



SEGUNDO EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO, POR PROMOCIÓN INTERNA, EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS TÉCNICOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA TÉCNICA FACULTATIVA, TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA.

Clave de la convocatoria: 22/0081
OEP 2020

Fecha del ejercicio: 31 de enero de 2025

Convocada por RESOLUCIÓN de 30 de junio de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se convocan pruebas selectivas para ingreso, por promoción interna, en el Cuerpo de Funcionarios Técnicos de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, Escala Técnica Facultativa, Técnicos e Inspectores de Calidad Alimentaria.



EJERCICIO 1. (12,5 puntos)

En una visita de control a una bodega se encuentran almacenados 75000 litros de un vino tinto, perteneciente al lote 01-1024. La partida se encuentra envasada, etiquetada y dispuesta para ser comercializada en botellas de vidrio de 75 cl de capacidad. Revisada la trazabilidad, junto con los libros de registro, se comprueba que el vino estuvo listo para su comercialización en septiembre del 2024. Se realiza la toma de muestra de forma reglamentaria y por triplicado ejemplar para su análisis tanto físico químico. El etiquetado siguiente es idéntico al adherido en los envases del producto muestreado.



VINO TINTO

Vendimia: Octubre 2023

Variedades: Merlot y Syrah

Permanencia en barrica: 4 meses

PRODUCTO DE ESPAÑA

Embotellado por:

Vitis Vinífera, S.L.

Barbastro (España)

Lote: 01-1024

750 ml
14,5 °

Información nutricional.
Valores medios por una copa (200 ml)

Valor energético: 62 kcal

Grasas 140 g
Hidratos de Carbono 3,5 g

-de los cuales azúcares 3,3 g

Proteínas 0 g

Sal 0,16 g

Hierro 0,8 g

Contiene sulfitos

Una vez analizada la muestra en un Laboratorio Oficial Acreditado se obtiene el boletín analítico que se adjunta en las páginas siguientes.



Departamento de Agricultura,
Ganadería y Medio Ambiente
LABORATORIO AGROAMBIENTAL
Av. Montañana, 1005
Telef. 976 716 480
Fax. 976 716 487
50071 ZARAGOZA

Fecha de entrada 02/01/2025
Su referencia Precinto 00251
Número de registro 20250001
Análisis Inicial
Copia boletín nº 0



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

BOLETÍN DE ANÁLISIS

b Muestra de (según declaración del cliente) Vino.

Remitida por DGA. S.P.DE AGRICULTURA. NIF o CIF S-5011001-D
Inspección de Calidad Agroalimentaria
Contenida en BOLSA DE PLÁSTICO CON PRECINTO
Acta ZGZ-15/24.
Por
Levantada en
Observaciones

Fecha de inicio de los análisis: 01/12/2024

Fecha de finalización de los análisis: 29/12/2025

DETERMINACIONES REALIZADAS

Determinaciones de Vinos	Método	Unidad	Resultado	Incertidumbre
Masa volúmica a 20° C, por densimetría electrónica	MT-VIN-009	g/mL	0,9889	± 0,0001
Grado alcohólico adquirido a 20° C, por absorción infrarrojos	MT-VIN-009	% v/v	12,68	± 0,12
Extracto seco total, por cálculo	MT-VIN-009	g/L	21,9	± 0,5
Azúcares reductores, por inyección en flujo	MT-VIN-012	g/L	1,3	± 0,2
Acidez total (ácido tartárico), por potenciometría automática	MT-VIN-008	g/L	0,3	± 0,4
Acidez volátil (ácido acético), por inyección en flujo	MT-VIN-010	mEq/l	22	± 0,5
pH, por potenciometría automática	MT-VIN-008		3,39	± 0,07
* Ácido Cítrico, por método enzimático	INTERNO	g/L	2,25	± 0,2
Ácido L-Ascórbico, por espectroscopía UV-VIS	MT-VIN-014	mg/L	280	± 6
Dióxido de azufre libre, por inyección en flujo	MT-VIN-013	mg/L	8	± 1
Dióxido de azufre total, por inyección en flujo	MT-VIN-013	mg/L	240	± 7
* Potasio, por Absorción Atómica	INTERNO	mg/L	763	
* Cobre, por Absorción Atómica	INTERNO	mg/L	0,01	
* Flúor, por electrodo selectivo	INTERNO	mg/L	0,109	
Metanol, por CG	MT-VIN-015	mg/L	455	± 8
* Glicerina, por método enzimático	INTERNO	g/L	5,93	
* Híbridos, por fluorescencia	OFICIAL		Ausencia	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	R(UE) 1169/2011	kJ / kcal	127 / 31	± 0,5
Grasas	R(UE) 1169/2011	g/100g	0	± 0,1
De las cuales saturadas	R(UE) 1169/2011	g/100g	0	± 0,1
Hidratos de Carbono	R(UE) 1169/2011	g/100g	1,8	± 0,2
De los cuales azúcares	R(UE) 1169/2011	g/100g	1,7	± 0,2
Proteínas	R(UE) 1169/2011	g/100g	0	± 0,1
Sal	R(UE) 1169/2011	g/100g	0,07	± 0,01
Hierro	R(UE) 1169/2011	mg/100g	0,4	± 0,01



Zaragoza, a 29 de diciembre de 2024

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.
 - .- **El cliente es responsable de la información que ha facilitado y de las consecuencias que de ella se puedan derivar.**



PREGUNTAS

1.1.- A raíz de los valores obtenidos en el boletín analítico, ¿Qué irregularidades se detectarían? razone su respuesta. (3,75 PUNTOS)

1.2.- Analizando la tabla de información nutricional ¿Qué irregularidades se detectan?. (2,5 PUNTOS)

1.3.- Analizando el resto del etiquetado, ¿Se detectan irregularidades? Razona la respuesta. (3,75 PUNTOS)

1.4.- ¿Cómo se tipificarían y se sancionarían las irregularidades detectadas? Normativa de aplicación. (2,5 PUNTOS)



EJERCICIO 2. (6,25 PUNTOS)

Durante una inspección se encuentran dos partidas de bebidas espirituosas listas para su comercialización

2.1. Sobre una partida de 150 l de LICOR DE ENDRINAS, envasado en botella de 35 cl, en cuya etiqueta se indica un grado alcohólico de 20 % vol, el valor del resultado reflejado en el Boletín de Análisis realizado sobre la muestra de esa partida es de $17,1 \pm 0,19$ % vol. Indique de forma brevemente razonada el precepto legal posiblemente incumplido **(1,25 PUNTOS)**

2.2. Sobre una partida de 150 l de PACHARÁN, envasado en botella de 75 cl, en cuya etiqueta se indica un grado alcohólico de 25 % vol, el valor del resultado reflejado en el Boletín de Análisis realizado sobre la muestra de esa partida es de $23 \pm 0,19$ % vol. Indique de forma brevemente razonada el precepto legal posiblemente incumplido. **(1,25 PUNTOS)**



2.3. Indique de forma brevemente razonada si las presuntas irregularidades pueden considerarse o no un fraude. **(1,25 PUNTOS)**

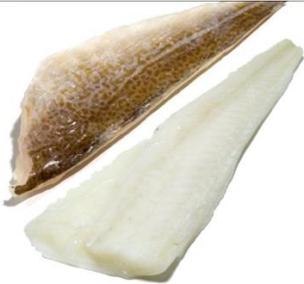
2.4. En la etiqueta de ambos productos aparece la mención “Digestivo”. Indique de forma brevemente razonada el precepto legal posiblemente incumplido. **(1,25 PUNTOS)**

2.5. Indique de forma brevemente razonada si estos productos están obligados en su etiquetado a indicar como información al consumidor la lista de ingredientes y/o la información nutricional. **(1,25 PUNTOS)**



EJERCICIO 3. (6,25 PUNTOS)

Examine esta etiqueta de producto y diga qué posibles irregularidades encuentra. Cite los preceptos legales infringidos.

BACALAO		
ES 10.000000/Z	Lote 221454FFD	Consumir preferentemente antes del 25/03/2025
PESCADOS DEL NORTE, S.L. C/ Sardina s/ n Bilbao (España)	Envasado en atmósfera protectora	Conservar entre 0° y 5°C
Ingredientes: Bacalao (Gadus Morhua), AGUA , sal, antioxidantes E300, E 330, conservador E 270		Peso neto: 500 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores por 100 g Valor energético 364 KJ / 86 Kcal Grasas 0,5 g de las cuales saturadas 0 g Hidratos de carbono 1,4 g de los cuales azúcares 1,2 g Proteínas 20 g Sal 1,2 g		

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE por Justo Ripalda Casasús, J.Ser. Mataderos, Industr.Carnicas Y Exp., SERVICIO DE MATADEROS, INDUSTRIAS CARNICAS Y EXPORTACIONES el 02/02/2025.
Documento verificado en el momento de la firma y verificable a través de la dirección <https://mia.aragon.es/documentos> con CSV CSVTB1YW7O2J9150XFIL.





EJERCICIO 4 (12,5 PUNTOS)

Durante una inspección se encuentra una partida de 24.000 Kg. de abono nacional, **ABONO NITROGENADO MIXTO N (SO3) 40 (14) DE MEZCLA UREA Y SULFATO AMÓNICO**

Solicitados los registros de fabricación del producto el inspeccionado muestra documentación correspondiente a una mezcla de 21 Tn de Urea granulada (46 % Nitrógeno ureico) y 15 Tn de Sulfato Amónico (21% Nitrógeno amoniacal; 60% trióxido de azufre).

4.1. Indique la norma que debe seguirse en el muestreo y el número de muestras elementales a tomar en caso dicha cantidad de producto se encontrase a granel en un silo de obra de hormigón abierto y en caso de encontrarse envasada en sacos de 25 kg **(3,75 PUNTOS)**



4.2. Indique las riquezas de elementos nutritivos (N_{total} , N_{ureico} , $N_{amoniaco}$, SO_3) que se obtendrían en condiciones ideales con esta mezcla. **(2.5 PUNTOS)**

4.3. Analizada la muestra resultan una riquezas de 37 % de N total y 26 % de SO_3
Identifique de forma brevemente razonada las posibles irregularidades que se desprenden de esos resultados y la referencia normativa que lo justifique. **(3,75 PUNTOS)**

4.4. Indique la posible tipificación y calificación de dichas infracciones y la sanción correspondiente refiriendo la norma aplicable **(2,5 PUNTOS)**



EJERCICIO 5 (6,25 PUNTOS)

Indique las posibles irregularidades existentes en la siguiente etiqueta presentada a tamaño real, el precepto infringido y como se tipificaría.

 <p>BIO MIEL</p> <p>LA COLMENA DEL ROMERAL</p> <p><i>Estimula el sistema inmunológico y reduce el estrés metabólico</i></p> <p>Sin conservantes ni colorantes</p>	<p>L1224</p> <p>MIEL DE MILFLORES CON ROMERO Mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE</p> <p>EUROASIAN HONEY S.A. c/Valencia, 4, Sagunto. Valencia. España</p> <p>Consumo preferente 2025</p> <p>500 g</p>
---	---

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE por Justo Ripalda Casasús, J.Ser. Mataderos, Industr.Carnicas Y Exp., SERVICIO DE MATADEROS, INDUSTRIAS CARNICAS Y EXPORTACIONES el 02/02/2025.
Documento verificado en el momento de la firma y verificable a través de la dirección <https://mia.aragon.es/documentos> con CSV CSVTB1YW7O2J9150XFIL.





EJERCICIO 6 (6,25 PUNTOS)

Indique las posibles irregularidades existentes en la siguiente etiqueta presentada a tamaño real, el precepto infringido y como se tipificaría.

	<h3>GALLETAS ARTESANAS MANTEQUILLA Y ALMENDRAS</h3>	
<p>INGREDIENTES: Harina de trigo, mantequilla, azúcar, almendra marcona, huevos frescos, gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato cálcico), sal</p>	<p>Conservar cerrado en sitio fresco y seco protegido de los rayos solares Consumir preferentemente antes del fin de 12/25</p>	<p>PESO NETO 400 g.</p>
<p>GALLETAS DEL VALLE S.C. Ctra.Francia s/n Biescas (Huesca)</p>		