



## PROGRAMA 12. CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS.

La transformación de alimentos en la industria alimentaria requiere del uso de una serie de ingredientes que tienen una función tecnológica, que son los aditivos, aromas coadyuvantes tecnológicos y los enzimas alimentarios, para los que existen unos límites y requisitos de uso establecidos.

El objetivo general de este programa de control **es reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente**. Para ello, los inspectores realizan controles mediante toma de muestras y análisis de los productos alimenticios que contengan ingredientes tecnológicos, con el fin de verificar que:

- están autorizados;
- se usan de acuerdo a los límites establecidos;
- se declaran en el etiquetado y
- cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

En 2023, 15 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

### CONTROLES REALIZADOS

Cada AA.CC. establece los criterios para llevar a cabo una planificación de los controles sobre ingredientes tecnológicos, teniendo en cuenta el riesgo e incumplimientos previos por parte del operador económico en relación con los mismos: alertas generadas, evaluaciones de riesgo de diferentes organismos, gravedad de sus efectos, resultados de años anteriores, volumen de producción o poblaciones de riesgo.

Las autoridades competentes de las CC. AA. han programado la realización de 2471 controles, de los cuales se han realizado finalmente 2359. Es decir, se ha cumplido la programación diseñada en un 95,47 %. Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el total de los controles programados han sido los que se muestran a continuación:

- Reorganización de las programaciones de los laboratorios
- cuestiones presupuestarias
- realización de controles no programados

Además de los controles programados realizados, se han realizado 44 controles no programados que corresponden a un 1,83 % de los 2403 controles totales. Se han llevado a cabo debido a sospechas de posible incumplimiento o como seguimiento de resultados positivos previos.

Las categorías de alimentos en las que más controles se han llevado a cabo han sido la categoría de *productos cárnicos* con, 408 controles (16,98 % del total), seguido de *pescado y productos de la pesca* y *carne picada y derivados*, con 392 y 331 controles (16,31 % y 13,77 % respectivamente sobre el total).

Por otra parte, se han realizado 29 controles, 1,21 % del total del programa, para verificar el cumplimiento de las normas de identidad y pureza.

En el gráfico se muestra la distribución de controles realizados según las categorías de alimentos:

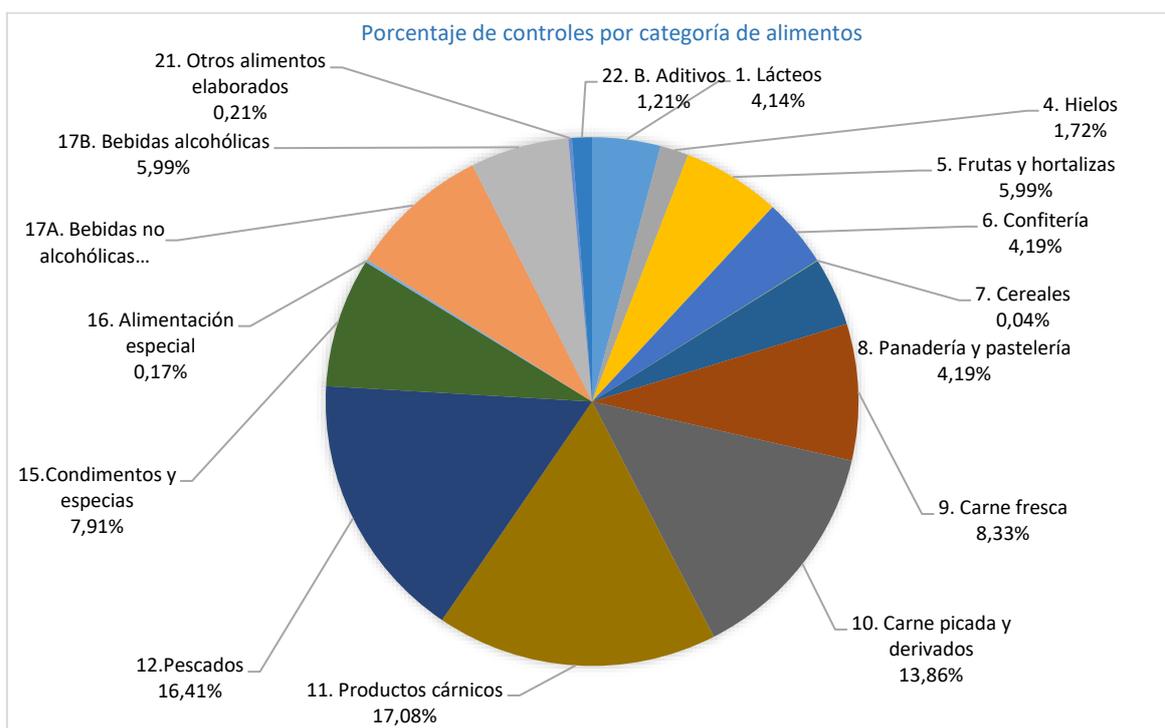


Gráfico 12.1. Porcentaje de controles en cada categoría de alimento

Las analíticas realizadas en este programa de control se han llevado a cabo en laboratorios designados por las autoridades competentes de cada C. A. y que están incluidos en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA, <https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web>).

## RESULTADOS DEL CONTROL

El objetivo de los análisis es comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los aditivos.

Se considera incumplimiento cuando en el curso de un control oficial, tras la toma de muestras y análisis se detectan:

- alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos en alimentos donde no está autorizado su uso;
- alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos que sobrepasan los límites máximos permitidos;
- aditivos que no cumplan con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

Del total de 2403 controles realizados, se han detectado 124 resultados desfavorables, lo que supone un cumplimiento total de un 94,84 % y la distribución es de:

- 37 incumplimientos detectados en controles oficiales y
- 87 no conformidades en actividades de vigilancia.

Este porcentaje de conformidad es menor en algunas categorías de producto, como las categorías de las *carnes frescas* (86,43 % de cumplimiento), los *productos cárnicos* (88,73 % de cumplimiento) y en *pescado* (93,62 %), mientras que en 9 categorías de producto en las que se realizan controles el cumplimiento fue del 100 %, que son:

- *frutas y hortalizas;*
- *hielos comestibles;*
- *productos de confitería;*
- *cereales y productos a base de cereales;*
- *azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa;*
- *bebidas alcohólicas*
- *alimentación especial;*
- *otros alimentos elaborados;*
- *aditivos.*

Los controles para verificar el cumplimiento de los criterios de identidad y pureza se corresponden con los realizados en el sector de aditivos y representan un 1,21 % de los controles realizados. De los 29 controles realizados no se ha detectado ningún incumplimiento.

## MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del producto que incumple.

De acuerdo con lo anterior, se ha adoptado un total de 233 medidas para resolver los resultados desfavorables detectados por las autoridades competentes, todas ellas administrativas.

De estas medidas adoptadas por las AA.CC., 96 de ellas responden a incumplimientos detectados tras un control oficial y 137 medidas frente a no conformidades en actividades de vigilancia.

Las medidas que se han tomado frente los incumplimientos detectados en el control oficial son:

- revisión del APPCC del establecimiento (47);
- propuesta de apertura de expediente (28);
- requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado (3);
- suspensión de actividad (1).
- otras medidas (17).

Se muestra la distribución de las medidas adoptadas en la gráfica a continuación:

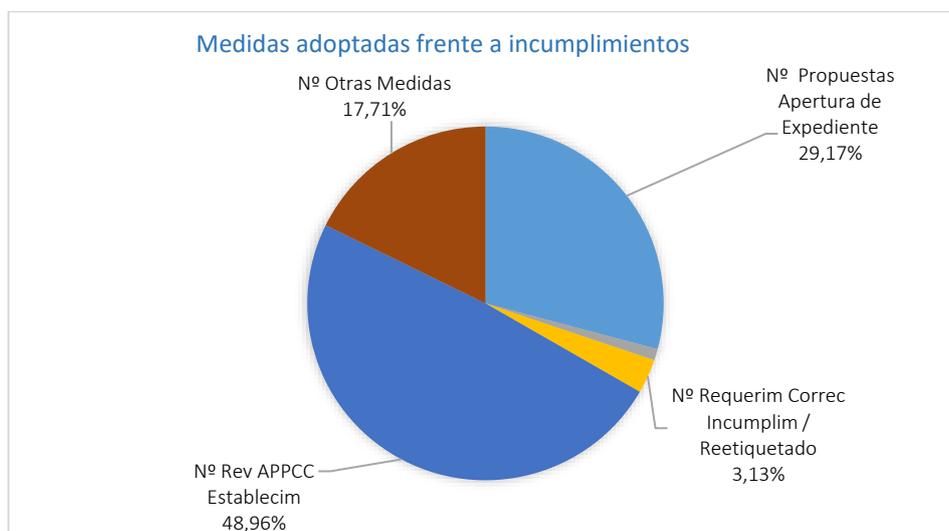


Gráfico 12.2. Porcentaje de medidas adoptadas por incumplimientos de control oficial

Las medidas llevadas a cabo tras resultados no conformes en actividades de vigilancia han sido:

- revisión del APPCC del establecimiento (49);
- otras medidas (48);
- nuevo muestreo (23);
- notificación a otra AA.CC (16);
- alertas generadas (1).

Esta distribución queda reflejada en el gráfico 12.3

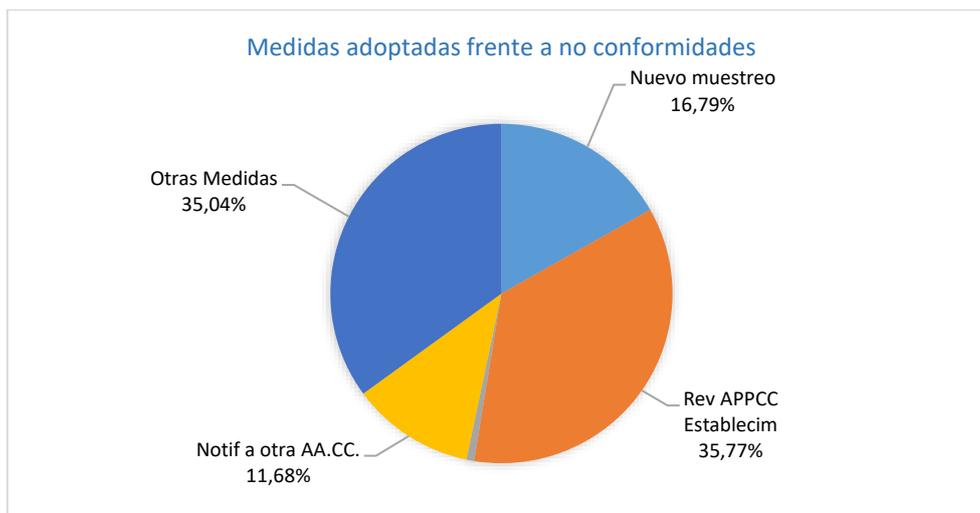


Gráfico 12.3. Porcentaje de medidas adoptadas por no conformidades de actividades de vigilancia

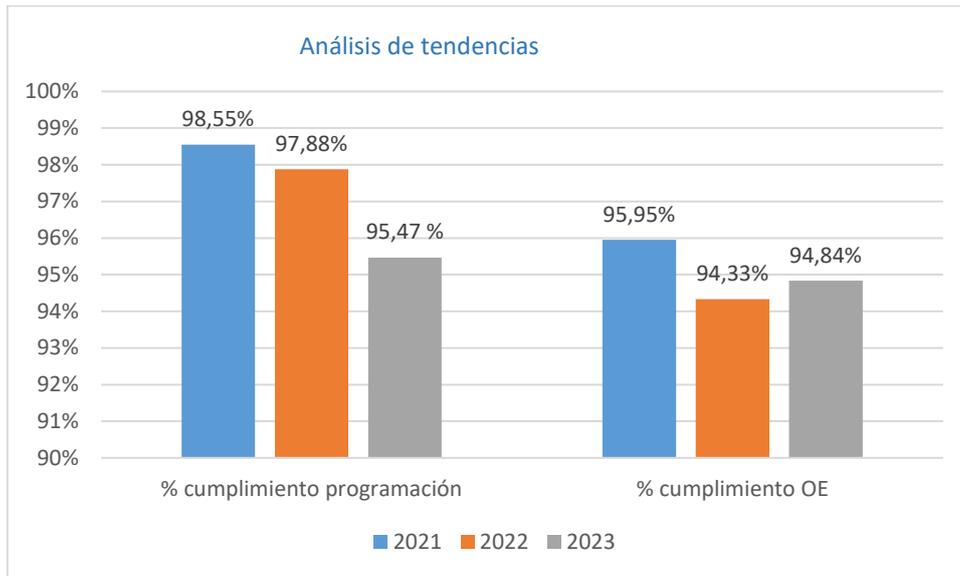
En el apartado de “otras medidas” se agrupan las siguientes:

- nueva inspección o muestreo;
- requerimiento de corrección de deficiencias;
- apercibimiento o comunicación del resultado obtenido;
- investigación de trazabilidad;
- propuesta de expediente sancionador;
- búsqueda de producto para toma de muestras, y
- en el caso de las actividades de vigilancia, retiradas del mercado e inmovilización del producto.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

Comparando los datos obtenidos en los últimos 3 años, ha habido un descenso en el número de controles realizados. El cumplimiento por los operadores económicos ha supuesto un ascenso, manteniéndose por encima del 94 %.

El análisis de los resultados de este programa en los años 2021, 2022 y 2023 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico:



**Gráfico 12.4. Evolución de los indicadores de tendencia**

El porcentaje de cumplimiento de los controles realizados se mantiene estable con oscilaciones no superiores al 1 %. Por su parte, el porcentaje de cumplimiento de la programación presenta una tendencia descendente, disminuyendo más de un 2 % desde el 2021 hasta el 2023.

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores de los tres últimos años.

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS		
		2021	2022	2023
Reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.	Nº de controles realizados	4523	3225	2403
	Cumplimiento de la programación	98,55 %	97,88 %	95,47 %
	Cumplimiento de la normativa	95,95 %	94,33 %	94,84 %
	Nº medidas adoptadas	262	225	233



## EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR	RESULTADO
1. Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo, así como para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente	Nº controles realizados total	2403
	Nº controles presencia y contenido aditivos	2374
	Nº controles de identidad y pureza	29
	Nº controles programados	2471
	Nº controles programados realizados	2359
	Nº controles no programados	44
	Cumplimiento de la programación	95,47 %
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos y con los criterios de identidad y pureza para los aditivos	Nº incumplimientos	37
	Nº no conformidades	87
	Total de incumplimientos y no conformidades	124
	Porcentaje de cumplimiento total	94,84%
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº de medidas adoptadas frente a incumplimientos o no conformidades	233
	Nº medidas administrativas	233
	Nº medidas judiciales	0



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En el marco del programa 12 sobre control de ingredientes tecnológicos en alimentos se han realizado 2403 controles mediante análisis y muestreo:

- 2374 para control de la presencia y contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos
- 29 para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas.

De los 2471 que se programaron inicialmente se han realizado 2359, a los que hay que sumar los 44 no programados. El porcentaje de cumplimiento de la programación es de 95,47 %.

Las categorías de alimentos en los que se han realizado más controles han sido el de *productos cárnicos* (16,98 % del total) seguido de *pescado* (16,31 %) y *carne picada y derivados* (13,77 %).

El promedio de productos que cumplen con la normativa es de un 94,84 %.

Ante la detección de incumplimientos, las AA.CC. han adoptado 233 medidas, todas ellas administrativas, siendo la más habitual la revisión del APPCC del establecimiento, que se ha solicitado en 47 ocasiones.

En comparación con 2022, se han hecho 822 controles menos, el número de incumplimientos ha disminuido a 124 y se han adoptado 8 medidas más que en el año anterior.

En los últimos 3 años, hay un descenso en el número de controles realizados, aunque el porcentaje de cumplimiento de la programación y el cumplimiento de la normativa se mantienen en el mismo nivel, por encima del 94 % en todos los casos.

La información detallada de los controles y resultados de este programa de control se muestra a continuación en el anexo.



## Anexo

Tabla 12.1. Controles realizados, cumplimiento del programa y controles no programados por categoría de alimento.

Categoría de alimento	Resultados			Indicadores			
	Controles programados	Controles programados realizados	Controles no programados realizados	Controles realizados	% controles no programados/controles	% controles por sector/controles totales	% cumplimiento programación
1. Lácteos	100	99	0	99	0,00 %	4,12 %	99,00 %
4. Hielos	41	41	0	41	0,00 %	1,71 %	100,00 %
5. Frutas y hortalizas	144	143	0	143	0,00 %	5,95 %	99,31 %
6. Confitería	101	100	0	100	0,00 %	4,16 %	99,01 %
7. Cereales	1	1	0	1	0,00 %	0,04 %	100,00 %
8. Panadería y pastelería	99	99	1	100	1,00 %	4,16 %	100,00 %
9. Carne fresca	236	198	1	199	0,50 %	8,28 %	83,90 %
10. Carne picada y derivados	346	317	14	331	4,23 %	13,77 %	91,62 %
11. Productos cárnicos	393	389	19	408	4,66 %	16,98 %	98,98 %
12. Pescados	422	390	2	392	0,51 %	16,31 %	92,42 %
14. Edulcorantes	14	14	0	14	0,00 %	0,58 %	100,00 %
15. Condimentos y especias	187	187	2	189	1,06 %	7,87 %	100,00 %
16. Alimentación especial	5	4	0	4	0,00 %	0,17 %	80,00 %
17A. Bebidas no alcohólicas	210	205	0	205	0,00 %	8,53 %	97,62 %
17B. Bebidas alcohólicas	138	138	5	143	3,50 %	5,95 %	100,00 %
21. Otros alimentos elaborados	5	5	0	5	0,00 %	0,21 %	100,00 %
22. B. Aditivos	29	29	0	29	0,00 %	1,21 %	100,00 %
<b>Total</b>	<b>2471</b>	<b>2359</b>	<b>44</b>	<b>2403</b>	<b>1,83 %</b>	<b>100,00 %</b>	<b>95,47 %</b>



Tabla 12.2. Incumplimientos por los operadores por categoría de alimento

Categoría de alimento	Resultados				Indicadores	
	Controles	Nº resultados desfavorables	nº incumplimientos control oficial	nº no conformidades vigilancia	% desfavorables	% cumplimiento
1. Lácteos	99	1	0	1	1,01 %	98,99 %
4. Hielos	41	0	0	0	0,00 %	100,00 %
5. Frutas y hortalizas	143	0	0	0	0,00 %	100,00 %
6. Confitería	100	0	0	0	0,00 %	100,00 %
7. Cereales	1	0	0	0	0,00 %	100,00 %
8. Panadería y pastelería	100	3	0	3	3,00 %	97,00 %
9. Carne fresca	199	27	25	2	13,57 %	86,43 %
10. Carne picada y derivados	331	17	5	12	5,14 %	94,86 %
11. Productos cárnicos	408	46	5	41	11,27 %	88,73 %
12. Pescados	392	25	2	23	6,38 %	93,62 %
14. Edulcorantes	14	0	0	0	0,00 %	100,00 %
15. Condimentos y especias	189	1	0	1	0,53 %	99,47 %
16. Alimentación especial	4	0	0	0	0,00 %	100,00 %
17A. Bebidas no alcohólicas	205	4	0	4	1,95 %	98,05 %
17B. Bebidas alcohólicas	143	0	0	0	0,00 %	100,00 %
21. Otros alimentos elaborados	5	0	0	0	0,00 %	100,00 %
22. B. Aditivos	29	0	0	0	0,00 %	100,00 %
<b>TOTAL</b>	<b>2403</b>	<b>124</b>	<b>37</b>	<b>87</b>	<b>5,16 %</b>	<b>94,84 %</b>



Tabla 12.3. Medidas adoptadas en controles oficiales

Categoría de alimentos	Resultados								
	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Retiradas del Mercado	Suspensiones de actividad	Nº Requerim Correc Incumplim / Reetiquetado	Nº Rev APPCC Establecim	Alertas generadas	Nº Otras Medidas	Medidas judiciales	Total medidas
5. Frutas y hortalizas					2				2
9. Carne fresca	23		1	2	1		5		32
10. Carne picada y derivados	5			1	11		3		20
11. Productos cárnicos					1		5		6
12. Pescados					6		4		10
17A. Bebidas no alcohólicas					1				1
17B. Bebidas alcohólicas					25				25
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>96</b>

Tabla 12.4. Medidas adoptadas en actividades de vigilancia

Categoría de alimentos	Resultados					
	Nuevo muestreo	Rev APPCC Establecim	Alertas generadas	Notif a otra AA.CC.	Otras Medidas	Total medidas
1. Lácteos		1				1
8. Panadería y pastelería		2		1	2	5
9. Carne fresca	2	2				4
10. Carne picada y derivados	6	10			11	27
11. Productos cárnicos	10	26	1	1	25	63
12. Pescados	5	7	0	13	9	34
15. Condimentos y especias					1	1
17A. Bebidas no alcohólicas		1		1		2
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>49</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>137</b>