidores, productos de nueva entrada en el consumo, en oferta y/o promoción, novedades normativas y criterio de rotación.
- ❑ En establecimientos minoristas incluidas colectividades
- ❑ Control del mercado para supervisar la adecuación normativa de parámetros de composición información y etiquetado
- ❑ Toma de muestras reglamentaria y análisis en laboratorios acreditados

Campañas de control oficial

- ❑ Campaña de control sistemático de productos alimentarios
 - A iniciativa de la ACC
 - Muestreo y análisis (400 muestras anuales)
- ❑ Campañas específicas de coordinación estatal
 - ✓ Año 2013
 - Alimentos de terceros países
 - Alimentos con declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
 - Alérgenos en alimentos
 - ✓ Año 2014
 - OMG en alimentos
 - Cereales expandidos
 - Pastas rellenas, platos preparados y conservas de carne
 - Mayonesas y salsas finas

Actuaciones de inspección y control 2015-2016

Reglamento de Información al consumidor (RIAC)

Objeto de control

- ❑ Comprobación del cumplimiento del RIAC en alimentos destinados al consumidor final.

Productos objeto de control

- ❑ 1ª fase: envasados en función de las fechas de caducidad/consumo preferente
- ❑ 2ª fase: no envasados, envasados en lugares de venta, venda a distancia

Actuaciones de control

- ❑ Inspecciones en establecimientos minoristas, colectivos (bares y restaurantes), páginas web, mediante actas protocolizadas que recogen los requerimientos del nuevo reglamento.
- ❑ Toma de muestras indicativas y/o reglamentarias para comprobar la veracidad de las menciones obligatorias.

Numero de actuaciones previstas en Catalunya: 1.000

Dirección General de Alimentación, Calidad y Industrias Agroalimentarias

El control oficial del etiquetaje en Cataluña

- ❑ **Subdirección General de Inspección y Control Agroalimentario**
- ❑ Control oficial en materia de **calidad** y lucha contra el fraude en los productos agroalimentarios
- ❑ La protección de los intereses económicos de los diferentes actores de la cadena agroalimentaria: **empresas y consumidores**

El control oficial del etiquetaje en Cataluña

- ❑ El objetivo del control oficial es la **detección, limitación y disminución**
 - de los **fraudes, engaños y falsificaciones, adulteraciones y otras prácticas no autorizadas, prohibidas o clandestinas** en los productos agroalimentarios
 - cualquier **infracción en la reglamentación** que perjudique o pueda perjudicar económicamente a cualquier actor de la cadena agroalimentaria
 - del **Reglamento 1169/2011: TODAS las menciones excepto los alérgenos y la información nutricional**

Base legal

Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principales y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Artículo 8

Protección a los consumidores

- a) Prácticas fraudulentas o engañosas
- b) La adulteración de alimentos
- c) Cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor

Base legal

Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principales y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Artículo 16

Presentación

Sin perjuicio de disposiciones más específicas de la legislación alimentaria, **el etiquetaje, la publicidad y la presentación** de los alimentos o los piensos, incluidas su forma, apariencia o envasado. Los materiales de envasado utilizados, la forma en que se disponen los alimentos o los piensos y el lugar donde se muestran. Así como la información que se ofrece sobre ellos en cualquier medio, **no deberían inducir a error a los consumidores.**

Marco legal de control oficial de fraudes

Reglamento CE 882/2004 Control oficial →

El Reglamento (CE) nº 882/2004 sobre controles oficiales que establece aspectos tan importantes como la obligación de los estados miembros de vigilar el mercado, las reglas generales de organización, la metodología y procedimientos escritos, la aplicación uniforme de la reglamentación, la programación de controles, etc.

Ley 14/2003 de Calidad Agroalimentaria →

La Ley 14/2003 de calidad agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya que regula los principales aspectos de aplicación del mandato europeo a la vez que establece también los poderes y derechos de los inspectores, las obligaciones de los operadores, la tipificación de las infracciones, las sanciones aplicables, etc.

Aspectos objeto de investigación

El uso adecuado de las denominaciones de origen y de los signos oficiales de calidad y de origen

La identidad y la actividad de los operadores

La cantidad de producto comercializado (control metrológico)

Propiedad del producto: naturaleza, identidad, calidades sustanciales, composición, contenido, especie, origen y procedencia

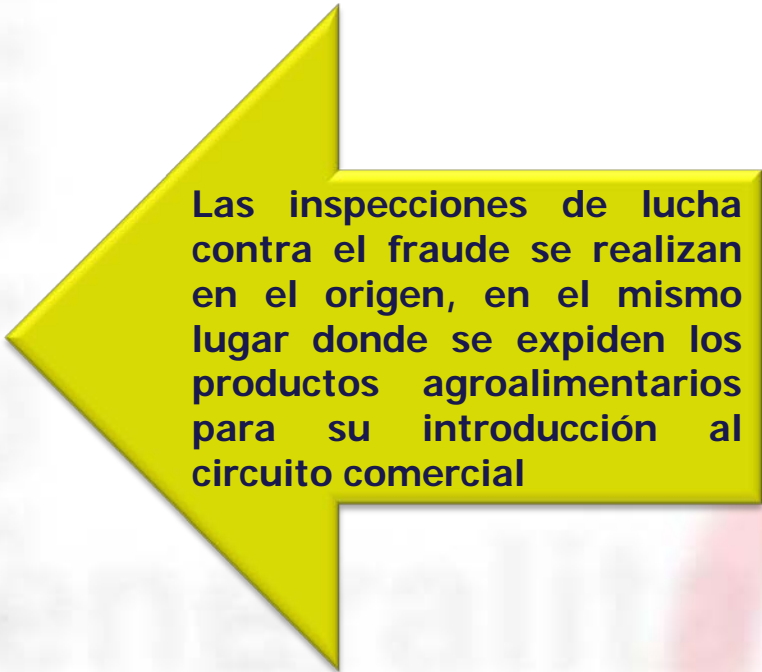


Aspectos excluidos

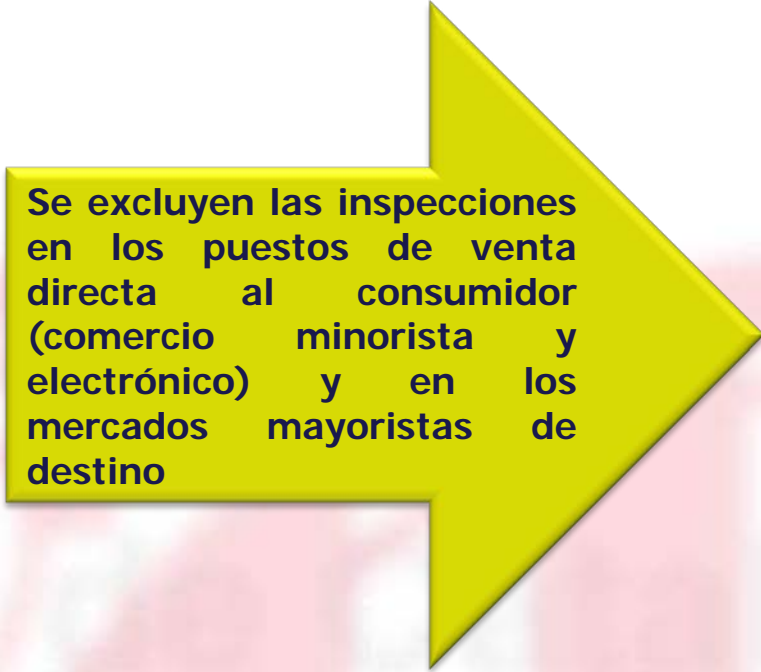
- El control medioambiental
- Aspectos en los cuales intervenga cualquier componente sanitario regulado por normas higiénico-sanitarias
- El control fiscal
- El control dirigido a verificar las ayudas o subvenciones de las administraciones públicas
- El control de instalaciones y equipamientos
- El control relacionado con la certificación de operadores o cualificación de productos en el ámbito de las DO o IGP
- Los mercados mayoristas y el comercio al detalle



El control oficial del etiquetaje en Cataluña



Las inspecciones de lucha contra el fraude se realizan en el origen, en el mismo lugar donde se expiden los productos agroalimentarios para su introducción al circuito comercial



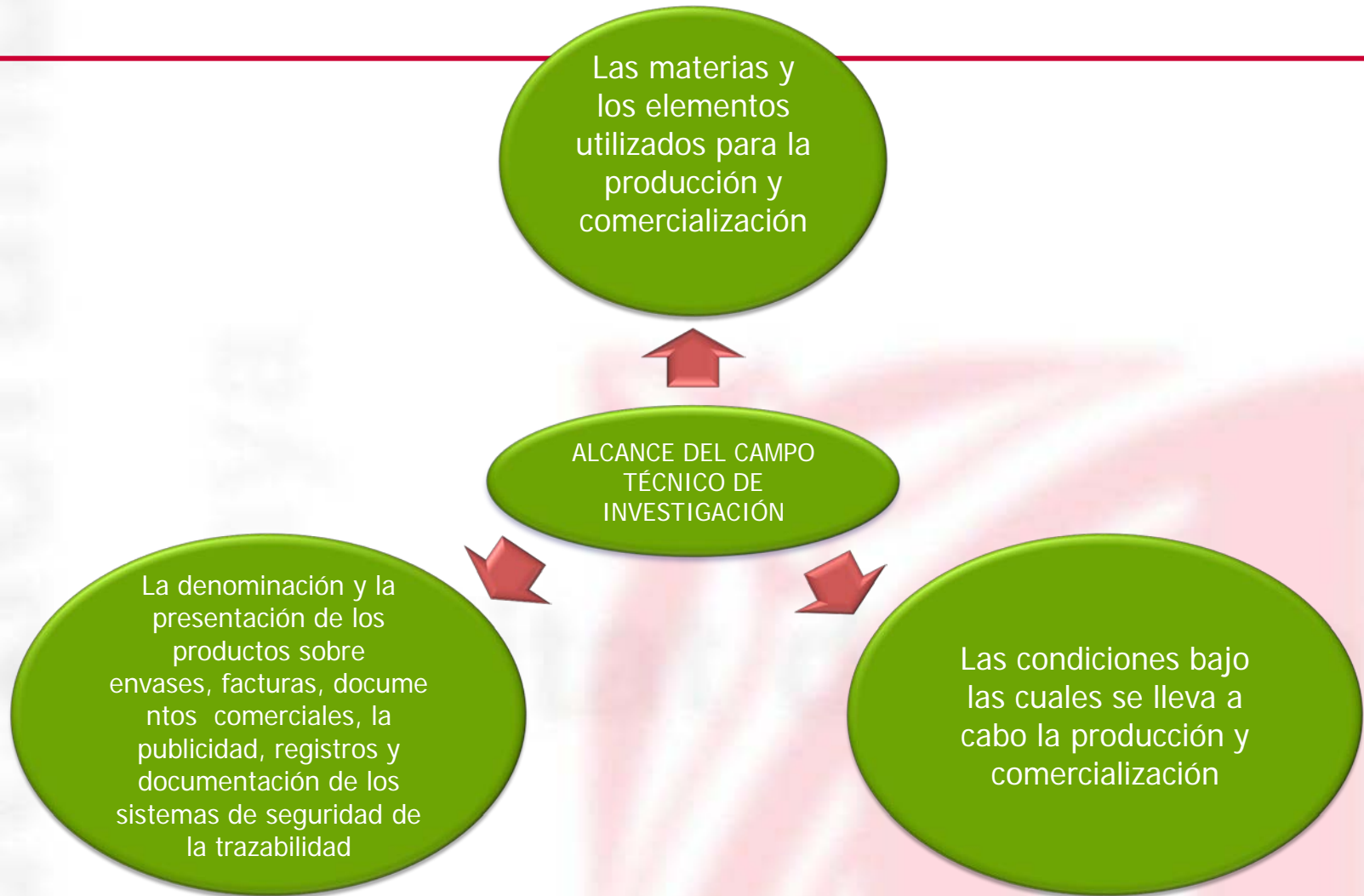
Se excluyen las inspecciones en los puestos de venta directa al consumidor (comercio minorista y electrónico) y en los mercados mayoristas de destino



Sectores agroalimentarios sujetos a inspección

- Los productos vitivinícolas, vinagres, bebidas espirituosas, bebidas analcohólicas,
- Frutas y hortalizas frescas
- Aceites y grasas
- Harinas y cereales, legumbres y arroz
- Frutos secos y fruta desecada
- Productos cárnicos
- Leche y derivados lácteos, conservas vegetales,
- Conservas de pescado,
- Chocolate, café, miel, helados
- Condimentos y especias
- Turrónes, caramelos
- Platos preparados

El control oficial del etiquetaje en Cataluña



Actividades en materia de lucha contra el fraude

1. Elaborar y ejecutar los **Planes de inspección**: Inspecciones planificadas en empresas seleccionadas por medio de un análisis de riesgos
2. **Inspecciones (investigaciones) imprevistas** no programadas y efectuadas como consecuencia de sucesos inesperados o sospechas de infracción
3. **Controles exploratorios**: actuaciones donde se evalúan los sistemas de control y los procedimientos de trazabilidad (no generan acta ni tienen carácter represivo). Se informa al operador sobre la reglamentación aplicable a los productos que fabrica y comercializa. Sirven para categorizar a los operadores agroalimentarios.

Actividades en materia de lucha contra el fraude

1. Inspecciones: conjunto de operaciones de control con la finalidad de obtener las pruebas que demuestren la evidencia, mediante la constatación oficial (acta de inspección)
2. Metodología de auditoría, basada en técnicas específicas: investigación documental y análisis exhaustivo de la documentación de la trazabilidad llevada por empresas
3. Localización de productos en infracción y impedir su acceso a los circuitos comerciales
4. Impulsar medidas coercitivas para erradicar malas prácticas p.ej. procedimiento sancionador
5. Informar a los operadores y a los consumidores de los aspectos relacionados con la calidad de los alimentos. WEB, NUEVO RETO

Moltes gràcies

Eskerrik asko

Muchas gracias

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/index.html>

