



## **Anexo III: “Necesidad de una herramienta analítica integral y versátil de autenticación alimentaria”**



### **LICITACIÓN BAJO FÓRMULA DE COMPRA PÚBLICA DE INNOVACIÓN**

**14 de mayo de 2019**



## **1. Identificación de la necesidad de compra pública de innovación.**

Para garantizar la calidad de los productos agroalimentarios andaluces la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria aprueba el Programa de Inspección de Calidad Comercial.

El Reglamento 625/2017 de reciente publicación, destaca entre otros aspectos prioritarios del control alimentario, la lucha contra el fraude, y el “control de la autenticidad e integridad de la cadena alimentaria”. A ese efecto, define las tareas y responsabilidades de Centros de Referencia de la Unión Europea para la autenticidad y la integridad de la cadena alimentaria, aún por designar. Entre sus funciones fundamentales, está la de utilizar su experiencia técnico-científica para asesorar a Comisión y Estados Miembros, en cuanto a los distintos problemas de diagnóstico de autenticidad o fraude, y de los métodos a utilizar en cada caso. Esta circunstancia refleja el hecho de que no existan campañas de inspección definidas en los planes actuales para este tipo de problemas ni metodologías definidas.

Los fraudes alimentarios son de distintos tipos y muchos de ellos de difícil detección; pueden ser, por ejemplo, de origen, de especie, o adulteraciones con ingredientes más baratos. Estos problemas de autenticación suelen ser muy complejos y no se resuelven con el análisis de parámetros convencionales (p.ej. ceniza, azúcares reductores, proteína, grasa).

Para distintos problemas de autenticación y detecciones de fraude existen técnicas analíticas muy diversas, lo que dificulta llevar a cabo este tipo de controles. Por otro lado estas técnicas no son aplicables a determinados casos como por ejemplo la identificación genética para alimentos altamente procesados. Por ejemplo, técnicas genéticas (análisis de ADN) para la identificación de especies de carne y pescado, detección de adiciones y añadidas fraudulentas en vino mediante Espectrometría de Masas de Relaciones Isotópicas (IRMS).

En la investigación alimentaria actual está ganando mucho terreno la caracterización metabólica del alimento como solución a distintos problemas de autenticación.

## **2. Objetivos técnicos específicos del Proyecto**

Para dar respuesta a las exigencias de autenticación en el control oficial (acorde con el cumplimiento de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria), es necesario adaptar las técnicas y herramientas analíticas utilizadas en el ámbito de la investigación para la identificación de marcadores diferenciadores del alimento y de su autenticidad a las actividades de rutina propias de los Laboratorios de control oficial.

## **3. Usuarios finales**

Se entiende por usuario final: “Los organismos o personas que se beneficiarán directamente de la innovación porque la requieren para su funcionamiento cotidiano, ya que resuelve un problema existente y mejora la calidad de sus servicios y/o productos”



Los usuarios finales serían administraciones públicas, en concreto, el beneficiario directo sería la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, tanto el Servicio de Inspección Agroalimentaria competente para la ejecución de los controles, como el Servicio de Coordinación de Laboratorios del que dependen los laboratorios encargados de realizar las determinaciones.

Programa de Inspección de Calidad Comercial se ejecuta para garantizar el cumplimiento de normativa europea, nacional y autonómica por lo que está claro que el restos de administraciones competentes en la ejecución de programas relacionados con estas materias también podrían ser beneficiarias.

Por otro lado, el sector vería una oportunidad clara en el uso de esta innovación ya que les permitiría mejorar su sistema de autocontrol.

#### **4. Impacto Socio-Económico.**

Permitirá la mejora de la calidad del servicio que ofrece la Administración a los ciudadanos y al sector agroalimentario.

El incremento de controles fiables sobre estos productos, y la consiguiente capacidad para detectar fraudes, resultarían una creciente garantía de calidad para el consumidor.

El disponer de herramientas de diagnóstico certero en casos de fraude alimentario y adulteraciones de difícil detección, así como del origen genético y/o geográfico, incrementaría de forma importante el valor añadido de los productos en base a la credibilidad en la calidad declarada y la confianza en la integridad de la cadena alimentaria, y el indudable beneficio al consumidor.

Mejora de los autocontroles del sector agroalimentario andaluz.

#### **5. Indicadores**

- Caracterización de productos cárnicos y pescado mediante identificación de la especie.
- En pescado posibilidad de caracterizar las especies propias del litoral Español.
- Posibilidad de caracterizar productos cárnicos procesados térmicamente.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos.
- Emisión de boletín de ensayo.

#### **6. Funcionalidad**

- Disponer de una herramienta versátil, que incorpore equipos y métodos adaptados a la rutina de laboratorio, con una tecnología que permita la autenticación mediante la detección de distintos tipos de fraude o adulteración del máximo número posible de los descritos en la siguiente tabla, con los siguientes criterios:
- Al menos uno de cada Grupo de los definidos.
- Se valorará la prioridad establecida en la tabla.



<b>PRIORIDAD</b>	<b>GRUPO I Producto y/o tipo de autenticación</b>	<b>GRUPO II Producto o tipo de autenticación</b>
<b>1</b>	Mieles, en cuanto al contenido de azúcares añadidos	Carnes altamente procesadas, identificación y cuantificación de especies.
<b>2</b>	Vinos, en cuanto a variedad u origen.	Especies de pescado (al menos, atún)

- Los métodos serán validados con medios propios de la entidad proponente y conforme a los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.