

## CAMPAÑAS NACIONALES

**AÑO:** 2020

**OBJETIVO:** Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

**DENOMINACIÓN:** Aceite de oliva, especial consideración al aceite de oliva virgen y virgen extra: etiquetado y composición.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
<b>CC.AA Participantes</b>	Islas Baleares Extremadura Madrid Navarra	Extremadura Madrid Navarra	Islas Baleares Extremadura Madrid Navarra	Extremadura Madrid Navarra
<b>Nº Productos a controlar</b>	<b>75</b>	<b>48</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
<b>Aspectos del Control</b>	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado. Contenido neto. Identificación del lote. Denominación de venta. Indicaciones obligatorias adicionales. Etiquetado facultativo. Información sobre las condiciones de conservación. Designación del Origen. Valoración sensorial en los aceites de oliva virgen y virgen extra. Perfil de ácidos grasos. Diferencia ECN 42. Índice de acidez. Índice de peróxidos. Absorbancia en UV.	Ver cuadro de determinaciones analíticas realizadas.

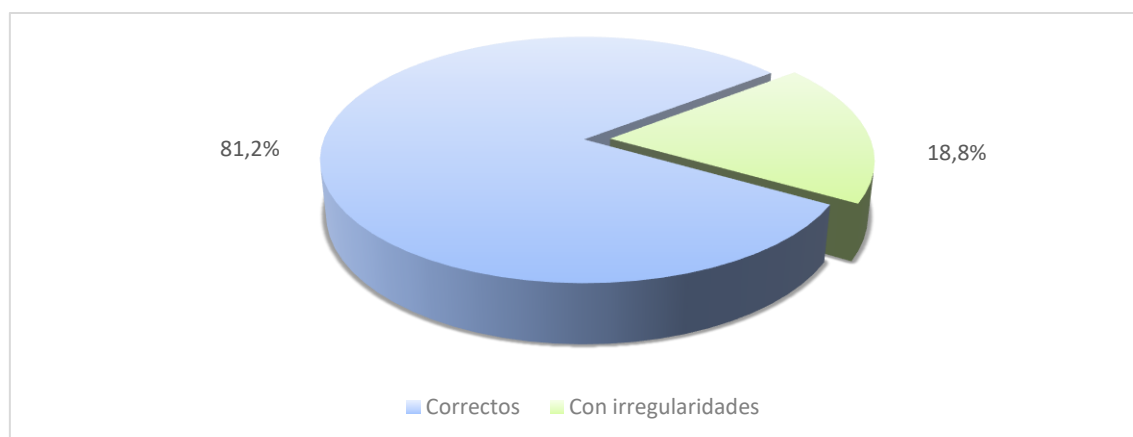
## **ACTUACIONES INSPECTORAS:**

### **RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN ACEITE DE OLIVA, CON ESPECIAL CONSIDERACIÓN AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y VIRGEN EXTRA.**

**Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:** **48**

**Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:** **39** **81,2**

**Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:** **9** **18,8**

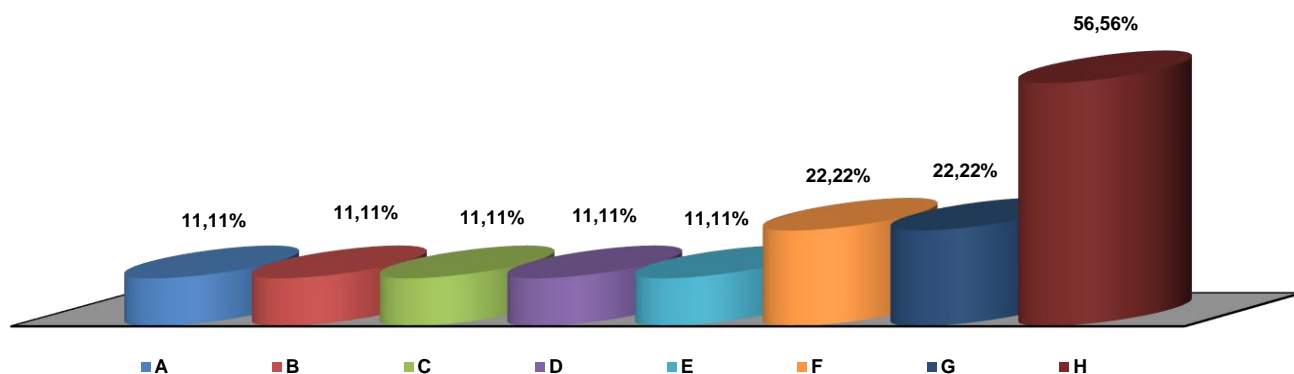


### **RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:**

En el control de la **información obligatoria del etiquetado y composición del aceite de oliva, con especial consideración al aceite de oliva virgen y virgen extra**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 11,1 % y el 55,6 %, calculadas estas cifras sobre el total de productos en los que se ha detectado alguna irregularidad (9).

Las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia, se reflejan en el diagrama siguiente:

**REGLAMENTO 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA  
FACILITADA AL CONSUMIDOR Y REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 29/2012  
SOBRE LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA**



- A. Productos con irregularidades por no figurar la denominación de venta: Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva, Aceite de orujo de oliva. No se admite que se sustituya la denominación de venta por marcas comerciales, denominaciones protegidas por propiedad intelectual o denominación de fantasía.
- B. Productos con irregularidades por no figurar las condiciones especiales de conservación y utilización (al abrigo del calor y de la luz).
- C. Productos con irregularidades por no figurar el país de origen o lugar de procedencia. (sólo está permitido que figure en aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen).
- D. Productos con irregularidades por no presentarse el etiquetado en la lengua española oficial del estado.
- E. Productos con irregularidades por no expresarse el peso de los nutrientes en gramos, miligramos o microgramos (g, mg o µg).
- F. Productos con irregularidades, por no cumplir la información nutricional con la obligación de presentarse en formato tabla, (si el espacio lo permite) con las cifras en la columna y en el orden del anexo XV del R 1169/2011, y figurar en el mismo campo visual.
- G. En caso de que el operador quiera completar la información nutricional con el contenido de ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales, número de productos con irregularidades por no cumplir con la obligación de que figure en el mismo campo visual que el resto. Las vitaminas deberán figurar en porcentaje de la ingesta de referencia (IR).
- H. Productos con irregularidades por no expresarse la información nutricional por 100 ml.

## **CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS**

**Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS: 40**

**Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %: 20 50,0**

**Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %: 20 50,0**

### **RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:**

En el siguiente cuadro se recogen las determinaciones analíticas realizadas y las que han resultado no conformes.

<b>Determinaciones</b>	<b>Realizadas</b>	<b>No conformes</b>	
	<b>Número</b>	<b>Número</b>	<b>%</b>
<b>REGLAMENTO (UE) 1169/2011 ETIQUETADO</b>			
Indicación de la cantidad neta del alimento	40	0	0
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	40	2	5,0
Información nutricional	39	1	2,6
Datos del fabricante	40	1	2,5
Presentación en idioma oficial	40	0	0
Presentación de las menciones obligatorias	40	3	7,5
<b>REAL DECRETO 1801/2008 CONTROL CONTENIDO EFECTIVO</b>			
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	40	1	2,5
<b>REAL DECRETO 1808 IDENTIFICACIÓN LOTE</b>			
Indicación del lote de fabricación o envasado	40	1	2,5
<b>REGLAMENTO (UE) 29/2012, NORMAS COMERCIALIZACIÓN ACEITE DE OLIVA</b>			
Indicación de las condiciones de conservación	40	2	5,0
Etiquetado facultativo	16	1	6,3
Indicaciones obligatorias adicionales	40	1	2,5
Designación del origen	40	0	0
<b>REGLAMENTO (UE) 1308/2013 ORGANIZACIÓN COMÚN MERCADOS DE PRODUCCIÓN AGRARIOS</b>			
Denominación de venta del producto	40	18	45,0

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
<b>REGLAMENTO (CEE) 2568/91 SOBRE ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA</b>			
Acidez de la grasa expresada en ácido oleico	40	0	0
Índice de peróxidos	40	1	2,5
Transmisión ultravioleta K232	40	0	0
Transmisión ultravioleta K270	40	0	0
Incremento de K	40	0	0
ECN 42 real	40	0	0
ECN 42 teórico	40	0	0
Diferencia ECN 42	40	0	0
<b>ÁCIDOS GRASOS</b>			
C14:0 ac. Mirístico	40	0	0
C16:0 ac. Palmítico	40	0	0
C16:1 ac. Palmitoleico	40	0	0
C17:0 ac. Heptadecanoico	40	0	0
C17:1 ac. Heptadecenoico	40	0	0
C18:0 ac. Estearico	40	0	0
C18:1 ac. Oleico	40	0	0
C18:2 ac. Linoleico	40	0	0
C18:3 ac. Linolénico	40	0	0
C20:0 ac. Araquídico	40	0	0
C20:1 ac. Eicosenoico	40	0	0
C22:0 ac. Behénico	40	0	0
C24:0 ac. Lignocérico	40	0	0
Suma de isómeros translinoleicos/translinolénicos	40	0	0
Suma de Isómeros transoleicos	40	0	0
Valoración sensorial	40	18	45,0

Se recibieron 40 muestras con motivo de la campaña nacional de aceite de oliva, con especial consideración al aceite de oliva virgen y virgen extra: etiquetado y composición. A continuación, se resumen las no conformidades detectadas en 20 muestras de esta campaña.

Tres de las muestras analizadas presentan incumplimientos del Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en diferentes puntos. Una de ellas presenta además incumplimiento del R.D. 1808 de identificación del lote y otra del Reglamento (UE) 29/2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva. Los incumplimientos son los siguientes:

- Las menciones obligatorias con los datos del fabricante, el etiquetado nutricional, la indicación de la fecha de consumo preferente y el lote, aparecen en caracteres más pequeños de lo exigido por el Reglamento y en una de ellas, además, la fecha de caducidad y el lote de fabricación se borran al tacto.
- En dos de ellas la indicación de la fecha de consumo preferente no está expresada como indica el Reglamento, al figurar la leyenda: "consumir preferentemente antes del:" y no incluir en la fecha la indicación del día.
- Una incumple el Reglamento (UE) 1169/2011 y, además, el Reglamento (UE) 29/2012, pues las indicaciones de la información nutricional, los datos del fabricante, las condiciones de conservación y la información obligatoria sobre la categoría del aceite, se encuentran en una etiqueta que está unida al envase mediante un cordel, por lo que no es indeleble y es fácilmente manipulable.
- Una de las muestras incumple el Real Decreto 1801/2008, debido a que la altura de los caracteres que indican el contenido neto es inferior al tamaño establecido.
- Además del ya mencionado, se encontró otro incumplimiento del Reglamento (UE) 29/2012, en una muestra en la que no aparecen mencionadas las condiciones de conservación.

De las 40 muestras analizadas, 18 no cumplen con las características de la categoría de aceite de oliva declarada en su etiquetado. Además, incumplen el Reglamento (CEE) 2568/1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, Anexo XII y posteriores modificaciones, debido a que, en la evaluación organoléptica, la clasificación de dichos aceites es diferente a la declarada en el etiquetado.

Así mismo, las 18 muestras incumplen el Reglamento (UE) 1308/2013 sobre la organización común de mercados agrícolas de la Unión Europea, Anexo VII, Parte VIII ya que la denominación de venta del producto que figura en el etiquetado no corresponde a la obtenida en la evaluación organoléptica:

- En 12 de las muestras la denominación de venta del producto que figura en la etiqueta es "Aceite de Oliva Virgen Extra", resultando que, por medio de la valoración organoléptica, se deberían clasificar como "Aceite de Oliva Virgen".
- En 3 de las muestras la denominación de venta del producto que figura en la etiqueta es "Aceite de Oliva Virgen", resultando que, por medio de la valoración organoléptica, se deberían clasificar como "Aceite Lampante".
- En 3 de las muestras la denominación de venta del producto que figura en la etiqueta es "Aceite de Oliva Virgen Extra", resultando que, por medio de la valoración organoléptica, se deberían clasificar como "Aceite Lampante".
- En una muestra, se utilizan los términos "frutado 3" y "picante 2" en su etiqueta, que no aparecen contemplados como terminología opcional para el etiquetado, por lo que incumple el Reglamento 2568/91, anexo XII, punto 3.3.

- Una muestra tiene un contenido de peróxidos superior al valor máximo establecido en el Reglamento (CEE) 2568/91.

Todos los informes de ensayos de las muestras que forman parte de esta campaña incluyen la siguiente nota informativa sobre el modo operativo del Panel de Cata del Centro:

NOTA INFORMATIVA: La Valoración Sensorial se lleva a cabo con el método de análisis que figura en el Reglamento (CEE) 2568/1991, Anexo XII y posteriores modificaciones. El análisis lo realiza el Panel de Cata del Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), autorizado por la Comisión Europea y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional.

Las condiciones de almacenamiento y custodia de la muestra cumplen con todos los criterios del Manual de Calidad y las condiciones del ensayo, así como el procedimiento para la Evaluación organoléptica y clasificación de los aceites de oliva vírgenes que se han seguido, son los que figuran en el mencionado Reglamento.

Los resultados obtenidos en el análisis sensorial de la muestra son los que aparecen en la determinación Valoración Sensorial, tal y como figuran en los archivos del CICC.

## **RECOMENDACIONES:**

### **AL CONSUMIDOR:**

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia del **etiquetado y composición del aceite de oliva, con especial consideración al aceite de oliva virgen y virgen extra**, con el fin de poder optar por la adquisición de los mismos 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 del **aceite de oliva, con especial consideración al aceite de oliva virgen y virgen extra**, tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de asegurar 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**