

Vetllem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau

2017

Garantim la **protecció** dels interessos econòmics de tots els agents que participen en la cadena agroalimentària i assegurem la **transparència** i la **competència lleial** en les transaccions comercials.

Fomentem la **confiança** en els aliments produïts a Catalunya entre les persones d'aquí, les que ens visiten i les que els consumeixen arreu del món.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



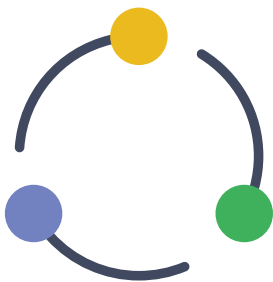
Què fem

- Verificació del compliment de la normativa sobre qualitat dels aliments.
- Prevenció i detecció de frau i altres enganys (falsificacions, adulteracions) en la producció i comercialització dels productes agroalimentaris.



Com ho fem

- Fem el control oficial amb inspeccions a empreses alimentàries i, si cal, prenem mostres d'aliments per analitzar-les. Davant d'incompliments, apliquem mesures dissuasives per evitar que els aliments surtin al mercat (immobilitzem els aliments incorrectes) i que els fets es tornin a repetir (proposem sancions).
- Donem suport, formació i informació a les empreses del sector per complir la normativa de qualitat i prevenir el frau.



Amb qui ens coordinem

- Taula de Coordinació de la Qualitat Alimentària (coordinació entre les comunitats autònomes i l'Estat)
- Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
- Direcció General de Pesca i Afers Marítims
- Sub-direcció de Qualitat i Indústries Agroalimentàries
- Agència Catalana del Consum
- Laboratori Agroalimentari de Cabrils
- Incavi
- Agència de Salut Pública de Catalunya

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de la Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari, és responsable de la detecció de pràctiques fraudulentes o que afecten la qualitat dels aliments, tant pel que fa a la producció com a la transformació i la comercialització.

Els nostres recursos

Serveis Territorials a Lleida

Camp de Mart, 35
25004 Lleida
Tel. 973 24 66 50

2 inspectors agroalimentaris

Serveis Territorials a Girona

Pl. de Pompeu Fabra, 1
17002 Girona
Tel. 872 97 50 00

2 inspectors agroalimentaris

Serveis Centrals

Av. Meridiana, 38
08018 Barcelona
Telèfon 93 552 48 93
fraus.daam@gencat.cat

2 inspectors interterritorials
1 inspector
1 subdirectora general
1 responsable

Serveis Territorials a Barcelona

Av. Meridiana, 38
08018 Barcelona
Tel. 93 409 20 90

3 inspectors agroalimentaris

Serveis Territorials a Tarragona

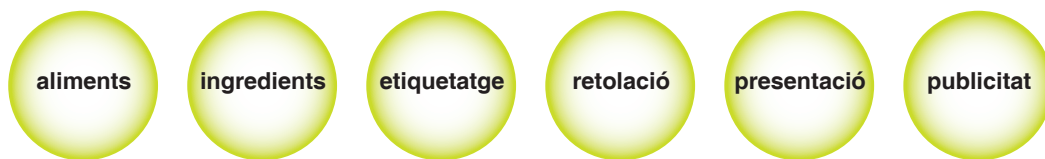
Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona
Tel. 977 25 08 45

2 inspectors agroalimentaris



Què inspeccionem

Objecte dels controls

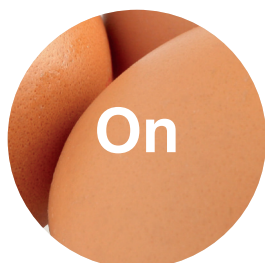


Aspectes controlats dels aliments



Quan inspeccionem

Fem les inspeccions sense previ avís i poden ser programades o imprevistes quan es produeixen successos inesperats, denúncies o sospites d'infraccions.



On inspeccionem

Habitualment, fem les inspeccions a l'origen de la cadena agroalimentària, encara que en alguns casos les podem fer en qualsevol moment del procés, des de la producció fins a la comercialització.

Seleccionem les empreses que hem d'inspeccionar segons el risc que s'hi donin fraus i/o incompliments de qualitat. Per això, fem controls exploratoris per categoritzar el risc d'infracció de les empreses.



Com inspeccionem

Els inspectors agroalimentaris són funcionaris específicament formats en l'àmbit agroalimentari, amb valors d'independència i excel·lència tècnica.

Les inspeccions permeten l'anàlisi exhaustiva de la documentació de les empreses i la investigació analítica dels productes per obtenir proves que constatin si hi ha un caràcter il·lícit d'aquestes activitats i permetin identificar-ne l'autor.

La presència permanent i l'activitat inspectora en el sector actuen com a factor de dissuasió i faciliten la detecció i eliminació de les conductes il·lícites. Així mateix, permeten detectar les infraccions generals i no només irregularitats puntuals.

Activitat 2017

Inspecció i control

Conjunt d'operacions de control dutes a terme amb la finalitat d'obtenir proves vàlides que demostrin, si escau, el caràcter il·legal de les activitats que són objecte d'inspecció i de posar en evidència els fraus, els enganys, les falsificacions i altres infraccions, com també d'identificar els responsables d'aquests fets.

Empreses inspeccionades

Carns i derivats carnis	45
Olis vegetals	17
Fruites i hortalisses fresques	16
Plats preparats	13
Productes de la pesca	10
Productes vitivinícoles	6
Farines, cereals i altres	6
Cafè i infusions	6
Altres	13
Total	132

L'apartat *Altres* inclou llegums i arròs, fruita seca i fruita dessecada, conserves vegetals, conserves de peix, mel, gelats i condiments i espècies.

Hem fet **885 controls** a 132 empreses inspeccionades, amb un increment d'activitat del **6,7%** i el **10%**, respectivament.



Farines, cereals i altres



Fruites i hortalisses fresques



Olis vegetals



Carns i derivats carnis



Plats preparats



Cafès i infusions



Productes vitivinícoles



Productes de la pesca

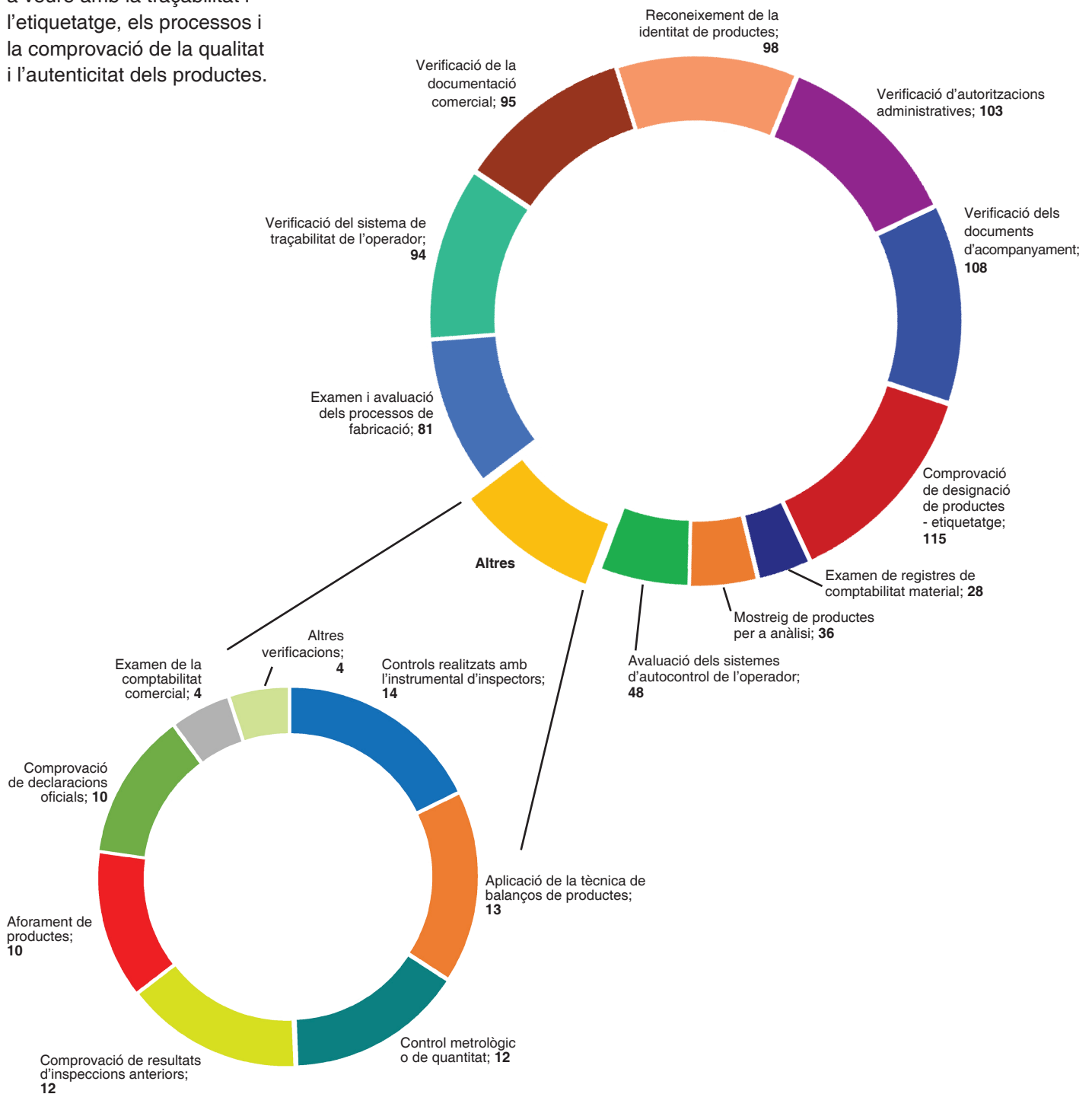


Altres



Tipologia dels controls

Els controls efectuats a les inspeccions es classifiquen en diferents tipologies, la majoria de les quals tenen a veure amb la traçabilitat i l'etiquetatge, els processos i la comprovació de la qualitat i l'autenticitat dels productes.



Control d'etiquetatge

Verifiquem que les etiquetes s'ajusten a la normativa vigent pel que fa a la informació que hi consta i a la seva veracitat. Revisem les fitxes de producció de les empreses, les matèries primeres i els ingredients que s'utilitzen en l'elaboració dels aliments. En els aliments envasats verifiquem *in situ* i amb aparells calibrats que el pes i volum que indica l'etiquetatge es correspon amb la realitat.

.....
Hem comprovat 460 etiquetes de 97 productes diferents.
.....



Conserves vegetals



Conserves de peix



Plats preparats



Llegums i arròs



Altres



Condiments i espècies



Olis vegetals



Carns i derivats carnis



Productes de la pesca



Cafès i infusions



Fruites fresques



Fruita seca i dessecada

460
comprovacions
d'etiquetatge



Farines, cereals i altres



Productes vitivinícoles

Activitat 2017

Controls exploratoris

Actuacions de caràcter sistemàtic i global en les quals s'avaluen els sistemes de control del procés de fabricació i els procediments de traçabilitat de les empreses (registres, documentació d'acompanyament, etiquetatge, fitxes de fabricació, identificació de productes, etc.).

.....
Aquests controls tenen la finalitat d'aportar informació per avaluar el risc de les empreses.
.....



15

Productes vitivinícoles



19

Farines, cereals i altres



11

Olis vegetals



20

Altres



20

Fruites i hortalisses fresques



42

Carns i derivats carnis



7

Cafès i infusions



14

Productes de la pesca



20

Plats preparats



6

Condiments i espècies



13

Fruita seca i dessecada

193
controls
exploratoris

Resultats dels controls





.....
La proporció de no-conformitats detectades s'ha d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mitjà i, per tant, no reflecteixen la situació del conjunt de sectors.

Controls en empreses inspeccionades per sectors

	Controls	No conformes
Carns i derivats carnis	272	127
Olis vegetals	130	60
Fruites i hortalisses fresques	81	33
Plats preparats	73	34
Productes de la pesca	71	28
Productes vitivinícoles	59	24
Cafè i infusions	53	9
Farines, cereals i altres	48	10
Altres	98	33
Total	885	358

L'apartat *Altres* inclou llegums i arròs, fruita seca i fruita dessecada, conserves vegetals, conserves de peix, mel, gelats i condiments i espècies.

Tipus de controls en empreses inspeccionades

		Nombre	No conformes
Documentació 	Verificació dels documents d'acompanyament	108	40
	Verificació de la documentació comercial	95	38
	Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	94	43
	Examen de registres de comptabilitat material	28	14
	Comprovació de declaracions oficials	10	2
	Examen de la comptabilitat comercial	4	0
Processos 	Reconeixement de la identitat de productes	98	28
	Examen i avaluació dels processos de fabricació	81	18
	Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	48	19
Producte 	Comprovació de designació de productes - Etiquetatge	115	92
	Mostreig de productes per a anàlisi	36	12
	Control metrològic o de quantitat	12	7
	Verificació d'autoritzacions administratives	103	12
Altres 	Controls realitzats amb l'instrumental d'inspectors	14	7
	Aplicació de la tècnica de balanços de productes	13	9
	Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	12	9
	Aforament de productes	10	6
	Altres verificacions	4	2
	Total	885	358

Resultats dels controls

La proporció de no-conformitats detectades s'ha d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mitjà i, per tant, no reflecteixen la situació del conjunt de sectors.

Mostres de productes per a anàlisi

	Mostres	No conformes
Olis vegetals	32	9
Cafè i infusions	24	1
Carns i derivats carnis	21	4
Productes de la pesca	16	3
Fruites fresques	11	3
Conserves vegetals	5	3
Farines, cereals i altres	9	3
Altres	5	0
Total	123	26

L'apartat *Altres* inclou conserves de peix, condiments i espècies i plats preparats.

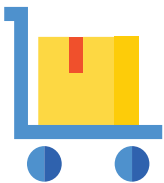
Comprovacions de l'etiquetatge

	Etiquetes	No conformes
Carns i derivats carnis	183	138
Olis vegetals	51	41
Plats preparats	42	31
Productes de la pesca	37	32
Productes vitivinícoles	32	22
Cafè i infusions	26	14
Condiments i espècies	18	13
Fruites fresques	17	6
Fruita seca i dessecada	13	9
Farines, cereals i altres	10	4
Llegums i arròs	8	8
Conserves de peix	7	7
Conserves vegetals	5	5
Altres	11	11
Total	460	341

L'apartat *Altres* inclou additius, aromes i enzims, edulcorants naturals i derivats, derivats lactis, gelats i productes vitivinícoles aromatitzats.

Immobilitzacions i altres mesures cautelars i correctives

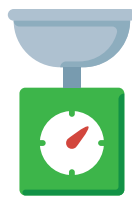
Les mesures cautelars consisteixen en immobilització de productes, control previ de productes, retirada del mercat de productes, suspensió temporal d'activitat i suspensió provisional de la comercialització de productes.



31
partides
immobilitzades



26.106
etiquetes i
publicitat



7.711,94
quilos



5.031
litres



9
suspensions
d'activitats i
comercialització o
controls previs
de productes

Exemples d'infraccions més rellevants

**Etiquetatge fals, enganyós,
il·legible o omissió de
mencions obligatòries**



Indicació falsa de l'espècie de peix i de l'origen dels productes (fruita fresca, fruita seca, cafè, etc.).

**Defraudació en la
composició o les
característiques
del producte**



Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics de derivats carnis i organolèptics en olis d'oliva verges.

**Defraudació
en el pes o volum**



L'envàs conté menys quantitat que la indicada a l'etiqueta.

**Manca d'elements
per garantir la traçabilitat
dels productes**



No es poden justificar mencions que apareixen a les etiquetes com ara origen, varietats o mètodes d'elaboració.

**Utilització de processos
de fabricació no permesos**



Elaboració fraudulenta de productes amb ingredients no permesos.

**Usurpació de signes de
qualitat diferenciada**



Indicacions falses de DOP i ETG, ecològic o similars.

**Detecció de falsificacions de
productes mitjançant la tècnica
dels balanços.**



Comercialització fraudulenta d'olis i vins.

Sector vitivinícola

Instrumentes de control oficial de la qualitat



144

tràmits
del Registre
d'Embotelladors

L'Oficina de Gestió Empresarial
s'encarrega de la tramitació del
Registre d'Embotelladors.

.....

**Des del 15 de febrer
de 2017, es pot fer la
tramitació per Internet del
Registre d'Envasadors i
Embotelladors de Vins i
Begudes Alcohòliques**

.....



28

autoritzacions per
fer la validació
dels documents
d'acompanyament del
transport de productes
vitivinícoles



42

autoritzacions per dur,
mitjançant un sistema
informàtic,
els registres del sector
vitivinícola



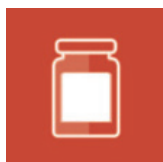
9

comunicacions
de certificacions
de vins varietals

Suport al sector alimentari

Informació alimentària al web

El web s'ha ampliat amb nous continguts per facilitar a les empreses el compliment de la normativa i assegurar la qualitat dels productes. A més, facilita la comprensió de les etiquetes dels aliments i d'altres informacions als consumidors perquè puguin fer una elecció responsable.



Etiquetatge obligatori

3 fitxes de l'etiqueta al detall
3 fitxes sobre errors més freqüents



Lluita contra el frau alimentari



Qualitat de les fruites i hortalisses

6 fitxes de l'etiqueta al detall
2 fitxes sobre aspectes crítics



Qualitat dels productes de la pesca i l'aqüicultura

6 fitxes de l'etiqueta al detall
1 fitxa sobre errors més freqüents



Qualitat de la carn i derivats carnis

2 fitxes d'etiqueta al detall



Qualitat de la mel



Productes vitivinícoles



Qualitat dels olis vegetals

3 fitxes de l'etiqueta al detall
2 fitxes sobre aspectes crítics

Suport al sector alimentari

Butlletí QAliment

S'han elaborat i publicat onze números del butlletí mensual QAliment per facilitar a les empreses del sector alimentari la informació necessària per al compliment de la normativa i l'obtenció de productes de qualitat.

http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qaliment

 **QAliment**
Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Gener 2017 #3



Publicada al DOUE la Resolució del Parlament Europeu sobre la crisi alimentària, els fraus en la cadena alimentària i el seu control

[Llegiu-ne més](#)

Preguntes i Respostes sobre l'aplicació del Reglament (UE) 1169/2011 d'informació alimentària al consumidor



El dia 13 de desembre de 2016 la Comissió Europea ha publicat un segon document de Preguntes i Respostes sobre l'aplicació d'aquest Reglament.

[Llegiu-ne més](#)

 **QAliment**
Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Abril 2017 #6



Presentem la nova Guia per a la implementació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries

[Llegiu-ne més](#)

Apartat de Qualitat dels Olis vegetals al Web del Departament d'Agricultura

Amb l'objectiu de facilitar a les empreses del sector el compliment de la normativa vigent i l'assegurament de productes de qualitat

[Llegiu-ne més](#)



 **QAliment**
Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Juliol 2017 #9



Cronograma interactiu "Principals fraus alimentaris 1981-2014"

Cronograma amb els principals episodis de crisis o fraus alimentaris més coneguts a escala mundial, amb una breu informació sobre cadascun.

[Llegiu-ne més](#)

Apartat de productes vitivinícoles al web del Departament d'Agricultura

Aquest apartat és una eina per facilitar als operadors de les empreses el compliment de la normativa i l'assegurament de productes de qualitat.

[Llegiu-ne més](#)



 **QAliment**
Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Desembre 2017 #13



Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació del principi de la declaració quantitativa dels ingredients (QUID)

El document facilita la comprensió de la norma amb exemples i casos particulars d'indicació obligatòria de la QUID i també excepcions.

[Llegiu-ne més](#)

Informe anual RASFF 2016

Durant l'any 2016 es van notificar 110 casos d'interacció entre autoritats competents relacionats amb el frau alimentari i les alteracions.

[Llegiu-ne més](#)



Jornades i col·laboracions amb el sector

Jornades del Pla anual de transferència tecnològica (PATT) en què ha participat la Sub-direcció:

PATT_

- L'assegurament de la qualitat agroalimentària, una obligació legal dels operadors, *Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries*. IRTA. Monells.
- III Workshop Oli d'Oliva 2017. Anàlisi sensorial: situació actual i nous reptes. Campus de l'Alimentació Torribera. Universitat de Barcelona. Santa Coloma de Gramenet.
- Jornada de control de contingut efectiu dels aliments envasats. Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona.



Participació a les taules sectorials de la mel, la llet i el vi.

Jornada sobre el Control de la Qualitat Alimentària. Dins de Màster Oficial en Seguretat Alimentària. Universitat Autònoma de Barcelona.



Jornada sobre el Fraud Alimentari, el Control Oficial de la Qualitat Alimentària i la Lluita contra el Fraud a Catalunya en el Màster Universitari sobre Tecnologies Facilitadores per a la Indústria Alimentària i de Bioprocessos (KET4FOOD+ BIO). Universitat Politècnica de Catalunya.

Jornada de Registres Vinícoles per al Serma.

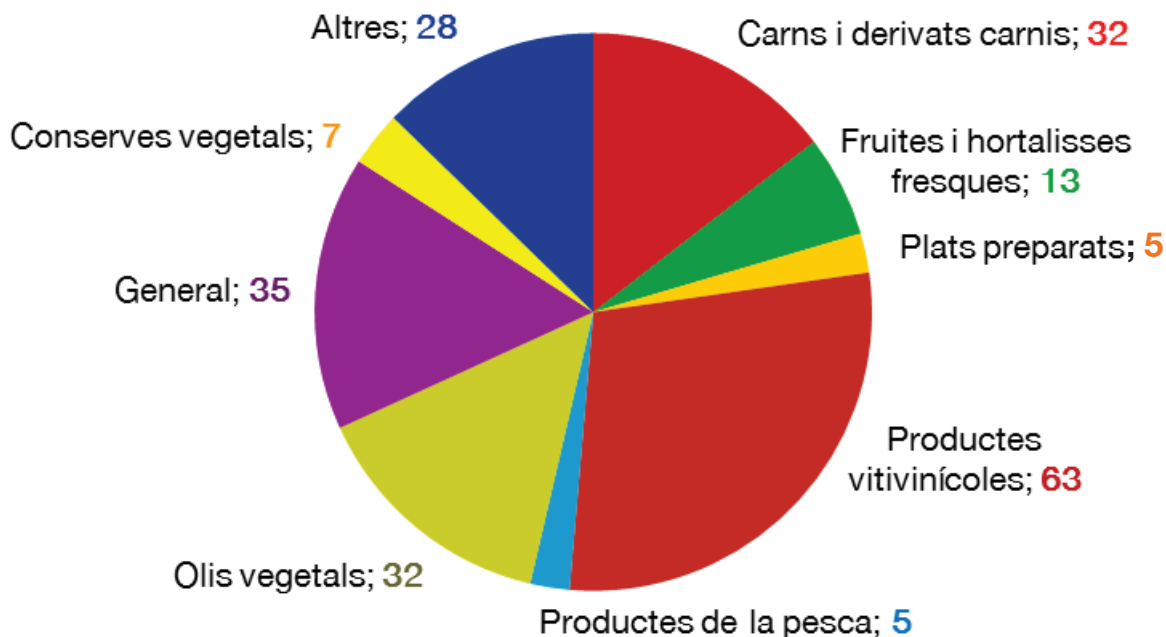
Intervenció en el Grup de Treball de la Fruita. Marc normatiu i actuació de l'Administració.

Assistència al congrés Food Integrity. Parma.

Participació a la reunió Authent-net Era-net. Brussel·les.

Atenció de consultes

Total 220

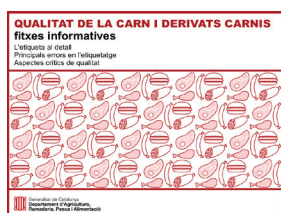


Fets destacats



Publicació de la *Guia per a la implantació d'un Sistema d'Autocontrol de la Qualitat a la petita i mitjana empresa agroalimentària*

Posem a disposició del sector agroalimentari una *Guia per a la implantació d'un Sistema d'Autocontrol de la Qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries* amb la finalitat de garantir aliments de qualitat.



Publicació de fitxes informatives sobre la qualitat de la carn i derivats carnis

L'objectiu de les fitxes és facilitar a les empreses el compliment de la normativa vigent i l'obtenció de carnis i derivats carnis de qualitat.



Tramitació per Internet del Registre d'Envasadors i Embotelladors de Vins i Begudes Alcohòliques

El 15 de febrer de 2017, es va posar en marxa la tramitació telemàtica del Registre d'Envasadors i Embotelladors de Vins i Begudes Alcohòliques.

A Catalunya, l'any 2017...

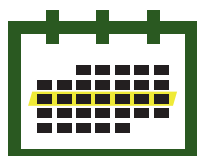


Cada dia

s'han analitzat mostres de

795 quilos o litres d'aliments

per comprovar-ne la qualitat i que no s'hi comet cap frau

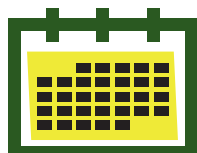


Cada setmana

s'han fet

17 controls

a empreses agroalimentàries



Cada mes

s'han verificat

38 etiquetes d'aliments