



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



QUALIFY
Interreg Europe



European Union
European Regional
Development Fund

Support for the food industry

Eva Gomar Tomás

Quality and food fraud inspector

eva.gomar@gencat.cat

Barcelona - October 3th, 2019

Support for the food industry

- 1. Food information on the website**
- 2. QAliment newsletter**
- 3. Publications: Guides, Reviews, etc.**
- 4. Conferences and Partnerships with the industry**
- 5. Answering querings**

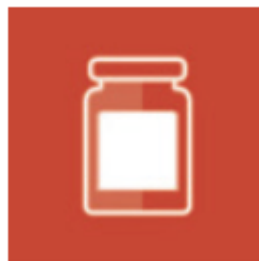
Food information on the website

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/>

Extension and update of the content of the following Food website sections to help companies comply with regulations and ensure the quality of their products. It also aims to help with understanding food labels and other information so that consumers can make responsible choices.

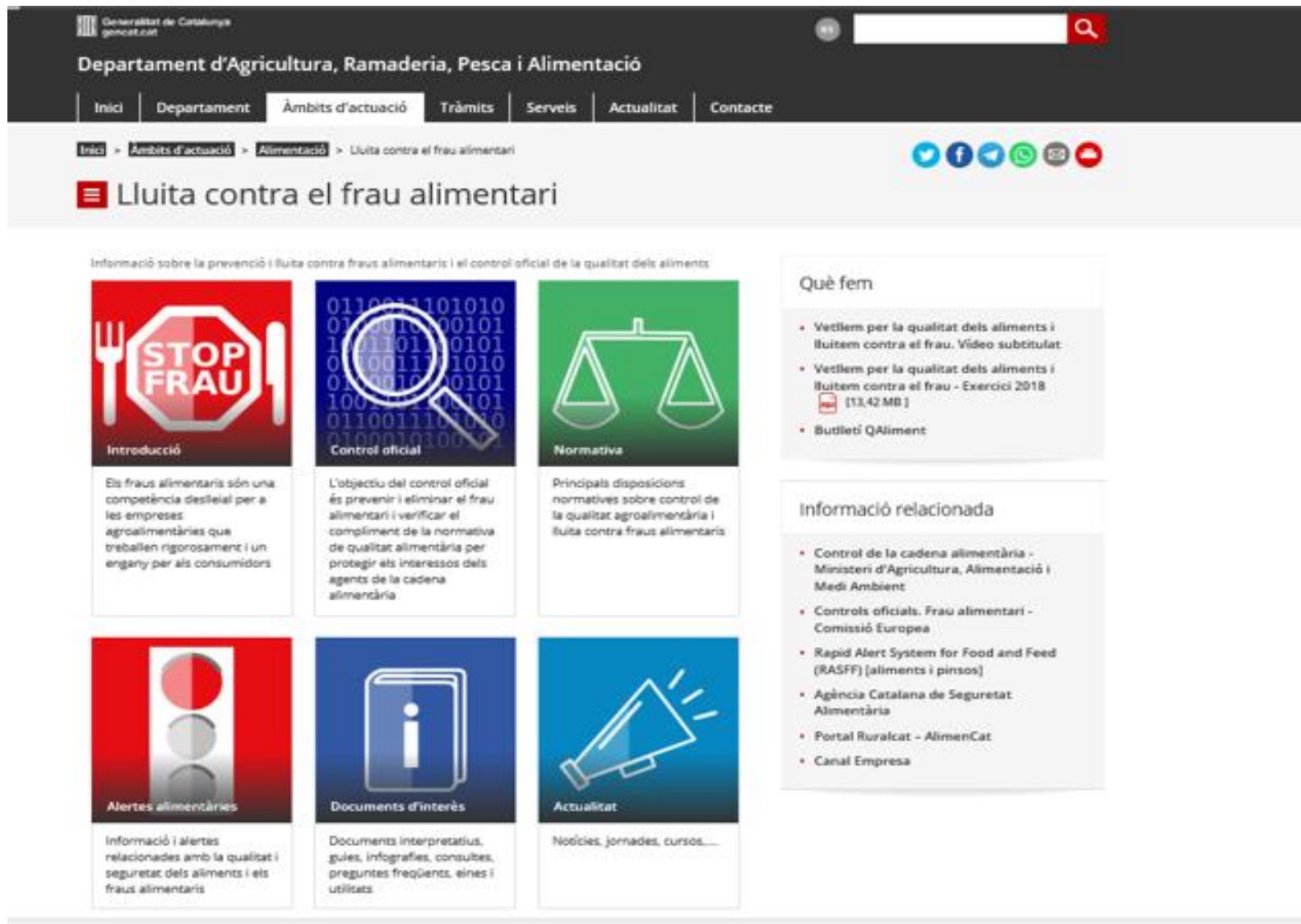


**Fight against
food fraud**
Created in 2015



Compulsory labelling
Created in 2015

Food information on the website



Generalitat de Catalunya
gencat.cat

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació







Inici | Departament | Àmbits d'actuació | Tràmits | Servels | Actualitat | Contacte

Inici > Àmbits d'actuació > Alimentació > Lluita contra el frau alimentari

Twitter Facebook YouTube WhatsApp Telegram RSS

Lluita contra el frau alimentari

Informació sobre la prevenció i lluita contra frau alimentaris i el control oficial de la qualitat dels aliments

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Introducció</p> <p>Els frau alimentaris són una competència deslleial per a les empreses agroalimentàries que treballen rigorosament i un engany per als consumidors</p> |  <p>Control oficial</p> <p>L'objectiu del control oficial és prevenir i eliminar el frau alimentari i verificar el compliment de la normativa de qualitat alimentària per protegir els interessos dels agents de la cadena alimentària</p> |  <p>Normativa</p> <p>Principals disposicions normatives sobre control de la qualitat agroalimentària i lluita contra frau alimentaris</p> |
|  <p>Alertes alimentàries</p> <p>Informació i alertes relacionades amb la qualitat i seguretat dels aliments i els frau alimentaris</p> |  <p>Documents d'interès</p> <p>Documents interpretatius, guies, infografies, consultes, preguntes freqüents, eines i utilitats</p> |  <p>Actualitat</p> <p>Noícies, jornades, cursos,...</p> |

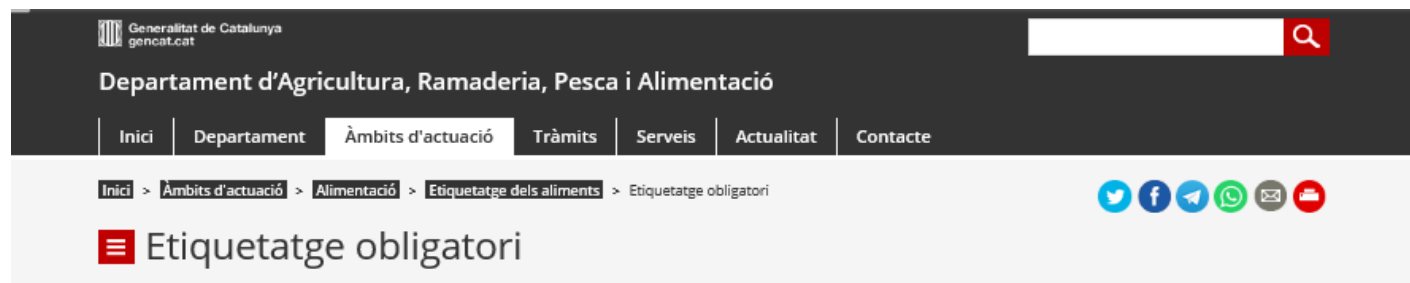
Què fem

- Vetlem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau. Vídeo subtitulat
- Vetlem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau - Exercici 2018 [13,42 MB]
- Butlletí QAliment

Informació relacionada

- Control de la cadena alimentària - Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient
- Controls oficials. Fraus alimentaris - Comissió Europea
- Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) [aliments i pinsos]
- Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- Portal Ruralcat - AlimenCat
- Canal Empresa

Food information on the website



The screenshot shows the top navigation bar of the website. It includes the logo of the Generalitat de Catalunya (gencat.cat) and the Department of Agriculture, Forestry, Fishing and Food (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació). The main navigation menu contains links for 'Inici', 'Departament', 'Àmbits d'actuació', 'Tràmits', 'Serveis', 'Actualitat', and 'Contacte'. Below the menu, there is a breadcrumb trail: 'Inici > Àmbits d'actuació > Alimentació > Etiquetatge dels aliments > Etiquetatge obligatori'. Social media icons for Twitter, Facebook, Telegram, WhatsApp, Email, and YouTube are also present.

Informació alimentària de caràcter general que cal facilitar a les persones consumidores



Introducció

L'etiquetatge dona informació de les característiques pròpies dels aliments



L'etiqueta al detall

Orientacions pas a pas per a la confecció d'una etiqueta




Normativa

Principals disposicions normatives que regulen l'etiquetatge dels aliments




Error més freqüents

Evita els errors més comuns en les etiquetes d'aliments



Documents d'interès

Documents interpretatius, guies, infografies, consultes, preguntes freqüents, eines i utilitats



Actualitat

Notícies, jornades, cursos...

Informació relacionada

Informació alimentària

[Comissió Europea \(pàgina en anglès\)](#)

Alimentació

[Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient](#)

Informació alimentària al consumidor

[Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició \(AECOSAN\)](#)

Etiquetatge dels aliments

[Agència Catalana de Seguretat Alimentària \(ACSA\)](#)

Aliments

[Agència Catalana del Consum \(ACC\)](#)

Canal Empresa

[Agència Catalana de Seguretat Alimentària](#)

Portal Ruralcat - AlimenCat

[Suport a la Indústria Agroalimentària](#)

[Butlletí QAliment](#)



Labelling in detail



L'ETIQUETA AL DETALL 02

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA OBLIGATÒRIA: LES MENCIONS OBLIGATÒRIES

En general, les indicacions següents són obligatòries en l'etiquetatge dels aliments:

- ✓ La **denominació** de l'aliment.
- ✓ La **llista d'ingredients**.
- ✓ Qualsevol ingredient o coadjuvant tecnològic utilitzat en la fabricació d'un aliment que causi **al·lèrgies o intoleràncies** (vegeu la llista a l'Annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011) o que en derivi, i que segueixi present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada.
- ✓ La **quantitat** de determinats ingredients o categories d'ingredients.
- ✓ La **quantitat neta**.
- ✓ La **data de duració mínima o la data de caducitat**.
- ✓ **Condicions especials de conservació i/o d'utilització**.
- ✓ El **nom o raó social** i l'adreça de l'operador responsable de la informació alimentària.
- ✓ El **país d'origen o lloc de procedència**, si s'escau
- ✓ La **forma d'ús**, si s'escau.
- ✓ El **grau alcohòlic** volumètric adquirit (per a begudes amb >1,2% vol d'alcohol).
- ✓ La **informació nutricional** (aplicable a partir del 13/12/2016).
- ✓ El **número de lot** és obligatori, segons el Reial Decret 1808/1991.

El Reglament (UE) núm. 1169/2011, estableix també **indicacions obligatòries addicionals** diferents de les ja citades, que han de constar en determinades categories o tipus específics d'aliments (article 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011).

[Articles 9 i 10 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 d'informació alimentària facilitada al consumidor; Reial Decret 1808/1991 sobre la indicació del núm. de lot].

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





Most frequent mistakes

ERRORS MÉS FREQUENTS 01



PRINCIPALS ERRORS EN LA INDICACIÓ DELS INGREDIENTS

- ✓ **Manca declarar ingredients** i/o additius.
- ✓ **Manca la paraula "Ingredients"** precedint la llista d'ingredients.
- ✓ Els ingredients no s'indiquen **per ordre decreixent dels seus pesos**.
- ✓ **Nom específic de l'ingredient incorrecte**.
- ✓ **Categoria de l'ingredient incorrecte**.
- ✓ **Manca la categoria dels additius**.
- ✓ **Omissió del percentatge de certs ingredients**, quan aquests es destaquen a la denominació del producte.
- ✓ **Indicació d'ingredients en la llista d'ingredients que no s'han utilitzat en la fabricació del producte**.
- ✓ **Manca d'indicació d' al·lèrgens**.
- ✓ **Manca destacar els al·lèrgens** entre els ingredients.
- ✓ **No s'indica l'aigua afegida** quan aquesta menció és obligatòria. (> 5% del producte i sempre en determinats productes carnis i de la pesca)
- ✓ **Manca indicar els ingredients dels ingredients compostos** quan l'ingredient compost és igual o superior al 2% del producte acabat.
- ✓ **No hi ha concordança** entre els ingredients indicats a les **fitxes i/o registres de fabricació** i els ingredients indicats a **l'etiquetatge**.

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



Food information on the website

Sectoral sections



Labelling in detail



Most frequent mistakes



Critical Quality aspects

Food information on the website

Sectoral sections



Quality of fruit and vegetables

Created in 2015



Quality of vegetable oils

Created in 2016



Quality of fishing and aquacultural products

Created in 2016



Quality of honey

Created in 2016



Quality of meat and meat products

Created in 2015



Wine products

Created in 2015



Labelling in detail

L'ETIQUETA AL DETALL 02 FRUITES I HORTALISSES

NORMA DE COMERCIALIZACIÓ ESPECÍFICA PER A LES POMES

Les **pomes** de les varietats obtingudes de *Malus domestica* Borkh que es destinin a ser lliurades en estat fresc al consumidor, amb exclusió de les destinades a la transformació industrial, s'han d'ajustar a la norma de comercialització específica per a les pomes.

Cada envàs portarà agrupades, en un dels seus costats i amb caràcters llegibles, indelebles i visibles des de l'exterior, les indicacions següents:

Identificació

- ✓ Nom i adreça de l'envasador i/o expedidor

Naturalesa del producte

- ✓ "Pomes", si el contingut no és visible des de l'exterior
- ✓ Nom de la varietat o sinònim

Origen del producte

- ✓ Nom complet del país d'origen i, amb caràcter facultatiu, zona de producció o denominació nacional, regional o local

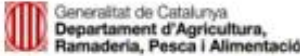
Característiques comercials


- ✓ Categoria (Extra, I o II)
- ✓ Calibre o, per a fruits presentats en capes ordenades, nombre d'unitats

Els calibres s'indicanan:

- en el cas de fruits subjectes als requisits d'homogeneïtat, els diàmetres mínim i màxim o el pes mínim i màxim.
- en el cas de fruits no subjectes als requisits d'homogeneïtat, el diàmetre o el pes de la peça menor de l'envàs, seguit de "o més" o una denominació equivalent o, si escau, el diàmetre o el pes de la peça major de l'envàs.

Marca oficial de control (facultativa)







Labelling in detail



L'ETIQUETA AL DETALL 02

FRUITES I HORTALISSES

NORMA DE COMERCIALIZACIÓ ESPECÍFICA PER A LES POMES

Disposicions relatives al calibre

El calibre es determina pel diàmetre màxim de la secció equatorial o pel pes del fruit.

La norma estableix que el **calibre comercial mínim** dels fruits és 60 mm (si es mesura per diàmetre) o bé 90 g (si es mesura per pes). Es poden acceptar fruits de calibres més petits si el valor de ° Brix del producte és igual o superior a 10,5° i el calibre no és inferior a 50 mm o 70 g.

Exemple de marcatge del calibre indicat pel diàmetre (Ø) i criteris d'homogeneïtat dels productes en un mateix envàs

FRUITS AMB REQUISITS D'HOMOGENEÏTAT DINS L'ENVÀS

| CATEGORIA | CALIBRE (diàmetre en mm) Ø mínim-Ø màxim | |
|--------------------------------------|---|---------------------|
| | Interval de calibres màxim | Exemple de marcatge |
| "Extra" I i II en capes ordenades | 5 mm | 90-95 |
| I granel | 10 mm | 80-90 |

FRUITS SENSE REQUISITS D'HOMOGENEÏTAT DINS L'ENVÀS

| CATEGORIA | CALIBRE (diàmetre en mm) Ø mínim "o més" o similar Ø mínim-Ø màxim | |
|-----------|--|-----------------------------|
| | Interval de calibres màxim | Exemple de marcatge |
| II granel | no regulat | 75 o més 75 o + 75-85 |

[Article 3 i Annex I. Part B. Part 1. "Norma de comercialització per a les pomes" del Reglament d'Execució (UE) núm. 543/2011 i, en particular, la modificació posterior del Reglament d'Execució (UE) núm. 594/2013]


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





Critical Quality aspects

ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT 01 FRUITES I HORTALISSES

**ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT RELATIUS A LA TRAÇABILITAT:
INFORMACIÓ EN FACTURES I DOCUMENTS D'ACOMPANYAMENT**

Les **factures i els documents d'acompanyament**, excepte els rebuts per al consumidor, indicaran obligatòriament:

- ✓ **Nom del producte**
- ✓ **País d'origen del producte**

I, si una norma de comercialització específica ho exigeix:

- ✓ **Categoria** (Extra, I o II)
- ✓ **Varietat**
- ✓ **Tipus comercial**

O que el producte es **destina a transformació**.

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

[Article 5.4 del Reglament d'execució (UE) núm. 543/2011]



Labelling in detail

L'ETIQUETA AL DETALL 06 OLIS VEGETALS

EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Informació obligatòria

- Denominació de l'aliment → Oli d'oliva verge extra
- Informació sobre la categoria de l'oli → Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics
- Origen → Producte d'Espanya
- Raó social i adreça → OLI, SL
Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona
- Quantitat neta → 5L
- Lot → Lot: xxx-2017
- Informació nutricional →

| Informació nutricional per 100g | |
|---------------------------------|----------------|
| Valor energètic | 3700kj-900kcal |
| Greixos | 100g |
| dels quals saturats | 14g |
| Hidrats de carboni | 0 |
| dels quals sucres | 0 |
| Proteïnes | 0 |
| Sal | 0 |
- Condicions particulars de conservació → Conservar en lloc fresc preservat de la calor i la llum
Consumir preferentment abans de la fi de: novembre del 2018
- Data de duració mínima →

Informació facultativa

- Quan el 100% del contingut de l'envàs provingui d'aquesta collita
- Justificació documental que l'oli s'ha obtingut a < 27° C
- Resultats d'avaluació organolèptica segons mètode reglamentari
- Tot junt amb caràcters d'igual mida i mateix camp visual

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

[Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
 Reglament (UE) núm. 29/2012, de la Comissió, sobre les normes de comercialització de l'oli d'oliva]



Critical Quality aspects




ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT 02

CARN I DERIVATS CARNIS

ASPECTES CRÍTICS DE QUALITAT DE DERIVATS CARNIS RELATIUS A PROCESSOS DE FABRICACIÓ

- ✓ Comprovació que l'ús de la **categoria d'ingredient "Carn de..."** seguit del nom de l'espècie animal s'ajusta als requisits normatius establerts (per exemple el magre de cap, tret dels masseters, no es pot incloure en aquesta categoria).
- ✓ Ús com a **ingredient essencial** en l'elaboració de derivats carnis d'altres derivats carnis prèviament elaborats.
- ✓ Ús de **carn picada, preparats de carn o carn separada mecànicament recongelades** en l'elaboració de derivats carnis.
- ✓ No respectar els **temps d'elaboració mínims** regulats per al pernil, espatlla i canya de lloç **ibèrics**.
- ✓ No respectar els **pesos mínims** regulats per al pernil i espatlla **ibèrics**, un cop etiquetats i en el moment de la sortida de la instal·lació de la indústria elaboradora.
- ✓ Productes elaborats com a **peça identificable cuita a la qual s'incorporen magres** per donar un aspecte més uniforme i de peça regular (exemple, bacon amb magre de porc adherit).
- ✓ Assegurar-se que els requisits microbiològics i fisicoquímics de la **carn separada mecànicament** que s'utilitza siguin aptes per a la fabricació del derivat carni en el qual s'usarà aquesta matèria primera.
- ✓ Ús de **carn separada mecànicament** en preparats de carn que clarament no hagin de consumir-se cuinats abans del seu consum (exemple, steak tartare).
- ✓ Ús en l'elaboració de preparats de carn a base de **carn d'aviram fresca**, de carnis d'aviram que en tot moment no han estat sota condicions de refrigeració (-2 a 4°C).
- ✓ **Ús d'additius no autoritzats** (exemple, sulfits en derivats carnis curats madurats o nitrats en derivats carnis tractats per la calor).
- ✓ **Utilització d'additius autoritzats** en derivats carnis **en dosis superiors** a les permeses (per exemple, nitrats i nitrits en derivats carnis curats madurats).

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





Interreg EUROPE "QUALIFY"



La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries (DGAQIA), a través de la Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari (SDGICA), ha impulsat el lideratge del projecte Interreg Europe "QUALIFY" que ha estat escollit per la UE i que tindrà una durada de tres anys.

[Web Interreg Europe](#)

[Web Interreg Europe Qualify](#)

[Web Keep-eu](#)

[Interreg Europe selecciona 9 projectes catalans](#)

[Projectes aprovats](#)

2018

Number of views on food quality and fight against fraud sections:

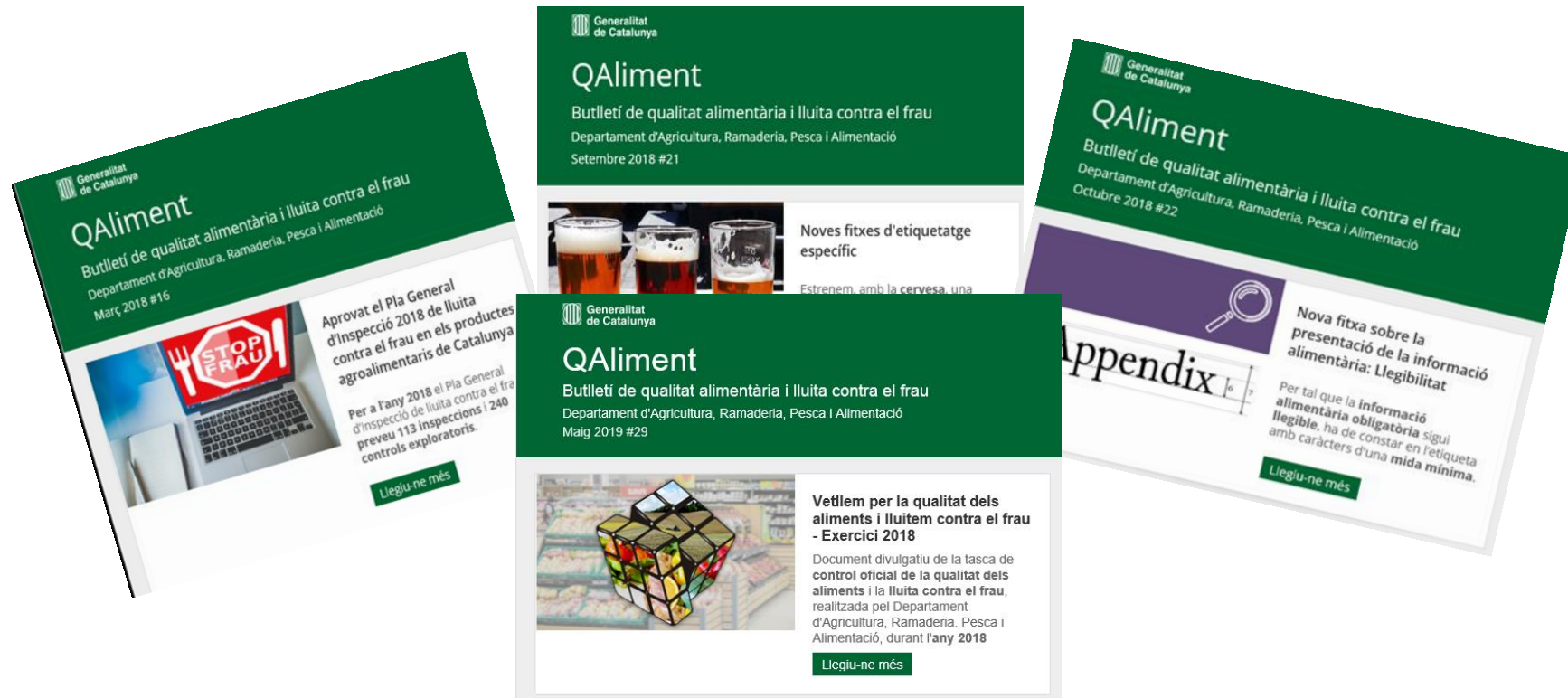
44.495



QAliment newsletter

Monthly Qaliment newsletter to provide food companies with the information they need to comply with regulations and obtain quality products.

<http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Publicacio/Butlleti-QAliment-00010>



QAliment newsletter

Nº 1 – November 2016

Nº 32 – September 2019...



Generalitat de Catalunya

QAliment

Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Març 2018 #16



Aprovat el Pla General d'Inspecció 2018 de lluita contra el frau en els productes agroalimentaris de Catalunya

Per a l'any 2018 el Pla General d'Inspecció de lluita contra el frau preveu 113 inspeccions i 240 controls exploratoris.

[Llegiu-ne més](#)



Generalitat de Catalunya

QAliment

Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Setembre 2019 #32



Blockchain com a instrument de traçabilitat i lluita contra el frau al sector agroalimentari

Jornada tècnica. L'Hospitalet de Llobregat, dilluns 28 d'octubre de 2019

[Llegiu-ne més](#)

Projecte Interreg EUROPE QUALIFY

L'objectiu és fomentar la competitivitat de les PIME agroalimentàries, a través de la millora de la qualitat i l'assegurament de l'autenticitat dels aliments.

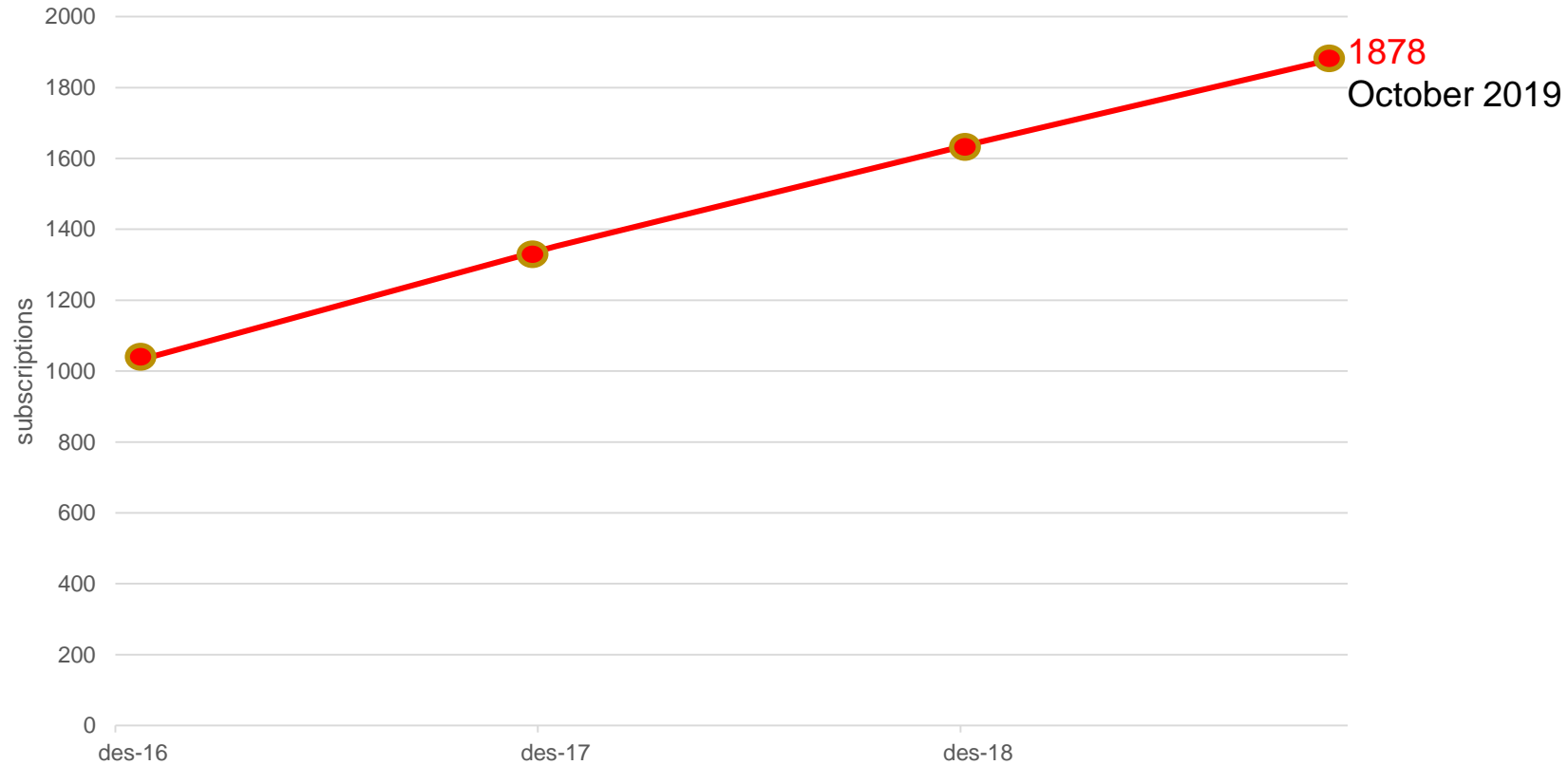
[Llegiu-ne més](#)



QAliment newsletter

Companies, producer associations, regulatory PDO boards, consulting services...

Newsletter subscriptions



QAliment newsletter



Generalitat de Catalunya
QAliment
Butlletí de qualitat alimentària i lleure
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Setembre 2019 #32



Informe sobre casos de adulteracions Juliol/agost

Comissió Europea - EU Science Joint Research Centre

[Llegiu-ne més](#)



Sabem el que mengem? Gat per llebre?

Francisco Molino Gahete, professor del Departament de la Tecnologia dels Aliments de la UdL

[Llegiu-ne més](#)



Tramitació exclusivament internet del Registre d'envasadors i envasadors de vins i begudes

[Llegiu-ne més](#)



Lluita contra el frau alimentari



Qualitat dels olis vegetals



Qualitat de la carn i derivats de la carn

Projecte Interreg EUROPE QUALIFY

L'objectiu és fomentar la competitivitat de les PIME agroalimentàries, a través de la millora de la qualitat i l'assegurament de l'autenticitat dels aliments.

[Llegiu-ne més](#)



Opinió científica sobre aplicacions RMN per abordar problemes futurs de frau alimentari

Projecte EU FoodIntegrity

[Llegiu-ne més](#)



Publications: Guides, reviews, etc.



Publications: Guides, reviews, etc.



3. Control de proveïdors i matèries primeres



Exemple

→ Som un fabricant de pizzes congelades i adquirim flambre per fer les nostres pizzes de perrill cuit. La denominació del nostre producte és «pizza de perrill», i al llistat d'ingredients de la pizza hi posa «perrill cuit», quan es tracta d'un flambre. Per tant, hem de canviar la matèria primera o bé la informació de l'etiquetatge.

→ Un fabricant indica a l'etiquetatge «calamars a la romana» quan en realitat es tracta de canaria del Nord. Per tant, la denominació de venda que hauria de figurar és «anelles de canaria del Nord a la romana». Encara que, internament, en referència a la matèria primera i al producte es parla de calamars, és clar que no es tracta d'aquesta espècie.

Els exemples anteriors van contra el dret dels consumidors a tenir una informació veraç. Altres exemples serien denominar «mantega» a un preparat gras, «xocolata» a un sucedani, carn a la carn separada mecànicament o «retall magre» o «magne de cap» al retall de cap; comercialitzar «maruca» (Molva molva), en lloc de bacallà (Ga-

lus Morhua) o altres espècies de crustacis en lloc de «gambes».

Com definim els controls que s'han de fer en recepció?

Els controls en recepció s'hauran de definir i justificar en funció de la vulnerabilitat de les matèries primeres, i per això cal tenir en compte:

- a) la importància i la influència de la matèria primera en la qualitat del producte final.

La Llei 14/2003 diu:

Article 46

→ Obligacions dels operadors agroalimentaris

Els operadors agroalimentaris tenen l'obligació, a requeriment dels òrgans administratius competents en la matèria o dels inspectors habilitats, de fer les actuacions següents:

.....

d) Justificar les verificacions i els controls efectuats sobre els productes agroalimentaris.

4. Control del procés productiu



Exemple

→ Un llequer ajusta cada dia la formulació en funció del comportament i viscositat de la pasta-da, sense necessitat de mesures reològiques, i el temps i temperatura de fermentació segons com veu que evoluciona aquest.

- el perill de tenir un producte no conforme (costos de reciclatge / reprocessat / reclasseficació / eliminació).

Per definir i justificar els controls de procés sovint ens basem en la pròpia experiència. Tanmateix, hi ha metodologies que ens permeten fer una anàlisi sistemàtica i detallada dels diferents processos i les seves etapes, i determinar-ne els punts de control amb influència sobre la qualitat, de manera similar a allò que seria un APPCC pels punts de control dels perills alimentaris o altres sistemes basats en la metodologia d'anàlisi del risc.

En alguns casos hi ha uns valors definits normativament i, per tant, s'haurà de garantir que es compleixi al llarg de tota la producció (per exemple, la temperatura d'extracció de l'oli quan es vol etiquetar amb la menció extracció en fred).

4.1.3. Quan es controla? Freqüència dels controls

La freqüència dels controls sobre processos es determinarà en funció de:

- si el paràmetre és crític per a la qualitat del producte.

b) Com definim els controls que hem de fer en procés.

Com es veu en els exemples següents, les freqüències dels controls poden ser molt variables, i s'han de definir en funció de:

- com sigui de crític el paràmetre per a la qualitat del producte.
- el fet d'estar sotmesos a una regulació legislativa pel que fa a aquell paràmetre determinat.
- la capacitat i homogeneïtat que ens permeti assolir el sistema de producció (una maquinària més moderna tindrà una producció més uniforme i requerirà controls menys freqüents, per exemple).

Publications: Guides, reviews, etc.

Gua per a la implantació d'un sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca
Institut de Recerca i Innovació Tecnològica

Annex. Casos pràctics

Cas pràctic 7

Control destructiu en productes de la pesca congelats amb glacejat:
Control destructiu en productes de la pesca congelats amb glacejat: envasos de cua de gamba pelada crua congelada de 700 g → Lot rebutjat pel fet que un envàs sobrepassa el doble de l'error màxim per defecte tolerat TU2.

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Producte: | Cua de gamba pelada |
| Quantitat nominal: | 700 g |
| Nombre d'envasos del lot: | 4.176 |
| Nombre d'envasos controlats: | 20 |

1. Nombre d'envasos controlats

RD 1801/2008. Article 11. Control del contingut efectiu.
En el cas de basar els criteris en un control destructiu, si el lot és igual o superior a 100 unitats.

QUADRE 1

| Dimensió del lot | Dimensió de la mostra | Nombre d'envasos defectuosos | |
|------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|
| | | Color d'inspecció | Color de rebuig |
| Quantitat > 100 | 20 | 1 | 2 |

2. Error màxim per defecte tolerat TU1

(Pes nominal: 700g)
RD 1801/2008. Article 8. Toleràncies.
TU1: 700 g - 10 g = 690 g
TU2: 700 g - 30 g = 670 g

QUADRE 2

| Quantitat nominal en grams o mil·límetres | Error màxim per defecte tolerat | | | |
|---|---------------------------------|----------|------------------------------|--------------|
| | Massa | | Volum | |
| | En % de la quantitat nominal | En grams | En % de la quantitat nominal | En ml litres |
| De 5 a 30 | 0,0 | - | 0,0 | - |
| De 31 a 100 | - | 0,3 | - | 0,3 |
| De 101 a 200 | 0,5 | - | 0,5 | - |
| De 201 a 300 | - | 0,0 | - | 0,0 |
| De 301 a 500 | 0,0 | - | 0,0 | - |
| De 501 a 1.000 | - | 1,0 | - | 1,0 |
| De 1.001 a 10.000 | 1,0 | - | 1,0 | - |

3. Pesada del recipient

El tamis i la tapadora: 624 g



4. Obertura de l'envàs, eliminació del glacejat

Selecció de 20 mostres de manera aleatòria.

Un a un, s'ha d'obrir cada envàs i posar el contingut sota una dutxa d'aigua freda, agitant acuradament per tal que no es trenqui el producte, fins que tot el gel s'hagi eliminat.

5. Escorregut de l'envàs

Es diposita el producte en un tamis circular del núm. 8 de 20 cm per a masses < 900 g, o de 30 cm per a masses > a 900 g. S'ha de deixar el tamis lleugerament inclinat (17-20 %), mantenint el producte durant 2 minuts, i pesar el tamis i la tapadora amb el producte.

Annex. Casos pràctics

6. Determinació del contingut net

Pesar un a un, fins a completar les 20 pesades (pes total - pes recipient).

QUADRE 3

| Etapa | Pes net (g) |
|-------|--|
| 1 | 888,80 TU2 |
| 2 | No es continua perquè s'ha avaluat 20 ja que el lot és rebutjat. |



Resultats del control:

S'obté un valor de contingut net que supera el doble de l'error per defecte tolerat (TU2), la qual cosa implica el rebuig automàtic del lot.

LOT REBUTJAT

Publications: Guides, reviews, etc.



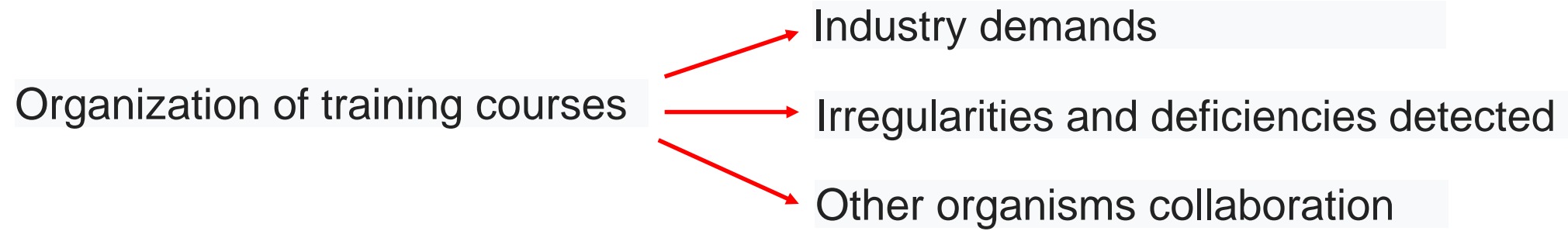
Conferences and partnerships with the industry

- Organization of training courses

- Attendance to seminars, workshops and work groups



Conferences and partnerships with the industry



Conferences and partnerships with the industry

Attendance to seminars, workshops and work groups



Conferences and partnerships with the industry

Quality coordination boards, discussion meetings

- Seminar on special taxes and labelling- Association of Brewers of Craft and organic Beers.
- Working group on wine industry regulation
- Quality fraud in the meat industry. FECIC Girona.
- Working group on fresh fruit action plan
- Sector discussions on olive oil ...

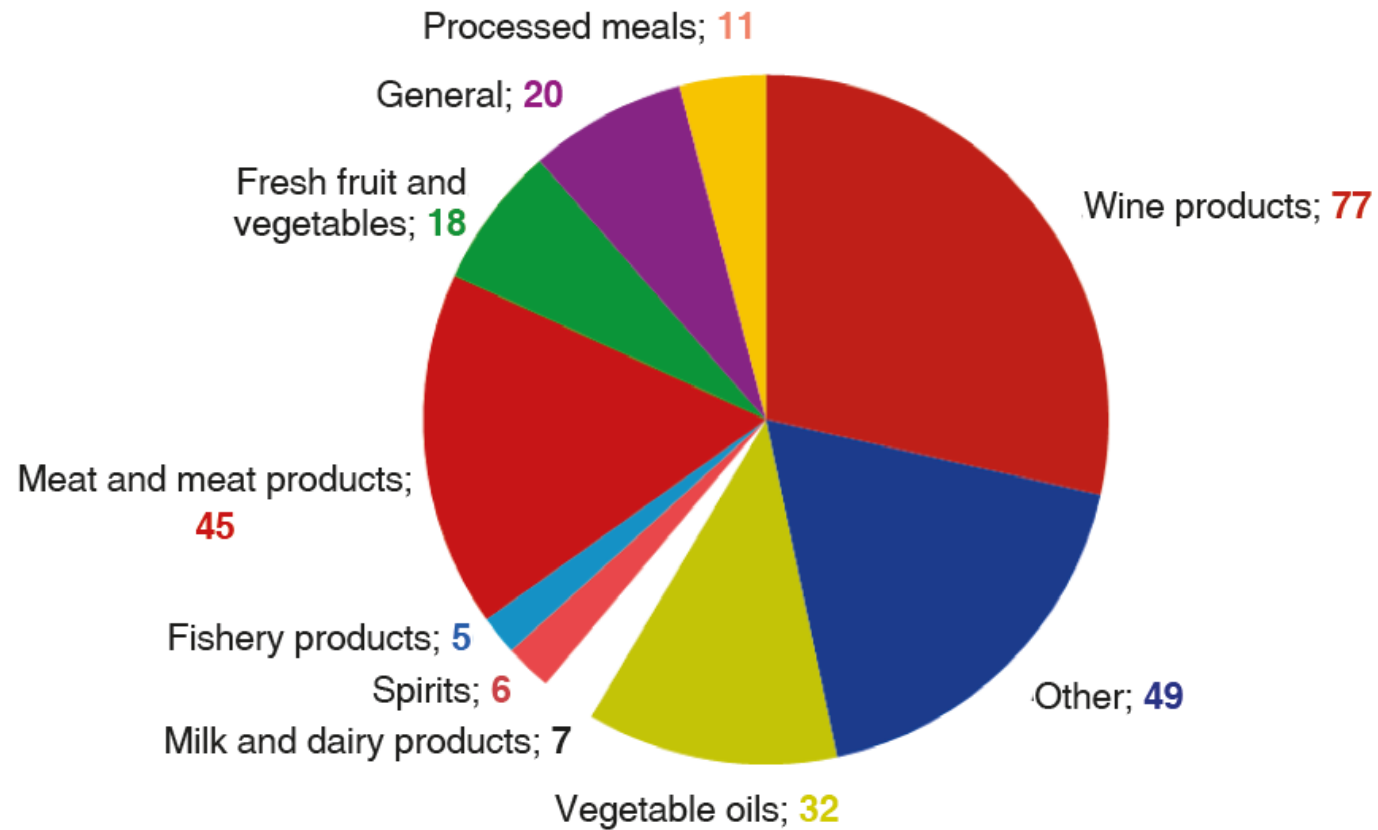


Answering queries

Companies, producer associations, regulatory PDO boards, consulting services, other administrations, etc.

2018

Total 270





Thank you!

Questions welcome



Project smedia