



CAMPAÑAS NACIONALES

AÑO: 2021

OBJETIVO: Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

DENOMINACIÓN: Quesos. Control de etiquetado e identificación de especies en quesos de oveja/ cabra y verificación del contenido de sal en aquellos que hagan declaraciones en relación a la reducción de sal.

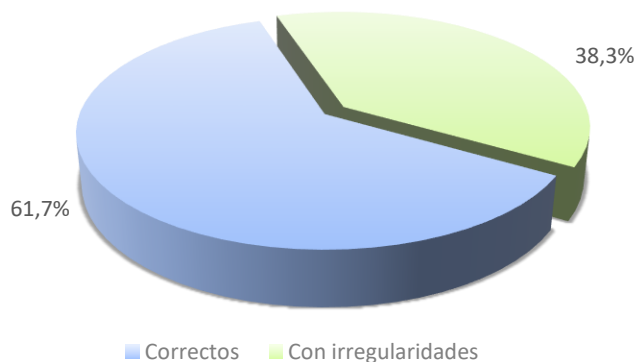
ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA Participantes	Baleares Castilla y León Cataluña Extremadura Madrid Murcia	Baleares Castilla y León Cataluña Extremadura Madrid Murcia	Baleares Castilla y León Cataluña Extremadura Madrid Murcia	Baleares Castilla y León Cataluña Extremadura Madrid Murcia
Nº Productos a controlar	103	107	53	50
Aspectos del Control	Información obligatoria.	Información obligatoria.	Etiquetado. Contenido efectivo, contenido neto y altura de las cifras. Identificación del lote. Norma de calidad de quesos y quesos fundidos. Identificación molecular de la especie. Cantidad de sal (si procede según las alegaciones).	Ver cuadro de determinaciones analíticas realizadas.



ACTUACIONES INSPECTORAS:

RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN QUESOS. CONTROL DE ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES EN QUESOS DE OVEJA/ CABRA Y VERIFICACIÓN DEL CONTENIDO DE SAL EN AQUELLOS QUE HAGAN DECLARACIONES EN RELACIÓN A LA PRESENCIA DE REDUCCIÓN DE SAL.

Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	107	
Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	66	61,7
Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	41	38,3



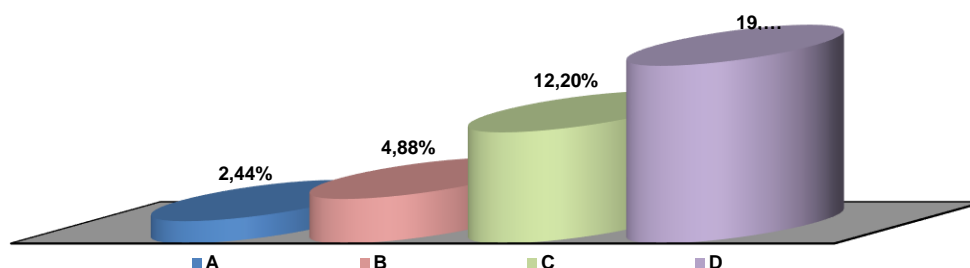
RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el control **del etiquetado e identificación de especies en quesos de oveja/ cabra y verificación del contenido de sal en aquellos que hagan declaraciones en relación a la presencia de reducción de sal**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 2,44 % y el 21,46 %, calculadas estas cifras sobre el total de productos en los que se ha detectado alguna irregularidad (41).

Las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia se reflejan en los diagramas siguientes:

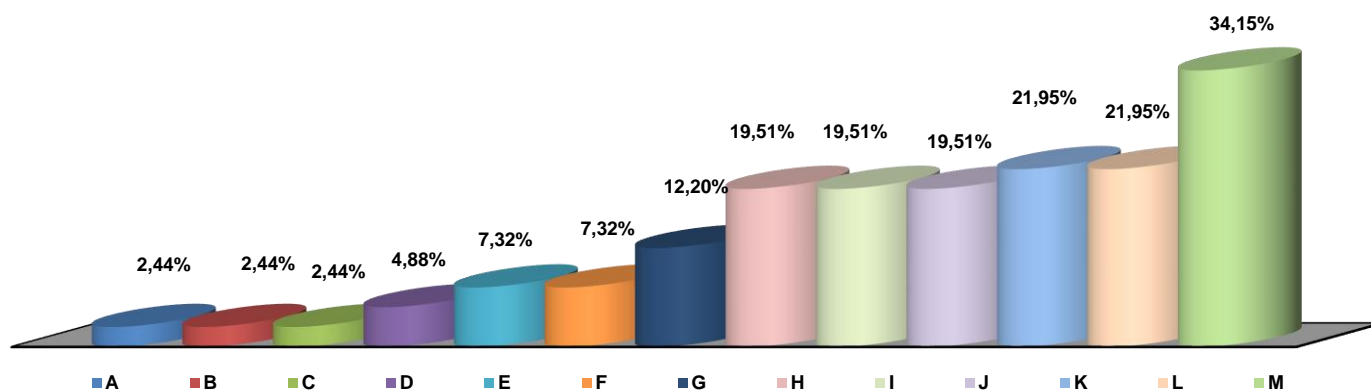


ASPECTOS GENERALES DE INFORMACIÓN **(Reglamento 1169/2011)**



- A. Productos con irregularidades por no presentar la información alimentaria obligatoria en la lengua oficial del Estado.
- B. Productos con irregularidades por no cumplir la información alimentaria con la prohibición de no inducir a error al consumidor sobre las características del alimento.
- C. Productos con irregularidades por no aparecer la información obligatoria del etiquetado de forma fácilmente visible, claramente legible e indeleble.
- D. Productos con irregularidades por no figurar las menciones de la denominación y cantidad neta en el mismo campo visual.

LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS **(R 1169/2011, Real Decreto 1181/2018, RD 1334/1999)**



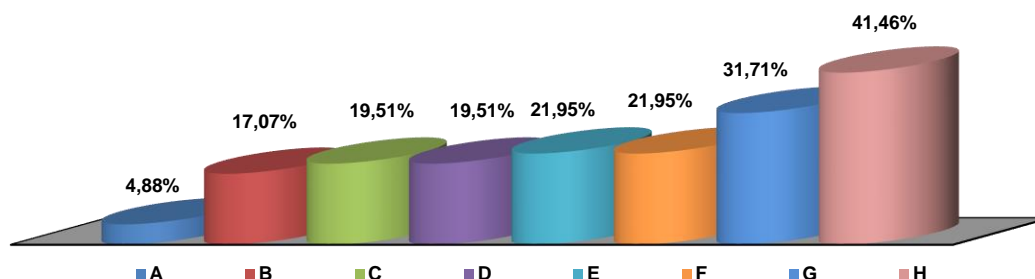
- A. Productos con irregularidades por no cumplir con la prohibición de que la denominación de venta se sustituya por otras denominaciones protegidas como propiedad intelectual, marca comercial, o denominación de fantasía.



- B. Productos con irregularidades por no ir precedida la lista de ingredientes de la palabra "ingredientes".
- C. Productos con irregularidades por no figurar la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
- D. Productos con irregularidades por no figurar el modo de empleo en el caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.
- E. Productos con irregularidades por no figurar el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable.
- F. Productos con irregularidades por no cumplir con la prohibición de que la información alimentaria obligatoria esté tapada, disimulada o separada por otras indicaciones o imágenes o materiales interpuestos.
- G. Productos con irregularidades por no figurar la denominación de venta correcta del producto (legal, habitual o descriptiva).
- H. Productos con irregularidades por no designar a los ingredientes como aditivos y enzimas por su nombre de categoría seguido por el nombre específico o el nº E.
- I. Productos con irregularidades por no indicar la presencia de ingredientes que causan alergias o intolerancias, referidos claramente a las denominaciones del Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 y destacados mediante composición tipográfica diferente.
- J. Productos con irregularidades por no figurar las menciones relativas al origen de la leche utilizada como ingrediente cerca de la lista de ingredientes o en ausencia de esta cerca de la denominación del producto.
- K. Productos con irregularidades por no expresar la cantidad neta en medidas del SMD.
- L. Productos con irregularidades por no figurar el país de origen de la leche utilizada como ingrediente con sus indicaciones obligatorias "País de ordeño:" y "País de transformación": o bien "Origen de la leche:" con menciones: 1.º Estado(s) miembro(s) o tercer(os) país(es); o 2.º «UE» o «fuera de la UE» o «UE y fuera de la UE»; o 3.º «España», siempre que el país de ordeño o de transformación sea exclusivamente España, no pudiendo sustituirse por la expresión «UE».
- M. Productos con irregularidades por no incluir todas las menciones obligatorias.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL **(R 1169/2011, RD 1113/2006)**

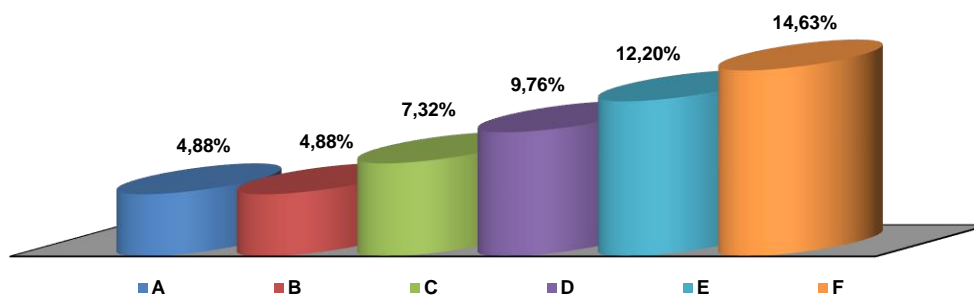


- A. Si además de la forma de expresión por 100 g o 100 ml, se expresa la información nutricional (IN) por porción o por unidad de consumo, productos con irregularidades por no expresarse la porción o la unidad que se utilice cuantitativamente en la etiqueta y no indicarse el número de porciones o de unidades que contiene el envase.
- B. Productos con irregularidades por no constar la información nutricional. No obligatoria en quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida.
- C. Productos con irregularidades por no expresarse la información nutricional por 100 g o 100 ml.
- D. Productos con irregularidades por no presentar la IN referente a valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, en el mismo campo visual.
- E. Productos con irregularidades por no figurar en la IN como mínimo: el valor energético, las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- F. Productos con irregularidades por no expresarse el peso de los nutrientes en gramos (g), miligramos (mg) o microgramos (μ g).
- G. Productos con irregularidades por no expresarse la información del valor energético en Kilojulios (KJ) y Kilocalorías (Kcal).
- H. Productos con irregularidades por no figurar la IN en formato tabla con las cifras en columna (solo si el tamaño de envase no lo permite se podrá presentar en formato lineal).



INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE QUESOS

(RD 1113/2006, RD 1924/2006)



- A. En el caso de incorporar algún ingrediente como especias, condimentos y alimentos con incidencia organoléptica apreciable, en proporción suficiente para caracterizar el producto, pero inferior al treinta por ciento masa/masa sobre el producto terminado, productos con irregularidades por no completarse la denominación agregando la palabra «con» seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadidos.
- B. En caso de realizar declaraciones nutricionales en relación al contenido de sal y /o grasa, productos con irregularidades por no estar autorizadas y no cumplir las condiciones del Anexo del Reglamento (CE) 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- C. Productos con irregularidades por no incluir en su denominación, después de la palabra «queso», la indicación de la especie que corresponda. En el caso de quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que aun teniéndola no estén protegidos por una norma individual de composición y características específicas, que se fabriquen con leche distinta de la de vaca.
- D. En el caso de queso madurado, productos con irregularidades por no cumplir el requisito de no utilizar calificativos diferentes a: tierno, semicurado, curado, viejo o añejo, según el grado de maduración, cuando se emplean estos términos para sustituir la denominación madurado.
- E. Productos con irregularidades por no indicarse el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado. No es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.
- F. Productos con irregularidades por no ser la denominación de venta la prevista en el punto 2 del anexo I del Real Decreto 1113/2006 atendiendo al origen de la leche y a su maduración.



CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

N.º DE PRODUCTOS CONTROLADOS:	50	
N.º DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:	12	24
N.º DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:	38	76

RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

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

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 ETIQUETADO			
Lista de ingredientes	50	6	12
Indicación cuantitativa de ingredientes	8	2	25
Declaración de alérgenos	48	-	-
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad	50	10	20
Indicación del contenido neto	41	2	4,9
Condiciones especiales de conservación y/o utilización	50	-	-
Datos del fabricante	50	1	2
Información nutricional	50	18	36
Presentación en idioma oficial	50	1	2
Presentación de las menciones obligatorias	50	12	24
Denominación del alimento	50	5	10
Productos cuya presentación puede inducir a error	50	3	6
REAL DECRETO 1801/2008 SOBRE CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO			
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	41	22	53,7
Contenido neto	41	2	4,9



Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
REAL DECRETO 1808/1991 SOBRE IDENTIFICACION DEL LOTE			
Indicación del lote de fabricación o envasado	50	10	20
OTRAS DETERMINACIONES			
Identificación molecular de la especie	50	5	10

Se recibieron cincuenta muestras de diferentes productos, con motivo de la realización de la campaña nacional de "quesos".

A continuación, se resumen las no conformidades detectadas.

Treinta y ocho muestras de las cincuenta analizadas eran incorrectas, presentando un total de noventa y ocho irregularidades.

En treinta y cuatro de estas muestras, se detectaron sesenta incumplimientos del Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en diferentes puntos:

- Seis muestras presentaron incumplimientos en la lista de ingredientes. En cinco casos, figura en la lista de ingredientes sólo leche de oveja habiéndose encontrado en los análisis realizados en el laboratorio ADN de otra especie, en lugar de o además de la declarada. En tres de estos, tratándose de quesos elaborados con mezclas de leche de dos o más especies, la lista de ingredientes no indica todas las especies animales de las que procede la leche en orden descendente de proporciones y en los otros dos no es oveja sino vaca o cabra. En el sexto, figura la denominación "queso de oveja semicurado con romero y tomillo" y en la lista de ingredientes no constan romero ni tomillo.
- En dos casos, no consta la cantidad de un ingrediente que figura en la denominación del alimento (pimentón).
- Se encontraron diez incumplimientos por figurar la fecha de caducidad en etiquetas adhesivas pegadas en el envase, no indelebles.
- En dos casos, figura la expresión incorrecta "peso aprox.", debiendo figurar la cantidad neta de producto.
- En una de las muestras analizadas, no consta el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria, únicamente figura la localidad y la página web.
- En dieciocho casos, la información nutricional se presenta de forma incorrecta o incompleta.
- Se detectaron doce incumplimientos en la forma de presentar las menciones obligatorias. En siete ocasiones por utilizar un tamaño de letra inferior al establecido



para alguna de ellas, y en cinco casos, la fecha de caducidad se presenta en etiquetas adhesivas pegadas en el envase, no indelebles.

- En una de las muestras analizadas, todas las indicaciones obligatorias del etiquetado figuran únicamente en catalán. Estimamos que no se trata de un producto de elaboración tradicional, y en ese caso la información alimentaria obligatoria de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresará, al menos, en la lengua española oficial del Estado. Desde el laboratorio no se puede evaluar si tiene un ámbito de comercialización exclusivo de comunidades autónomas catalanoparlantes.
- Se han encontrado cinco incumplimientos en la denominación del alimento que figura en el etiquetado:
 - En el etiquetado de una de las muestras, figura la denominación "Queso de oveja curado" y en la lista de ingredientes figura leche pasteurizada de oveja. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de oveja y de vaca.
 - En otra de ellas, figura la denominación "Queso de oveja leche cruda viejo" y en la lista de ingredientes figura leche cruda de oveja. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de oveja y vaca.
 - En dos casos, figura la denominación "Queso curado" fabricado con leche cruda de oveja y se ha detectado ADN de vaca.
 - En la quinta muestra, figura la denominación "Queso de oveja leche cruda semicurado" y en la lista de ingredientes figura leche cruda de oveja. Sin embargo, en el análisis realizado en el laboratorio se ha detectado ADN de oveja y de cabra.

Según lo dispuesto en las Normas de Calidad de Quesos y Quesos Fundidos (R.D. 1113/2006), los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones. Esta denominación podrá reemplazarse por la de "queso de mezcla".

- En tres de las muestras analizadas, la presentación puede inducir a error sobre las características del alimento:
 - En dos muestras, figuran en el etiquetado expresiones que no son correctas al inducir a error al consumidor por insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes. En una de ellas figura: " solo leche fresca", además, en la lista de ingredientes figura leche pasteurizada en vez de leche fresca. Y en la otra, figura " sabor natural ".
 - En el envase de una tercera, figuran dos etiquetas distintas, una de ellas coincide con los datos de la muestra analizada. En la otra etiqueta, las indicaciones respecto a la denominación, lista de ingredientes, fecha de caducidad y lote no corresponden con la del producto y pueden inducir a error al consumidor sobre la naturaleza, identidad, composición, cantidad y duración del alimento.



Se han detectado veinticuatro incumplimientos del Real Decreto 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo:

- En veintidós casos, este incumplimiento era debido a que la altura de los caracteres que indican el contenido neto es inferior al tamaño establecido.
- En los otros dos casos, se utiliza la expresión incorrecta "peso aprox.", debiendo figurar la cantidad neta de producto.

En las muestras analizadas, se encontraron diez incumplimientos del R.D. 1808/1991 por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio, por figurar este (como la fecha de caducidad) en una etiqueta adhesiva pegada en el envase, fácilmente manipulable, no indeleble.

Cinco de las muestras analizadas presentaban incumplimientos por haberse detectado ADN de especies distintas a las declaradas, en unos casos en vez de las declaradas y en otros además de ellas.

- En dos muestras que declaran oveja, se encontró ADN de oveja y de vaca.
- En dos muestras que declaran oveja, se encontró ADN de vaca.
- En una muestra que declara oveja, se encontró ADN de oveja y de cabra.

RECOMENDACIONES:

AL CONSUMIDOR:

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado y composición del queso, con el fin de poder optar por la adquisición del mismo 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 queso tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de desarrollar 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