



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. Estos son los aditivos, los aromas, los coadyuvantes tecnológicos y los enzimas alimentarios, para los que existen unos límites y requisitos de uso.

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: aditivos alimentarios, aromas alimentarios, coadyuvantes alimentarios y los enzimas alimentarios, en el caso de utilizarse con fines 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 2022, 15 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

CONTROLES REALIZADOS

Cada CC. AA. establece sus 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 sobre los ingredientes tecnológicos, además de la legislación existente, alertas anteriores, 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 3154 controles, de los cuales se han realizado finalmente 3087. Es decir, se ha cumplido la programación diseñada en un 97,88 %. Algunos de los motivos por los que no se ha realizado el total de los controles programados han sido los ajustes de la programación una vez iniciado el año o la ausencia de disponibilidad del tipo de alimento programado.

Se han realizado además 138 controles no programados que corresponden a un 4,28 % de los 3225 controles totales. Se han llevado a cabo debido a sospechas de posible incumplimiento o como seguimiento de muestras positivas.

Las categorías de alimentos en las que más controles se han llevado a cabo han sido la categoría de *pescados y productos de la pesca* con 706 controles (21,89 % del total), seguido de *productos cárnicos y carne picada y derivados* con 535 y 493 controles (16,59 % y 15,29 % respectivamente sobre el total).

Por otra parte, se han realizado 34 controles, 1,05 % del total 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:

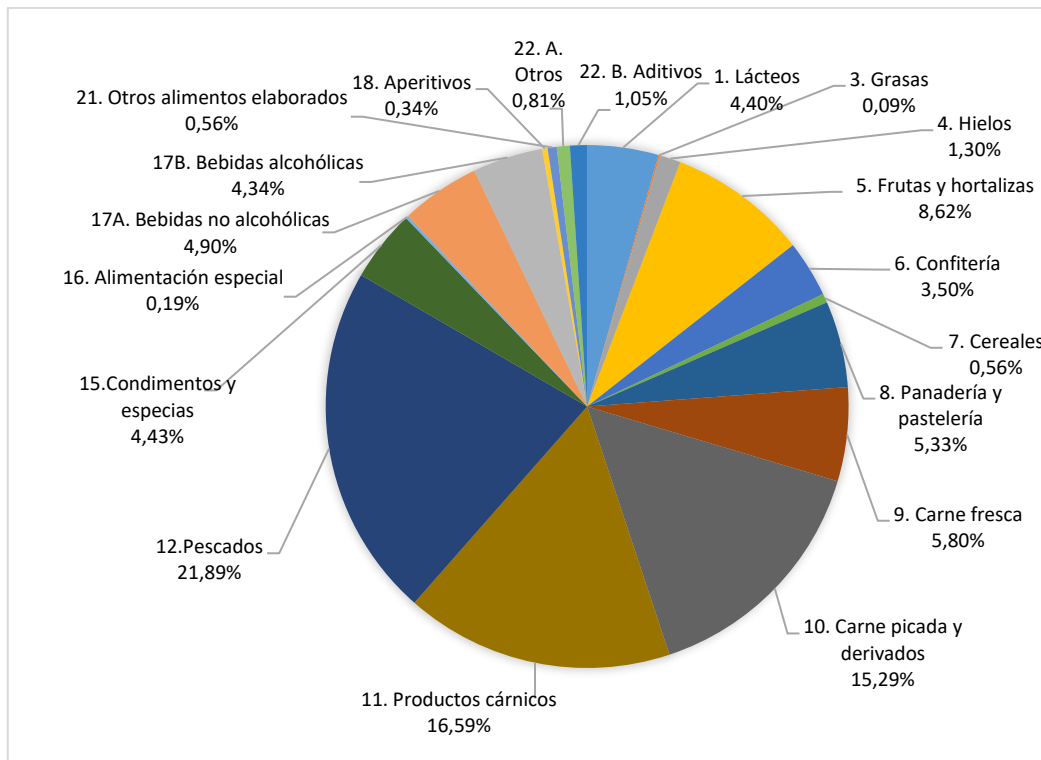


Gráfico 12.1. Porcentaje de controles en cada categoría de alimento

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 considerarán incumplimientos cuando en el curso de un control oficial, tras la toma de muestras y análisis se detecten:

- 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 3225 controles realizados, se han detectado 183 resultados no conformes, lo que supone un cumplimiento total de un 94,33 % y la distribución es de:

- 72 incumplimientos detectados en controles oficiales y
- 111 no conformidades en actividades de vigilancia.

Este porcentaje de conformidad es menor en algunas categorías de producto, como los productos de *alimentación especial* (83,33 % de cumplimiento), las *carnes frescas* (83,42 % de cumplimiento) y en *carnes*



picadas (90,67 %), mientras que en 8 categorías de producto en las que se realizan controles el cumplimiento fue del 100 %, siendo las siguientes:

- *grasas, aceites y sus emulsiones;*
- *hielos comestibles;*
- *productos de confitería;*
- *cereales y productos a base de cereales;*
- *condimentos y especias;*
- *productos de aperitivos listos para el consumo;*
- *otros alimentos elaborados;*
- *aditivos.*

No obstante, cabe destacar que el menor cumplimiento de los productos de alimentación especial se debe a que el número de muestras en esta categoría no es representativo. 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 1,05 % de los controles realizados. De los 34 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 no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento.

De acuerdo con lo anterior, se ha adoptado un total de 225 medidas para resolver los resultados no conformes detectados por las autoridades competentes, todas ellas administrativas.

De estas medidas adoptadas por las AA.CC., 99 de ellas responden a incumplimientos detectados tras un control oficial y 126 medidas frente a no conformidades en actividades de vigilancia.

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

- propuesta de apertura de expediente (41);
- requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado (19);
- revisión del APPCC del establecimiento (14);
- otras medidas (10);
- retiradas del mercado (9);
- alertas generadas (4), y
- notificación a otra AA.CC (2).

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

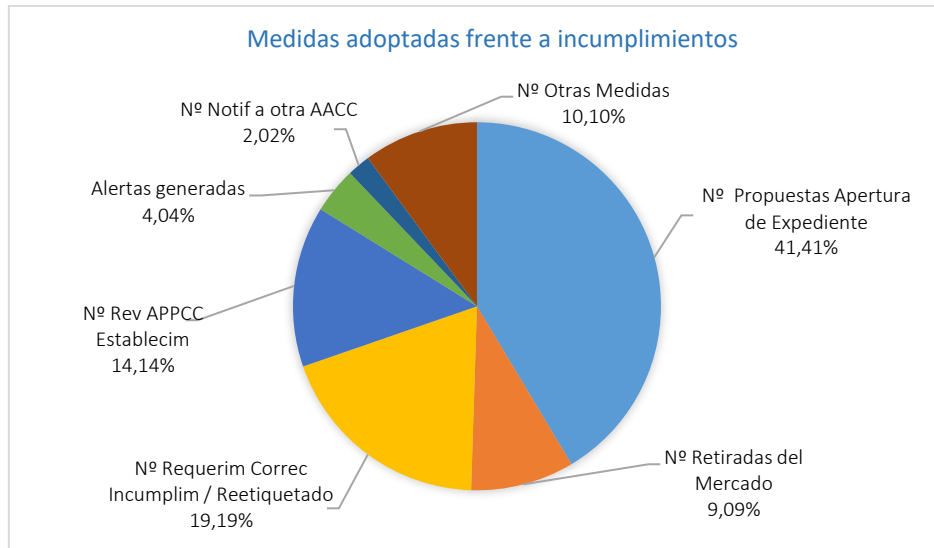


Gráfico 12.2. Porcentaje de medidas adoptadas por incumplimientos de control oficial

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

- otras medidas (39);
- revisión del APPCC del establecimiento (34);
- notificación a otra AA.CC (32), y
- nuevo muestreo (21).

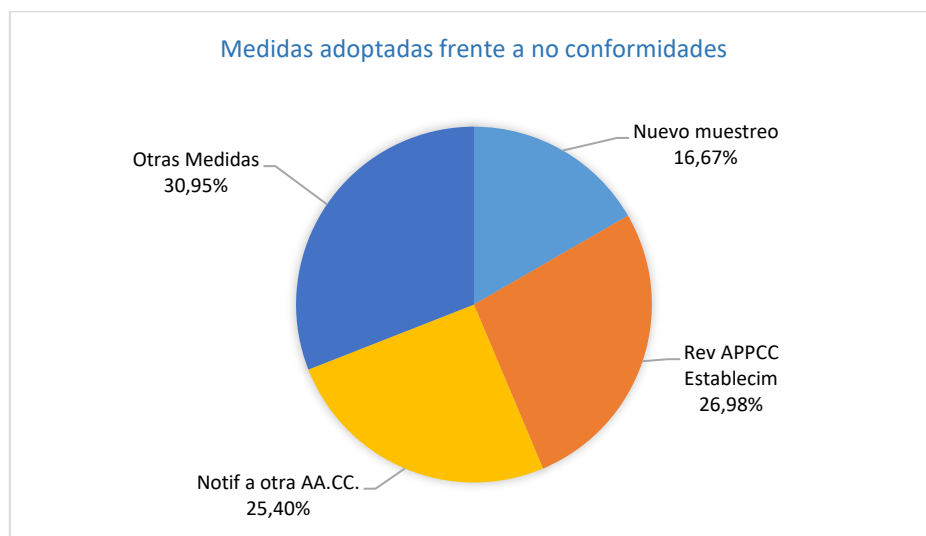


Gráfico 12.3. Porcentaje de medidas adoptadas por no conformidades de actividades de vigilancia

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

- nueva inspección o muestreo;
- requerimiento de corrección de deficiencias;
- apercebimiento 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

El objetivo general del **Programa 12 de Control de ingredientes tecnológicos en alimentos** del PNCOCA 2021-2025 es reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente y para ello las AA.CC. realizan controles mediante muestreo y análisis.

Comparando los datos obtenidos en 2021, en 2022 se han realizado 1298 controles menos, distribuidos en 1320 controles programados menos y 22 controles no programados más. Este descenso se debe a que una comunidad autónoma reportó 1509 controles menos en 2022 con respecto a 2021.

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

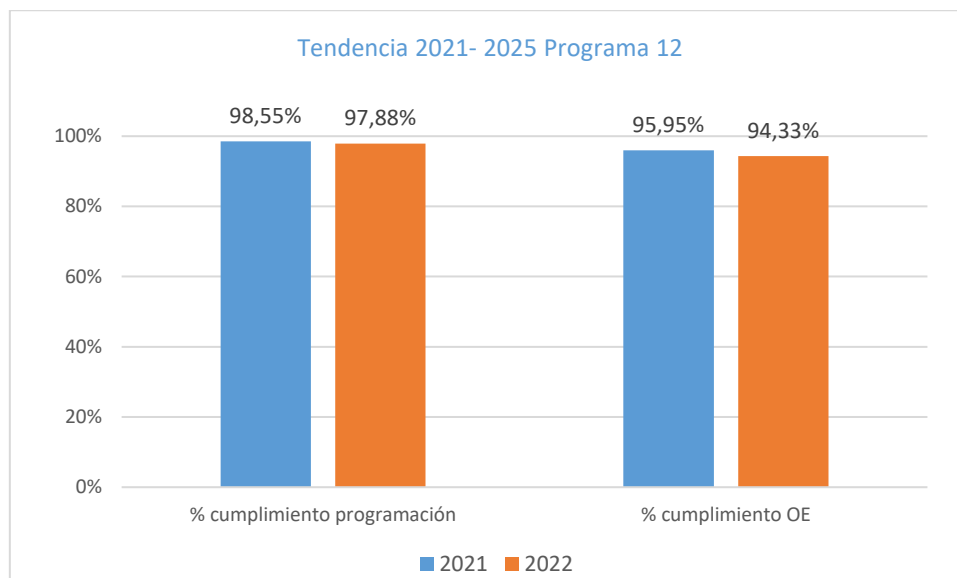


Gráfico 12.4. Evolución de los indicadores de tendencia Programa 12

El porcentaje de cumplimiento de los controles realizados se mantiene estable, descendiendo ligeramente de un 95,95 % a un 94,33 %. El número de incumplimientos o no conformidades detectadas se mantuvo en 183.

Con respecto a las medidas, se adoptaron 225 medidas en 2022, 37 menos que en 2021.

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores del año 2021 y 2022:

| OBJETIVO GENERAL | INDICADORES DE TENDENCIA | RESULTADOS | |
|--|---------------------------------|------------|---------|
| | | 2021 | 2022 |
| 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 |
| | Cumplimiento de la programación | 98,55 % | 97,88 % |
| | Cumplimiento de la normativa | 95,95 % | 94,33 % |
| | Nº medidas adoptadas | 262 | 225 |



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 | 3225 |
| | Nº controles presencia y contenido aditivos | 3191 |
| | Nº controles de identidad y pureza | 34 |
| | Nº controles programados | 3154 |
| | Nº controles programados realizados | 3087 |
| | Nº controles no programados | 138 |
| | Cumplimiento de la programación | 97,88 % |
| 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 | 72 |
| | Nº no conformidades | 111 |
| | Total de incumplimientos y no conformidades | 183 |
| | Porcentaje de cumplimiento total | 94,33 % |
| 3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados | Nº de medidas adoptadas frente a incumplimientos o no conformidades | 225 |
| | Nº medidas administrativas | 225 |
| | Nº medidas judiciales | 0 |



CONCLUSIONES

En el marco del programa 12 sobre control de ingredientes tecnológicos en alimentos se han realizado 3225 controles mediante análisis y muestreo:

- 3191 para control de la presencia y contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos
- 34 para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas.

De los 3154 que se programaron inicialmente, se han realizado 3087, a los que hay que sumar los 138 no programados. El porcentaje de cumplimiento es de 97,88 %.

Los sectores en los que se han realizado más controles han sido el de *pescados* (21,89 %) seguido de *productos cárnicos* (16,59 %) y *carne picada y derivados* (15,29 %).

El promedio de productos que cumplen con la normativa es de un 94,33 %.

Ante la detección de incumplimientos se han tomado 225 medidas, todas ellas administrativas, siendo la más habitual la revisión del APPCC del establecimiento, que se ha adoptado en 48 ocasiones.

En comparación con 2021, se han hecho 1298 controles menos, el número de incumplimientos se ha mantenido en 183 y se han adoptado 37 medidas menos.

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 | 118 | 116 | 26 | 142 | 18,31 % | 4,40 % | 98,31 % |
| 2. Alt. lácteos | | | | | | | |
| 3. Grasas | 3 | 3 | 0 | 3 | 0,00 % | 0,09 % | 100,00 % |
| 4. Hielos | 43 | 42 | 0 | 42 | 0,00 % | 1,30 % | 97,67 % |
| 5. Frutas y hortalizas | 272 | 269 | 9 | 278 | 3,24 % | 8,62 % | 98,90 % |
| 6. Confitería | 112 | 110 | 3 | 113 | 2,65 % | 3,50 % | 98,21 % |
| 7. Cereales | 20 | 18 | 0 | 18 | 0,00 % | 0,56 % | 90,00 % |
| 8. Panadería y pastelería | 172 | 171 | 1 | 172 | 0,58 % | 5,33 % | 99,42 % |
| 9. Carne fresca | 196 | 183 | 4 | 187 | 2,14 % | 5,80 % | 93,37 % |
| 10. Carne picada y derivados | 505 | 480 | 13 | 493 | 2,64 % | 15,29 % | 95,05 % |
| 11. Productos cárnicos | 520 | 520 | 15 | 535 | 2,80 % | 16,59 % | 100,00 % |
| 12. Pescados | 678 | 669 | 37 | 706 | 5,24 % | 21,89 % | 98,67 % |
| 13. Huevos | | | | | | | |
| 14. Edulcorantes | | | | | | | |
| 15. Condimentos y especias | 127 | 124 | 19 | 143 | 13,29 % | 4,43 % | 97,64 % |
| 16. Alimentación especial | 6 | 6 | 0 | 6 | 0,00 % | 0,19 % | 100,00 % |
| 17A. Bebidas no alcohólicas | 159 | 158 | 0 | 158 | 0,00 % | 4,90 % | 99,37 % |
| 17B. Bebidas alcohólicas | 132 | 132 | 8 | 140 | 5,71 % | 4,34 % | 100,00 % |
| 18. Aperitivos | 11 | 11 | 0 | 11 | 0,00 % | 0,34 % | 100,00 % |
| 19. Postres | | | | | | | |
| 20. Complementos | | | | | | | |
| 21. Otros alimentos elaborados | 22 | 17 | 1 | 18 | 5,56 % | 0,56 % | 77,27 % |
| 22. A. Otros | 25 | 25 | 1 | 26 | 3,85 % | 0,81 % | 100,00 % |
| 22. B. Aditivos | 33 | 33 | 1 | 34 | 2,94 % | 1,05 % | 100,00 % |
| Total | 3154 | 3087 | 138 | 3225 | 4,28 % | 100,00 % | 97,88 % |

Tabla 12.2. Incumplimientos por los operadores por categoría de alimento

| Categoría de alimento | Resultados | | | Indicadores | | |
|--------------------------------|-------------|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------|
| | Controles | Nº incumplimientos totales | nº incumplimientos control oficial | nº incumplimientos vigilancia | % incumplimientos | % cumplimiento |
| 1. Lácteos | 142 | 6 | 0 | 6 | 4,23 % | 95,77 % |
| 2. Alt. lácteos | | | | | | |
| 3. Grasas | 3 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 4. Hielos | 42 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 5. Frutas y hortalizas | 278 | 2 | 2 | 0 | 0,72 % | 99,28 % |
| 6. Confitería | 113 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 7. Cereales | 18 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 8. Panadería y pastelería | 172 | 5 | 1 | 4 | 2,91 % | 97,09 % |
| 9. Carne fresca | 187 | 31 | 28 | 3 | 16,58 % | 83,42 % |
| 10. Carne picada y derivados | 493 | 46 | 19 | 27 | 9,33 % | 90,67 % |
| 11. Productos cárnicos | 535 | 39 | 8 | 31 | 7,29 % | 92,71 % |
| 12. Pescados | 706 | 44 | 11 | 33 | 6,23 % | 93,77 % |
| 13. Huevos | | | | | | |
| 14. Edulcorantes | | | | | | |
| 15. Condimentos y especias | 143 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 16. Alimentación especial | 6 | 1 | 0 | 1 | 16,67 % | 83,33 % |
| 17A. Bebidas no alcohólicas | 158 | 4 | 0 | 4 | 2,53 % | 97,47 % |
| 17B. Bebidas alcohólicas | 140 | 3 | 3 | 0 | 2,14 % | 97,86 % |
| 18. Aperitivos | 11 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 19. Postres | | | | | | |
| 20. Complementos | | | | | | |
| 21. Otros alimentos elaborados | 18 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| 22. A. Otros | 26 | 2 | 0 | 2 | 7,69 % | 92,31 % |
| 22. B. Aditivos | 34 | 0 | 0 | 0 | 0,00 % | 100,00 % |
| TOTAL | 3225 | 183 | 72 | 111 | 5,67 % | 94,33 % |

Tabla 12.3. Medidas adoptadas en controles oficiales

| Categoría de alimentos | Resultados | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|---|-------------------------|-------------------|----------------------|------------------|--------------------|---------------|
| | Nº Propuestas Apertura de Expediente | Nº Retiradas del Mercado | Nº Requerim Correc Incumplim / Reetiquetado | Nº Rev APPCC Establecim | Alertas generadas | Nº Notif a otra AACC | Nº Otras Medidas | Medidas judiciales | Total medidas |
| 5. Frutas y hortalizas | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | 8 |
| 8. Panadería y pastelería | | | 1 | 1 | | | | | 2 |
| 9. Carne fresca | 27 | | | | | | 1 | | 28 |
| 10. Carne picada y derivados | 13 | 3 | 6 | 4 | | 1 | 1 | | 28 |
| 11. Productos cárnicos | | 1 | 5 | 6 | | 1 | 1 | | 14 |
| 12. Pescados | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | | 7 | | 15 |
| 17B. Bebidas alcohólicas | 0 | 2 | 1 | 0 | 1 | | | | 4 |
| TOTAL | 41 | 9 | 19 | 14 | 4 | 2 | 10 | 0 | 99 |

Tabla 12.4. Medidas adoptadas en actividades de vigilancia

| Categoría de alimentos | Resultados | | | | |
|------------------------------|----------------|----------------------|---------------------|---------------|---------------|
| | Nuevo muestreo | Rev APPCC Establecim | Notif a otra AA.CC. | Otras Medidas | Total medidas |
| 1. Lácteos | | 1 | 5 | | 6 |
| 8. Panadería y pastelería | | | 3 | | 3 |
| 9. Carne fresca | 2 | 2 | 1 | 1 | 6 |
| 10. Carne picada y derivados | 11 | 14 | 4 | 1 | 30 |
| 11. Productos cárnicos | 5 | 16 | 1 | 17 | 39 |
| 12. Pescados | 2 | | 18 | 14 | 34 |
| 16. Alimentación especial | | | | 1 | 1 |
| 17A. Bebidas no alcohólicas | | | | 2 | 2 |
| 17B. Bebidas alcohólicas | 1 | 1 | | 1 | 3 |
| 22. A. Otros | | | | 2 | 2 |
| TOTAL | 21 | 34 | 32 | 39 | 126 |