



## **Anexo IV: “Necesidad para la identificación rápida de adulteraciones en quesos”**



### **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.

Los productos lácteos, y entre ellos el queso, están entre los productos alimentarios cuya calidad es susceptible de fraude y hay que autenticar mediante controles oficiales. En concreto, los quesos de cabra o de oveja pueden estar adulterados con leche de vaca, más barata. A quesos de otras especies, como el mozzarella, les puede ocurrir lo mismo.

Mediante el análisis de la composición proteica de los productos lácteos, la presencia y concentración de distintas variantes genéticas de proteínas características y mayoritarias (caseínas, lactoglobulinas) se utilizan habitualmente para detectar posibles adulteraciones en este tipo de productos, siendo la caseína el marcador utilizado por el método oficial de control definido en el Reglamento (CE) 273/2008.

Este método, basado en la detección de fracciones de caseína mediante isoelectroenfoque, es engorroso y relativamente caro debido a la implicación que tiene de recursos humanos, su poca precisión y lo poco selectivo que es. De ahí que actualmente casi no se realice en los laboratorios del sector (Consejos Reguladores, Laboratorios Interprofesionales de la leche); sólo uno en España que lo utiliza como único método está acreditado (el Consejo Regulador de la DO Queso Manchego), y sólo para el semicurado. El resto, unos cuatro, lo analizan a nivel cualitativo, mediante inmunocromatografía, o incluso una mezcla de ambos métodos para eliminar los potenciales falsos positivos de sendas técnicas.

A partir del Reglamento 2018/150 (UE), la situación es algo distinta. Aunque de nuevo establece en su Anexo VIII el método de Isoelectroenfoque para la detección de fracciones de caseína, ofrece novedosamente la alternativa de usar cualquier otro método que ofrezca unas determinadas características de desempeño.

Para la detección de fraude en quesos, se requiere un método sensible, selectivo y de menor coste, y que supere al actual método oficial en fiabilidad.

En Andalucía solo en puntos de elaboración existen unas 150 instalaciones de fabricación de quesos, según los datos del registro sanitario. A estos puntos habría que sumar las instalaciones de centros logísticos y salas de manipulado y transformación, puntos en los que también habría que garantizar la veracidad de las características del producto.

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

Para la detección de fraude en quesos, se requiere un método sensible, selectivo y de menor coste, y que supere al actual método oficial en fiabilidad acorde con los parámetros establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/150 de la Comisión, de 30 de enero de 2018, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/1240 en lo que se refiere a los métodos para el análisis y la evaluación de la calidad de



la leche y de los productos lácteos que pueden optar a la intervención pública y a la ayuda para el almacenamiento privado.

### **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 este producto, y la consiguiente capacidad para detectar fraudes, resultarían una creciente garantía de calidad para el consumidor.

La confianza nacional e internacional en la calidad y la autenticidad de los productos lácteos, como los derivados de la leche de cabra, de la que Andalucía produce el 48% del total nacional (unas 178.000 toneladas) supondría un valor añadido sobre el producto que incidiría en los beneficios del sector.

### **5. Indicadores**

- Tiempo de obtención de resultados por muestra en menos de 7 horas.



## 6. Funcionalidad

- Identificación rápida de adulteraciones en queso, mediante la detección y cuantificación de caseína de leche de vaca y de otras especies (fundamentalmente cabra, oveja y búfala), teniendo en cuenta lo establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/150 de la Comisión, de 30 de enero de 2018, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/1240 en lo que se refiere a los métodos para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos que pueden optar a la intervención pública y a la ayuda para el almacenamiento privado.
- El método debe poder ser validado conforme a los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.
- Expedición de boletín de análisis.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos.