



## PROGRAMA 12. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

La elaboración de alimentos en la industria alimentaria requiere del uso de una serie de ingredientes con una función tecnológica, que son los aditivos, los aromas, los 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 con los límites establecidos;
- se declaran en el etiquetado y
- cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

En 2024, 17 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

### CONTROLES REALIZADOS

Cada AA. CC. establece sus criterios para llevar a cabo una planificación de los controles sobre ingredientes tecnológicos, en función del riesgo, teniendo en cuenta evaluaciones de riesgo de organismos científicos, volumen de producción o población de destino, resultados de control de años anteriores, incumplimientos previos por parte del operador económico y su gravedad, alertas generadas, etc.

Las autoridades competentes de las CC. AA. han programado la realización de 2670 controles, de los cuales se han realizado finalmente 2606. Es decir, se ha cumplido la programación diseñada en un 97,60 % debido a reajustes en la programación.

Además de los controles programados realizados, se han llevado a cabo 62 controles no programados como seguimiento de resultados no conformes previos o denuncias de consumidores. Estos controles no programados suponen un 2,32 % de los 2668 controles totales realizados.

Las categorías de alimentos en las que más controles se han llevado a cabo han sido:

- *carne picada y derivados*: 580 controles (21,74 % del total),
- *pescado y productos de la pesca*: 533 controles (19,98 % del total).
- *productos cárnicos*: 401 controles (15,03 % del total).

Por otra parte, se han realizado 29 controles, 1,09 % del total de los realizados en este programa de control, para verificar el cumplimiento de las normas de identidad y pureza en la categoría específica de aditivos.



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

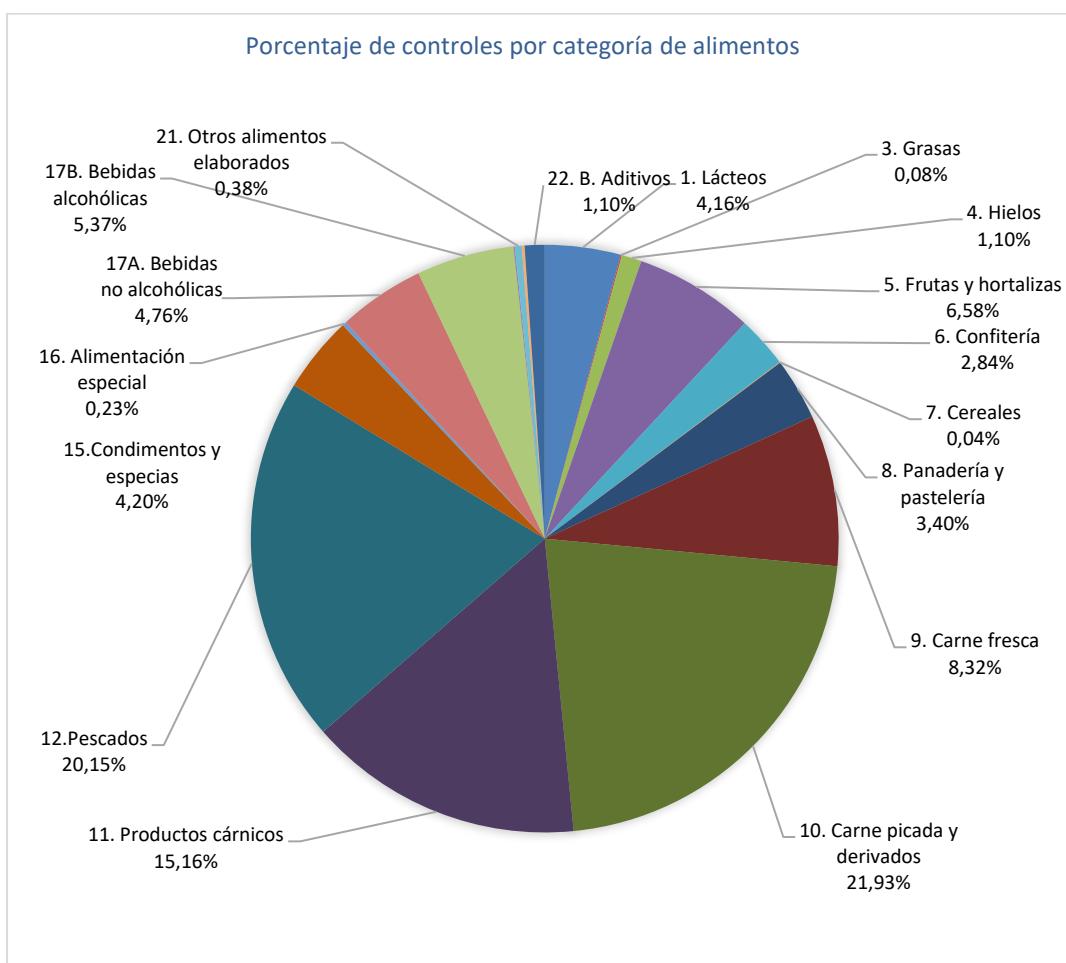


Gráfico 12.1. Porcentaje de controles en cada categoría de alimento

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>).

Por otra parte, de acuerdo con la *Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión, de 12 de mayo de 2023, sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios*, en 2024 se ha llevado a cabo la primera fase del “*Plan coordinado sobre el uso y consumo de aditivos y aromas alimentarios*”, donde se analizado:

- 220 muestras para la determinación de los aditivos: Verde S (E 142), Tartrazina (E 102) y Ponceau 4r (E 124) y
- 25 muestras para la determinación del aroma pulegona.

Estos datos se han enviado a la EFSA en el formato establecido para ello, y se reflejan aparte en el informe de resultados del plan coordinado, por lo que no se incluyen en este informe de resultados del Programa 12.



## 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 cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

Del total de 2668 controles realizados, se han detectado 165 resultados desfavorables, lo que supone un porcentaje de cumplimiento de 93,82 % y la distribución es de:

- 49 incumplimientos detectados en controles oficiales y
- 116 no conformidades en actividades de vigilancia.



Gráfico 12.2. Porcentaje de resultados de productos conformes

Este porcentaje de conformidad es menor en algunas categorías de producto, como las categorías de *carne fresca* (85,91 % de cumplimiento), los *productos cárnicos* (90,77 % de cumplimiento) y *edulcorantes* (90,91 %). Hay 11 categorías de alimento en las que el porcentaje de cumplimiento fue del 100 %, que son:

- aceites y grasas;
- hielos comestibles;
- cereales;
- condimentos y especias;
- alimentación especial;
- bebidas no alcohólicas;
- aperitivos;
- complementos;
- otros alimentos;
- 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 1,09 % 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 209 medidas para resolver los resultados desfavorables detectados por las autoridades competentes, todas ellas administrativas.

De estas medidas adoptadas por las AA. CC., 71 de ellas responden a incumplimientos detectados tras un control oficial y 138 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 (35);
- requerimiento de corrección del incumplimiento o reetiquetado(7);
- revisión APPCC del establecimiento (5);
- notificación a otra AA. CC. (2);
- otras medidas (22).

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

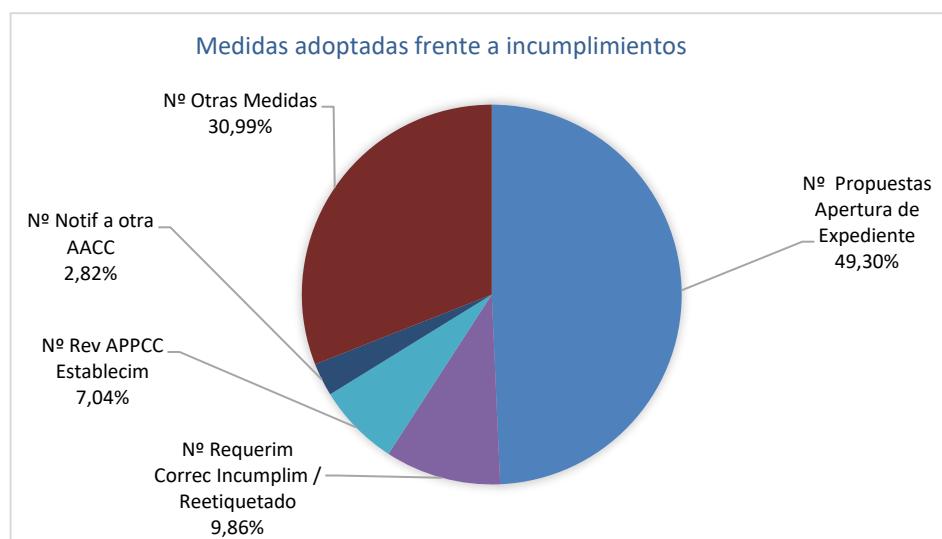


Gráfico 12.3. Porcentaje de medidas adoptadas por incumplimientos de control oficial

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

- revisión del APPCC del establecimiento (68);
- nuevo muestreo (26);
- notificación a otra AA. CC. (10);
- otras medidas (34).

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

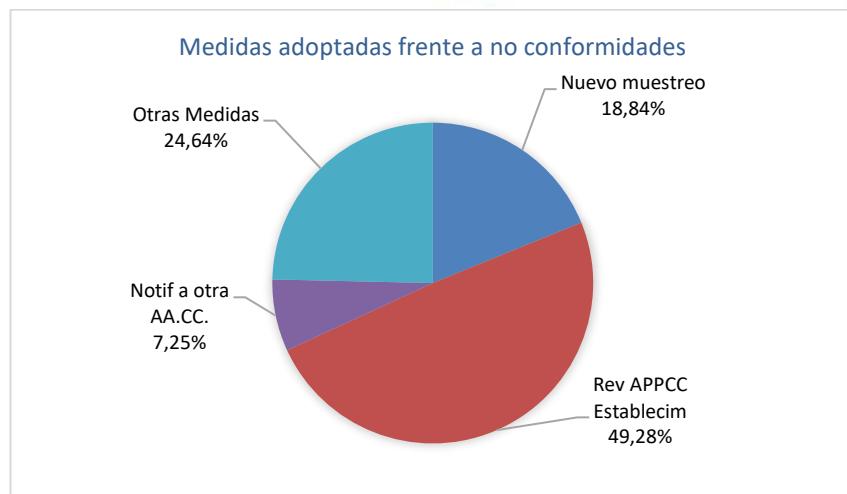


Gráfico 12.4. Porcentaje de medidas adoptadas por no conformidades de actividades de vigilancia

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

- nueva inspección o muestreo;
- revisión de la trazabilidad;
- retirada del mercado;
- suspensión de actividad, y
- expediente sancionador.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS

Comparando los datos de los últimos 4 años, se observa un descenso en el número de controles realizados. Hay, en cambio, un incremento en el porcentaje de cumplimiento de la programación y unos valores similares en los 4 años con respecto al cumplimiento de la normativa por parte de los operadores, en torno al 94%.

El análisis de los indicadores en los últimos cuatro años se muestra en el siguiente gráfico:

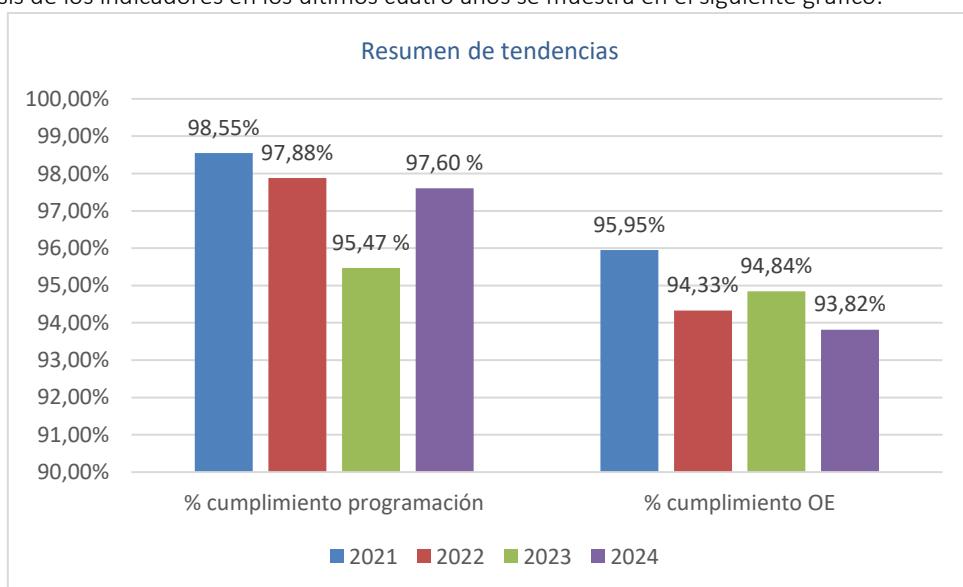


Gráfico 12.5. Evolución de los indicadores de tendencia



En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores de los cuatro últimos años:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS			
		2021	2022	2023	2024
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	2668
	Cumplimiento de la programación	98,55 %	97,88 %	95,47 %	97,60 %
	Cumplimiento de la normativa	95,95 %	94,33 %	94,84 %	93,82 %
	Nº medidas adoptadas	262	225	233	209



## 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	2668
	Nº controles presencia y contenido aditivos	2639
	Nº controles de identidad y pureza	29
	Nº controles programados	2670
	Nº controles programados realizados	2606
	Nº controles no programados	62
	Cumplimiento de la programación	97,60 %
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	49
	Nº no conformidades	116
	Nº total de resultados desfavorables	165
	Porcentaje de cumplimiento	93,82 %
3. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº de medidas adoptadas frente a incumplimientos o no conformidades	209
	Nº medidas administrativas	209
	Nº medidas judiciales	0



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En el marco del programa 12 sobre control de ingredientes tecnológicos en alimentos se han realizado 2668 controles mediante análisis y muestreo:

- 2639 controles para comprobar la presencia y contenido de los ingredientes tecnológicos en los alimentos
- 29 para comprobar que los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas.

De los 2670 controles que se programaron inicialmente se han realizado 2606, a los que hay que sumar los 62 no programados. El porcentaje de cumplimiento de la programación fue de 97,60 %.

Las categorías de alimentos en los que se han realizado más controles han sido:

- *carne picada y derivados*, con 580 controles (21,74 % del total),
- *pescado y productos de la pesca*, con 533 controles (19,98 % del total),
- *productos cárnicos*, con 401 controles (15,03 % del total).

El promedio de productos que cumplen con la normativa es de un 93,82 %. Ante la detección de incumplimientos, las AA. CC. han adoptado 209 medidas, todas ellas administrativas, siendo la más habitual la revisión del APPCC del establecimiento, que se ha solicitado en 73 ocasiones.

En los últimos 4 años, el porcentaje del cumplimiento de la normativa se mantiene en el mismo nivel, alrededor del 94 %, y ha aumentado el porcentaje de cumplimiento de la programación de los controles.

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	107	107	3	110	2,73 %	4,12 %	100 %
2. Alt. lácteos	0	0	0	0	-	0 %	-
3. Grasas	2	2	0	2	0 %	0,07 %	100 %
4. Hielos	30	28	1	29	3,45 %	1,09 %	93,33 %
5. Frutas y hortalizas	174	172	2	174	1,15 %	6,52 %	98,85 %
6. Confitería	76	75	0	75	0 %	2,81 %	98,68 %
7. Cereales	1	1	0	1	0 %	0,04 %	100 %
8. Panadería y pastelería	91	90	0	90	0 %	3,37 %	98,90 %
9. Carne fresca	227	219	1	220	0,45 %	8,25 %	96,48 %
10. Carne picada y derivados	590	574	6	580	1,03 %	21,74 %	97,29 %
11. Productos cárnicos	394	384	17	401	4,24 %	15,03 %	97,46 %
12. Pescados	524	508	25	533	4,69 %	19,98 %	96,95 %
13. Huevos	0	0	0	0	-	0 %	-
14. Edulcorantes	22	22	0	22	0 %	0,82 %	100 %
15. Condimentos y especias	111	111	0	111	0 %	4,16 %	100 %
16. Alimentación especial	6	6	0	6	0 %	0,22 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	124	124	2	126	1,59 %	4,72 %	100 %
17B. Bebidas alcohólicas	145	137	5	142	3,52 %	5,32 %	94,48 %
18. Aperitivos	2	2	0	2	0 %	0,07 %	100 %
19. Postres	0	0	0	0	-	0 %	-
20. Complementos	1	1	0	1	0 %	0,04 %	100 %
21. Otros alimentos elaborados	10	10	0	10	0 %	0,37 %	100 %
22. A. Otros	4	4	0	4	0 %	0,15 %	100 %
22. B. Aditivos	29	29	0	29	0 %	1,09 %	100 %
Total	2670	2606	62	2668	2,32 %	100 %	97,60 %



Tabla 12.2. Resultados desfavorables por los operadores por categoría de alimento

Categoría de alimento	Controles	Resultados			Indicadores	
		Nº resultados desfavorables	Nº incumplimientos control oficial	Nº incumplimientos vigilancia	% incumplimiento	% cumplimiento
1. Lácteos	110	4	0	4	3,64 %	96,36 %
2. Alt. lácteos	0	0	0	0	-	-
3. Grasas	2	0	0	0	0 %	100 %
4. Hielos	29	0	0	0	0 %	100 %
5. Frutas y hortalizas	174	4	0	4	2,30 %	97,70 %
6. Confitería	75	2	2	0	2,67 %	97,33 %
7. Cereales	1	0	0	0	0 %	100 %
8. Panadería y pastelería	90	3	0	3	3,33 %	96,67 %
9. Carne fresca	220	31	26	5	14,09 %	85,91 %
10. Carne picada y derivados	580	47	12	35	8,10 %	91,90 %
11. Productos cárnicos	401	37	1	36	9,23 %	90,77 %
12. Pescados	533	32	8	24	6,00 %	94,00 %
13. Huevos	0	0	0	0	-	-
14. Edulcorantes	22	2	0	2	9,09 %	90,91 %
15. Condimentos y especias	111	0	0	0	0 %	100 %
16. Alimentación especial	6	0	0	0	0 %	100 %
17A. Bebidas no alcohólicas	126	0	0	0	0 %	100 %
17B. Bebidas alcohólicas	142	3	0	3	2,11 %	97,89 %
18. Aperitivos	2	0	0	0	0 %	100 %
19. Postres	0	0	0	0	-	-
20. Complementos	1	0	0	0	0 %	100 %
21. Otros alimentos elaborados	10	0	0	0	0 %	100 %
22. A. Otros	4	0	0	0	0 %	100 %
22. B. Aditivos	29	0	0	0	0 %	100 %
TOTAL	2668	165	49	116	6,18 %	93,82 %



Tabla 12.3. Medidas adoptadas en controles oficiales

Categoría de alimentos	Resultados						
	Nº Propuestas Apertura de Expediente	Nº Requerim Correc Incumplim / Reetiquetado	Nº Rev APPCC Establecim	Nº Notif a otra AACC	Nº Otras Medidas	Medidas judiciales	Total medidas
1. Lácteos							
2. Alt. lácteos							
3. Grasas							
4. Hielos							
5. Frutas y hortalizas							
6. Confitería							
7. Cereales							
8. Panadería y pastelería							
9. Carne fresca	24	3	2		7		36
10. Carne picada y derivados	11	2	2		9		24
11. Productos cárnicos		1	1		1		3
12. Pescados		1		2	5		8
13. Huevos							
14. Edulcorantes							
15. Condimentos y especias							
16. Alimentación especial							
17A. Bebidas no alcohólicas							
17B. Bebidas alcohólicas							
18. Aperitivos							
19. Postres							
20. Complementos							
21. Otros alimentos elaborados							
22. A. Otros							
22. B. Aditivos							
TOTAL	35	7	5	2	22	0	71



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		2	1	4	7
2. Alt. lácteos					
3. Grasas					
4. Hielos					
5. Frutas y hortalizas	1	1	1	2	5
6. Confitería					
7. Cereales					
8. Panadería y pastelería	3	1	2	1	7
9. Carne fresca	3		1		4
10. Carne picada y derivados	5	28	2	7	42
11. Productos cárnicos	5	32		5	42
12. Pescados	8	1	3	12	24
13. Huevos					
14. Edulcorantes		2		2	4
15. Condimentos y especias					
16. Alimentación especial					
17A. Bebidas no alcohólicas					
17B. Bebidas alcohólicas	1	1		1	3
18. Aperitivos					
19. Postres					
20. Complementos					
21. Otros alimentos elaborados					
22. A. Otros					
22. B. Aditivos					
TOTAL	26	68	10	34	138