



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



QUALIFY
Interreg Europe



European Union
European Regional
Development Fund

Buenas prácticas en materia de prevención del fraude alimentario

Eva Gomar Tomás

Inspectora agroalimentària
eva.gomar@gencat.cat

2nd Stakeholders meeting
**Primera Reunión del Consejo
Estratégico QUALIFY**
Barcelona, 2 juliol 2020

- 1. Controles Exploratorios**
- 2. Información en la página web**
- 3. Apoyo a la elaboración de una Guía para la prevención del fraude en la industria alimentaria**
- 4. Organización de actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.**

- 1. Controles Exploratorios**
- 2. Información en la página web**
- 3. Apoyo a la elaboración de una Guía para la prevención del fraude en la industria alimentaria**
- 4. Organización de actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.**

Controles exploratorios

- Controles sistemáticos y globales
- Sin acta de inspección (cuestionario)
- Metodología de verificaciones más que de investigación (Se controlan aspectos de calidad, trazabilidad, etiquetado, materias primas y procesos.
- **No represiva**- Las irregularidades encontradas se notifican el mismo día de la visita, de manera que las empresas puedan corregirlas, sin entrar en un proceso sancionador administrativo.



Controles exploratorios

Doble finalidad:

Clasificar las empresas alimentarias en función del riesgo de fraude e incumplimiento. Evaluación de los elementos de riesgo (actividad, comprobaciones propias, trazabilidad, etc.)

Informar y asesorar a la empresa sobre la normativa (las pymes a menudo no disponen de recursos para mantenerse al día)



Controles exploratorios

Enero de 2008 - en curso

Desde que se implementó la práctica, se han realizado **más de 2.200 visitas de control** exploratorio.

Se ha comprobado que la mayoría de empresas visitadas **han corregido** sus irregularidades sin necesidad de iniciar un proceso sancionador.

Esta práctica también ha sido útil para ampliar las bases utilizadas en el **análisis del riesgo**, por lo tanto más completa.



Controles exploratorios

- Mayor proximidad a las empresas del sector agroalimentario.
- Más información sobre sus puntos de vista y experiencias.
- Información sobre los diferentes sectores
- Detección de problemas en la cadena alimentaria.



- 1. Controles Exploratorios**
- 2. Información en la página web**
- 3. Apoyo a la elaboración de una Guía para la prevención del fraude en la industria alimentaria**
- 4. Organización de actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.**

Información en la página web

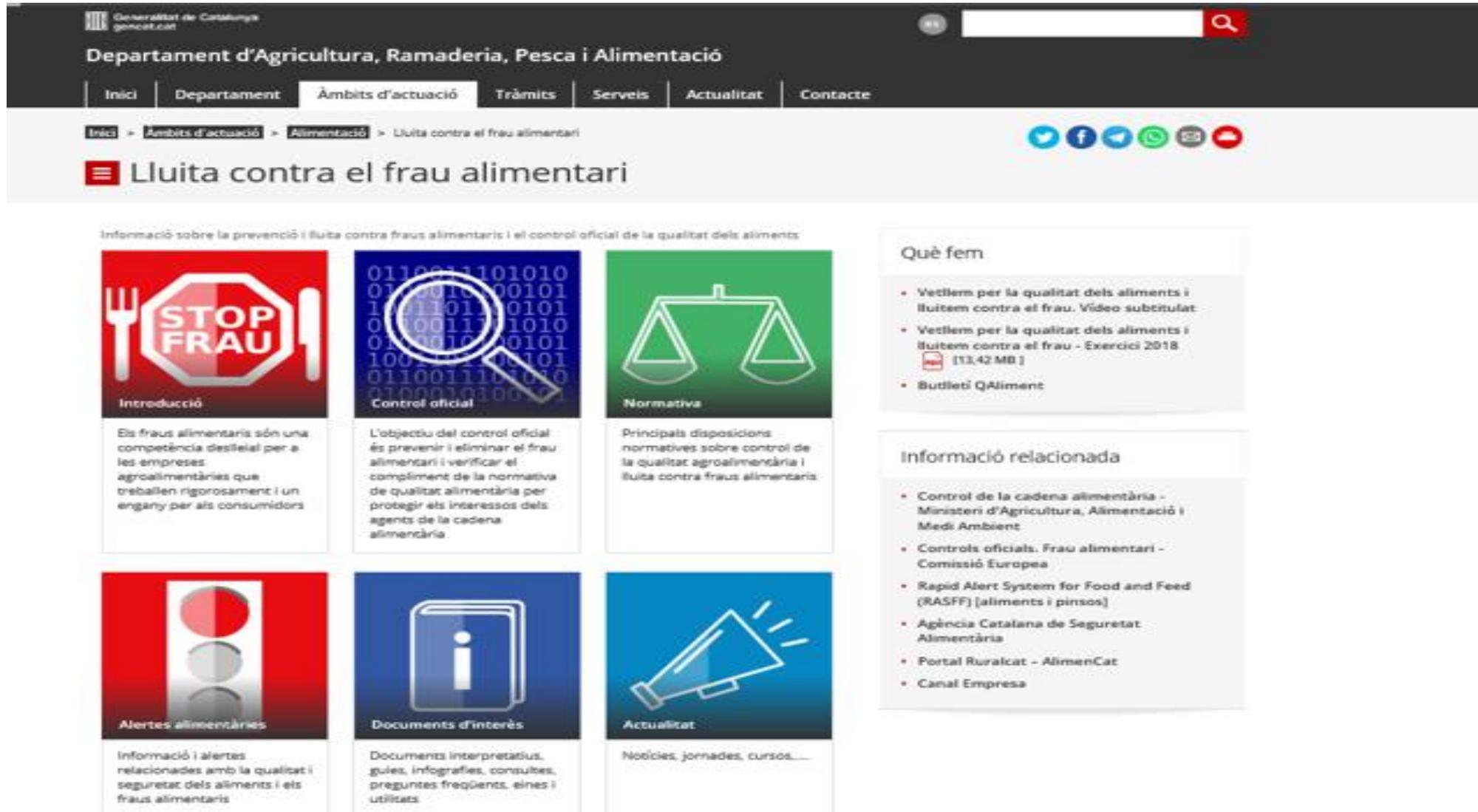
1. Información en la web oficial sobre la lucha y la prevención del fraude alimentario



2. Boletín QAliment de calidad de los alimentos y lucha contra el fraude.



Información en la página web



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

Lluita contra el frau alimentari

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

- Introducció**
Els frauds alimentaris són una competència deslleial per a les empreses agroalimentàries que treballen rigorosament i un engany per als consumidors
- Control oficial**
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
- Normativa**
Principals disposicions normatives sobre control de la qualitat agroalimentària i lluita contra frauds alimentaris
- Alertes alimentàries**
Informació i alertes relacionades amb la qualitat i seguretat dels aliments i els frauds alimentaris
- Documents d'interès**
Documents interpretatius, guies, infografies, consultes, preguntes freqüents, eines i utilitats
- Actualitat**
Notícies, jornades, cursos...

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

Información en la página web

Nous apartats al web

El web s'ha ampliat amb continguts i nous apartats per facilitar a les empreses el compliment de la normativa i assegurar la qualitat dels productes

Lluita contra el frau



Etiquetatge



Productes
Vitivinícoles



Carn i derivats
carnis



Fruites i
Hortalisses



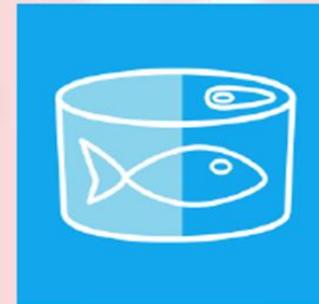
Qualitat dels olis
vegetals



Qualitat de la
mel



Qualitat dels
productes pesca



Información en la página web



L'etiqueta al detall



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



Información en la página web



Errors més freqüents



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



Información en la pàgina web

Exemple de contingut dels apartats de la web

Qualitat de la carn i derivats carnis



Introducció, on es descriu l'objectiu de la informació de l'apartat



Etiquetatge, on mitjançant unes fitxes explicatives es dona orientació pas a pas per a la confecció d'una etiqueta i unes altres fitxes per a advertir dels errors més freqüents



Aspectes crítics de qualitat, on es descriu els punts del procés d'elaboració a tenir en compte en relació a la qualitat



Normativa, on es pot veure les principals disposicions normatives que regulen la carn i els derivats carnis



Documents d'interès, on es pot trobar documents interpretatius, guies, infografies, consultes, preguntes freqüents



Actualitat, apartat on hom pot trobar notícies, jornades, cursos, etcètera.

Información en la página web



Aspectes crítics de qualitat



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

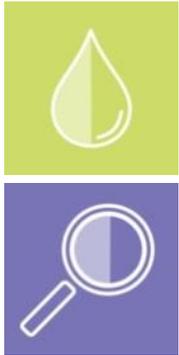
O que el producte es destina a transformació.

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

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



Información en la página web



L'etiqueta al detall

L'ETIQUETA AL DETALL 06
OLIS VEGETALS

EXEMPLE D'ETIQUETA - OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Informació obligatòria

- Denominació de l'aliment
- Informació sobre la categoria de l'oli
- Origen
- Raó social i adreça
- Quantitat neta
- Lot
- Informació nutricional
- Condicions particulars de conservació
- Data de duració mínima

Oli d'oliva verge extra

Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics

Producte d'Espanya

Campanya de collita: 2017/2018
Extracció en fred
Fruitat

OLI, SL
Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona

5L

Lot: XXX-2017

Informació nutricional per 100g	
Valor energètic	3700kJ-900kcal
Greixos dels quals saturats	100g 14g
Hidrats de carboni dels quals sucres	0 0
Proteïnes	0
Sal	0

Acidesa màxima 0,5%
Índex de peròxids ≤ 15 mEq O₂/kg
Ceres ≤ 150 mg/kg
Absorbància ultraviolada K₂₃₂ ≤ 2,50 · K₂₇₀ ≤ 0,15

Conservar en lloc fresc preservat de la calor i la llum
Consumir preferentment abans de la fi de: novembre del 2018

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

[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]

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

Información en la página web



Web Interreg Europe

Web Interreg Europe Qualify

Web Keep-eu

Interreg Europe selecciona 9 projectes catalans

Projectes aprovats

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.

Información en la página web- boletín Qaliment

Periodicidad mensual

Nº 1 – Noviembre 2016

Nº 40 – Junio 2020

 Generalitat de Catalunya

QAliment

Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Març 2018 #16

 Generalitat de Catalunya

QAliment

Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Juny 2020 #40



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](#)



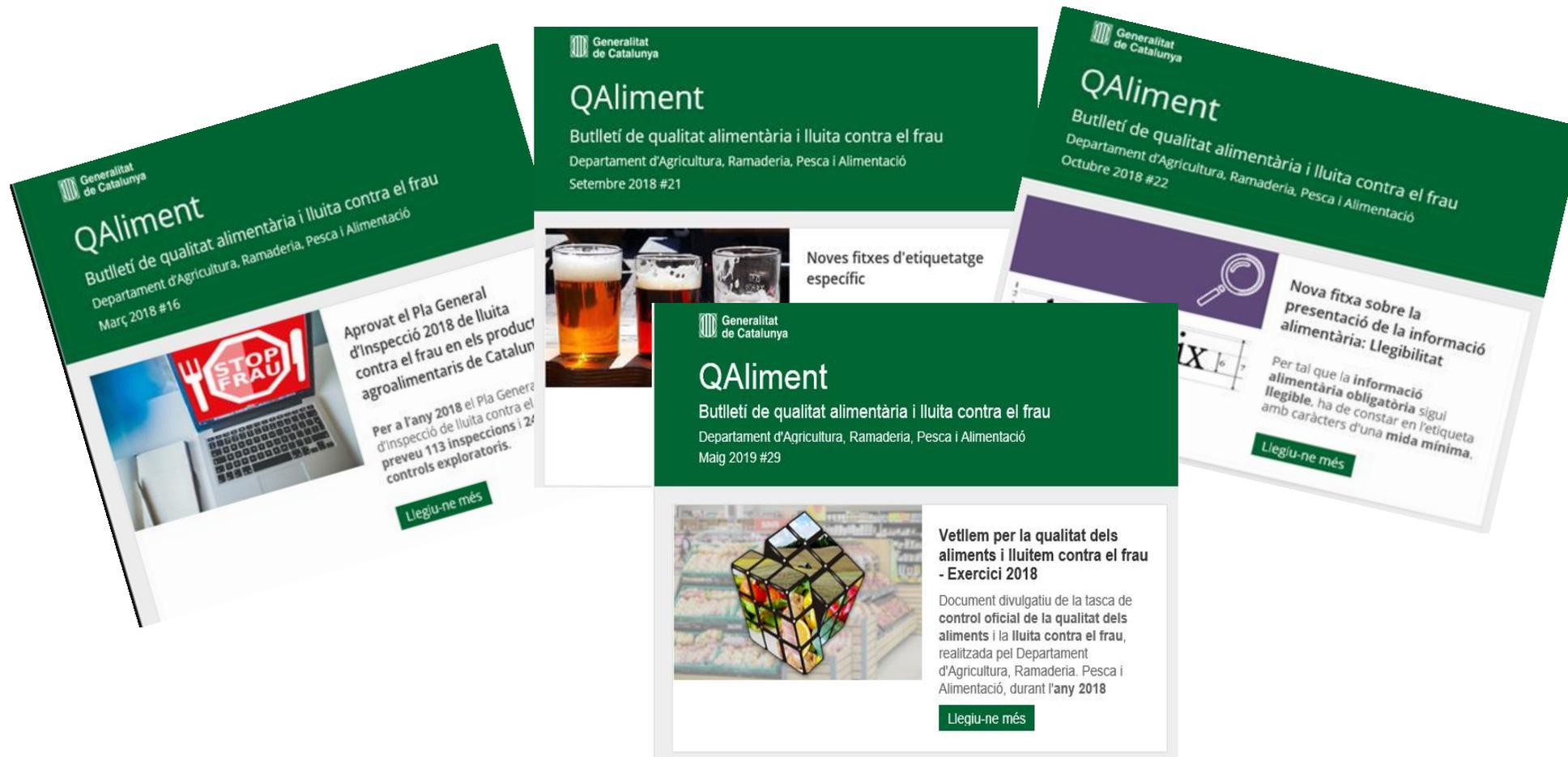
Estratègia «de la granja a la taula» per a un sistema alimentari just, saludable i respectuós amb el medi ambient

[Llegiu-ne més](#)

2019 Annual Report

Información en la página web- boletín Qaliment

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



Información en la página web- boletín Qaliment



Generalitat de Catalunya
QAiment
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 les aplicacions RMN per abordar problemes futurs de frau alimentari

Projecte EU FoodIntegrity

[Llegiu-ne més](#)



Información en la página web- boletín Qaliment

Datos a diciembre 2019:

Número de visitas a las secciones de calidad alimentaria y lucha contra el fraude: 10.750

Visualizaciones: 126. 289

Inscripciones al boletín: 1.047



- 1. Controles Exploratorios**
- 2. Información en la página web**
- 3. Apoyo a la elaboración de una Guía para la prevención del fraude en la industria alimentaria**
- 4. Organización de actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.**

Guia para la prevención del fraude en la industria alimentaria

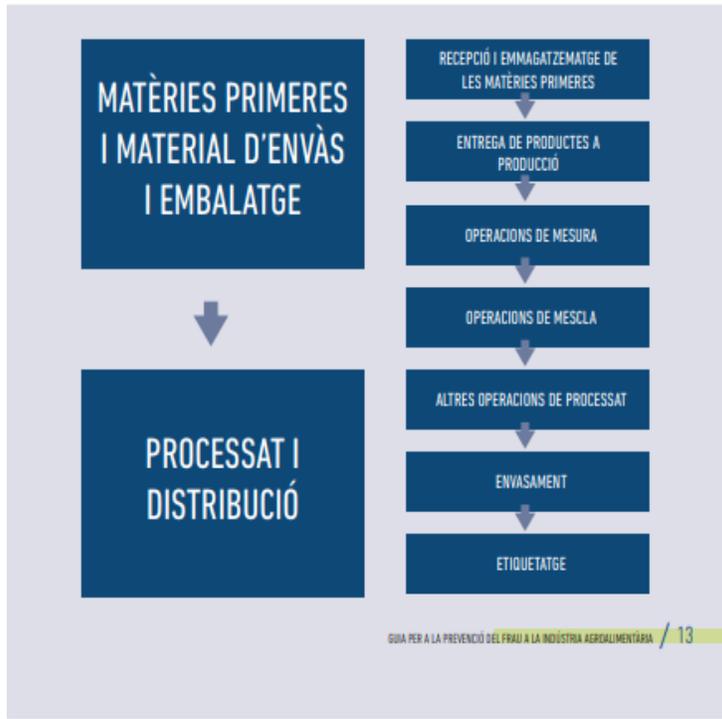


Guia para la prevención del fraude en la industria alimentaria

una etiqueta i com s'ha de presentar, etc.

5.2 / DIAGRAMA DE FLUX

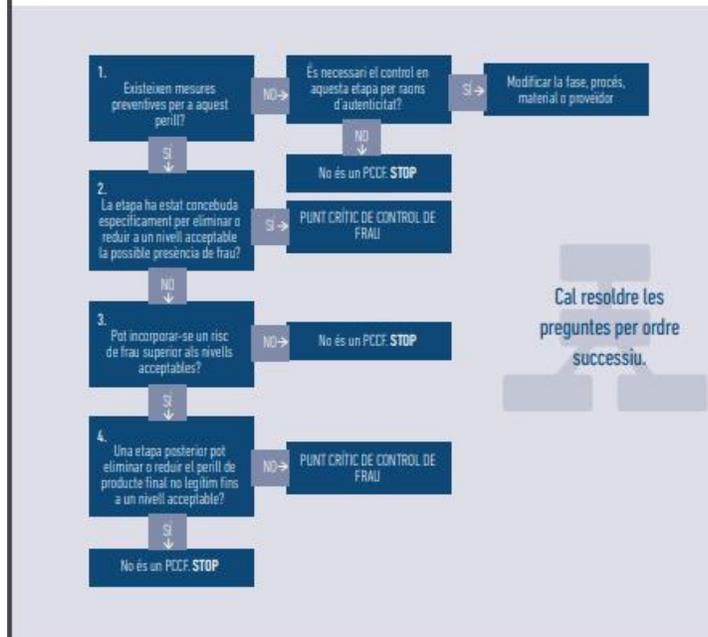
A partir del diagrama de flux de l'APPCC s'han d'identificar els punts d'entrada de possibles frauds. Hom ha d'adaptar-ho a l'entorn de la pròpia producció, basant-se en el diagrama de flux del sistema APPCC, tenint en compte cada unitat de fabricació o maquinària per separat.



GUIA PER A LA PREVENCIÓ DEL FRAU A LA INDÚSTRIA AGRÍCOLA / 13

5.5 / IDENTIFICACIÓ DE PUNTS CRÍTIQS DE CONTROL DE FRAU

S'aplica l'arbre de decisions a totes les etapes del procés i per aquelles matèries primeres amb risc elevat.



Per tal d'ajudar a respondre a la primera pregunta, es pot optar per contestar a les preguntes que es detallen a l'Annex I.

5.9 / REGISTRES

5.9.1 Taula d'Avaluació de Riscos i Mesures Preventives

ETAPA	PERILL	RISC				MESURES PREVENTIVES
		Vulnerabilitat	Gravetat	Sumatori	Detecció	
Entrada de MATÈRIES PRIMÈRES I MATERIAL D'ENVÀS I EMBALATGE	Historial del frau					
	Consideracions geopolítiques i econòmiques					
	Cadena de subministrament					
	Relació amb el proveïdor i historial					
	Control de la qualitat					
PROCESSAT I DISTRIBUCIÓ	Emmagatzematge i traçabilitat					
	Calibratge					
	Higiene i Neteja					
	Recursos Humans					
	Informació proporcionada al consumidor					
	Subcontractació					

- 1. Controles Exploratorios**
- 2. Información en la página web**
- 3. Apoyo a la elaboración de una Guía para la prevención del fraude en la industria alimentaria**
- 4. Organización de actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.**

Actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.

- Organización de cursos y jornadas
- Participación en seminarios, workshops y grupos de trabajo



Actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.

Organización de cursos y jornadas

A petición de la industria

En respuesta a irregularidades y deficiencias detectadas.

En colaboración con otros organismos



Actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.

- Congresos internacionales sobre fraudes: Food Integrity Conference, Authent-net, Era-net .



Actividades de formación sobre la calidad y el fraude de los alimentos.

- Jornadas del plan anual de transferencia tecnológica (PATT) del DARP organizadas y / o con participación.
- Jornadas o sesiones técnicas de colaboración con asociaciones profesionales (FECIC, FCAC, FIAB ..)
- Jornadas técnicas
- Ponencias sobre control del grado en Másteres universitarios UAB, UB, UPC
- Intervención en programa de TV Lleida
- Participación en grupos de trabajo sobre normativa del sector vitivinícola, plan de acción de la fruta dulce y en mesas sectoriales



Buenas prácticas de los países socios del proyecto Qualify



- **Creación de un comité relativo a la seguridad, calidad y prevención del fraude alimentario** (intercambio de información, apoyo profesional y con la información recopilada se tiene la oportunidad de influir en los cambios de política, útiles y necesarios para los miembros .)

- **Envío mensual a los socios de resúmenes** con enlaces y artículos sobre seguridad alimentaria, fraudes alimentarios, nutrición, etiquetado y cuestiones de política agrícola.

- **Publicación de un informe mensual** sobre los casos de fraude alimentario en diferentes grupos alimenticios.

Buenas prácticas de los países socios del proyecto Qualify



Evaluación de los métodos ELISA y PCR como técnicas de diferenciación de diferentes orígenes animales de la leche

(vaca, oveja o cabra)

- Identificación fiable de la mezcla fraudulenta de diferentes tipos de leche (proporciones autorizadas, etiquetado)

Promover y preservar el queso feta como el "barco insignia" de los quesos griegos exportables.

Olive Roads

Práctica que pretende reforzar y enriquecer las herramientas de protección de los consumidores contra prácticas injustas y el fraude, pero que también pone de manifiesto las características especiales de dos de los productos agrícolas más importantes para la economía griega, el aceite de oliva y las aceitunas .

Tres subproyectos:

- Genética de la aceituna
- Protección vegetal
- Productos de la aceituna (calidad y autenticidad de los productos finales)

Buenas prácticas de los países socios del proyecto Qualify



Red de asesoramiento a pequeños productores transformadores en temas de producción, calidad y lucha contra el fraude.

Participación en el proyecto Food Integrity

Consolidar, armonizar y movilizar la capacidad europea de autenticación de alimentos para asegurar la confianza de los consumidores y proteger el valor añadido europeo.

- Reducción de las barreras para el intercambio y el uso de datos cruciales para combatir el fraude alimentario.
- Suministro de métodos y herramientas que se ajustan a las necesidades de la aplicación y de la industria.
- Mejora de las capacidades de alerta temprana
- Trabajo con la industria, para desarrollar métodos, sistemas y procesos que aseguren la calidad, la autenticidad y la seguridad de la cadena alimentaria

Buenas prácticas de los países socios del proyecto Qualify



Centro de formación de la universidad de Tecnología de los Alimentos de Plovdiv: Cursos de gestión de la calidad de los alimentos y las bebidas; Análisis sensorial de los alimentos; Nuevas materias primas, nuevas novedades en tecnología ...

My HACCP Tool: Red nacional de microempresas con asistencia experta para conseguir que a largo plazo cumplan todos los requisitos normativos

Organización de seminarios regulares de formación para las PYMEs para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos y las bebidas.

Agrofood Innovation Clusters: Organización de cadenas de valor agroalimentarias, para dar apoyo a las pymes ya los productores y promover sus productos en los mercados locales e internacionales



Buenas prácticas de los países socios del proyecto Qualify



FoodDocs es una solución de software con una aplicación que ayuda a las empresas que manipulan alimentos a asegurar que los documentos de seguridad y calidad alimentaria cumplen la legislación y los requisitos necesarios.

El generador automatizado de plan de seguridad-calidad alimentaria FoodDocs ayuda a las empresas a configurar su sistema de control de forma rápida, en sólo 1 hora, ahorrando tiempo y recursos laborales.

Directrices para la planificación de los controles oficiales en empresas ganaderas en 2019

- Fueron realizadas durante el periodo 2018-2019 por la Junta de Veterinaria y Alimentaria y el Registro de Información y Agricultura de Estonia.
- Sistema de verificación de datos común y transparente
- Cartografía e identificación de 80 factores de riesgo.



Muchas gracias!



Project smedia