



# Vetllem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau

2022

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'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



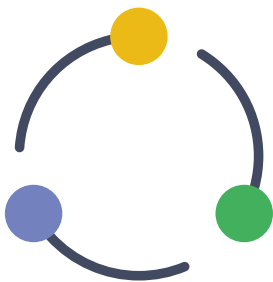
## Què fem

- Verificació del compliment de la normativa sobre qualitat dels aliments.
- Prevenció i detecció de frauds 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 Política Marítima i Pesca Sostenible
- Subdirecció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries
- Agència Catalana del Consum
- Laboratori Agroalimentari de Cabrils
- Incavi
- Agència de Salut Pública de Catalunya

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, a través de la Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari, és responsable de la detecció de pràctiques fraudulentas 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

Gran Via de les Corts Catalanes,  
612-614  
08007 Barcelona  
Tel. 93 304 67 00  
fraus.daam@gencat.cat  
2 inspectors interterritorials  
1 tècnic  
1 subdirectora general  
1 responsable

### Serveis Territorials a Tarragona

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

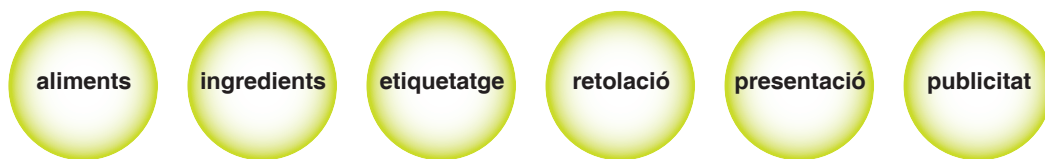
### Serveis Territorials a Barcelona

Dr. Roux, 80  
08017 Barcelona  
Tel. 93 409 20 90  
3 inspectors agroalimentaris



## Què inspeccionem

### Objecte dels controls

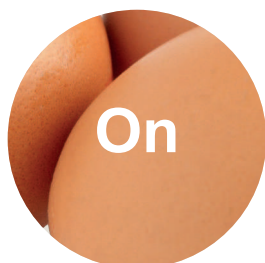


### Aspectes controlats dels aliments



## 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 2022

## 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	26
Olis vegetals	18
Plats preparats i altres	12
Productes vitivinícoles	10
Fruites i hortalisses fresques	10
Ous	9
Farines, cereals i altres	7
Productes de la pesca i aqüicultura	7
Fruita seca i fruita dessecada	6
Cafè i infusions	4
Altres	3
Condiments i espècies	2
Derivats lactis	2
<b>Total</b>	<b>116</b>

L'apartat *Altres* inclou conserves vegetals, mel i altres begudes

Hem fet  
718 controls  
a 116 empreses  
inspeccionades.



Fruites i hortalisses fresques



Mel



Altres begudes



Farines, cereals i altres



Carns i derivats carnis



Olis vegetals



Cafè i infusions



Ous



Productes vitivinícoles



Productes de la pesca i aqüicultura



Conserves vegetals



Fruita seca i dessecada

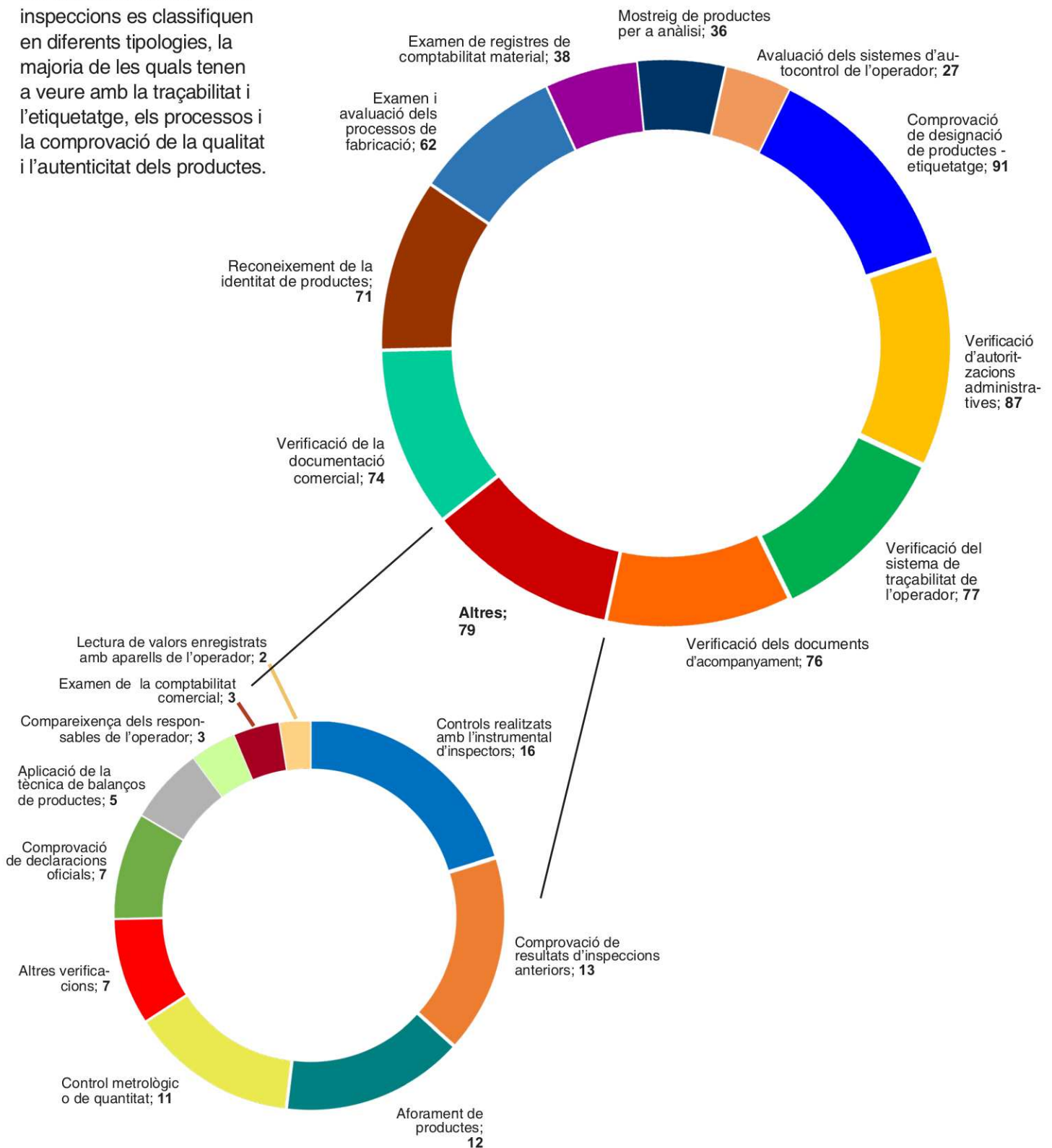


Plats preparats i altres

# Activitat 2022

## 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.



# Activitat 2022

## Presa de mostres

Recollida de mostres d'aliments a les empreses per comprovar que els paràmetres de qualitat s'ajusten als establerts per les normes, verificar la informació de l'etiquetatge i garantir que no s'han fet pràctiques no autoritzades o prohibides. Aquestes anàlisis es practiquen en laboratoris oficials acreditats.

### Mostres de productes per a anàlisi

	Mostres	kg//unitats
Carns i derivats carnis	27	5.684,5
Olis vegetals	21	46.657,0
Fruites i hortalisses fresques	11	7.115,7
Plats preparats i altres	10	14.165,8
Cafè i infusions	10	5.771,0
Productes de la pesca i aqüicultura	9	12.230,0
Farines, cereals i altres	7	103.759,0
Conserves de peix	5	209,6
Condiments i espècies	4	502,0
Altres begudes	2	49.896,0
Additius, aromes i enzims	2	60,0
Derivats lactis	2	32,1
Complements i preparats alimentaris	1	660,0
<b>Total</b>	<b>111</b>	<b>246.742,7</b>



Conserves de peix



Productes de la pesca i aqüicultura



Plats preparats i altres



Carns i derivats carnis



Farines, cereals i altres



**111**  
mostres  
de productes  
per a anàlisi



Fruites i hortalisses fresques



Altres

L'apartat *Altres* inclou altres begudes, additius, aromes i enzims, derivats lactis i complements i preparats alimentaris



Cafè i infusions



Olis vegetals



Condiments i espècies

# Activitat 2022

## 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 324 etiquetes de 88 productes diferents.**  
.....



Farines, cereals i altres



Fruita seca i dessecada



Productes vitivinícoles



Cafès i infusions



Productes de la pesca i aqüicultura



Carns i derivats carnis



Conserves de peix



Fruites i hortalisses fresques



Plats preparats i altres



Olis vegetals



Altres



Mel



Condiments i espècies



Ous



L'apartat *Altres* inclou llegums i arròs, derivats lactis, complementis i preparats alimentaris i altres begudes

# Activitat 2022

## 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.  
.....

**174**  
controls  
exploratoris

L'apartat *Altres* inclou cafè i infusions, caramels, additius, aromes i enzims, complementis i preparats alimentaris, condiments i espècies, gelats i mel.



13  
Plats preparats i altres



9  
Ous



3  
Altres begudes



6  
Multisectors



5  
Conserves de peix



17  
Farines, cereals i altres



40  
Carns i derivats carnis



10  
Olis vegetals



11  
Productes de la pesca i aqüicultura



3  
Formatge i derivats lactis



16  
Productes vitivinícoles



3  
Cacau i xocolata



9  
Altres



4  
Conserves vegetals



17  
Fruites i hortalisses fresques



3  
Begudes espirituoses



5  
Fruita seca i dessecada

# Resultats dels controls 2022

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	154	74
Olis vegetals	132	52
Plats preparats i altres	84	26
Fruites i hortalisses fresques	70	22
Farines, cereals i altres	47	17
Productes vitivinícoles	46	18
Productes de la pesca i aqüicultura	40	11
Ous	31	10
Fruita seca i fruita dessecada	26	17
Cafè i infusions	24	12
Formatge i derivats lactis	22	7
Condiments i espècies	16	7
Altres begudes	11	2
Conserves vegetals	10	2
Mel	5	1
<b>Total</b>	<b>718</b>	<b>278</b>

## Tipus de controls en empreses inspeccionades

		Nombre	No conformes
	Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	77	32
	Verificació dels documents d'acompanyament	76	32
<b>Documentació</b>	Verificació de la documentació comercial	74	29
	Examen de registres de comptabilitat material	38	12
	Comprovació de declaracions oficials	7	0
	Examen de la comptabilitat comercial	3	1
<b>Processos</b>	Reconeixement de la identitat de productes	71	12
	Examen i avaluació dels processos de fabricació	62	10
	Avaluació del sistema d'autocontrol de l'operador	27	13
<b>Producte</b>	Comprovació de designació de productes - etiquetatge	91	80
	Mostreig de productes per a anàlisi	36	21
	Control metrològic o de quantitat	11	2
	Verificació d'autoritacions administratives	87	13
	Controls realitzats amb l'instrumental d'inspectors	16	4
<b>Altres</b>	Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	13	8
	Aforament de productes	12	1
	Altres verificacions	7	3
	Aplicació de la tècnica de balanços de productes	5	4
	Compareixença dels responsables de l'operador	3	0
	Lectura de valors enregistrats amb aparells de l'operador	2	1
	<b>Total</b>	<b>718</b>	<b>278</b>

# Resultats dels controls 2022

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.

## Comprovacions de l'etiquetatge

	Etiquetes	No conformes
Carns i derivats carnis	100	91
Olis vegetals	44	35
Ous	34	15
Plats preparats i altres	31	22
Productes vitivinícoles	27	26
Fruites i hortalisses fresques	23	17
Farines, cereals i altres	15	15
Cafès i infusions	12	9
Productes de la pesca i aqüicultura	8	6
Condiments i espècies	7	4
Fruita seca i dessecada	6	6
Conserves de peix	5	5
Mel	4	4
Altres	8	8
<b>Total</b>	<b>324</b>	<b>263</b>

L'apartat *Altres* inclou llegums i arròs, derivats lactis, complements i preparats alimentaris i altres begudes.

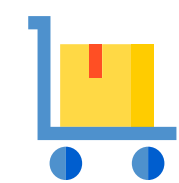
## Mostres de productes per a anàlisi

	Mostres	No conformes
Carns i derivats carnis	27	16
Olis vegetals	21	9
Fruites i hortalisses fresques	11	2
Plats preparats i altres	10	2
Cafè i infusions	10	3
Productes de la pesca i aqüicultura	9	0
Farines, cereals i altres	7	2
Conserves de peix	5	0
Condiments i espècies	4	2
Altres begudes	2	0
Additius, aromes i enzims	2	0
Derivats lactis	2	2
Complements i preparats alimentaris	1	0
<b>Total</b>	<b>111</b>	<b>38</b>

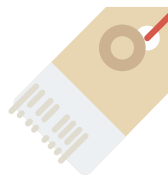
# Resultats dels controls 2022

## 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.



15  
partides  
immobilitzades



21.401  
etiquetes i  
publicitat



3.683,37  
quilos



606,81  
litres



3  
suspensions  
provisionals de la  
comercialització i

1  
control previ de  
productes



2  
suspensions  
temporals  
d'activitats

## Exemples d'infraccions més rellevants

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



Indicació falsa o enganyosa de l'espècie (peix), denominació i ingredients (cafè, carns, "formatge" en productes vegetals i preparats lactis, oli, pa, plats preparats, productes de la pesca, vi), origen (carn, espècies, fruita, llet, mel), centre d'emalatge i sistema de cria (ous) i altres mencions (varietat en fruita seca, massa mare en pans...).

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



Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics (carn i derivats carnis, pa, oli, espècies), anàlisi d'ADN (cafè), avaluació organolèptica (oli d'oliva) i característiques de qualitat (fruita).

### Defraudació en el pes o volum



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

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



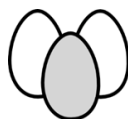
No es poden justificar mencions que apareixen a les etiquetes com ara denominació de venda, origen, composició, varietats, mètodes d'elaboració, etc. I manca d'anotacions en els sistemes de traçabilitat.

### Utilització de processos de fabricació no permesos



Elaboració fraudulenta de productes amb ingredients no permesos com ara additius, extractes vegetals i aromes (derivats carnis, vi de licor) o quantitats superiors a les permeses (pa, productes de la pesca).

### Usurpació de signes de qualitat diferenciada



Indicacions falses de DOP, IGP, ecològic, ibèric, artesà, marca Q, termes tradicionals o altres signes (carn i derivats carnis, formatges, fruita seca, oli, ous, pa, vi).

### Detecció de falsificacions de productes mitjançant la tècnica dels balanços



Comercialització fraudulenta o irregular d'olis i productes vitivinícoles.

# Sector vitivinícola 2022

---

## Instrumentos de control oficial de la calidad



.....

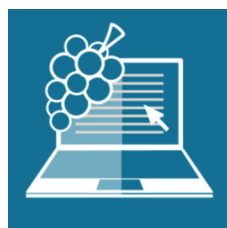
Des de l'any 2019, els tràmits del Registre d'Envasadors i Embotelladors de Vins i Begudes Alcohòliques són exclusivament per Internet integrats en la Finestreta Única Empresarial (FUE). L'Oficina de Gestió Empresarial (OGE) s'encarrega de les gestions.

.....



**39**

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



**46**

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



**144**

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

# Suport al sector alimentari 2022

## Informació alimentària al web

Ampliació i actualització de continguts en els apartats següents del web de l'àmbit Alimentació per facilitar a les empreses el compliment de la normativa i assegurar la qualitat dels productes, i també per facilitar la comprensió de les etiquetes dels aliments als consumidors perquè puguin fer una elecció responsable.

Destaquem que durant l'any 2022 ha continuat l'elaboració, revisió i publicació de **fitxes informatives** sobre l'etiquetatge i altres aspectes crítics en matèria de qualitat dels aliments.



### Etiquetatge obligatori dels aliments

Creat l'any 2015

Elaboració de 3 fitxes de l'etiqueta al detall d'aliments específics de begudes espirituoses



### Lluita contra el frau alimentari

Creat l'any 2015



### Qualitat de les fruites i hortalisses

Creat l'any 2015



### Qualitat dels productes de la pesca i l'aqüicultura

Creat l'any 2016



### Qualitat dels olis vegetals

Creat l'any 2016

Actualització d'1 fitxa de Principals errors en l'etiquetatge



### Qualitat de la carn i derivats carnis

Creat l'any 2015



### Qualitat de la mel

Creat l'any 2016

Actualització d'1 fitxa de l'etiqueta al detall



### Productes vitivinícoles

Creat l'any 2015

Elaboració d'1 fitxa de l'etiqueta al detall

Actualització del **Recopilatori de fitxes informatives QUALITAT DE LA MEL. L'etiqueta al detall. Principals errors en l'etiquetatge. Aspectes crítics de qualitat**



**QUALIFY**  
Interreg Europe

Creat l'any 2019

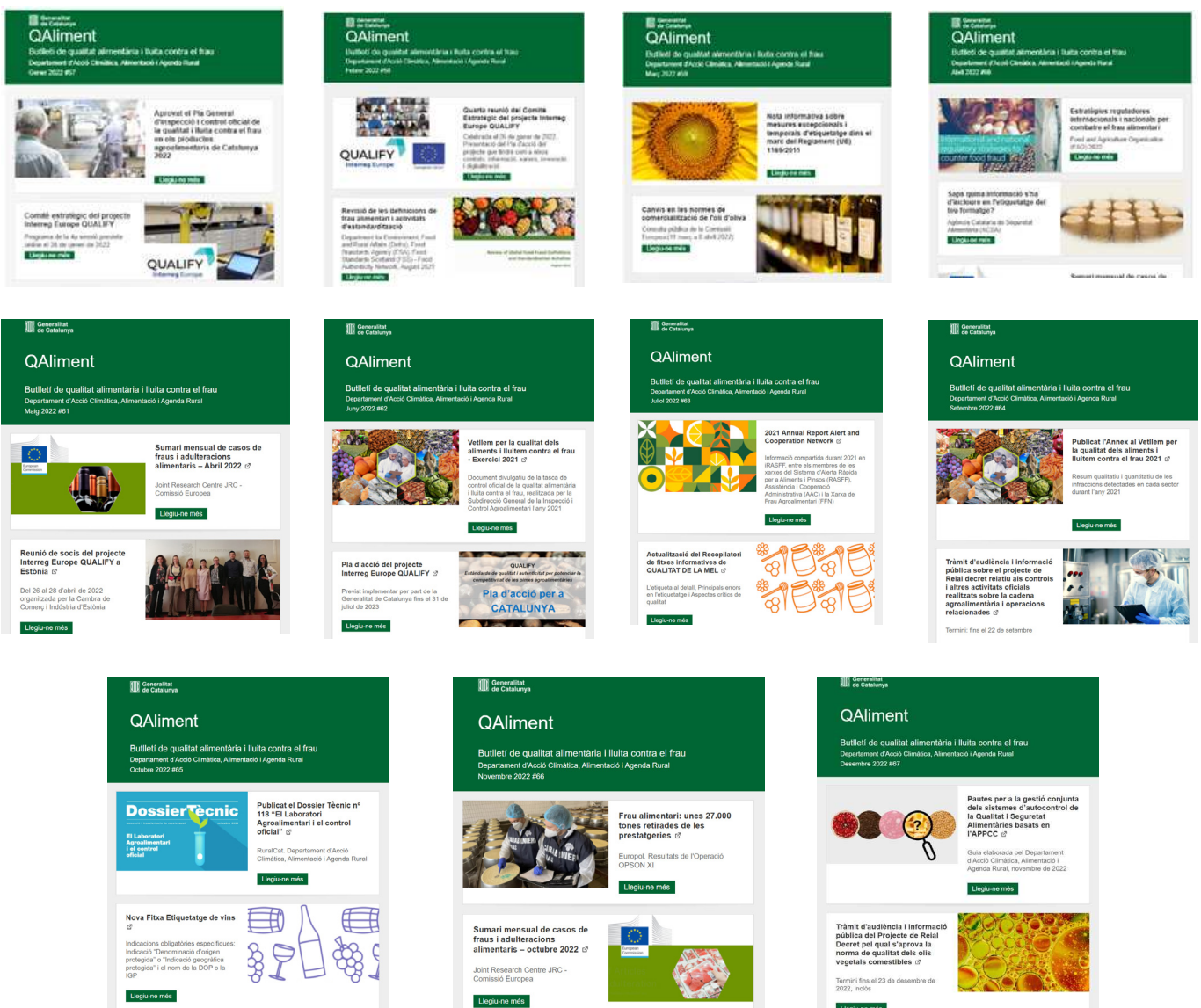
# Suport al sector alimentari 2022

## Butlletí QAliment

Enguany, la Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari ha 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.

A finals de 2022, el [Butlletí QAliment](http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qualiment) comptava amb 1.750 subscriptors als quals es tramet electrònicament.

[http://agricultura.gencat.cat/ca/dar\\_butlletins/butlleti-qualiment](http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qualiment)



# Suport al sector alimentari 2022

## Jornades i col·laboracions amb el sector

Impartir ponència *Novetats en l'etiquetatge: nou RD 760/2021 sobre la norma de qualitat dels olis d'oliva* en la jornada en línia *El potencial de l'oli d'oliva com a ingredient en aliments* del 4 de febrer de 2022



Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària

Impartir una ponència sobre *El control de la qualitat alimentària* en el marc del Màster Oficial en Seguretat Alimentària de la Universitat Autònoma de Barcelona el 23 de març de 2022

Col·laboració en la jornada organitzada per FECIC amb una ponència sobre *l'Avaluació dels resultats de les inspeccions en les indústries càrnies i escorxadors durant l'any 2021* del 12 de maig de 2022

Publicació de *Pautes per a la gestió conjunta dels sistemes d'autocontrol de la Qualitat i Seguretat Alimentàries basats en l'APPC* elaborat pel DACC i adreçat a les empreses alimentàries per simplificar la seva gestió

Redacció de l'article *El sistema de control oficial agroalimentari a Catalunya (II). La qualitat dels aliments i la lluita contra el frau* publicat al Dossier Tècnic d'innovació i transferència del coneixement núm. 118 *El Laboratori Agroalimentari i el control oficial* de setembre de 2022

Reunió amb representants del sector de l'oli de les associacions ANEO, ANIERAC i ASOLIVA per tractar temes de control i autocontrol. Reunió amb representants del sector carni i de l'associació FECIC sobre la interpretació d'aspectes relatius a l'etiquetatge de productes carnis

Participació com a jurat tècnic del Concurs de rebosteria ecològica en el marc de la Setmana Bio, 17.10.2022

Participació en la Comissió de Parts del CCPAE i en el grup de treball electrònic de revisió i harmonització de la norma CODEX de l'oli d'oliva

Reunions amb l'IRTA sobre el Pla de millora del sector de l'oli d'oliva

Reunions amb l'INCAVI i consells reguladors de DOP sobre el control i la regulació del sector vitivinícola

Participació en reunions i revisió de documentació sobre el nou Registre Vitivinícola de Catalunya (e-RVC)

Reunions amb el Departament d'Empresa i amb altres unitats de l'Administració per a la coordinació d'actuacions

Lideratge del projecte **Interreg Europe QUALIFY** per potenciar la competitivitat de les PIME del sector agroalimentari mitjançant la millora dels processos de qualitat i autocontrol, la prevenció del frau al sector i la promoció de l'autenticitat dels productes. Organització i assistència a reunions en línia i presencials amb els socis europeus de la Vienne (França), Estònia, Eslovènia, Bulgària i Tessàlia (Grècia), amb agents del sector, amb empreses de serveis, etc. Organització dels Comitès Estratègics del 26 de gener i del 30 de juny de 2022. Elaboració del **Pla d'acció** del projecte.

PLA ANUAL 2022 DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA 20 anys

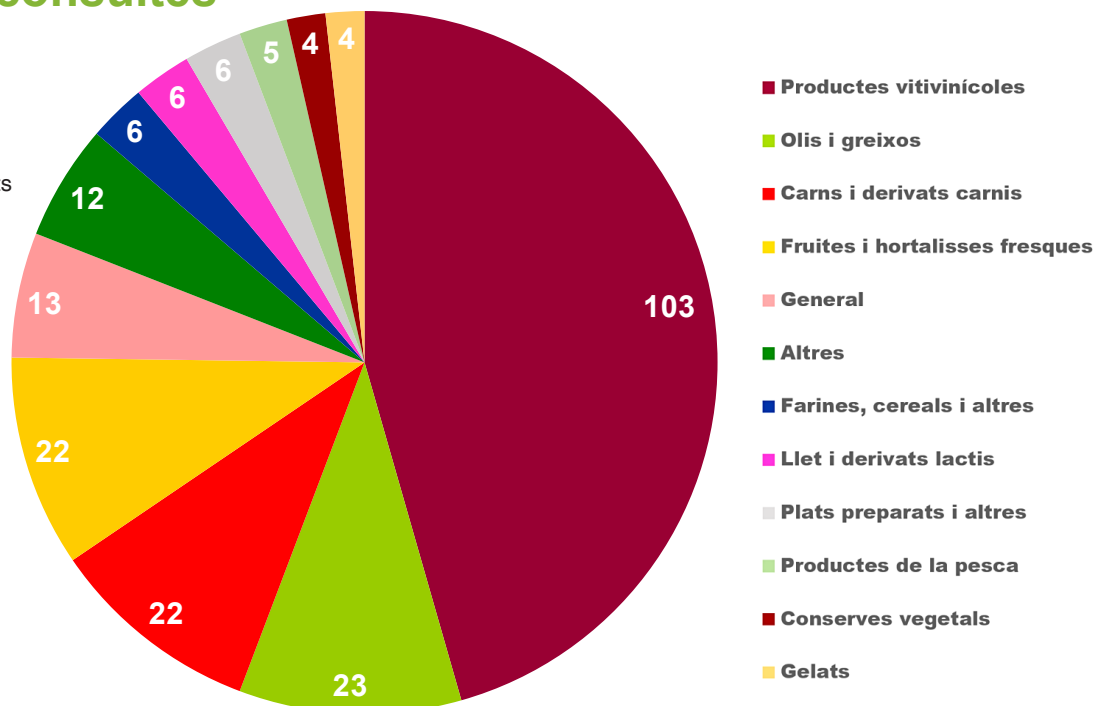
157

QUALIFY Interreg Europe

## Atenció de consultes

Total 226

L'apartat *Altres* inclou begudes espirituoses, altres begudes, condiments i espècies, complements alimentaris, mel, ous i xocolata.



# Fets destacats 2022



## Publicació de *Pautes per a la gestió conjunta dels sistemes d'autocontrol de la Qualitat i Seguretat Alimentàries basats en l'APPCC*

Elaborat pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, s'adreça a les empreses alimentàries per simplificar la seva gestió. Tracta l'anàlisi dels defectes i punts de control de qualitat amb la metodologia APPCC i inclou exemples.



## Publicació de *Qualitat de la mel. L'etiqueta al detall. Principals errors en l'etiquetatge. Aspectes crítics de qualitat*

Actualització del Recopilatori de fitxes informatives sobre la qualitat de la mel per facilitar el compliment de la normativa.



## Lideratge del projecte Interreg Europe QUALIFY

per potenciar la competitivitat de les PIME del sector agroalimentari mitjançant la millora dels processos de qualitat i autocontrol, la prevenció del frau al sector i la promoció de l'autenticitat dels productes. Durant l'any 2022, s'ha elaborat el **pla d'acció** del projecte.

# A Catalunya, l'any 2022...



### Cada dia

s'han analitzat mostres de

**676 quilos o litres d'aliments**

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

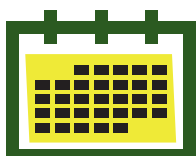


### Cada setmana

s'han fet

**14 controls en inspeccions i 3 controls exploratoris**

a empreses agroalimentàries



### Cada mes

s'han verificat

**27 etiquetes d'aliments**