

## **INFORME SOBRE LAS ACTUACIONES REALIZADAS EN EL ESTUDIO DE MERCADO DE TURRONES**

El 21 de diciembre del año 2010 el Congreso de los Diputados aprobó una Proposición no de Ley en la que se instaba al Gobierno a impulsar y coordinar, de acuerdo con las Comunidades Autónomas, una campaña de control de mercado de la calidad comercial de los turroneos ofertados a los consumidores a fin de comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos.

Con independencia de lo anterior, cabe señalar que con carácter anual las autoridades de control de las Comunidades Autónomas llevan a cabo, en colaboración con el Centro de Investigación y Control de la Calidad del Instituto Nacional del consumo, campañas de control en las que se procede a la toma de muestras y el posterior análisis de productos puestos a disposición de los consumidores.

A lo largo de los años 2008, 2009 y 2010, se analizaron un total de 110 turroneos duros, blandos y diversos, de 41 marcas distintas, hallándose irregularidades en el etiquetado de 11 productos (10 %). Respecto a los defectos en la calidad el total de productos no conformes se elevaron a 14 (12,7%).

Coincidiendo con el inicio de la campaña de venta de turroneos 2011, a finales del mes de octubre el Instituto Nacional del Consumo ha realizado un estudio de mercado, con el fin de comprobar tanto la información del etiquetado, como determinados aspectos de la calidad de los turroneos.

Se han tomado un total de 30 muestras de turroneos de Alicante, duro, de Jijona, blando y de yema tostada, que se han analizado en el Centro de Investigación y Control de la Calidad. Las muestras se han adquirido en supermercados de pequeño y mediano tamaño y grandes superficies.

### **Muestras adquiridas**

Turrón de Alicante: 5 muestras de 5 marcas distintas. 1 muestra declara sin gluten.

Turrón duro: 5 muestras de 5 marcas distintas.

Turrón blando: 5 muestras de 5 marcas diferentes.

Turrón de Jijona: 5 muestras de 5 marcas distintas.

Turrón de yema tostada: 10 muestras de 9 marcas distintas. 1 de las muestras incorpora guindas al licor y 1 muestra declara la ausencia de azúcares añadidos.

## **Muestras de turrón de Alicante y de Turrón duro:**

Se han sometido a control de:

Etiquetado general de los productos alimenticios: Lista de ingredientes, indicación de contenido neto, indicación de la fecha de consumo preferente, datos del fabricante, presentación de la información obligatoria y presentación en idioma oficial.

Etiquetado sobre propiedades nutritivas: Dado que todos los productos incluyen esta información, se ha controlado el cumplimiento de los requisitos acerca de la presentación cuantitativa y la estructura de la información.

Control del contenido efectivo: Altura de las cifras o tamaño de los caracteres y contenido neto.

Control de la identificación del lote.

Indicaciones específicas de los turrónes: Denominación y calidad declarada.

Cuantificación de la presencia de frutos secos.

Resultados: Las 10 muestras analizadas han resultado conformes en los aspectos controlados.

## **Muestras de turrón de Jijona y de Turrón blando:**

Se han sometido a control de:

Etiquetado general de los productos alimenticios: Lista de ingredientes, indicación de contenido neto, indicación de la fecha de consumo preferente, datos del fabricante, presentación de la información obligatoria y presentación en idioma oficial.

Etiquetado sobre propiedades nutritivas: Dado que todos los turrónes incluyen esta información, se ha controlado el cumplimiento de los requisitos acerca de la presentación cuantitativa y la estructura de la información.

Control del contenido efectivo: Altura de las cifras o tamaño de los caracteres y contenido neto.

Control de la identificación del lote.

Indicaciones específicas de los turrone: Denominación y calidad declarada.

Se han realizado los ensayos correspondientes a: ácidos grasos, grasa, ac. Mirístico, ac. Palmítico, ac. Palmitoleico, ac. Heptadecanoico, ac. Esteárico, ac. Oléico, ac. Linoléico, ac. Linolénico, ac. Aráquico, ac. Gadoleico, ac. Behénico y ac. Erúcico.

Resultados: Las 10 muestras analizadas han resultado conformes en los aspectos controlados.

### **Muestras de turrón de yema tostada:**

Se han sometido a control de:

Etiquetado general de los productos alimenticios: Lista de ingredientes, indicación de contenido neto, indicación de la fecha de consumo preferente, datos del fabricante, presentación de la información obligatoria y presentación en idioma oficial.

Etiquetado sobre propiedades nutritivas: Dado que todos los turrone de yema incorporan esta información, se ha controlado el cumplimiento de los requisitos acerca de la presentación cuantitativa y la estructura de la información.

Control del contenido efectivo: Altura de las cifras o tamaño de los caracteres y contenido neto.

Control de la identificación del lote.

Presencia de colorantes.

Indicaciones específicas de los turrone: Denominación y calidad declarada.

Determinación de ovoalbúmina.

Resultados: Las 10 muestras analizadas han resultado conformes en los aspectos controlados.