



Madrid, 1 de abril de 2016

Estimado Director/Directora,

Últimamente la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios, perteneciente a esta Dirección General, ha detectado que, en ciertos análisis contradictorios relacionados con la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes que el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad realiza en el ámbito de sus competencias de control oficial en consumo, los resultados obtenidos son muy diferentes en lo que concierne a la categoría en que los paneles de catadores clasifican los aceites.

En consecuencia, se ha realizado un seguimiento analítico de las tres muestras que se analizan en una serie de expedientes sospechosos y se ha constatado de forma objetiva que los parámetros analíticos de una de las muestras no coinciden con los de las otras dos. En todos los casos descubiertos hasta el momento, las muestras en poder de la Administración han proporcionado los mismos resultados analíticos, mientras que éstos han sido diferentes en la muestra en poder del administrado.

Ante la fundada sospecha de que en algunos casos se pudieran estar alterando algunas de las muestras que no custodia la Administración y con objeto de evitar cualquier atisbo de parcialidad en la gestión de los expedientes administrativos relacionados, la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, en la reunión celebrada el pasado 16 de diciembre de 2015, en lo que se refiere a este tema, acordó los siguiente:

*“Por su parte los servicios de control presentes consideran que deben extremar las precauciones y promover que en el muestreo se adopten medidas y sistemas de precintado que eviten la manipulación de las muestras. A título de ejemplo, en el caso de las bolsas de plástico, se indica que las mismas podrían llevar la costura hacia dentro o llevar impresas leyendas al borde de las costura, para evitar el quillotinado, manipulación y posterior termosellado.*

*Con el mismo fin, esto es, evitar la manipulación de las muestras, promoverán y harán las diligencias necesarias para que los instructores durante la tramitación de los expedientes sancionadores pidan que los análisis contradictorios referentes a los análisis organolépticos vayan siempre acompañados de la composición de ácidos grasos y grado de acidez, aunque estos últimos parámetros fueran correctos en el análisis inicial”.*

Todo lo cual te traslado para tu conocimiento y para que se haga extensivo a todas aquellas Unidades que puedan estar relacionadas con las actividades del control oficial.

Recibe un cordial saludo.

