



Vetllem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau

2024

Garantim la **protecció** dels interessos econòmics de tots els agents que participen en la cadena agroalimentària i assegurem la **transparència** i la **competència lleial** en les transaccions comercials.

Fomentem la **confiança** en els aliments produïts a Catalunya entre les persones d'aquí, les que ens visiten i les que els consumeixen arreu del món.



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



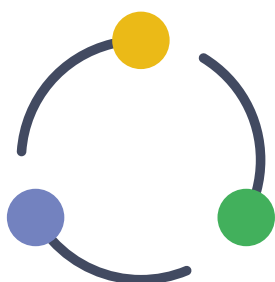
Què fem

- Verificació del compliment de la normativa sobre qualitat dels aliments.
- Prevenció i detecció de frauds i altres enganys (falsificacions, adulteracions) en la producció i comercialització dels productes agroalimentaris.



Com ho fem

- Fem el control oficial amb inspeccions a empreses alimentàries i, si cal, prenem mostres d'aliments per analitzar-les. Davant d'incompliments, apliquem mesures dissuasives per evitar que els aliments surtin al mercat (immobilitzem els aliments incorrectes) i que els fets es tornin a repetir (proposem sancions).
- Donem suport, formació i informació a les empreses del sector per complir la normativa de qualitat i prevenir el frau.



Amb qui ens coordinem

- Taula de Coordinació de la Qualitat Alimentària (coordinació entre les comunitats autònomes i l'Estat)
- Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
- Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible
- Agència Catalana del Consum
- Laboratori Agroalimentari de Cabrils
- INCAVI
- Agència de Salut Pública de Catalunya

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, és responsable de la detecció de pràctiques fraudulentades o que afecten la qualitat dels aliments, tant pel que fa a la producció com a la transformació i la comercialització.

Els nostres recursos

Servei de Control Oficial de la Qualitat Agroalimentària

Serveis Territorials a Lleida

Camp de Mart, 35
25004 Lleida
Tel. 973 24 66 50
inspeccioqualitat.stlle.agricultura@gencat.cat
2 inspectors agroalimentaris

Serveis Territorials a Girona

Pl. de Pompeu Fabra, 1
17002 Girona
Tel. 872 97 50 00
inspeccioqualitat.stgir.agricultura@gencat.cat
2 inspectors agroalimentaris

Serveis Centrals

Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona
Tel. 93 304 67 00
inspeccioqualitat.agricultura@gencat.cat

3 inspectors interterritorials
1 tècnic
1 subdirectora general
1 cap de Servei
1 responsable de coordinació

Serveis Territorials a Barcelona

Dr. Roux, 80
08017 Barcelona
Tel. 93 409 20 90
inspeccioqualitat.stbcn.agricultura@gencat.cat
3 inspectors agroalimentaris

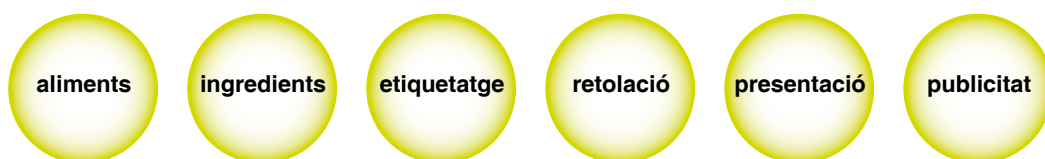
Serveis Territorials a Tarragona

Av. Països Catalans, 5-7
43007 Tarragona
Tel. 977 25 08 45
inspeccioqualitat.sttgn.agricultura@gencat.cat
2 inspectors agroalimentaris



Què inspeccionem

Objecte dels controls



Aspectes controlats dels aliments



Quan inspeccionem

Fem les inspeccions sense previ avís i poden ser programades o imprevistes quan es produeixen successos inesperats, denúncies o sospites d'infraccions.



On inspeccionem

Habitualment, fem les inspeccions a l'origen de la cadena agroalimentària, encara que en alguns casos les podem fer en qualsevol moment del procés, des de la producció fins a la comercialització.

Seleccionem les empreses que hem d'inspeccionar segons el risc que s'hi donin frau i/o incompliments de qualitat. Per això, fem controls exploratoris per categoritzar el risc d'infracció de les empreses.



Com inspeccionem

Els inspectors agroalimentaris són funcionaris específicament formats en l'àmbit agroalimentari, amb valors d'independència i excel·lència tècnica.

Les inspeccions permeten l'anàlisi exhaustiva de la documentació de les empreses i la investigació analítica dels productes per obtenir proves que constatin si hi ha un caràcter il·lícit d'aquestes activitats i permetin identificar-ne l'autor.

La presència permanent i l'activitat inspectora en el sector actuen com a factor de dissuasió i faciliten la detecció i eliminació de les conductes il·lícites. Així mateix, permeten detectar les infraccions generals i no només irregularitats puntuals.

Activitat 2024

Inspecció i control

Conjunt d'operacions de control dutes a terme amb la finalitat d'obtenir proves vàlides que demostrin, si escau, el caràcter il·legal de les activitats que són objecte d'inspecció i de posar en evidència els fraus, els enganys, les falsificacions i altres infraccions, com també d'identificar els responsables d'aquests fets.

Sector	Nre.
Carns i derivats carnis	40
Olis vegetals	24
Plats preparats i altres	17
Productes vitivinícoles	16
Fruites i hortalisses fresques	14
Productes de la pesca i aqüicultura	11
Mel	6
Formatge	5
Llegums i arròs	4
Productes vitivinícoles aromatitzats	4
Condiments i espècies	2
Fruita seca i fruita dessecada	2
Llet	2
Cafè i infusions	1
Farines, cereals i altres productes vegetals	1
Torrans	1
logurt	1
TOTAL	151

.....
Hem fet 908 controls a 151 empreses.
.....



Fruites i hortalisses fresques



Mel



Formatge



Plats preparats i altres



Carn i derivats carnis



Llet



Productes vitivinícoles aromatitzats



logurt



Productes de la pesca i aqüicultura



Altres



Llegums i arròs



Condiments i espècies



Olis vegetals



Fruita seca i fruita dessecada



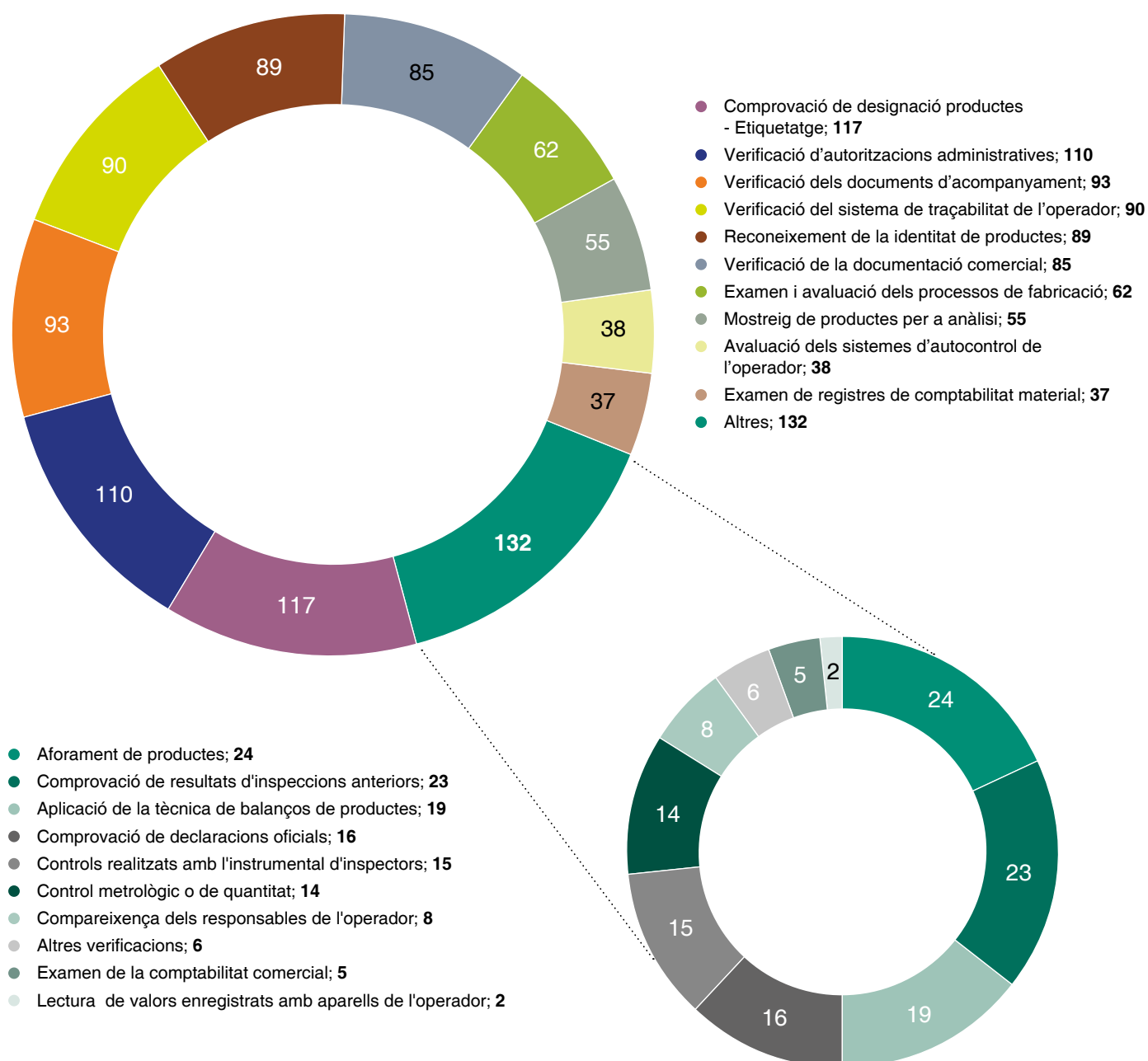
Productes vitivinícoles

L'apartat Altres inclou farines cereals i altres productes vegetals, torrons i cafè i infusions

Activitat 2024

Tipologia dels controls

Els controls efectuats a les inspeccions es classifiquen en diferents tipologies, la majoria de les quals tenen a veure amb la traçabilitat i l'etiquetatge, els processos i la comprovació de la qualitat i l'autenticitat dels productes.



Activitat 2024

Presa de mostres

Recollida de mostres d'aliments a les empreses per comprovar que els paràmetres de qualitat s'ajusten als establerts per les normes, verificar la informació de l'etiquetatge i garantir que no s'han fet pràctiques no autoritzades o prohibides. Aquestes anàlisis es practiquen en laboratoris oficials acreditats.

Mostres de productes per a anàlisi

Sector	Mostres	Kg/L/Unitats
Olis vegetals	45	66.390,0
Carns i derivats carnis	36	24.423,0
Productes de la pesca i aqüicultura	16	42.192,0
Llegums i arròs	13	68.371,0
Plats preparats i altres	13	3.745,4
Mel	10	9.094,0
Productes vitivinícoles	7	189.862,0
Fruites fresques	6	3.062,0
Llet	5	33.567,0
Formatge	3	988,1
Farines, cereals i altres	2	242,3
Fruita seca i fruita dessecada	2	392,4
logurt	2	17.376,0
Condiments i espècies	2	480,0
Mostos i sucs	1	102.091,0
Cafè i infusions	1	152,0
Total	164	562.428,2



Activitat 2024

Control d'etiquetatge

Verifiquem que les etiquetes s'ajusten a la normativa vigent pel que fa a la informació que hi consta i a la seva veracitat. Revisem les fitxes de producció de les empreses, les matèries primeres i els ingredients que s'utilitzen en l'elaboració dels aliments. En els aliments envasats, verifiquem *in situ* i amb aparells calibrats que el pes i volum que indica l'etiquetatge es correspon amb la realitat.

.....
**Hem comprovat
340 etiquetes
de 95 productes
diferents.**
.....



L'apartat Altres inclou additius alimentació humana, cafè i infusions, torrons i fruita seca i dessecada

Activitat 2024

Controls exploratoris

Actuacions de caràcter sistemàtic i global en les quals s'avaluen els sistemes de control del procés de fabricació i els procediments de traçabilitat de les empreses (registres, documentació d'acompanyament, etiquetatge, fitxes de fabricació, identificació de productes, etc.).

Aquests controls tenen la finalitat d'aportar informació per avaluar el risc de les empreses.



Resultats dels controls 2024

La proporció de no-conformitats detectades s'ha d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mitjà i, per tant, no reflecteixen la situació del conjunt de sectors.

Controls en empreses inspeccionades per sectors

Sector	Controls	No conformes
Carn i derivats carnis	192	97
Olis vegetals	175	71
Productes vitivinícoles	136	58
Plats preparats i altres	86	28
Fruïtes i hortalisses fresques	78	39
Productes de la pesca i l'aqüicultura	47	16
Llegums i arròs	37	9
Mel	35	12
Formatges	24	5
Fruïta seca i fruita dessecada	17	2
Llet	16	5
Productes vitivinícoles aromatitzats	15	8
Condiments i espècies	12	2
logurts	11	2
Altres	27	8
Total	908	362

L'apartat Altres inclou farines, cereals i altres productes vegetals, torrons i cafè i infusions

Tipus de control en empreses inspeccionades

		Nombre	No conformes
Documentació 	Verificació dels documents d'acompanyament	93	36
	Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	90	42
	Verificació de la documentació comercial	85	26
	Examen de registres de comptabilitat material	37	19
	Comprovació de declaracions oficials	16	5
	Examen de la comptabilitat comercial	5	1
Processos 	Reconeixement de la identitat de productes	89	14
	Examen i avaluació dels processos de fabricació	62	14
	Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	38	12
Producte 	Comprovació de designació productes- Etiquetatge	117	101
	Mostreig de productes per a anàlisi	55	27
	Control metrològic o de quantitat	14	5
Altres 	Verificació d'autoritzacions administratives	110	17
	Aforament de productes	24	8
	Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	23	15
	Aplicació de la tècnica de balanços de productes	19	13
	Controls realitzats amb l'instrumental d'inspectors	15	4
	Compareixença dels responsables de l'operador	8	
	Altres verificacions	6	3
	Lectura de valors enregistrats amb aparells de l'operador	2	
Total		908	362

Resultats dels controls 2024

La proporció de no-conformitats detectades s’ha d’interpretar amb cautela, ja que s’ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d’infracció alt o mitjà i, per tant, no reflecteixen la situació del conjunt de sectors.

Comprovacions de l’etiquetatge

Sector	Etiquetes	No conformes
Carns i derivats carnis	90	81
Olis vegetals	56	33
Productes de la pesca i aquicultura	32	25
Fruites fresques	30	14
Plats preparats i altres	27	26
Llegums i arròs	19	13
Productes vitivinícoles	18	13
Formatge	13	10
Condiments i espècies	10	10
Productes vitivinícoles aromatitzats	9	9
logurt i derivats lactis	8	8
Mel	8	5
Llet	6	6
Farines, cereals i altres	4	2
Caramels	3	3
Altres	7	6
Total	340	264

L'apartat Altres inclou additiu alimentació humana, cafè i infusions, torrons i fruita seca i dessecada

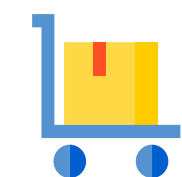
Mostres de productes per a anàlisi

Sector	Mostres	No conformes
Olis vegetals	45	6
Carns i derivats carnis	36	19
Productes de la pesca i aquicultura	16	2
Llegums i arròs	13	5
Plats preparats i altres	13	2
Mel	10	4
Productes vitivinícoles	7	0
Fruites fresques	6	3
Llet	5	2
Formatge	3	1
Farines, cereals i altres	2	2
Fruita seca i fruita dessecada	2	0
logurt	2	0
Condiments i espècies	2	0
Mostos i suc	1	0
Cafè i infusions	1	0
Total	164	46

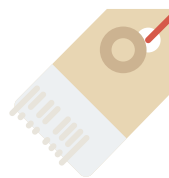
Resultats dels controls 2024

Immobilitzacions i altres mesures cautelars i correctives

Les mesures cautelars consisteixen en immobilització de productes, control previ de productes, retirada del mercat de productes, suspensió temporal d'activitat i suspensió provisional de la comercialització de productes.



22
partides
immobilitzades.



476.194
etiquetes.



3.254,8
quilos.



6
suspensions
temporal
d'activitat o
comercialització.



1
retirada
del mercat.

Exemples d'infraccions més rellevants

Etiquetatge fals, enganyós, il·legible o omisió de mencions obligatòries



Indicació falsa o enganyosa de l'espècie, denominació, ingredients, origen, elaboració i altres mencions (arròs, carns i derivats carnis, formatge, llet, mel, oli, plats preparats, productes de la pesca, begudes aromatitzades, vins).

Defraudació en la composició o les característiques del producte



Irregularitats analítiques en paràmetres fisicoquímics (carn i derivats carnis, llet, iogurt, plats preparats, mel, oli, arròs, vi), en anàlisi d'ADN (derivats carnis, productes de la pesca), en avaluació organolèptica (oli d'oliva) i en característiques de qualitat (fruita).

Defraudació en el pes o volum



L'envàs conté menys quantitat que la indicada a l'etiqueta en derivats carnis, formatge, plats preparats, pa i brioixeria.

Manca d'elements per garantir la traçabilitat dels productes



No es poden justificar mencions que apareixen a les etiquetes com ara origen, composició, mètodes d'elaboració, etc. i deficiències en els sistemes de traçabilitat.

Utilització de processos de fabricació no permesos



Elaboració fraudulenta de productes amb ingredients no permesos com ara additius i extractes vegetals (derivats carnis).

Usurpació de signes de qualitat diferenciada



Indicacions falses de DOP/IGP, ecològic, ibèric, artesà, termes tradicionals o altres signes (carn i derivats carnis, formatges, fruita fresca, plats preparats, arròs, oli, vi, begudes aromatitzades).

Detecció de falsificacions de productes mitjançant la tècnica dels balanços



Comercialització fraudulenta o irregular d'olis, productes vitivinícoles i begudes aromatitzades.

Sector vitivinícola 2024

Instrumentos de control oficial de la calidad



.....

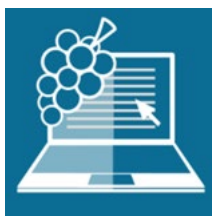
Des de l'any 2019, els tràmits del Registre d'Envasadors i Embotelladors de Vins i Begudes Alcohòliques són exclusivament per Internet integrats en la Finestreta Única Empresarial (FUE). L'Oficina de Gestió Empresarial (OGE) s'encarrega de les gestions.

.....



31

autoritzacions per fer la validació dels documents d'acompanyament del transport de productes vitivinícoles.



40

autoritzacions per dur, mitjançant un sistema informàtic, els registres del sector vitivinícola.



194

tràmits del Registre d'Embotelladors.

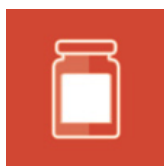
L'Oficina de Gestió Empresarial (OGE) s'encarrega de la tramitació del Registre d'Embotelladors, integrat en la Finestreta Única Empresarial (FUE) i exclusivament per internet.

Suport al sector alimentari 2024

Informació alimentària al web

Ampliació i actualització de continguts en els apartats següents del web de l'àmbit Alimentació, per facilitar a les empreses el compliment de la normativa i assegurar la qualitat dels productes i també per facilitar la comprensió de les etiquetes dels aliments als consumidors perquè puguin fer una elecció responsable.

Destaquem que durant el 2024 s'ha continuat amb elaboració, revisió i publicació de **fitxes informatives** sobre etiquetatge i altres aspectes crítics en matèria de qualitat dels aliments.



Etiquetatge obligatori dels aliments

Creat al 2015

1 fitxa d'Etiqueta al detall d'aliments específics sobre els estoigs dels ous



Lluita contra el frau alimentari

Creat al 2015



Qualitat de les fruites i hortalisses

Creat al 2015



Qualitat dels productes de la pesca i l'aqüicultura

Creat al 2016



Qualitat dels olis vegetals

Creat al 2016

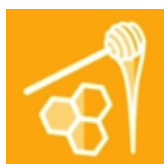
5 fitxes d'Etiqueta al detall
4 fitxes d'Aspectes crítics de qualitat
Recopilatori de fitxes informatives
QUALITAT DELS OLIS VEGETALS.
L'etiqueta al detall. Principals errors en l'etiquetatge. Aspectes crítics de qualitat



Qualitat de la carn i derivats carnis

Creat al 2015

1 fitxa d'Etiqueta al detall sobre etiquetatge obligatori de la carn de vacuum



Qualitat de la mel

Creat al 2016



Productes Vitivinícoles

Creat al 2015

5 fitxes d'Etiqueta al detall

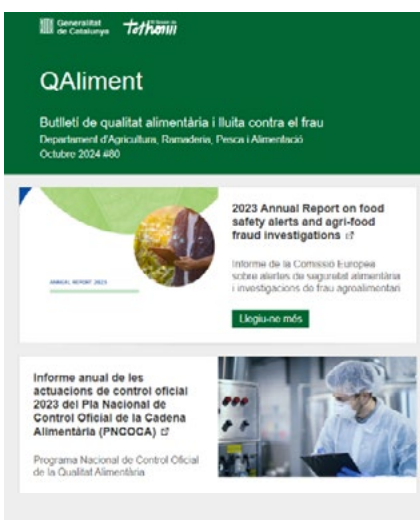
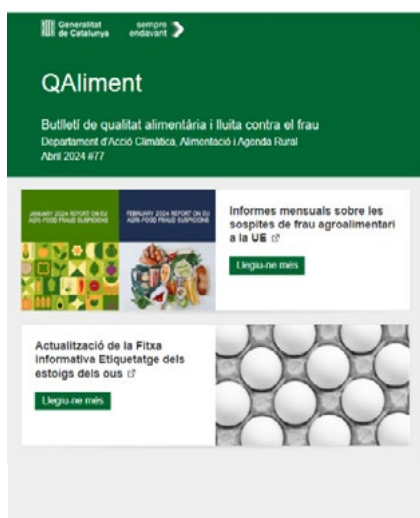
Suport al sector alimentari 2024

Butlletí QAliment

Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau. Elaboració i publicació bimensual de **sis números** del butlletí QAliment per facilitar a les empreses del sector alimentari la informació necessària per al compliment de la normativa i l'obtenció de productes de qualitat.

A final de 2024 el [Butlletí QAliment](http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qaliment) comptava amb **2.130 subscriptors** als quals es tramet electrònicament.

http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qaliment



Suport al sector alimentari 2024

Jornades i col·laboracions amb el sector

Reunió Grup de Treball amb Denominacions d'Origen del sector vitivinícola i representants de l'administració, per valorar la verema de la campanya 2023/2024, realitzada en línia el 6 de març de 2024.

Impartir una ponència sobre **El control de la qualitat alimentària** en el marc del **Màster Oficial en Seguretat Alimentària** de la Universitat Autònoma de Barcelona el 20 de març de 2024.

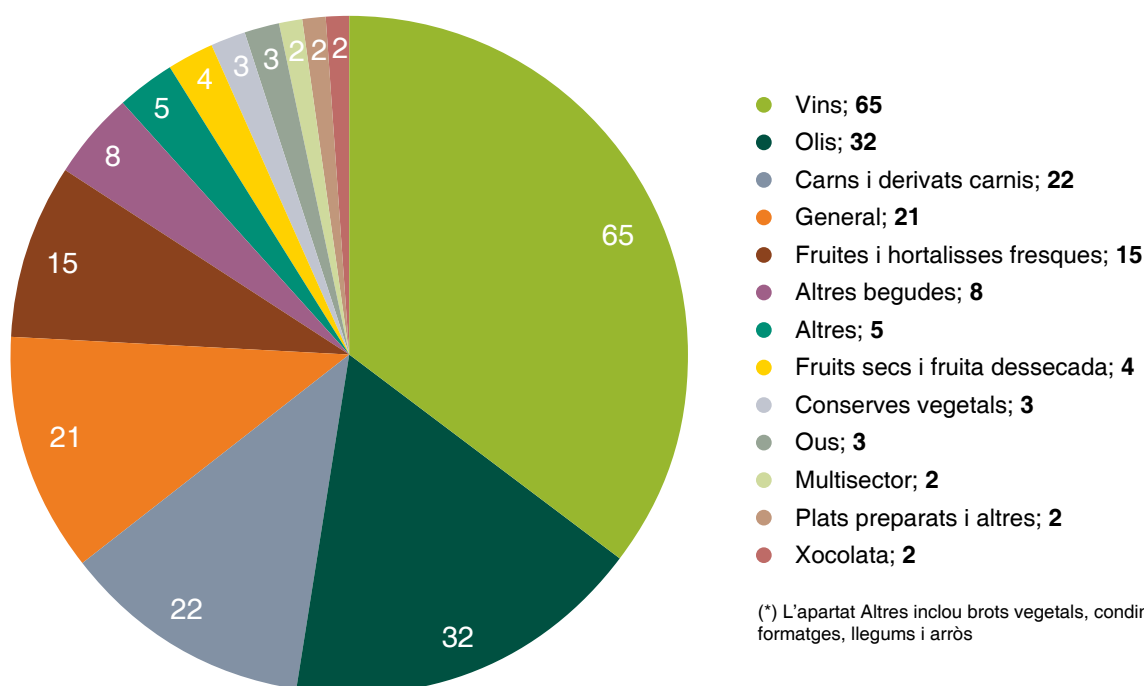
Assistència i participació a la jornada PATT **Els olis de Catalunya, resultats de la campanya 2023/2024** que va tenir lloc a Constantí l'11 de juliol del 2024.

Col·laboració en la jornada organitzada per FECIC **"El fraude alimentario: diferentes puntos de vista y retos de futuro para el sector"** a Vic el 19 de novembre de 2024. Participació com a administració de control oficial de lluita contra el frau juntament amb altres representants de la cadena alimentària, els mitjans de comunicació, consumidors i associacions.

Reunions amb representants del sector, Denominacions d'Origen, associacions sectorials, organismes públics per tractar temes de control i de la regulació i interpretació normativa.

Atenció de consultes

Total 184



Fets destacats 2024

Creació del Servei de Control Oficial de la Qualitat Agroalimentària.

El Decret 14/2024, de 16 de gener, de reestructuració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural crea el Servei de Control Oficial de la Qualitat Agroalimentària, depenent de la Subdirecció General d'Empreses, Qualitat Agroalimentària i Gastronomia de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia. Principals funcions: elaborar els plans de control oficial de qualitat agroalimentària i lluita contra el frau; detectar conductes o pràctiques que infringeixen normativa de qualitat o que afecten negativament els interessos generals econòmics de la producció, industrialització i comercialització agroalimentàries en origen i controlar la qualitat dels productes per avaluar l'adequació a normes que regulen característiques i procediments d'elaboració.



Participació en l'estudi composicional dels olis d'oliva

produïts a Espanya de la campanya 2024-2025, coordinat pel MAPA, amb col·laboració de l'administració estatal de Comerç, Instituto de la Grasa-CSIC i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). L'objectiu és la caracterització dels olis d'oliva monovarietals més representatius per tal de completar l'estudi d'esterols del Consejo Oleícola Internacional (COI), identificar particularitats d'alguns olis genuïns i plantejar excepcions a la norma de comercialització.



Més de 2.000 subscriptors del Butlletí QAliment.

El Butlletí de qualitat alimentària i lluita contra el frau ha superat durant l'any 2024 els 2.000 subscriptors inscrits als quals es fa tramesa electrònica bimensual.



Actualització del Recopilatori de Fitxes informatives sobre Qualitat dels olis vegetals.

Adequació a la nova normativa de les fitxes informatives per confeccionar etiquetes, principals errors d'etiquetatge detectats en inspeccions i aspectes crítics de qualitat del sector dels olis, que serveixen de suport a les empreses per al compliment de la normativa.

A Catalunya, l'any 2024...

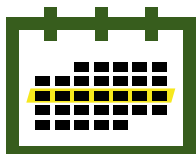


Cada dia

s'han analitzat mostres de

1.540 quilos o litres d'aliments

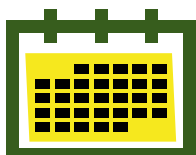
per comprovar-ne la qualitat i que no s'hi comet cap frau.



Cada setmana

s'han fet

17 controls en inspeccions i 3 controls exploratoris.



Cada mes

s'han verificat

28 etiquetes d'aliments.