

PNCOCA 2025 – Control Oficial de Platos Preparados

Ámbito: Nacional

Coordinación: Castilla y León

Participación en Castilla-La Mancha: Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Toledo

Productos objeto de control:

- Platos preparados cárnicos
- Platos preparados a base de legumbres y verduras

Normativa Aplicable

- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor
- Reglamento (CE) 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
- Real Decreto Legislativo 1/2007 sobre defensa de los consumidores
- Real Decreto 126/2015 sobre información en alimentos sin envasar
- Real Decreto 1334/1999 sobre etiquetado de productos alimenticios
- Real Decreto 1801/2008 sobre cantidades nominales
- Ley 3/2019 de Castilla-La Mancha sobre derechos de las personas consumidoras

Objetivos del Programa

- Verificar el cumplimiento del etiquetado e información alimentaria en platos preparados.
- Realizar controles analíticos para comprobar la conformidad del producto.
- Reducir el número de productos no conformes en el mercado.

Actuaciones Inspectoras en Castilla-La Mancha

Provincia	Tipo de Producto	Tipo de Actuación	Nº Actuaciones
Albacete	Platos preparados de pollo, pavo, perdiz, codorniz...	Etiquetado presencial	10
Albacete	Platos preparados de pollo, pavo, perdiz, codorniz...	Etiquetado online	5

Albacete	Platos preparados de pollo, pavo, perdiz, codorniz...	Toma de muestras	3
Ciudad Real	Codillo, menudillos, callos...	Etiquetado presencial	10
Ciudad Real	Codillo, menudillos, callos...	Etiquetado online	5
Ciudad Real	Codillo, menudillos, callos...	Toma de muestras	3
Cuenca	Albóndigas de carne	Etiquetado presencial	10
Cuenca	Albóndigas de carne	Etiquetado online	5
Cuenca	Albóndigas de carne	Toma de muestras	3
Guadalajara	Platos preparados de legumbres	Etiquetado presencial	10
Guadalajara	Platos preparados de legumbres	Etiquetado online	6
Guadalajara	Platos preparados de legumbres	Toma de muestras	2
Toledo	Carne guisada	Etiquetado presencial	10
Toledo	Carne guisada	Etiquetado online	5
Toledo	Carne guisada	Toma de muestras	3

Criterios de Sanción

Se podrán iniciar procedimientos sancionadores en caso de:

- Incumplimiento de requisitos normativos
- Información engañosa o confusa
- Irregularidades detectadas en los análisis