

Velamos por la calidad de los alimentos y luchamos contra el fraude

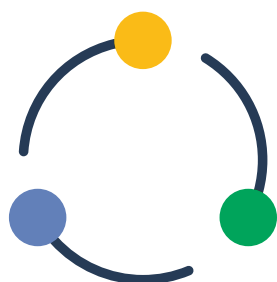
2017

Garantizamos la **protección** de los intereses económicos de todos los agentes que participan en la cadena agroalimentaria y aseguramos la **transparencia** y la **competencia leal** en las transacciones comerciales.

Fomentamos la **confianza** en los alimentos producidos en Cataluña entre sus habitantes, las personas que nos visitan y las que los consumen en todo el mundo.



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



El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, a través de la Subdirección General de la Inspección y el Control Agroalimentarios, es responsable de la detección de prácticas fraudulentas o que afecten a la calidad de los alimentos, ya sea en la producción o en la transformación y la comercialización.

Servicios Centrales

Av. Meridiana, 38
08018 Barcelona
Teléfono 93 552 48 93
fraus.daam@gencat.cat
2 inspectores interterritoriales
1 inspector
1 subdirectora general
1 responsable

Qué hacemos

- Verificación del cumplimiento de la normativa sobre calidad de los alimentos.
- Prevención y detección de fraudes y otros engaños (falsificaciones, adulteraciones) en la producción y comercialización de los productos agroalimentarios.

Cómo lo hacemos

- Realizamos el control oficial con inspecciones a empresas alimentarias, y, si es necesario, tomamos muestras de alimentos para su análisis. En caso de incumplimientos, aplicamos medidas disuasivas para evitar que los alimentos salgan al mercado (inmovilizamos los alimentos incorrectos) y que los hechos vuelvan a repetirse (proponemos sanciones).
- Proporcionamos apoyo, formación e información a las empresas del sector para cumplir la normativa de calidad y prevenir el fraude.

Con quién nos coordinamos

- Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (coordinación entre las comunidades autónomas y el Estado)
- Dirección General de Agricultura y Ganadería
- Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos
- Subdirección de Calidad e Industrias Agroalimentarias
- Agencia Catalana del Consumo
- Laboratorio Agroalimentario de Cabrils
- Incavi
- Agencia de Salud Pública de Cataluña

Nuestros recursos

Servicios Territoriales en Lleida

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

Servicios Territoriales en Girona

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

Servicios Territoriales en Barcelona

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

Servicios Territoriales en Tarragona

Av. dels Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona
Tel. 977 25 08 45
2 inspectores agroalimentarios



Qué inspeccionamos

Objeto de los controles



Aspectos controlados de los alimentos



Cuándo inspeccionamos

Realizamos las inspecciones sin previo aviso, de forma programada o imprevista cuando se producen sucesos inesperados, denuncias o sospechas de infracciones.



Dónde inspeccionamos

Habitualmente, realizamos las inspecciones en el origen de la cadena agroalimentaria, aunque en algunos casos podemos efectuarlas en cualquier momento del proceso, desde la producción hasta la comercialización.

Seleccionamos las empresas que debemos inspeccionar según el riesgo que se produzcan fraudes y/o incumplimientos de calidad. Por ello, efectuamos controles exploratorios para categorizar el riesgo de infracción de las empresas.



Cómo inspeccionamos

Los inspectores agroalimentarios son funcionarios específicamente formados en el ámbito agroalimentario, con valores de independencia y excelencia técnica.

Las inspecciones permiten el análisis exhaustivo de la documentación de las empresas y la investigación analítica de los productos para obtener pruebas que constaten un supuesto carácter ilícito de las actividades y permitan identificar a su autor.

La presencia permanente y la actividad inspectora en el sector actúan como factor de disuasión y facilitan la detección y eliminación de las conductas ilícitas. Asimismo, permiten detectar las infracciones generales y no sólo irregularidades puntuales.

Actividad 2017

Inspección y control

Conjunto de operaciones de control practicadas con la finalidad de obtener pruebas válidas que demuestren, en su caso, el carácter ilegal de las actividades objeto de inspección; poner en evidencia los fraudes, engaños, falsificaciones y otras infracciones, e identificar a los responsables de los hechos.

Empresas inspeccionadas

Carnes y derivados cárnicos	45
Aceites vegetales	17
Frutas y hortalizas frescas	16
Platos preparados	13
Productos de la pesca	10
Productos vitivinícolas	6
Harinas, cereales y otros	6
Café e infusiones	6
Otros	13
Total	132

El apartado *Otros* incluye legumbres y arroz, frutos secos y fruta desecada, conservas vegetales, conservas de pescado, miel, helados y condimentos y especias.

Hemos realizado **885 controles** a **132 empresas inspeccionadas**, con un incremento de actividad del **6,7%** y el **10%**, respectivamente.



Harinas, cereales y otros



Frutas y hortalizas frescas



Productos vitivinícolas



Carnes y derivados cárnicos



Aceites vegetales



Platos preparados



Cafés e infusiones



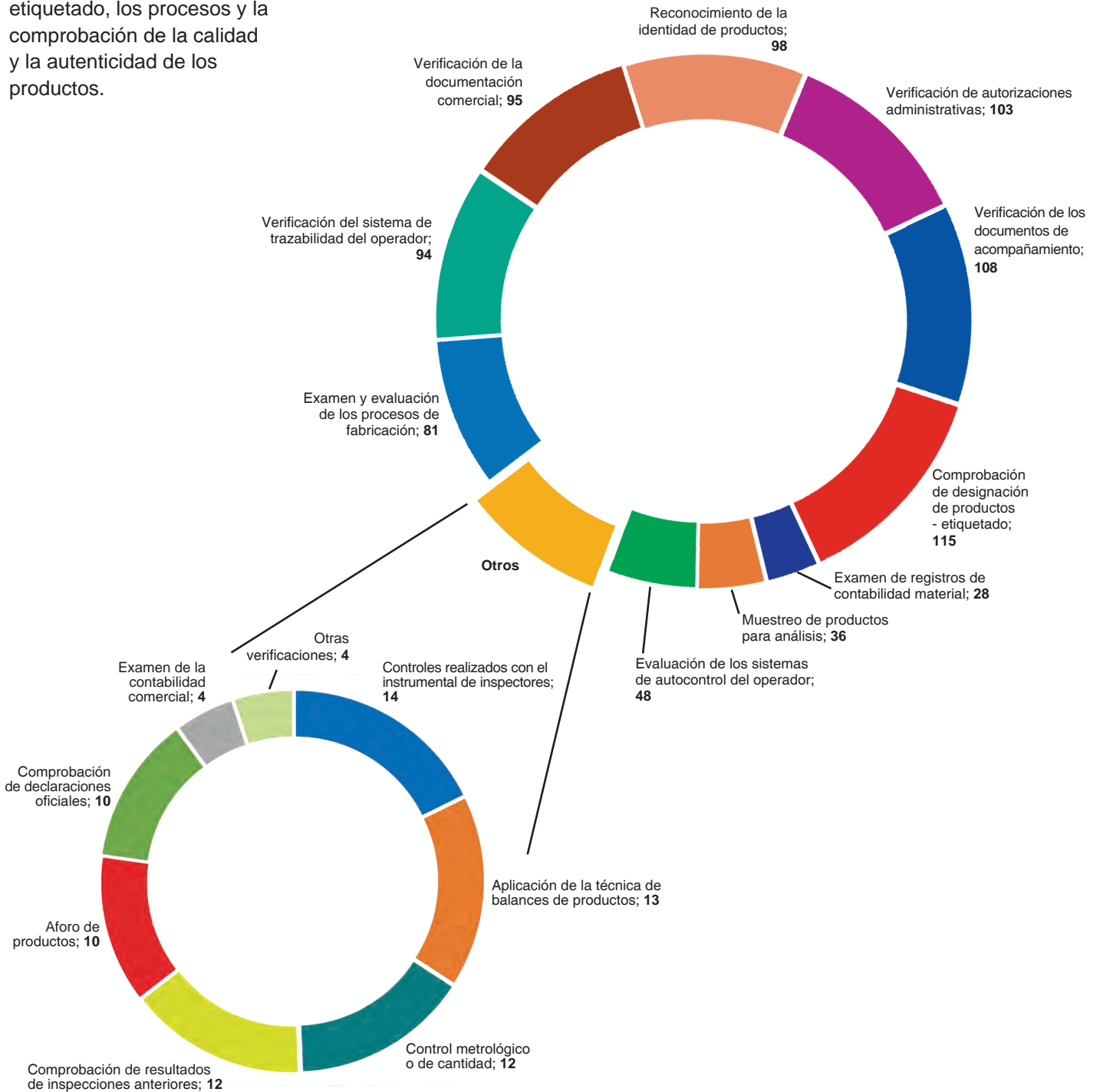
Productos de la pesca



Otros

Tipología de los controles

Los controles efectuados en las inspecciones se clasifican en diferentes tipologías. La mayoría están relacionadas con la trazabilidad y el etiquetado, los procesos y la comprobación de la calidad y la autenticidad de los productos.



Actividad 2017

Toma de muestras

Recogida de muestras de alimentos en las empresas para comprobar que los parámetros de calidad se ajustan a los establecidos por las normas, verificar la información del etiquetado y garantizar que no se han realizado prácticas no autorizadas o prohibidas. Estos análisis se practican en laboratorios oficiales acreditados.

Muestras de productos para análisis

	Muestras	kg//unidades
Aceites vegetales	32	197.984,0
Café e infusiones	24	25.268,0
Carnes y derivados cárnicos	21	14.334,0
Productos de la pesca	16	17.218,9
Frutas frescas	11	15.708,8
Harinas, cereales y otros	9	3.671,5
Conservas vegetales	5	14.777,2
Otros	5	1.543,9
Total	123	290.506,3

El apartado *Otros* incluye condimentos y especias, conservas de pescado y platos preparados.

123
muestras
de productos
para análisis



Frutas frescas



Productos de la pesca



Aceites vegetales



Conservas vegetales



Otros



Carnes y derivados cárnicos



Harinas, cereales y otros



Cafés e infusiones

Control de etiquetado

Verificamos que las etiquetas se ajusten a la normativa vigente en cuanto a la información que consta en ellas y a su veracidad. Revisamos las fichas de producción de las empresas, las materias primas y los ingredientes empleados en la elaboración de los alimentos. En los alimentos envasados, verificamos *in situ* y con aparatos calibrados que el peso y volumen que indica el etiquetado se corresponde con la realidad.

.....
**Hemos comprobado
460 etiquetas
de 97 productos
diferentes.**
.....



Conservas vegetales



Conservas de pescado



Platos preparados



Legumbres y arroz



Otros



Condimentos y especias



Aceites vegetales



Carnes y derivados cárnicos



Productos de la pesca



Cafés e infusiones



Frutas frescas



Frutos secos y fruta desecada



Harinas, cereales y otros



Productos vitivinícolas

Actividad 2017

Controles exploratorios

Actuaciones de carácter sistemático y global en las que se evalúan los sistemas de control del proceso de fabricación y los procedimientos de trazabilidad de las empresas (registros, documentación de acompañamiento, etiquetado, fichas de fabricación, identificación de productos, etc.)

.....
La finalidad de estos controles es aportar información para evaluar el riesgo de las empresas.
.....



15
Productos vitivinícolas



19
Harinas, cereales y otros



6
Conservas vegetales



11
Aceites vegetales



20
Otros



20
Frutas y hortalizas frescas



7
Cafés e infusiones



42
Carnes y derivados cárnicos



14
Productos de la pesca



20
Platos preparados



193
controles
exploratorios



6
Condimentos y especias



13
Frutos secos y fruta desecada

Resultados de los controles





.....
La proporción de no conformidades detectadas debe interpretarse con cautela, ya que hay que tener en cuenta que los operadores inspeccionados son los que tienen un riesgo de infracción alto o medio y, por lo tanto, no reflejan la situación del conjunto de sectores.

Controles en empresas inspeccionadas por sectores

	Controles	No conformes
Carnes y derivados cárnicos	272	127
Aceites vegetales	130	60
Frutas y hortalizas frescas	81	33
Platos preparados	73	34
Productos de la pesca	71	28
Productos vitivinícolas	59	24
Café e infusiones	53	9
Harinas, cereales y otros	48	10
Otros	98	33
Total	885	358

El apartado *Otros* incluye legumbres y arroz, frutos secos y fruta desecada, conservas vegetales, conservas de pescado, miel, helados y condimentos y especias.

Tipos de controles en empresas inspeccionadas

		Número	No conformes
Documentación 	Verificación de los documentos de acompañamiento	108	40
	Verificación de la documentación comercial	95	38
	Verificación del sistema de trazabilidad del operador	94	43
	Examen de registros de contabilidad material	28	14
	Comprobación de declaraciones oficiales	10	2
	Examen de la contabilidad comercial	4	0
Procesos 	Reconocimiento de la identidad de productos	98	28
	Examen y evaluación de los procesos de fabricación	81	18
	Evaluación de los sistemas de autocontrol del operador	48	19
Producto 	Comprobación de designación de productos - Etiquetado	115	92
	Muestreo de productos para análisis	36	12
	Control metrológico o de cantidad	12	7
Otros 	Verificación de autorizaciones administrativas	103	12
	Controles realizados con el instrumental de inspectores	14	7
	Aplicación de la técnica de balances de productos	13	9
	Comprobación de resultados de inspecciones anteriores	12	9
	Aforo de productos	10	6
	Otras verificaciones	4	2
	Total	885	358

Resultados de los controles

.....
La proporción de no conformidades detectadas debe interpretarse con cautela, ya que hay que tener en cuenta que los operadores inspeccionados son los que tienen un riesgo de infracción alto o medio y, por lo tanto, no reflejan la situación del conjunto de sectores.
.....

Muestras de productos para análisis

	Muestras	No conformes
Aceites vegetales	32	9
Café e infusiones	24	1
Carnes y derivados cárnicos	21	4
Productos de la pesca	16	3
Frutas frescas	11	3
Conservas vegetales	5	3
Harinas, cereales y otros	9	3
Otros	5	0
Total	123	26

El apartado *Otros* incluye conservas de pescado, condimentos y especias y platos preparados.

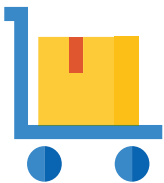
Comprobaciones del etiquetado

	Etiquetas	No conformes
Carnes y derivados cárnicos	183	138
Aceites vegetales	51	41
Platos preparados	42	31
Productos de la pesca	37	32
Productos vitivinícolas	32	22
Café e infusiones	26	14
Condimentos y especias	18	13
Frutas frescas	17	6
Frutos secos y fruta desecada	13	9
Harinas, cereales y otros	10	4
Legumbres y arroz	8	8
Conservas de pescado	7	7
Conservas vegetales	5	5
Otros	11	11
Total	460	341

El apartado *Otros* incluye aditivos, aromas y enzimas, edulcorantes naturales y derivados, derivados lácteos, helados y productos vitivinícolas aromatizados.

Inmovilizaciones y otras medidas cautelares y correctoras

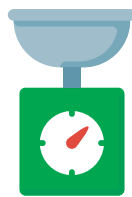
Las medidas cautelares consisten en inmovilización de productos, control previo de productos, retirada del mercado de productos, suspensión temporal de actividad y suspensión provisional de la comercialización de productos.



31
partidas
inmovilizadas



26.106
etiquetas y
publicidad



7.711,94
kilos



5.031
litros



9
suspensiones
de actividades y
comercialización o
controles previos
de productos

Ejemplos de infracciones más relevantes

Etiquetado falso, engañoso, ilegible u omisión de menciones obligatorias



Indicación falsa de la especie de pescado y del origen de los productos (fruta fresca, frutos secos, café, etc.).

Defraudación en la composición o las características del producto



Irregularidades analíticas en parámetros físico-químicos de derivados cárnicos y organolépticos en aceites de oliva vírgenes.

Defraudación en el peso o volumen



El envase contiene menos cantidad que la indicada en la etiqueta.

Ausencia de elementos para garantizar la trazabilidad de los productos



No se pueden justificar menciones que aparecen en las etiquetas como el origen, las variedades o los métodos de elaboración.

Utilización de procesos de fabricación no permitidos



Elaboración fraudulenta de productos con ingredientes no permitidos.

Usurpación de signos de calidad diferenciada



Indicaciones falsas de DOP y ETG, ecológico o similares.

Detección de falsificaciones de productos mediante la técnica de los balances.



Comercialización fraudulenta de aceites y vinos.

Sector vitivinícola

Instrumentos de control oficial de la calidad



144

trámites
del Registro de
Embotelladores

La Oficina de Gestión Empresarial
se encarga de la tramitación del
Registro de Embotelladores.

.....

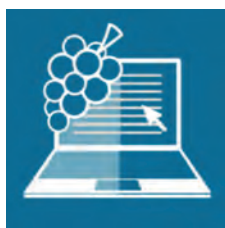
Desde el 15 de febrero de
2017, se puede realizar la
tramitación per Internet del
Registro de Envasadores y
Embotelladores de Vinos y
Bebidas Alcohólicas

.....



28

autorizaciones para
efectuar la validación
de los documentos
de acompañamiento
del transporte de
productos vitivinícolas



42

autorizaciones para
llevar, mediante un
sistema informático,
los registros del sector
vitivinícola



9

comunicaciones
de certificaciones
de vinos varietales

Apoyo al sector alimentario

Información alimentaria en el web

La web se ha ampliado con nuevos contenidos para facilitar a las empresas el cumplimiento de la normativa y asegurar la calidad de los productos. Además, facilita la comprensión de las etiquetas de los alimentos y de otras informaciones a los consumidores para que puedan proceder a una elección responsable.



Etiquetado obligatorio

3 fichas de la etiqueta al detalle
3 fichas sobre errores más frecuentes



Lucha contra el fraude alimentario



Calidad de las frutas y hortalizas

6 fichas de la etiqueta al detalle
2 fichas sobre aspectos críticos



Calidad de los productos de la pesca y la acuicultura

6 fichas de la etiqueta al detalle
1 ficha sobre errores más frecuentes



Calidad de la carne y derivados cárnicos

2 fichas de etiqueta al detalle



Calidad de la miel



Productos vitivinícolas



Calidad de los aceites vegetales

3 fichas de la etiqueta al detalle
2 fichas sobre aspectos críticos

Apoyo al sector alimentario

Boletín QAliment

Se han elaborado y publicado once números del boletín mensual QAliment para facilitar a las empresas del sector alimentario la información necesaria para el cumplimiento de la normativa y la obtención de productos de calidad.

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

Generalitat de Catalunya

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 2015 la Comissió Europea ha publicat un segon document de Preguntes i Respostes sobre l'aplicació d'aquest Reglament.

[Llegiu-ne més](#)

Generalitat de Catalunya

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](#)



Generalitat de Catalunya

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](#)



Generalitat de Catalunya

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 adulteracions.

[Llegiu-ne més](#)



Jornadas y colaboraciones con el sector

Jornadas del Plan anual de transferencia tecnológica (PATT) en que ha participado la Subdirección:

- La garantía de la calidad agroalimentaria, una obligación legal de los operadores, *Guía para la implantación de un Sistema de Autocontrol de la Calidad en las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias*. IRTA. Monells.
- III Workshop Aceite de Oliva 2017. Análisis sensorial: situación actual y nuevos retos. Campus de la Alimentación Torribera. Universidad de Barcelona. Santa Coloma de Gramenet.
- Jornada de control de contenido efectivo de los alimentos envasados. Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona.

PATT



Participación en las mesas sectoriales de la miel, la leche y el vino.

Jornada sobre el Control de la Calidad Alimentaria. Dentro del Máster Oficial en Seguridad Alimentaria. Universidad Autónoma de Barcelona.



Jornada sobre el Fraude Alimentario, el Control Oficial de la Calidad Alimentaria y la Lucha contra el Fraude en Cataluña en el Máster Universitario sobre Tecnologías Facilitadoras para la Industria Alimentaria y de Bioprocesos (KET4FOOD+ BIO). Universidad Politécnica de Cataluña.

Jornada de Registros Vinícolas para el Serma.

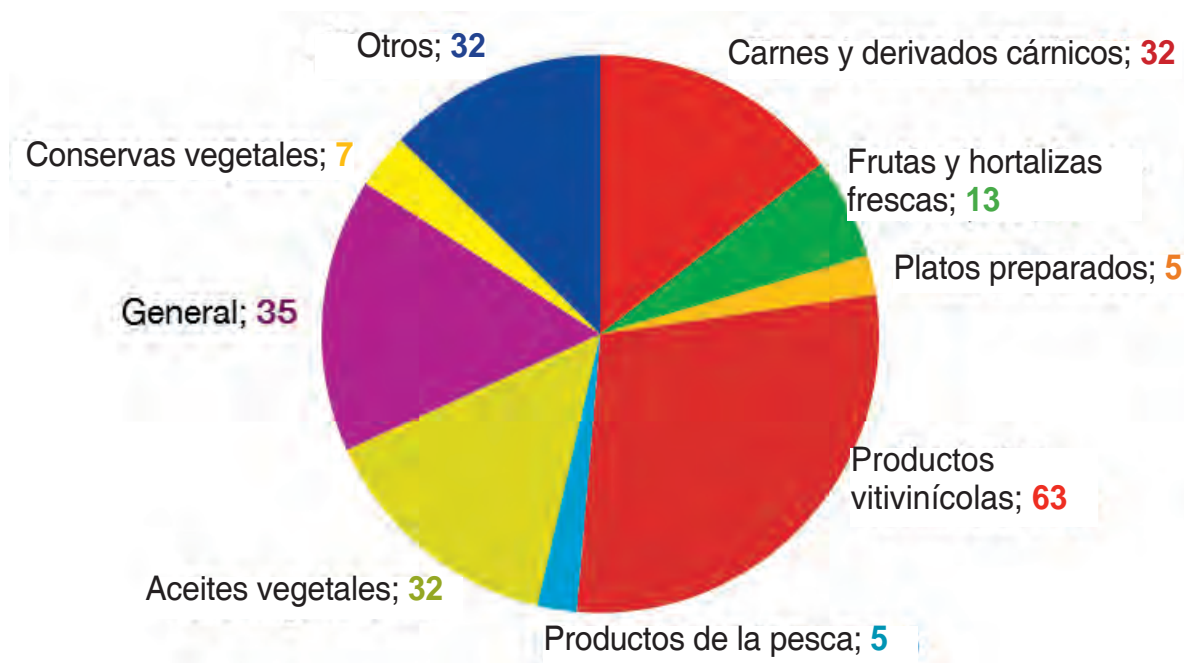
Intervención en el Grupo de Trabajo de la Fruta. Marco normativo y actuación de la Administración.

Asistencia al congreso Food Integrity. Parma.

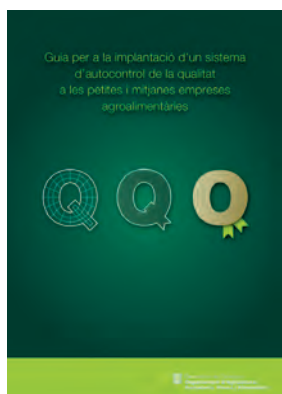
Participación en la reunión Authent-net Era-net. Bruselas.

Atención de consultas

Total 220



Hechos destacados



Publicación de la *Guía para la implantación de un Sistema de Autocontrol de la Calidad en la pequeña y mediana empresa agroalimentaria*

Ponemos a disposición del sector agroalimentario una *Guía para la implantación de un Sistema de Autocontrol de la Calidad en las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias* con el fin de garantizar alimentos de calidad.



Publicación de fichas informativas sobre la calidad de la carne y derivados cárnicos

El objetivo de las fichas es facilitar a las empresas el cumplimiento de la normativa vigente y la obtención de carnes y derivados cárnicos de calidad.



Tramitación por Internet del Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas

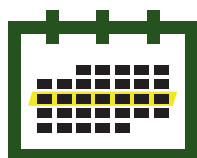
El 15 de febrero de 2017, se puso en marcha la tramitación telemática del Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.

En Cataluña, en el año 2017...



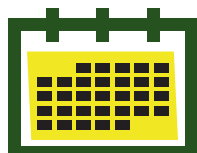
Cada día

se han analizado muestras de **795 kilos o litros de alimentos** para comprobar su calidad y que no se cometa ningún fraude



Cada semana

se han efectuado **17 controles** a empresas agroalimentarias



Cada mes

se han verificado **38 etiquetas de alimentos**