



**QUALIFY**  
Interreg Europe



European Union  
European Regional  
Development Fund

# Document de política pública de qualitat alimentària i lluita contra el frau alimentari



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

## CONTINGUTS

<b>Llistat d'acrònims</b> .....	3
<b>Introducció</b> .....	6
<b>1. Sobre el projecte QUALIFY</b> .....	6
<b>2. Informació sobre la Biblioteca en línia</b> .....	7
<b>3. Marc normatiu</b> .....	8
3.1. Normativa europea.....	8
3.2. Normativa nacional i regional. ....	17
<b>4. Descripció del control oficial de la qualitat i lluita contra el frau</b> .....	26
4.1. Descripció del sistema de control oficial del frau. ....	26
4.2. Estratègies regionals i nacionals, programes operacionals complementaris a la normativa. .....	39
4.3. Anàlisi i estadístiques. ....	43
<b>5. Esquemes de finançament i suport de projectes d'aquesta temàtica</b> .....	53
<b>6. Visió per al les properes dècades (idees, tendències)</b> .....	60
<b>Sistemes d'autocontrol de la qualitat</b> .....	63
<b>7. Sistemes d'autocontrol de la qualitat</b> .....	63
7.1. Exemples pràctics.....	65
7.1.1. Bones pràctiques.....	65
7.1.2. Casos d'estudi.....	76
<b>8. Enllaços d'interès</b> .....	81

# Llistat d'acrònims

ACA – Sistema d'Assistència i Cooperació Administratives

ACCIÓ - Agència per la Competitivitat de l'Empresa

ADNS – Sistema de notificació de malalties animals (*Animal Disease Notification System*)

AGAUR – Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca

APPCC - Anàlisi de perills i punts de control crític

CE – Comissió Europea

DARP – Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

DOP – Denominació d'origen protegida

ECAT2020 – Estratègia Catalunya 2020

EE2020 - Estratègia Europa 2020

EFSA – Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (*European Food Safety Authority*)

EFTA - Associació Europea de Lliure Comerç (*European Free Trade Association*)

ESA - Autoritat de Vigilància de l'EFTA (*EFTA Surveillance Authority*)

EUROPHYT – Sistema de notificació de la Unió Europea d'intercepcions fitosanitàries (*European Union Notification System for Plant Health Interceptions*)

EUROPOL – Oficina Europea de Policia

FAO - Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació

FEADER - Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural

FEAGA - Fons Europeu Agrícola de Garantia Agrària

FECIC - Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrnies

FEDER - Fons Europeu de Desenvolupament Regional

IA – Intel·ligència Artificial

IMSOC – Sistema de gestió integrada dels controls oficials (*Information Management System for Official Controls*)

INCAVI - Institut Català de la Vinya i el Vi

INTERPOL – Organització Internacional de Policia Criminal

IRTA - Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

JRC – Centre de Recerca Conjunt (*Joint Research Centre*)

KC-FFQ – Centre de Coneixement sobre el Fraud Alimentari i la Qualitat dels Aliments (*Knowledge Centre for Food Fraud and Quality*)

MAPA – Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació

OGM – Organismes modificats genèticament

OMS - Organització Mundial de la Salut

PACIC - Pla Integral d'Autocontrol de la Qualitat i Traçabilitat del Sector Carni

PATT – Pla anual de transferència tecnològica

PECT - Projectes d'especialització i competitivitat territorial

PIME – Petites i mitjanes empreses

PNCOCA – Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària

PO – Programa Operatiu

RASFF – Sistema d'alerta ràpida per a aliments i pinsos (*Rapid Alert System for Food and Feed*)

TRACES – Sistema expert i de control del comerç (*Trade Control and Expert System*)

UE – Unió Europea

# Introducció

## 1. Sobre el projecte QUALIFY

El projecte QUALIFY té com a objectiu fomentar la competitivitat de les Pime del sector agroalimentari mitjançant un repte que afecta les regions implicades i tota la UE: la millora dels processos de qualitat d'aquestes Pime, la lluita contra el frau en el sector i la promoció de l'autenticitat dels seus productes. Superar les barreres relacionades amb aquests reptes és afavorir la reducció de costos, augmentar els valors en cadena, millors processos i millors productes que permetin que les Pime abordades puguin créixer i ser més competitives en els mercats nacionals i internacionals, on necessiten ampliar la seva presència davant les empreses més grans, molt menys limitades pels temes presentats. Per treballar en aquesta direcció, el projecte aborda els fons FEDER destinats a augmentar la competitivitat de les Pime. El projecte té com a objectiu vetllar perquè quan els projectes finançats en aquests programes s'afrontin a les Pime agroalimentàries introdueixen aspectes de qualitat, prevenció de fraus i autenticitat, que han de complementar els instruments financers i no financers existents, ampliant el resultat desitjat: el creixement d'aquestes Pime. El projecte també pretén augmentar les capacitats de les autoritats gestores, els representants de Pime pertinents i altres parts

interessades per abordar millor aquests aspectes i desenvolupar projectes millors i més eficients.

## **2. Informació sobre la Biblioteca en línia**

Una de les activitats principals del projecte és el desenvolupament de biblioteques en línia que s'utilitzaran per part dels responsables polítics, les Pime, associacions, institucions de recerca, universitats, etc. Continuarà 3 mòduls que abordaran els temes principals del projecte: prevenció del frau, sistemes de control de qualitat i autenticitat dels productes agroalimentaris. Els materials dels mòduls tractaran aspectes rellevants per als presents i futurs responsables a comprendre la lògica europea vinculada, així com la nacional i la regional.

Els mòduls es desenvoluparan durant els tres semestres de la implementació del projecte arran de la temàtica concreta a abordar cada semestre.

### 3. Marc normatiu

#### 3.1. Normativa europea

Aquesta secció proporciona una breu visió general d'algunes legislacions i normes importants de la UE sobre la prevenció del frau en el sector agroalimentari, que figuren en ordre cronològic.

#### **Llibre blanc sobre seguretat alimentària (2000)<sup>1</sup>**

El Llibre blanc reconeix que la política alimentària de la UE s'ha de basar en uns alts estàndards de seguretat alimentària, que serveixin per protegir i promoure la salut del consumidor. Per fer-ho, es va proposar la creació de l'Autoritat Europea de l'Alimentació. Es va complementar amb l'aplicació de la legislació sobre seguretat alimentària i els controls de seguretat alimentària, així com la informació al consumidor.

---

<sup>1</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl\\_white-paper\\_food-safety\\_2000\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_white-paper_food-safety_2000_en.pdf)



**Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual es fixen els principis generals i els requisits de la legislació alimentària que estableix l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, i estableix els procediments en matèria de seguretat alimentària<sup>2</sup>**

El 2002, el Parlament Europeu i el Consell van adoptar el [Reglament \(CE\) núm. 178/2002](#) pel qual es fixen els principis generals i els requisits del dret alimentari (Reglament general de la Llei alimentària).

El Reglament general de la Llei alimentària és el fonament de la normativa alimentària. Estableix un marc general i coherent per al desenvolupament de la legislació alimentària i de pinsos tant a nivell de la Unió com a nivell nacional. Per a això, estableix principis, requisits i procediments generals que fonamenten la presa de decisions en matèria de seguretat alimentària i de pinsos, que engloba totes les etapes de producció i distribució d'aliments i pinsos.

També crea una agència independent responsable de l'assessorament i el suport científics: [l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària](#) (EFSA).

A més, crea els principals procediments i eines per a la gestió d'emergències i crisis, així com el sistema d'alerta ràpida per a aliments i pinsos (RASFF).

El Reglament general de Llei alimentària garanteix un alt nivell de protecció de la vida humana i dels interessos dels consumidors en relació amb els aliments, i, alhora, garanteix el funcionament efectiu del mercat interior.

El Reglament estableix que l'etiquetatge, la publicitat, la presentació i l'embalatge no han d'induir a confusió als consumidors.

---

<sup>2</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

**Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials sobre productes d'origen animal destinats al consum humà<sup>3</sup>**

Aquest Reglament establia normes específiques per a l'organització de controls oficials sobre productes d'origen animal. Va ser derogat i substituït pel Reglament 2017/625.

**Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, relatiu al subministrament d'informació alimentària als consumidors<sup>4</sup>**

Aquest Reglament proporciona les bases per a assegurar un alt nivell de protecció del consumidor en relació a la informació alimentària, tenint en compte les diferències en la percepció dels consumidors i les seves necessitats d'informació, alhora, garanteix el bon funcionament del mercat interior. Estableix els principis, requisits i responsabilitats generals que regeixen la informació sobre aliments i, en particular, sobre l'etiquetatge d'aliments. Estableix els mitjans per garantir el dret dels consumidors a la informació i els procediments de subministrament d'informació alimentària, tenint en compte la necessitat de proporcionar la flexibilitat suficient per respondre als futurs desenvolupaments i nous requisits d'informació.

---

<sup>3</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0854>

<sup>4</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>

**Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de març de 2000, sobre l'aproximació de la legislació dels Estats membres relatives a l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels productes alimentaris<sup>5</sup>**

La present Directiva es refereix a l'etiquetatge dels productes alimentaris a lliurar com a tal al consumidor final i a alguns aspectes relatius a la seva presentació i publicitat. Va ser derogat pel Reglament 2011/1169.

**Informe sobre la crisi alimentària, el frau a la cadena alimentària i el seu control (2013)<sup>6,7</sup>**

Aquest informe demanava a la Comissió que donés tota la atenció necessària al frau alimentari i que prengui totes les mesures necessàries perquè la prevenció i la lluita contra el frau alimentari estigui incardinat dins la política de la UE.

**Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, sobre controls oficials i altres activitats oficials realitzades per assegurar l'aplicació de la Llei d'aliments i pinsos, normes sobre sanitat i benestar animal, sanitat vegetal i productes fitosanitaris<sup>8</sup>**

El [Reglament de controls oficials \(UE\) 2017/625](#) tracta dels controls oficials i altres activitats oficials realitzades per assegurar l'aplicació de la Llei d'aliments i pinsos, normes de salut i benestar animal, sanitat vegetal i productes fitosanitaris.

Les noves regles substitueixen el [Reglament \(CE\) núm. 882/2004](#) sobre controls oficials i altra legislació que regulava el control i l'aplicació de normes a la cadena agroalimentària.

---

<sup>5</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32000L0013>

<sup>6</sup> <https://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=REPORT&reference=A7-2013-0434&format=PDF&language=EN>

<sup>7</sup> [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binari/INFORMACION\\_2016\\_C-482\\_04.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binari/INFORMACION_2016_C-482_04.pdf)

<sup>8</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>

**Reglament d'execució (UE) 2019/1715 de la Comissió, de 30 de setembre de 2019, pel qual s'estableixen normes per al funcionament del sistema de gestió de la informació dels controls oficials i els seus components del sistema<sup>9</sup>**

Els sistemes d'informació gestionats per la Comissió, que s'han d'integrar en el Sistema de Gestió de la Informació per a Controls Oficials (**IMSOC**), inclouen el Sistema d'alerta ràpida per a aliments i pinsos (**RASFF**) per notificar el risc directe o indirecte per a la salut humana derivat d'aliments i material de contacte amb aliments; el sistema per notificar i informar sobre malalties animals (**ADNS**); el sistema de notificació de la presència de plagues en plantes i productes vegetals (**EUROPHYT**); les eines tècniques d'Assistència i Cooperació Administrativa (**ACA**) i el sistema expert i de control del comerç (**TRACES**).

**Informe de la Comissió al Parlament europeu i al Consell sobre el funcionament global dels controls oficials realitzats als Estats membres (2014-2016) per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria d'aliments i pinsos i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals<sup>10</sup>**

**RASFF<sup>11</sup>**

Creat el 1979, RASFF permet compartir informació eficaç entre els seus membres (autoritats nacionals de seguretat alimentària de l'Estat membre de la UE, Comissió, EFSA, ESA, Noruega, Liechtenstein, Islàndia i Suïssa) i proporciona un servei de 24 hores per garantir que sigui urgent. S'envien, reben i responen notificacions de forma col·lectiva i eficaç. Gràcies a RASFF, s'han evitat molts riscos relatius a la seguretat alimentària abans que poguessin ser perjudicials per als consumidors europeus.

<sup>9</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32019R1715>

<sup>10</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018DC0627&from=en>

<sup>11</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/rasff\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en)

La informació vital que s'intercanvia mitjançant RASFF pot provocar que els productes siguin retirats del mercat. És un sistema robust que ha madurat al llarg dels anys. RASFF continua mostrant el seu valor per garantir la seguretat alimentària a la UE i fora d'ella.

### **ACA**<sup>12</sup>

L'ACA és el sistema de tecnologia de la informació desenvolupat i gestionat per la Comissió Europea perquè els països de la UE puguin intercanviar dades de manera estructurada sobre incompliments i possibles violacions intencionades de la legislació de la cadena agroalimentària de la UE.

El sistema ACA conté dues parts:

- una part dedicada a la [Xarxa de Fraus Alimentaris](#);
- una part dedicada a totes les sol·licituds d'assistència i cooperació administrativa que no presenten perfils de riscos humans, animals, riscos per a la salut i/o sospita de possibles violacions intencionades de la legislació de la cadena agroalimentària de la UE.

El sistema ACA funciona en paral·lel amb RASFF. Permet compartir informació eficaç i permet una reacció ràpida quan es detecten riscos per a la salut pública a la cadena alimentària.

El sistema ACA és una eina perquè un país de la UE pugui contactar ràpidament amb les autoritats competents d'un altre país de la UE i compartir informació que pugui conduir a accions administratives i/o sancions o procediments judicials.

El sistema ACA funciona de manera voluntària i només per a problemes transfronterers. Així, el nombre d'intercanvis en el sistema no representa la totalitat d'incompliment (violació involuntària de la legislació de la UE sobre aliments i pinsos), ni la totalitat d'incidents de frau alimentari (violació

---

<sup>12</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/aas\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/aas_en)

intencionada de la legislació comunitària d'aliments i aliments) que es produeix a la UE.

### **Xarxa del Frau Alimentari de la UE. *Food Fraud Network***<sup>13</sup>

Des del 2013, la [Xarxa de fraus alimentaris de la UE](#) permet als Estats membres i alguns altres països europeus intercanviar informació i cooperar de manera voluntària en qüestions que enfronten violacions de la legislació de la cadena agroalimentària de la UE de caràcter transfronterer.

Això ajuda els països europeus a treballar, d'acord amb les normes establertes en el [Reglament de controls oficials](#), en matèries en què les autoritats nacionals s'enfrontin a possibles violacions intencionades de la legislació de la cadena agroalimentària de la UE amb impacte transfronterer.

La [Xarxa de Fraus Alimentaris de la UE](#) connecta els organismes designats per cada estat membre amb alguns altres països europeus (Suïssa, Noruega i Islàndia), representants dels serveis de la Comissió Europea i representants d'Europol.

Permet ajudar i coordinar la comunicació entre les autoritats competents i, en particular, transmetre i rebre sol·licituds d'assistència.

Els organismes d'enllaç han d'intercanviar la informació necessària per permetre la verificació del compliment de la legislació de la cadena agroalimentària de la UE amb els seus homòlegs i, en determinats casos, amb la Comissió, quan els resultats dels controls oficials requereixen accions en més d'un país.

---

<sup>13</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/ffn\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/ffn_en)

## Centre de coneixement del frau i la qualitat dels aliments<sup>14</sup>

El Centre de Coneixement per al Frau i la Qualitat Alimentària (KC-FFQ), proporciona i comparteix coneixements científics actualitzats sobre els fraus alimentaris i els problemes de qualitat dels aliments. Coordina les activitats de vigilància del mercat i opera un sistema d'informació i alerta precoç per al frau alimentari.

KC-FFQ treballa col·lectivament pel servei de coneixement i coneixement de la Comissió, el Centre de Recerca Conjunt (JRC) i els departaments que regulen la cadena de pinsos i protegeixen els drets dels consumidors.

- Crear una interfície formalitzada de ciències i polítiques que doni suport a iniciatives per protegir la qualitat dels productes agroalimentaris i protegir la integritat de la cadena alimentària.
- Garantir l'intercanvi de coneixements entre els diferents departaments de la Comissió, científics i autoritats competents dels països de la UE a través d'una comunitat de pràctiques.
- Construir una col·laboració amb autoritats de països tercers.

El centre complementa les activitats de la [Xarxa de Fraus Alimentaris](#) de la UE, que gestiona el [Departament de Salut i Seguretat dels Aliments de la Comissió Europea](#).

## EUROPHYT<sup>15</sup>

EUROPHYT és un sistema de notificació i d'alerta ràpida que tracta sobre les [intercepcions](#) per raons de sanitat vegetal per enviaments de plantes i productes vegetals importats a la UE o comercialitzats dins de la mateixa UE. EUROPHYT està establert i dirigit per la Direcció General de Salut i Seguretat dels Aliments de la Comissió Europea.

<sup>14</sup> [https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud/about\\_en](https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud/about_en)

<sup>15</sup> [https://ec.europa.eu/food/plant/plant\\_health\\_biosecurity/europhyt\\_en](https://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity/europhyt_en)

EUROPHYT proporciona un suport essencial per a la implementació de mesures preventives, garantint que les dades sobre els riscos per a la salut de les plantes derivades del comerç de plantes i productes vegetals siguin actualitzades i exactes.

### **TRACES<sup>16</sup>**

TRACES és l'eina de gestió en línia multilingüe de la Comissió Europea per a tots els requisits sanitaris en matèria de **comerç i importació intra-UE d'animals, semen i embrions, aliments, pinsos i plantes.**

El seu objectiu principal és digitalitzar tot el procés de certificació i els procediments vinculats, seguint la línia de la declaració de l'Agenda Digital per a Europa.

### **Operacions Opson<sup>17</sup>**

Aquestes operacions són dirigides conjuntament per EUROPOL i INTERPOL i tenen com a objectiu aliments i begudes falses i inferiors. Des del 2011 s'han realitzat vuit operacions d'aquest tipus.

L'operació OPSON, en totes les seves fases, ha mantingut el mateix àmbit legal i orientació marc:

- Aliments i begudes falsificades.
- Sub-estàndards d'aliments i begudes.

---

<sup>16</sup> [https://ec.europa.eu/food/animals/traces\\_en](https://ec.europa.eu/food/animals/traces_en)

<sup>17</sup> <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>



### 3.2. Normativa nacional i regional.

## NORMATIVA ESTATAL

### I. DISPOSICIONS ESTATALS SOBRE EL CONTROL OFICIAL I LA INSPECCIÓ

Disposicions de caràcter general	<b>Reial Decret 1945/1983</b>	de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.
	<b>Llei 28/2015</b>	de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària.
Disposicions de caràcter sectorial	<i>*Legislació nacional relativa a normes tècniques i de qualitat dictades per regular i ordenar específicament els diferents sectors, matèries i productes alimentaris.</i>	

### II. DISPOSICIONS ESTATALS RELATIVES AL PROCEDIMENT SANCIONADOR

Disposicions de caràcter general	<b>Reial decret 1945/1983</b>	de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.
	<b>Llei 39/2015</b>	d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.
	<b>Llei 40/2015</b>	d'1 d'octubre, del règim jurídic del Sector Públic.

## NORMATIVA AUTONÒMICA

### I. DISPOSICIONS AUTONÒMIQUES RELATIVES AL CONTROL OFICIAL I AL PROCEDIMENT SANCIONADOR

Disposicions sobre el marc competencial de Catalunya	<b>Reial decret 1552/1994</b>	de 8 de juliol, sobre traspàs de funcions i serveis de l'Administració de l'Estat a la Generalitat de Catalunya en matèria de defensa contra frauds i qualitat agroalimentària.
	<b>Reial Decret 1044/1997</b>	de 27 de juny, sobre l'ampliació i modificació de mitjans adscrits a els serveis de l'Administració de l'Estat traspassats a la Generalitat de Catalunya pels Reial Decrets 1552/1994, de 8 de juliol; 899/1995, de 2 de juny i 900/1995, de 2 de juny.
Disposicions de caràcter general	<b>Llei 14/2003</b>	de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.
Disposicions de caràcter sectorial	<b>Llei 02/2020</b>	de 5 de març, de la vitivinicultura.

## DIPOSICIONS ESTATALS

### **1. DISPOSICIONS ESTATALS SOBRE EL CONTROL OFICIAL I LA INSPECCIÓ**

Normativa nacional de caràcter horitzontal relativa als controls oficials en matèria de qualitat agroalimentària i lluita contra el frau alimentari.

#### **1.1. Disposicions de caràcter general.**

- **Reial Decret 1945/1983<sup>18</sup>**, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Inclou, entre d'altres, les infraccions en matèria de defensa de la qualitat de la producció agroalimentària (infraccions per frau):

L'elaboració de mitjans de producció, productes agraris i alimentaris, mitjançant tractaments i processos autoritzats segons la normativa vigent, així com l'addició o sostracció de substàncies o elements que modifiquin la seva composició amb finalitat fraudulenta.

Les defraudacions en la naturalesa, composició, qualitat, riquesa, pes, excés d'humitat o qualsevol altra discrepància que es trobés entre les característiques reals de la matèria o elements de què es tracti i les ofertes per al productor, el fabricant o el venedor, així com tot acte voluntari de naturalesa semblant que suposi transgressió o incompliment d'allò que disposa la normativa vigent.

L'ús en l'etiquetatge, envasos o publicitat, de noms, indicacions de procedència, classe de producte o indicacions falses que no corresponguin al producte o indueixin a confusió a l'usuari.

---

<sup>18</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/1983/BOE-A-1983-19755-consolidado.pdf>

La falsificació de productes i la venda de productes falsificats.

L'aportació de dades falses que puguin induir a qualsevol Organisme del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació a atorgar ajudes, subvencions o beneficis de qualsevol índole sense que es compleixin els requisits o es reuneixin les condicions prèviament establertes a partir del moment en què es concedeixi la subvenció o el benefici.

- **Llei 28/2015**<sup>19</sup>, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària.

Àmbit d'aplicació: Productes alimentaris en instal·lacions de manipulació, classificació, fàbriques, plantes d'envasat, magatzems i distribuïdors majoristes, magatzems d'importadors, oficines d'intermediaris mercantils, així com el transport entre tots ells. (Se n'exclouen: aspectes higienicosanitaris i de seguretat alimentària, OMG i irradiats, la venda a consumidor final, el comerç exterior, la producció primària, el benestar animal i la producció ecològica).

Definició de Qualitat Alimentària: Conjunt de propietats i característiques d'un aliment relatives a les matèries primeres o ingredients utilitzats en la seva elaboració, a la seva naturalesa, composició, puresa, identificació, origen i traçabilitat, així com als processos d'elaboració, emmagatzematge, envasat i comercialització utilitzats i a la presentació del producte final, incloent-hi el seu contingut efectiu i la informació al consumidor final, especialment l'etiquetatge.

Règim sancionador aplicable: Sancions eficaces, proporcionades i dissuasives:

- Lleus: fins a 4.000 €
- Greus: 4001-150,000 €
- Molt greus: 150.001-3.000.000 €

---

<sup>19</sup> [https://www.boe.es/boe\\_catalan/dias/2015/07/31/pdfs/BOE-A-2015-8563-C.pdf](https://www.boe.es/boe_catalan/dias/2015/07/31/pdfs/BOE-A-2015-8563-C.pdf)

## 1.2. Disposicions de caràcter sectorial.

Legislació nacional relativa a normes tècniques i de qualitat dictades per regular i ordenar específicament els diferents sectors, matèries i productes alimentaris<sup>20</sup>.

## 2. DISPOSICIONS ESTATALS RELATIVES AL PROCEDIMENT SANCIONADOR

### 2.1. Disposicions de caràcter general.

- **Reial decret 1945/1983<sup>21</sup>**, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Aquesta norma classificava les infraccions en 3 grans grups principals:

- Infraccions sanitàries.
- Infraccions en matèria de protecció al consumidor:
  - per alteració, adulteració o frau de béns i serveis susceptibles de consum,
  - en matèria de transaccions comercials, condicions tècniques de venda i preus,
  - en matèria de normalització, documentació i condicions de venda o subministrament.
- Infraccions **en matèria de defensa de la qualitat de la producció agroalimentària** (per frau, per clandestinitat o antireglamentàries).

---

<sup>20</sup> <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/default.aspx>

<sup>21</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/1983/BOE-A-1983-19755-consolidado.pdf>

- **Llei 39/2015**<sup>22</sup>, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

Regula els requisits de validesa i eficàcia dels actes administratius, defineix el procediment administratiu comú a totes les administracions públiques, incloent-hi el sancionador i el de responsabilitat de les administracions públiques, així com els principis als quals s'ha d'ajustar l'exercici de la iniciativa legislativa i la potestat reglamentària i les formes de participació pública en aquesta. Simplifica i aclareix terminis i altres aspectes de tramitació.

- **Llei 40/2015**<sup>23</sup>, d'1 d'octubre, del règim jurídic del Sector Públic.

Estableix i regula les bases d'aquest règim, els principis del sistema de responsabilitat de les administracions públiques i de la potestat sancionadora, així com l'organització i funcionament de l'Administració General de l'Estat i del seu sector públic institucional per al desenvolupament de les seves activitats.

## **2.2. Disposicions de caràcter sectorial.**

- **Llei 24/2003**<sup>24</sup>, de 10 de juliol, de la Vinya i el Vi.

Aquesta norma regula l'ordenació bàsica, en el marc de la normativa de la Unió Europea (UE), de la vinya i del vi, així com la seva designació, presentació, promoció i publicitat.

Regula també els nivells diferenciats de l'origen i la qualitat dels vins, així com el sistema de protecció, en defensa dels productors i consumidors, de les

---

<sup>22</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/2015/BOE-A-2015-10565-consolidado.pdf>

<sup>23</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/2015/BOE-A-2015-10566-consolidado.pdf>

<sup>24</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-13864-consolidado.pdf>

denominacions i mencions que legalment els estan reservats davant del seu ús indegut. La llei s'aplica també als productes derivats del raïm o del vi.

Inclou, també, el règim sancionador de les infraccions administratives en les matèries anteriorment citades.

## DIPOSICIONS AUTONÒMIQUES

### **1. DISPOSICIONS AUTONÒMIQUES RELATIVES AL CONTROL OFICIAL I AL PROCEDIMENT SANCIONADOR**

Gran part de les Comunitats Autònomes han dictat disposicions de caràcter general en les quals, entre altres aspectes, es regula el control i la inspecció de la qualitat comercial alimentària.

#### **1.1. Disposicions estatals sobre el marc competencial de Catalunya i en relació amb els traspassos.**

- **Reial decret 1552/1994<sup>25</sup>**, de 8 de juliol, sobre traspàs de funcions i serveis de l'Administració de l'Estat a la Generalitat de Catalunya en matèria de defensa contra frauds i qualitat agroalimentària.
- I el posterior **Reial Decret 1044/1997<sup>26</sup>**, de 27 de juny, sobre l'ampliació i modificació de mitjans adscrits als serveis de l'Administració de l'Estat traspassats a la Generalitat de Catalunya pels Reial Decrets 1552/1994, de 8 de juliol; 899/1995, de 2 de juny, i 900/1995, de 2 de juny.

---

<sup>25</sup> <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-17115>

<sup>26</sup> <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1997-16983>

## 1.2. Disposicions de caràcter general.

- **Llei 14/2003**<sup>27</sup>, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

Aquesta norma regula els distintius d'origen i qualitat dels productes agroalimentaris, exceptuant-ne els productes regulats per la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola.

Estableix normes per a garantir la qualitat i la conformitat dels productes agroalimentaris a la normativa comunitària i a la resta de disposicions que els siguin aplicables, i assegurar la protecció dels drets i els interessos legítims dels productors agraris, dels operadors econòmics, dels professionals del sector agroalimentari i dels consumidors finals.

Detalla les obligacions dels operadors econòmics i dels professionals del sector agroalimentari i regula la inspecció, el control i el règim sancionador en matèria de qualitat i conformitat agroalimentàries.

## 1.3. Disposicions de caràcter sectorial.

En el cas de Catalunya, existeix una norma de caràcter sectorial que regula específicament el control oficial i el procediment sancionador en el cas concret del sector vitivinícola.

- **Llei 02/2020**<sup>28</sup>, de 5 de març, de la vitivinicultura.

Un dels objectius principals d'aquesta Llei és adaptar l'ordenació vitivinícola a la normativa europea resultant de l'organització comuna del mercat del vi i a la nova reglamentació sobre controls i activitats oficials per garantir l'aplicació de la

---

<sup>27</sup> [https://portaljuridic.gencat.cat/ca/pjur\\_ocults/pjur\\_resultats\\_fitxa/?documentId=320971&action=fitxa](https://portaljuridic.gencat.cat/ca/pjur_ocults/pjur_resultats_fitxa/?documentId=320971&action=fitxa)

<sup>28</sup> <https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/8080/1787576.pdf>



legislació sobre aliments i pinsos i les normes sobre sanitat vegetal i productes fitosanitaris.

La Llei regula la funció inspectora en aquest sector, les obligacions dels operadors, les mesures cautelars en cas d'incompliments, tipifica les infraccions i la seva responsabilitat, determina les sancions i altres aspectes del regim sancionador.

A grans trets, la Llei permet avançar en qüestions abans no regulades com ara les autoritzacions de plantació i replantació, el potencial vitícola i la creació del Catàleg de varietats.

També es perfeccionen els sistemes de garantia i control en concentrar-se la inspecció en el Departament d'Agricultura i en l'INCAVI en matèria de verificació del compliment dels plecs de condicions per part dels cellers que emparen els seus vins a les diferents Denominacions d'Origen Protegides (DOP). La nova Llei també potencia el foment de l'enoturisme i la cultura del vi.

## 4. Descripció del control oficial de la qualitat i lluita contra el frau

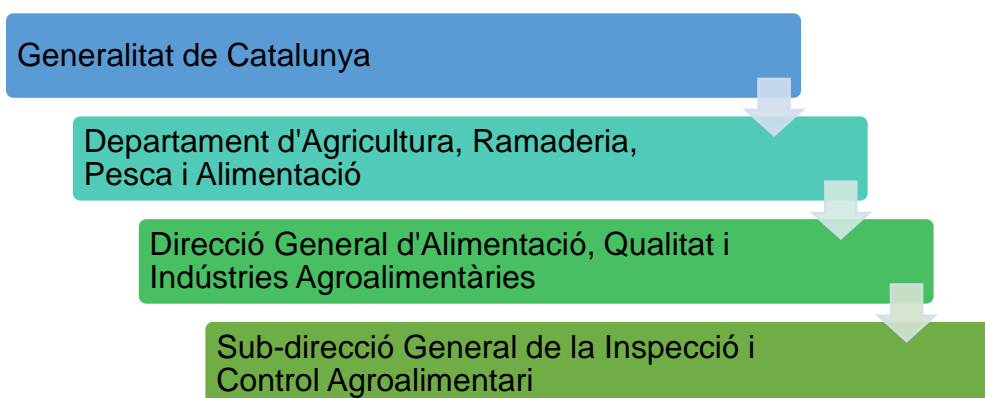
### 4.1. Descripció del sistema de control oficial del frau.

#### ORGANITZACIÓ

La **Generalitat de Catalunya**, a través del **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**, té competència exclusiva en el control de qualitat i traçabilitat de productes agrícoles i ramaders i en la lluita contra el frau en la producció i comercialització agroalimentàries a Catalunya.

La **Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries** és l'autoritat competent de control oficial en matèria de qualitat i lluita contra frauds.

La **Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari** és la unitat encarregada d'efectuar les tasques de detecció de pràctiques fraudulentes o que afecten la qualitat dels aliments, tant pel que fa a la producció com a la transformació i la comercialització.



Per tal d'assolir la finalitat i l'objectiu previstos, la Sub-direcció General de la Inspecció i Control Agroalimentari treballa en les línies següents:

**a) Control oficial de la qualitat alimentària i lluita contra el frau.**

- Inclou les inspeccions i altres actuacions de control oficial relacionades.

**b) Suport al sector agroalimentari per facilitar el compliment de la normativa de qualitat i promoure la prevenció del frau.**

- Mitjançant accions de formació, informació divulgació, presencials o virtuals.

## CONTROL OFICIAL

El **control oficial** inclou la verificació del compliment de la normativa sobre qualitat dels aliments, així com la prevenció i detecció de frau i altres enganys (falsificacions, adulteracions) en la producció i comercialització dels productes agroalimentaris.

La **finalitat** del control oficial de la qualitat alimentària i lluita contra frau agroalimentaris és garantir la protecció i els interessos econòmics dels consumidors i dels actors de la cadena agroalimentària, assegurar la transparència i competència lleial de les transaccions comercials i contribuir a donar confiança en els productes elaborats als nostre territori.

L'**objectiu** del control oficial és verificar el compliment de la normativa sobre la qualitat dels aliments i la detecció, limitació, disminució i prevenció dels frau, enganys, falsificacions, adulteracions i altres infraccions similars comesos en la producció i comercialització dels productes agroalimentaris que perjudiquin econòmicament qualsevol actor de la cadena agroalimentària.

## Sectors agroalimentaris objecte d'investigació

Els sectors agroalimentaris subjectes a control oficial de la qualitat i lluita contra el frau inclouen:

- Productes vitivinícoles, vinagres, begudes espirituoses, begudes aromatitzades, begudes alcohòliques.
- Fruïtes i hortalisses fresques, fruita seca, fruita dessecada, conserves vegetals i altres derivats.
- Olis i greixos.
- Farines, cereals, llegums, etc.
- Carns i derivats carnis.
- Llet i derivats lactis.
- Productes de la pesca.
- Xocolata, cafè i infusions, mel, gelats, torrons, caramels.
- Condiments i espècies.
- Plats preparats.
- Ovoproductes, etc.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra frauds les llavors, medicaments, productes zoosanitaris i fitosanitaris, pinsos medicamentosos, aliments infantils i dietètics, cosmètics, tabac, animals vius i plantes abans de collir.

## Aspectes dels productes agroalimentaris que són objecte d'investigació.

Els **aspectes controlats** dels aliments són:

- Les propietats dels productes agroalimentaris: Naturalesa, identitat, denominació, composició, espècie, origen o procedència, etc.
- L'ús adequat dels signes oficials de qualitat atribuïts oficialment.
- Els sistemes d'autocontrol i la traçabilitat dels processos.
- La identitat i les autoritzacions d'activitat dels operadors.
- Controls metrològics o de quantitat.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra frauds els aspectes en els quals intervingui qualsevol component sanitari, com també la certificació d'operadors o la qualificació de productes en l'àmbit dels signes oficials de qualitat (denominacions d'origen, labels, etc.).

### **Abast del camp tècnic d'investigació.**

Per a detectar i eliminar del mercat els productes agroalimentaris en infracció, les activitats d'inspecció abasten també la investigació de:

- L'etiquetatge, la designació, la retolació, la presentació i la publicitat dels productes agroalimentaris en l'etiquetatge, els envasos, els documents d'acompanyament, els documents comercials, la comptabilitat material, etc.
- Les matèries i elements fets servir en la producció i comercialització.
- Les condicions tècniques de producció i comercialització que tinguin incidència en la qualitat dels productes agroalimentaris.

### **Metodologia del control oficial.**

La diversitat dels productes agroalimentaris, l'augment dels volums de producció, la dispersió en el mercat, les noves tecnologies, la internacionalització dels mercats i l'esmentada sofisticació dels frauds requereix que les inspeccions de lluita contra frauds es fonamentin en una **metodologia d'auditoria i d'investigació** dirigida exclusivament a obtenir proves que constatin el caràcter il·lícit d'aquestes activitats i identifiquin el seu autor.

Aquesta metodologia, que requereix una actuació programada en diverses actuacions i visites d'inspecció a l'operador en causa, fa servir **tècniques específiques d'inspecció** en les quals preval l'anàlisi exhaustiva i completa de

la documentació de les empreses, en particular la seva comptabilitat material, sense menysprear la investigació analítica dels productes.

El control oficial s'efectua mitjançant la **inspecció**.

En conseqüència, les inspeccions s'inscriuen en el marc d'un estudi global i aprofundit de les empreses per tal d'obtenir un judici vàlid sobre el conjunt d'aspectes qualitatius de la seva producció i d'aquesta manera posar en evidència les causes de les disfuncions en lloc de detectar només irregularitats puntuals: la finalitat no és verificar la conformitat de determinats aspectes dels productes agroalimentaris sinó, al contrari, descobrir les infraccions que s'hagin pogut cometre.

La **inspecció** és el/un 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.

En el marc de la inspecció es realitza o es procedeix a 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.

Com a aportació a una desitjable millora de la competitivitat del sector agroalimentari de Catalunya, la inspecció de lluita contra fraus duu a terme una estratègia fonamentada en dos pilars bàsics:

- a) Presència permanent en el sector com a factor de dissuasió.
- b) Detecció i eliminació de les conductes il·lícites.

La presència permanent de l'activitat inspectora en el sector actua com a factor de dissuasió i facilita la detecció i eliminació de les conductes il·lícites. Així

mateix, permet detectar les infraccions generals i no només irregularitats puntuals.

Totes les inspeccions es realitzen sense previ avís i majoritàriament són programades, tot i que es poden realitzar inspeccions imprevistes quan es produeixen successos inesperats, denúncies o sospites d'infraccions.

La selecció i la programació de les empreses objecte d'inspecció es realitza seguint un sistema d'**anàlisi del risc**. Per això, de forma paral·lela, també es duen a terme uns altres tipus de controls, anomenats **controls exploratoris**, la finalitat dels quals és de categoritzar el risc d'infracció de les empreses.

### **Fase de la cadena agroalimentària on es realitzen les inspeccions.**

El nivell de sofisticació al qual poden arribar els fraus i altres conductes il·lícites i, en conseqüència, l'aparent legalitat dels productes agroalimentaris que han estat objecte d'aquestes pràctiques, obliguen que les inspeccions de lluita contra el frau es practiquin en el mateix lloc des d'on s'expedeixen aquests productes en la seva primera introducció al mercat, és a dir, **a l'origen**, excloent-hi, amb excepcions puntuals, els controls en el comerç al detall o minorista.

**Les inspeccions s'efectuen a l'origen de la cadena agroalimentària.**

## Tipologia dels controls durant la inspecció.

### Control documental

- Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador
- Verificació dels documents d'acompanyament
- Verificació de la documentació comercial
- Examen de registres de comptabilitat material
- Comprovació de declaracions oficials
- Examen de la comptabilitat comercial
- Examen de la comptabilitat financera

### Control de processos

- Reconeixement de la identitat de productes
- Examen i avaluació dels processos de fabricació, elaboració, envasament, emmagatzematge, etc.
- Avaluació del sistema d'autocontrol de l'operador
- Lectura dels valors enregistrats pels instruments de l'operador

### Control de producte

- Comprovació de designació de productes - Etiquetatge
- Mostreig de productes per a anàlisi oficial
- Control metrològic o de quantitat

### Altres

- Verificació d'autoritzacions administratives
- Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors
- Aplicació de la tècnica de balanços de productes
- Aforament de productes
- Controls realitzats amb l'instrumental d'inspectors
- Altres verificacions
- Compareixença dels responsables de l'operador



## **Recursos de la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari.**

Els recursos tècnics de la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari per dur a terme les tasques de control oficial són els següents:

### Serveis centrals:

- 2 inspectors interterritorials
- 1 inspector
- 1 sub-directora general
- 1 responsable

### Serveis Territorials a Barcelona:

- 3 inspectors agroalimentaris

### Serveis Territorials a Girona:

- 2 inspectors agroalimentaris

### Serveis Territorials a Lleida:

- 2 inspectors agroalimentaris

### Serveis Territorials a Tarragona:

- 2 inspectors agroalimentaris

## **Recursos coordinats.**

Paral·lelament, la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control agroalimentari es coordina amb:

- Taula de Coordinació de la Qualitat Alimentària (coordinació entre les comunitats autònomes i l'Estat)
- Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
- Direcció General de Pesca i Afers Marítims
- Sub-direcció General d'indústries i Qualitat Agroalimentàries
- Agència Catalana del Consum
- Laboratori Agroalimentari de Cabrils
- Incavi
- Agència de Salut Pública de Catalunya
- Taules sectorials

## **Suport al sector agroalimentari.**

Des de la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari, a més de les tasques de control oficial de la qualitat agroalimentària i la lluita contra el frau, també es duen a terme col·laboracions amb el sector agroalimentari mitjançant tasques de suport com a activitats complementàries per tal d'arribar d'una manera més eficaç a l'objectiu de garantir uns productes de qualitat i prevenir el frau.

Entre aquestes tasques s'inclouen activitats formatives i de difusió tant de les novetats de la normativa com d'informació rellevant per al sector agroalimentari, per tal de donar resposta a les necessitats del sector, així com garantir la qualitat dels aliments i lluitar contra el frau alimentari.

### **a) Informació alimentària al web**

Al web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, dintre de la secció Alimentació es troben dos apartats relatius a:

- Lluita contra el frau alimentari
- Etiquetatge i qualitat dels aliments

En aquests dos apartats els inspectors de la Sub-direcció General de la Inspecció i el control agroalimentari treballen constantment per compartir i oferir informació i eines a les empreses per facilitar el compliment de la normativa i assegurar la qualitat dels productes. A més, es pretén facilitar la comprensió de les etiquetes dels aliments i d'altres informacions als consumidors perquè puguin fer una elecció responsable.

Es publica la normativa, els documents, les guies, els informes, etc. rellevants en matèria de qualitat i de control del frau agroalimentari. Periòdicament, també es publiquen interpretacions de la normativa en format de fitxes per facilitar-ne la comprensió. Concretament en l'apartat d'Etiquetatge obligatori, s'hi detalla àmpliament el Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al

consumidor, en format de fitxes, cadascuna de les quals correspon a un punt concret de la norma.

Paral·lelament, es publiquen fitxes sobre els diferents sectors agroalimentaris, entre els quals es troben:

- Qualitat de les fruites i hortalisses.
- Qualitat dels olis vegetals.
- Qualitat dels productes de la pesca i l'aqüicultura.
- Qualitat de la mel.
- Qualitat de la carn i derivats carnis.
- Productes vitivinícoles.

Aquests sectors es troben àmpliament desenvolupats amb fitxes i informació addicional per facilitar la comprensió de la normativa en matèria de fraus.

## **b) Butlletí QAliment**

Butlletí informatiu de periodicitat mensual que tracta aspectes generals sobre la qualitat i la lluita contra el frau alimentari.

Inclou informació sobre l'etiquetatge dels aliments (amb pautes per a la confecció d'etiquetes i descripció d'errors més freqüents), sobre aspectes crítics de qualitat d'interès sectorial relacionats amb el procés d'elaboració i comercialització de productes concrets i la seva regulació específica, com ara carn i derivats carnis, productes vitivinícoles, fruites i hortalisses, olis vegetals, mel, productes de la pesca, etc. i sobre el control oficial i alertes en aquests àmbits.

També presenta les novetats en la normativa reguladora, documents d'interès interpretatius, guies, consultes, altres eines o utilitats, material divulgatiu i temes d'actualitat, com ara notícies, jornades i cursos, etc.

Pretén facilitar als operadors de les empreses del sector alimentari la informació necessària per al compliment de la normativa vigent i l'assegurament de l'obtenció de productes de qualitat.

La primera publicació del butlletí va ser al novembre de 2016, i actualment ens trobem amb el número 46, publicat al gener de 2021.

La publicació del Butlletí QAliment s'ha considerat com una bona pràctica del projecte Qualify. Per més informació sobre la bona pràctica, vegeu l'apartat 1.2.3 de bones pràctiques, secció 3.

### **c) Publicacions: Guies, Recopilatoris, etc.**

- Suport en l'elaboració de la “Guia per a la prevenció del frau a la indústria agroalimentària”.
  - o La publicació d'aquesta Guia s'ha considerat com una bona pràctica del projecte Qualify dins del semestre relatiu a la prevenció del frau agroalimentari. Per més informació, vegeu l'apartat 1.2.3 de bones pràctiques, secció 1.
- Elaboració de la “Guia per a la implementació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries”.
- Elaboració de la “Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries”.
- Elaboració de Recopilacions de les fitxes interpretatives de la normativa en matèria de control de la qualitat i prevenció del frau agroalimentari de sectors agroalimentaris específics.

- Elaboració de l'anuari "Vetllem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau". Publicació anual on es detallen les tasques realitzades per la Subdirecció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari, exposant també els resultats anuals de les tasques de control oficial.

#### **d) Jornades i col·laboracions amb el sector**

- Jornades del Pla anual de transferència tecnològica (PATT) del DARP organitzades i/o amb participació.
  - o L'organització de jornades formatives emmarcades en el Pla anual de transferència tecnològica (PATT) s'ha considerat com una bona pràctica del projecte Qualify. Per a més informació, vegeu l'apartat 1.2.3 de bones pràctiques, secció 2.
- Jornades o sessions tècniques de col·laboració amb associacions professionals (FECIC, FCAC, FIAB...).
- Congressos internacionals sobre fraus: *FoodIntegrity Conference*, *Authent-net Era-net*.
- Jornades tècniques.

### e) Atenció de consultes

Durant l'any 2019 s'han atès una totalitat de 284 consultes d'operadors d'empreses, altres unitats de l'Administració, associacions professionals, consultors, etc. corresponents als sectors agroalimentaris següents:

Sectors	Nombre de consultes
Productes vitivinícoles	95
Carn i derivats carnis	46
Altres	37
Olis vegetals	34
Fruites i hortalisses	18
Farines, cereals i altres	16
Plats preparats	11
Llet i derivats lactis	8
Mel	7
Productes de la pesca	7
Begudes espirituoses	5
<b>Total</b>	<b>284</b>

#### 4.2. Estratègies regionals i nacionals, programes operacionals complementaris a la normativa.

Com s'ha citat anteriorment, les inspeccions realitzades en el marc del control oficial per la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari són prèviament programades en el Pla General d'Inspecció en empreses seleccionades per mitjà d'una anàlisi de riscos.

D'altra banda, la programació d'aquestes inspeccions queda prèviament definida i especificada en el **Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PNCOCA)**, coordinat pels Ministeris competents en Sanitat, Consum i Alimentació a nivell estatal.

Així mateix, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació manté una constant comunicació amb la resta d'autoritats competents en matèria de control de la qualitat i lluita contra el frau agroalimentari en formar part activa de **la Mesa de Coordinació de la Qualitat Alimentària**, a través de la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari.

Adscrita al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, la Mesa de Coordinació de la Qualitat està integrada pels representants de l'Administració General de l'Estat i de les comunitats autònomes competents en matèria de control de la qualitat alimentària.

Les seves funcions es centren en el foment de la qualitat alimentària i el seu control al llarg de tota la cadena alimentària, en la coordinació de les actuacions de control oficial incloses en la programació anual del PNCOCA i l'organització de campanyes d'inspecció que elaboren les autoritats competents.

## **Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PNCOCA).**

El **Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PNCOCA)** és el document en el qual es descriuen els **controls oficials** duts a terme a Espanya per les diferents autoritats competents a escala estatal, autonòmica i local, a fi de garantir el compliment de la legislació al llarg de tota la cadena alimentària, des de la producció primària fins als punts de venda al consumidor final.

El Pla és una eina per a la millora de tots els sistemes de control oficial existents. La descripció de totes aquestes activitats posa en evidència la solidesa de la base sobre la qual es sustenta la seguretat i la qualitat alimentària a Espanya.

El Pla té en compte l'organització territorial i competencial de l'Estat espanyol, concebut-se com un marc sobre el qual les autoritats competents planifiquen i executen els controls oficials en l'àmbit de les seves competències. S'estructura en dos grans apartats:

- **Informació general**, que estableix els aspectes comuns a totes les administracions públiques en tots els seus àmbits competencials.
- **Control oficial de la cadena alimentària**, que inclou els controls oficials diferenciats en funció de l'àmbit competencial de què es tracti.

És **quinquennal**, la qual cosa atorga el marc temporal suficient per objectivar i prioritzar les necessitats, així com dur a terme les actuacions previstes. També permet la identificació de necessitats, el disseny d'objectius, la planificació i l'execució d'actuacions, la revisió i l'adopció de mesures ajustades als propòsits prèviament definits.

També compta amb un informe d'avaluació a la fi de cada període anual de control, de manera que, en virtut de l'anàlisi dels resultats obtinguts, es podran modificar i/o prioritzar unes o altres activitats.



El Pla persegueix els **objectius** següents:

- a) Desenvolupar i millorar els plans de control oficial en l'àmbit de la producció primària per certificar, mitjançant el compliment de la normativa en matèria de seguretat i qualitat alimentària, que els aliments que arriben als ciutadans són segurs i de qualitat, facilitant, al mateix temps, la promoció de la indústria agroalimentària a Espanya.
- b) Reduir els riscos presents en els aliments a nivells raonablement acceptables.
- c) Mantenir un nivell elevat de lleialtat de les transaccions comercials i de la defensa integral dels drets dels consumidors en la cadena alimentària i contribuir a mantenir la unitat de mercat.
- d) Garantir la consecució d'un elevat nivell de qualitat alimentària i qualitat diferenciada dels productes agroalimentaris.

### **Mesa de Coordinació de la Qualitat Alimentària.**

La **Mesa de Coordinació de la Qualitat Alimentària** és l'òrgan de coordinació i col·laboració interterritorial, integrat pels Serveis Autònoms de Control de la Qualitat i Defensa contra Fraus i per la Direcció General d'Indústria Alimentària del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

La seva funció és coordinar les activitats del **Programa de Control de la Qualitat Comercial Alimentària**, elaborat per la Mesa de Coordinació de la Qualitat Alimentària i inclòs en el **Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària**, actualment el **2016-2020**. La seva finalitat és de procurar la lleialtat en les transaccions comercials, mantenir la unitat de mercat i la qualitat de la producció de la indústria alimentària en origen.

Els **objectius** s'assoleixen mitjançant les accions següents: adopció d'acords d'interpretació de la normativa, difusió de la normativa en la matèria (recopilacions legislatives monogràfiques, butlletí informatiu mensual i últimes disposicions publicades), organització i desenvolupament de seminaris, cursos o jornades de formació, organització de campanyes específiques de control, elaboració de procediments documentats, de l'informe anual d'actuacions de control i de la programació anual de controls, així com estudi dels projectes de normativa que s'estiguin debatent en els diferents grups de treball o comitès de gestió, entre d'altres actuacions.

#### 4.3. Anàlisi i estadístiques.

##### **Notes relatives a la interpretació de les dades dels resultats d'inspecció:**

Per a la lectura i interpretació dels quadres, cal tenir en compte el següent:

La proporció d'infraccions detectades que s'indiquen en els quadres següents 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 d'acord amb l'anàlisi de riscos que efectua la Sub-direcció General en compliment del Reglament (UE) 2017/625 i, en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en la seva globalitat.

Les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, qüestió que posteriorment ha de ser dirimida en el corresponent procediment sancionador obert a l'operador que presumptament va cometre les infraccions.

## ACTIVITATS REALITZADES

Activitats realitzades per la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari a Catalunya durant l'any 2019 (últim any enregistrat).

L'any 2019 es van realitzar **902 controls** a una totalitat de **133 empreses inspeccionades**.

A continuació, s'observa la relació entre el nombre d'empreses inspeccionades durant l'any 2019 i el sector objecte d'investigació en cada cas.

SECTOR	NOMBRE D'EMPRESSES INSPECCIONADES
Carns i derivats carnis	39
Productes vitivinícoles	16
Plats preparats	12
Productes de la pesca	12
Fruites i hortalisses fresques	9
Fruita seca i fruita dessecada	8
Llet i derivats	7
Olis vegetals	7
Begudes espirituoses	4
Condiments i espècies	4
Altres*	15
<b>TOTAL</b>	<b>133</b>

\*L'apartat altres inclou: cerveses, farines i cereals, conserves vegetals, mel, caramels, edulcorants naturals i ovoproductes.

En el cas següent es mostra la relació en el sector agroalimentari inspeccionat durant l'any 2019 i el nombre de controls de diferent tipologia, realitzats en cadascun dels casos.

<b>SECTOR</b>	<b>NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS</b>
Carns i derivats carnis	256
Productes vitivinícoles	120
Plats preparats	81
Fruites i hortalisses fresques	76
Olis vegetals	73
Productes de la pesca	71
Llet i derivats	51
Fruita seca i fruita dessecada	30
Condiments i espècies	28
Begudes espirituoses	26
Farines, cereals i altres	14
Altres*	76
<b>TOTAL</b>	<b>902</b>

L'apartat altres inclou: cerveses, conserves vegetals, mel, caramels, edulcorants naturals i ovoproductes.

## TIPOLOGIA DELS CONTROLS

Els controls efectuats a les inspeccions es classifiquen en diferents tipologies concretes, la majoria dels quals tenen a veure amb la traçabilitat i l'etiquetatge, els processos i la comprovació de la qualitat i l'autenticitat dels productes. Es detalla a continuació el nombre de controls efectuats durant l'any 2019 de cada tipologia específica.

TIPUS DE CONTROL	NOMBRE CONTROLS
Comprovació de designació productes-etiquetatge	115
Verificació d'autoritzacions administratives	105
Reconeixement de la identitat de productes	101
Verificació dels documents d'acompanyament	98
Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	93
Verificació de la documentació comercial	89
Examen i avaluació dels processos de fabricació	88
Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	49
Mostreig de productes per a anàlisi	45
Examen de registres de comptabilitat material	28
Aforament de productes	19
Controls realitzats amb l'instrumental d'inspectors	16
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	15
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	14
Comprovació de declaracions oficials	14
Control metrològic o de quantitat	10
Examen de la comptabilitat comercial	2
Lectura de valors enregistrats amb aparells de l'operador	1
<b>TOTAL</b>	<b>902</b>

## RESULTATS DELS CONTROLS

A continuació, s'exposen els resultats dels controls realitzats en empreses inspeccionades durant l'any 2019, diferenciats per sector agroalimentari.

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 real del conjunt de sectors.

SECTOR	CONTROLS	NO CONFORMES
Carns i derivats carnis	256	118
Productes vitivinícoles	120	58
Plats preparats	81	37
Altres*	76	20
Fruites i hortalisses fresques	76	26
Olis vegetals	73	21
Productes de la pesca	71	31
Llet i derivats	51	8
Fruita seca i fruita dessecada	30	16
Condiments i espècies	28	4
Begudes espirituoses	26	8
Farines, cereals i altres	14	4
<b>TOTAL</b>	<b>902</b>	<b>351</b>

\*L'apartat 'Altres' inclou: cerveses, conserves vegetals, mel, caramels, edulcorants naturals i ovoproductes.

A continuació, s'exposen els resultats dels controls realitzats en empreses inspeccionades durant l'any 2019, diferenciats per la tipologia del control.

		<b>NOMBRE DE CONTROLS</b>	<b>NOMBRE DE RESULTATS NO CONFORMES</b>
<b>DOCUMENT- TACIÓ</b>	Verificació dels documents d'acompanyament	98	33
	Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	93	42
	Verificació de la documentació comercial	89	28
	Examen de registres de comptabilitat material	28	11
	Comprovació de declaracions oficials	14	3
	Examen de la comptabilitat comercial	2	0
<b>PROCES- SOS</b>	Reconeixement de la identitat de productes	101	24
	Examen i avaluació dels processos de fabricació	88	25
	Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	49	13
<b>PRODUCTE</b>	Comprovació de designació productes-etiquetatge	115	101
	Mostreig de productes per a anàlisi	45	13
	Control metrològic o de quantitat	10	4
<b>ALTRES</b>	Verificació d'autoritacions administratives	105	14
	Aforament de productes	19	7



Controls realitzats amb l'instrumental d'inspectors	16	8
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	15	13
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	14	12
Lectura de valors enregistrats amb aparells de l'operador	1	0
<b>TOTAL</b>	<b>902</b>	<b>351</b>

## TENDÈNCIA DELS RESULTATS DELS CONTROLS A CATALUNYA

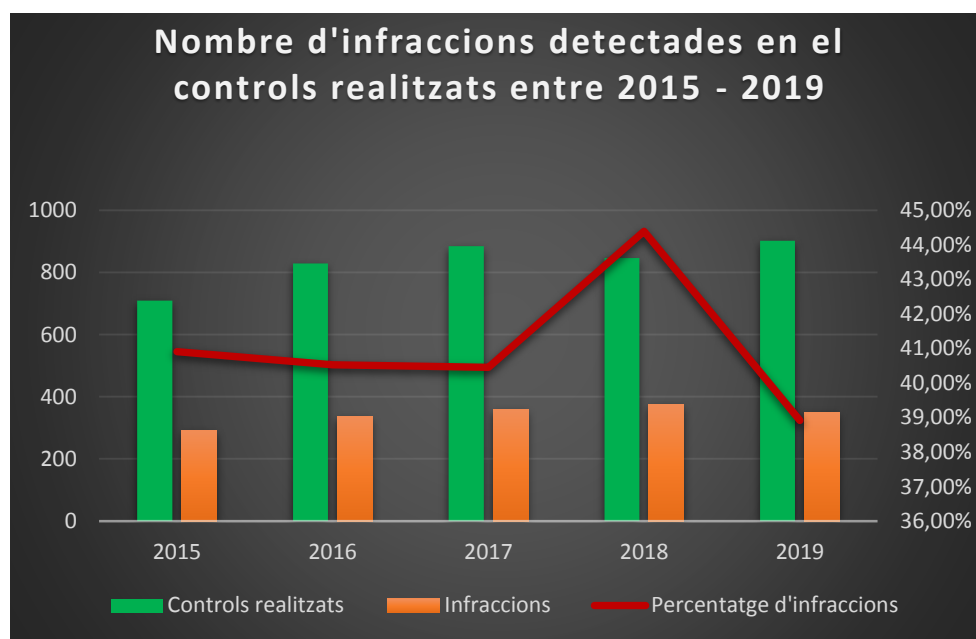
A continuació, s'exposen els resultats obtinguts en les actuacions de control oficial i la lluita contra el frau per part de la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari.

Aquesta recopilació inclou els resultats generals recollits durant els anys 2015 fins al 2019.

### Infraccions detectades en els controls realitzats entre 2015 i 2019.

El gràfic següent mostra la relació de les infraccions detectades davant del total de controls realitzats a indústries agroalimentàries durant els anys 2015–2019.

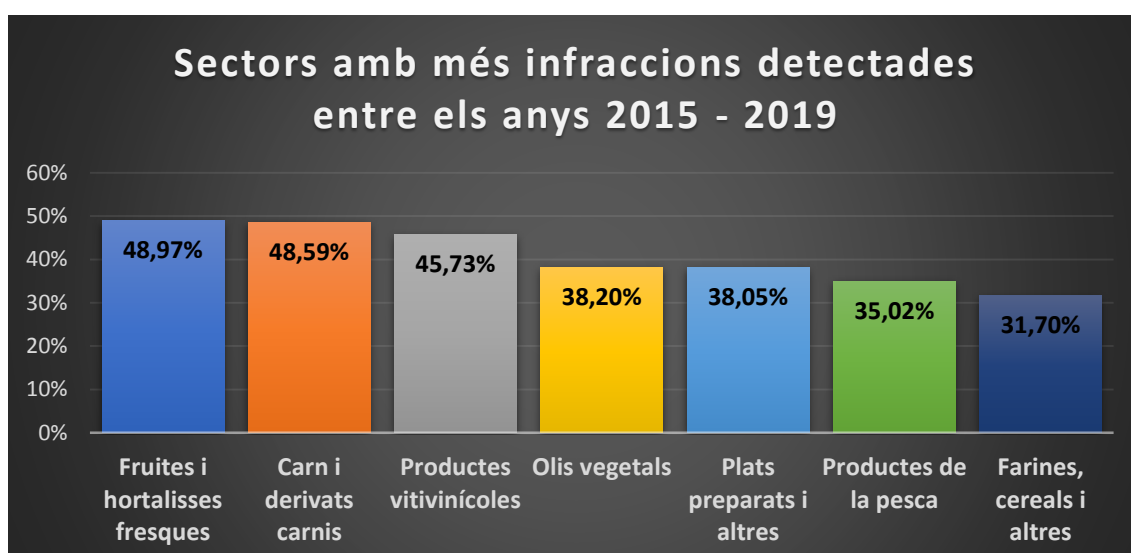
	2015	2016	2017	2018	2019
<b>CONTROLS REALITZATS</b>	709	829	885	847	902
<b>INFRACCIONS</b>	290	336	358	376	351
<b>PERCENTATGE D'INFRACCIONS</b>	40,90%	40,53%	40,45%	44,39%	38,91%



## Classificació dels sectors agroalimentaris inspeccionats per nombre d'infraccions detectades durant els controls realitzats entre 2015 i 2019.

A continuació, s'exposen les dades relatives als diferents sectors agroalimentaris classificats segons el nombre total d'infraccions detectades en les inspeccions realitzades entre els anys 2015 – 2019.

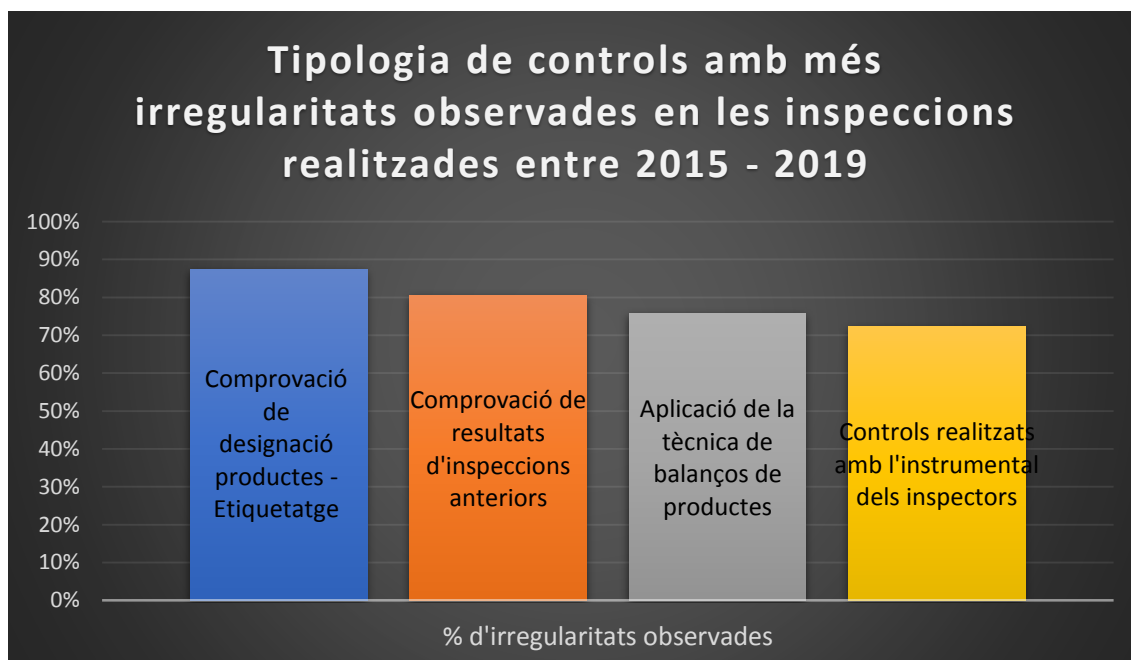
CLASSIFICACIÓ	SECTOR	MITJANA INFRACCIONS
1	Fruites i hortalisses fresques	48,97%
2	Carn i derivats carnis	48,59%
3	Productes vitivinícoles	45,73%
4	Olis vegetals	38,20%
5	Plats preparats i altres	38,05%
6	Productes de la pesca	35,02%
7	Farines, cereals i altres	31,70%



## Classificació dels diferents controls realitzats segons tipologia, per nombre d'infraccions detectades durant els controls realitzats entre 2015 i 2019.

A continuació, s'exposen les dades relatives a les tipologies de controls en les quals s'ha observat un major nombre d'irregularitats detectades en les inspeccions realitzades entre els anys 2015–2019.

TIPOLOGIA DE CONTROL	PERCENTATGE D'IRREGULARITATS OBSERVADES
Comprovació de designació productes - Etiquetatge	87,41%
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	80,56%
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	75,84%
Controls realitzats amb l'instrumental dels inspectors	72,38%



## 5. Esquemes de finançament i suport de projectes d'aquesta temàtica

La innovació és fonamental per promoure un sector agroalimentari més eficient des del punt de vista tant productiu com d'utilització dels recursos, que alhora garanteixi un desenvolupament sostenible i un augment de la competitivitat i de diversificació del sector. Per aquest motiu, la innovació en l'àmbit agroalimentari és una de les prioritats tant del Govern de la Generalitat de Catalunya com de la Unió Europea.

La indústria agroalimentària és un dels principals motors de canvi del model econòmic del país. Catalunya representa un 23,5% de la indústria agroalimentària d'Espanya per xifra de negoci i el sector té 3.754 empreses. Alhora, la promoció del consum i l'exportació, a Catalunya, de productes elaborats pels productors individuals o per les empreses catalanes i intensificar el reconeixement al mercat interior dels productes catalans és altre dels valors afegits a incidir.

Per altra banda, cal progressar en el control oficial en matèria de lluita contra el frau dels productes alimentaris per protegir els interessos econòmics de tots els implicats en la cadena agroalimentària, en relació amb la conformitat i qualitat dels productes i assegurar la transparència i competència lleial de les transaccions comercials.

Cal que les empreses estiguin protegides contra els comportaments deslleials dels seus competidors que no respecten les obligacions reglamentàries creant d'aquesta manera un perjudici econòmic que falsegen les regles de la competència i que els consumidors estiguin protegits davant de comportaments deslleials que creen un perjudici econòmic i/o moral que fins i tot pot afectar la seva salut.

Existeixen diverses possibilitats de finançament que permeten enfortir el sector agroalimentari, ja sigui les enfocades en donar més visibilitat i afavorir la competitivitat de les Pime catalanes, així com d'altres vies que repercuteixen

directament en el sector agroalimentari, potenciant el seu valor i aportant ajuts que les permetin créixer i trobar eines per innovar i millorar els seus recursos, més específicament, pel que fa a la lluita contra el frau alimentari.

### **Pressupostos generals de la Generalitat de Catalunya per al 2020.**

Els **Pressupostos generals de Catalunya de l'any 2020** aporten diverses línies interessants que es poden emmarcar directament o indirectament en els objectius del projecte Qualify, i més en concret, en la temàtica de millorar la prevenció del frau.

Dintre d'aquest Pla es poden trobar diversos programes propis dels diferents departaments de la Generalitat de Catalunya enfocats en la temàtica d'interès.

El Departament de la Presidència, el Departament de la Vicepresidència, Economia i Hisenda, així com el Departament d'Empresa i Coneixement disposen de programes estratègics enfocats a impulsar el teixit empresarial de Catalunya, dirigits principalment a les Pime catalanes. L'objectiu d'aquests programes és millorar l'accés al finançament de Pime i empreses emergents, oferint assessorament a les empreses per tal de potenciar-ne la competitivitat i fomentar el creixement de la dimensió de l'empresa catalana.

Paral·lelament, des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, s'inclouen diversos programes enfocats específicament a les empreses del sector agroalimentari i alguns d'ells amb la temàtica concreta de la prevenció del frau agroalimentari.

Bàsicament, la direcció d'aquests programes s'enfoca de manera general a fomentar l'accés al finançament de les Pime del sector agrari, pesquer, forestal i agroalimentari, millorar la competitivitat de les Pime agroalimentàries i facilitar el compliment de la normativa.

Per altra banda, els objectius concrets tracten d'incidir en una millora en la prevenció del frau agroalimentari a les Pime del sector i, més específicament,

inclouen: Garantir la producció d'aliments de qualitat i la lluita contra el frau per generar confiança en el consumidor, protegir la lleialtat de les transaccions comercials i l'equilibri de la cadena alimentària, acreditar els sistemes de qualitat dels organismes de control agroalimentari, entre d'altres objectius que inclouen la correcta gestió dels distintius de qualitat.

### **Finançament europeu. Fons FEDER.**

El **Programa Operatiu (PO) FEDER de Catalunya 2014-2020** és el full de ruta perquè Catalunya avanci en un horitzó de set anys cap a la consecució dels objectius fixats en l'Estratègia Europa 2020 (EE2020), prioritzant la innovació i el coneixement, el dinamisme empresarial i l'economia verda. El fons de la Unió Europea que cofinança les inversions del PO és el Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER).

Durant l'actual període de programació, la política de cohesió de la Unió Europea prioritza les regions desenvolupades i tractores que, com Catalunya, han de liderar i empènyer la recuperació de l'economia europea. En aquest sentit, els recursos procedents del FEDER es destinaran, en la seva major part, a sectors d'activitat d'alt valor afegit i amb una forta capacitat d'arrossegament d'altres inversions, per la qual cosa es preveu que comportin un efecte multiplicador sobre l'economia catalana. Així, el PO de Catalunya s'ha dissenyat amb l'objectiu de finançar projectes i actuacions en un doble marc: d'una banda, l'Estratègia Catalunya 2020 (ECAT2020); i, de l'altra, l'Estratègia de recerca i innovació per a l'especialització intel·ligent de Catalunya (RIS3CAT) que defineix les polítiques d'investigació de Catalunya per al període 2014-2020. Aquestes estratègies identifiquen els àmbits prioritaris d'actuació de les polítiques públiques per assolir els objectius Europa 2020 de creixement intel·ligent, sostenible i integrador.

El Programa Operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020 es concentra en cinc grans eixos:

- Objectiu Temàtic 1 (OT1): Potenciar la recerca, el desenvolupament tecnològic i la innovació.
- Objectiu Temàtic 2 (OT2): Millorar l'ús i la qualitat de les tecnologies de la informació i de la comunicació (TIC).
- Objectiu Temàtic 3 (OT3): Potenciar la competitivitat de les Pime.
- Objectiu Temàtic 4 (OT4): Afavorir la transició a una economia baixa en carboni.
- Objectiu Temàtic 6 (OT6): Conservar i protegir el medi ambient i la promoció de l'eficiència dels recursos.

El FEDER també finança projectes transfronterers, transnacionals i interregionals d'acord amb l'objectiu de cooperació territorial europea.

Els ens locals de Catalunya poden accedir als recursos del FEDER a través de les convocatòries vinculades al programa operatiu (PO) FEDER Catalunya 2014-2020, els programes pluriregionals gestionats per l'administració de l'Estat i les convocatòries de l'objectiu de cooperació territorial europea.

El PO FEDER Catalunya 2014-2020 preveu destinar als ens locals de Catalunya, directament, 172 milions d'euros, 72 milions dels quals cofinançaran els projectes d'especialització i competitivitat territorial (PECT) 60 milions, les convocatòries específiques dels eixos 4, economia baixa en carboni, i 6, conservació i protecció del medi ambient i eficiència dels recursos. Els 40 milions restants es destinaran, específicament, als projectes d'especialització intel·ligent de la ciutat de Barcelona.



## **Finançament de programes de suport.**

Hi ha diversos instruments a l'abast de les Pime agroalimentàries catalanes, amb diferents característiques i vies de finançament, que s'emmarquen dins els objectius del projecte Qualify.

Aquests instruments engloben, en alguns casos, àmbits temàtics genèrics, com és la millora de la competitivitat de les Pime agroalimentàries catalanes. Amb aquesta finalitat, es poden traçar línies destinades a impulsar projectes destinats a altres estratègies més concretes, com una millora en el control de la qualitat dels productes agroalimentaris, potenciar la prevenció del frau agroalimentari i garantir l'autenticitat dels productes.

A continuació, es recull un llistat dels possibles instruments a l'abast de les Pime agroalimentàries catalanes que ofereixen suport i ajudes per garantir i potenciar aquestes temàtiques específiques:

- **Comunitats RIS3CAT**

Es tracta d'agrupacions voluntàries d'empreses i agents del sistema de recerca i innovació català que impulsen projectes d'R+D+i en els àmbits sectorials líders de la RIS3CAT, entre els quals es troba la indústria alimentària.

- **Nuclis**

Són ajuts econòmics individuals o col·laboratius per a projectes d'R+D amb abast local i internacional.

L'origen del finançament tant de les comunitats RIS3CAT com dels Nuclis s'obté a partir dels fons FEDER.

- **Cupons**

Es tracta d'una prestació de serveis d'innovació a través de l'obtenció d'un descompte econòmic en forma de cupó, que es pot bescanviar amb un proveïdor acreditat per ACCIÓ, de forma ràpida, àgil i flexible.

Des de l'any 2019 també s'ha publicat una convocatòria dels nous Cupons Indústria 4.0, que esdevenen l'evolució dels cupons de Tecnologia.

Aquests tres instruments són gestionats per ACCIÓ.

- **Ajuts a inversions en transformació i comercialització d'aliments**

Subvenció directa destinada a fomentar projectes d'inversió innovadors per a la transformació i comercialització d'aliments i la mitigació del canvi climàtic. L'origen del finançament és a través dels fons FEADER.

- **Ajuts per a la millora de la producció o comercialització de productes vitivinícoles**

Subvenció directa destinada a fomentar projectes d'inversió destinats a potenciar les condicions de transformació i comercialització, per tal de millorar l'adaptació a les demandes del mercat i augmentar la competitivitat i el rendiment global de les empreses del sector vitivinícola. Finançat a través dels fons FEAGA.

Ambdós ajuts són gestionats pel Departament, d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través del Servei d'Indústries i Comercialització Agroalimentàries.

- **Activitats de demostració en transferència tecnològica**

Ajut dirigit a universitats o entitats vinculades, centres de recerca, tecnològics o de la xarxa TECNIO de Catalunya. L'objectiu és donar suport a la transferència de coneixements tècnics i de gestió adaptats a les necessitats territorials i sectorials en els àmbits agrícoles, ramaders, forestals i agroalimentaris de Catalunya mitjançant la realització d'activitats de demostració.

- **Ajuts a projectes pilot innovadors en productivitat i sostenibilitat agrícola per part de grups operatius**

Ajut per a la realització de projectes pilot innovadors, duts a terme per Grups Operatius (agrupació d'entitats, persones productores, empreses o indústries del sector agroalimentari, cooperatives, assessors, universitats i centres de recerca i d'altres), que s'associïn per tal de resoldre un problema específic o per aprofitar

una oportunitat per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles.

Ambdós ajuts es financen a través dels fons FEADER i són gestionats pel Departament, d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de la Subdirecció General de Transferència i Innovació Agroalimentària.

- **ICF Eurocrèdit**

Són préstecs per a petites i mitjanes empreses (Pime: d'entre 5 i 250 treballadors, amb un volum de facturació entre 1 i 50 M€ o amb un balanç d'entre 1 i 43 M€), que vulguin finançar inversions o necessitats de circulat per créixer, obrir nous mercats, fer nous desenvolupaments o reforçar les activitats de l'empresa.

- **ICF Indústria 4.0**

Són préstecs per a empreses industrials i de serveis relacionats que impulsin inversions en la cadena de valor i el creixement de l'activitat industrial. Compten amb una bonificació del cost financer (fins a un 2% del tipus d'interès) per part de Departament d'Empresa i Coneixement.

Tant l'eurocrèdit com Indústria 4.0 són gestionats a través de l'Institut Català de Finances i l'origen del finançament s'obté dels fons FEDER.

- **Doctorats Industrials**

Finançament per a projectes empresarials de recerca estratègics, per a tot tipus d'empreses o institucions, amb l'objectiu d'incentivar la formació doctoral en el marc d'un projecte R+D+I en col·laboració amb universitats, centres de recerca, centres tecnològics o hospitals universitaris. Inclòs en el Pla de Doctorats industrials gestionats per la Secretaria d'Universitats i Recerca, obté el finançament a través d'AGAUR.

## 6. Visió per al les properes dècades (idees, tendències)

Estudi en format **DAFO** (Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats) relatiu a la lluita contra el frau agroalimentari a Catalunya.

### a) DEBILITATS

- Falta de coordinació entre agents del sector, ja sigui Pime o representants, fet que limita les sinergies que podrien existir entorn a la millora de la qualitat i la prevenció del frau.
- Poca informació sobre fraus, accessible i actualitzada.
- Existeix un alt nombre de microempreses sense suport ni assessorament de qualitat i amb dificultats per implementar la normativa de qualitat i la prevenció del frau.
- Normativa complexa. Creixents exigències burocràtiques i administratives.
- Gran dispersió d'empreses que representen molts diferents subsectors dins d'una única regió.
- Escassa presència de temes de qualitat i prevenció del frau en les convocatòries de fons europeus on hi puguin participar Pime del sector agroalimentari.
- El control oficial de la qualitat i el frau està organitzat a escala nacional i, en aquest sentit, seria necessari més coordinació de control a escala internacional.

## **b) AMENACES**

- Augment de la incidència en els nombre de casos de frau alimentari i crisi alimentàries que afecten greument la percepció social del sector i la comercialització dels productes, l'economia i competitivitat de l'empresa.
- L'augment i sofisticació del frauds dificulta l'adaptació a aquest context per part d'administracions de control i dels agents de la cadena alimentària.
- El mercat és cada vegada més globalitzat i els aliments recorren grans distàncies i diverses fronteres, passant per múltiples intermediaris internacionals, incrementant-ne el risc de frau.

## **c) FORTALESES**

- Situació geogràfica favorable degut a la proximitat de ports i fronteres que afavoreix intercanvis comercials.
- Bon nivell d'associativitat del sector, amb bona representació de les PIMES, a través d'associacions empresarials i clústers.
- Existeix un sistema competent i que acumula una llarga experiència en relació al control oficial de frauds i autenticitat de productes.
- Potent xarxa de transferència de coneixements que afavoreix l'intercanvi d'informació, com per exemple la xarxa PATT (Pla Anual de Transferència Tecnològica), que inclou actuacions de recerca, investigació, divulgació i de transferència de coneixements tècnics i de gestió, i el RURALCAT (transmissió del coneixement a través d'internet del DARP pel que fa a la prestació de serveis tecnològics, la formació, la transferència de tecnologia i l'assessorament, a la indústria agroalimentària, entre d'altres).
- Sector d'assessorament científic i tecnològic, competent, actiu i enfocat a la recerca, el desenvolupament i la innovació mitjançant xarxes d'empreses dedicades a l'assessorament conjunt.

- Participació del DARP o d'altres conselleries en projectes europeus.

#### **d) OPORTUNITATS**

- Després de les darreres crisis alimentàries per manca de qualitat i frauds, ha minvat la confiança dels consumidors, provocant un creixement en la valoració per part dels consumidors de la qualitat i autenticitat, fent-se visible amb l'augment en la demanda de garanties de qualitat en els productes agroalimentaris.
- Millora tecnològica i de les metodologies per al control i prevenció del frau.
- Augment de la rellevància de la lluita contra el frau alimentari durant els darrers anys, amb millor legislació en relació al control del frau en la normativa comunitària, com ara el nou reglament de controls oficials i normes sectorials i la prevenció del frau en normes internacionals.
- Les Pime estan més conscienciades a dur a terme accions de millora enfocades a potenciar els aspectes relacionats amb la qualitat i la prevenció del frau.
- La posada en marxa del Consell Català de l'Alimentació, òrgan on estaran representats tots els agents de la cadena alimentària i que marcarà les pautes de la política alimentària a Catalunya.
- Àmplies possibilitats d'emprar fons europeus per implementar projectes de suport a la qualitat del sector i la prevenció del frau.
- Noves eines per a la digitalització de la informació sobre frauds i qualitat. (Utilització de noves tecnologies).
- Estratègia europea «Farm2Fork» per a un sistema alimentari just, saludable i respectuós amb el medi ambient. Entre els objectius, lluita contra el frau alimentari al llarg de tota la cadena de subministrament.

# Sistemes d'autocontrol de la qualitat

## 7. Sistemes d'autocontrol de la qualitat

### Definició de sistemes d'autocontrol de la qualitat.

Un **sistema d'autocontrol de la qualitat** és un sistema de gestió dels processos que una empresa utilitza per garantir la qualitat dels productes que comercialitza.

És un sistema preventiu que ha de permetre que quan es detecta un problema de qualitat, es pugui resoldre abans de comercialitzar el producte. Cal que estigui adaptat a l'activitat de cada empresa, dedicant els esforços de control allà on hi hagi més risc de pèrdua de qualitat.

Els sistemes d'autocontrol es basen en dos elements: un **sistema documental** de procediments i planificació i un **sistema de registres** que permet demostrar l'execució de les verificacions de control i també mesurar els indicadors clau.

L'autocontrol compren el control intern de les matèries primeres i els seus proveïdors, el procés de transformació i el producte final, focalitzant en els aspectes de qualitat, i no ens els aspectes de seguretat.

Alguns elements del sistema de control intern són el pla d'autocontrol, amb procediments i periodicitat dels controls, especificacions de productes, butlletins

d'anàlisi, plans de retirada de productes no conformes, documentació de traçabilitat, registres interns, etc.

El sistema d'autocontrol ha de permetre a l'empresa garantir la informació alimentària que consta a la documentació i etiquetatge dels productes que comercialitza i el compliment dels requisits de composició i característiques fisicoquímiques i organolèptiques regulades per la normativa i pels seus estàndards interns de qualitat, que declara en la fitxa tècnica dels productes que comercialitza, etc.

Per exemple, una empresa que elabora i comercialitza vi ha de poder acreditar la procedència i característiques del raïm o most utilitzats, el procés d'elaboració i criança del vi, i cal que tingui justificació de tota la informació que consta en l'etiqueta, com ara varietat, anyada, temps de criança, origen, etc.

Un sistema d'autocontrol de la qualitat permet millorar de forma contínua, detectant els errors i corregint-ne les causes, i definint objectius de millora basats en els indicadors.



## 7.1. Exemples pràctics

### 7.1.1. Bones pràctiques

Actuacions efectuades per la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Alimentari considerades com a **Bones pràctiques** relatives als sistemes d'autocontrol de la qualitat agroalimentària en el marc del projecte **Qualify**:

#### **a. Elaboració de la *Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries.***

L'objectiu d'aquesta guia és ajudar els operadors alimentaris a establir un sistema d'autocontrol de la qualitat agroalimentària perquè garanteixin la qualitat dels productes que comercialitzen i compleixin amb els requeriments del Títol III de la Llei 14/2003<sup>29</sup>, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

És un fet generalitzat que, en els darrers anys, els professionals del sector agroalimentari han adquirit un alt coneixement teòric i pràctic de les pràctiques d'higiene, possiblement motivat per les repercussions de les crisis sanitàries. Tanmateix, al contrari, encara es constata que manca informació sobre el concepte de qualitat agroalimentària i la seva aplicació.

Cal esmentar les guies de pràctiques correctes d'higiene reconegudes oficialment pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya<sup>30</sup> o pel Ministeri d'Agricultura<sup>31</sup> que també garanteixen el compliment de la normativa d'higiene i seguretat alimentària, i que contenen aspectes concordants amb la Llei 14/2003. Aquesta guia no pretén substituir-les sinó complementar-les.

---

<sup>29</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-14567-consolidado.pdf>

<sup>30</sup> <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/>

<sup>31</sup> [https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/higiene\\_y trazabilidad/](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/higiene_y trazabilidad/)

Aquesta guia ofereix orientacions per estructurar un sistema d'autocontrol que compleixi amb els requisits obligatoris definits per la Llei, i d'altres que no són obligatoris però que poden ser útils per implantar un sistema d'autocontrol eficient i eficaç.

També inclou explicacions i recomanacions sobre els principals conceptes i activitats que s'haurien de dur a terme, intercalades amb els fragments dels articles de la Llei 14/2003 que hi estiguin relacionats.

Amb aquesta publicació, es pretén oferir eines perquè els operadors econòmics de les petites i mitjanes empreses del sector agroalimentari puguin desenvolupar el seu propi sistema d'autocontrol de la qualitat d'una forma senzilla, o adaptar i completar allò que ja es fa actualment. De fet, una gran part dels requisits de la Llei, com ara la traçabilitat, ja es gestiona a la major part de les empreses i només cal ordenar-los i sistematitzar-los. Seguir la guia és una decisió voluntària; complir la Llei 14/2003 és obligatori.

El volum s'estructura en dos capítols introductoris i quatre capítols principals.

- Document:
  - [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de\\_departament/de10\\_publicacions\\_dar/de10\\_a02\\_04\\_guies/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia\\_autocontrol\\_web.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/de10_publicacions_dar/de10_a02_04_guies/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_autocontrol_web.pdf)
- Versió curta:
  - [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de\\_departament/de10\\_publicacions\\_dar/de10\\_a02\\_04\\_guies/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia\\_curta\\_autocontrol\\_web.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/de10_publicacions_dar/de10_a02_04_guies/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_curta_autocontrol_web.pdf)

## **Cursos, tallers i col·laboracions amb el sector.**

Recull de les Jornades realitzades en el marc del Pla Anual de Transferència de Tecnologia (PATT), coordinat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i amb la col·laboració d'administracions, empreses, organitzacions professionals i productors del sector agroalimentari.

Presentació de la "Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries":

### **2017:**

- 26 d'abril de 2017, Monells (Girona)

### **2018:**

- 27 de setembre de 2018, Lleida
- 10 de juliol de 2018, Constantí (Tarragona).

### **2019:**

- 8 de maig de 2019, Barcelona
- 23 de maig de 2019, Constantí (Tarragona).
- 24 d'octubre de 2019, Lleida.

**b. Elaboració de la *Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries.***

Amb l'objectiu d'ajudar a les empreses a implementar els requisits normatius sobre el control del contingut efectiu dels aliments envasats, es va elaborar la "Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries". L'objectiu de la guia és facilitar l'adaptació del sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats als requisits previstos a la Llei 14/2003 de Qualitat Agroalimentària de Catalunya.

La Guia aprofundeix en com hauria de ser l'autocontrol del Contingut efectiu dels productes envasats. Aquest document ja es mencionava a la "Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les Pime agroalimentàries" i té com a finalitat revisar d'una manera pràctica el RD 1801/2008<sup>32</sup>, pel qual s'estableixen les normes relatives a les quantitats nominals per a productes envasats i el control del seu contingut efectiu.

Aquesta Guia pretén ser una eina de millora dels autocontrols que fan els operadors per oferir productes agroalimentaris de qualitat i donar les màximes garanties al consumidor sobre l'autenticitat de la informació que consta a l'etiquetatge, en aquest cas, la relativa al pes o volum dels aliments envasats.

Durant els anys 2017 i 2018, la Sub-direcció General d'Inspecció i Control Agroalimentari ha dut a terme diverses accions, ha organitzat conferències i cursos i ha participat per tal de conscienciar sobre la importància de l'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats.

---

<sup>32</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/2008/BOE-A-2008-17629-consolidado.pdf>

Aquestes accions van estar motivades per la detecció de necessitats i manca de coneixement per part dels operadors econòmics identificades en el marc de les inspeccions agroalimentàries. A partir d'aquest diagnòstic inicial es va elaborar aquesta Guia amb l'objectiu d'ajudar a les Pime a incloure el control del contingut efectiu dels aliments envasats als seus propis sistemes d'autocontrol de la qualitat.

El document inclou directrius per donar suport a l'estructuració del control de contingut efectiu d'acord amb la Llei 14/2003 de qualitat agroalimentària i que compleix els requisits específics establerts pel RD 1801/2008, de 3 de novembre, que detalla les normes relatives a les quantitats nominals de productes envasats i al control del contingut efectiu i altres disposicions legals aplicables.

L'objectiu inicial era desenvolupar un document rigorós, pràctic, fàcil d'utilitzar i consultar i, alhora, subratllar i clarificar els requisits de compliment obligatori.

Document:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/guia-contingut-efectiu.pdf>

### **Cursos, tallers i col·laboracions amb el sector.**

Recull de les Jornades realitzades en el marc del Pla Anual de Transferència de Tecnologia (PATT), coordinat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i amb la col·laboració d'administracions, empreses, organitzacions professionals i productors del sector agroalimentari.

Presentació de la "Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries":

**2017:**

- 7 de novembre de 2017. Barcelona.

**2018:**

- 29 de novembre de 2018. Monells (Girona).

**2019:**

- 24 d'octubre de 2019. Lleida.

**c. Elaboració de les Guies: “Guia d’autocontrol de la qualitat i bones pràctiques en la producció i manipulació de la fruita de pinyol i de llavor” i de la “Guia per a punts de venda d’autocontrol de la qualitat i bones pràctiques de manipulació de la fruita de pinyol i de llavor”.**

A finals de 2017, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, conjuntament amb el sector de la fruita de Catalunya, va implementar el Pla d'Acció per a la Fruita Dolça<sup>33</sup>. Una de les accions d'aquest pla va ser la posta en marxa del Programa de millora de la qualitat del sector de la fruita. En el marc d'aquest programa i amb l'objectiu de millorar les pràctiques de producció, manipulació i distribució en el sector de la fruita, es van elaborar les guies:

- **Guia d’autocontrol de la qualitat i bones pràctiques en la producció i manipulació de la fruita de pinyol i de llavor.**
- **Guia per a punts de venda d’autocontrol de la qualitat i bones pràctiques de manipulació de la fruita de pinyol i de llavor.**

---

<sup>33</sup> <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/pla-accio-fruita-dolca/enllacos-documents/fitxers-binariis/pla-accio-fruita-dolca.pdf>

La fruita fresca és un aliment saludable que no ha patit cap transformació, però és perible i sovint es comercialitza a granel. Si volem que arribi al consumidor amb la màxima qualitat i amb tota la informació necessària que permeti fer una compra conscient i responsable, és molt important seguir unes bones pràctiques de manipulació del producte i facilitar la informació en els punts de venda.

Per això, és fonamental disposar d'un sistema d'autocontrol de la qualitat i assegurar de la traçabilitat al llarg de tota la cadena, i, en particular, en el punt de venda, en tant que és la darrera fase del procés comercial a l'abast del consumidor.

La "**Guia per a punts de venda d'autocontrol de la qualitat i bones pràctiques de manipulació de la fruita de pinyol i de llavor**" ha estat dissenyada per ser utilitzada pel negoci minorista de fruites i hortalisses. Això inclou des de cadenes de supermercats, botigues locals i fins i tot parades de mercats. L'objectiu és per donar eines senzilles i útils als professionals de la fruita, i així assegurar la qualitat òptima d'aquests productes a les seves botigues. La guia és de seguiment voluntari i està pensada com a eina de consulta i d'ajuda. No obstant això, és important recordar que el seguiment del que estipula la normativa quant a manipulació d'aliments, traçabilitat i etiquetatge és obligatori.

La "**Guia d'autocontrol de la qualitat i bones pràctiques en la producció i manipulació de la fruita de pinyol i de llavor**" és una adaptació de la "Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la qualitat a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries", (DARP, 2017) al sector de les fruites fresques i els seus objectius són:

- Facilitar el coneixement de la normativa i la seva aplicació als productors, als manipuladors i a les centrals de confecció de fruita dolça de pinyol i de llavor.
- Oferir eines i recomanacions per estructurar un sistema propi d'autocontrol de la qualitat.

- Destacar la importància de les bones pràctiques de manipulació, per tal de garantir la qualitat final de la fruita, així com la importància de la traçabilitat, no només com a requisit legal, sinó com a eina d'autocontrol intern i d'assegurament de la confiança dels consumidors.

La tasca per garantir la qualitat de la fruita i la seva conformitat suposa un compromís per part de totes les empreses alimentàries implicades en la producció i en la comercialització, i també per a l'administració pública. La qualitat dels aliments és un aspecte fonamental al llarg de tota la cadena alimentària, des del productor fins al consumidor.

Les empreses alimentàries tenen la responsabilitat de subministrar i comercialitzar la fruita conforme als requisits establerts per les normes i, d'altra banda, les administracions públiques tenen l'obligació de vetllar pel compliment de la normativa alimentària i de facilitar la seva aplicació als operadors amb eines informatives i divulgatives del coneixement i la interpretació de la legislació que els afecta.

Documents:

- Guia d'autocontrol de la qualitat i bones pràctiques en la producció i manipulació de la fruita de pinyol i de llavor.
  - <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Publicacio-de-la-Guia-dautocontrol-de-la-qualitat-i-bones-practiques-en-la-produccio-i-manipulacio-de-la-fruita-de-pinyol-i-de-llavor>
- Guia per a punts de venda d'autocontrol de la qualitat i bones pràctiques de manipulació de la fruita de pinyol i de llavor.
  - <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Publicacio-de-la-Guia-per-a-punts-de-venda-dautocontrol-de-la-qualitat-i-bones-practiques-de-manipulacio-de-la-fruita-de-pinyol-i-de-llavor>



#### **d. Pla Integral d'Autocontrol de la Qualitat i Traçabilitat del Sector Carni (PACIC)**

La Federació Empresarial de la Carn i les Indústries de la Carn (FECIC)<sup>34</sup> es va crear el 1978 i actualment és l'organització empresa a nivell estatal que representa i defensa els interessos de les empreses del sector carni ubicades a Espanya. Actualment, FECIC agrupa unes 200 empreses dedicades tant al sacrifici d'animals de les espècies bovina, porcina, caprina i equina, com a la transformació d'aquests productes.

La qualitat, la traçabilitat i l'etiquetatge de la carn i dels derivats carnis elaborats és clau per mantenir la confiança els consumidors en els productes que es posen al mercat. Per això, les empreses productores de carn i elaboradores de derivats carnis inverteixen cada vegada més recursos tecnològics, humans i econòmics per comercialitzar productes amb una gran garantia de qualitat.

El Pla Integral d'Autocontrol de la Qualitat i Traçabilitat del Sector Carni (PACIC)<sup>35</sup> de FECIC garanteix que les empreses compleixin correctament els estàndards d'etiquetatge establerts i compti amb el suport del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

La finalitat de desenvolupar i posar en funcionament aquest programa voluntari, PACIC, és incorporar un nou control per garantir que la carn i els derivats carnis comercialitzats compleixen amb les legislacions de qualitat, traçabilitat i etiquetatge vigents.

L'objectiu d'aquest programa és avaluar l'etiquetatge i traçabilitat de la carn, així com la qualitat i etiquetatge dels derivats carnis que es troben en els punts de venda de la pròpia empresa. S'inclou també l'avaluació de l'espècie animal, així com l'etiquetatge d'origen i la usurpació de la denominació dels productes amb qualitat diferenciada i l'ibèric.

---

<sup>34</sup> <https://www.fecic.es/es/index.htm>

<sup>35</sup> <http://www.pacic.es/es/index.htm>

El programa és d'aplicació per a aquelles empreses elaboradores de carn i derivats carnis membres de FECIC, que de forma voluntària vulguin formar part d'aquest programa d'autocontrol de la qualitat, basat en els requisits establerts en aquest document. Igualment, podran realitzar altres controls, amb presa de mostres per l'anàlisi de composició i qualitat i auditories de etiquetatge, d'empreses que no formin part d'aquest programa d'autocontrol de la qualitat.

Inclou un programa pràctic basat en tota la normativa vigent aplicable. El programa d'autocontrol integral consisteix en:

- Carn: mostreig per auditoria d'etiquetatge, etiquetatge d'origen i traçabilitat dels productes mostrejats. A les sales de desfer, on es processen més d'una espècie, inclou el mostreig per a la verificació d'espècies animals.
- Derivats càrnics: mostreig i anàlisi de derivats càrnics i auditoria d'etiquetatge dels productes mostrejats per verificar el compliment dels requisits d'etiquetatge.

Els avantatges d'unir-se al programa PACIC són:

- Garantia addicional de control.
- Assessorament sobre dubtes relacionats amb la normativa vigent i les diferents actualitzacions.
- Control i seguiment global de tota la cadena, des de la matèria primera fins al producte acabat, evitant així possibles problemes relacionats amb accions fraudulentas.
- Millora de la imatge de la marca dels productes, ja que el Programa compta amb el suport de l'Administració.
- Projectió d'una imatge del sector més harmonitzada, ja que totes les etiquetes seran més o menys iguals, evitant així la publicitat deslleial dins del propi sector a partir d'indicacions o afirmacions enganyoses.
- Imatge de transparència davant el públic, ja que totes les empreses del programa PACIC actuen de la mateixa manera davant el consumidor.

### Com funciona?

- L'empresa passa a formar part del Programa PACIC.
- Per als derivats de la carn, s'analitza una etiqueta d'un producte triat a l'atzar per verificar que els paràmetres de qualitat s'ajusten als establerts per les normes de qualitat. A més, es fa una revisió de les etiquetes de dos productes més que escollirà la pròpia empresa.
- Per a la carn, s'avaluaran i verificaran els sistemes de control del procés de fabricació i els procediments de traçabilitat, així com l'etiquetatge, a les sales de desfer i als escorxadors.

Per més informació: <http://www.pacic.es/es/index.htm>

### 7.1.2. Casos d'estudi

#### a) FoodDocs: Sistema digital de gestió de la seguretat alimentària basat en Intel·ligència Artificial (IA).

FoodDocs és un sistema de gestió de la seguretat alimentària que ofereix un sistema de monitorització digital i ofereix una visió general del negoci en temps real.



El pla de seguretat alimentària generat per IA de FoodDocs és una eina de suport per implantar i gestionar els sistemes HACCP i HARPC, facilitant el compliment dels requisits legals vigents.

La **missió** de FoodDocs és ajudar els operadors alimentaris a garantir la seguretat alimentària amb més facilitat, augmentant el coneixement de la seguretat alimentària. El sistema pot adaptar-se tant a petits productors com a grans establiments que serveixen o venen aliments.

La solució FoodDocs cobreix els estàndards HARPC i HACCP i es crea d'acord amb l'estàndard de seguretat alimentària del Regne Unit, que té un alt valor a tota la Unió Europea. El programa és capaç de servir també als clients amb les normes BRC, ISO 22000, IFS i FSSC.

Els operadors alimentaris poden personalitzar els seus sistemes de seguretat alimentària proporcionats per FoodDocs. El programa té en compte les dades inserides pels usuaris i fa suggeriments als propers operadors alimentaris que tinguin un perfil similar.

Aquesta eina ha sigut desenvolupada a Estònia on el 33% de tots els operadors alimentaris utilitzen aquesta solució per garantir la seguretat alimentària digitalment.

La plataforma té un total de 7.000 usuaris de 60 països diferents, inclosa Espanya. 1/3 d'elles són empreses de serveis d'alimentació, 1/3 productors i 1/3 minoristes / majoristes / transportistes / productors casolans. Així mateix, el 75% dels inspectors del sector minorista d'aliments inspeccionen les empreses de forma remota a més de les visites físiques.

### **Avantatges i prova d'èxit:**

Els **avantatges** de l'aplicació són que aquesta fa que les rutines diàries siguin fàcils de seguir proporcionant una visió general de tot el conjunt procés a les persones responsables. També permet crear el Pla APPCC i fer el seu seguiment estalviant temps, recursos econòmics i humans i sense necessitat de disposar d'un servei d'assessorament extern.

Per als operadors alimentaris:

- Adaptable a la mida i l'escala del seu funcionament,
- El seu punt focal per a tota la informació i educació sobre seguretat alimentària,
- Fàcil d'utilitzar i actualitzar amb dades "en viu",
- Capaç d'informar sobre informació 'en temps real' sobre punts crítics de control.

Per a les autoritats locals:

- Disposar d'una eina que millora els recursos ampliant significativament l'impacte de les avaluacions remotes.
- Poden utilitzar taulers digitals per informar sobre el compliment de la normativa vigent en matèria de qualitat i seguretat alimentària de manera individualitzada, per tipus, regió, etc.

Per més informació: <https://www.fooddocs.com/>

## **b) Catàleg d'aliments per a institucions públiques.**

El catàleg d'aliments per a institucions públiques és una aplicació en línia que ofereix un anàlisi del mercat d'aliments sobre els productes agroalimentaris.



Les institucions públiques adjudiquen contractes públics d'acord amb la legislació sobre contractació pública. La qual cosa significa que les persones responsables de les institucions públiques han de seguir els canvis en la legislació i, alhora, controlar l'estat de l'oferta al mercat. Tant la legislació com el mercat alimentari canvien constantment.

A l'hora de preparar una contractació pública, cal planificar el temps necessari per a la preparació de tota la documentació, cosa que és difícil a causa de les grans diferències entre les institucions públiques en:

- les quantitats d'aliments consumits,
- normes per al personal que lidera la dieta,
- formació del personal que prepara la contractació pública,
- oportunitats per contractar assistència jurídica, etc.

A causa de tots aquests factors, la Cambra d'Empreses Agrícoles i Alimentàries d'Estònia, en cooperació amb una empresa de TI, va crear una aplicació web **Catàleg d'aliments per a institucions públiques**, que permet a les institucions públiques anomenar i registrar correctament els aliments, així com imprimir codis de comanda, codis EAN, nutrients, al·lèrgens, etc.

El catàleg té un caràcter informatiu i permet una visió general de l'anàlisi del mercat i l'adquisició de dades de productes. La institució pública pot crear llistes genèriques del conjunt d'aliments i enviar consultes sobre els lots exclosos. Mitjançant el catàleg de productes alimentaris les institucions públiques reben ajuda en:

- designació d'aliments,
- disseny de muntatges,
- disseny de conjunts separats,
- desenvolupament de criteris,
- impressió de productes amb totes les dades,
- establir un contacte directe amb els licitadors mitjançant un mapa de licitadors o enviar consultes sobre lots exclosos,
- impressió d'informació sobre valor nutricional, al·lèrgens i certificats vàlids,
- a l'hora d'assegurar els requisits de la Llei de contractació pública en relació amb els lots exclosos i del Decret sobre contractació pública ecològica pel que fa a l'assoliment del percentatge d'aliments i aliments ecològics amb certificat dels esquemes de qualitat.

### **Per al sector HORECA**

Per obtenir cadenes de subministrament més curtes i una major diversitat de l'oferta de menjar local eslovè al sector HORECA, l'aplicació pot utilitzar-se per demanar menjar a restaurants, hotels, proveïdors de serveis de restauració i botigues turístiques. Després de registrar l'usuari, l'aplicació del sector HORECA es dirigeix a la pàgina d'entrada, on l'oferta s'ajusta a les necessitats d'aquest sector i li ofereix una ràpida visió general de l'oferta local i la possibilitat de satisfer la demanda d'aliments.

## **Per a proveïdors**

Els proveïdors tenen accés propi al catàleg, mitjançant el qual poden editar informació sobre els seus productes. Això els permet actualitzar ràpidament la seva oferta i donar als subscriptors la informació alimentària actualitzada. A través del catàleg, els licitadors presenten dades sobre l'empresa i els productes, que són una llista d'ingredients en ordre descendent, quantitat d'envasos, al·lèrgens i traces, certificats de qualitat, codi de comanda i codi EAN, i es pot veure la seva ubicació geogràfica exacta al mapa.

Per més informació: <https://www.katalogzivil.si/o-katalogu>



## 8. Enllaços d'interès

### Informació general del projecte QUALIFY

#### 1. Projecte Interreg Europe QUALIFY

a. Oficial:

- <https://www.interregeurope.eu/qualify/>

b. DARP:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/plans-projectes-sectorials/projectes-europeus/interreg-europe-qualify/>

c. Pòster:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/projectes-europeus/enllacos-documents/fitxers-binariis/POSTER-QUALIFY.pdf>

d. Infografia:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/projectes-europeus/enllacos-documents/fitxers-binariis/QUALIFY.pdf>

## **Informació general i publicacions de la Sub-direcció General de la Inspecció i el Control Agroalimentari relatives a la prevenció i el control del frau agroalimentari:**

### **2. Vetllem per la qualitat dels aliments i lluitem contra el frau.**

Vídeo que explica la tasca de Control oficial de la qualitat dels aliments i la lluita contra el frau que es fa des de la Sub-direcció General d'Inspecció i Control Agroalimentari.

a. Vídeo:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Vetllem-per-la-qualitat-dels-aliments-i-lluitem-contra-el-frau-00005>

b. Publicació dels resultats de l'exercici 2019:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/VetllemQ-2019-ca-pr.pdf>

### **3. Butlletí Qaliment.**

Butlletí informatiu de periodicitat mensual que tracta aspectes generals sobre la qualitat i la lluita contra el frau alimentari.

- [http://agricultura.gencat.cat/ca/dar\\_butlletins/butlleti-qaliment/](http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_butlletins/butlleti-qaliment/)

### **4. Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol de la Qualitat a la petita i mitjana empresa agroalimentària.**

a. Guia:

- [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia\\_autocontrol\\_web.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_autocontrol_web.pdf)

b. Vídeo:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Nova-Guia-per-a-la-implantacio-dun-sistema-dautocontrol-de-la-Qualitat-a-la-petita-i-mitjana-empresa-agroalimentaria>

**5. Guia per a la implantació d'un sistema d'autocontrol del contingut efectiu dels aliments envasats a les petites i mitjanes empreses agroalimentàries.**

a. Guia:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/guia-contingut-efectiu.pdf>

b. Vídeo:

- <http://www.gencat.cat/big/visormedia/base/index.html?type=default&idBig=7814225613112818&idNice=758bc489a953355449a4&subt=true>

**6. Guia per a la prevenció del frau a la indústria agroalimentària.**  
Premiumlab / Generalitat de Catalunya.

a. Guia:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/guia-prevencio-frau-industria-agroalimentaria.pdf>

## 7. Pla d'Acció de la Fruita dolça.

### a. Informació general:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/plans-projectes-sectorials/pla-accio-fruita-dolca/>

### b. Document:

- <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/pla-accio-fruita-dolca/enllacos-documents/fitxers-binariis/pla-accio-fruita-dolca.pdf>

## 8. Publicació de la Guia d'autocontrol de la qualitat i bones pràctiques en la producció i manipulació de la fruita de pinyol i de llavor.

### a. Document:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Publicacio-de-la-Guia-dautocontrol-de-la-qualitat-i-bones-practiques-en-la-produccio-i-manipulacio-de-la-fruita-de-pinyol-i-de-llavor>

## 9. Publicació de la Guia per a punts de venda d'autocontrol de la qualitat i bones pràctiques de manipulació de la fruita de pinyol i de llavor.

### a. Document:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Noticia/Publicacio-de-la-Guia-per-a-punts-de-venda-dautocontrol-de-la-qualitat-i-bones-practiques-de-manipulacio-de-la-fruita-de-pinyol-i-de-llavor>

## Informació addicional d'interès:

### 10. Jornades de Transferència Tecnològica de l'Escola Agrària de l'Empordà (Monells):

a. Jornades Tècniques del PATT:

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/formacio-innovacio/dar-transferencia-tecnologica/dar-patt/dar-activitats/>
- <https://agora.xtec.cat/eaemporda/formacio-continua/jornades-de-transferencia-tecnologica/>

### 11. Knowledge Centre for Food Fraud and Quality. *Centre de coneixement sobre frau i qualitat alimentària.* Comissió Europea.

a. Informació:

- [https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud-quality\\_en](https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud-quality_en)

b. Reports mensuals:

- [https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud-quality/food-fraud-summary-reports\\_en](https://ec.europa.eu/knowledge4policy/food-fraud-quality/food-fraud-summary-reports_en)

### 12. What do you know about food fraud? *Què en saps sobre el frau alimentari?*

Vídeo sobre el frau alimentari del Codex Alimentarius. FAO. OMS.

a. Vídeo:

- <https://www.youtube.com/watch?v=x6uGYyXexzM>

### **13. Mètodes de detecció de fraus alimentaris. FoodIntegrity project.**

a. Vídeo:

- [https://www.youtube.com/channel/UCEBrY7D\\_LGFc\\_JkHQBzAddg/videos](https://www.youtube.com/channel/UCEBrY7D_LGFc_JkHQBzAddg/videos)

### **14. Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).**

a. Guies elaborades pels diferents sectors alimentaris de manera voluntària, a través de les associacions que els representen, i validades per l'Autoritat Competent:

- [http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/dar\\_publicacions/dar\\_publicacions\\_monografiques/dar\\_guies\\_practiques\\_correctes/](http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/dar_publicacions/dar_publicacions_monografiques/dar_guies_practiques_correctes/)

b. Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene reconegudes oficialment:

- <http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/>

c. Guia de Bones Pràctiques d'Higiene en la Producció Primària Agrícola:

- [https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/higiene\\_y trazabilidad/](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/higiene_y trazabilidad/)

### **15. Recull de publicacions i Guies del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.**

- a. [http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/dar\\_publicacions/dar\\_publicacions\\_monografiques/guies/](http://agricultura.gencat.cat/ca/departament/dar_publicacions/dar_publicacions_monografiques/guies/)

## **16. Projecte FoodIntegrity**

- a. <https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/index.cfm>

## **17. Projecte Authen-Net**

- a. <http://www.authent-net.eu/>