

Ofertas complementarias de la Oferta de Empleo Público de 2007 y de la Oferta de Empleo Público de 2011.

CUERPO/CATEGORIA: Funcionarios Técnicos de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.

ESCALA/ESPECIALIDAD: Escala Técnica Facultativa, Técnicos e Inspectores de Calidad Alimentaria.

TURNO: Libre.

CONVOCATORIA: BOA 27/01/2015

EJERCICIOS: Primero, segundo, tercero y cuarto.

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS
TÉCNICOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE
ARAGÓN, ESCALA TÉCNICA FACULTATIVA, TÉCNICOS E INSPECTORES DE
CALIDAD ALIMENTARIA**

- Primer Ejercicio-

1- Conforme se indica en la Constitución Española de 1978, el Congreso se compone de:

- A) Un mínimo de 400 y un máximo de 500 Diputados.
- B) Un mínimo de 300 y un máximo de 350 Diputados.
- C) Un mínimo de 300 y un máximo de 400 Diputados.
- D) Un mínimo de 400 y un máximo de 450 Diputados.

2 - Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, del Estatuto Básico del Empleado Público, ¿cuál de las siguientes NO es una situación administrativa de los funcionarios de carrera?

- A) Servicios Previos.
- B) Servicios Especiales.
- C) Servicio Activo.
- D) Excedencia.

3 - Según el Decreto Legislativo 2/2001, de 3 de julio, del Gobierno de Aragón, son Órganos Superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:

- A) Los Consejeros por ser nombrados por las Cortes Generales.
- B) Los Consejeros como titulares de los Departamentos.
- C) Los Viceconsejeros o Secretarios Generales Técnicos.
- D) Los Directores Generales.

4 - Según la Ley de Hacienda de la Comunidad Autónoma de Aragón, la estructura del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Aragón se determinará por:

- A) La Intervención General.
- B) Las Cortes de Aragón.
- C) El Departamento competente en materia de Hacienda.
- D) El Presidente de la Comunidad Autónoma de Aragón.

5 - El artículo 155 de la Constitución española de 1978, establece que si una Comunidad Autónoma no cumpliere las obligaciones que la Constitución u otras leyes le impongan, o actuare de forma que atente gravemente al interés general de España, previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, ¿quién podrá adoptar las medidas necesarias para obligar a aquélla al cumplimiento forzoso de dichas obligaciones o para la protección del mencionado interés general?

- A) El Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso de los Diputados.
- B) El Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta del Senado.
- C) El Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta de las Cortes Generales.
- D) El Presidente del Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta de las Cortes Generales.

6 - Según lo establecido en la Constitución Española de 1978, ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- A) Los ministros son nombrados por el Rey a propuesta del Presidente de Gobierno.
- B) Los ministros son nombrados por el Presidente del Gobierno previa autorización del Congreso de los Diputados.
- C) Los ministros son nombrados por el Presidente del Gobierno.
- D) Los ministros son nombrados por las Cortes Generales a propuesta del Presidente del Gobierno.

7 - Según el Estatuto de Autonomía de Aragón ¿Cuáles son las instituciones de la Comunidad Autónoma de Aragón?

- A) Las Cortes, el Gobierno o la Diputación General, el Justicia de Aragón y la Cámara de Cuentas.
- B) Las Cortes, el Gobierno o la Diputación General y el Tribunal Superior de Justicia de Aragón.
- C) Las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General y el Justicia de Aragón.
- D) Las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General, el Justicia de Aragón y las Comarcas.

8 - De acuerdo con la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, siempre que por Ley o en el Derecho de la Unión Europea no se exprese otro cómputo, cuando los plazos se señalen por días, se entiende que éstos son:

- A) Días naturales.
- B) Días hábiles excluyéndose los domingos y los declarados festivos.
- C) Días hábiles excluyéndose los sábados, domingos y festivos.
- D) Días naturales excluyéndose los declarados festivos en la localidad donde resida el interesado.

9 - Según lo establecido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- A) La interposición de cualquier recurso, excepto en los casos en que una disposición establezca lo contrario, no suspenderá la ejecución del acto impugnado.
- B) La interposición de cualquier recurso suspenderá automáticamente la ejecución del acto impugnado.
- C) La interposición del recurso de alzada suspenderá automáticamente la ejecución del acto impugnado.
- D) El recurso extraordinario de revisión suspenderá automáticamente la ejecución del acto impugnado.

10 - ¿Qué aspectos están excluidos del ámbito de aplicación de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria?

- A) Las instalaciones de manipulación, clasificación o almacenamiento de alimentos.
- B) La producción ecológica.
- C) La importación y exportación de alimentos.
- D) El transporte de alimentos.

11 - En el marco del procedimiento sancionador, ¿qué medida cautelar NO está prevista en la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria en Aragón?

- A) La inmovilización de alimentos o materias o elementos alimentarios.
- B) La paralización de los vehículos en que se transportan alimentos, materias o elementos alimentarios.
- C) La suspensión provisional de la comercialización, compra o adquisición de alimentos, materias o elementos alimentarios.
- D) La imposición de una multa coercitiva de hasta 3.000 euros si el operador no realiza las actividades ordenadas por la inspección.

12 - De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, ¿a qué productos ganaderos puede aplicarse el régimen de intervención pública?

- A) Carne de vacuno, mantequilla y leche desnatada en polvo.
- B) Carne de vacuno, ovino, caprino y porcino.
- C) Carne de vacuno, mantequilla y huevos.
- D) Carne de porcino, mantequilla y leche desnatada en polvo.

13 - Según la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria en Aragón, ¿cómo se denomina el órgano de gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas de productos alimenticios?

- A) Consejo Regulador.
- B) Asamblea General.
- C) Consejo de Dirección.
- D) Comité de Partes.

14 - De las siguientes Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, ¿cuál de ellas tiene un ámbito geográfico que comprende parte del territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón?

- A) DOP Pera de Lleida.
- B) DOP Aceite de La Alcarria.
- C) IGP Espárrago de Navarra.
- D) IGP Ternera de los Pirineos Catalanes.

15 - ¿Cuál de los siguientes alimentos de Aragón tiene la condición de Indicación Geográfica Protegida?

- A) El Jamón de Teruel.
- B) El Tomate Rosa de Barbastro.
- C) El Ternasco de Aragón.
- D) El Aceite del Bajo Aragón.

16 - ¿Qué periodo mínimo de actividad en una Empresa artesanal alimentaria debe justificar un operador para obtener en la Comunidad Autónoma de Aragón la Carta de artesano alimentario?

- A) Cinco años.
- B) Un año.
- C) Veinte años.
- D) Ninguno.

17 - ¿Cuándo puede utilizarse la mención “pata negra” en los productos regulados por el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico?

- A) Está reservada exclusivamente para la designación “de bellota 100% ibérico”.
- B) Nunca.
- C) Está reservada para la designación “de bellota”, independientemente del porcentaje racial de ibérico.
- D) Puede utilizarse para cualquier producto acogido a la norma de calidad.

18 - ¿Quién puede ejercer en la Comunidad Autónoma de Aragón el control del cumplimiento de la normativa reguladora de la producción ecológica?

- A) El Comité Aragonés de Agricultura Ecológica y los Organismos de Control acreditados en el alcance de producción ecológica.
- B) El Comité de Agricultura Ecológica de cualquier comunidad autónoma, siempre que esté habilitado por la autoridad competente.
- C) Los Organismos de Control acreditados en cualquier alcance agroalimentario.
- D) La Entidad Nacional de Acreditación.

19 - ¿Para el uso de la marca C’alial, se precisa la aprobación de un reglamento técnico exclusivo para cada producto?

- A) Sí.
- B) Sólo a partir de 1 de enero de 2015.
- C) Sólo en caso de productos de origen animal.
- D) No, puede aprobarse un reglamento técnico para un grupo de productos.

20 - ¿Qué periodo abarca el actual Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) en vigor?

- A) 2013-2020
- B) 2016-2020
- C) 2016-2017
- D) 2010-2020

21 - ¿Qué ámbitos de actuación del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) NO recoge el Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA).

- A) Los dos planes tienen el mismo ámbito de actuación.
- B) Únicamente el control de la pesca extractiva.
- C) Únicamente el control de las importaciones y exportaciones.
- D) El control de la pesca extractiva y el control de las importaciones y exportaciones.

22 - ¿Debe acreditarse un inspector de calidad alimentaria antes de iniciar su actuación de inspección?

- A) Sí, siempre.
- B) Sólo cuando se trate de inspecciones derivadas de denuncias.
- C) Sólo si se solicita expresamente por el inspeccionado.
- D) Sólo si se va a proceder a toma de muestras de alimento.

23 - ¿Cuál de los siguientes NO es un principio básico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos?

- A) Detectar cualquier peligro que debe evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- B) Fijar responsables para el control y seguimiento de cada Punto de Control Crítico detectado.
- C) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los Puntos de Control Críticos.
- D) Establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique un Punto de Control Crítico no está controlado.

24 - ¿Con qué código se identifica la norma "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios"?

- A) UNE-EN ISO/IEC 17065:2012
- B) UNE-EN ISO 9001:2015
- C) UNE-EN ISO 14001:2015
- D) UNE-EN ISO 22000:2005

25 - De los siguientes esquemas de certificación agroalimentaria señale cuál es privado:

- A) Eusko Label.
- B) Producción Integrada.
- C) ETG Jamón Serrano.
- D) IFS (International Food Standar).

26 - ¿Quién tiene competencia para acreditar a los organismos de control que certifican productos agroalimentarios bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012?

- A) La autoridad competente de cada Comunidad Autónoma.
- B) La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).
- C) La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR).
- D) A y B son correctas.

27 - La indicación "e" prevista en el Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, implica, al menos, que :

- A) El contenido efectivo de cada envase es mayor o igual que su cantidad nominal.
- B) Las medidas de los instrumentos de medida de la instalación de envasado son trazables y los instrumentos están calibrados.
- C) La proporción de envases con un contenido efectivo menor que la cantidad nominal declarada está limitada.
- D) La desviación típica estimada del contenido efectivo del lote no rebasa el límite establecido por la CE.

28 - De acuerdo con Reglamento (CEE) nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, los valores que proporciona un panel de cata de aceites de oliva vírgenes, son:

- A) La media del atributo.
- B) La mediana del atributo.
- C) La moda del atributo.
- D) El rango del atributo.

29 - En el análisis de vinos, la relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ nos sirve para determinar:

- A) El aguado de un vino.
- B) La añada del vino.
- C) La adición de azúcares exógenos a la uva.
- D) La adición de agua vegetal al mosto de vinificación.

30 - ¿Cuál de estas indicaciones NO está entre la listas de menciones obligatorias del artículo 9 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor?

- A) La información nutricional.
- B) Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
- C) El lote.
- D) La lista de ingredientes.

31 - ¿Cuál de estos productos NO cuenta con normas europeas específicas de etiquetado?

- A) La cerveza.
- B) El vino.
- C) Las bebidas derivadas del vino.
- D) Las bebidas espirituosas.

32 - ¿Para cuál de las siguientes menciones se regulan las condiciones de uso en el Anexo del Reglamento (CE) nº 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos?:

- A) Sin gluten.
- B) Sin lactosa.
- C) Sin azúcares.
- D) Sin alcohol.

33 - ¿Cuál de estas afirmaciones sobre el mercado y etiquetado del jamón curado regulados en el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, es cierta?

- A) Para denominarse "jamón curado" el periodo de mínimo de elaboración es de 9 meses.
- B) La indicación del periodo mínimo de elaboración debe acompañarse de una de las menciones facultativas "Bodega" o "cava", "Reserva" o "añejo" o "Gran Reserva".
- C) En cualquier momento antes de su salida del secadero, los jamones deben marcarse con la indicación de la semana y año de entrada.
- D) No se puede usar la mención "Gran Reserva" en un jamón ibérico.

34 - ¿Cuál de estas afirmaciones sobre la legislación sobre el mercado y comercialización de los huevos de gallina es verdadera?

- A) No hay excepciones en la obligación al mercado de los huevos de categoría A en España.
- B) El mercado del huevo puede llevarse a cabo en cualquier etapa antes de la venta al consumidor final.
- C) Los estuches de huevos destinados al consumidor final deben comercializarse en docenas o medias docenas.
- D) El periodo de comercialización de los estuches de huevos de categoría A está limitado legalmente.

35 - ¿A través de qué parámetro se estima el contenido total de proteína de un embutido?

- A) Grasa.
- B) Hidroxiprolina.
- C) Nitrógeno.
- D) Fósforo.

36 - ¿Para cuál de las siguientes conservas de pescado no existe una norma europea de comercialización?

- A) Sardina.
- B) Caballa.
- C) Atún.
- D) Bonito.

37 - Referente a las excepciones para la mención "leche", ¿cuál de estas denominaciones es correcta, de acuerdo con la Decisión de la Comisión de 20 de diciembre de 2010?

- A) Leche de soja.
- B) Leche de almendras.
- C) Leche de chufa.
- D) Leche de avena.

38 - ¿Cuál de estas denominaciones NO se corresponde a una norma de quesos publicada en el Boletín Oficial del Estado?

- A) Ibérico.
- B) Gouda.
- C) Edam.
- D) Havarti.

39 - De los siguientes cambios producidos en la transformación de leche en queso, ¿cuál NO tiene un carácter físico?

- A) Gelación.
- B) Sinéresis.
- C) Hidrólisis enzimática.
- D) Difusión.

40 - Según el Reglamento 29/2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, en el etiquetado de un aceite de oliva virgen, ¿Cuál de las siguientes informaciones NO es obligatoria?:

- A) Una designación del origen.
- B) El índice de peróxidos, el contenido de ceras y la absorbencia en el ultravioleta, determinados de conformidad con el Reglamento (CEE) 2568/91 cuando figure en el etiquetado la indicación de la acidez o de la acidez máxima.
- C) La variedad de aceituna.
- D) La información sobre la categoría del aceite «aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos».

41 - En la refinación de aceites crudos de semillas u orujos de oliva, la neutralización se suele realizar utilizando:

- A) Hexano.
- B) Sosa cáustica.
- C) Ácido Fosfórico.
- D) Arcillas activadas.

42 - ¿En qué localidad tiene su sede el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón?:

- A) Zaragoza.
- B) Movera.
- C) Teruel.
- D) Alcañiz.

43 - Según el Anexo I del Reglamento 2568/1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, para que un aceite de oliva virgen sea de categoría extra, su acidez (%) debe ser:

- A) Igual a 0. No debe tener acidez.
- B) Menor o igual a 0,8.
- C) Mayor a 0,8 pero menor o igual a 2.
- D) Menor o igual a 3, en consonancia con la Reglamentación Técnico Sanitaria de aceites vegetales comestibles.

44 - Las harinas y sémolas obtenidas en la molturación del trigo proceden mayoritariamente de la parte del grano denominada:

- A) Epicarpio.
- B) Endocarpio.
- C) Endospermo.
- D) Germen.

45 - El farinógrafo de Brabender y el alveógrafo de Chopin se utilizan para:

- A) Analizar la composición de las harinas (humedad, acidez, gluten, grasas, etc.).
- B) Determinar las propiedades reológicas de las harinas.
- C) Determinar las propiedades fermentativas de las harinas.
- D) Valorar organolépticamente las harinas.

46 -¿Cuál de estas funciones puede atribuirse a la sal en la fabricación del pan?

- A) Empeora las propiedades plásticas de la masa, disminuyendo su tenacidad.
- B) Permite una hidratación superior de la masa.
- C) Favorece la actividad de las bacterias ácidas en la masa.
- D) Disminuye la coloración de la corteza, empeorando el aspecto del pan y de la corteza.

47 – Kennebec, Red Pontiac y Avalanche son tres variedades de:

- A) Manzana.
- B) Col repollo.
- C) Patata.
- D) Pera.

48 - El pardeamiento enzimático es una alteración que se produce en la frutas en los procesos industriales y almacenamiento de productos elaborados, principalmente debido a:

- A) La pasteurización de los envases llenos.
- B) El pelado, corte y triturado con exposición de tejidos al oxígeno del aire.
- C) La concentración.
- D) El deshidratado.

49 - Los procesos de producción de hortalizas y frutas frescas lavadas, peladas y cortadas para consumo en fresco, en unidades simples o mezclas, especialmente ensaladas, constituyen lo que comúnmente se conoce como:

- A) Quinta gama.
- B) Segunda gama.
- C) Tercera gama.
- D) Cuarta gama.

50 - ¿Cuál de las siguientes frutas no tiene norma de comercialización específica establecida por el reglamento comunitario 543/2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007, en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas?

- A) Cerezas
- B) Peras
- C) Kiwis
- D) Melocotones y nectarinas

51 - Según el Real Decreto 679/2016, y exceptuando los casos de las aceitunas con normativa específica amparadas por regímenes de calidad, entre las indicaciones que forman la denominación de venta de las aceitunas de mesa destinadas al consumidor final, obtenidas de frutos enteros, sometidos a un proceso destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece intacto y entero en el fruto, por su forma de presentación corresponde la indicación:

- A) Aceitunas enteras.
- B) Aceitunas machacadas o partidas.
- C) Aceitunas deshuesadas.
- D) Aceitunas cambiantes.

52 - Según el RD 650/2011, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, la bebida constituida por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico, que se caracteriza por contener bicarbonato sódico y en la que no hay otros ingredientes se denomina:

- A) Agua de seltz.
- B) Agua de soda.
- C) Gaseosa.
- D) Agua mineral carbónica.

53 - ¿A qué producto corresponde la siguiente definición?:

“Obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35%, como mínimo, de materia seca total de cacao, del cual un 18% como mínimo será manteca de cacao y un 14% como mínimo materia seca y desgrasada de cacao.”

- A) Sucedáneo de chocolate.
- B) Cacao en polvo.
- C) Chocolate.
- D) Bombón de chocolate.

54 - Según el Real Decreto 1676/2012, por el que se aprueba la norma de calidad del café ¿Cuál de las siguientes denominaciones es incorrecta?

- A) Café torrefacto.
- B) Café molido torrefacto.
- C) Café soluble.
- D) Café tostado.

55 - Si la dirección del embotellador de una partida de vino que no se acoge a una Denominación Geográfica de Calidad consta de o contiene el nombre de una Denominación de Origen Protegida, ¿deberá sustituirse dicha dirección?

- A) No necesariamente.
- B) Sí, se sustituirá por el número de registro del envasador de la partida de vino.
- C) Sí, se sustituirá por el código de identificación fiscal del envasador y el registro del envasador de la partida de vino.
- D) Sí, se sustituirá por el código postal correspondiente al envasador de la partida de vino.

56 - Según el Reglamento (UE) nº 1308/2013, el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica total de uva fresca, o de mosto de uva, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 9 % vol. (en la zona vitícola C), un grado alcohólico total no superior al 15 % vol. y una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro se denomina:

- A) Vino de licor.
- B) Vino.
- C) Vino base.
- D) Vino nuevo en proceso de fermentación.

57 - Según el Real Decreto 678/2016, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y bebidas de malta, atendiendo a las características propias de la cerveza ¿Cuáles son los tipos de cerveza que define la legislación específica?

- A) De cereales, sin alcohol, con bajo contenido en alcohol, negra, radler, extra.
- B) Negra, sin alcohol, con bajo contenido en alcohol, extra, especial, aromatizada.
- C) Sin alcohol, con bajo contenido en alcohol, de cereales, negra, especial, extra.
- D) Radler, sin alcohol, negra, extra, especial, aromatizada, superior.

58 - Según el Reglamento (CE) nº 110/2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas, ¿en qué consiste la operación de "Ensamble" de bebidas espirituosas?

- A) Combinar dos o más bebidas diferentes con el fin de crear una nueva bebida.
- B) Permitir que se desarrollen naturalmente ciertas reacciones que confieren a la bebida espirituosa cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.
- C) Añadir alcohol etílico de origen agrícola y/o destilados de origen agrícola a una bebida espirituosa.
- D) Combinar dos o más bebidas espirituosas de la misma categoría y que sólo se diferencian entre sí por matices de composición.

59 - La legislación que regula el potencial de producción vitícola establece las variedades de uva de vinificación en Aragón. ¿Cuál de las siguientes variedades de uva de vinificación no está autorizada para dicha Comunidad Autónoma?

- A) Garnacha tinta.
- B) Cariñena.
- C) Mencía.
- D) Gewürztraminer.

60 - El tratamiento de corrección del contenido en alcohol de los vinos tiene por objeto:

- A) Fabricar vino sin alcohol.
- B) Reducir un contenido excesivo en metanol del vino, gracias a técnicas electroforéticas laboratoriales.
- C) Reducir un contenido excesivo en etanol del vino, con el fin de mejorar el equilibrio gustativo.
- D) Reducir un contenido excesivo en metanol del vino, con el fin de mejorar el equilibrio gustativo.

61 - Según el Reglamento (CE) nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, ¿cuál de estas sustancias se considera un coadyuvante tecnológico?

- A) Nitratos en la elaboración de queso.
- B) Talco en la elaboración de aceite de oliva.
- C) Ácido carmínico en la elaboración de salchicha fresca.
- D) Ácido ascórbico en la elaboración de filetes de pescado fresco envasado.

62 - Según el Reglamento (CE) nº 2003/2003, relativo a los abonos, de 13 de octubre, ¿qué elementos se consideran nutrientes secundarios?

- A) Nitrógeno, Fósforo, Potasio y Sodio.
- B) Nitrógeno, Potasio, Sodio y Azufre.
- C) Magnesio, Sodio, Azufre y Boro.
- D) Calcio, Magnesio, Sodio y Azufre.

63 - ¿Qué grupo de los expuestos a continuación está excluido de las categorías previstas por el Reglamento 258/1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios?

- A) Los que contengan organismos modificados genéticamente o que consistan en dichos organismos.
- B) Los de estructura molecular primaria nueva o modificada intencionadamente.
- C) Los consistentes en microorganismos, hongos o algas u obtenidos a partir de éstos.
- D) Los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios incluidos en el ámbito de aplicación de la Directiva 88/344/CEE.

64 - ¿Cuál de los siguientes métodos de conservación no se basa en la reducción del contenido de agua de los alimentos?

- A) Desección.
- B) Deshidratación.
- C) Congelación.
- D) Liofilización.

PREGUNTAS DE RESERVA

65 - Según se establece en la Constitución Española de 1978, una vez aprobada una reforma constitucional por las Cortes Generales, será sometida a referéndum para su ratificación, dentro de los quince días siguientes a su aprobación:

- A) Cuando lo decida el Congreso por mayoría absoluta.
- B) Cuando lo solicite una décima parte de los miembros de las Cortes Generales.
- C) El referéndum será convocado automáticamente.
- D) Cuando lo solicite una décima parte de cualquiera de las Cámaras.

66 - ¿Cuál de las siguientes condiciones no son exigidas por la normativa ecológica para la cría de ganado porcino ecológico?

- A) Disponer de unas superficies mínimas cubiertas y al aire libre.
- B) Limitaciones en los aditivos usados en la alimentación.
- C) Disponer de juguetes para garantizar el bienestar animal.
- D) Limitaciones en el uso de medicamentos veterinarios.

67 - Según el Real Decreto 1049/2003, la Miel para uso industrial, apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente, no puede comercializarse como tal si:

- A) Presenta un sabor o un olor extraños.
- B) Ha comenzado a fermentar o ha fermentado.
- C) Se ha sobrecalentado.
- D) Se ha mezclado con jarabe de maíz de alta fructosa.

68 - Según el Reglamento (CE) nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ¿cuál de los siguientes contaminantes no tiene fijado un contenido máximo en el alimento con el que se relaciona?

- A) Nitratos en lechugas frescas.
- B) Sulfitos en aceite de oliva virgen.
- C) Mercurio en productos de la pesca.
- D) Benzopireno en productos cárnicos.

69 - La curva característica operativa (OC) de un determinado plan de muestreo se usa para:

- A) Decidir si llevar a cabo un muestreo por variables o por atributos.
- B) Determinar la probabilidad de aceptación de un lote con un determinado porcentaje de productos defectuosos.
- C) Relacionar el tamaño de la muestra con la desviación típica de la población
- D) Relacionar el error de muestreo con el tamaño de la muestra.

TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA. PRIMER EJERCICIO
**PLANTILLA DE
RESPUESTAS**

Pregunta	Respuesta
1	C
2	A
3	B
4	C
5	B
6	A
7	C
8	C
9	A
10	anulada
11	D
12	A
13	A
14	C
15	C
16	B
17	A
18	A
19	D
20	B
21	D
22	A
23	B
24	A
25	D
26	B
27	C
28	B
29	C
30	C
31	A
32	C

Pregunta	Respuesta
33	D
34	anulada
35	C
36	B
37	B
38	D
39	C
40	C
41	B
42	D
43	B
44	C
45	B
46	B
47	C
48	B
49	D
50	A
51	B
52	B
53	C
54	D
55	D
56	B
57	C
58	D
59	C
60	C
61	B
62	D
63	anulada
64	C

DE PREGUNTAS RESERVA	
Pregunta	Respuesta
65	D
66	C
67	D
68	B
69	B

2º EJERCICIO

TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA

31/01/18

1º Tema sacado al azar del grupo de materias específicas:

TEMA 24 : LECHE DE CONSUMO, PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS. TECNOLOGÍA Y PROCESOS DE ELABORACIÓN. CRITERIOS DE CALIDAD. DETECCIÓN DE FRAUDES.

2º Tema propuesto por el Tribunal relacionado, sin ser coincidente, con las materias del programa:

LA INDICACIÓN SOBRE EL ORIGEN GEOGRÁFICO EN EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

TERCER EJERCICIO TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA

20 DE MARZO DE 2018

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 1

El día 19 de marzo de 2018 realiza una visita de inspección a la empresa Fertilizantes de Aragón, S.L., situada en Zaragoza. Le atiende el gerente de la empresa que le indica que la empresa se dedica a la fabricación de abonos orgánicos y órgano-minerales, pero también distribuye fertilizantes a granel, normalmente minerales nitrogenados, a determinados clientes.

A continuación, tras solicitar la documentación acreditativa de la identidad de la empresa, se desplazan a una nave en la que se encuentran las siguientes partidas:

1. En la nave visitada sólo hay un abono a granel, que según explica el gerente, se trata de un 8-15-15 del que hay unas 10 toneladas. De allí se toma la muestra número 1.
2. Asimismo, se encuentran varias partidas de abonos ensacados. Una de ellas es un abono órgano-mineral, que consta de 272 sacos, de los que se extrae la muestra número 2. La información del etiquetado es la que figura más adelante como Anexo 2.

Ya de vuelta en la oficina de la empresa el gerente le hace entrega del albarán de la partida a granel muestreada que se adjunta como Anexo 1.

Una vez redactada el acta se envían las muestras al laboratorio, que remite los resultados de las determinaciones solicitadas en los boletines de análisis que se identifican como Anexos 3 y 4.

Detalle cómo se tomarían las muestras de ambas partidas con carácter oficial.

Indique qué posibles infracciones pueden detectarse con la información aportada, su responsable y su tipificación.

¿Qué actuaciones cree que habrían hecho falta? Razone la respuesta.

ANEXO 1: ALBARÁN MUESTRA NÚMERO 1

Blendings, S.L

Poligono Industrial 3
Alboraya (Valencia)

Fecha de emisión
15/06/2017

Nº de Albarán
0053

Datos del cliente

Fertilizantes de Aragón, S.L.,
C/ Predicadores, 6
Zaragoza
B99005548

Referencia	Descripción	Precio	Unidades	Precio/Unidad	Total
8-15-15	Abono CE		20.000,00 kg		
Granel	Abono NPK 8-15-15 .				
✕	8% Nitrógeno (N) total				
	5% Nitrógeno (N) amoniacal				
	2% Nitrógeno (N) ureico				
✕	11% Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅) soluble en citrato amónico neutro y agua				
	8 % Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅) soluble en agua				
✓	15% Óxido de potasio (K ₂ O) soluble en agua				
	1, 75 % Azufre (S)				

Suma
IVA
Total

ANEXO 2: ETIQUETA MUESTRA NÚMERO 2

SUPREME 5-10-15

ABONO ORGANOMINERAL con micronutrientes, Lignito o Turba
5-10-15

Riquezas garantizadas

5% Nitrógeno (N) total

3% Nitrógeno (N) amoniacal

1% Nitrógeno (N) orgánico

1% Nitrógeno (N) ureico

10% Pentóxido de fósforo (P_2O_5) soluble en citrato amónico neutro
y agua

6% Pentóxido de fósforo (P_2O_5) soluble en agua

15% Óxido de potasio K_2O soluble en agua

5 % Carbono (C) orgánico

1% Acido húmicos

15% Turba Clase A

Peso Neto: 40 Kg

Fabricado: Abonos Liso, S.L.

Polígono Industrial Argalles

Valladolid

ANEXO 3: BOLETÍN DE RESULTADOS MUESTRA 1

Boletín de resultados

14_17444

Cliente: Gobierno de Aragón, Serv Prov de Zaragoza	Nº de Boletín 117444
Domicilio: Plaza San Pedro Nolasco, 7 50071 Zaragoza	Tipo de Análisis INICIAL
Provincia : Zaragoza)	
Identificación de la muestra. Muestra 1, NPK 8-15-15	Inicio análisis 27/03/2018
Tomada el 19/03/2018 en Zaragoza	Finalización análisis: 06/04/2018

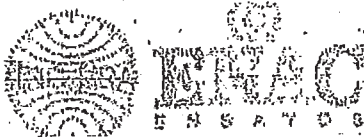
Determinaciones	Resultado	Método
NITRÓGENO TOTAL	7,6 %	OFICIAL
NITRÓGENO AMONICAL	5,5 %	OFICIAL
*NITRÓGENO UREICO	2 %	INTERNO
FÓSFORO(P2O5) SOLUBLE CITR. AMON. N. Y AGUA	10 %	OFICIAL
FÓSFORO (P2O5) SOLUBLE EN AGUA	7,4%	OFICIAL
POTASIO TOTAL (K2O)	14.5%	INTERNO
*AZUFRE (SO3) SOLUBLE EN AGUA	4,4 %	OFICIAL

La Incertidumbre de los ensayos cuantitativos acreditados está a disposición de los clientes que lo soliciten

MADRID, 12 de abril de 2018

La Directora Técnica del Laboratorio

La Jefa del Departamento



Los ensayos y/o actividades marcados (*)
no están asegurados por la acreditación de ENAC.
Pag: (1/1)

ANEXO 4: BOLETIN DE RESULTADOS MUESTRA 2

Boletín de resultados

14_17445

Ciente: Gobierno de Aragón, Serv Prov de Zaragoza	Nº de Boletín 117445
Domicilio: Plaza San Pedro Nolasco 50071 Zaragoza	Tipo de Análisis INICIAL
Provincia: Zaragoza)	
Identificación de la muestra.	Inicio análisis 27/03/2018
Muestra 2	
Organomineral 5-10-15	
Tomada el 19/03/2018 en Zaragoza	Finalización análisis: 05/04/2018

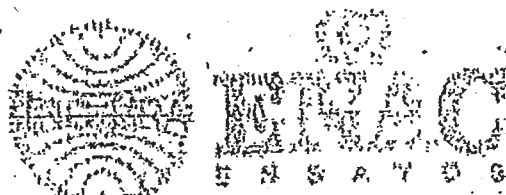
Determinaciones	Resultado	Método
NITRÓGENO TOTAL	4.7%	OFICIAL
NITRÓGENO AMONICAL	2,5 %	OFICIAL
NITRÓGENO ORGÁNICO	0,9 %	OFICIAL
NITRÓGENO UREICO	1,1 %	INTERNO
FÓSFORO(P2O5) SOLUBLE CITR. AMON. N Y AGUA	8.9%	OFICIAL
FÓSFORO (P2O5) SOLUBLE EN AGUA	5,3%	OFICIAL
POTASIO TOTAL (K2O}	14.5%	INTERNO
CARBONO ORGÁNICO	4.9 %	OFICIAL
*ÁCIDOS HÚMICOS	1,5%	INTERNO

La Incertidumbre de los ensayos cuantitativos acreditados está a disposición de los clientes que lo soliciten

MADRID, 14 de abril de 2018

La Directora Técnica del Laboratorio

La Jefe del Departamento



Los ensayos y/o resultados marcados (*) no están asegurados por la acreditación de ENAC.

Pag: (1/1)

TERCER EJERCICIO TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA 20 DE MARZO DE 2018

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2

La empresa "Bodegas Abuelo S.L." tiene su sede en Cariñena y compra vino Cariñena D.O.P. para venta a granel y embotellado, para lo cual dispone de embotelladora propia registrada.

Con fecha 30/07/2017 se procede a realizar visita de inspección en la que se realiza:

1. Una toma de muestras oficial de una partida de 7000 L de producto embotellado y dispuesto para su comercialización. El ejemplar de muestra inicial se envía al laboratorio de la Comunidad Autónoma para ser analizado y los resultados analíticos se aportan a la documentación de la Inspección.
2. Una toma de muestras oficial del etiquetado que acompaña al producto muestreado, que se adjunta a la documentación de la Inspección a tamaño real.
3. Un ejercicio de trazabilidad de la partida embotellada muestreada, para el cual la comercial aporta:
 - Un documento de transporte electrónico de la entrada de una partida de 27.020 L de vino con fecha 22/12/2016 y lote 161248 identificándolo como **anexo 1**.
 - Fotocopias de hojas del Libro Registro de Entradas y Salidas de granel para su posterior estudio, identificándolas como **anexo 2**.
4. La verificación del aforo de la bodega, plasmando los resultados en el **anexo 3**.

Se solicita la realización de un informe de inspección en base a:

1. Hechos observados
2. Normativa infringida
3. Tipificación de las infracciones según la ley 9/2006.

Habida cuenta de que recientemente, a fecha 28/02/2018, ha habido un cambio sustancial de la legislación en el sector vitivinícola se puntuará igual el enfoque a la luz de la interpretación de la legislación actual como a la luz de la vigente a la fecha de la inspección realizada.



Vinoteca propia

Viña del Abuelo

Edición Limitada

Cepas viejas

14,2 % Alc

GARNACHA DE CALIDAD

Este vino es fruto de las cepas viejas de una garnacha perfecta, maduradas al sol y seleccionadas una a una, realizando una crianza especial en barricas de roble lo que proporciona un caldo de muy alta calidad.

PRODUCTO DE ARAGON

Etiqu. 1 JL 26/17

Cata: Vino de capa alta, color rojo picota y tonos púrpuras, destacando los aromas a frutas rojas y notas de regaliz y canela. En resumen, un vino superior.

Sírvase a 15° C. Ideal para acompañar cualquier tipo de plato, destacando quesos, embutidos y todo tipo de carnes. Por su bajo estabilizado puede producirse un precipitado natural.

Embotellado por:
Bodegas Abuelo S.L.

R.E. 50/73458 ES





CARINENA
DENOMINACIÓN PROTEGIDA

0,75 CL



Anexo I

 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y HACIENDA	 Agencia Tributaria www.agenciatributaria.es		
	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO ARC - 16ESD50200N0000322991-1		
(1) Expedidor	(1a) N.I.F. expedidor	(1b) Nombre expedidor	(1c) C.A.E. expedidor
	F50262666 Domicilio	Bodegas Pérez S.L. c/ Pasadena , s/n Alfamen, 50461 (Zaragoza)	ES00050V1085P
(2) Datos expedición	(2a) Tipo de origen	1 - Resto de expediciones	(2b) Nº referencia local
	(2c) Rég. fiscal	S - Productos que se expiden en régimen suspensivo	
	(2d) Nº factura	Albarán 00323	(2e) Fecha factura
	(2f) Fecha exp.	22-12-2016	(2g) Hora exp.
	(2h) Tipo presentación	- En Plazo	
(2i) Autoridad fiscal	D50200	(2j) Garantía de circulación	
(3) Datos importación	(3a) Nº de DUA		
(4) Destinatario	(4a) Tipo de destino	01 - Establecimientos censados con CAE	
	(4b) N.I.F. destinatario	(4c) Nombre destinatario	(4d) C.A.E. destinatario
	F50020399 Domicilio	Bodegas Abuelo S.L. c/ Alcalá, nº 35, Cariñena, 50400 (Zaragoza)	ES00050V1323J
	(4e) Lugar de entrega	Bodega	
(5) Aduana export.	(5a) Código de aduana		
(6) Organización exenta	(6a) Tipo de organismo		
	(6b) País del organismo		
(7) Datos transporte	(7a) Modo de transporte	3 - Transporte por carretera	(7b) Duración del transporte
	(7c) Organizador del transporte	2 - Destinatario	
	(7d) Info. complem.		
(8) Organizador transporte	(8a) País		
	(8b) Nombre		
	(8c) Calle y número		
	(8d) Ciudad	(8e) Código postal	
(9) Transportes	001 (9a) Medio	1 - Camión	(9b) País
	ES - España	(9c) Identificación	7372 ABC
	(9d) Unidad	3 - Remolque	(9e) Precinto
(10) Documentos certificados	01 (10a) Tipo	1 - Certificado de Denominación de Origen Protegida	
	(10b) Número	El presente documento tiene valor de certificado de denominación de origen protegida nº PDO: ES - A0043 del Registro E - Bacchus.	
	(10c) Fecha de emisión	21-12-2016	
	(10d) Organismo emisor	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cariñena	
(11) Autoridad agroalimentaria	(11a) Autoridad competente		
	(11b) Autoridad en destino		



MINISTERIO DE
ECONOMÍA Y
HACIENDA



Agencia Tributaria
www.agencia tributaria.es

DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO
ARC - 16ESD50200N0000322991-1

= (12) Partida 001 de 001:

(12b) Epígrafe					V 0 - Vinos tranquilos				
(12c) Código NC		(12d) Cantidad declarada		(12e) Unidad de medida		(12f) Peso bruto		(12g) Valor tabaco	
22042990		27.020,00		LTR		31.619			
(12h) Grado alcohólico			(12i) Grado plato		(12j) Densidad			(12k) Ind. marcas fiscales	
14,20									
(12l) Descripción comercial		VINO TINTO D.O.P. CARINENA, AÑADA 2016, ZONA VITICOLA C-III-B							
(12m) Desnatur. traza. marc.									
(12.1) Empaquetados externos		001		(12.1a) Código tipo embalaje		WK - Recipiente intermedio para graneles, de acero			
		(12.1b) Nº de bultos		1		(12.1c) Precinto comercial		Lote 161248	
		(12.3a) Categoría vino		(12.3b) Zona vitivinícola		(12.3c) Tercer País Origen			
		Vino con DOP		6 (C III b)					
(12.3) Operaciones vino		(12.3d) Variedad de la uva		(12.3e) Añada del vino					
		Garnacha		2016					
		(12.3.1a) Manipulaciones							
		02, 09							

ANEXO II

ENTRADAS

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		PROCEDENCIA	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCIÓN ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS			GRADUACIÓN		OBSERVACIONES
	Clase(1)	Nº			Tintos	Blancos	Tintos o rosados	Blancos	Añada	Variedad	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	Tr(5)		
1/8/16			Existencia Turciala				52000		15	Garnacha				14		Dep 1
1/8/16			Existencia Turciala					15000	15	Mateo				12		Dep 4
1/9/16			Existencia Turciala				46000		15	Tenreiro				138		Dep 8
1/7/16			Existencia Turciala				27000			Garnacha				412		Dep 6
1/8/16			Existencia Turciala				50000		15	Cabernet				135		Dep 10
1/7/16			Existencia Turciala				86000		15	Syrah				1412		Dep 13,16
1/8/16			Existencia Turciala				80000		15	Garnacha				138		Dep 3,12
1/8/16			Existencia Turciala				48000		15	Chardonnay				115		Dep Turc 1
1/8/16			Existencia Turciala				38000		15	Tenreiro				135		Dep 18
1/8/16			Existencia Turciala					37000	15	Mateo				138		Dep 15
1/8/16			Existencia Turciala				96000		15	Syrah				146		Dep 13,18
1/8/16			Existencia Turciala				29000		15	Tenreiro				136		Dep 2
1/8/16			Existencia Turciala				94000		15	Garnacha				142		Dep 7,17
1/8/16			Existencia Turciala					58000	15	Chardonnay				116		Dep 14
1/8/16			Existencia Turciala				36000		15	Tenreiro / Chardonnay				138		Dep 4, Turc 1
1/8/16			Existencia Turciala					14340	15	Tenreiro / Chardonnay				135		Dep 9
1/8/16			Existencia Turciala				24500		15/15	Tenreiro / blanco				13/13,3		Dep Turc 2 Dep 11

21.26/17 Folio 19/249

SALIDAS

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		DESTINO	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCION ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS			GRADUACION		OBSERVACIONES
	Clase(1)	Nº			Tintos	Biancos	Tintos o Rosados	Biancos	Añada	Variedad	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	T(5)		
1/8/16	ARb	16/071	A embotellado			26980	9040	15	Chardonnay					135		
1/8/16	ARb	16/072	A embotellado			22200		15						13		
1/8/16	ARc	16/245516	A embotellado			35900		15	Tempranillo					13,8		
1/8/16	ARc	16/245517	A embotellado			24000		14	Pauwela					14,2		
2/8/16	ARb	16/073	A embotellado			52990		15	Syrah					14,6	02,09	
2/8/16	ARc	16/245518	A embotellado			79950		15	Pauwela					14		
4/8/16	ARc	16/245519	A embotellado			29640		15	Syrah					14,2		
4/8/16	ARc	16/245520	A embotellado			41100		15	Tempranillo					13,8		
9/8/16	ARb	16/074	A embotellado			10840		15	Pauwela					14,2	02,09	
9/8/16	ARc	16/245521	A embotellado			23060		15	Chardonnay					13,5		
9/8/16	ARc	16/245521	A embotellado			36300		15	Syrah					14,6	02,09	
9/8/16	ARc	16/245522	A embotellado				26900	15	Chardonnay					14,6		
9/8/16	ARb	16/075	A embotellado			79950		15	Pauwela					14		
16/8/16	ARb	16/076	A embotellado			18570	10/100	15	Syrah					14,6	02,09	
23/8/16	ARb	16/077	A embotellado				42200	15	Chardonnay					14,2		
23/8/16	ARb	16/078	A embotellado			28900		15	Syrah					14,6	02,09	
29/8/16	ARc	16/245523	A embotellado			24700		15						13		

Folio N° 0001

DL 26/17
Folio N° 209

31.26/17 Folio 13 de

ENTRADAS

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		PROCEDENCIA	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCION ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS			GRADUACION		OBSERVACIONES
	Clase (1)	Nº			Tintos	Blancos	Tintos o rosados	Blancos	Añada	Varietal	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	T(5)		
1/8/16			Excelencia Durkela				14340	15	Chardonnay				135		App 5	
20/9/16	ARC	332223	Bodega de la				7500	16	Muscatel				12		L185	
20/9/16	ARC	3322958	Bodega de la				15200	16	Muscatel				125		L160927	
20/9/16	ARC	332225	Bodega de la				24300	16	Muscatel				12		L136	
6/10/16	ARC	322964	Bodega de la				980	16	Chardonnay				115		L161030	
25/10/16	ARC	322970	Bodega de la				27600	16	Chardonnay				115		L161034	
4/11/16	ARC	322975	Bodega de la				14280	16					133		L161136	
14/11/16	ARC	332229	Bodega de la				36000	16	Chardonnay				116		L143	
18/11/16	ARC	3322331	Bodega de la				17720	16					133		L144	
25/11/16	ARC	322981	Bodega de la				13000	16	Syrah				142		L161138	
11/11/16	ARC	222107	Bodega de la				6180 8970	16 16	Garnacha Garnacha				138 14 133		L161139	
9/12/16	ARC	332236	Bodega de la				16600	16	Syrah				146		L156	
9/12/16	ARC	322981	Bodega de la				15000	16	Garnacha				142		L161241	
15/12/16	ARC	332240	Bodega de la				14820	16	Garnacha				14		L159	
15/12/16	ARC	322986	Bodega de la				28600 26900	16 16	Syrah Tinto				146 128		L161244	

SALIDAS

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		DESTINO	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINOS Tintos o rosados	VINOS (A) Blancos	MENCION ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS		GRADUACION		OBSERVACIONES
	Clase(1)	Nº			Tintos	Blancos			Añada	Varietal	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	T(5)	
4/9/16	ALB	16/079	A embotellado				27700		15	Syah				14,2	0,209
13/9/16	ARC	16/245524	A embotellado					56200	15	Charbonnay				11,6	
19/9/16	ARC	16/245525	A embotellado					28000	15	Marsela				13,8	
14/11/16	ALB	16/080	A embotellado					22300	16	Marselo				12	
15/11/16	ARC	16/245526	A embotellado				15900		15	Gauvada				13,8	
25/11/16	ARC	16/245527	A embotellado				1750		15	Tauquavillo				13,6	
25/11/16	ARC	16/245528	A embotellado					1100	15	Marsela				13,8	
29/11/16	ARC	16/245529	A embotellado				30600		15	Gauvada				14	
29/11/16	ALB	16/81	A embotellado				320		15	Tauquavillo				13,8	
29/11/16	ALB	16/082	A embotellado				36320		16	Syah				14,6	0,2109
29/11/16	ALB	16/083	A embotellado					3210	16	Charbonnay				11,6	
4/12/16	ARC	16/245530	A embotellado				25000		15	Tauquavillo				13,8	10 000 a embotellado
4/12/16	ALB	16/084	A grave												15000 a grave
4/12/16	ARC	16/245531	A embotellado					10200	16	Marselo				12	
9/12/16	ALB	16/085	A embotellado				29750		15	Gauvada				14,2	0,2109
9/12/16	ARC	16/245532	A embotellado				2780		15	Tauquavillo				13,6	2780 a embotellado
9/12/16	ALB	16/086	A grave				27920		16	Syah				14,6	27920 a grave 02,09

Folio Nº 0002

Fl 26/17

Folio Nº 24 19

ENTRADAS

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		PROCEDENCIA	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCION ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS		GRADUACION		OBSERVACIONES
	Class(1)	Nº			Tintos	Bancos	Tintos o rosados	Bancos	Añada	Varietal	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	T(5)	
23/12/16	ARC	332256	Bodega de Jura			12200		16	Garnacha				14,2	L163	
23/12/16	ARC	0628	Bodega Fito			63400		16	Syrah				14,2	L21	
23/12/16	ARC	16/322991	Bodega Peire			27020		16	Garnacha				14,2	L161248	
4/1/17	ARC	17/322993	Bodega Peire			42000		16	Tempranillo				13,8	L170102	
4/1/17	ARC	0632	Bodega Fito			25800		16	Garnacha				14,5	L2	
18/1/17	ARC	332258	Bodega de Jura			20000	15000	16	Syrah Ma Zuela				14,6 13,8	L173	
3/1/17	ARC	332260	Bodega de Jura			36300		16	Tempranillo				13,8	L175	
3/1/17	ARC	0641	Bodega Fito			28200		16	Syrah				14,2	L5	
3/1/17	ARC	0641	Bodega Fito			20200		16	Garnacha				13,8	L176	
3/1/17	ARC	332263	Bodega de Jura			41700		16	Garnacha Tempranillo				13,5		
3/1/17	ARC	17/323021	Bodega Peire			16720	13200	16	Cabernet Ma Zuela				14,2 13,8	L170106	
1/2/17	ARC	17/323023	Bodega Peire			12800		16					13	L170209	
6/2/17	ARC	0645	Bodega Fito			38200		16	Garnacha				14	L17	
6/2/17	ARC	17/323024	Bodega Peire			43200		16	Tempranillo				13,8	L170212	
16/2/17	ARC	17/323026	Bodega Peire			26900		16	Garnacha				14,2	L170215	
21/2/17	ARC	332271	Bodega de Jura			14800		16	Garnacha				13,8	L180	

31 26/17
Folios 549

ENTRADAS

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPANAMIENTO		PROCEDENCIA	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCIÓN ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN		OBSERVACIONES
	Clase (1)	Nº			Tintos	Blancos	Tintos o rosados	Blancos	Añada	Variedad	Designación (3)	Cantidad	Al(4)	T(5)	
21/1/17	ARC	0651	Bodega Fito			15280		16	Cabernet				13,5		L19
21/1/17	ARC	17/323029	Bodega Fito			12000		16					13		L170216
3/3/17	ARC	17/323034	Bodega Fito			25040		16	gamacha				14		L170319
3/3/17	ARC	0656	Bodega Fito			40000	21800	16	Cabernet Merlot				13,5 13,8		L22
13/3/17	ARC	0658	Bodega Fito			6350		16					13,3		L24

FL 26/17

Folio nº 709

SALIDAS

Folio N° 0004

26/12

Feb. 8.2009

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		DESTINO	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCION ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS		GRADUACION		OBSERVACIONES
	Clase(1)	N°			Tintos	Biancos	Tintos o rosados	Biancos	Añada	Variedad	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	T(5)	
3/3/12	ARC	17/245543	Δ graval				11060		16	Pauwaha				14/2	02.09
3/3/12	ALB	17/005	Δ eubotellado				7600	2500	15	Cabernet Marzuela				13/5 13/8	
13/3/12	ALB	17/006	Δ eubotellado				62700		16	Syrah				14/2	
22/3/12	ALB	17/007	Δ eubotellado				6470		16	Pauwaha				14	
22/3/12	ALB	17/008	Δ eubotellado						16	Marzuela			13/8		
23/3/12	ARC	17/245544	Δ eubotellado						16	Marzuela				13/3	
28/3/12	ARC	17/245545	Δ eubotellado						16	Marzuela				13/8	
29/3/12	ARC	17/245546	Δ eubotellado						16	Marzuela				12	
5/4/12	ALB	17/009	Δ eubotellado				26100		16	Pauwaha				14	6.100 a eubotellado 80000 a graval
5/4/12	ARC	17/245547	Δ graval						15	Cabernet				13/5	
5/4/12	ALB	17/010	Δ eubotellado				3000		16	Cabernet				13/5	
5/4/12	ALB	17/011	Δ eubotellado						16	Elardouway				11/6	
15/4/12	ALB	17/012	Δ eubotellado						16	Marzuela				12	
15/4/12	ALB	17/013	Δ eubotellado				6700		16	Cabernet				13/5	
22/4/12	ALB	17/014	Δ eubotellado				6900		15	Pauwaha				14/2	02.09
22/4/12	ALB	17/015	Δ graval				2580	3810	16 15	Cabernet Elardouway				11/6 13/5	

SALIDAS

Folio N° 0005

26/11/17
Folio 49 de 9

FECHA	DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO		DESTINO	Zona Vitícola	MOSTO DE UVA FRESCA		VINO (A)		MENCION ETIQUETADO (2)		OTROS PRODUCTOS		GRABUACION		OBSERVACIONES
	Clase (1)	N°			Tintos	Blancos	Tintos o rosados	Blancos	Añada	Varietal	Designación (3)	Cantidad	Ad(4)	TS)	
26/11/17	ARC	17/245548	Δ eu botellado				9380	7000	16	uazuela				128	
3/5/17	ARC	17/245549	Δ gnavel				32500		15	Tau parvillo				136	26 000 a gnavel 6 500 a eu botellado
3/5/17	AB6	17/016	Δ eu botellado				12980		16	Cabernet				135	
19/5/17	AB6	17/018	Δ eu botellado					4840	16					133	
1/6/17	AB6	17/019	Δ eu botellado				25880		16	gnavacha				14	02,09
1/6/17	AB6	17/020	Δ eu botellado					9800	16	uazbeo				12	
15/6/17	AB6	17/021	Δ eu botellado				2300		16					128	
16/6/17	ARC	17/245550	Δ eu botellado					14900	16	Charbonnay				115	
14/7/17	ARC	17/245551	Δ eu botellado				3850		16	Tau parvillo				136	
20/7/17	ARC	17/245552	Δ eu botellado				15120		16					13	
27/7/17	AB6	17/022	Δ eu botellado					10100	16	Charbonnay				115	L143
28/7/17	ARC	17/245553	Δ gnavel				20000		16	Gnavacha				14,2	1.161248 02,09
30/7/17	ARC	17/245554	Δ eu botellado				40000		16	Tau parvillo				138	
30/7/17	AB6	17/025	Δ eu botellado				7000		16	gnavacha				14,2	

Anexo 3

Los resultados de los sumatorios de los graneles anotados en el Libro Registro de Entradas y Salidas durante la campaña 2016/2017 se reflejan en la tabla siguiente, detallándolos por variedades:

Tipo de producto	Existencias Iniciales	Entradas	Salidas
Blancos	152.630 L	158.500 L	296.320 L
Tintos y Rosados	713.740 L	754.380 L	1.383.140 L
Total	866.570 L	912.880 L	1.679.460 L

Tipo de producto	Existencias Iniciales	Entradas	Salidas
Garnacha	271.440 L	235.180 L	496.040 L
Tempranillo	113.000 L	163.200 L	239.250 L
Syrah	182.000 L	170.000 L	390.000 L
Mazuela	37.000 L	56.000 L	86.500 L
Cabernet	50.000 L	72.000 L	96.850 L
Macabeo	15.000 L	47.000 L	67.900 L
Chardonnay	120.340 L	64.500 L	219.160 L
Tinto sin variedad	60.500 L	58.000 L	74.500 L
Blanco sin variedad	17.290 L	47.000 L	9.260 L

El resultado del aforo realizado es el siguiente:

AFORO			
Depósito	Volumen	Variedad	Grado
1	0		
2	20000	Garnacha	14
3	25000	Syrah	14,2
4	20000	Macabeo	12
5	15000	Syrah	14,6
6	5400	Garnacha	13,8
7	0		
8	10000	Tempranillo	13,6
9	0		
10	25000	Cabernet	13,5
11	0		
12	6150	Cabernet	13,5
13	25000	Syrah	14,2
14	0		
15	6500	Mazuela	13,8
16	0		
17	0		
18	4750	Tempranillo	13,5
19	0		
20	0		
Inox 1	8000	Chardonnay	11,6
Inox 2	2430	Macabeo	12
Limpia 1	0		
Limpia 2	0		

Fecha de entrada 02/10/2017
Su referencia Precinto: 0933
Número de registro 2017000312
Análisis Inicial
Copia boletín nº 0

Los ensayos marcados (*) no están amparados por la acreditación de ENAC

BOLETIN DE ANALISIS

Muestra de (según declaración del cliente) Vino.
Vino tinto.

Remitida por DGA - S. P. DESARROLLO RURAL Y S. - Recursos Ganaderos y S.A. - NIF o CIF B-801700110
Plaza San Pedro Nolasco 7. 50071 (ZARAGOZA)

Contenida en BOTELLA EN BOLSA DE PLÁSTICO PRECINTADA.

Acta JL-26/17, muestra 1

Por

Levantada en

Observaciones

Fecha de inicio de los análisis: 02/10/2017

Fecha de finalización de los análisis: 28/10/2017

<u>DETERMINACIONES REALIZADAS</u>	Método	Unidad	Resultado	Incertidumbre
Determinaciones de Vinos				
Grado alcohólico adquirido a 20° C, por absorción infrarrojos	MT-VIN-009	% v/v	14,10	± 0,12
Grado alcohólico total a 20° C, por absorción infrarrojos	CALCULO	% v/v	14,33	± 0,33
Azúcares reductores, por inyección en flujo	MT-VIN-012	g/L	5,0	± 1,0
Acidez total (ácido tartárico), por potenciometría automática	MT-VIN-008	g/L	5,3	± 0,3
Acidez volátil (ácido acético), por inyección en flujo	MT-VIN-010	g/L	0,54	± 0,07
* Ácido Gálico, por método enzimático	INTERNO	mg/L	480	± 24
Ácido Sábico, por espectroscopía UV-VIS	MT-VIN-014	mg/L	181	± 16
Límite de Detección (LD): 3 Límite de Cuantificación (LC): 6				
Dióxido de azufre total, por inyección en flujo	MT-VIN-013	mg/L	193	± 6
* Flúor, por electrodo selectivo	INTERNO	mg/L	0,212	
Metanol, por CG	MT-VIN-015	mg/L	39	± 7
* Colorantes artificiales, por extracción	INTERNO		Ausencia	
* Híbridos, por fluorescencia	OFICIAL		Ausencia	
* Ferrocianuro libre en suspensión, por filtración	INTERNO		Ausencia	
* Ferrocianuro libre en disolución, por filtración	INTERNO		Ausencia	

OBSERVACIONES SOBRE RESULTADOS

Fecha de entrada 02/10/2017
Su referencia Precinto: 0933
Número de registro 2017000312
Análisis Inicial
Copia boletín nº 0

Los ensayos marcados (*) no están amparados por la acreditación de ENAC

BOLETIN DE ANALISIS

Zaragoza, a 31 de octubre de 2017

V.º B.º El Director


_____

El Responsable Técnico



- NOTAS:**
- El Laboratorio garantiza que estos resultados corresponden a la muestra aportada por el cliente.
 - En ensayos cuantitativos, la incertidumbre asociada está calculada y a disposición del cliente. Nivel de confianza 95 % (k=2).
 - Este informe no debe reproducirse sin la autorización por escrito del Laboratorio.

**TERCER EJERCICIO TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA
20 DE MARZO DE 2018**

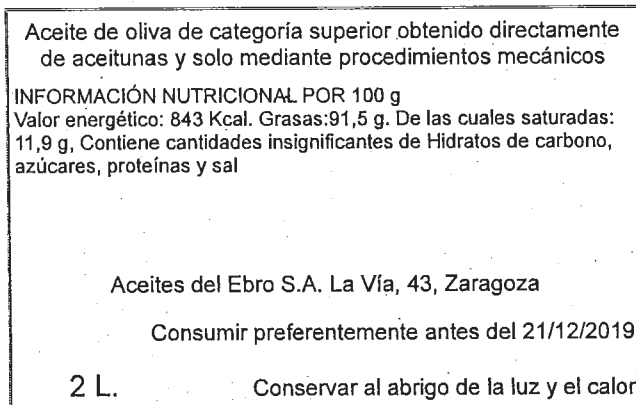
SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3

A partir del examen de las 18 etiquetas que se reproducen a tamaño real en el Anexo 1, de productos listos para comercialización con destino al consumidor final:

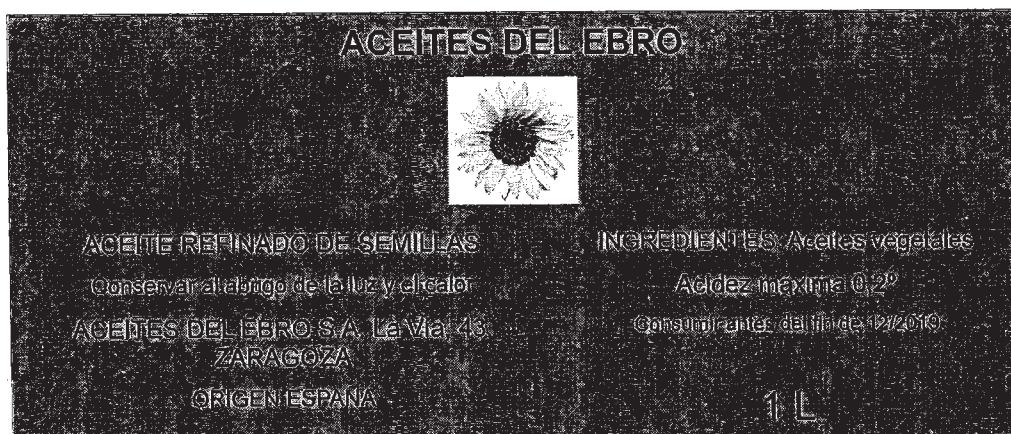
Para cada una de ellas:

- Indique las posibles irregularidades que supongan incumplimiento de la normativa vigente.
- Cite las disposiciones presuntamente infringidas y la tipificación de las irregularidades en la Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón.

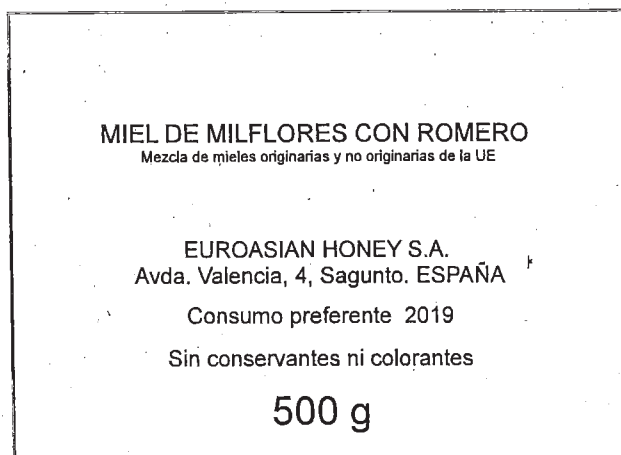
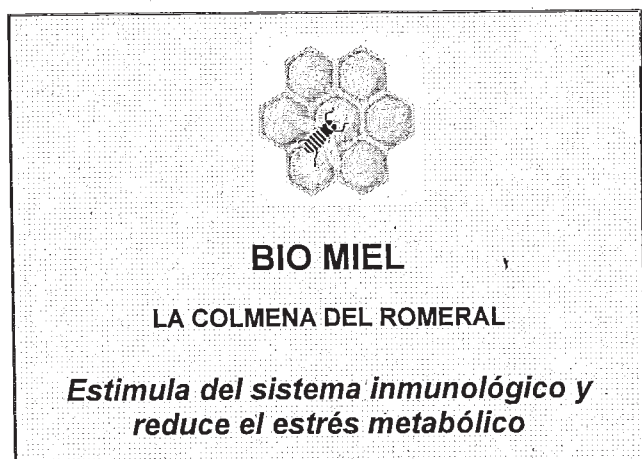
ETIQUETA 1. Etiqueta (izquierda) y contraetiqueta en cara opuesta del envase (derecha) de aceite de oliva envasado en garrafa de 2 L.



ETIQUETA 2. Etiqueta de aceite de semillas envasado en botella de 1 L.



ETIQUETA 3. Etiqueta (izquierda) y contraetiqueta en cara opuesta del envase (derecha) de miel envasada en bote de cristal de 500g.




ETIQUETA 4. Etiqueta (izquierda) y contraetiqueta en cara opuesta del envase (derecha) de chocolate envasado en caja de 125 g



Información nutricional/ Nutrition information 100 g		
Valor energético/ Energy:	1986/ 481	kJ/ kcal
Grasas/ Fat:		
- de las cuales saturadas/ of which saturates:	36/ 23	g/ g
Hidratos de Carbono/ Carbohydrate:		
- de los cuales azúcares/ of which sugars:	34/ <0.5	g/ g
Proteínas/ Protein:	11	g
Sal/ Salt:	0.10	g

ETIQUETA 5. Etiqueta de bebida espirituosa envasado en botella de 500 ml



ALTO PIRINEO
PACHARÁN
DEL PIRINEO ARAGONÉS
Licor Digestivo

JUAN DEL PUERTO
 CALLE UNICA, S/N. ZABURRIA. VALLE DE ANSÓ.
 HUESCA. ARAGÓN. ESPAÑA


500 ML **21,6°**

Botella 241 de 300

ETIQUETA 6. Etiqueta de producto cárnico envasado en bandeja de poliestireno y film plástico.

BURGUER MEAT DE TERNERA CON QUESO

INDUSTRIAS CÁRNICAS SL
 ZARAGOZA



INGREDIENTES: carne de ternera (40 %) y cerdo (40 %), preparado LACTEO (4 %), proteína vegetal SOJA, sal, almidones, dextrina, dextrosa, especias, aroma, conservador E224 E121 (SULFITO), antioxidante E301, colorante E120, maltodextrina


PESO NETO 248 g

CADA PORCIÓN (100g) contiene: Calorías 1559 kJ; 374 kcal. Grasas 30,0 g de las cuales saturadas 11,0 g hidratos de carbono 3,0 g de los cuales azúcares 1,5 g Proteínas 24,0 g Sal 2,2 g


FECHA CADUCIDAD: 25-12-17
 LOTE 2056 Envasado el 13-12-17

ETIQUETA 7. Etiqueta de embutido crudo curado envasado en atmósfera protectora.

LONGANIZA DE ARAGÓN EXTRA



INDUSTRIAS CÁRNICAS SL
 Polígono Alimentario Parc 55. 50051 ZARAGOZA



INGREDIENTES: Carne magra y panceta de cerdo DOP Teruel, sal, dextrina, dextrosa, proteína láctea, especias, antioxidante (E-301), conservador (E-252), colorante (E-120).

Peso 180 g



CONSERVAR EN LUGAR FRESCO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g):

Valor energético	1620 kJ/390 kcal
Grasas	29 g
de las cuales saturadas	10 g
Hidratos de carbono	0,6 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Proteínas	30 g
Sal	3,7 g

FECHA CADUCIDAD: 25-12-19

ETIQUETA 8. Etiqueta de carne fresca de ovino envasada en bandeja de poliestireno y film plástico

**COSTILLAS Y CHULETAS DE TERNASCO
 PARA FREÍR O ASAR A LA BRASA**


INDUSTRIAS CÁRNICAS SL
 Polígono Alimentario Parc 55. 50051
 ZARAGOZA

FECHA CADUCIDAD: 25-12-19 CONSERVAR ENTRE 1º Y 5º C

Peso 0,985 kg

PRECIO: 12 €/Kg TOTAL: 11,82 €

ETIQUETA 9. Etiqueta de queso sin envasar, pieza de 3 kg aprox.



**QUESO DE BALLEJA
 FAMILIA BALLEJA**

Industria Láctea S.A. Polígono Alimentario Parc 55. 50051 ZARAGOZA

Queso de Balleja elaborado con leche de vaca de cría en libertad en el valle de Balleja, Teruel. Queso de Balleja elaborado con leche de vaca de cría en libertad en el valle de Balleja, Teruel. Queso de Balleja elaborado con leche de vaca de cría en libertad en el valle de Balleja, Teruel.

Queso de Balleja elaborado con leche de vaca de cría en libertad en el valle de Balleja, Teruel. Queso de Balleja elaborado con leche de vaca de cría en libertad en el valle de Balleja, Teruel. Queso de Balleja elaborado con leche de vaca de cría en libertad en el valle de Balleja, Teruel.

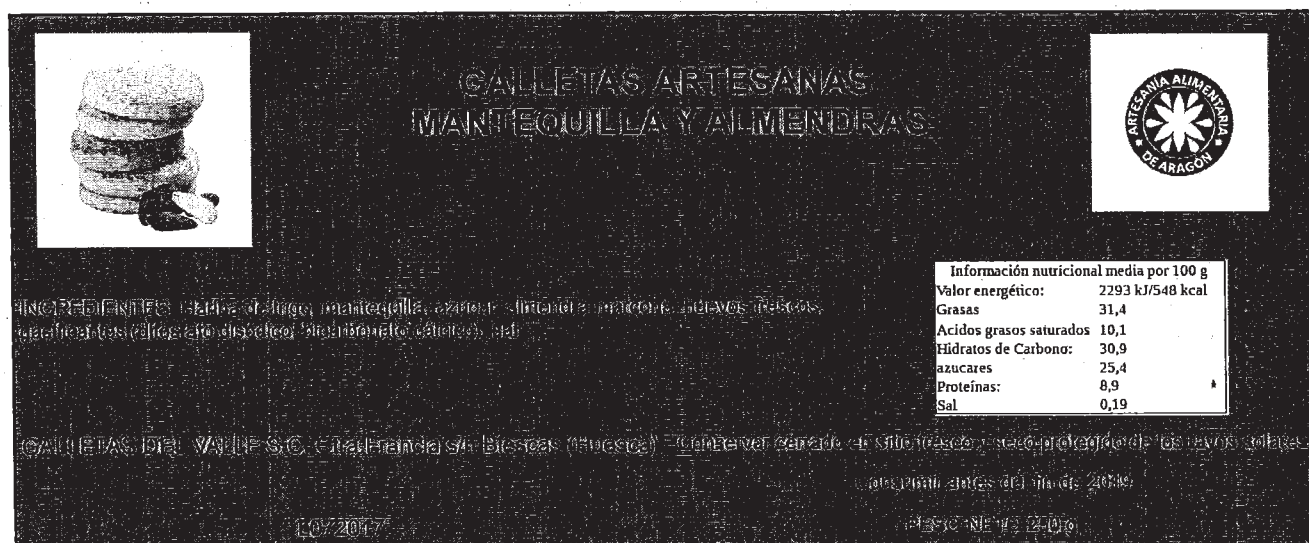
ETIQUETA 10. Etiqueta de cerveza envasada en botella de 33cl.




ETIQUETA 11. Etiqueta de melocotones en caja de madera de uso alimentario, dispuestos en dos capas (alvéolo 24).



ETIQUETA 12. Etiqueta de galletas en caja de 250 g




ETIQUETA 13. Etiqueta de estuche de huevos

<p>Huevos ABC S.A. C/ Gallina s/n. La Granja (Madrid). Centro de Embalaje de Huevos ES1400000</p>	<p>HUEVOS FRESCOS DE CORRAL</p>	
<p>12 huevos MEDIANOS entre 53 y 63 g.</p>	<p>Categoría A</p>	<p>Consumir preferentemente antes del 15-12</p>
<p>Conservar refrigerados después de la compra</p>		<p>Huevos de gallinas criadas en jaulas Alimentadas con maíz, trigo y soja</p>

ETIQUETA 14. Etiqueta (izquierda) y contraetiqueta en cara opuesta del envase (derecha) de harina envasada en saco de papel de 500 g.

<p>HARINA REBOZAR SIN NECESIDAD DE AÑADIR HUEVO HARINERA DEL MEDITERRANEO S.L. Vilargut 3. Almenara (castellón) 500 G RSI 20.001978/HU</p>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Información nutricional por 100 g</td> </tr> <tr> <td>Valor energético:</td> <td>695/169 kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbono:</td> <td>84 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas:</td> <td>10 g</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">INGREDIENTES: Harina de trigo, almidón de trigo, gasificante E450a, colorante E160 y huevo en polvo deshidratado</p> <p style="text-align: center;">CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO</p> <p style="text-align: center;">Consumir preferentemente antes del fin de 06/2019</p>	Información nutricional por 100 g		Valor energético:	695/169 kJ/kcal	Grasas	1,2 g	Hidratos de		Carbono:	84 g	Proteínas:	10 g
Información nutricional por 100 g													
Valor energético:	695/169 kJ/kcal												
Grasas	1,2 g												
Hidratos de													
Carbono:	84 g												
Proteínas:	10 g												

ETIQUETA 15. Etiqueta de aceite de oliva envasado en botella de 1L.

<p>ACEITES DEL EBRO</p>	
	
<p>ACEITE DE OLIVA CONTIENE EXCLUSIVAMENTE ACEITES DE OLIVA REFINADOS Y ACEITES DE OLIVA VÍRGENES</p>	<p><i>Acete que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas</i></p>
<p>SIN ADITIVOS</p>	<p>Acidez 1º</p>
<p>ACEITES DEL EBRO S.A. La Vía, 43. ZARAGOZA ORIGEN ESPAÑA</p>	<p>Consumir antes de un año desde la fecha de envasado Fecha de Envasado/Lote: 03/03/2018 1L</p>

ETIQUETA 16. Etiqueta (izquierda) y contraetiqueta en cara opuesta del envase (derecha) de aceitunas envasadas en lata de 350 g


Información nutricional/ valores medios por 100 g		
	695/	kJ/
Valor energético:	169	kcal
Grasas:	18	g
- de las cuales saturadas:	3,3	g
Hidratos de Carbono:	0,5	g
- de los cuales azúcares:	0,0	g
Proteínas:	1,2	g
Sodio:	1,2	g

Aceituna cacereña deshuesada, sal, acidulante: ácido láctico, estabilizante: lactato ferroso y aromas naturales.

ESTERILIZADO

PESO NETO 350 g

Consumir preferentemente antes del fin de 06/2019



ACEITUNAS NEGRAS CACERENAS
SIN HUESO

CATEGORIA EXTRA

ACEITUNAS TUNAS S.A.
C/IRA. VALENCIA KM 2,5 A CANIZ (TERUEL)

PRODUCTO DE ESPAÑA

ETIQUETA 17. Etiqueta de producto cárnico envasado en bandeja de poliestireno y film plástico

BURGUER MEAT
HAMBURGUESA COMPLETA
BACON, QUESO Y KETCHUP

INGREDIENTES: carne de cerdo, bacon ahumado (15 %) (panceta, agua, sal, fécula de patata, proteína de LECHE, estabilizadores E450, E451, SOJA, gelificante E487, E415, E417, dextrosa, conservadores E250, E262, antioxidantes E301, E318, humo, especias, colorante E120), proteína vegetal y animal, almidones, conservante E221 E224 QUESO (2,7%), ketchup (2,7%), ajo

VALORES NUTRICIONALES (100g): VALOR ENERGÉTICO 1559 kJ; 374 kcal
Grasas 30,0 g de las cuales saturadas 11,0 g
hidratos de carbono 3,0 g de los cuales azúcares 1,5 g
Proteínas 24,0 g Sal 2,2 g

Consumir previo cocinado completo

Peso NETO 248 g

INDUSTRIAS CÁRNICAS SL Polígono Alimentario Parc 55. 50051 ZARAGOZA

CONSERVAR ENTRE 0° Y 5° C

FECHA CADUCIDAD: 25-12-17

ETIQUETA 18. Etiqueta de queso envasado al vacío, pieza de 325 g.

QUESO TIPO MEJUNO DE CABRA Y VACA

INDUSTRIAS CÁRNICAS SL
Polígono Alimentario Parc 55. 50051 ZARAGOZA



325 g

Consumir preferentemente antes del fin de 06/2019

PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS TÉCNICOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA TÉCNICA FACULTATIVA, TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA**CUARTO EJERCICIO****IDIOMA. INGLÉS****Fisheries and Aquaculture Circular
OVERVIEW OF FOOD FRAUD IN THE FISHERIES SECTOR**

Fish fraud is committed when fish is deliberately placed on the market, for financial gain, with the intention of deceiving the consumer. There are many different types of fish fraud that can take place at multiple points along the fish supply chain. Some of the most common forms of fish fraud involve:

- ✓ species substitution, where a low-value species replaces a more expensive variety for economic gain, or where a high-value species is presented as a lower-value species for tax evasion purposes;
- ✓ mislabelling of fish to conceal the geographical origin of illegally harvested species;
- ✓ marketing of counterfeit products, where brand names are fraudulently used;
- ✓ undeclared use of food additives such as water-binding agents to deceptively increase the weight of products;
- ✓ illegal use of food additives such as carbon monoxide to enhance the visual quality of fish products;
- ✓ addition of glaze water to frozen products to increase weight;
- ✓ mislabelling of ingredients, such as batter or breadcrumbs, to bulk up the weight of processed products.

This occurs for a number of reasons, from a simple misunderstanding of regulations to deliberate deception of consumers to increase profits, or to laundering illegally harvested fish and the falsification of trade documentation. Misleading claims on fish provenance can deceptively influence consumers' perception that a product is of premium quality. For example, claiming that tuna is caught by pole and line when it is in fact sourced from a purse seine fishery is a form of fish fraud. Fish fraud occurs in a variety of different ways – from intentional mislabelling and species substitution, to “short-weighting” product (overglazing or overbreeding). Overglazing occurs more frequently in high-value products, such as scallops or peeled shrimps and prawns. Another example is the undeclared use of water-binding agents to increase the weight of products. Weight gains of up to 50 percent have been reported when sodium tripolyphosphate (E541) was used in processing Vietnamese pangasius (World Fishing and Aquaculture, 2010). While this additive can legally be added to processed fish at a level of 5 percent in the United States of America and the European Union (Member Organization), overuse can lead to substantial economic gains and the defrauding of consumers. Fish fraud can also include practices such as quality enhancement of fish that alter the appearance of fish so that it is presented as being of a higher quality than it actually is. For example, carbon monoxide can be used to enhance or maintain the colour of fish flesh during frozen storage. The use of carbon monoxide is prohibited in some countries, and such use must be declared on the label.

Species substitution occurs where low-value or less-desirable fish species are substituted in place of more-expensive varieties. For example, the fraudulent marketing of pangasius as more-valuable white-fleshed species. The flesh of many fish species is similar in appearance, taste and texture. It can be difficult to identify or differentiate species once processed or prepared for consumption and presented with flavouring in sauces or in batter. Species substitution can also occur when a higher-value species is marketed as a lower-value species as a means of avoiding taxation. It can also occur in order to conceal the geographical origin, or to hide an illegally harvested protected species or a species from a protected area.

Regardless of the manner in which the fraud occurs, fish fraud is illegal, it can affect public health, it undermines confidence in the market place, and it can have serious consequences for fishery management and the fish industry, in addition to economic, social and environmental costs.