INFORME DE RESULTADOS 2023

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025

TERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

COORDINACIÓN:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030.
- Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública y Equidad en salud del Ministerio de Sanidad.
- Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030.
- Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa (MINECO).

ELABORADO POR:

- Autoridades competentes de las comunidades autónomas en los ámbitos competenciales y territoriales incluidos en este Plan Nacional de Control.
- Unidades Coordinadoras de la Administración General del Estado.

APROBADO POR:

- Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural y la Conferencia Sectorial de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Comisión Sectorial de Consumo (CsC). Ratificado por la Conferencia Sectorial de Consumo (CSC) del Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030.

Edita:
© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
https://cpage.mpr.gob.es/

NIPO: 236-24-016-X
Edición: 2024

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 5

1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1 8

1.1. INTRODUCCIÓN 8

1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 9

1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 9

1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 10

1.4.1. AUDITORÍAS DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE CONTROL DEL MAPA 12

1.4.2. AUDITORÍAS SOBRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS 13

1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA 25

2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2 32

2.1. INTRODUCCIÓN 32

2.2. ORGANIZACIÓN GENERAL 32

2.2.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN 32

2.2.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA 36

2.2.3. SOPORTE JURÍDICO 36

2.2.4. RECURSOS DE LABORATORIOS 36

2.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL 37

2.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES 37

2.2.7. PLANES DE EMERGENCIA 37

2.2.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL 38

2.3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 41

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1. 43

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2. 51

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3. 58

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4. 66

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.5. 68

2.4. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL 69

2.5. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN 81

3. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3 83

3.1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 83

3.1.1. INTRODUCCIÓN 83

3.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 83

3.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 83

3.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 83

3.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA 83

3.2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 87

3.2.1. INTRODUCCIÓN 87

3.2.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 88

3.2.3. CONTROL OFICIAL DEL MERCADO *97*

Programa 3.2.1. Control general de la información alimentaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final 99

Programa 3.2.2. Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final. 103

Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor 106

Programa 3.2.4. Control específico de la información alimentaria y calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final. 108

Programa 3.2.5. Control especifico de la información alimentaria y la calidad vinculada a las denominaciones de origen protegidas, a las indicaciones geográficas protegidas y a las especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final. 110

3.2.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES *116*

3.2.5. MODIFICACIONES DEL PNCOCA *117*

3.2.6. CONCLUSIONES *117*

4. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4 121

4.1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 121

4.1.1. INTRODUCCIÓN *121*

4.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES *121*

4.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL *121*

4.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES *121*

4.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA *121*

4.2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 121

4.2.1. INTRODUCCIÓN *121*

4.2.2. RECURSOS HUMANOS *122*

4.2.3. FORMACIÓN *122*

4.2.4. RECURSOS LABORATORIALES *122*

4.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL *123*

4.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS *123*

4.2.7. RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL *124*

4.2.8. CONCLUSIONES *125*

4.3. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 127

4.3.1. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES *127*

4.3.2. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4 ..... *128*

4.3.3. CONTRIBUCIÓN AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 4.3 ..... *128*

4.4. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 130

4.4.1. INTRODUCCIÓN *130*

4.4.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES *130*

4.4.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL *130*

4.4.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES *130*

4.4.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA *130*

INTRODUCCIÓN

El Reglamento (UE) 625/2017, de 15 de marzo, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, salud vegetal y productos fitosanitarios, establece en su artículo 109 que cada Estado miembro velará por que los controles oficiales regulados por este mismo Reglamento sean efectuados por las autoridades competentes sobre la base de un Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria plurianual integrado (PNCPA).

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) es el documento en el que se describen los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

El Plan es una herramienta integradora, ya que en él se definen claramente las competencias de cada uno de los organismos implicados y los órganos de coordinación existentes para garantizar la interrelación entre todos los sistemas, de manera que se consigue el enfoque integrado de la cadena alimentaria "de la granja a la mesa".

En el artículo 113 del mencionado Reglamento se establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un Informe Anual de la puesta en práctica del Plan, que resumirá los resultados en la aplicación del plan y evaluará la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida y en el que se indiquen:

Las adaptaciones efectuadas en sus PNCPA.

- Los resultados de los controles oficiales efectuados el año anterior conforme a su PNCPA.
- El tipo y el número de casos de incumplimiento de la legislación, desglosado por ámbitos, detectados en el año anterior por las autoridades competentes.
- Las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento eficaz de su PNCPA, incluidas las medidas de ejecución y los resultados de dichas medidas.
- Un enlace a la página web de la autoridad competente que contenga la información pública sobre las tasas o gravámenes aplicables a los controles oficiales.

El PNCOCA es un plan quinquenal y el presente informe anual se corresponde al año 2023, tercer año de vigencia del PNCOCA 2021-2025.

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025

El PNCOCA 2021-2025 está estructurado sobre cuatro objetivos estratégicos comunes de alto nivel, autoridades competentes y soporte jurídico del control oficial. La amplitud de ámbitos incluidos en el PNCOCA 2021-2025 hace que en su elaboración y consecución estén implicados varios Ministerios:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 a través de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación de la Dirección General de Consumo (DGC) y de la Agencia Española de Seguridad alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Ministerio de Sanidad a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior.

- Ministerio de Economía, Comercio y Empresa a través de la Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior.

Todas las autoridades competentes han trabajado de manera coordinada en la redacción y en la recogida de información para la elaboración del presente informe a todos los niveles, municipales, autonómicos y nacionales para cada sistema de control.

Dando cumplimiento a la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el presente informe será remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público.

INFORME DE RESULTADOS 2023

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1

Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1

1.1. INTRODUCCIÓN

El objetivo de alto nivel número 1 persigue reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en la seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal. Es competencia única del MAPA. Se subdivide en ocho objetivos estratégicos:

Objetivo estratégico 1.1. Controlar el grado de cumplimiento de la normativa y conocer lo más ampliamente posible el estado de la situación, en cuanto al cumplimiento de la legislación pertinente en el ámbito de la producción primaria agrícola y ganadera y dar a conocer los aspectos necesarios a los implicados en el control, tanto inspectores como inspeccionados.

Controlar que los operadores alimentarios, del ámbito de aplicación de estos programas, cumplan las disposiciones legales comunitarias, nacionales y autonómicas vigentes referidas al control de los peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria y a las operaciones conexas de la pesca extractiva y de la acuicultura.

Objetivo estratégico 1.2. Garantizar que la liberación intencionada de OMG para producir alimentos y piensos se ajusta a los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Objetivo estratégico 1.3. Asegurar que los piensos, como primer eslabón de la producción de alimentos de origen animal, cumplen los requisitos generales de inocuidad y seguridad establecidos en el artículo 15 del Reglamento (CE) 178/2002.

Este objetivo incluye la comprobación del cumplimiento de las disposiciones relativas a la fabricación, comercialización y uso de los piensos, incluyendo el control del etiquetado y del resto de información al consumidor final, de modo que la seguridad de los piensos quede garantizada, y con ello, la protección de la salud pública, desde la parte que le compete.

Objetivo estratégico 1.4. Controlar el grado de cumplimiento de la normativa sanitaria en los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65, centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y equinos y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos, establecimientos autorizados de productos reproductivos de bovinos, equinos, ovinos, caprinos y porcinos, y explotaciones acuícolas, así como de lo relativo a la identificación y trazabilidad de rumiantes, y hacer un seguimiento de las medidas correctoras aplicadas en caso de incumplimiento.

Objetivo estratégico 1.5. Controlar el grado de cumplimiento de la normativa de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano y hacer un seguimiento de las medidas correctoras aplicadas en caso de incumplimiento.

Objetivo estratégico 1.6. Reducir los riesgos para el bienestar de los animales a través de la vigilancia del cumplimiento de la normativa (sobre protección de los animales en las granjas durante el transporte y el momento de la matanza fuera del matadero) por parte de los operadores, aumentado la sostenibilidad del sistema agroalimentario y la confianza de los consumidores.

Objetivo estratégico 1.7. Proteger los vegetales y productos vegetales de los daños ocasionados por las plagas, y asegurar la sostenibilidad de la actividad agraria y de la producción de alimentos.

Objetivo estratégico 1.8. Conocer lo más ampliamente posible el estado de la situación, realizando controles para verificar el grado de cumplimiento de la normativa pertinente, en el ámbito del uso y la comercialización de los productos fitosanitarios.

Su amplitud hace que, durante 2023, el trabajo de control se haya abordado con 19 Programas de Control Oficial (PNCO) sectoriales cuyos informes están contenidos en el apartado 1.3. de este capítulo.

1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Esta información se puede ver en los informes de los programas.

1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopilan los informes anuales de resultados de los programas contenidos en el objetivo de alto nivel 1 del PNCOCA.

PDF P-01 Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.

PDF P-02 Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria ganadera.

PDF P-03 Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.

PDF P-04 Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria de la acuicultura.

PDF P-05 Programa Nacional de Control Oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.

PDF P-06 Programa Nacional de Control Oficial de alimentación animal.

PDF P-07 Programa Nacional de Control Oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.

PDF P-08 Programa Nacional de Control Oficial de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina y caprina.

PDF P-09 Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.

P-10 Programa Nacional de Control Oficial de puestos de control Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.

P-11 Programa Nacional de Control Oficial de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral desde los que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.

P-12 Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de un Estado miembro o a otro Estado miembro.

P-13 Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.

P-14 Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.

P-15 Programa Nacional de Control Oficial de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH.

P-16 Programa Nacional de Control Oficial del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.

P-17 Programa Nacional de Control Oficial de sanidad vegetal.

P-18 Programa Nacional de Control Oficial de comercialización de productos fitosanitarios.

P-19 Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral.

1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

A continuación, se adjunta el cronograma de las auditorías.

CRONOGRAMA DE AUDITORÍAS 2021-2025
ACTUALIZACIÓN 2023-2024

COMUNIDAD AUTONOMA/PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PROGRAMAS DEL OBJETIVO 1																				PROGRAMAS DE L OBJETIVO 3			PROGRAMAS DEL OBJETIVO 4				
	HIGIENE PRODUCCION PRIMARIA AGRICOLA Y USO DE FITOSANITARIOS	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA GANADERIA	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA PESCA EXTRACTIVA	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA	LIBERALIZACIÓN VOLUNTARIA CURSOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS	ALIMENTACIÓN ANIMAL	VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE SANIDAD ANIMAL Y PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA	IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE BOVINOS, OVINOS Y CAPRINOS	ESTABLECIMIENTOS DE CONFINAMIENTO	INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y OTRAS SUSTANCIAS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)	PUESTOS DE CONTROL DEL REGLAMENTO DE SALUD (UE) 2019/2030	PLANTAS DE INCUBACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DE SELECCIÓN, MULTIPLICACIÓN Y RECRÍA DE AVES DE CORRAL DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS PARA INCUBAR A OTRO ESTADO MIEMBRO	ESTABLECIMIENTOS DE CUARENTENA PARA ANIMALES ACUÁTICOS DISTINTOS DE LOS MOLUSCOS DESDE LOS QUE SE TRASLADEN	ESTABLECIMIENTOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ABEJORROS AISLADOS DE SU ENTORNO	ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PRODUCTOS REPRODUCTIVOS	ESTABLECIMIENTOS DONDE ANIMALES DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLECIMIENTOS Y INSTALACIONES ANEXAS	EXPLOTACIONES GANADERAS Y TRANSPORTE ANIMALES	SANIDAD VEGETAL	COMERCIALIZACIÓN DE FITOSANITARIOS	ESTABLECIMIENTOS PAR AGRUPAMIENTO DE UNGULADOS Y AVES DE CORRAL	DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA	CALIDAD ALIMENTARIA	CALIDAD DIFERENCIADA, VINCULADA A LA CALIDAD GEOGRÁFICO Y ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN	PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	IMPORTACIONES DE ANIMALES, SANIDAD Y PIENSOS	PRODUCTOS SUJETOS A CERTIFICACIÓN VETERINARIA	PRODUCTOS SUJETOS A CERTIFICACIÓN BTG/SANITARIA	TOTALES POR CCAA	ALERTAS/BROTES/TALES DE SETENA
MAPA																								2021 2022 2023 2024	2025	2025		
ANDALUCÍA	2023	2022	2023	2023	2022	2022	2021	2024	2021	2024					2025	2021	2021	2025	2025	2024	2025	2025	2024	2023	2025				17	
ARAGON	2024	2023	NP	2022	2021	2025	2022	2024	2023	2024	NP	2025	NP	NP	2025	2021	2024	2023	2022				2025	2021				19	NO	NO
PRINCIPADO ASTURIAS	2024	2025	2024	2024 (marina)/ 2024 (continental)		2024	2024	2025		2024			2024		2024	2024	2024	2024	2025		2025	2024	2024	2024/2025				17	
ISLAS BALEARES	2024	2024	2025	2025		2025	2025	2024	2024	2024			2024		2025	2025	2024	2024	2025					2024	2025					
ISLAS CANARIAS																							2024	2024	2024					
CANTABRIA	2022	2024	2023-2024	2022	2025	2024	2022	2023-2024	2023-2024	2025			2022		2025	2025	2024	2023-2024	2024		2025	2025	2023-2024	2025				18	
CASTILLA LEON	2022	2021		2022	2023	2022	2024	2021	2025	2022	2023	2024			2023	2025	2023	2021	2025	2025	2021	2024	2025	2024				21	ANUALES
CASTILLA LA MANCHA	2025	2024		2021	2022	2021	2023	2021	2024	2022		2024	2023		2024	2025	2025	2023	2021	2025	2025	2024	2022	2025				17	
CATALUÑA	2023-2024	2021-2022	2025	2025	2025	2023	2022 (fallido) 2023 (fallido) 2024	2021-2022	023(informe f	2023-2024	2022	2023	2022 (informe fallid		2023	2023-2024	021-202	2021	2023-2024	vista inicialm	2022	2025	2024-2025	2024					
COMUNIDAD VALENCIANA	2022	2022	2025	2023	2025	2022	2025	2024	2025	2022 (auditoria de la Comisión Europea)					2025	2023	2024	2025	2023		2022	2022	2022	2023					
EXTREMADURA	2024				2022	2022	2024	2022					2025			2023	2025	2023	2025			2024	2021	2021				13	
GALICIA	2024	2023	2022	2022	2022	2021	2022	2024	2024	2023**	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2021	2024	2024	2025	2023**	2021	2023	2023				22+4(**)	
COMUNIDAD DE MADRID	2023	2023				2024		2025	2025	2021					2022	2024	2022	2023	2023				2022	2022				13	
REGIÓN DE MURCIA	2021	2022	2022	2021	2024	2022	2023	2024	2025	2025					2025	2021	2023	2024	2023		2024	2022	2023	2025				18	
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	2021	2023		2022	2025	2023	2025	2022	2025						2025	2023	2022	2024	2024	2024		2024	2023	2021	0			17	
PAIS VASCO	2025	2021	2022	***	2025	2025	***	2022	2025				2025		2025	2024	2024	2024	2023		****	2021	2023	2025				18	
LA RIOJA	2023	2022		2024	2024	2021	2024	2023	2022	2023		2024				2022	2025	2025	2024		2024	2025	2025	2025				16	

OBSERVACIONES

ANDALUCÍA
Todos los Programas de control se auditan tanto horizontal como vertical.
Cada año se auditará al menos dos "Otras Actividades Oficiales" a determinar por los centros directivos.

CASTILLA LA MANCHA
Los Programas de Control no incluidos en la planificación se debe a la ausencia de centros u operadores en la Región, según información aportada por la Autoridad Competente.

CASTILLA Y LEÓN
Programas de control oficial no incluidos actualmente en PNCOCA:
Programa de control oficial de la distribución, prescripción y dispensación de los medicamentos veterinarios 2023
2025
2022

CATALUÑA (*)
auditorias de otros programas de control oficial NO INCLUIDOS EN PNCOCA 2021-2025
PCO CALIDAD DIFERENCIADA: Sector del vino 2021
Control de las zonas de producción de moluscos bivalvos 2021-2022
PCO de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y trazabilidad de la leche cruda 2022
PCO centros de concentración (paroograma incluido en v1 (2021 del PNCOCA, cuando se inicia 2021-2022
CAMBIOS EN LA PROGRAMACIÓ RESPECTO AL AÑO PASADO

GALICIA
Todos los programas se auditan con enfoque horizontal y vertical
** PNIR en animales de acuicultura ya ha sido auditado junto a Higiene de la Producción primaria acuicultura en 2022.
** a mayores, dentro del ambito competencial en producción primaria, está incluido en nuestro programa auditar CO en distribución dispensación y prescripción de medicamentos veterinarios (2023), CO en la producción primaria de Leche cruda, (2023); Otras actividades oficiales en Rumiantes (2024), y Otras actividades oficiales en otras especies no rumiantes (2025).
El PNCO de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de Ungulados y Aves de Corral se compatibilizara en el año 2025 con el de Centros de concentratcion autorizados y Tratantes de bovino/ovino/caprino/porcino.

PAIS VASCO
*** SIN CENSO
****Programa incluido en el Programa de Control de Higiene de la Producción Primaria Ganadera por lo que se ha auditado en 2021

Tabla 1.1: Cronograma de las auditorías de los Programas Nacionales de Control Oficial competencia del MAPA

En los informes enviados por las autoridades competentes correspondientes a las auditorías realizadas durante 2023.

CC. AA.	Auditorías realizadas finalizadas en 2023	Auditorías programadas para 2023	% consecución de la programación de auditorías
Andalucía	4	4	100%
Aragón	4	5	80%
Asturias	0	0	
Baleares	0	0	
Canarias	0	0	
Cantabria (^{R}23-24)	4	5	80%
Castilla y León	4	4	100%
Castilla-La Mancha	3	3	100%
Cataluña(^{R})	3	6	50%
C. Valenciana (*)	4	4	100%
Extremadura	3	3	100%
Galicia (**)	5	5	100%
Madrid	1	4	25%
Murcia	4	4	100%
Navarra	4	4	100%
País Vasco (***)	2	4	50%
La Rioja	3	3	100%
MAPA (Importaciones)	6	6	100%

*(Valencia) 2 auditorías se han realizado durante 2023 y se habían concluido en la fecha de redacción del presente informe de resultados.
**(Galicia) La auditoría del programa de Agricultura Ecológica está en la fase de alegaciones.
***(PV) Las 2 auditorías no concluidas hasta la fecha de redacción del informe se están realizando a lo largo de 2023.
(R) CC. AA. que han reprogramado auditorías

Tabla 1.2: Cumplimiento de la planificación de las auditorías

1.4.1. AUDITORÍAS DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE CONTROL DEL MAPA

- **Auditoría en el ámbito del programa de control de importaciones (Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera) MAPA**

PDF

Informe de auditoría en el ámbito del programa de control de importaciones 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2023 se han realizado las 6 auditorías programadas. Cinco de ellas a Puntos de Control en Frontera (PCF) en el marco del PNCO de importaciones y exportaciones de animales, productos de origen animal no consumo humano, productos destinados a la alimentación animal, vegetales y productos de origen vegetal 2021-2025 y una a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (SGACCF) del MAPA.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Se concluye que la calificación global del sistema es de conformidad con algunas desviaciones.

Del análisis de los informes de auditoría de los distintos PCF, se puede concluir que de forma general se cumple con la legislación, aunque se han detectado No Conformidades y Observaciones con y sin acción correctora, que han derivado en la elaboración de los correspondientes planes de acción y la aplicación de adecuadas medidas correctoras.

De la auditoría realizada a la SGASCF se puede concluir que ésta dispone de un sistema implantado de Controles Fitosanitarios Oficiales en frontera según lo establecido en el Subprograma de vegetales, productos vegetales y otros objetos. No obstante, se han detectado desviaciones (catalogadas como No Conformidades y observaciones con acciones correctoras) para las que resulta necesario elaborar el correspondiente plan de acción y la aplicación de medidas correctoras.

1.4.2. AUDITORÍAS SOBRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS

■ **Andalucía**

PDF

Informe de las auditorías internas de Andalucía 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Durante 2023 se programaron auditorías para 4 Programas de Control Oficial (en total 15 auditorías), habiéndose realizado todas:

- Programa de Control Oficial de la Higiene de la Producción Primaria Agrícola y Uso de Productos Fitosanitarios (7 auditorías).
- Programa de Control Oficial de Higiene y SANDACH en la Producción Primaria de la Acuicultura (4 auditorías).
- Programa de Control Oficial de la Producción Primaria y SANDACH de la Pesca Extractiva y Marisqueo (2 auditorías).
- Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada Vinculada a un Origen Geográfico y Especialidad Tradicional Garantizada antes de su comercialización (2 auditorías)

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

De forma general se observa una mejora de los programas de control auditados con respecto a la situación de los mismos en el quinquenio anterior, con una reducción de los hallazgos negativos, una mejora de los procedimientos documentados, y en la ejecución de los controles.

Adicionalmente al seguimiento de las medidas tomadas por las unidades auditadas para subsanar las No Conformidades detectadas, se ha implementado la petición de información relativa a los hallazgos diferentes de las No Conformidades, siendo satisfactorio constatar la toma en consideración de las recomendaciones dadas para conseguir la mejora de los sistemas de control.

EXAMEN INDEPENDIENTE

Durante el año 2023 no se ha realizado ningún examen independiente al sistema de auditorías de los Programas de Control Oficial incluidos en el PNCOCA 2021/2025 en el ámbito de las competencias de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. El examen independiente correspondiente al presente quinquenio será realizado en el año 2024.

Aragón

Informe de las auditorías internas de Aragón 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

De las auditorías programadas para el año 2023, se realizaron:

- Programa de control oficial de la higiene de la producción primaria ganadera
- Programa de control oficial de los establecimientos de confinamiento
- Programa de control oficial de la sanidad vegetal
- Programa de control oficial de la calidad alimentaria.

La auditoría del Programa de control oficial de higiene de la producción primera agrícola y usos fitosanitarios, aunque estaba prevista en 2023, no ha podido realizarse por motivos de la unidad auditora y se ha pospuesto a 2024.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Los resultados de las auditorías realizadas sobre los programas de control oficial ejecutados en año 2023 se consideran positivos en relación con el nivel de cumplimiento de la normativa vigente, si bien en las auditorías se han puesto en evidencia algunas No Conformidades. Una de las más frecuentes es la necesidad de realizar seguimientos rutinarios de aquellos operadores en los que se han detectado incumplimientos en campañas anteriores.

También se pone de manifiesto, en algunos casos, la falta de implantación de sistemas de transparencia en la comunicación de datos resultantes de las actividades de control oficial, sugiriendo el equipo auditor aprovechar la página web del Gobierno de Aragón para incluir los resultados de la ejecución de los programas.

En consonancia con lo ya detectado en años anteriores, para mejorar la gestión de los programas se propone por el equipo auditor describir con mayor detalle el programa autonómico de control oficial, siguiendo un esquema cronológico desde la autorización y registro de cada tipo de establecimiento, pasando por el detalle de la selección de la muestra de control, hasta la tipificación del posible resultado del control oficial en cada tipo de establecimiento.

Se vuelve a incidir por el equipo auditor en potenciar la supervisión y verificación in situ de los controles oficiales, por lo que durante este ejercicio se va a mejorar este aspecto en la actualización de los programas de control del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón.

En términos generales se detecta un perfeccionamiento paulatino en la planificación, coordinación, ejecución y seguimiento de los distintos programas oficiales de control, en la redacción y actualización de los distintos procedimientos que sirven de soporte a la actividad inspectora y en los mecanismos de transparencia inherentes a las actuaciones de control oficial.

EXAMEN INDEPENDIENTE

No se ha realizado ningún examen independiente durante este periodo. Está previsto realizar un examen independiente de las auditorías realizadas, durante el presente periodo de programación 2021-2025, en concreto en el bienio 2024-2025.

El órgano fijado para la realización del examen independiente es la Intervención Delegada en Agricultura, del Departamento de Hacienda y Administración Pública del Gobierno de Aragón.

Principado de Asturias

Informes de las auditorías internas de Principado de Asturias 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2023 no había programadas auditorías.

Islas Baleares

Informes de las auditorías internas de Islas Baleares

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2023 no había programadas auditorías.

Islas Canarias

Informes de las auditorías internas de Islas Canarias

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2023 no había programadas auditorías.

Cantabria

Informes de las auditorías internas de Cantabria 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Durante 2023 se realizaron 4 de las 5 auditorías programadas. En concreto se centraron en:

- Programa de Control Oficial de Sanidad Vegetal
- Programa de Control Oficial de Identificación y Registro de bovinos
- Programa de Control Oficial de Establecimientos de Confinamiento
- Programa de Control Oficial de Calidad Diferenciada vinculada a un origen geográfico antes de su comercialización.

No se ha auditado el Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria de la pesca extractiva, aunque sí aparecía en el cronograma para el período 2023-2024.

Por el contrario, sí se encuentra muy avanzada la auditoría del Programa de Control Oficial del Bienestar Animal en explotaciones ganaderas y el transporte de animales.

Las auditorías se centraron en evaluar el cumplimiento de los objetivos generales y requisitos establecidos en el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017; evaluar la aplicación efectiva de los controles oficiales; si las disposiciones previstas son adecuadas para alcanzar los

objetivos marcados en el programa, evaluar el sistema de seguimiento de los controles oficiales e identificar oportunidades de mejora.

En las cuatro auditorías se han detectado algunas No Conformidades y se ha establecido un plan de acción para cada caso. En general contienen acciones que pueden llevarse a cabo fácilmente.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Los resultados de las auditorías realizadas sobre los programas de control oficial ejecutados en 2023 se consideran positivos en relación con el nivel de cumplimiento de la normativa vigente, si bien en las auditorías se han puesto en evidencia 8 No Conformidades.

La AC está elaborando un plan de acción detallado y estructurado que habrá de dar respuesta a la totalidad de las evidencias detectadas como no conformidades, que será objeto de oportuno seguimiento.

EXAMEN INDEPENDIENTE

No se ha realizado ni está previsto realizarse un examen independiente.

■ **Castilla y León**

PDF

Informe de las auditorías internas de Castilla y León 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2023 se han llevado a cabo las auditorías previstas, y además, tal y como estaba programado para todo el periodo 2021-2025, se realizó una auditoría horizontal de todo el Sistema de Controles Oficiales, que afectó a las otras dos unidades que llevan a cabo programas de control oficial en el ámbito del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) dentro de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural: Dirección General de la Industria y la Cadena Agroalimentarias y Dirección General del Instituto Tecnológico Agrario.

El Programa anual de auditorías aprobado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para el año 2023 contemplaba la realización de auditorías internas a los programas de control oficial gestionados por la Dirección General de Producción Agrícola y Ganadera:

- Programa de control oficial del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.
- Programa de control oficial de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina.
- Programa de control oficial de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.
- Programa de control oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.

Por lo tanto, se han alcanzado los objetivos programados y se ha cumplido el cronograma previsto.

En cuanto a los objetivos de la auditoría para los cuatro programas de control oficial auditados, fueron los siguientes: verificar que se han establecido procedimientos de examen del ámbito a auditar y se han establecido modelos de informes que permitan evaluar los resultados en el programa de control anual, evaluar si las disposiciones previstas son adecuadas para alcanzar los objetivos fijados en el R (UE) 2017/625, en particular el Plan nacional de control plurianual (PNCPA), evaluar los métodos y técnicas aplicados para la realización de los controles oficiales en el programa de control anual, y verificar (si procede) la adecuación del sistema de delegación de funciones de la Autoridad competente en determinados órganos de control para el programa de control anual.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

En relación con los programas que contiene el PNCOCA en 2023, se han realizado las cuatro auditorías establecidas en el Programa anual de auditorías 2023, en las que se ha comprobado que el grado de eficacia de los controles oficiales es adecuado.

Se ha comprobado que los programas disponen de procedimientos documentados de control eficientes y actualizados.

Las tareas de control se realizan de forma correcta, debiéndose mejorar alguno de los modelos de registros escritos de los controles oficiales, que, si bien se adaptan a los requisitos de control de los programas auditados, su actualización debería revisarse.

En el ámbito de la aplicación del sistema de supervisión, se debe incidir en la mejora de la supervisión "in situ" de los controles oficiales.

EXAMEN INDEPENDIENTE

La realización del examen independiente para este periodo está prevista tras la finalización de la emisión de los informes de auditoría del actual Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021/2025, es decir, durante el primer semestre del año 2026.

■ **Castilla-La Mancha**

Informes de las auditorías internas de Castilla la Mancha 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El cronograma para el año 2023 se ha cumplido en su totalidad. Conforme al Plan Anual 2023, se han realizado las siguientes auditorías de los siguientes programas de control oficial:

- Programa de control oficial de sanidad vegetal.
- Programa de control oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad de los animales y productos de la acuicultura.
- Programa de control oficial de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de un Estado Miembro o a otro Estado Miembro.
- Seguimiento de las recomendaciones establecidas en el informe de la auditoría específica 2022 del programa de control oficial de investigación de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.
- Seguimiento de las recomendaciones establecidas en el informe de la auditoría específica 2022 del programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.
- Seguimiento de las recomendaciones establecidas en el informe de la auditoría específica 2022 del programa de control oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.
- Seguimiento de las recomendaciones establecidas en el informe de la auditoría específica 2021 del programa de control oficial de la comercialización de productos fitosanitarios.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

En base a los informes de auditorías específicas del Servicio de Auditoría Interna realizados durante 2023 así como en el seguimiento de las recomendaciones establecidas en los informes de años anteriores, puede concluirse la eficaz y eficiente realización de los distintos programas de control oficial de la cadena alimentaria en base al Reglamento (UE) 2017/625.

EXAMEN INDEPENDIENTE

No se ha realizado ningún examen independiente.

■ **Cataluña**

Informes de las auditorías internas de Cataluña 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

De las 9 auditorías previstas en el cronograma para el período 2021-2025, en 2023 se han cumplido:

- Programa de control oficial de alimentación animal
- Programa de control oficial de establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina
- Programa de control oficial de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde los que se realicen traslados de aves y huevos para incubar a otro EM

Estando en curso a fecha 31 de diciembre de 2023:

- Programa de control oficial de higiene y productos fitosanitarios
- Programa de control de comercialización de fitosanitarios
- Programa de control de SANDACH
- Programa de residuos de medicamentos (PIR)

No se han ejecutado en 2023 el programa de control de sanidad animal de los animales y productos de acuicultura y el programa de control de establecimientos de confinamiento, ya que se ha constatado en 2 informes de seguimiento que continúa siendo inviable la auditoría, dado que aún no están diseñados ni implementados.

Por otra parte, se han realizado las auditorías de seguimiento de los siguientes programas:

- 1r seg. PCO para verificar el cumplimiento de la normativa de sanidad animal de los animales y productos de acuicultura
- 2º seg. PCO para verificar el cumplimiento de la normativa de sanidad animal de los animales y productos de acuicultura
- 1r seg. PCO establecimientos de confinamiento
- 2º seg. PCO establecimientos de confinamiento
- 1r seg. PCO de centros de cuarentena para animales terrestres en cautividad diferentes de los primates desde los que se trasladan animales dentro de un estado miembro a otro

- 4º seg. Programa de control de la calidad diferenciada
- 4º seg. Programa de control oficial de la higiene de la pesca extractiva
- 4º seg. Programa de control oficial de la higiene en la acuicultura
- 1r seg. Programa de control oficial de identificación y registro
- 2º seg. Programa de control oficial de identificación y registro
- 2º seg. Sanidad vegetal (operadores)
- 1r seg. Programa de bienestar animal
- 1r seg. Programa control oficial de los centros de concentración
- 1r seg. Programa control oficial de los puntos de control
- 1r seg. Sistema de control de las zonas de producción de moluscos bivalvos
- 1r seg. Programa de control de la higiene de la leche cruda y de la trazabilidad

De las 16 auditorías de seguimiento realizadas, en las 5 primeras se ha constatado que estos programas no son auditables ya que no están implementados.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

En lo que respecta a los controles específicos a implementar por los distintos programas de control, en general los sistemas de control son adecuados en cuanto a métodos y frecuencias a lo establecido en normativa específica y programas estatales de control.

En cualquier caso, el nivel de cumplimiento de los controles previstos, así como su eficacia (ligada a que se lleven a cabo con un nivel de calidad suficiente para conseguir el objetivo pretendido por el programa de control) son todavía mejorables, a lo que la instrumentación de sistemas de supervisión más eficaces (en especial en relación a los órganos delegados) debería contribuir a mejorar los niveles alcanzados.

En estos aspectos de carácter vertical (ligados a la normativa específica) también se constata una mejora sostenida a lo largo del tiempo.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2023 no se ha realizado examen independiente.

Comunidad Valenciana

PDF

Informe de las auditorías internas de la Comunidad Valenciana 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2023 se han auditado los 4 programas previstos en el cronograma:

- Programa de control oficial sobre la comercialización de productos fitosanitarios
- Programa de control de higiene de la producción primaria de la acuicultura
- Programa de control oficial sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)
- Programa de control oficial de producción ecológica

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Los objetivos fijados en la planificación de las auditorías han sido cubiertos satisfactoriamente y sus resultados han sido favorables en términos generales, no obstante, se han reflejado las siguientes debilidades: no siempre se alcanza el valor objetivo establecido para los controles de calidad que deben llevarse a cabo sobre el número de expedientes a supervisar y se detecta falta de personal inspector para abarcar los porcentajes previstos de inspección en los distintos programas, en especial en el programa SANDACH.

En respuesta al resultado de las auditorias, se han aplicado inmediatamente las medidas correctoras necesarias sobre las recomendaciones recibidas.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2023 no se ha realizado examen independiente.

Extremadura

PDF

Informe de las auditorías internas de Extremadura 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2023 se han realizado tres auditorías integrales y horizontales, programadas en el Plan Plurianual 2021-2025 de los Controles Oficiales de la Cadena Alimentaria:

- Programa de Control Oficial de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH
- Programa de Control Oficial de higiene de la producción primaria ganadera
- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal

Además, se han realizado cuatro auditorías de seguimiento, también contempladas en el cronograma de 2021-2025:

- Programa de Control Oficial de alimentación animal
- PNCO de calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización
- Programa de Control Oficial de identificación y registro de bóvidos, óvidos y caprinos
- Programa de Control Oficial de liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos

Por lo tanto, se ha cumplido el calendario de auditorías previsto.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Las auditorías integrales y horizontales han tenido un desarrollo relativamente normal, contándose en general con colaboración y disposición por parte de los servicios gestores para ello. Todas ellas han recibido recomendaciones por lo que se ha elaborado los respectivos planes de acción para solventarlas. La valoración de la eficacia y eficiencia del trabajo realizado ha sido, en general, satisfactoria.

En lo relativo a las auditorías de seguimiento se ha comprobado que se han ido realizando las medidas para solventar las recomendaciones recibidas en las auditorías iniciales. Se han observado discretos avances en los tres programas, suprimiéndose las 3 recomendaciones de riesgo alto que había.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2023 no se ha realizado examen independiente.

Galicia

Informes de las auditorías internas de Galicia 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Este programa quinquenal de auditorías 2021-2025 contemplaba para el año 2023 los programas de:

- Programa de Control Oficial de la higiene de la producción primaria ganadera, (HXPP);
- Programa de Control Oficial de la distribución, prescripción y dispensación de los medicamentos veterinarios, (UMED);
- Programa de Control Oficial de la higiene y calidad de la leche cruda, (LEIT);
- Programa de Control Oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización, (QDIF);
- Programa de Control Oficial de la producción ecológica, (PECO).

Los cinco planes de control oficial programados a finales de 2020 para ser auditados en 2023, fueron auditados, si bien uno (PECO) está en trámite, pendiente de posibles alegaciones.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Las auditorías realizadas están siendo eficaces para avanzar en el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625. Los informes de auditoría individuales vienen señalando en sus conclusiones que los controles oficiales han sido efectivos, que son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación, y se corresponden a los planes previstos.

EXAMEN INDEPENDIENTE

Para el ciclo quinquenal actual, tienen previsto aprovechar el acuerdo firmado con el SERGAS para que sea su Servicio de Control y Auditorías quien haga este "examen independiente" en reciprocidad a la auditoría de "revisión de sus sistemas de control" que iniciaron en 2023.

Comunidad de Madrid

Informes de las auditorías internas de la Comunidad de Madrid 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El cronograma de auditorías previsto adjunto al inicio de este apartado del informe anual de resultados, planificaba la realización de cuatro auditorías. De ellas, se ha realizado la auditoría del programa de Higiene explotaciones ganaderas (programa Nacional de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria Ganadera) competencia del Área de Ganadería de la Comunidad de Madrid

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

La valoración general es satisfactoria ya que, si bien, se ha detectado una observación, no se ha detectado ninguna desviación. Las observaciones no han afectado en absoluto al grado de eficacia y eficiencia del programa concreto de control oficial.

Región de Murcia

Informe de las auditorías internas de la Región de Murcia 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2023 se han llevado a cabo las cuatro auditorías previstas en los programas:

- Programa Nacional de Control Oficial del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.
- Programa Nacional de Control Oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad de los animales y productos de la acuicultura.
- Programa Nacional de Control Oficial de la comercialización de productos fitosanitarios.
- Programa Nacional de Control Oficial de la calidad diferenciada.

Cumpliendo, por tanto, con el cronograma establecido para el ejercicio.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

El resultado de la auditoria ha sido satisfactorio en todos los programas. Las incidencias detectadas han sido en todo caso valoradas como de riesgo bajo. No obstante, de las incidencias que hayan sido significativas se efectuará el oportuno seguimiento durante el desarrollo del próximo Plan Anual 2024.

Comunidad Foral de Navarra

Informe de las auditorías internas de Comunidad Foral de Navarra 2023.

Información de la auditoría al PCO de higiene producción primaria ganadera.

Información de la auditoría al PCO de calidad diferenciada.

Información de la auditoría al PCO de alimentación animal.

Información de la auditoría al PCO de SANDACH.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El programa se ha cumplido realizándose auditoría de los siguientes programas:

- Programa de Control Oficial de subproductos de origen animal destinados a consumo humano en establecimientos y transportes (SANDACH).
- Programa de Control Oficial de higiene en la producción primaria ganadera.
- Programa de Control Oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.
- Programa de Control Oficial en alimentación animal.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Las auditorías realizadas han detectado puntos a mejorar en la actividad del control oficial. Estas deficiencias no han sido graves y se han corregido con los planes de acción.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2023 no se estaba previsto ningún examen independiente.

País Vasco

PDF

Informe de las auditorías internas de País Vasco 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El programa se ha cumplido realizándose auditoría de los siguientes programas:

- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal.
- Programa de Control Oficial de bienestar animal en explotaciones ganaderas y en transporte de animales.
- Programa de Control Oficial de calidad diferenciada.
- Programa de Control Oficial de SANDACH en establecimientos y transporte.

Debido a cuestiones de índole operativa la ejecución del programa de auditoría en 2023 ha sufrido distintos retrasos, por lo que no está finalizada la auditoría del PNCO de sanidad vegetal y la del PNCO de bienestar animal y la del PNCO SANDACH empezarán en el segundo semestre de 2024.

Sí ha sido concluida la auditoría del PNCO de calidad diferenciada y del PNCO de comercialización de fitosanitarios.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Con carácter general las desviaciones detectadas en la auditoría sobre el Programa de calidad diferenciada y del Programa de comercialización de fitosanitarios, corresponden a aspectos relativos a coordinación entre autoridades competentes, transparencia, aplicación de los programas de control, alcance de la supervisión y aplicación del régimen sancionador.

EXAMEN INDEPENDIENTE

El examen independiente se desarrolló por AENOR en octubre de 2023, concluyendo con la entrega del informe correspondiente en el mes de noviembre. En síntesis, el examen independiente concluyó que el sistema establecido para realizar las auditorías en el País Vasco es capaz de ser eficaz, de generar resultados objetivos y cumple con los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625. Tanto el organismo auditor como el equipo auditor son independientes de las actividades de control oficial en el País Vasco y no tienen ningún conflicto de intereses. El equipo auditor tiene la formación, conocimientos y capacitación necesarios para realizar las auditorías internas de manera eficaz. Las auditorías siguen un cronograma previamente establecido, están rigurosamente documentadas y siguen un orden lógico y adecuado. Existe un Grupo Horizontal de Coordinación en el que están representadas las cuatro autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria, con capacidad para tomar decisiones consensuadas, referentes a la organización del control oficial y que sirve de interlocutor entre las autoridades competentes y el organismo auditor.

El sistema de auditorías podría gestionarse de manera más eficiente, realizando seguimiento de los planes de acción hasta su cierre y proponiendo acciones correctivas a partir del análisis de causas por parte de la entidad auditada.

La Rioja

PDF

Informe de las auditorías internas de La Rioja 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2023 se realizaron las siguientes auditorías:

- Programa de control oficial de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.
- Programa de control oficial de investigación de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.
- Programa de control oficial de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Las auditorías realizadas en el ámbito del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria por el Servicio de Auditoría Interna de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente se han ejecutado conforme a la normativa comunitaria, nacional y autonómica aplicable, con total independencia de los servicios auditados y de acuerdo con las Normas de Auditoría Internacionalmente Aceptadas.

En base al trabajo de auditoría realizado, se ha obtenido la evidencia necesaria para afirmar con una seguridad razonable, que los controles oficiales de los programas de control que se llevan a cabo en la Comunidad Autónoma de La Rioja se realizan de acuerdo con el plan quinquenal aprobado, su implantación es eficaz y adecuada para alcanzar los fines propuestos y cumplen la normativa comunitaria, nacional y autonómica en sus materias correspondientes.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2023 no se estaba previsto ningún examen independiente.

b) Conclusiones sobre las auditorías realizadas en 2023

Analizando la realización de auditorías durante el año 2023, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN Y AUDITORÍAS REALIZADAS:

En general el grado de cumplimiento de la programación anual de auditorías ha sido elevado.

- 10 CC. AA. han realizado el 100% de las auditorías programadas.
- Algunas CC. AA. realizan auditorías pendientes de finalizar del año anterior.
- El MAPA ha cumplido con su programación al 100% en las auditorías del control de importaciones.
- 2 CC. AA. no han cumplido la programación de auditorías por estar en curso a 31/12/23.
- 3 CC. AA. no han realizado auditorías en 2023.

PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL AUDITADOS:

El programa más auditado en 2023 ha sido el programa nacional de control oficial de **calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización (6 CC. AA.)**

Otros 2 programas han sido auditados por 5 CC. AA., estos son: PNCO de higiene de la producción primaria ganadera y el PNCO de sanidad vegetal. El PNCO de subproductos de origen animal destinados a consumo humano en establecimientos y transportes (SANDACH) ha sido auditado por 4 CC. AA.

El Programa de Control Oficial de importaciones ha realizado las auditorías en los 6 PCF/PEV programados.

EXAMEN INDEPENDIENTE:

En 2023 dos CC.AA. han realizado examen independiente: Comunidad de Madrid y País Vasco.

1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con los programas de control del MAPA que contribuyen al objetivo 1, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2023.

Debido a la gran variedad de controles desarrollados en el marco de los 19 programas de control oficial que contribuyen al objetivo 1, con características nada similares, criterios de riesgo diferentes, indicadores distintos, etc. no es posible realizar una conclusión global de los mismos.

A continuación, se anexan unas tablas que resumen los principales indicadores de los controles responsabilidad del MAPA, pudiendo dar una visión global en relación con la valoración de los controles realizados, incumplimientos, medidas adoptadas y supervisiones realizadas por las AA. CC..

- Cumplimiento de los programas de control.
- Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados.
- Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados.
- Resultados de las supervisiones de los controles oficiales.
- Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2023						
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa	Nº controles programados (A)	Nº controles ejecutados (B)	% cumplimiento C=(B*100/A)	Nº controles no programados (D)	Nº controles totales (B+D)
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	Explotaciones agrícolas	4025	3445	86%	226	3671
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	567	490	86%	35	525
	Establecimientos productores de brotes	17	14	82%	1	15
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas.	Explotación ganadera de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de acuicultura)que mantiene y cría animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.	2.882	2.846	98,75%	0	2.846
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.	Buques	466	390	88%	19	409
	Marisqueo	15	14	93%	0	14
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	Continental	79	41	76%	19	60
	Marina	40	30	123%	19	49
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	262	251	113%	46	297
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos.	Cultivo	310	321	104%	N/A	321
	Ensayos de liberación intencionada	N/A	1	N/A	N/A	1
	Semillas	N/A	4622	N/A	N/A	4622
PNCO de la alimentación animal.	_	2177	2104	97%	870	2974
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.	Las explotaciones acuícolas, incluidos los centros de depuración y de importación; los establecimientos de trasformación autorizados; las zonas de cría de moluscos, que incluyen las zonas de producción y las de reinstalación; los medios de transporte de los animales de la acuicultura, así como las instalaciones autorizadas para el intercambio de aguas durante el transporte.	1.177	1.177	100,00%	0	1.177
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	bovino	3.147	3.700	118,00%	677	4.377
	ovino	2.931	3.507	120,00%	827	4.334
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado UE 2019/2035.	Parques zoológicos y Aquarium	44	27	61,36%	0	27
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035		6	9	150	3	9
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	PLANTAS DE INCUBACIÓN	19	14	73,68%	3	17
	ESTABLECIMIENTOS SELECCIÓN	21	17	80,95%	13	30
	ESTABLECIMIENTOS DE MULTIPLICACIÓN	70	46	65,71%	6	52
	ESTABLECIMIENTOS DE RECRÍA	122	53	43,44%	24	77
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales de un EM o a otro EM.		2	0	0,00%	0	0
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.		4	4	100,00%	0	4
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	178	179	100,56%	0	179	
	51	51	100,00%	0	51	
	70	71	101,43%	0	71	
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	1.019	1.013	99,41%	226	1.239	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales		8470	7318	80,17	2446	9764
PNCO de Sanidad Vegetal	_	5745	3759	65,43	922	4681
PNCO dela comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. Con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	1318	1066	81%	61	1127
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	41	25	60,97%	3	28
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	10	8	80,00%	0	8
	Análisis composición de productos	139	68	48,92%	4	72
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento	Establecimientos de agrupamiento de ungulados y aves de corral	37	20	54,00%	1	55

Tabla 1.3: Cumplimiento de los programas de control

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2023				
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa de control	% incumplimientos/total controles	% inicio expedientes sancionadores/total incumplimientos	Observaciones
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	Explotaciones agrícolas	37,13%	11,88%	
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	35,62%	13,14%	
	Establecimientos productores de brotes	6,67%	0,00%	
PNCO de la higiene de las explotaciones ganaderas	Explotación ganadera de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de	26,81%	18,22%	
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	Buques	95,00%	0	
	Marisqueo	86%	0	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	Continental	57%	0	
	Marina	43%	0	
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	9,76%	0	
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	25,0%	21,5%	
	Ensayos	0%	N/A	
	Semillas	0,11%	20,00%	
PNCO de la alimentación animal	_	94%	5%	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	Las explotaciones acuícolas, incluidos los centros de depuración y de importación; los establecimientos de trasformación autorizados; las zonas de cría de moluscos, que incluyen las zonas de producción y las de reinstalación; los medios de transporte de los animales de la acuicultura, así como las instalaciones autorizadas para el intercambio de aguas durante el transporte.	0,04%	0,00%	En 5 explotaciones se efectuaron controles que dan lugar a apertura de acciones administrativas; ninguna de estas acciones da lugar a procedimiento sancionador.
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	bovino	19,30%	20,80%	
	ovino	24,00%	12,30%	
PNCO de los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	Parques zoológicos y Aquarium	18,51%	0,00%	incumplimientos menores
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035		0,00%	0,00%	
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	PLANTAS DE INCUBACIÓN	23,53%	0,00%	Formación del personal
	ESTABLECIMIENTOS SELECCIÓN	6,67%	0,00%	
	ESTABLECIMIENTOS DE MULTIPLICACIÓN	25,00%	0,00%	Condiciones de higiene
	ESTABLECIMIENTOS DE RECRÍA	28,57%	0,00%	Formación del personal Retirada autorización, items nº 30 Ausencia de control Micoplasma Condiciones de higiene y bioseguridad
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales de un EM o a otro EM.		0,00%	0,00%	La única Comunidad Autónoma que tiene este tipo de establecimientos de cuarentena indica que no se ha podido realizar durante el 2023 la implantación de este programa en sí mismo por lo que no hay controles que comunicar, aunque si se han realizado diversas importaciones y/o exportaciones controladas.
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.		0,00%	0,00%	
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	Centros de recogida de esperma	18,43%	9,00%	Se aplicaron medidas administrativas en el 121% de los incumplimientos sin llegar a incoar expedientes sancionadores en estos casos.
	Centros de almacenamiento de esperma	7,84%	0,00%	Se aplicaron medidas administrativas en el 150% de los incumplimientos sin llegar a incoar expedientes sancionadores en estos casos.
	Centros de recogida/producción de embriones	8,45%	0,00%	Se aplicaron medidas administrativas en el 83% de los incumplimientos sin llegar a incoar expedientes sancionadores en estos casos.
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.	_	45,28%	2,32%	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.	En las explotaciones ganaderas	22,09	18,65	
	Durante su transporte	18,31	28,28	
PNCO de sanidad vegetal.	_	11,11	17,69	
PNCO dela comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. Con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	42,00%	26,28%	
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	17,86%	40,00%	
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	12,50%	0%	
	Análisis de composción de producto	2,78%	100%	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento	Establecimientos de agrupamiento de ungulados y aves de corral	25,00%	100,00%	

Tabla 1.4: Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2023		
Programa de control oficial MAPA	**Principales medidas adoptadas ante los incumplimientos**	**Observaciones**
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	- Requerimiento de subsanación documental	
	Requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador.	
	- Medidas informativas.	
	- Adopción de medidas cautelares (suspensiones de aplicaciones, suspensiones de autorizaciones de establecimientos, etc.)	
	- Inmovilización de mercancías.	
	- Programación de controles dirigidos en años sucesivos	
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas.	Requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador, medidas informativas, adopción medidas cautelares, inmovilización de mercancías, programación controles dirigidos en años sucesivos..	
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos.	Cultivo	Notificación oficial del incumplimiento o apercibimiento al interesado. Inicio de procedimiento sancionador de acuerdo con la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente. Requerimiento de subsanación en el que caso de que proceda. Campañas de información
	Ensayos	No se han dado incumplimientos
	Semillas	Notificación oficial del incumplimiento o apercibimiento al interesado. Inicio de procedimiento sancionador de acuerdo con la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente. Requerimiento de subsanación en el que caso de que proceda.
PNCO de la alimentación animal	Requerimientos; propuesta de apertura de expediente sancionador; reuniones con operadores del sector; Acceso público a documentos publicados por la CNCAA o por CCAA	Reexpedición, transformación o destrucción
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO de los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.	Apercibimientos, plazos	
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	- Advertencia previa con plazo de enmienda de 6 meses - Subsanación inmediata - Retirada/suspensión autorización movimiento intracomunitario - Aviso y requerimiento para subsanar la/s irregularidad/es	- La suspensión continúa vigente a la espera de la completa subsanación de los incumplimientos detectados. - Resultado seguimiento medidas: Favorable
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.		
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.		
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	Requerimiento subsanación incumplimientos relacionados con: la formación del personal, medidas zoosanitarias, identificación de contenedores y control de plagas. •Escrito aviso indicando incumplimientos y plazo corrección. •Notificación de incumplimiento.	
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.	- Sanciones administrativas: plazos de subsanación e inspecciones de seguimiento a establecimientos con incumplimientos	
	Sanciones administrativas: cese de actividad	
	- Sanciones administrativas: prohibición de comercialización	
	Sanciones administrativas: destrucción de mercancía	
	Sanciones administrativas: apercibimientos	
	- Sanciones económicas.	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.	Seguimiento. Apertura de expedientes sancionadores.	Imposibilidad de sancionar a transportistas extrajeros
PNCO de sanidad vegetal.	Retirada de la autorización de la emisión del pasaporte fitosanitario	
	Retirada del nº de registro ROPVEG	
	Imposición de otras medidas correctoras	
	Inmovilización y en su caso confinamiento	
	Obligación de realizar tratamientos fitosanitarios adecuados: desinfección, desinsectación	
	Destrucción	
	Incremento del número de inspecciones	
	Otras medidas fitosanitarias	
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	Requerimiento de subsanación documental, requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador, medidas cautelares, inmovilización de mercancía, destrucción de productos no autorizados, prohibidos, caducados..., intensificación de los controles o programación de controles dirigidos en años sucesivos, sanciones administrativas, retirada de la autorización,...	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento .	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	

Tabla 1.5: Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados

DATOS POR TIPO DE SUPERVISION DE LOS PROGRAMAS NACIONALES DE CONTROLES OFICIAL COMPETENCIA DEL MAPA. OBJETIVO 1. AÑO 2023					
PROGRAMA DE CONTROL	Nº Controles	Nºsupervisiones documentales	Nº supervisiones in situ	% supervisiones documentales con incumplimientos	Nº de no conformidades en las supervisiones que invalidan el control
Programa de control de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	4081	169	75		0
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera.	2.846	824	84	49,80%	1
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca.	423	90	28		0
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	406	18	9		0
PNCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OGM) para la producción de alimentos y piensos.	4943	336	19	0,89%	0
PNCO de alimentación animal.	2974	995	45	38	1
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y de los productos de la acuicultura.	1.177	46	48	2,00%	0
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.	7.207	539	84	16,45	15
PNCO de los establecimientos de confinamiento del Reglamento delegado (UE) 2019/2035.	27	6	6	20,00%	0
PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.	NA	NA	NA	NA	NA
PNCO de los puestos de control	9	7	1	0,00%	0
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	176	59	53	84,83%	0
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	0	0	0	0,00%	0
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	4	0	0	0,00%	0
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	357	77	20	40,00%	0
PNCO de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH.	1.013	316	37	28,81	2
PNCO del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.	9260	3906	367	20,95	2
PNCO de sanidad vegetal.	3905	229	104	18,22	0
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	1033	40	75	10,00%	0,00%
PNCO de establecimientos para operaciones de agrupammiento de ungulados y aves de corral.	21	13	9	23,00%	0

*El porcentaje de supervisiones documentales en las que se detectaron incumplimientos asciende a 10,46% sobre el total de supervisiones realizadas

*El porcentaje de supervisiones documentales que se hicieron sobre controles en los que se habían detectado incumplimientos no lo tenemos porque se dejó de pedir a las CCAA, ya que en principio entendimos que iba a desaparecer esta información del informe anual

Tabla 1.6: Resultados de las supervisiones de los controles oficiales

SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2023		
Programa de control oficial MAPA	**Nº supervisiones totales realizadas**	**Nº supervisiones con alguna no conformidad**
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	244	67
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas.	908	55
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.	118	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	27	
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos.	355	4
PNCO de la alimentación animal.	1040	39
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.	94	0
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.	623	134
PNCO de los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.	12	2
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	8	0
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	112	2
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	0	0
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	0	0
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	97	0
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.	353	33
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.	3.945	166
PNCO de sanidad vegetal.	333	60
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	115	37
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento .	22	0

Tabla 1.7: Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

En la próxima actualización del PNCOCA se incluirán las modificaciones pertinentes debidas a las conclusiones del presente informe de resultados, así como de eventuales cambios legislativos o circunstancias identificadas que justifiquen las posibles modificaciones.

INFORME DE RESULTADOS 2023

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

2.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 describe la organización y ejecución del control oficial por las distintas autoridades competentes (AA. CC.) a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El presente informe anual, correspondiente al año 2023, incluye los resultados de los controles realizados en establecimientos alimentarios con el objetivo de reducir los riesgos que puedan presentar los alimentos para la salud de las personas, verificando el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, de acuerdo con lo descrito previamente en el PNCOCA.

Todas las AA. CC. han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el año 2023.

2.2. ORGANIZACIÓN GENERAL

Los controles oficiales se planifican y ejecutan teniendo como base los recursos materiales y humanos dispuestos para ello por las autoridades competentes responsables de la organización del sistema de control oficial.

Las Consejerías de Salud de las 17 comunidades autónomas y las 2 ciudades autónomas, en adelante (CC. AA.) son las AA. CC. encargadas de la planificación y ejecución de los controles oficiales previstos para dar cumplimiento al presente objetivo de reducir los riesgos presentes en los alimentos, mediante controles en los establecimientos alimentarios y alimentos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (SGCOA) es el organismo encargado de coordinar la elaboración del Plan, así como recopilar información con vistas a presentar el informe anual. La AESAN ejerce un papel principalmente coordinador e interlocutor con las CC. AA., con los demás Estados miembros y con los organismos internacionales.

El papel coordinador de la AESAN con las CC. AA. deriva de las competencias ejecutivas que recaen sobre ellas, ya que disponen de sus propios sistemas de control, planificación y métodos de ejecución para los diferentes controles realizados en sus respectivos territorios.

A continuación, se describen los recursos que las AA. CC. implicadas en el control oficial han dispuesto para el año 2023.

2.2.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

La información relativa a los recursos humanos, técnicos y materiales disponibles para efectuar los controles y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, se incluye en el apartado B del Objetivo de Alto Nivel 2 del PNCOCA 2021-2025.

Los cambios producidos en el año 2023 en la estructura orgánica, recursos humanos y órganos de coordinación de estas AA. CC. se desarrollan a continuación.

▪ En el ámbito estatal

A. Estructura orgánica

En el 2022 se aprobó el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo autónomo Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición. La información actualizada sobre la estructura orgánica estatal se recoge en el Anexo I del PNCOCA 2021-2025.

B. Recursos humanos (RR.HH.)

De todo el personal de AESAN, 107 personas trabajan en Servicios Centrales y 89 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: 80 en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y 9 en el Laboratorio de Referencia de la UE de Biotoxinas Marinas (EURLMB). En la siguiente tabla se puede ver la distribución de dicho personal.

Servicios/Personal	Titulados superiores		Técnicos de grado medio	Personal Administrativo y oficios	TOTAL
	Personal de gestión	Personal técnico			
Servicios Centrales	48	51	-	12	111
Laboratorio CNA	14	38	18	22	92
Laboratorio EURLMB	2	4	1	2	9
TOTAL	64	93	19	36	212

Tabla 2.1. Personal en la AESAN

C. Órganos de coordinación

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial, cuya información actualizada se puede consultar en el Anexo II del PNCOCA 2021-2025.

▪ En el ámbito autonómico

A. Estructura orgánica

La información actualizada acerca de la estructura orgánica de las CC. AA., se encuentra en el Anexo I del PNCOCA 2021-2025.

En el año 2023 no se han producido cambios en la estructura orgánica de las comunidades autónomas.

B. Recursos humanos

El personal encargado de las tareas de control oficial en el ámbito de salud pública en las CC. AA. está compuesto por un total de 6197 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:

- Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados, con 5358 trabajadores y
- Laboratorios públicos, con un total de 818 trabajadores.

De las 5358 personas encargadas del control oficial, el 86,06 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección.

En la siguiente tabla se detallan las cifras de este personal:

Servicios/ Personal	TITULADOS SUPERIORES			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Veterinarios oficiales de mataderos	Inspectores				
Servicios Centrales CC. AA.	236		144		7	85	472
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	475		2464	28	43	291	3384
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	56		169	14	16	120	375
Mataderos		1067			143		1127
TOTAL	767	1067	2777	42	209	496	5358

Tabla 2.2: Personal en las CC. AA. según su cualificación año 2023

En el gráfico 2.1. se representa la distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., donde se observa que un 71,74 % del personal ejerce las tareas de inspección, incluyendo la inspección de establecimientos alimentarios y alimentos y las tareas de los veterinarios oficiales de los mataderos y salas de tratamiento de caza.

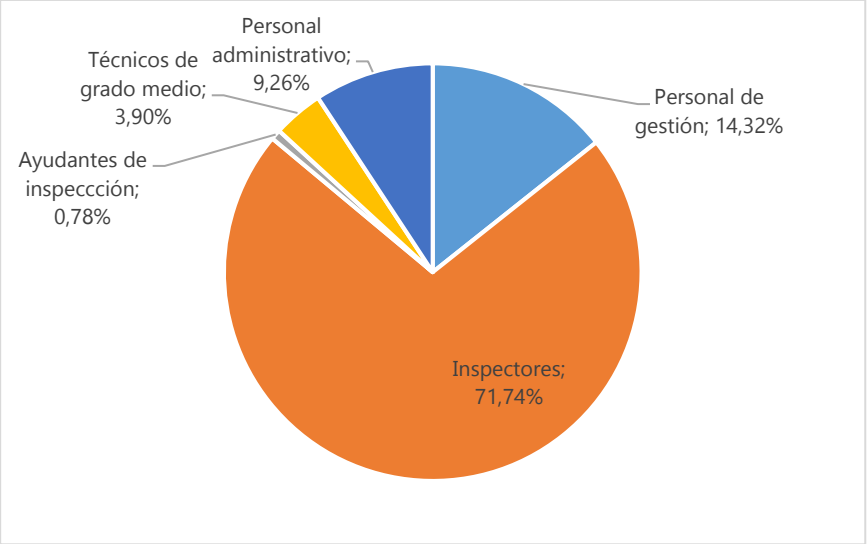

Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA.

Comparando estas cifras con años anteriores, 2021 y 2022, el número de inspectores sigue una tendencia ligeramente a la baja tal y como se refleja en la tabla a continuación y en el gráfico 2.2., con un descenso en 891 inspectores en el ámbito de salud pública. No obstante, cifras como las de los técnicos de grado medio y ayudantes de inspección se mantienen estables, en torno a un valor de 67 y 43, respectivamente.

Año	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Auxiliares oficiales de matadero	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios oficiales de mataderos					
2021	740	3751	721	40		161	519	5988
2022	764	3205	1003	45	69	203	494	5783
2023	767	2777	1067	42	66	143	496	5358

Tabla 2.3. Evolución de los recursos humanos de las CC. AA.

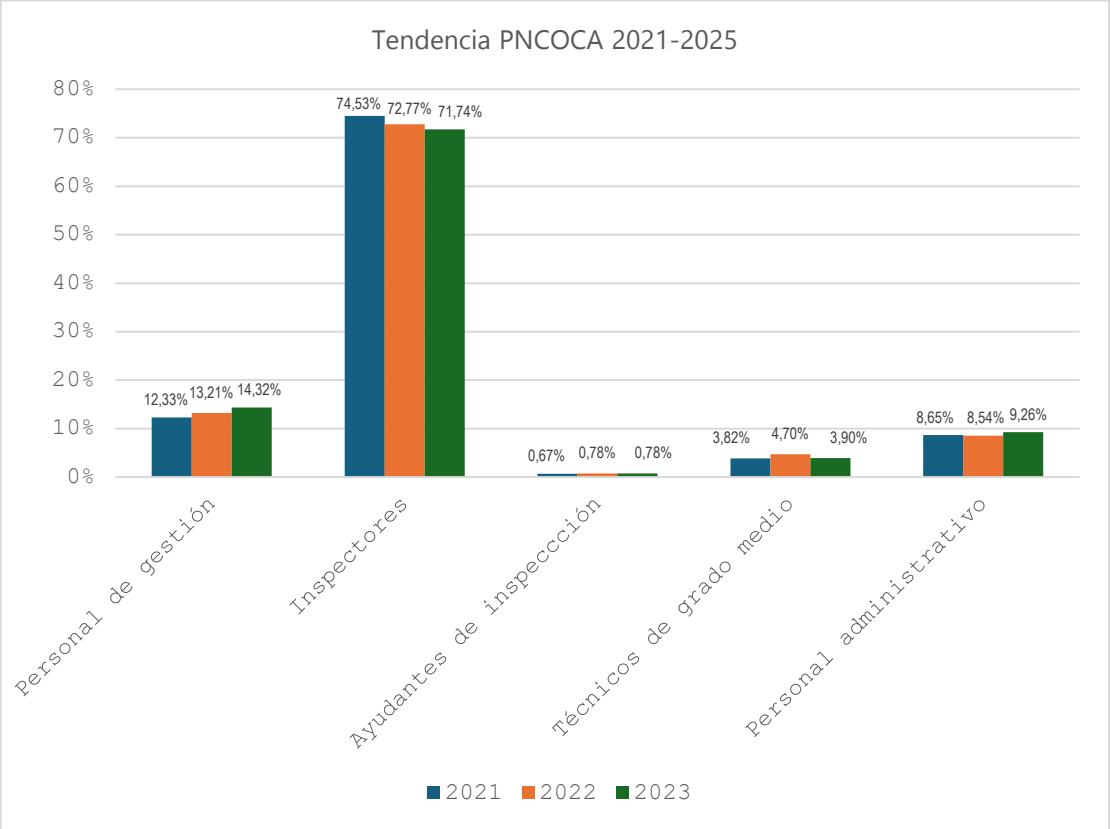

Gráfico 2.2. Evolución porcentajes de los recursos humanos de las CC. AA.

Los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales se llevan a cabo en los laboratorios oficiales designados por las AA. CC. que forman parte de la red RELSA (Red de laboratorios de seguridad alimentaria).

En los laboratorios públicos que realizan estas actividades de control trabajan 818 personas, lo cual supone un 13,20 % del total del personal dedicado al control oficial. Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la tabla 2.5., donde se puede observar que pese al incremento experimentado el año anterior, en 2023 se produce una disminución del personal que trabaja en los laboratorios públicos respecto a los 2 años anteriores.

Año	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
2021	54	337	153	229	89	862
2022	53	307	167	272	79	878
2023	59	287	149	242	81	818

Tabla 2. 4. Distribución de recursos humanos de los laboratorios públicos.

A continuación, se incluye la información relativa a los recursos humanos en el ámbito de la Salud Pública desglosados por CC. AA.

Documento insertado Nº 1.1. RRHH de las CC. AA. 2023

C. Órganos de coordinación

La información actualizada sobre los órganos de coordinación se encuentra en el Anexo II del PNCOCA 2021-2025.

2.2.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

El punto de contacto en España para temas relacionados con los programas de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria es el siguiente:

DIRECTORA EJECUTIVA AESAN
preaesan@aesan.gob.es

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL OFICIAL Y ALERTAS
sgcoa@aesan.gob.es

2.2.3. SOPORTE JURÍDICO

La normativa de aplicación en materia de seguridad alimentaria desarrollada tanto a nivel nacional como a nivel autonómico se encuentra en el Anexo III del PNCOCA 2021-2025.

La normativa desarrollada a lo largo del 2023 puede consultarse en la página web de la AESAN.

Las novedades legislativas incluidas en este punto se refieren exclusivamente a cuestiones generales y horizontales. Durante el año 2023, se ha aprobado la Ley 13/ 2023 de Salud Pública de Euskadi, en la C. A. de País Vasco.

Las referencias legislativas que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V4.

2.2.4. RECURSOS DE LABORATORIOS

La información general relativa a los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el PNCOCA 2021-2025.

En 2023 los laboratorios de control oficial han avanzado en acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo, se ha continuado trabajando en la estructura y prestaciones de la *Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria* que realizan control oficial (RELSA).

El listado de los laboratorios designados para la realización del control oficial y sus alcances de designación se encuentran disponibles en la página Web de la AESAN, a través de la aplicación informática RELSA.

2.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales, las AA. CC. utilizan aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos y tiempo y, armonizar y mejorar la calidad de los controles oficiales. En el 2023 se ha implantado una nueva aplicación informática en la C. A. de Castilla La Mancha, *TRAMITA,* como sistema para tramitar las autorizaciones y comunicaciones necesarias para destinar la carne de reses lidiadas a consumo humano.

En el Anexo IV del PNCOCA 2021-2025 se pueden consultar las bases de datos y las aplicaciones informáticas empleadas por la AESAN y las CC. AA.

2.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

Las AA. CC. desarrollan procedimientos documentados para mejorar y facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial. A continuación, se muestran los procedimientos documentados sobre aspectos horizontales y/o generales que en el 2023 han sido elaborados o revisados en la AESAN y aprobados en la Comisión Institucional.

- *PNT para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2021-2025. V2*. Aprobada en Comisión Institucional del 12/12/2023.
- *Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población V1*. Aprobada en Comisión Institucional del 30/06/2023.
- *Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Rev. 14*. Aprobada en Comisión Institucional del 15/03/2023.

Los procedimientos generales de trabajo que utilizan los servicios de control pueden ser consultados en el Anexo V del PNCOCA 2021-2025.

Por otra parte, las AA. CC. de las CC. AA. han desarrollado 44 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 7 fueron nuevos y 37 documentos revisados y actualizados. Se detallan en el siguiente documento:

Documento insertado Nº 1.2. Procedimientos generales de las CC. AA.

Los procedimientos que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V4.

2.2.7. PLANES DE EMERGENCIA

La Unión Europea dispone de los siguientes sistemas de emergencia que permiten gestionar los riesgos alimentarios para así proteger la salud de los consumidores:

1. Un sistema coordinado de alertas alimentarias: un sistema de redes de información de alertas alimentarias cuyo objetivo fundamental es realizar un intercambio rápido de información entre AA. CC., empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores.

2. Un sistema de Asistencia y cooperación administrativa (ACA) que presta asistencia a los Estados miembros de la UE para garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.

Respecto al sistema de redes de información de alertas alimentarias, la AESAN es el punto nacional de contacto y coordina todas las actuaciones llevadas a cabo en las siguientes redes de alerta alimentaria:

I. Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) a nivel nacional, donde participan las AA. CC. en materia de seguridad alimentaria y otros órganos y organizaciones relacionadas.

II. Red de alerta alimentaria de la Unión Europea (*Rapid Alert System for Food and Feed- RASFF*), para productos alimenticios distribuidos en la toda la Unión Europea.

III. Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de Alimentos (INFOSAN) o red mundial de autoridades nacionales, gestionada por FAO y OMS, donde la AESAN coordina actuaciones de alertas alimentarias de productos distribuidos fuera de la UE.

A lo largo del año 2023, se han gestionado a través del SCIRI, 772 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España; los niveles de gestión se recogen en el gráfico 2.3. donde se observa que 339 correspondieron a alertas, 285 a informaciones, 140 a rechazos en frontera, y 8 clasificados como "novedades".

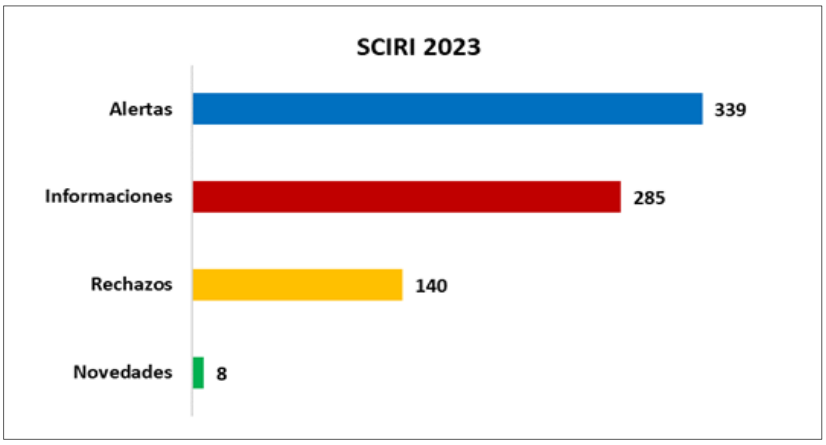

Gráfico 2.3. Número de expedientes gestionados en 2023

Cada año la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que se han producido ese mismo año, denominado memoria SCIRI.

Otro de los sistemas de control que garantiza la correcta aplicación de la normativa a nivel de la UE es la *Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA)* en la que la AESAN junto con el MAPA participa como punto de contacto nacional.

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2023 se han tramitado 112 expedientes de información motivados por incumplimientos de legislación detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea (EE. MM.). Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de reexpedición motivadas por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de buques por AA. CC. de otro Estado miembro.

2.2.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL

Las AA. CC. planifican y aprueban anual o plurianualmente, actividades de formación dirigidas a su personal. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, de acuerdo con las necesidades detectadas.

- **En el ámbito internacional (BTSF)**

En el 2023, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food*" (BTSF) ha experimentado un descenso considerable en el número de participantes en sus cursos respecto al año 2022 y ha consistido en la participación en 16 cursos presenciales, 1 *workshop* y 8 cursos de *e-learning*.

El número de asistentes a los cursos presenciales ha disminuido respecto a los años anteriores, y a modo de resumen las cifras son las siguientes:

- 22 participantes por parte de la Administración General del Estado (AGE) que incluye la AESAN, Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE), AEMPS, DG Consumo, CCAES y SEPRONA.
- 111 participantes por parte de las AA. CC. autonómicas y locales.

Por lo que respecta a los cursos *e-learning*, realizados mediante las plataformas virtuales, ha habido un importante ascenso en el número de participantes respecto al 2022 gracias a la gran participación de las AA. CC. de las Comunidades autónomas y locales.

- 22 participantes por parte de la AGE, 1 de la AESAN, 7 de la SGSE y los 14 restantes de diferentes autoridades.
- 273 personas por parte de las AA. CC. autonómicas y locales.

Se resumen en la tabla a continuación las cifras de participantes descritas:

Año	Cursos presenciales		Cursos "*e-learning*"		TOTAL
	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.-Locales	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.-Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535
2023	22	111	22	273	428

Tabla 2.5: Número de asistentes a las modalidades de cursos BTSF

- **En el ámbito estatal**

Formación interna para personal de la AESAN

En el 2023 el personal de la AESAN ha recibido formación tanto impartida por la propia AESAN como por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y el Instituto Nacional de Administraciones Públicas. En total se han impartido 3 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que han asistido un total de 102 profesionales.

Formación impartida por la AESAN

La AESAN ha participado en la formación del personal, tanto como organizadora de jornadas, talleres y cursos, como de participante en cursos internacionales y nacionales. Los destinatarios de estas jornadas y talleres son autoridades competentes de las CC. AA. o de otras administraciones, representantes del sector, especialistas o el público en general.

- Cursos y talleres de formación organizados por la AESAN en materia de seguridad alimentaria:
  - *Jornadas de formación sobre las novedades legislativas en materia de seguridad alimentaria y bienestar animal y sus medidas de aplicación en España*, organizadas por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria. Se han impartido 5 ediciones en distintas CC. AA. y han participado en total 400 personas.

- *Jornada de presentación del Real Decreto 1021/2022 de Higiene en establecimientos de comercio al por menor,* organizada por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, contó con 300 asistentes. Jornadas de digitalización de la inspección, organizadas por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas en las que participaron 50 personas.
- *Curso de trámite de notificaciones a través de i-RASFF,* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y han asistido 93 personas.
- *Jornadas del CNA*. Organizadas por el Centro nacional de alimentación, asistieron 500 personas.
- C*urso de Formación de inspectores en el reglamento de plásticos reciclados* organizado por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria. Se han impartido 2 ediciones que han contado en total con 70 participantes.
- *Curso de Control oficial de productos alimenticios comercializados por Internet*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 3 ediciones, 2 presenciales y la tercera telemática, y han participado 253 personas.
- *Curso de la aplicación TULSA (Sistema de Información en Seguridad alimentaria y Nutrición)* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y ha contado con 90 asistentes.
- *Curso Secuenciación Genómica y One Health* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y han asistido 70 personas.

- Participación y colaboración en congresos, jornadas, cursos o seminarios organizadas por distintos organismos: en 2023 la AESAN ha participado como ponente en más de 34 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria con la siguiente participación:
  - 21 ponencias por parte de la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria;
  - 6 ponencias por parte de la Vocalía de Coordinación Científica e Internacional;
  - 4 ponencias por la Subdirección General de Nutrición;
  - 4 ponencias por parte de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas y
  - 2 ponencias por parte del Centro Nacional de Alimentación.

- Participación en másteres: el personal de la AESAN también participa y colabora de forma habitual como docente en diferentes másteres de seguridad alimentaria y de especialización profesional.
- Desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia: dentro de las actividades de formación llevadas a cabo por la AESAN se incluye la formación práctica de nuevo personal de la escala de Farmacéuticos Titulares, Veterinarios Titulares y Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos (ETGOAS).

- **En el ámbito autonómico**

Las CC. AA. establecen sus propios planes y programas de formación con el fin de que el personal que realiza los controles oficiales tenga la formación, habilidades y competencia necesarias para llevarlos a cabo de manera efectiva.

Las CC. AA. han llevado a cabo a lo largo del año 2023 un total de 250 cursos orientados a la formación de los agentes de control oficial en seguridad alimentaria con el contenido y duración que se detallan en el siguiente documento:

PDF

Documento insertado Nº 1.3: Cursos de formación de las CC. AA. 2023

2.3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 describe la organización y ejecución del control oficial de acuerdo con programas de control. Para cada programa de control se especifica el tipo de controles que se realizan, el método de control, el punto de la cadena alimentaria en el que se efectúa, la definición de incumplimiento y las medidas a adoptar por las autoridades competentes ante su detección. Se incluyen las disposiciones legales que le son de aplicación, así como los procedimientos y documentos relacionados para la correcta aplicación de cada programa. Asimismo, se han diseñado objetivos específicos, generales y estratégicos e indicadores de medida para poder evaluar los resultados y adoptar medidas a diferente nivel.

Esta información está disponible en la página web de la AESAN.

Las autoridades competentes (AA. CC.) programan y realizan controles oficiales en el marco de la seguridad alimentaria para comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de higiene por parte de los operadores económicos. Por otra parte, se realizan controles para comprobar la correcta información suministrada al consumidor en materia de seguridad alimentaria y análisis para detectar posibles peligros en los alimentos que puedan suponer un riesgo para los consumidores.

Los objetivos estratégicos y los programas de diseñados para su consecución son los siguientes:

- **Objetivo estratégico 2.1. Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios**
  - Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
  - Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol
  - Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

- **Objetivo estratégico 2.2. Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los pro- ductos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores con- tengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.**
  - Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
  - Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  - Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
  - Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

- **Objetivo estratégico 2.3. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.**
  - Programa 8. Peligros biológicos en alimentos
  - Programa 9. Anisakis
  - Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
  - Programa 11. Contaminantes en alimentos
  - Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
  - Programa 13. Materiales en contacto con alimentos
  - Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos
  - Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
  - Programa 17. Control de alimentos irradiados

- **Objetivo estratégico 2.4. Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.**
    - Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

- **Objetivo estratégico 2.5. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control.**

El PNCOCA 2021-2025 incorpora los cambios derivados del *Reglamento (UE) nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos*, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, lo que ha supuesto la revisión de todos los programas de control. La recopilación de los datos de control oficial para la elaboración del informe anual de resultados y en consecuencia las herramientas informáticas para ello se han visto afectadas por el citado reglamento y por el modelo establecido en el Reglamento (UE) 2019/723 para todos los Estados miembros, por lo que están aún siendo revisadas y actualizadas.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1. MEJORAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE HIGIENE ALIMENTARIA Y BIENESTAR ANIMAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 3 programas de control, centrados principalmente en las inspecciones y auditorías llevadas a cabo para comprobar el cumplimiento de la normativa de higiene y bienestar animal por parte de los operadores de los establecimientos alimentarios. Se trata de los siguientes programas:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol

Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL, CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan controles oficiales de todos los establecimientos alimentarios con regularidad, de acuerdo con una programación en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta factores generales y específicos del establecimiento. Para realizar la programación es necesario conocer el **censo de establecimientos** a controlar. En 2023 se ha contabilizado un total de 598 997 establecimientos alimentarios, los cuales se muestran en la siguiente tabla clasificados en función del sector y fase de la cadena alimentaria a que pertenecen:

Establecimientos por sector	Nº Establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	
Carnes y derivados	7203
Moluscos bivalvos vivos	259
Productos de la pesca	3426
Lonjas de pesca	148
Calostro, leche cruda y productos	2122
Huevos y ovoproductos	1879
Ancas de rana y caracoles	132
HRP	5
Miel y derivados	849
Frutas y hortalizas	6670
Aceites y grasas vegetales	2188
Productos molinería y almidones	908
Productos de panadería y derivados	8171
Azúcar, jarabes	635
Sal, vinagre y especias	837
Alimentos estimulantes, vegetal para infusiones	808
Comidas preparadas	6438
Alimentación especial para grupos específicos	143
Complementos alimenticios	560
Helados leche cruda	681
Ingredientes tecnológicos	646
Establecimientos que irradian	4
Aguas envasadas y hielo	565
Bebidas	7348
Materiales en contacto con alimentos	2447
Reenvasadores POA	2842
Reenvasadores no POA	5932

Establecimientos por sector	Nº Establecimientos
ALMACENES Y DISTRIBUIDORES	
Almacenes frigoríficos autorizados	9646
Mercados mayoristas POA	478
Buques de almacenamiento en congelación	2
Distribuidores sin depósito y transportistas	46 984
Almacenes registrados	23 340
Mercados mayoristas no POA	842
MINORISTAS	
Restauración colectiva	260 520
Otros minoristas	193 339
TOTAL	598 997

Tabla 2.1.1. Establecimientos alimentarios por sector

Agrupando los establecimientos alimentarios en función de la actividad dentro de la cadena alimentaria obtenemos los datos incluidos en la siguiente tabla:

Establecimientos según actividad	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	63 846
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	81 292
MINORISTAS	453 859
TOTAL	598 997

Tabla 2.1.2. Nº de establecimientos alimentarios según su actividad dentro de la cadena alimentaria

Respecto a la ejecución de los programas de control por parte de las CC. AA., en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.1.	Nº CC. AA. y Ciudades A.
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	18
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	15
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	17

Tabla. 2.1.3. Número de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa

En estos 3 programas se ha realizado un total de 488 891 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se observa la distribución de inspecciones y auditorías realizados en los 3 programas incluidos en este objetivo estratégico.

No están incluidos los controles diarios realizados por los servicios veterinarios oficiales (en adelante SVO) en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia, en el marco del programa 3.

Programas	Nº establecimientos	Nº controles realizados	
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	598 997	462 841	
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	88 625	20 343	
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	682	Inspecciones	3361
		Auditorías	424
		Bienestar animal	1922
TOTAL		488 891	

Tabla 2.1.4. Establecimientos y controles realizados

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 94,7 % de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo con el programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios. Este programa de control abarca la verificación del cumplimiento de todos los requisitos de los reglamentos generales de higiene.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 3 programas de control del objetivo estratégico 2.1. en el año 2023.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2023 para estos tres programas de control es del 89,3 % de los controles que se habían programado. Una cifra más elevada de cumplimiento de la programación se da en el programa de inspección, alcanzando casi un 96 %, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

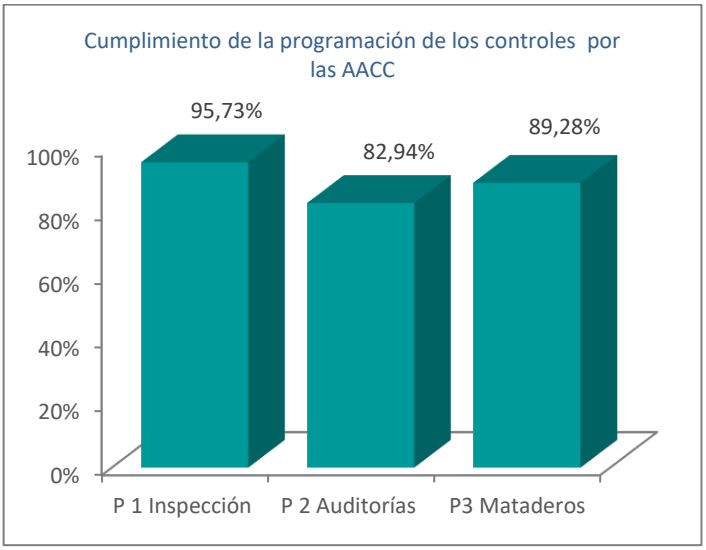

Gráfico 2.1.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mediante los controles oficiales en cada uno de los programas se detecta el grado de cumplimiento de la normativa alimentaria por parte de los operadores económicos de industria alimentaria.

El porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico:

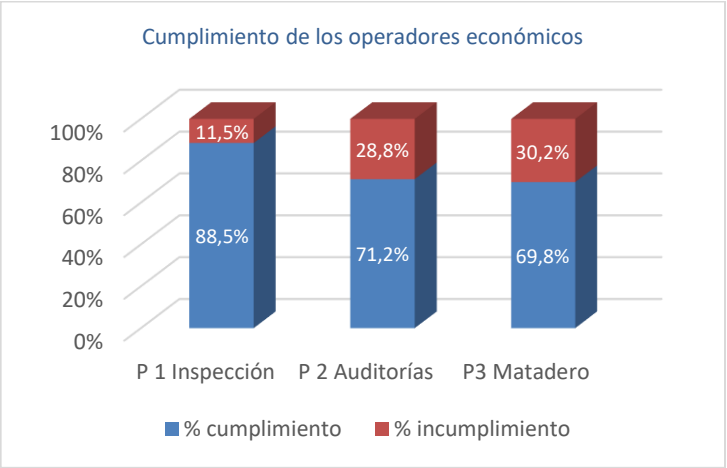

Gráfico 2.1.2. Porcentaje de cumplimiento de los operadores económicos

El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del 76,5 %.

El programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1, de inspección general de establecimientos, con un 88,5 % de cumplimiento.

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2023 se han adoptado un total de 72 471 medidas administrativas y 82 medidas judiciales, incluyendo sanciones.

Diferenciadas por programas de control, en el marco del programa 1 se han adoptado 67 594 medidas administrativas y 1 medida judicial. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 58,41 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 se han adoptado un total de 3 030 medidas administrativas y 28 medidas judiciales, 18 de estas últimas en el sector de los almacenes frigoríficos autorizados y 10 en el de almacenes registrados. La medida adoptada con más frecuencia ha sido la **solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 64,72 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2023 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 507 medidas durante las inspecciones, el 45,56 % de las cuales han sido **requerimientos de corrección de incumplimientos**.
- 169 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol, correspondiendo el 46,75 % a otras medidas como el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, los apercibimientos o las visitas de seguimiento y el 37,87 % a la solicitud de **revisión del APPCC.**
- 1171 medidas administrativas y 53 sanciones frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, siendo el **requerimiento de corrección de incumplimientos** (62,05 %) la más común de las medidas en inspecciones y la **revisión del APPCC** (56,78 %), seguida de la imposición de otras medidas (35,18 %) (requerimiento de corrección de incumplimientos, apercibimientos o visitas de seguimiento, entre otras) las más frecuentes en auditorías. Las 53 **sanciones** se han registrado **en los controles de bienestar animal**, 46 de ellas en inspecciones y 7 en auditorías.

En la tabla que se muestra a continuación se reflejan las medidas adoptadas en cada programa:

Programa	2023		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	67 594	1	67 595
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	3030	28	3058
P3 Mataderos	1847	53	1900
TOTAL	72 471	82	72 553

Tabla 2.1.7. Medidas adoptadas en 2023 por programa

Al analizar en conjunto los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos 3 programas, se ha comprobado que la medida más común es el requerimiento de la corrección de incumplimientos, seguido por la revisión del APPCC.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

Tendencia en el número de establecimientos y de controles realizados

En el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, tal y como se recoge en la tabla 2.1.8., se observa que en el año 2023 se ha producido un aumento en el número total de establecimientos respecto a 2022, pasando de 543 017 a 599 679, a diferencia de lo ocurrido en el periodo 2021-2022, en el que se redujo. No obstante, es destacable la tendencia inversa de este parámetro en el programa 3 en los tres años considerados.

En lo referente al número de controles realizados, se observa una tendencia creciente desde 2021 en el programa 2. En el programa 1, este indicador se redujo de manera considerable en 2022 y, a pesar de la subida de 2023, no se han alcanzado los niveles de 2021. No obstante, en 2023 se ha aumentado el número de controles de inspección (programa 1) en torno a un 9 % y de auditorías realizadas a los sistemas de autocontrol (programa 2) en un 32 % respecto a los datos de 2022. En el programa 3, en cambio, en 2023 ha disminuido el número de controles realizados a mataderos y salas de manipulación y tratamiento de carne respecto a 2022, registrándose un especial descenso en los controles realizados en inspecciones (más del 70 %) y en las auditorías de bienestar animal, en las que el número se ha reducido a la mitad. De esta forma, el número de controles en el programa 3 ha vuelto a niveles más cercanos a los de 2021, tras el notable aumento registrado en 2022.

Programas	**Nº establecimientos**			**Nº controles realizados**		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
P1 Inspección de establecimientos alimentarios	585 851	542 305	598 997	500 423	430 428	462 841
P2 Auditorías de los sistemas de autocontrol*	72 909	80 777	88 625	7133	15 403	20 343
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	712	682	Inspecciones 2 514	Inspecciones 11 774	Inspecciones 3361
				Auditorías 278	Auditorías 887	Auditorías 424
				Bienestar animal 1 947	Bienestar animal 2353	Bienestar animal 1922
TOTAL	586 570	543 017	599 679	512 295	460 845	488 891

* No son objeto de este programa los distribuidores sin depósito y transportistas, los establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas y otros minoristas, que sí están incluidos en el programa 1.

Tabla 2.1.8. Evolución del Nº de Establecimientos y Nº Controles realizados 2021-2023

Tendencia en el cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

En la siguiente gráfica se detalla el cumplimiento de la programación de los tres años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que se ha incrementado el porcentaje de cumplimiento de la programación anual media desde el 79,20 % de 2021 hasta el 89,32 % de 2023, pasando por el 86,02 % de 2022. No obstante, aunque desde 2021 la tendencia ha sido creciente en los programas 1 y 2, este año se observa un ligero descenso en el cumplimiento de la programación del programa 3.

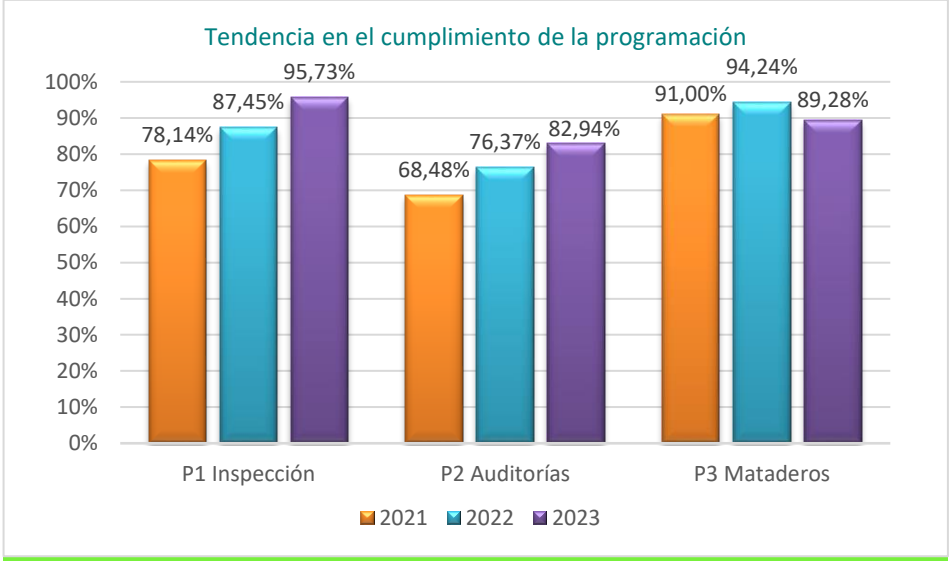

Gráfico 2.1.3. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 1 2021-2022

Tendencia de cumplimiento de la normativa por los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 3 años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento		
	2021	2022	2023
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	85,0 %	88,0 %	88,5%
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	49,3 %	67,1 %	71,2%
P3 Mataderos	64,5 %	76,4 %	69,8%
PROMEDIO	65,9 %	77,2 %	76,5%

Tabla 2.1.9 Evolución del porcentaje cumplimiento 2021-2022

Al analizar la tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos en los tres años transcurridos del plan PNCOCA 2021-2025, se observa que la media del cumplimiento de la normativa mejoró en un 12 % en 2022 respecto a 2021, pero posteriormente descendió alrededor de un 1 % de 2022 a 2023. En el programa 1 se ha mantenido el cumplimiento de la normativa por encima del 88 % en los dos últimos años mientras que en el programa 2 de auditorías se ha incrementado en un 4 %. Sin embargo, se observa un descenso de alrededor del 7 % en el programa 3.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos para el año 2023 procede del promedio entre los controles de:

- 47,4 % de cumplimiento en bienestar animal;
- 73,6 % de conformidad en las auditorías del autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos;
- 88,4 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

Comparando estos resultados con los del año 2022, en 2023 destaca el descenso del 6,6 % de la media anual del cumplimiento de la normativa de los operadores económicos en este programa 3, debido principalmente a la disminución del cumplimiento de la normativa en materia de bienestar animal, cuyo descenso ha sido de un 15 %. Los porcentajes de cumplimiento en inspecciones y auditorías se han mantenido dentro de un rango del 5 % respecto a los de 2022.

Los resultados de 2023 contrastan con la subida registrada en 2022 en los tres tipos de controles (inspecciones, auditorías y bienestar animal) respecto a los valores de 2021, derivada sobre todo de la subida del 23 % en el cumplimiento de la normativa de bienestar animal.

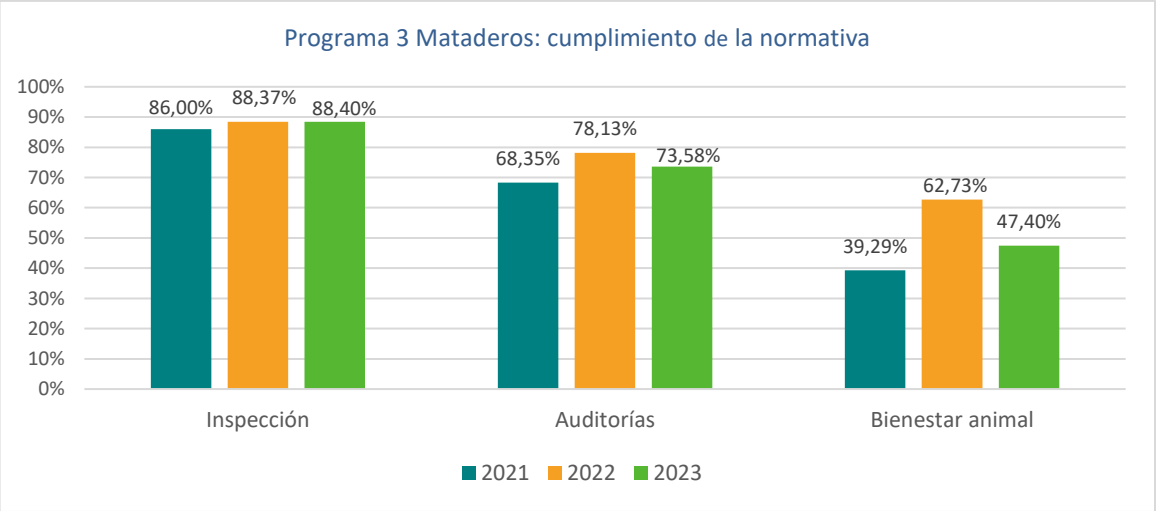

Gráfico 2.1.4. Tendencia en el cumplimiento de la normativa en el Programa 3 de mataderos

Tendencia número de medidas tomadas por las AA.CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por las AA.CC. ante los incumplimientos detectados en los 3 programas durante el periodo 2021-2023.

En 2023, tanto el número total de medidas administrativas como el número de medidas judiciales adoptadas se ha incrementado en un 45 % respecto a los valores de 2022. Sin embargo, el número total de medidas administrativas es el más alto del período considerado, mientras que en 2021 se alcanzó la cifra récord de los tres años analizados en número de medidas judiciales. Aun así, cada programa muestra un comportamiento diferente tanto en la tendencia del número de medidas administrativas como en el de las judiciales.

Analizando más de cerca las medidas administrativas, este año la tendencia se mantiene ascendente en el programa 2, tal y como ocurrió en 2022, pero, tras haber experimentado una bajada en 2022 respecto a los valores de 2021, aumenta en los programas 1 y 3.

En el número de medidas judiciales, por otra parte, debe tenerse en cuenta que los números del programa 3 corresponden exclusivamente a sanciones, mientras que los de los programas 1 y 2 se refieren a medidas judiciales de otro tipo. Cabe destacar las 93 medidas judiciales adoptadas en 2021 y las 28 del programa 2 de este año. En 2023 el número de sanciones del programa 3 se ha mantenido en los niveles del año anterior, tras haber octuplicado su cifra en 2022 respecto a los valores de 2021.

Programas	Nº medidas administrativas			Nº medidas judiciales		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
P1. Inspección de establecimientos alimentarios	65 981	43 712	67 594	93	1	1
P2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	1438	2122	3030	0	0	28
P3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	1856	3897	1847	9	56	53
TOTAL	69 275	49 731	72 471	102	57	82

Tabla 2.1.10. Tendencia del objetivo estratégico 1 en el Nº de medidas de las AA.CC. 2021-2023

La organización y categorización de los establecimientos se hace de acuerdo con el Reglamento 2019/723 *por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento 2017/625 en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros*.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

PDF

Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol

PDF

Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

PDF

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2. MEJORAR EL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN A FIN DE QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A SER PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES CONTENGAN LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ESTABLECIDA EN LAS DISPOSICIONES LEGALES

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 4 programas de control, centrados principalmente en los controles oficiales realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de inspección y, en caso necesario, toma de muestras para análisis con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de información al consumidor en relación con la seguridad alimentaria. Los programas son los siguientes:

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes, en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados durante el 2023 en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.2	Nº CC.AA.
P 4 Etiquetado	15
P 5 Alérgenos	16
P 6 OMG	7
P 7 Complementos Alimenticios	15

Tabla. 2.2.1. Nº de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa.

En conjunto en estos 4 programas se ha realizado un total de 66 501 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor, en el marco del objetivo estratégico 2.2. del PNCOCA.

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 88,24 %, se corresponde al programa 4, de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.

Es importante tener en cuenta que este programa de control es muy amplio y abarca un gran número de aspectos a controlar; además, es el único programa de este objetivo que no implica la realización de análisis de laboratorio, sino que se ejecuta mediante control visual de las etiquetas (o cualquier otro medio autorizado de información al consumidor) de los productos alimenticios y materiales en contacto puestos a disposición del consumidor.

En la siguiente tabla se observa la distribución de los controles realizados en los 4 programas incluidos en este objetivo estratégico y lo que suponen respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico.

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj.2
P 4 Etiquetado	58 680	88,24 %
P 5 Alérgenos	2228	3,63 %
P 6 OMG	153	0,23 %
P 7 Complementos Alimenticios	5251	7,90 %
TOTAL	66 312	100 %

Tabla 2.2.2. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 4 programas de control del objetivo estratégico 2.2. en el año 2023.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2023 para estos cuatro programas de control es del 90,80 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada se ha dado en el programa de OMG, que ha alcanzado un 98,71 %, y la más baja, un 76,42 %, en el programa de complementos alimenticios. Entre los motivos que han contribuido al no cumplimiento de la programación, se encuentran la falta de personal y medios, ajustes en la programación o ceses o cambios de actividad de las empresas.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles por programa:

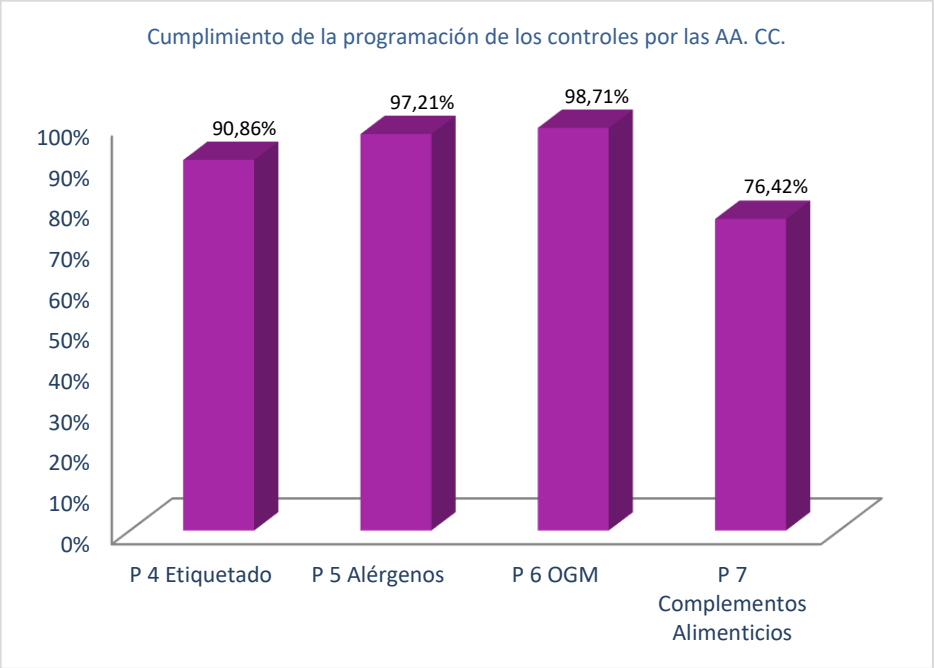

Gráfico 2.2.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competente

Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del objetivo estratégico 2.2. relativo a información de los productos alimenticios ha sido del 82,25 %.

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, como el porcentaje de cumplimiento, se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.

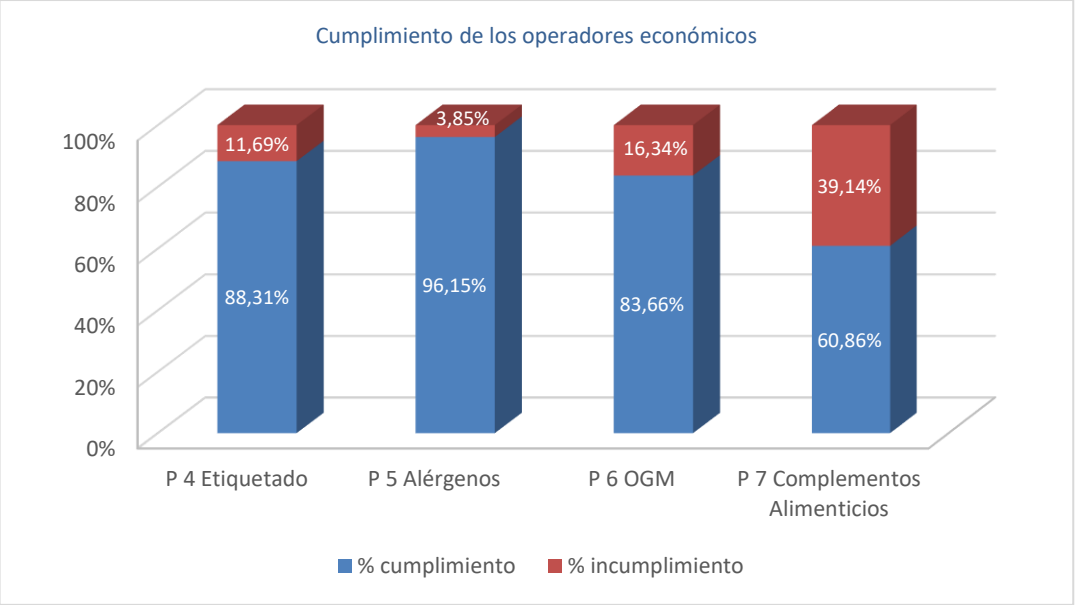

Gráfico 2.2.2. Cumplimiento de los operadores económicos

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5, de alérgenos, y el programa 4, de etiquetado, con un 96,15 % y un 88,31 %, respectivamente. El programa con menor porcentaje de cumplimiento de este bloque ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 60,86 % de controles conformes con la normativa.

De forma global para todos los programas del objetivo 2, analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.

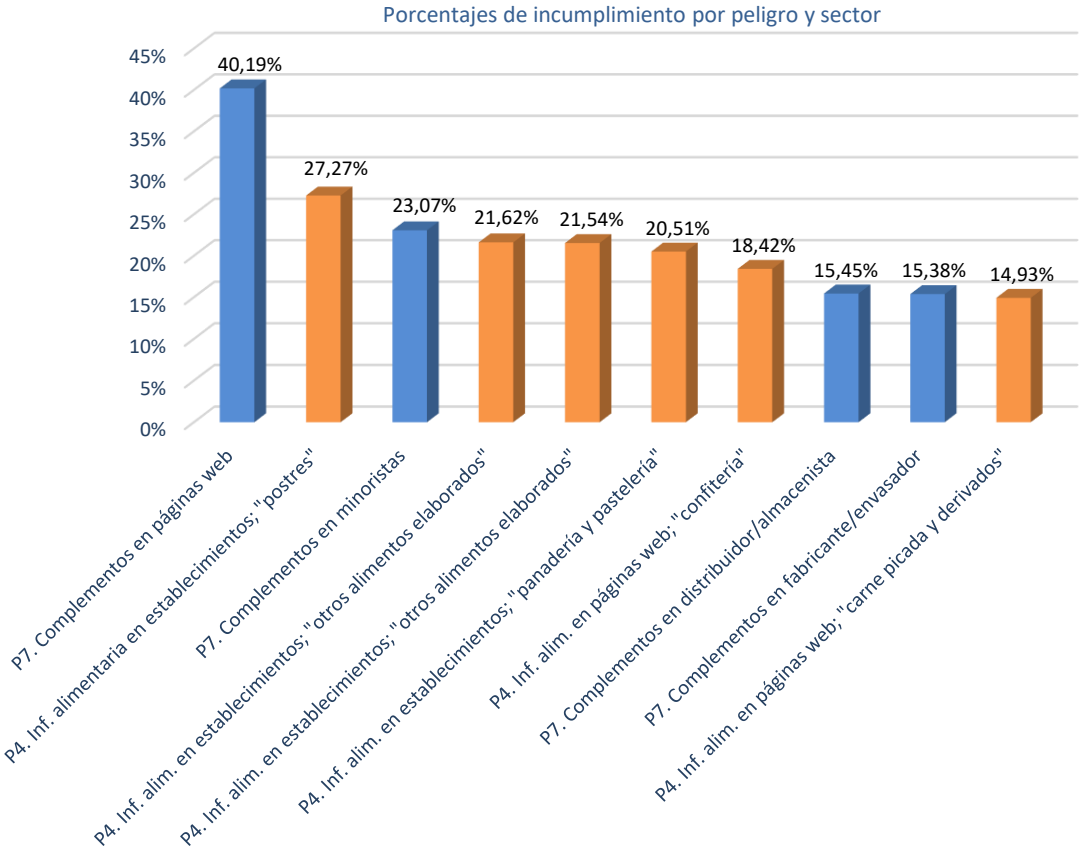

Gráfico 2.2.3. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros y sectores

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2023 las AA.CC. han adoptado 10 139 medidas administrativas y ninguna medida judicial para resolver los incumplimientos detectados en estos 4 programas de control.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4, de etiquetado, se han tomado 8298 medidas administrativas. El 98,07 % de las mismas se han aplicado sobre establecimientos alimentarios y el 1,93 % restante sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia, considerando en conjunto tanto las medidas en establecimientos como las del control de páginas web, ha sido el requerimiento de la corrección de incumplimientos/reetiquetado, que ha representado el 64,61 % del total de las medidas adoptadas.
- En el programa 5, de alérgenos, se han adoptado un total de 198 medidas. Las medidas adoptadas con mayor frecuencia han sido las categorizadas como "otras medidas", que representan el 47,47 % de las medidas de este programa y que incluyen: revisión y modificación del etiquetado del producto y/o del procedimiento de etiquetado por parte del operador, inclusión de etiquetado precautorio, comunicación y apercibimiento al operador económico o planificación de nuevas inspecciones, entre otras.
- En el marco del programa 6 se han adoptado 25 medidas, siendo la más frecuente la notificación a otra autoridad competente, con un 80 % respecto al total de medidas adoptadas.
- En el programa 7, de complementos, se han registrado 1618 medidas. La más comúnmente aplicada ha sido el requerimiento de la corrección de incumplimientos/reetiquetado.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Programas	2023		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P4 Etiquetado	8298	0	8298
P5 Alérgenos	198	0	198
P6 OMG	25	0	25
P7 Complementos Alimenticios	1618	0	1618
TOTAL	10 139	0	10 139

Tabla 2.2.3. Medidas adoptadas en 2023 por programa

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, donde se observa un aumento en el número de controles realizados en todos los programas.

Programas	Nº Controles realizados		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P4 Etiquetado	77 193	36 525	58 680
P5 Alérgenos	2229	1918	2417
P6 OMG	201	150	153
P7 Complementos Alimenticios.	3427	4027	5251
TOTAL	83 050	42 620	66 501

Tabla 2.2.4. Comparativa 2021-2023 de los controles realizados

Tendencia en el cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

En la gráfica 2.2.4 se muestra la evolución en el cumplimiento de la programación en el periodo 2021-2023. La tendencia en el porcentaje del cumplimiento de la programación se ha mantenido por encima del 84 % en los tres años evaluados, excepto en el programa 7, de complementos alimenticios. El cumplimiento de la programación en este programa es inferior debido a las características de control de este tipo de alimentos, aunque la tendencia en el cumplimiento muestra una subida de casi un 10 % respecto al valor del año anterior. En el resto de programas, la tendencia también es ligeramente ascendente o se mantiene estable (programa 6, de OMG).

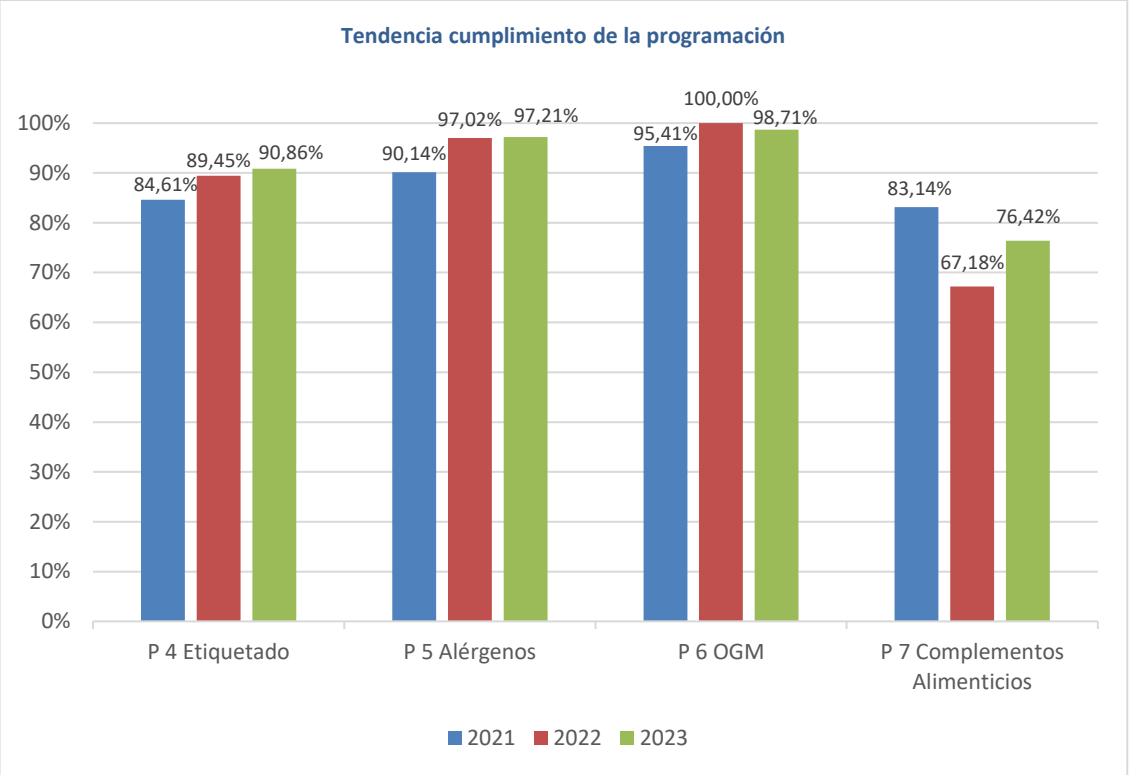

Gráfico 2.2.4. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 2 2021-2023

Tendencia cumplimiento de los operadores económicos

A continuación, se indican los datos de los porcentajes de cumplimiento de la normativa por parte de los operadores de los últimos 3 años del PNCOCA 2021-2025. En 2023 se puede observar una ligera disminución del promedio del porcentaje de cumplimiento respecto a 2022, debida principalmente a los incumplimientos detectados en el programa 6, de OMG.

Programas	% cumplimiento		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P4 Etiquetado	83,80 %	80,10 %	88,31 %
P5 Alérgenos	97,10 %	96,00 %	96,15 %
P6 OMG	96,50 %	100,00 %	83 ,66%
P7 Complementos Alimenticios	53,60 %	57,00 %	60,86 %
PROMEDIO	82,80 %	83,30 %	82,25 %

Tabla 2.2.5. Comparativa 2021-2023 porcentaje cumplimiento.

El programa 7, de complementos alimenticios, sigue siendo en el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento; no obstante, en este último año ha experimentado una subida de alrededor del 4 %, continuando con la tendencia ascendente que ya se venía registrando en años anteriores.

Tendencia número de medidas tomadas por las AA. CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 4 programas. El número de medidas que se han aplicado ha aumentado en todos ellos.

Programas	Nº medidas administrativas			Nº medidas judiciales		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
P4 Etiquetado	8620	4800	8298	0	0	0
P5 Alérgenos	101	111	198	2	1	0
P6 OMG	18	0	25	0	0	0
P7 Complementos Alimenticios	1268	1264	1618	0	0	0
TOTAL	10 007	6175	10 139	2	1	0

Tabla 2.2.6. Tendencia del objetivo estratégico 2 en el Nº de medidas de las AA. CC. 2021-2023

Tal y como se puede observar, el número total de medidas administrativas se ha incrementado hasta volver a los valores de 2021, siendo el de 2023 el más alto del período considerado. En cuanto a las medidas judiciales, si bien en 2021 y en 2022 se adoptaron dos y una, respectivamente, concretamente en el programa de alérgenos, este año no se ha requerido ninguna.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos

PDF

Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

PDF

Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

PDF

Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

PDF

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3. REDUCIR EN LO POSIBLE Y, EN TODO CASO A NIVELES ACEPTABLES, LA EXPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES A LOS RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 9 programas de control, centrados principalmente en los controles realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de muestreo y análisis, con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos. Los programas son los siguientes:

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos
- Programa 9. Control de anisakis
- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos
- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
- Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos
- Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.
- Programa 17. Control de alimentos irradiados

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes (AA. CC.), en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone de información sobre los controles oficiales y de vigilancia realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.2	Nº CC.AA.
P8. Control de peligros biológicos en alimentos	17
P9. Control de anisakis	17
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Control de contaminantes en alimentos	17
P12. Control de ingredientes tecnológicos	15
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	11
P14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos	17
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	17
P17. Control de alimentos irradiados	17

Tabla. 2.3.1. Nº de CC. AA. que han realizado controles para cada programa

En conjunto, en estos 9 programas se ha realizado un total de 123 896 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos; es decir, en el marco del objetivo estratégico 2.3 del PNCOCA.

En la siguiente tabla se observa la distribución de controles realizados respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico:

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj.2.3
P8. Control de peligros biológicos	35 230	28,44 %
P9. Control de anisakis	29 205	23,57 %
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	594	0,48 %
P11. Control de contaminantes	7 520	6,07 %
P12. Control de ingredientes tecnológicos	2 403	1,94 %
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	337	0,27 %
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 983	1,60 %
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	46 492	37,53 %
P17. Control de alimentos irradiados	132	0,11 %
TOTAL	123 896	100 %

Tabla 2.3.2. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2.3

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 37,53 %, se corresponde con el programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios. Sin embargo, en este programa, de los 46 492 controles realizados, 17 316 pertenecen a matrices no alimenticias, donde se incluyen materias primas como los ojos, el agua de bebida, la orina, el pienso, el pelo, y las retinas, que también son objeto de controles para analizar residuos de medicamentos veterinarios.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos de 2023 referentes al cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las AA. CC., para los programas de control del objetivo estratégico 2.3.

En el caso del programa 8, de agentes biológicos, no se dispone de los datos de programación por haber obtenido los datos de los enviados a la EFSA, la cual no requiere esta información.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2023 para el resto de los programas de control es del 89,44 %. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de resistencias antimicrobianas, con un 99 % de cumplimiento, seguido del de materiales en contacto con alimentos, con un 98,13 %, y plaguicidas, con un 97,06 %, y la más baja, un 70,48 %, en el programa de contaminantes.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles en cada uno de los programas:

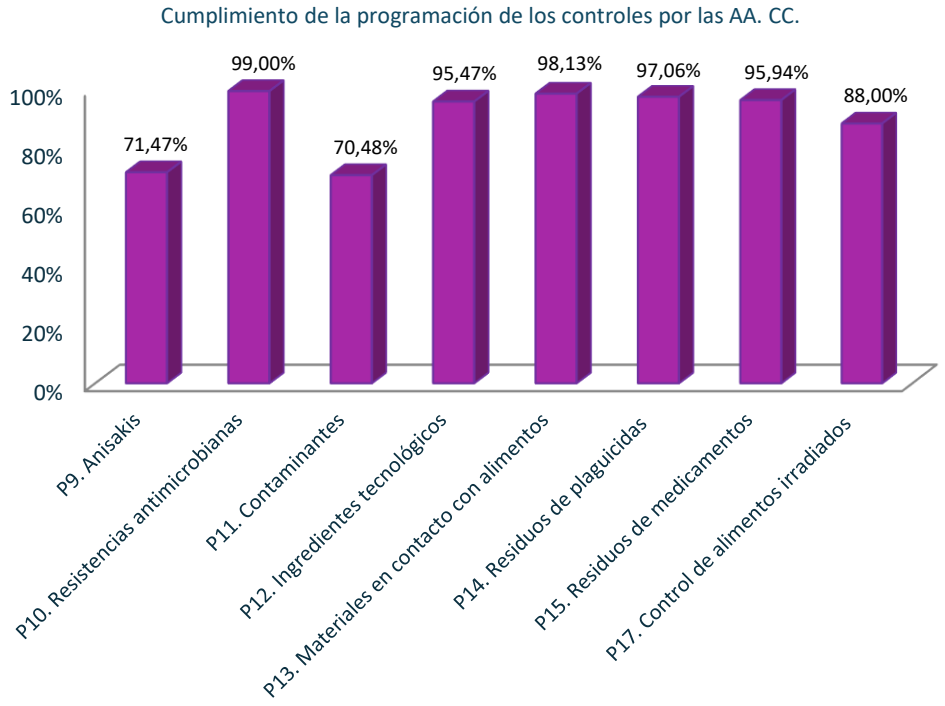

Gráfico 2.3.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, como el porcentaje de cumplimiento, se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.

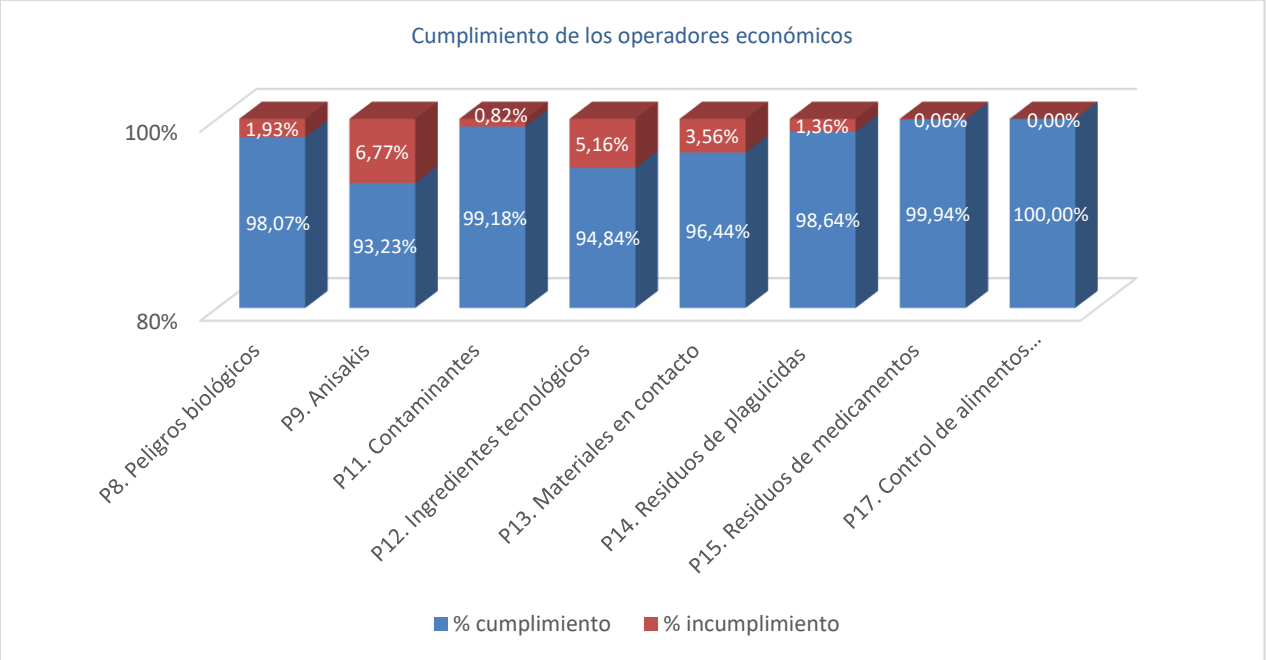

Gráfico 2.3.2. Cumplimiento de los operadores económicos

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del 97,5 %.

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el 15 y el 17, con un 99,94 % y un 100 %, respectivamente. Por otra parte, el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el 9, de anisakis, con un 93,23 %.

Analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación, para todos los programas del objetivo 3.

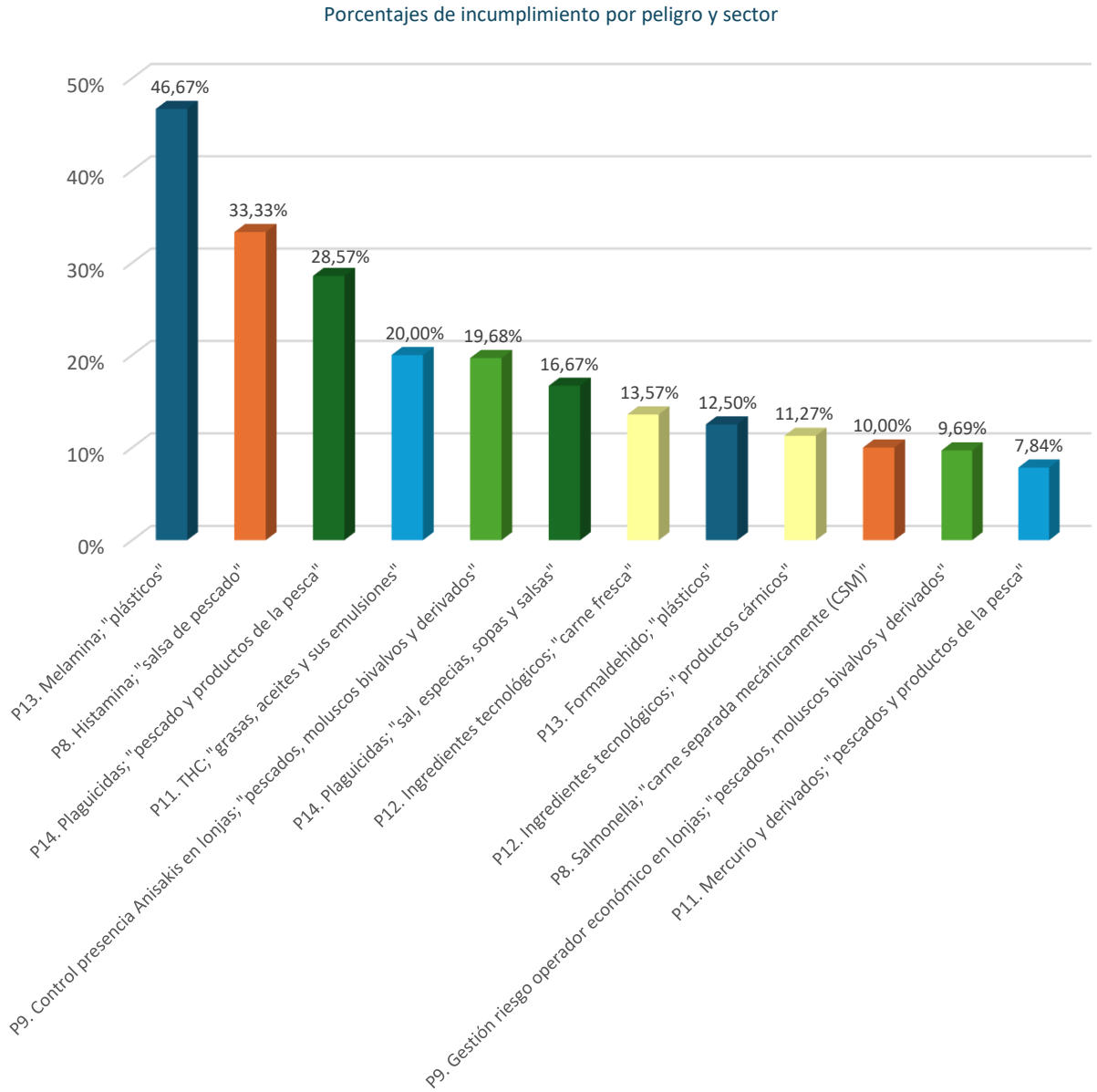

Gráfico 2.3.3. Porcentaje de incumplimientos destacados por peligros y sectores

Los mayores porcentajes de incumplimiento se dan en el programa 13, de materiales en contacto con alimentos, especialmente en melamina en plásticos, con un 46,67 %. También destaca el 33,33 % de la histamina en salsa de pescado del programa 8 y el 28,57 % de los plaguicidas en pescado y productos de la pesca del programa 14.

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2023 se han adoptado un total de 2153 medidas administrativas y ninguna medida judicial. Debido a la fuente de obtención de los datos del programa 8, de peligros biológicos, no están disponibles los datos de medidas adoptadas en el marco de ese programa. También es importante destacar que en el programa 10, de resistencias antimicrobianas, no procede la adopción de medidas correctivas directas.

Medidas adoptadas diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 9, de anisakis, se han adoptado 1 813 medidas administrativas, de las cuales 1 600 han sido frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor y 213 en muestreos para detectar larvas de anisakis. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el requerimiento de corrección de incumplimientos, que ha representado el 74,41 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11, de contaminantes, se ha adoptado un total de 62 medidas administrativas, destacando 6 alertas alimentarias, 16 investigaciones de seguimiento y 14 retiradas del mercado.
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12, se han adoptado 233 medidas administrativas, siendo la más frecuente la revisión del APPCC del establecimiento, que ha supuesto el 41,20 % de las medidas. Es importante señalar también la presencia de 1 alerta en este programa.
- Frente a las no conformidades detectadas en el programa 13, de materiales en contacto con los alimentos, las autoridades competentes han adoptado 5 medidas administrativas**,** destacando 1 alerta alimentaria.
- En el programa 14, de residuos de plaguicidas, se han adoptado 28 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la investigación de seguimiento, que ha supuesto el 32,14 % del total de las medidas de este programa. También son reseñables las 6 alertas registradas en este programa en 2023.
- Durante los controles del programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios, se han adoptado 12 medidas administrativas, siendo la más frecuente la investigación de seguimiento, que ha representado el 83,33 % de las medidas.
- En el programa 17, de control de alimentos irradiados, no se ha adoptado ninguna medida, dado que no se han detectado incumplimientos por parte de los operadores.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Programas	2023		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P9. Anisakis	1 813	0	1 813
P11. Contaminantes	62	0	62
P12. Ingredientes tecnológicos	233	0	233
P13. Materiales en contacto con alimentos	5	0	5
P14. Residuos de plaguicidas	28	0	28
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	12	0	12
P17. Control de alimentos irradiados	0	0	0
TOTAL	2 153	0	2 153

Tabla 2.3.3. Medidas adoptadas en 2023 por programa

Se han generado 14 alertas como consecuencia de los incumplimientos detectados en estos programas de control.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas realizados en 2021, 2022 y 2023. En el 2023 se ha producido una disminución en el número de controles en los programas 8, 12 y 17, registrándose una subida más o menos significativa en el resto de programas. No obstante, la mayor subida la ha experimentado el programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios, con un 9,4 % más de controles que el año anterior. El programa 9, sin embargo, se mantiene en los niveles de 2022, tras haber experimentado una fuerte disminución ese año debido a la diferente contabilización del número de controles respecto a 2021.

Programas	Nº Controles realizados		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P8. Control de peligros biológicos	38 323	36 216	35 230
P9. Control de anisakis	48 508	29 195	29 205
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	600	450	594
P11. Control de contaminantes	4 110	6 015	7 520
P12. Control de ingredientes tecnológicos	4 523	3 225	2 403
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	477	314	337
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 682	1 672	1 983
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	44 124	42 502	46 492
P.17 Control de alimentos irradiados[1]	-	160	132
TOTAL	142 347	119 749	123 896

[1] El programa 17 se crea en el nuevo PNCOCA según lo establecido en la Directiva 1999/2/CE.

Tabla 2.3.4. Comparativa 2021-2023 de los controles realizados

La fuente de datos para la elaboración de este informe anual para los programas 8, 11, 14 y 15 procede de los datos enviados por las CC. AA. a la AESAN para su transmisión a la EFSA.

Tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento registrado en los últimos 3 años, en los programas de este objetivo estratégico:

Programas	Nº Controles realizados		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P8. Peligros biológicos	98,30 %	98,37 %	98,07%
P9. Anisakis	99,29 %	97,57 %	93,23%
P11. Contaminantes	98,20 %	98,20 %	99,18%
P12. Ingredientes tecnológicos	95,95 %	94,33 %	94,84%
P13. Materiales en contacto con alimentos	99,37 %	96,18 %	96,44%
P14. Residuos de plaguicidas	98,75 %	99,28 %	98,64%
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,82 %	99,85 %	99,94%
P17. Control de alimentos irradiados	*	99,38 %	100,00%
PROMEDIO	98,71 %	97,89 %	97,54%

* No se tiene información disponible acerca de la programación.

Tabla 2.3.5. Comparativa 2021-2023 porcentaje cumplimiento

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas en 2023 se mantiene por encima del 97 %; en concreto el promedio de cumplimiento de estos programas ha sido de 97,54 %. El programa 9, de Anisakis, es el único programa en el que se detecta una bajada significativa del cumplimiento, siendo también en el que se registra un menor valor del porcentaje (93,23 %).

No se ha incluido en la tabla el programa 10, de resistencias a antimicrobianos, pues sus resultados son de resistencia frente a antimicrobianos y prevalencia, lo cual no se considera incumplimiento.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos

PDF

Programa 9. Control de anisakis

PDF

Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

PDF

Programa 11. Control de contaminantes en alimentos

PDF

Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos

PDF

Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos

PDF

Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos

PDF

Programa 15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.

PDF

Programa 17. Control de alimentos irradiados

PDF

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4. PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MEDIANTE EL IMPULSO DE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y EL CONTROL DE LA MISMA, EN LOS MENÚS ESCOLARES Y EN LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se ha llevado a cabo un programa de control, centrado principalmente en la revisión documental e inspecciones para comprobar el cumplimiento de los criterios acordados y establecidos para evaluar la oferta alimentaria en centros escolares. Se trata del siguiente programa:

- PROGRAMA 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

INTRODUCCIÓN

El entorno educativo es uno de los entornos o escenarios más idóneos de cara a la promoción de hábitos de vida saludables. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el entorno escolar es un espacio propicio para fomentar hábitos saludables y sostenibles relacionados con la alimentación, educando en salud.

El nuevo Reglamento (UE) 2017/625, sobre control oficial y otras actividades oficiales abrió una ventana de oportunidad, impulsando en nuestro país la vigilancia y el control de la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en centros escolares, al ser el entorno educativo clave para la promoción de una alimentación saludable y sostenible, con la inclusión del Programa 16 orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares (menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías), en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

El Programa 16, aprobado por la Comisión Institucional (CI) de la AESAN en diciembre de 2020, define el objeto, ámbito de aplicación, objetivos, programación de los controles, así como los aspectos claves en relación con la organización, gestión del control oficial y evaluación de los resultados, contemplando en sus anexos las disposiciones legales existentes y diferentes modelos de cuestionarios de recogida de información e informes de resultados.

Paralelamente a su aprobación, la CI acordó consensuar un Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, así como la definición de unos indicadores para dicho programa. Dichos trabajos se desarrollaron durante 2021 y el primer trimestre de 2022, siendo finalmente aprobados por la CI en marzo del 2022.

Los criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares, establecidos con carácter obligatorio en 2022, hacen referencia a:

- frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos;
- tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos;
- utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor;
- oferta de agua como única bebida;
- oferta de variedades integrales de cereales;
- información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar;

- disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales;
- supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética y criterios de sostenibilidad;
- criterios de sostenibilidad: información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos.

Además, y en relación con la oferta en máquinas expendedoras y cafeterías, el protocolo establece unos criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas procesados ofertados en las máquinas de vending o dispensados en cafeterías; además de contemplar la ubicación y la presencia/ausencia de publicidad en las máquinas expendedoras y la información en materia de alérgenos en productos no envasados dispensados en cafeterías.

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA, se ha recabado información de las autoridades autonómicas de cara a conocer el grado de cumplimiento e implantación de los programas contemplados en el PNCOCA 2021-2025, en referencia al ejercicio de años anteriores, 2021 y 2022.

El objetivo general de este programa de control es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Este es el contexto en el que enmarca el presente informe, en el que se recoge la información aportada por 14 comunidades autónomas.

La información completa de los resultados de la ejecución del programa de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

PROGRAMA 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.5. REDUCIR EN LO POSIBLE Y, EN TODO CASO A NIVELES ACEPTABLES, LA EXPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES A LOS RIESGOS EMERGENTES O DE ESPECIAL PREOCUPACIÓN Y DIFICULTAD DE CONTROL

Con el fin de responder al cumplimiento de este objetivo estratégico se organizan estudios y planes de control coordinados.

El objetivo general de los estudios y planes de control coordinados es coordinar los con- troles oficiales a nivel nacional en determinados riesgos o sectores con el fin de realizar una actividad de control oficial específica coordinada.

A nivel nacional se ha elaborado el *"Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional"* en el que se desarrolla la gestión, diseño, presentación de resultados y conclusiones de los mismos. Tanto la AESAN como las CC. AA. pueden proponer la organización de una de estas actividades coordinadas a la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria de la AESAN.

A lo largo de 2023 no se han desarrollado estudios coordinados.

2.4. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

Con el fin de garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la cadena alimentaria las AA. CC. realizan una revisión del sistema de control mediante la verificación del cumplimiento y la eficacia de éstos, realizando las siguientes actividades:

- Supervisión de los controles oficiales, actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial, con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.

- Auditorías del control oficial, actividades que mediante técnica de auditoría evalúan la eficacia del sistema establecido por las AA. CC. para ejecutar los controles oficiales tanto a nivel estructural y organizativo y de recursos dispuestos para ello, como la planificación y ejecución específica de los programas de control. Estas auditorías pueden ser:
    - Auditorías internas, realizadas por las autoridades competentes de las CC. AA.
    - Auditorías externas, llevadas a cabo por la Comisión Europea.

- Verificación de los programas de control, actividad que evalúa fundamentalmente la ejecución y resultados de los programas de control mediante la evaluación de los indicadores de medida de los objetivos generales y operativos de cada programa.

A continuación, se presentan los resultados durante el 2023 de las supervisiones y auditorías internas, ya que la verificación se incluye en cada programa.

SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La verificación del cumplimiento y eficacia individual del control oficial se ha llevado a cabo por las CC.AA. mediante la evaluación de las actividades llevadas a cabo por los inspectores.

Se tiene en cuenta el Documento de orientación para la *supervisión de los controles oficiales* aprobado en Comisión Institucional en mayo de 2015.

Los resultados de esta evaluación se agrupan en:

- inspectores o servicio oficial de inspección;
- servicio veterinario oficial de matadero;
- servicio veterinario oficial de lonjas de pescado.

En 2023, 15 CC.AA. han informado de la realización de verificaciones y sus resultados.

Las CC.AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión en el que se ha programado un total de 987 supervisiones a los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 930 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 94,22 %.

Los superiores jerárquicos han realizado las actuaciones de supervisión a 2643 inspectores que participan en el control oficial, evaluándose en un 47,52 % de las supervisiones a los servicios veterinarios de mataderos y un 30,15 % de los inspectores de establecimientos alimentarios. En concreto, se han evaluado los siguientes aspectos del control oficial:

1. formación del personal que realiza el control oficial;
2. uso de procedimientos documentados;
3. ejecución del control oficial;
4. adopción de medidas correctoras y
5. seguimiento de las medidas correctoras.

Del total de las supervisiones realizadas, 579 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 62,26 % son conformes en todos los requisitos de control.

En el gráfico 1, a continuación, se muestra la distribución del porcentaje de supervisiones conformes a los diferentes aspectos de control.

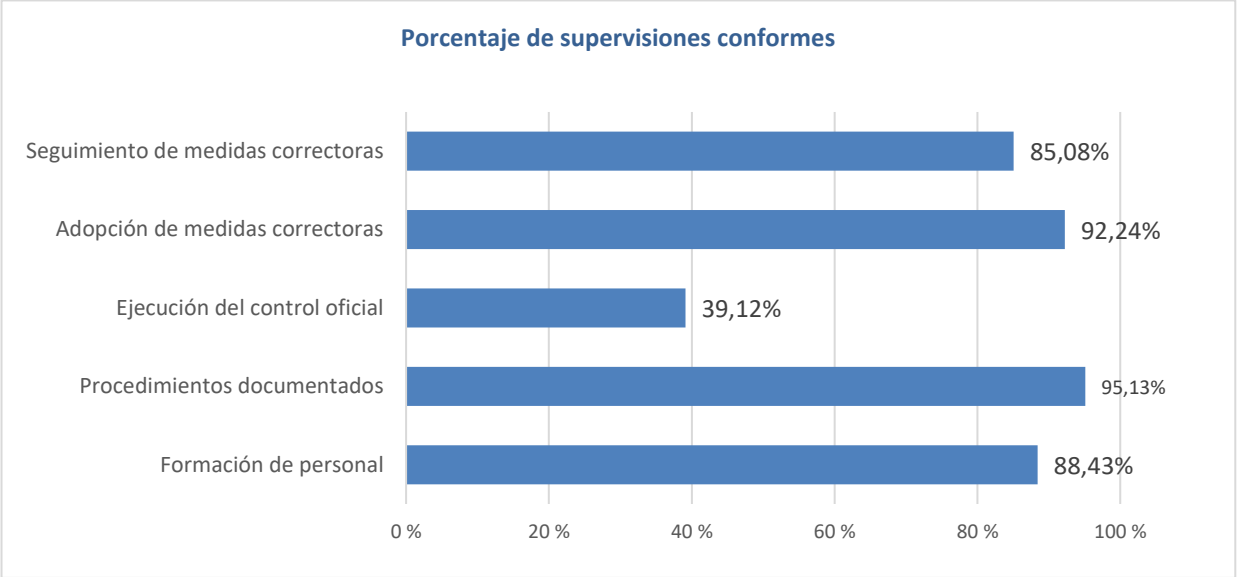

Gráfico 1: Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial en 2023

Se ha detectado un total de 657 no conformidades en todas las supervisiones realizadas, las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores, seguida de la adopción y seguimiento de las medidas correctoras y, en concreto:

- ✓ el cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados;
- ✓ la aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos;
- ✓ la elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación;
- ✓ el empleo de soportes informáticos para el control oficial, y
- ✓ el seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos.

Las medidas adoptadas para corregir las no conformidades y así mejorar el cumplimiento y eficacia del trabajo desarrollado por los inspectores, son actuaciones como:

- ✓ Formación general y/o específica según necesidades detectadas, impulsando la formación *on line* para llegar a mayor número de inspectores.
- ✓ Revisión y actualización de los procedimientos de trabajo, mejorar su distribución y el acceso a las bases de datos para su consulta y aplicación.
- ✓ Supervisión del correcto empleo de modelos de informes de control oficial, la mejora de su archivo y uso a través de soportes informáticos.
- ✓ Verificación de la correcta detección, clasificación y seguimiento de los incumplimientos.
- ✓ Armonización de los plazos para cada medida específica, comprobación de medidas correctoras y mejora del seguimiento informático de estas actuaciones.
- Rotación en los puestos de trabajo para armonizar las actuaciones del control oficial.

Análisis de tendencias 2021 a 2023

Dentro del plan PNCOCA 2021-2025, los datos obtenidos en este año 2023 muestran un cumplimiento de la programación similar al año, anterior con un 94,22 % y un porcentaje de supervisiones conformes de un 62,26 %, algo menor que en el año 2022 y similar al de 2021, tal y como se muestra en el siguiente gráfico:

Gráfico 2: Tendencia de las supervisiones del plan PNCOCA 2021-2025

A continuación, en la siguiente tabla, se muestran los indicadores para los años 2021 a 2023

Evaluación de la supervisión del control oficial

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	987
	Nº de supervisiones realizadas	930
	Cumplimiento de la programación	94,22 %
Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	579
	% Supervisiones conformes	62,26 %
Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	100 %

Conclusiones

La supervisión del control oficial es una actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial con el objetivo de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria La supervisión de los servicios de inspección oficial en el año 2023 indica que se ha cumplido la programación en un 94,33 % y el 62,26 % de las supervisiones son conformes para garantizar que los controles oficiales se realizan de manera adecuada y eficaz.

Los aspectos con mayor porcentaje de conformidad han sido el uso de procedimientos documentados actualizados en la ejecución de los controles y la formación de los inspectores que realizan el control oficial.

Las autoridades competentes han adoptado diferentes medidas para mejorar los aspectos no conformes detectados, como son:

- la detección y clasificación de los incumplimientos;
- el seguimiento de la implantación de las medidas correctoras;
- la actualización de los procedimientos de trabajo junto con el uso de soportes informáticos por parte del control oficial.

En los 3 años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se han realizado más del 88 % de las supervisiones programadas.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación del control oficial se muestra a continuación en el anexo.

ANEXO

Grupo de Personal	Resultados			Indicador	
	Nº Inspectores (o servicios)	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% cumplimiento de la programación	% supervisiones por inspectores (o servicios)
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	1894	602	571	94,85%	30,15%
SVO Mataderos	707	367	336	91,55%	47,52%
SVO Lonjas	42	18	23	127,78%	54,76%
Totales	2643	987	930	94,22%	35,19%

Tabla 1. Cumplimiento de la programación

Grupo de personal	Resultados	Indicador	
	Nº supervisiones realizadas	Nº supervisiones conformes 100 %	% supervisiones conformes al 100 %
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	571	329	57,62%
SVO Mataderos	336	241	71,73%
SVO Lonjas	23	9	39,13%
Total	930	579	62,26%

Tabla 2. Porcentaje supervisiones conformes

Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total no conformidades	% NC respecto al total de NC	**%conformes 100%**
1. Formación de personal				
1.1. Conocimiento de la legislación de aplicación de los sistemas de autocontrol	38	76	11,57%	88,43%
1.2. Asistencia a actividades formativas del personal	25			
1.3. Aptitud del personal	13			
1.4. Otros	0			
2. Procedimientos documentados				
2.1. Disponibilidad de procedimientos, directrices y modelos actualizados	30	32	4,87%	95,13%
2.2. Otros	2			
3. Ejecución control oficial				
3.1. Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos	99	400	60,88%	39,12%
3.2. Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados	53			
3.3. Detección y adecuada clasificación de incumplimientos	89			
3.4. Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación	81			
3.5. Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda	12			

Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total no conformidades	% NC respecto al total de NC	**%conformes 100%**
3.6. Archivo adecuado de documentación relativa a controles oficiales	22			
3.7. Empleo correcto de soportes informáticos existentes				
3.8. Otros	3			
4. Adopción medidas correctoras				
4.1. Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos	30	51	7,76%	92,24%
4.2. Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)	21			
4.3. Otros				
5. Seguimiento medidas correctoras				
5.1. Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos	51	98	14,92%	85,08%
5.2. Evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa	10			
5.3. Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras	20			
5.4. Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas	17			
5.5. Otros				
TOTAL		657	100%	

Tabla 3. Distribución de no conformidades detectadas en la supervisión desglosadas por aspectos y sub aspectos

AUDITORIAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

Las auditorías internas del control oficial es otro de los sistemas de verificación de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento cómo a la eficacia de éstos. La verificación del cumplimiento y eficacia del control oficial del actual quinquenio del plan PNCOCA 2021-2025 se lleva a cabo mediante la programación de auditorías en función del riesgo.

El proceso de auditorías se ha llevado a cabo teniendo en cuenta el *Documento Marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial v2, aprobado en enero de 2020*.

10 CC.AA. han facilitado información sobre los siguientes aspectos de la auditoría al control oficial:

- Cumplimiento anual de la programación de auditorías.
- Aspectos del *Universo de auditoría* cubiertos durante el año.
- Acciones adoptadas para mejorar los sistemas de control.
- Buenas prácticas realizadas para la mejora continua del sistema de control oficial.

Durante el año 2023 se han realizado 126 auditorías de las 122 auditorías programadas para este año. Esto supone que en los tres primeros años del quinquenio se han realizado el 56,63 % de las auditorías programadas para los 5 años de vigencia del plan.

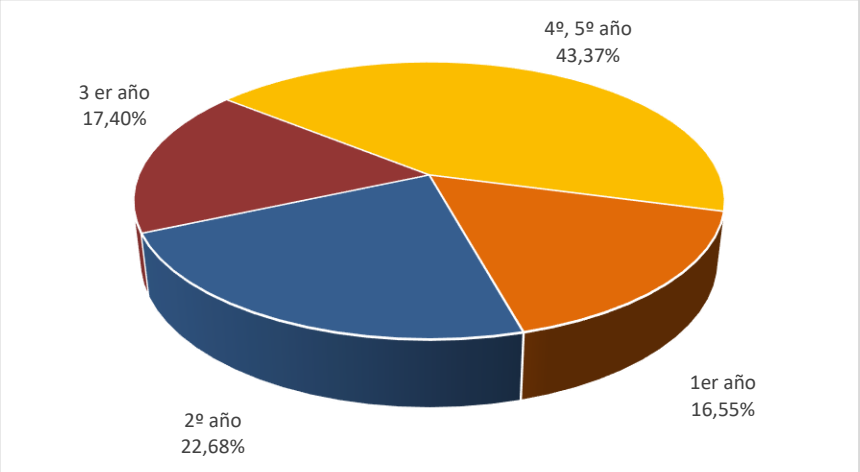

Gráfico 1 Porcentaje de auditorías realizadas en el ciclo 2021-2025

Cada CC.AA. establece una planificación de auditorías donde se incluyen los ámbitos y/o programas a auditar.

En el año 2023 las CC.AA. han realizado auditorías internas en los aspectos recogidos en la tabla 2, de manera que han abordado:

- El 88 % de los programas del plan PNCOCA supervisando en diferente grado aspectos generales o específicos por sectores de alimentos y establecimientos de cada uno de ellos.
- Aspectos horizontales del control oficial, tales como recursos humanos, técnicos y materiales; formación del personal; supervisión del control oficial; sistema documental y gestión de la información del control oficial;-y organización del control oficial.

Durante el año 2023, ante las no conformidades detectadas, se ha adoptado una serie medidas que se describen en la tabla 3 del anexo y que están relacionadas con:

- análisis y evaluación conjunta de las no conformidades evidenciadas en el plan quinquenal de auditorías y aplicación de las medidas más adecuadas;
- implementación de un plan plurianual de formación del personal del control oficial e implementación de la modalidad *on line* en el conocimiento de la legislación intracomunitaria y en el control de los requisitos específicos de terceros países para la exportación;
- reestructuración de la organización del control oficial;
- mejora de la ejecución y/o revisión de actividades y métodos de control oficial que incluya su digitalización y
- revisión y/o creación-de procedimientos e instrucciones de trabajo y mejorar su acceso

Algunas CC. AA. han desarrollado actuaciones que contribuyen a la mejora del sistema de control oficial consideradas como *Buenas prácticas*, como son:

- Formación de los servicios de control oficial *on line* mediante sesiones y videos técnicos en modelo sincrónico y asincrónico
- Puesta en marcha de sistemas de información digital de los procesos de inspección de salud pública incluyendo la organización integral de la toma de muestras.

- Instrucciones específicas y procedimientos normalizados para las actividades de vigilancia del control oficial.

Evaluación de la auditoría interna

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
1.- Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	126
	Número de auditorías realizadas	122
	Cumplimiento de la programación	96,83 %
2.-Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver la tabla 3 del anexo

CONCLUSIONES

Las autoridades competentes de las CC.AA. han cumplido en un 97 % la programación propuesta para el 2023.

Como resultado de las auditorías se han adoptado medidas estratégicas relacionadas con la formación del personal usando plataformas *on line*, creación de herramientas informáticas y digitales para todo el proceso de inspección, como son la actualización creación y actualización de protocolos y procedimientos para el control oficial. Se han implementado *Buenas Prácticas* como formación específica y creación de herramientas informáticas y digitales para todo el proceso de inspección.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación se muestra a continuación en el anexo

ANEXO DE AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

	Ciclo de auditorías PNCOCA 2021-2025					
	1º	2º	3º	4º	5º	TOTAL
Auditorías programadas	123	154	126	169	129	701
% Auditorías programadas/ciclo	16,49 %	20,64 %	17,97%	24,11 %	18,40 %	100,00 %
Auditorías realizadas	116	159	122			
% Auditorías realizadas/total programadas cada año	94,31 %	103,25 %	96,83%			
% Auditorías realizadas/total programadas ciclo	16,55%	22,68 %	17,40 %			

Tabla 1: Auditorías ciclo PNCOCA 2021-2025

Nº CC. AA.	Universo de auditoria	Aspectos supervisados
3	P 1: Inspección de establecimientos alimentarios	- Supervisión de control oficial realizado incluyendo exportación a terceros países, autorización y registro - Procedimiento de inspección de los sectores de la leche, pesca y huevos - Control oficial de mercados no sedentarios, ferias y eventos. - Actividades en control oficial ante brotes y denuncias. - Adopción de medidas ante incumplimientos.
4	P 2: Auditorías de los sistemas de autocontrol	- Vigilancia sistemática en relación con la aplicación del sistema APPCC. - Procedimiento de auditoría de los sectores de la leche, pesca y huevos
4	P 3: Mataderos y salas de caza- reses de lidia	- Procedimiento de control oficial en mataderos incluyendo inspección, auditoría y bienestar animal - Sistema de control oficial de las salas de manipulación de carne de caza - Evaluación del control oficial en mataderos de ovino y caprino - Cumplimiento de laboratorios satélite de triquina
2	P 4: Etiquetado de alimentos	- Control etiquetado de carne de matadero y de caza - Control información alimentaria de alimentos entregados al consumidor final - Adopción de medidas ante incumplimiento en los operadores alimentarios
2	P 5: Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	- Conformidad con las disposiciones normativas
1	P 7: Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios	- Conformidad con las disposiciones normativas
3	P 8: Peligros biológicos en alimentos	- Procedimiento de control oficial de seguridad microbiológica de alimentos - Control microbiológico de carne en matadero y sala de manipulación de carne de caza. - Programa anual de toma de muestras de alimentos
1	P 9: Anisakis	- General
3	P 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios	- Control en carne de matadero y sala de manipulación de carne de caza
5	P 11: contaminantes	- Procedimiento de seguridad química de alimentos y su vigilancia sanitaria - Control de contaminantes en carne de matadero y caza - Programa anual de toma de muestras
5	P 12: Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	- Procedimiento de seguridad química de alimentos y su vigilancia sanitaria
2	P 13: Materiales en contacto con alimentos	- Procedimiento de control oficial de materiales en contacto con alimentos
4	P 14: Plaguicidas	- Control de residuos de plaguicidas en los alimentos: toma de muestras y programa anual
3	P15: Residuos de medicamentos veterinarios	- Plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal. - Proceso de vigilancia sanitaria del plan de control de sustancias farmacológicamente activas.
2	P 16: Menús escolares	- Vigilancia de una alimentación saludable y sostenible
5	Aspectos horizontales recursos humanos y materiales	- Estructura y organización del sistema - Formación del personal - Gestión del control oficial - Instrumentos de coordinación y cooperación. - Procedimientos documentados - Soporte informático de control oficial - Medios y equipos - Sistema documental y gestión de la información - Revisión del sistema y verificación de la eficacia - Adopción de medidas ante incumplimientos - Gestión de alertas y planes de emergencia. - Cierre de desviaciones del año anterior.

Tabla 2. Aspectos del universo de auditoria cubiertos en el año 2023

- Documentar el compromiso de confidencialidad, imparcialidad y ausencia de conflicto de intereses del personal
- Formación del personal de nueva incorporación
- Actualización del conocimiento del personal inspector en la normativa y procedimientos de inspección.
- Especialización del personal inspector.
- Elaborar un sistema de gestión documental
- Revisar y actualizar protocolos de inspección y procedimientos del servicio de control oficial.
- Priorización de controles según el riesgo sanitario
- Automatización de la planificación de las inspecciones.
- Creación de grupos de trabajo multidisciplinares para armonizar criterios
- Potenciar el uso de bases de datos para recoger la documentación de referencia en materia de control oficial.
- Digitalización de la inspección y mejoras en el sistema informático de registro de actuaciones del control oficial.
- Calibración de equipos de medida.

Tabla 3. Acciones correctoras adoptadas para mejorar los sistemas de control

- Coordinar eficazmente la toma de muestras en la región
- Formar de manera continua a los profesionales con tareas de control oficial
- Implantar un formato sincrónico o en tiempo real de formación virtual a través de plataformas.
- Introducir el formato asincrónico como sistema de formación alternativo.
- Usar nuevas tecnologías como herramientas de formación: sesiones técnicas y videos.
- Poner en marcha un nuevo sistema informático que integre todos los procesos vinculados a la inspección de salud pública.
- Usar el sistema de digitalización de los registros de control oficial.

Tabla 4. Buenas prácticas puestas en evidencia mediante las auditorías internas

AUDITORÍAS EXTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

La Dirección de Auditorías y Análisis sobre la salud y los alimentos (HFAA) de la Comisión Europea, unidad F de la DG SANTE planifica y lleva a cabo auditorías al sistema de control oficial de la cadena alimentaria, lo cual permite la evaluación y mejora de dicho sistema a las AA. CC. responsables de su organización y ejecución. Estas auditorías se incluyen como de las auditorías externas junto con las llevadas a cabo por terceros países con fines de exportación de alimentos.

La HFAA realiza cada año la programación de las auditorías que va a realizar en los diferentes estados miembros de la UE. Estas auditorías pueden afectar a diferentes unidades de la administración general del estado y a autoridades competentes de las comunidades autónomas dependiendo del ámbito del sistema de control de la cadena alimentaria a evaluar.

El objetivo general de estas auditorías HFAA es:

- Controlar la aplicación de la legislación en la UE en relación con la seguridad, calidad de los alimentos, salud y bienestar animal y la sanidad vegetal.
- Comprobar el funcionamiento de los sistemas nacionales de control
- Recoger información sobre los controles oficiales, ejecución y posibles aspectos de mejora.

La ejecución y el resultado de las mismas contribuyen a una mejora general del sistema de control oficial ya que pone en evidencia fortalezas y detecta las posibles debilidades del sistema, mediante recomendaciones de mejora.

La organización y coordinación de las auditorías entre la AESAN y las CCAA auditadas se lleva a cabo de acuerdo a un Procedimiento para la organización en los controles de la Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España. AESAN-comunidades autónomas-salud pública aprobado el 15 de enero 2020.

Durante el año 2023 la HFAA programó y llevó a cabo en España 3 auditorías en diferentes ámbitos del sistema de control de la cadena alimentaria, tal y como se refleja en la siguiente tabla:

Nº Referencia auditoría	Ámbito	Tipo de control	Fecha inicio
2023-7664	Control de la importación y movimiento de plantas y vegetales	Auditoría	23/01/2023
2023-7177*	Control de la seguridad alimentaria de productos de la pesca	Auditoría	06/03/2023
2023-7757	Salud Animal-Influenza Aviar	Auditoría	24/04/2023

**Auditoría dirigida la AESAN a las autoridades competentes de salud pública de las CC. AA.*

Tabla 1: Auditorías de la DG SANTE programadas para 2023 en España

De ellas, la AESAN organizó y coordinó la *Auditoría DG(SANTE) 2023-7177: Control de la seguridad alimentaria de productos de la pesca del atún.* En esta auditoría se evaluó la organización y funcionamiento del sistema de control para verificar que los productos de la pesca del atún se producen de conformidad con los requisitos de la UE. Las principales conclusiones y hallazgos de la auditoría se recogen a continuación donde se resumen las no conformidades detectadas por el equipo auditor.

AUDITORÍA	CONCLUSIONES GENERALES DEL INFORME	RECOMENDACIONES
AUDITORÍA DG (SANTE) 2023-7177. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DEL ATÚN	✓Los controles oficiales de los buques congeladores de atún son adecuados y ofrecen confianza en que cumplen las normas de la UE. ✓Algunas incoherencias en el cumplimiento de las normas nacionales adoptadas respecto al atún congelado destinado al consumo humano. ✓La red de laboratorios no utiliza el método de referencia de la UE para la histamina ✓Se han aplicado total o parcialmente las medidas del plan de acción de la Auditoría DG(SANTE) 2019-6678	3 recomendaciones de mejora dirigidas a las AA.CC. relativas a: ✓Realización efectiva de auditorías internas y aplicación de procedimientos de verificación tal y como se define en el PNCOCA. ✓Garantizar que solo se autoricen los establecimientos y sus actividades cuando el OEA haya demostrado que cumple los requisitos aplicables de la legislación alimentaria. ✓Garantizar que el método analítico para analizar las muestras de control oficial de histamina es el de referencia de la UE.

En el informe final de esta auditoría de manera general se concluye que los controles oficiales en España de los buques que congelan atún son adecuados y ofrecen confianza de que cumplen las normas de la UE y llevan a cabo un estudio de validación del proceso de congelación. Además, ponen de manifiesto que se han aplicado las medidas correctoras propuestas en la anterior auditoría DG (SANTE) 2019-6678.

2.5. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

Se van a llevar a cabo las siguientes actuaciones y tareas vinculadas directamente o indirectamente con la mejora en la coordinación, organización y ejecución de los controles oficiales, y que se verán reflejados en la nueva revisión y adaptación del PNCOCA 2021-2025:

- Cambios en la coordinación y redacción del PNCOCA de acuerdo con la norma nacional para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituirá al Real Decreto 1945/1983 prevista para próxima aprobación y que incluye la creación de una Comisión Nacional para la elaboración de los planes nacionales de control oficial de la cadena alimentaria y su informe anual de resultados.
- Cambios en los programas de muestreo y análisis de acuerdo con la norma nacional para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituirá al Real Decreto 1945/1983 prevista para próxima aprobación y que incluye especificaciones relativas al muestreo y el segundo dictamen pericial, entre otros aspectos.
- Mejora en la recopilación de datos de control oficial desde las AA.CC mediante la creación de una aplicación informática con capacidad para la recopilación, análisis y disponibilidad de la información para los diferentes fines: *EFSA*, informes de la Comisión Europea, informes nacionales, auditorías y otras consultas.
- Desarrollo de planes coordinados de control de acuerdo con alertas, riesgos emergentes o determinados incidentes o sospechas en seguridad alimentaria que requieran de una actuación coordinada de control en todo el territorio nacional.
- Realización de jornadas de formación organizadas por la AESAN para las AA.CC. de las comunidades y ciudades autónomas y autoridades locales, con el fin de proporcionar una formación completa, equivalente y armonizada al personal de salud pública de todo el territorio nacional que permite el intercambio de buenas prácticas.
- Actualización de acuerdo con nueva normativa general o específica en materia de seguridad alimentaria y sus requisitos, así como a nuevos procedimientos o instrucciones específicas de control para la aplicación de la misma.

Se realizan además, modificaciones a raíz de los hallazgos y recomendaciones de las auditorías de la DG SANTE.

INFORME DE RESULTADOS 2023

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3

Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario, a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de los consumidores, garantizar sus derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

3. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3

3.1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL

3.1.1. INTRODUCCIÓN

El **Objetivo estratégico 3.1.** se enfoca en reforzar el control de la calidad alimentaria, de la calidad diferenciada y de la producción ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena, excepto la venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza de los consumidores, y la protección frente a prácticas comerciales desleales.

Dentro del mismo se recogen tres programas nacionales de control oficial, todos, competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:

- Programa Nacional de control oficial de la calidad alimentaria.
- Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.
- Programa Nacional de control oficial de la calidad diferenciada.

3.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

La evolución de estos parámetros se puede ver en los informes de los programas.

3.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopilan los informes anuales de resultados de los programas contenidos en el objetivo estratégico 3.1 del PNCOCA.

1. Programa Nacional de control oficial de la calidad alimentaria.

   PDF

2. Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.

   PDF

3. Programa Nacional de control oficial de la calidad diferenciada.

   PDF

3.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad de las CC.AA. la información relativa a estas auditorías se encuentra incluida en el punto "Verificación de la calidad de los controles oficiales" del objetivo 1.

3.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con los programas de control del MAPA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2023.

A continuación, se anexan unas tablas que resumen los principales indicadores de los controles responsabilidad del MAPA, pudiendo dar una visión global, en relación con la valoración de los controles realizados, incumplimientos, medidas adoptadas y supervisiones realizadas por las AA.CC.:

- Cumplimiento de los programas de control.
- Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados.
- Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados.
- Resultados de las supervisiones de los controles oficiales.
- Resumen de las supervisiones de los controles oficiales.

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 3. AÑO 2023					
Programa de control oficial MAPA	Nº controles programados (A)	Nº controles ejecutados (B)	% cumplimiento C=(B *100/A)	Nº controles no programados	Nº controles totales
				(D)	(B+D)
PNCO de la calidad alimentaria	5968	5084	85%	643	5727
PNCO de la producción ecológica	69543	64049	92%	12011	76060
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	42818	41528	96,99%	4518	46046

Tabla 3.1.1: Cumplimiento de los programas de control

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2023			
Programa de control oficial MAPA	% incumplimientos/ total controles	% inicio expedientes sancionadores/ total incumplimientos	Observaciones
PNCO de la calidad alimentaria	32,84%	35,62%	-
PNCO de la producción ecológica	3,00%	4,00%	Se refiere a los incumplimientos demostrados graves y críticos conforme el Reglamento (UE) 2021/1935
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	150,00%		

Tabla 3.1.2: Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 3. AÑO 2023		
Programa de control oficial MAPA	**Principales medidas adoptadas ante incumplimientos**	**Observaciones**
PNCO de la calidad alimentaria.	Destacan las 584 sanciones impuestas tras la resolución en 2023 de los correspondientes expedientes sancionadores por un valor final de 2.784.721,60 Euros. Además se han adoptado, entre otras, medidas 3 prohibiciones de comercialización, 51 inmovilizaciones de mercancía, 5 destrucciones de la mercancía, 2 suspender actividades y 113 otras medidas adoptadas.	
PNCO de la producción ecológica.	En caso de incumplimiento demostrado (art 8 y anexo I.2 del Reglamento (UE) 2021/279) las autoridades competentes o, en su caso, las autoridades u organismos de control podrán aplicar una o varias de las medidas siguientes:- Presentación de un plan de acción por parte del operador, dentro del plazo previsto con relación a la corrección del incumplimiento. (B0). Aplica solo a incumplimientos demostrados leves, por lo que no se computan en el informe. -Mejora en la ejecución de las medidas de precaución y de los autocontroles puestos en marcha por el operador (B1). -Ausencia de referencia a la producción ecológica en el etiquetado y la publicidad de todo el lote o campaña de producción de que se trate (B2). -Prohibición de comercializar productos con referencia a la producción ecológica durante un período determinado (B3). -Nuevo período de conversión (B4). -Limitación del alcance del certificado en la actividad o categoría del producto (B5). -Suspensión del certificado (B6). -Retirada del certificado (B7). En el Anexo a este informe también se contabilizan dos medidas (B8 y B9) que no están en el CATIN-ECO, y que se han consignado para indicar que la medida a aplicar no se había decidido a 31/12/2022 y para cualquier otra medida no establecida en el CATIN-ECO.	Las medidas adoptadas en caso de incumplimiento demostrado en producción ecológica están establecidas por el Reglamento (UE) 2021/279, y a nivel nacional se encuentran coordinadas mediante el documento de directrices CATIN-ECO aprobado en MECOECO, que establece orientaciones comunes del Catálalogo de medidas aplicabales en caso de incumplimientos en materia de producción ecológica.
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización.	Para las irregularidades detectadas por incumplimientos del pliego de condiciones, las medidas adoptadas, en la mayor parte de los casos, han sido la descalificación de los productos o los lotes afectados por el incumplimiento, no pudiendo ser comercializados como productos amparados hasta que se solucionara la no conformidad detectada. En algunos casos, no obstante, la irregularidad ha podido ser subsanada y los lotes han podido comercializarse como amparados por la denominación correspondiente. Se ha llegado, en algunos casos en los que se han detectado infracciones, a la apertura del correspondiente expediente sancionador y/o a la suspensión del certificado que le impide al operador la comercialización de sus productos bajo la figura de calidad correspondiente	

Tabla 3.1.3: Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados

DATOS DE LA SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2023					
PROGRAMA DE CONTROL	Nº controles	Nº supervisiones documentales	Nº supervisiones in situ	%supervisiones documentales con incumplimientos	Nº de no conformidades en las supervisiones que invalidan el control
PNCO de la calidad alimentaria.	5727	873	69	43,75%	0
PNCO de producción ecológica*.	76060	184	116	NC	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización.	46046	351	139	5,68	16

*Solo se recogen las supervisiones efectuadas por las Autoridades Competentes con Organismos de Control Delegados en el ámbito de la producción ecológica, conforme a la manera de recoger los datos del Reglamento (UE) 2021/1935.

Tabla 3.1.4: Resultados de las supervisiones de los controles oficiales

RESUMEN DE LA SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2023		
Programa de control oficial MAPA	Nº supervisiones totales realizadas	Nº supervisiones con alguna no conformidad
PNCO de la calidad alimentaria	942	78
PNCO de la producción ecológica*	300	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	387	22

*Solo se recogen las supervisiones efectuadas por las Autoridades Competentes con Organismos de Control Delegados en el ámbito de la producción ecológica, conforme a la manera de recoger los datos del Reglamento (UE) 2021/1935.

Tabla 3.1.5: Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

3.2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.2 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2021-2025, TIENE COMO FINALIDAD "GARANTIZAR LA CONSECUCIÓN DE UN ELEVADO NIVEL DE CALIDAD ALIMENTARIA, INCLUIDAS LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR. INTENSIFICAR LA LUCHA CONTRA EL FRAUDE Y ASEGURAR PRÁCTICAS LEALES EN EL COMERCIO, ASÍ COMO LA PROTECCIÓN DE LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES Y SU DERECHO A RECIBIR UNA INFORMACIÓN VERAZ EN EL ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.

3.2.1. INTRODUCCIÓN

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo es la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo (SGCCCC) de la Dirección General de Consumo (DGC) del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Por tanto, en España, en lo que respecta a las actividades de control oficial de productos alimenticios sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición, el punto de contacto es el siguiente:

Dirección General de Consumo

dgconsumo@consumo.gob.es

+34 91.822.44.65

Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

subdirección.calidad@consumo.gob.es

+34 91.822.44.43

Para dar cumplimiento al mencionado objetivo estratégico desde la SGCCCC se planifican una serie de controles oficiales que son ejecutados por los órganos administrativos de consumo de las comunidades autónomas (CC. AA.) con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable en los siguientes ámbitos de control:

- Productos alimenticios: información alimentaria, calidad y prácticas fraudulentas.
- Productos alimenticios etiquetados como ecológicos: información alimentaria, calidad y prácticas fraudulentas.
- Productos alimenticios amparados por figuras de calidad: información alimentaria, calidad y prácticas fraudulentas.
- Operadores minoristas: prácticas comerciales desleales, control documental y control de las condiciones de venta.

Los controles oficiales se llevan a cabo en los productos alimenticios, envasados o sin envasar, puestos a disposición de las personas consumidoras tanto en comercio minorista presencial como a través de medios de venta a distancia, principalmente comercio electrónico, verificando que el etiquetado, la calidad comercial, la presentación de los alimentos y su publicidad se adecúan a la normativa vigente.

Para ello, cada comunidad autónoma (C. A.), como autoridad competente, realiza los controles oficiales de conformidad en base a las competencias que tenga atribuidas.

A largo del año 2023 las autoridades de consumo han realizado numerosas actuaciones que han repercutido de manera significativa en la consecución de dicho objetivo estratégico mediante la realización de controles oficiales, muchos de ellos incluyendo toma de muestra para su posterior análisis en un laboratorio especializado. Como consecuencia de los controles realizados, se han adoptado las medidas necesarias con el fin de que los operadores subsanen los incumplimientos detectados durante el desarrollo de las actividades de inspección.

En el presente informe se recoge la información proporcionada por los servicios de inspección de las direcciones generales con competencias en consumo de todas las CC. AA. que conforman el territorio español, a excepción de la Comunitat Valenciana y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

3.2.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Autoridades competentes y órganos de coordinación

En el PNCOCA 2021-2025 se describen las competencias de las distintas autoridades competentes en España en materia de control oficial de los productos alimenticios sin repercusiones en la seguridad alimentaria y la nutrición. A través del siguiente enlace se puede acceder al PNCOCA 2021-2025.

https://consumo.gob.es/es/consumo/plan-nacional-control-oficial-cadena-alimentaria-2021-2025-pncoca-2021-2025

Los cambios producidos en el año 2023 en la estructura orgánica y en los recursos humanos, tanto en el ámbito de la Administración General del Estado (AGE) como en el autonómico, se indican a continuación.

2.3.1.1.1. En el ámbito de la AGE

A. Estructura orgánica

Durante el año 2023, debido a un cambio en el Gobierno de España a consecuencia de la celebración de elecciones generales el 23 de julio de 2023, se llevó a cabo una reestructuración de los diferentes departamentos ministeriales a través del Real Decreto 829/2023, de 20 de noviembre, por el que se reestructuran los departamentos ministeriales, uniéndose el Ministerio de Consumo y el Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030, surgiendo el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Tras la publicación del Real Decreto 1009/2023, de 5 de diciembre, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales se desarrolló la estructura básica del nuevo Ministerio, que se puede consultar en el siguiente enlace:

https://www.mdsocialesa2030.gob.es/el-ministerio/index.htm

A continuación, se detallan los órganos superiores y directivos que están relacionados con este Plan:

B) La Secretaría General de Consumo y Juego, de la que dependen:

1.º La Dirección General de Consumo.

2.º La Dirección General de Ordenación del Juego.

La unidad de referencia dentro de la DGC que se encarga, entre otras funciones, de la coordinación, cooperación y apoyo técnico a los servicios de consumo de las CC. AA. y otras Administraciones públicas, en relación con el control oficial de productos alimenticios, es la SGCCCC.

B. Órganos de coordinación

Los órganos de coordinación y cooperación en el ámbito de las actuaciones de las autoridades de consumo, así como las funciones que desempeñan, se incluyen en el apartado 1.4.3 del PNCOCA 2021-2025 (del apartado del objetivo estratégico 3.2). También pueden consultarse en la siguiente página:

https://consumo.gob.es/es/consumo/relaciones-con-las-comunidades-aut-nomas

En el año 2023 no se han producido cambios en los mencionados órganos.

C. Recursos humanos

A continuación, se indica el desglose del personal de la DGC que, entre otras funciones, desarrollan aquellas que guardan relación con el control oficial de productos alimenticios. Del mencionado personal, 3 personas trabajan en la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo, concretamente en el Área de Productos Alimenticios y 44 personas en el laboratorio de control oficial adscrito a la DGC, el Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), en el análisis de productos alimenticios. En las siguientes tablas se puede ver la distribución del personal según el puesto de trabajo que ocupa.

RECURSOS HUMANOS DGC - SGCCCC	
Titulados superiores	3
TOTAL	**3**

Tabla 3.2.1: Recursos humanos de la SGCCCC con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios

RECURSOS HUMANOS DGC - CICC	
Titulados superiores	24
Técnicos de grado medio	1
Auxiliares de laboratorio	16
Personal administrativo	3
TOTAL	**44**

Tabla 3.2.2: Recursos humanos del CICC con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios

3.2.2.1.2. En el ámbito autonómico

A. Estructura orgánica

Los órganos administrativos competentes en las distintas CC. AA. de la defensa de las personas consumidoras se pueden consultar en el siguiente enlace, de acuerdo con la información proporcionada por cada C. A.

https://consumo.gob.es/es/consumo/autoridades-de-vigilancia-del-mercado-en-consumo

En relación con la normativa autonómica de estructura orgánica, las CC. AA. han comunicado los siguientes cambios:

- Principado de Asturias: Se produce un cambio en la estructura orgánica; desaparece la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo integrada en la Consejería de Salud, pasando a ser una Dirección General de Consumo dependiente de la Viceconsejería de Derechos Ciudadanos de la Consejería de Ordenación del Territorio, Urbanismo, Vivienda y Derechos Ciudadanos. Se mantiene el Servicio de Consumo sin cambios de estructura orgánica.
- Castilla-La Mancha: A través del Decreto 105/2023, de 25 de julio, de estructura orgánica y competencias de la Consejería de Sanidad, las competencias en materia de consumo son asumidas por la Consejería de Sanidad, concretamente por la Dirección General de Salud Pública.
- Región de Murcia: El Decreto del Presidente n.º 42/2023, de 21 de septiembre, por el que se modifica el Decreto n.º 31/2023, de 14 de septiembre, de reorganización de la Administración Regional y el Decreto n.º 241/2023, de 22 de septiembre, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Economía, Hacienda y Empresa, establece que la Dirección General de Consumo, antes Dirección General de Consumo y Artesanía, dependa de la Consejería de Economía, Hacienda y Empresa.

B. Órganos de coordinación

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial. Concretamente, las autoridades competentes de consumo de las diferentes CC. AA. durante el año 2023 han establecido los siguientes:

- Castilla-La Mancha: Decreto 118/2022, de 25 de octubre, por el que se crea la Comisión Regional para la Coordinación de la Prevención y Erradicación de las Prácticas Comerciales Desleales.
- Extremadura: Ratificación del acuerdo de colaboración entre las autoridades competentes en el control de la cadena alimentaria en Extremadura para la realización de actuaciones periódicas coordinadas.

  https://saludextremadura.ses.es/filescms/incoex/uploaded_files/3-Acuerdo-ACTUACIONES_COORDINADAS_ALIMENTOS.pdf

- La Rioja: Reunión de coordinación interdepartamental de la Dirección General de Salud y la Dirección General de Agricultura, para la coordinación, traspaso de información y actuaciones a desarrollar por la Inspección de Consumo y la Inspección de Calidad, en el ámbito de los productos ecológicos.

C. Recursos humanos

Las plantillas de las CC. AA. están compuestas por el personal encargado de las tareas relacionadas con el control oficial de los productos alimenticios en el ámbito de consumo. Esta cifra incluye tanto el personal implicado en las tareas de control como el personal que realiza las labores de inspección.

RECURSOS HUMANOS CC. AA.		
Comunidad autónoma	**Personal de control**	**Personal inspector**
Andalucía	28	55
Aragón	1	1
Principado de Asturias	5	5
Illes Balears	6*	8*
Canarias	8	13
Cantabria	9	7
Castilla-La Mancha	19*	18*
Castilla y León	21	10
Cataluña	6	4
Extremadura	1	4
Galicia	43	37
La Rioja	2	3
Comunidad de Madrid	0	3
Región de Murcia	2	6
Comunidad Foral de Navarra	2	3
País Vasco	24*	17*
TOTAL	**177**	**190**

* Las personas indicadas realizan tareas en el ámbito de consumo en los tres sectores: productos alimenticios, productos no alimenticios y servicios

Tabla 3.2.3: Recursos humanos de las CC. AA. con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

Novedades en el soporte jurídico

En el ámbito del sistema del control oficial de productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final sin repercusiones en seguridad alimentaria se han producido las siguientes novedades durante el año 2023:

- Debido a la situación excepcional causada por la guerra de Ucrania se publicó el Real Decreto-ley 5/2023, de 28 de junio, por el que se adoptan y prorrogan determinadas medidas de respuesta a las consecuencias económicas y sociales de la Guerra de Ucrania, de apoyo a la reconstrucción de la isla de La Palma y a otras situaciones de vulnerabilidad; de transposición de Directivas de la Unión Europea en materia de modificaciones estructurales de sociedades mercantiles y conciliación de la vida familiar y la vida profesional de los progenitores y los cuidadores; y de ejecución y cumplimiento del Derecho de la Unión Europea. En su artículo 210 se modifica la Disposición adicional única del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por Real Decreto-Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre sobre la nulidad de determinadas cláusulas.
- Se ha elaborado y publicado una interpretación normativa común en el ámbito de consumo conforme al procedimiento aprobado por la 8ª Conferencia Sectorial de Consumo. El informe se pronuncia sobre la utilización del término "fresco/a" en productos alimenticios conocidos como de quinta gama. Se puede consultar en el siguiente enlace:

https://www.consumo.gob.es/es/consumo/productos-alimenticios

Además, durante el año 2023, se han registrado las siguientes novedades legislativas en el ámbito autonómico:

- País Vasco: el 7 de junio de 2023 fue publicada en el BOE la Ley 4/2023, de 27 de abril, del Estatuto de las personas consumidoras y usuarias.

Novedades en los recursos de laboratorio

La información general relativa a los laboratorios que llevan a cabo la realización de los controles oficiales está disponible en el PNCOCA 2021-2025, en particular en el apartado 1.5.2 de la parte correspondiente al objetivo estratégico 3.2.

Las novedades analíticas más relevantes llevadas a cabo por el CICC de la DGC durante el año 2023 han sido la implementación, validación y/o actualización de los siguientes métodos de ensayo y técnicas analíticas:

- Extracción de ADN mediante el kit "*DNeasy mericon food*".
- Determinación del contenido de nitratos y nitritos en productos cárnicos por cromatografía iónica.
- Determinación del contenido de cloruros en productos alimenticios por cromatografía iónica.

Novedades en soportes informáticos al control oficial

En el desarrollo del ejercicio del control oficial de productos alimenticios se emplean diferentes aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrando trámites administrativos y tiempo, con el objetivo de mejorar la eficiencia del control oficial.

En 2023 se iniciaron los trabajos para desarrollar una nueva aplicación que sustituirá a la actual GESCAN-GENCADO-COLABORA, llamada GESCOM.

Procedimientos normalizados. Aspectos horizontales y generales

A lo largo del año 2023, en colaboración con las Administraciones de consumo de las CC. AA., desde la SGCCCC y el CICC se ha continuado trabajando en la redacción y revisión de procedimientos normalizados de trabajo (PNT) en el ámbito del control oficial de los productos alimenticios. Con estos procedimientos se pretende mejorar y homogeneizar las tareas relacionadas con el control oficial.

Durante el año 2023 se elaboraron, aprobaron y/o revisaron los siguientes PNT:

En la SGCCCC:

- Procedimiento para la elaboración de protocolos de inspección y coordinación del control oficial sistemático de productos alimenticios 2023.
- Protocolo general de colaboración para el procedimiento operativo entre la Dirección General de la Guardia Civil y la Secretaría General de Consumo y Juego del Ministerio de Consumo en ámbitos de consumo y seguridad alimentaria.

En el CICC:

- PNT 0405. Determinación de los ácidos grasos libres. Método de análisis en frío. Método volumétrico.
- PNT 0406. Determinación del índice de peróxidos. Método volumétrico.
- PNT 0410. Determinación del contenido en triglicéridos con ECN42 (Diferencia entre el contenido teórico y los datos obtenidos por HPLC). Método: cromatografía de gases con detector de ionización de llama (FID) y cromatografía de líquidos de alta eficacia con detector refractómetro diferencial termostatizado.
- PNT 0412. Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta. Método espectrofotométrico.
- PNT 1710. Determinación del grado alcohólico volumétrico en cervezas.
- PNT 1239. Determinación de humedad. Método gravimétrico.
- PNT 1790. Determinación de Al, Sb, As, Ba, B, Cd, Ca, Co, Cu, Cr, Sn, Sr, P, Fe, Mg, Mn, Hg, Ni, Pb, K, Se, Na, Ti, U y Zn mediante la técnica de ICP-MS.
- PNT 735. Determinación de quinina por cromatografía líquida de alta eficacia.
- PNT 1654. Determinación de EDTA por cromatografía líquida de alta eficacia.
- PNT1779. Determinación de taurina por cromatografía líquida de alta eficacia con detector de índice de refracción.
- PNT 410. Determinación del contenido de triglicéridos con ECN 42 (diferencia entre el contenido teórico y real).
- PNT 413. Determinación de la composición de ácidos grasos de 12 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus esteres metílicos (aceite de oliva y aceite de orujo de oliva).
- PNT 1351. Determinación de la composición de ácidos grasos de 12 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus esteres metílicos (aceites y grasas comestibles de origen vegetal y aceites de origen animal).
- Verificación de las características del desempeño.
- PNT 0055. Acidez en miel.

Algunas CC. AA., además de utilizar los procedimientos elaborados desde la SGCCCC y aprobados por la Comisión Sectorial de Consumo, desarrollan otros procedimientos propios para facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial.

Durante el año 2023 se han redactado y/o revisado los siguientes PNT:

Extremadura:

- Documentos de planificación y protocolos de campañas, control sistemático y actuaciones de vigilancia de inspección, en el marco del Plan Anual de Inspección de INCOEX 2023.
- Instrucción 1/2019 de comercio electrónico.
- Instrucción 1/2022, de 28 de febrero, de la Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura, sobre el procedimiento de toma de muestra y control oficial de aceites de oliva.
- Circular 1/2022 de 10 de diciembre, de la Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura sobre la competencia sancionadora en materia de consumo del Instituto de Consumo de Extremadura cuando el operador económico objeto de sanción tiene su domicilio o razón social fuera de Extremadura.
- Circular 2/2022 de 3 de noviembre, de la Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura sobre obligaciones del inspeccionado en el suministro de información. Alegación de posible vulneración de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal.
- Procedimientos normalizados técnicos de control del Ministerio y CC. AA. (calidad diferenciada; aceite; información alimentos envasados/sin envasar; toma de muestras; inspección;).
- Nota informativa interna 11/03/19 sobre presentación de reclamaciones y servicios de atención al cliente tras la aprobación de la Ley 6/2019.
- Nota informativa interna sobre atención inicial de las reclamaciones en sectores específicos.

Castilla y León:

- Procedimiento para la tramitación de denuncias en materia de consumo en Castilla y León, 2ª edición.

Planes de emergencia e iniciativas de control especiales

3.2.2.6.1. Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado

Durante el año 2023 desde la SGCCCC se planificaron distintas Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado de productos o categorías de productos alimenticios en los que el control oficial sistemático no era suficiente para cubrir de forma eficiente los requerimientos exigidos por la normativa de aplicación en materia de control y vigilancia de mercado. En particular se planificaron y ejecutaron las siguientes campañas:

Campaña Nacional de Inspección y Control de Mercado	Comunidades Autónomas participantes
Aceite de oliva: etiquetado y composición	País Vasco, Comunidad de Madrid, Extremadura, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Illes Balears, La Rioja y Región de Murcia
Control de la información obligatoria en el marcado o etiquetado de las frutas y hortalizas frescas comercializadas a granel	Principado de Asturias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Comunidad de Madrid y Región de Murcia
Conservas de pescado en aceite vegetal: etiquetado y composición	Andalucía, Cantabria, Cataluña, Extremadura, Comunidad de Madrid, Región de Murcia, Comunidad Foral de Navarra, La Rioja y País Vasco
Miel: control del etiquetado y composición (azúcares exógenos)	Andalucía, Canarias, Castilla y León, Extremadura, Comunidad de Madrid, Región de Murcia, Comunidad Foral de Navarra y La Rioja

Tabla 3.2.4: Comunidades autónomas participantes en las distintas campañas nacionales

3.2.2.6.2. Control Oficial Autonómico

En el ámbito autonómico, durante el año 2023 se han llevado a cabo las siguientes iniciativas de control especiales:

Extremadura: se realizaron 40 actuaciones de control de información en sectores prioritarios para Extremadura, en particular, en el sector ibérico, aceites, productos ecológicos y productos de calidad diferenciada. Además, se llevaron a cabo 10 controles adicionales de calidad sobre aceite de oliva virgen y virgen extra.

Formación del personal

Las Administraciones públicas españolas a través de sus departamentos o unidades planifican y aprueban anual o plurianualmente actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, así como las del propio personal.

3.2.2.7.1. En el ámbito de la AGE

En las siguientes tablas se detallan los diferentes cursos realizados por el personal de la SGCCCC, así como por el personal del CICC. Se destaca que en el segundo semestre de 2023 España ostentó la presidencia del Consejo de la Unión Europea y como consecuencia algunos empleados recibieron cursos de formación al respecto.

PLAN DE FORMACIÓN - SGCCCC		
Nombre del curso	**N.º horas**	**N.º participantes**
Preparación para la Presidencia española del Consejo de la UE	12	1
Cross-sectorial training on Market Controls (Better Training for Safer Food – European Commission)	22	1
How to cooperate with the EP for a successful presidency	8	1
Publicidad, redes y derechos de los consumidores	10	1
Procedimiento sancionador en materia de consumo	15	1
Competencias básicas para el teletrabajo	15	2
Aprendizaje y perfeccionamiento del idioma inglés nivel C1	40	1
Inglés refuerzo conversacional	40	2
Prevención de la violencia contra las mujeres	15	1

Tabla 3.2.5: Cursos de formación realizados por el personal de la SGCCCC durante el año 2023

PLAN DE FORMACIÓN - CICC		
Nombre del curso	**N.º horas**	**N.º participantes**
Formación avanzada en técnica FT/IR	16	15
Actualización de normativa tanto nacional como europea en el ámbito de la seguridad e higiene alimentaria	15	10
Auditorías internas básico (teórico-práctico) en laboratorios acreditados	15	16
Información técnica sobre equipos de protección individual (EPI'S)	16	9

Tabla 3.2.6: Cursos de formación realizados por el personal del CICC durante el año 2023

Cabe destacar que, desde la SGCCCC se ha asistido a un total de 9 cursos, recibiendo 232 horas de formación. De igual forma, el personal del CICC asistió a 4 cursos, recibiendo 774 horas de formación. En total, en la DGC sumando las horas totales de formación tanto de la SGCCCC y del CICC se alcanzaron las 1006 horas de formación durante el año 2023.

Por otra parte, además de recibir formación, desde la SGCCCC se ha impartido un curso que figura en la siguiente tabla:

CURSOS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS		
Nombre del curso	**N.º horas**	**N.º participantes**
Vigilancia y control oficial de mercado. Plan nacional de Consumo	1	15

Tabla 3.2.7: Cursos de formación impartidos por el personal de la SGCCCC durante el año 2023

3.2.2.7.2. En el ámbito autonómico

En la tabla 8 se listan los cursos realizados por el personal de las CC. AA., además de los realizados en el marco del Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI) de la DGC. Dicho Plan de Formación Continua, incluyendo el número de participantes, se puede consultar en el siguiente enlace (clicar en la imagen):

Desde las CC. AA. se realizaron los siguientes cursos relacionados con el control oficial de productos alimenticios:

CURSOS PERSONAL - CC. AA.				
Nombre del curso	**Comunidad Autónoma**	**Organismo que imparte**	**N.º de horas**	**N.º de participantes**
Potestad sancionadora en materia de consumo	Principado de Asturias	Principado de Asturias	10	5
Evaluación del riesgo de productos de consumo	Principado de Asturias	Principado de Asturias	6	3
Curso teórico práctico en habilidades sociales: trabajar con bienestar	Principado de Asturias	Principado de Asturias	10	2

CURSOS PERSONAL - CC. AA.				
Nombre del curso	**Comunidad Autónoma**	**Organismo que imparte**	**N.º de horas**	**N.º de participantes**
Actualización normativa en materia de consumo	Principado de Asturias	Región de Murcia	16	2
Riesgos del teletrabajo y medidas preventivas	Principado de Asturias	Principado de Asturias	5	2
La participación en órganos colegiados: redacción de actas y resúmenes de reuniones	Principado de Asturias	Principado de Asturias	40	1
Excel 2010 avanzado	Principado de Asturias	Principado de Asturias	40	1
Redacción de escritos en lectura fácil	Principado de Asturias	Principado de Asturias	15	1
Sistemas cl@ve, cl@ve firma y fire	Principado de Asturias	Principado de Asturias	15	1
Curso Actualización Normativa en Materia de Consumo: Gestión de las Reclamaciones	Canarias	Canarias	10	8
Comercio electrónico: contratación y servicios digitales	Canarias	Canarias	10	12
Marco competencial de consumo	Canarias	Canarias	10	13
Actualización normativa en materia de consumo	Cantabria	Cantabria	10	33
Protección del consumidor en los sectores estratégicos	Cantabria	Cantabria	10	35
Procedimientos de la inspección de consumo. Edición 1	Castilla y León	Castilla y León	7	13
Procedimientos de la inspección de consumo. Edición 2	Castilla y León	Castilla y León	7	21
Ejercicio de la potestad inspectora y sancionadora en materia de consumo en castilla y león	Castilla y León	Castilla y León	7	22
La producción ecológica: normativa reguladora, procesos productivos, industriales y comercialización	Galicia	Galicia	20	1
I congreso internacional de consumo: alimentación, sostenibilidad y calidad	Galicia	Galicia	13	3
La protección del consumidor en los sectores estratégicos	Illes Balears	Illes Balears	6	14
Sesiones formativas aplicación sega	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	5	3
Manejo de *tablet*, herramienta para el control oficial	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	5	3
Etiquetado de vinos, DO vinos de Madrid	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	5	1
Actualización normativa en materia de consumo	La Rioja	Comunidad de Madrid	16	3
Transparencia y cláusulas abusivas	La Rioja	Provincia de Cuenca	15	2
Arbitraje de consumo	La Rioja	Provincia de León	8	1

CURSOS PERSONAL - CC. AA.				
Nombre del curso	**Comunidad Autónoma**	**Organismo que imparte**	**N.º de horas**	**N.º de participantes**
Comercio electrónico	La Rioja	Provincia de Toledo	10	2
Actualización normativa en materia de consumo	Región de Murcia	Región de Murcia	16	4
La protección de los intereses económicos y sociales de los consumidores vulnerables	Región de Murcia	Región de Murcia	16	5
La resolución de las reclamaciones en la vía arbitral de consumo	Región de Murcia	Región de Murcia	12	4
La evaluación de riesgos de los productos de consumo	Región de Murcia	Región de Murcia	12	6

Tabla 3.2.8: Cursos de formación realizados por el personal de las distintas CC. AA. durante el año 2023

A modo de resumen se indica que el personal de las CC. AA. ha asistido a lo largo del año 2023 a 31 cursos relacionados con productos alimenticios y consumo, ya sea directamente o de forma más transversal, alcanzando las 2190 horas de formación cursadas durante el año 2023.

3.2.3. CONTROL OFICIAL DEL MERCADO

Los controles oficiales, de acuerdo con la definición recogida en el Reglamento (UE) 2017/625, son las actividades realizadas por las autoridades competentes (o por los organismos delegados) para comprobar que los productos alimenticios, así como los operadores responsables cumplen con la normativa legal de aplicación vigente.

Para dar cumplimento al objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 21-25 se han desarrollado 5 programas, que se basan por una parte, en la realización de inspecciones visuales, las cuales se centran en la información alimentaria facilitada al consumidor, y, por otra, en la toma de muestras para comprobar, mediante la realización de pruebas analíticas, el cumplimiento de la normativa de aplicación a los diferentes productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final por parte de los operadores de los establecimientos minoristas.

3.2.3.1. Perfil de los establecimientos

La fase de la cadena agroalimentaria en la que se ejecutan los controles enmarcados dentro del mencionado objetivo estratégico 3.2 es la fase en la cual se comercializan los productos alimenticios directamente al consumidor final a través de:

- Comercios minoristas de venta presencial, entendiendo por tales todos los establecimientos que comercializan productos alimenticios al por menor (tiendas, supermercados, hipermercados, comercios especializados, etc.).
- Comercios minoristas de venta a distancia, incluyendo el comercio electrónico.

3.2.3.2. Categorías de productos alimenticios

Los sectores o categorías sometidos a control se basan en las categorías establecidas en la parte II del Anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723, las cuales, en algunos casos, han sido subdivididas para adaptarlas a la casuística particular del mercado español.

Los alimentos sometidos a control oficial se dividen en 23 categorías:

1. Productos lácteos (excepto mantequilla)
2. Alternativa a los lácteos
3. Grasas, aceites y sus emulsiones (excepto aceite de oliva)
4. Aceites de oliva
5. Hielos comestibles
6. Frutas y hortalizas
7. Productos de confitería
8. Cereales y productos a base de cereales
9. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería
10. Carne fresca
11. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente
12. Productos cárnicos
13. Pescado y productos de la pesca
14. Huevos y ovoproductos
15. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa
16. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos
17. Alimentos para usos nutricionales (Reglamento (UE) 609/2013)
18. Bebidas no alcohólicas
19. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogos sin alcohol o bajos en alcohol
20. Productos de aperitivo listos para el consumo
21. Postres (excepto los incluidos en las categorías 1, 3 y 5)
22. Complementos alimenticios
23. Otros productos alimenticios no incluidos en las categorías anteriores (platos preparados y otros

Además de esta clasificación, en el objetivo estratégico 3.2, los productos alimenticios se pueden clasificar en productos alimenticios ecológicos y productos alimenticios vinculados a regímenes de calidad diferenciada.

Por último, las autoridades competentes en consumo también tienen la obligación de realizar controles oficiales directamente sobre los operadores minoristas que comercializan productos alimenticios.

3.2.3.3. Programas de Control

El objetivo estratégico 3.2 consta de 5 programas de control:

- Programa 3.2.1. Control general de la información alimentaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.2. Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.
- Programa 3.2.4. Control específico de la información alimentaria y calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.5. Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.

Para dar cumplimiento a los programas se planifican y ejecutan diferentes tipos de actuaciones de control de mercado por parte de las autoridades competentes de consumo de las CC. AA.:

- Actuaciones de control oficial sistemático del mercado.
- Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado.
- Campañas europeas y otras actuaciones de control de mercado.

Además, los datos presentados en este informe incluyen los controles oficiales planificados individualmente por las CC. AA., así como los controles oficiales puntuales derivados de situaciones sobrevenidas, como reclamaciones o denuncias recibidas e inhibiciones o comunicaciones de otras CC. AA.

Respecto a las actuaciones sobrevenidas, se incluye la gestión por parte de la SGCCCC en colaboración con las CC. AA. de 29 notificaciones recibidas a través de la plataforma en línea iRASFF, la cual incluye la Red europea de asistencia y cooperación administrativa (Red AAC) y la Red de Fraude Agroalimentario (Red FFN).

Contabilización de los controles oficiales, **incumplimientos y medidas:**

Controles Oficiales

Los controles oficiales se contabilizan por inspección y por norma verificada, esto quiere decir que para calcular el número de controles se multiplica el número de productos u operadores controlados por el número de normas que se verifican.

Incumplimientos

Durante un control oficial es posible que las autoridades competentes detecten casos de incumplimientos en la aplicación de distintas normas, así como de distintos puntos de una norma.

Se entiende por incumplimiento la vulneración de las normas que se apliquen en cada uno de los ámbitos sometidos a control oficial.

Medidas

Las autoridades competentes deben adoptar las medidas adecuadas para garantizar que el operador de que se trate subsane el incumplimiento y evite que este se reproduzca. Una medida puede incluir varios incumplimientos, por lo que la relación entre medidas e incumplimientos no tiene por qué tener una relación uno a uno.

A continuación, se detalla el resultado de los controles oficiales realizados a lo largo del año 2023 para cada uno de los programas.

Programa 3.2.1. Control general de la información alimentaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la descripción de la planificación, ejecución y verificación de los controles oficiales realizados sobre la información alimentaria facilitada al consumidor de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta final (tanto de alimentos envasados como sin envasar), llevado a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CC. AA. y coordinado por la DGC, teniendo en cuenta la legislación vigente.

En el siguiente enlace (clicar en la imagen) se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos generales más destacables del programa 3.2.1:

Resumen programa 3.2.1: Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.			
N.º de controles realizados	**26.670**	N.º medidas adoptadas	
N.º de incumplimientos detectados	**8.826**	**1.980**	
N.º de incumplimientos en información de alimentos (minorista presencial)	N.º incumplimientos en información de alimentos (venta a distancia)	N.º incumplimientos en información de alimentos sin envasar (minorista presencial y venta a distancia)	N.º de casos de prácticas fraudulentas en información alimentaria
7.807	1.019	2.556	877

Tabla 3.2.9: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.1

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se ha detectado un mayor porcentaje de incumplimientos respecto al número de controles realizados. También se muestra el porcentaje de casos de prácticas fraudulentas frente al número de controles realizados y porcentaje de medidas adoptadas frente al número de incumplimientos:

Categorías de alimentos con más incumplimientos	N.º de controles realizados	N.º de incumplimientos	% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al N.º de incumplimientos
9. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	1.404	905	**64,5%**	6,3%	9,8%
19. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogos sin alcohol o bajas en alcohol	2.482	1.331	**53,6%**	6,4%	5,1%
18. Bebidas no alcohólicas	1.410	707	**50,1%**	1,7%	29,7%
10. Carne fresca	2.008	966	**48,1%**	4,2%	14,2%
20. Productos de aperitivo listos para el consumo	495	236	**47,7%**	5,9%	19,5%

Tabla 3.2.10: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados

En el siguiente gráfico se muestran todas las categorías de productos alimenticios ordenadas en función del porcentaje de incumplimientos detectados en la información alimentaria respecto al número de controles realizados en cada una de ellas:

Gráfico 3.2.1. Porcentaje de incumplimientos en información en función de los controles realizados

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021, 2022 y 2023 en el programa 3.2.1:

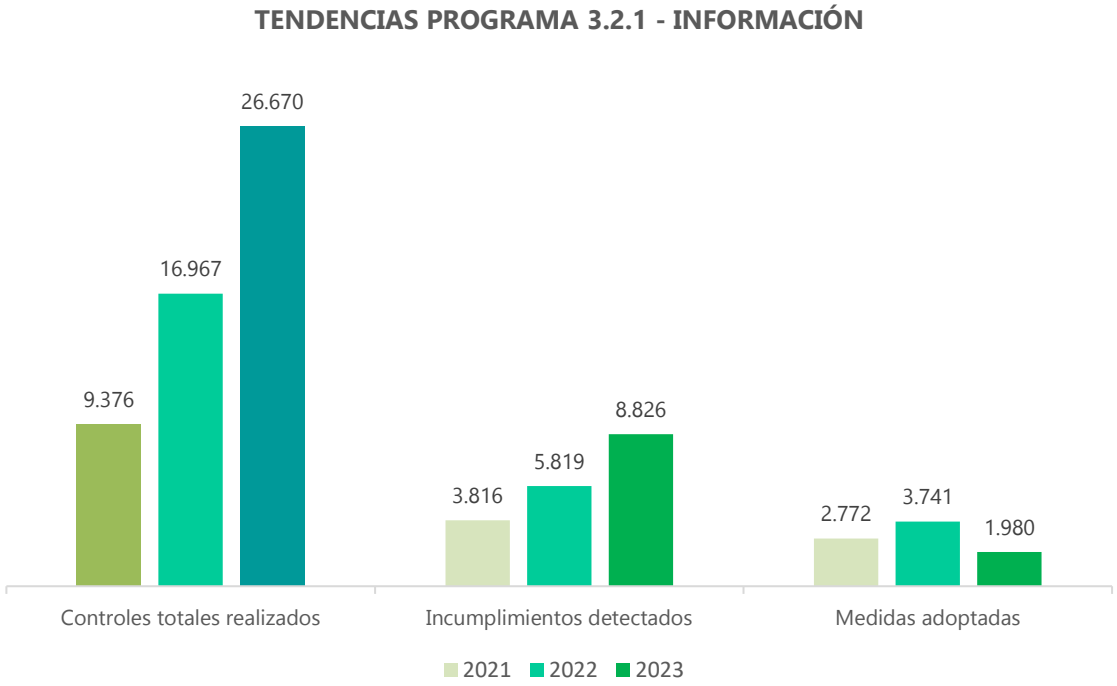

Gráfico 3.2.2: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.1 en los años 2021, 2022 y 2023

En el gráfico anterior se aprecia cómo en 2023 se ha realizado un mayor número de controles en el marco del programa 3.2.1 que en los años anteriores, en particular se han llevado a cabo un 57,2% más de controles que en 2022 y un 184,5% más que en 2021. Con respecto al porcentaje de incumplimientos detectados sobre los controles totales realizados no ha existido prácticamente variación entre el 2022 y el 2023, aunque en los tres últimos años se puede observar una tendencia descendente, siendo en el año 2021 de un 40,7%, en el 2022 de 34,3% y en el 2023 de 33,1%.

La relación de medidas adoptadas en función del número de incumplimientos detectados fue del 64,3% en el año 2021, del 72,6% en el año 2022 y del 22,4% en el año 2023. Aunque se puede observar una disminución en el porcentaje que relaciona las medidas adoptadas con los incumplimientos, es importante destacar que una sola medida puede incluir múltiples incumplimientos.

Programa 3.2.2. Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la descripción de la planificación, ejecución y verificación de los controles oficiales realizados sobre la calidad de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta final (tanto de alimentos envasados como sin envasar), llevado a cabo por las autoridades competentes de consumo de las CC. AA. y coordinado por la DGC, teniendo en cuenta la legislación vigente.

En el siguiente enlace (clicar en la imagen) se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa

A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.2:

Programa 3.2.2: Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.		
N.º de controles realizados	**7.004**	**N.º medidas adoptadas**
N.º de incumplimientos detectados	**752**	**509**

N.º de incumplimientos en alimentos envasados (minorista presencial)	N.º incumplimientos en alimentos envasados (venta a distancia)	N.º de casos de prácticas fraudulentas
751	**1**	**153**

Tabla 3.2.11: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.2

En la siguiente tabla se muestran algunas de las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un alto número de incumplimientos, así como el porcentaje de prácticas fraudulentas frente al número de controles realizados y el porcentaje de medidas adoptadas frente al número de incumplimientos:

Categorías de alimentos con alto grado de incumplimiento	**N.º de controles realizados**	**N.º de incumplimientos**	**% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados**	**% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados**	**% de medidas adoptadas frente al N.º incumplimientos**
14. Huevos y ovoproductos	216	66	**30,6 %**	2,8 %	72,7 %
4. Aceite de Oliva	717	138	**19,2 %**	6,0 %	66,7 %
6. Frutas y hortalizas	1.235	207	**16,8 %**	3,2 %	92,8 %
2. Alternativa a los lácteos	80	13	**16,3 %**	0,0 %	69,2 %
3. Grasas, aceites y sus emulsiones (sin aceite de oliva)	84	13	**15,5%**	1,2%	69,2%

Tabla 3.2.12: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados en calidad

En el siguiente gráfico se muestran todas las categorías de productos alimenticios ordenadas en función del porcentaje de incumplimientos detectados en calidad alimentaria respecto al número de controles realizados en cada una de ellas:

Gráfico 3.2.3. Porcentaje de incumplimientos en calidad respecto a los controles realizados. Dos categorías (5. Hielos comestibles y 10. Carne fresca) no han sido incluidas en el grafico debido a que no disponen de datos suficientes para ser representativas

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021, 2022 y 2023 en el programa 3.2.2:

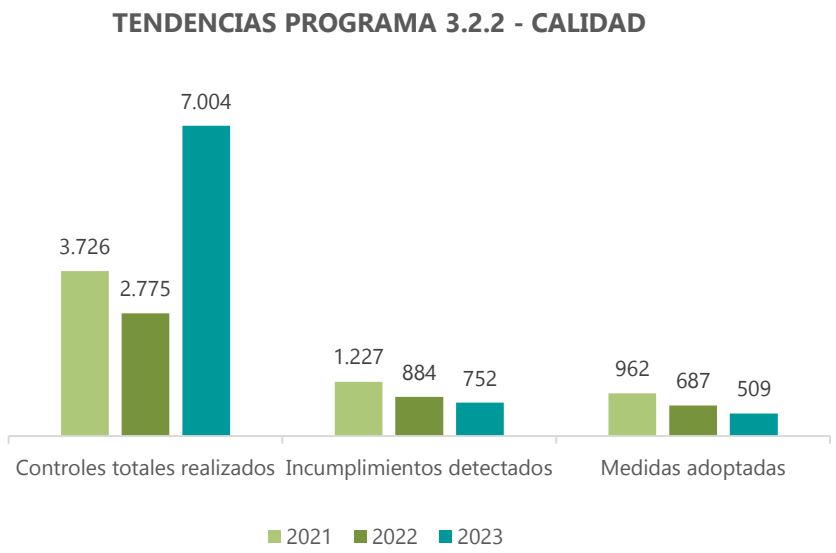

Gráfico 3.2.4: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.2 en los años 2021, 2022 y 2023

De forma general, resaltar que en el año 2023 se han realizado 7.004 controles sobre la calidad de los productos alimenticios, aumentado un 152,4% con respecto al 2022 y un 88,0% respecto al 2021.

La relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados ha disminuido significativamente en comparación con los dos años anteriores, siendo de un 32,9% en el año 2021 y de un 31,9% en el 2022, pero de 10,7% en el 2023.

Las medidas adoptadas en relación con el número de incumplimientos detectados han sido muy similares, 78,4% en 2021, un 77,7% en 2022 y un 67,7% en 2023, indicando cierta continuidad entre los incumplimientos detectado durante los controles oficiales y las medidas adoptadas.

Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor

El objeto de este programa es la planificación y ejecución de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes en materia de defensa de los consumidores y usuarios de la AGE y las CC. AA. para verificar el cumplimiento de las normas destinadas a garantizar las prácticas leales con los consumidores y a proteger sus intereses en la comercialización de los productos alimenticios en España.

En el marco de este programa se controla a los operadores minoristas, tanto en comercio presencial como en venta a distancia, en relación con las prácticas comerciales, la publicidad y la indicación de los precios. En concreto, se comprueba que la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor, en particular sobre las características del alimento y sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención.

En el siguiente enlace (clicar en la imagen) se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.3:

Programa 3.2.3: Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.		
N.º de controles realizados	**15.411**	**N.º medidas adoptadas**
N.º de incumplimientos detectados	**2.003**	**547**
N.º de operadores controlados	**3.276**	
N.º de operadores con incumplimientos	**673**	

Tabla 3.2.13: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.3

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021, 2022 y 2023 en el programa 3.2.3:

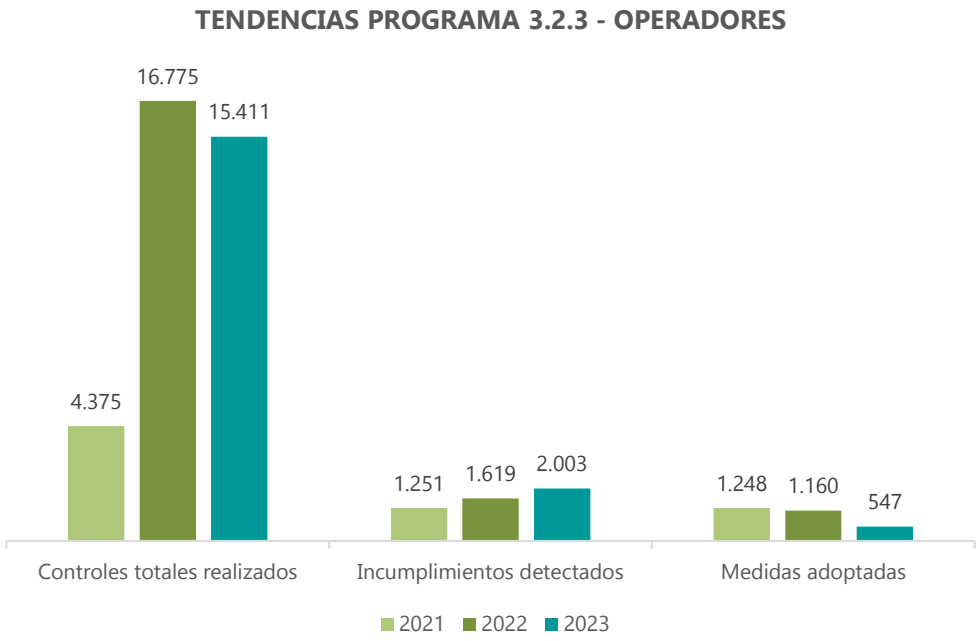

Gráfico 3.2.5: Muestra controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.3 en los años 2021, 2022 y 2023

Durante el control de las prácticas comerciales desleales con el consumidor se han realizado un total de 15.411 controles, niveles similares a los alcanzados en 2022 (16.775 controles), los cuales fueron muy superiores a los de 2021, año en el que realizaron 4.275 controles.

En 2023 se han detectado 2.003 incumplimientos, lo cual representa un 13,0% de incumplimientos con respecto del total de controles realizados. Estos controles han recaído sobre 3.276 operadores minoristas, de los cuales en 547 se han detectado incumplimientos, con un promedio de aproximadamente 4 incumplimientos por cada operador que incumple. El ratio de incumplimientos detectados por controles realizados ha aumentado con respecto al 2022, 9,7% frente al 12,9% del 2023, pero ha disminuido significativamente en comparación con el 2021, cuando el ratio fue del 28,6%.

Por otra parte, las medidas correctoras han disminuido con respecto a años anteriores ya que la relación de medidas adoptadas en función del número de incumplimientos detectados fue en 2021 del 71,7%, en 2022 del 99,8% y en 2023 del 27,3%.

Programa 3.2.4. Control específico de la información alimentaria y calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la descripción de la planificación, ejecución y verificación de la eficacia de los controles llevados a cabo por las autoridades competentes de las CC. AA. y coordinado por la DGC sobre la información alimentaria y la calidad (establecida en la normativa de calidad específica de los productos), referida a los productos alimenticios etiquetados como ecológicos comercializados en el punto de venta al consumidor final.

En el siguiente enlace (clicar en la imagen) se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.4:

Programa 3.2.4: Control de la información alimentaria y la calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final		
N.º de controles realizados	**700**	**N.º medidas adoptadas**
N.º de incumplimientos detectados	**193**	**54**
N.º de incumplimientos minorista información	N.º incumplimientos minorista calidad	N.º de casos de prácticas fraudulentas
180	**13**	**35**

Tabla 3.2.14: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.4

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021, 2022 y 2023 en el programa 3.2.4:

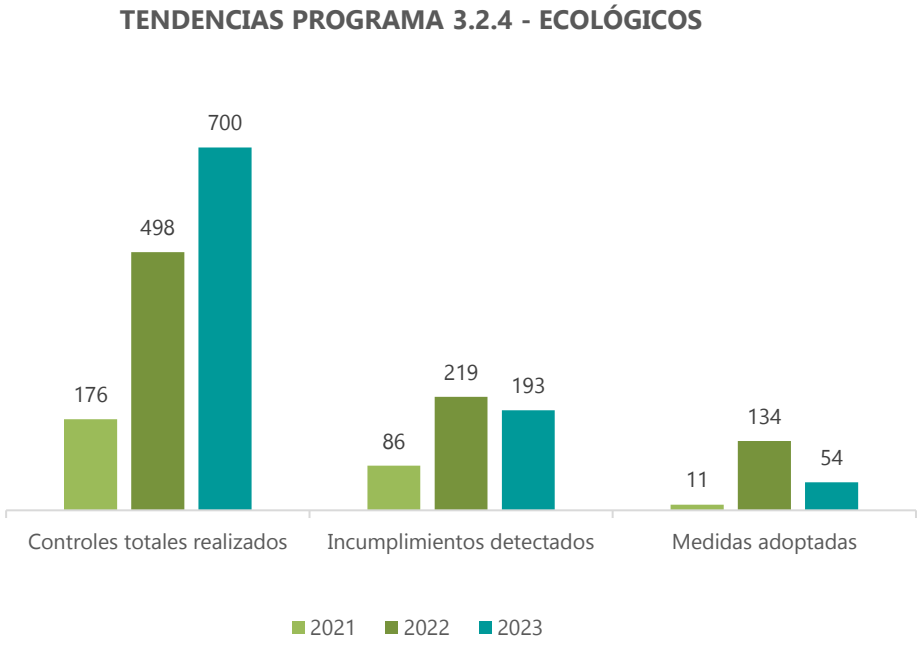

Gráfico 3.2.6: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.4 en los años 2021, 2022 y 2023

En el gráfico superior se puede observar un aumento en el número de controles realizados en el año 2023 sobre productos alimenticios etiquetados como ecológicos, en concreto se han incrementado los controles realizados en un 40,6% respecto al año anterior y un 297,7% en comparación con el 2021.

Además, la relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados ha disminuido, siendo de un 48,9% en el año 2021, de un 44% en el 2022 y de un 27,6% en el 2023.

Por otra parte, el ratio de medidas adoptadas frente a los incumplimientos detectados ha aumentado con respecto al 2021, 12,8% pero ha disminuido con respecto al 2022, ya que entonces se obtuvo un 61,2%, frente al 18% en 2023.

Programa 3.2.5. Control especifico de la información alimentaria y la calidad vinculada a las denominaciones de origen protegidas, a las indicaciones geográficas protegidas y a las especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la planificación, ejecución y verificación de la eficacia de los controles llevados a cabo por las autoridades competentes de las CC. AA. y coordinado por la DGC sobre la calidad comercial (establecida en la normativa específica de los productos) e información alimentaria vinculada a regímenes de calidad de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta al consumidor final, como las denominación de origen protegidas (DOP), las indicaciones geográficas protegidas (IGP) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG).

En el siguiente enlace (clicar en la imagen) se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.5:

Programa 3.2.5: Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.		
N.º de controles realizados	**1.145**	**N.º medidas adoptadas**
N.º de incumplimientos detectados	**340**	**98**
N.º de incumplimientos minorista información	N.º incumplimientos minorista calidad	N.º de casos de prácticas fraudulentas
329	**11**	**94**

Tabla 3.2.15: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.5

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021, 2022 y 2023 en el programa 3.2.4:

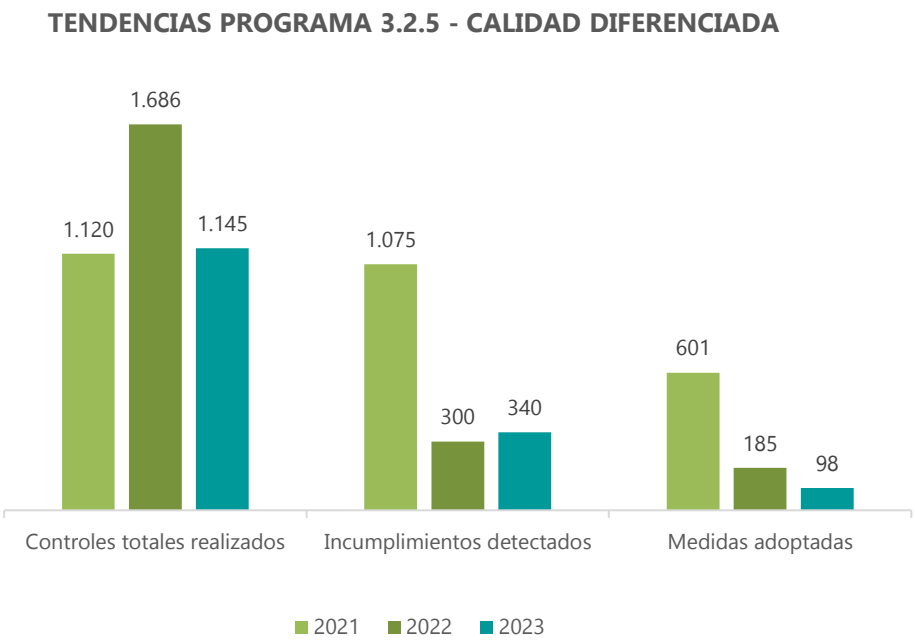

Gráfico 3.2.7: Muestra controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.5 en los años 2021, 2022 y 2023

En el gráfico superior se puede observar una disminución en el número de controles realizados en el año 2023 en comparación con el 2022 sobre productos alimenticios de calidad diferenciada, un 32,1% menos, aunque se alcanzan niveles muy similares a los de 2021.

El ratio de incumplimientos detectados respecto a los controles realizados ha sido de 29,7%, aumentado en comparación con el pasado, cuando en el 2022 se registró un 17,8%. Sin embargo, es significativamente menor que en 2021 cuando alcanzó un 96%.

En relación con las medidas adoptadas frente a los incumplimientos detectados se observa una disminución en el año 2023 respecto a los dos años anteriores. En 2021 fue de 55,9%, en 2022 de 61,7% y en 2023 de 16,3%.

Campañas de Control Oficial

Como ya se mencionó anteriormente, los controles oficiales realizados en el marco del Objetivo Estratégico 3.2 se realizan a través de diferentes tipos de actividades oficiales programadas: actuaciones de control sistemático de mercado realizadas por las CC. AA. y las campañas de control oficial, principalmente las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado.

A pesar de que los resultados de todos los controles oficiales realizados están incluidos en su correspondiente programa, a continuación, se incluye, por su especial relevancia, información relacionada con las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado realizadas durante el año 2023.

3.2.3.4.1. Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado

Estas campañas se coordinan y organizan desde la SGCCCC y se llevan a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CC. AA. Se ejecutan de manera coordinada en todo el territorio nacional.

Algunas de estas campañas, además de la actividad inspectora, llevan asociada una toma de muestra para la realización de análisis y ensayos de laboratorio. Las muestras de la campaña de aceite de oliva y de conservas de pescado en aceite se analizaron en el CICC, mientras que las de miel se examinaron en el Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los resultados de inspección obtenidos por las CC. AA. en las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado se introducen en la aplicación informática GESCAN-GENDACO, al mismo tiempo que desde el CICC se aporta la información relativa a los resultados analíticos de las muestras. Con estos datos, tras el análisis y evaluación global de los mismos, se elabora un informe de resultados para cada campaña nacional.

Los resultados obtenidos se encuentran publicados en la página web del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, dando con ello cumplimiento a los compromisos de transparencia adquiridos por las autoridades de consumo.

A continuación, se refleja la información más relevante en relación con las campañas nacionales programadas y ejecutadas en el año 2023, así como los resultados obtenidos en las mismas:

CAMPAÑAS NACIONALES DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE MERCADO 2023					
Campaña	**N.º de controles programados**	**N.º de controles programados realizados**	**Grado de consecución**	**N.º de incumplimientos**	**% de incumplimientos respecto a los controles realizados**
Aceite de oliva: etiquetado y composición	1.366	1.131	82,8%	154	13,6%
Control de la información obligatoria en el marcado o etiquetado de las frutas y hortalizas frescas comercializadas a granel	1.335	1.344	100,7%	860	64,0%
Conservas de pescado en aceite vegetal: Etiquetado y Composición	1.320	1.260	95,5%	114	9,0%
Miel: control del etiquetado y composición (azúcares exógenos)	685	714	104,2%	68	9,5%
TOTAL	**4.706**	**4.449**	94,5%	1196	26,9%

Tabla 3.2.16: Resumen de las campañas nacionales realizadas durante el año 2023

En la tabla superior se puede observar que el grado de cumplimiento relacionado con la realización de controles oficiales ha sido del 94,5%, lo cual representa un alto grado global de cumplimiento por parte de las autoridades competentes de las CC. AA.

En las siguientes gráficas se resumen los resultados obtenidos en las diferentes campañas nacionales.

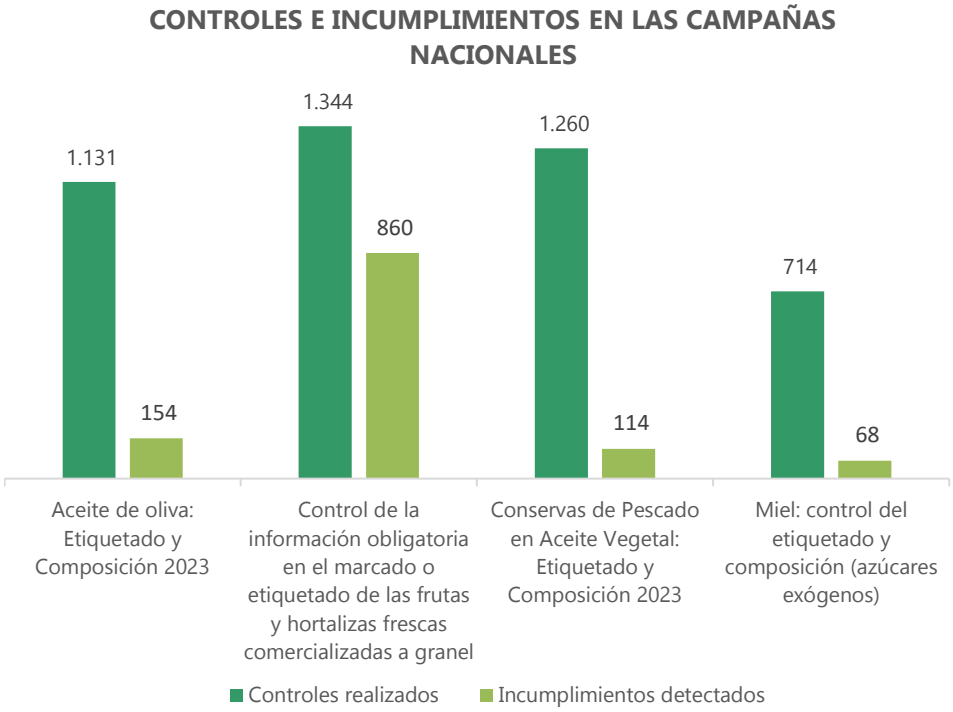

Gráfico 3.2.8: Número de controles e incumplimientos resultado de las en las campañas nacionales del 2023

Se puede observar el bajo nivel de incumplimientos detectados con la excepción de la campaña "Control de la información obligatoria en el marcado o etiquetado de las frutas y hortalizas frescas comercializadas a granel" en la que se encontraron 860 incumplimientos en 1.344 controles, lo que supone un 64% de incumplimientos respecto a los controles realizados.

Para más información sobre las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado llevadas a cabo por las autoridades competentes en consumo se puede consultar el siguiente documento (clicar en la imagen):

3.2.3.5.1. Aceite de oliva y orujo de oliva

Debido a la importancia en España y en la Unión Europea del sector del aceite de oliva, existe la obligación de llevar a cabo controles específicos sobre este sector tal y como se establece en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.

En 2023, estos controles se planificaron y ejecutaron a través del control sistemático y la campaña nacional de aceite de oliva recogida en el apartado anterior. Una vez se obtuvieron todos los resultados fruto de los controles pertinentes se realizó un informe que se remitió al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el cual lo completa con los datos del resto de autoridades que participan en el control oficial del aceite de oliva, para su posterior envío a la Comisión Europea.

A continuación, se muestra una tabla resumen con los resultados de los controles específicos sobre el aceite de oliva realizados por las autoridades de consumo. Los datos expuestos en la siguiente tabla se indican por productos controlados a diferencia del resto de datos expuestos en este documento, que se expresan por controles, esto se debe a los requerimientos específicos del plan de control de "Aceite de oliva y orujo de oliva":

CONTROLES OFICIALES ACEITE DE OLIVA				
Producto	**Productos controlados**	**Productos con incumplimientos**		
		Etiquetado	Parámetros químicos	Características organolépticas
Aceite de oliva virgen extra	**208 (80,6%)**	51	1	38
Aceite de oliva virgen	**45 (17,4%)**	12	0	12
Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y virgen)	**5 (1,9%)**	0	--	--
Aceite de orujo de oliva	**-**	--	--	--
TOTAL	**258**	**63 (24,4%)**	**1 (0,4%)**	**50 (19,4%)**

Tabla 3.2.17: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva durante el año 2023 por producto controlado

Se controlaron en total 258 productos de aceite de oliva, de los cuales un 1,9% corresponden a aceite de oliva, un 17,4% a aceite de oliva virgen y un 80,6% a aceite de oliva virgen extra. Esta diferencia en el número de productos analizados en cada categoría se debe a la elevada calidad que presenta el aceite de oliva virgen extra, lo cual lo hace susceptible de verse afectado por fraudes y/o incumplimientos.

El aceite de oliva virgen extra presenta un 24,4 % de incumplimientos relacionados con la información disponible en el etiquetado del producto y un 19,4% relativos a las características organolépticas del aceite, lo cual supone que el producto no cumple con los requisitos necesarios para ser denominado aceite de oliva virgen extra.

3.2.3.5.2. Calidad de la miel

La miel es un alimento nutritivo, saludable y natural producido por las abejas. Sus propiedades benéficas van más allá del uso como dulcificante, ya que aportan propiedades nutritivas y organolépticas únicas. Según datos facilitados por el MAPA el sector tiene una gran importancia económica en España, con un valor anual de producción estimado en unos 62 millones de euros. Además de su importancia económica, la apicultura juega un papel fundamental en la conservación del medio natural, la polinización de los cultivos y el mantenimiento de la biodiversidad.

Debido a sus propiedades organolépticas y nutritivas únicas existe una gran demanda, que combinada con su baja producción provoca la subida de los precios y en consecuencia aumenta la vulnerabilidad del sector. Durante los últimos años se ha detectado una gran cantidad de incumplimientos en este producto. De especial relevancia son el fraude de identidad o la sustitución, parcial o total de la miel por un sucedáneo de peor calidad y menor coste, como puede ser el agua con azúcar, la glucomiel o el jarabe de maíz.

Esta problemática requiere del trabajo coordinado de todas las autoridades competentes para garantizar la conformidad de la miel, asegurar la transparencia, defender los derechos de las personas consumidoras, y evitar la competencia desleal. En consecuencia, se ejecuta un Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel entre todas las autoridades de control involucradas.

Las autoridades de consumo, en 2023, planificaron y ejecutaron los controles en la miel a través del control sistemático y de la campaña nacional de miel recogida en el apartado 3.4 del presente informe.

A continuación, se muestra una tabla resumen con los resultados de los controles específicos sobre la miel realizados por las autoridades de consumo. Los datos expuestos en la siguiente tabla se indican por productos controlados debido a los requerimientos específicos del Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel:

CONTROLES OFICIALES MIEL				
Producto	**Productos controlados**	**Productos con incumplimientos**		
		Etiquetado	Parámetros químicos	Azucares exógenos
Miel	**227**	37	0	10

Tabla 3.2.18: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de miel durante el año 2023

Se controlaron en total 227 mieles, de las cuales 37 presentaron incumplimientos de etiquetado, lo que representa un 17,2% respecto al número total de productos controlados. De entre estas 227 mieles, se realizó el control de azúcares exógenos en 84 muestras y se detectó su presencia en 10 de ellas, lo que supone un 12% de mieles fraudulentas.

3.2.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

Se considera de vital importancia la verificación de la calidad y eficacia de los sistemas de control oficial, para lo cual, las auditorias constituyen una herramienta fundamental.

Auditorías

Durante el año 2023 se han realizado las siguientes auditorias, tanto internas como externas:

3.2.4.1.1 Auditorias en el CICC

El CICC está acreditado para la realización de ensayos en productos agroalimentarios según los criterios recogidos en la Norma UNE EN ISO/IEC 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con acreditación N.º 178/LE89 por lo que es necesaria la realización de varios hitos para mantener el sistema de calidad.

Durante el año 2023, el CICC se ha sometido a dos auditorías de calidad:

- Auditoría interna – Gabinete de Servicios para la Calidad, S.L.U (GSC) (octubre 2023).
- Auditoría de seguimiento – ENAC (noviembre 2023).

3.2.4.1.2 Auditorías internas en el ámbito de las CC. AA.

Cada C.A., debido a su diferente organización interna, programa y ejecuta una serie de auditorías, tratando de cubrir los ámbitos más relevantes de su actividad de control.

Durante el año 2023 se han realizado las siguientes auditorias en las diferentes CC. AA.:

- Comunidad de Madrid: Tres auditorías internas repartidas a lo largo del año 2023.
- Galicia: Las auditorias en el ámbito del sector alimentario fueron desarrolladas por la Consellería de Sanidad.

3.2.5. MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con el Plan inicial del PNCOCA 2021-2025 se han modificado varios de los programas vinculados al objetivo estratégico 3.2, actualizando algunos de los indicadores para que proporcionen una información más útil. En particular se han modificado los siguientes programas:

- Programa 3.2.3. Prácticas comerciales desleales con los consumidores en la comercialización de alimentos.
- Programa 3.2.4. Control de la información alimentaria y la calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.5. Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.

3.2.6. CONCLUSIONES

En el ámbito del control oficial de los productos alimenticios, las actividades desarrolladas por las Administraciones de consumo de las CC. AA. se han dirigido, por una parte, a verificar el cumplimiento de la legislación que regula el deber de informar a las personas consumidores de una manera clara y veraz, incluidas las prácticas comerciales desleales. Por otra parte, a través de la toma de muestra y la realización de análisis y ensayos sobre los distintos tipos de productos alimenticios, se ha tratado de verificar la calidad de estos, asegurando que cumplen con la normativa de aplicación.

En este sentido hay que subrayar que para el año 2023, las autoridades competentes en consumo de las CC. AA. programaron un total de 47.652 controles oficiales, de los que finalmente se llevaron a cabo 44.400, alcanzando un alto grado de cumplimiento, en concreto, el 93,2%. Además, se realizaron 6.530 controles oficiales que inicialmente no estaban programados. Estos controles se realizaron principalmente para dar respuesta a situaciones sobrevenidas como reclamaciones o denuncias recibidas. Por tanto, el número total de controles oficiales realizados durante el año 2023 ha sido de 50.930, repartidos entre los 5 programas diseñados para dar cumplimiento al Objetivo Estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025.

Por otra parte, se remarca que durante la realización de los diferentes controles oficiales realizados en el marco de los distintos programas, se detectaron un total de 12.114 incumplimientos, repartidos entre los distintos tipos de incumplimientos: información; y calidad, lo que representa un 23,8% de incumplimientos respecto de los controles realizados en total. Como consecuencia a estos incumplimientos detectados, las autoridades competentes adoptaron un total de 3.334 medidas correctoras administrativas, alcanzando un 27,5% de medidas tomadas respecto a los incumplimientos detectados.

A continuación, se incluye un gráfico que muestra los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en cada uno de los 5 programas durante 2023:

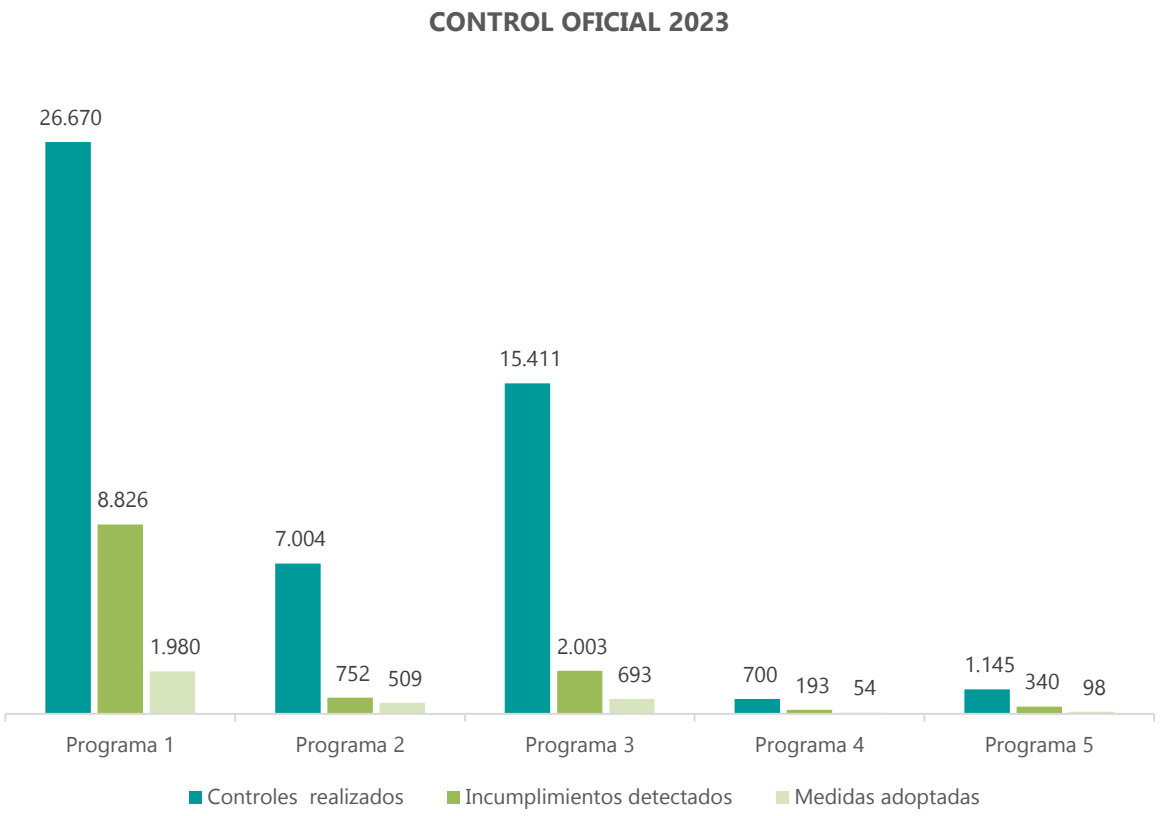

Gráfico 3.2.9: Resumen de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en el control oficial de productos alimenticios en el año 2023

En el gráfico superior se observa que en los programas 1, 2 y 3 se ha realizado un mayor número de controles que en el resto, esto se debe a que son los programas más relevantes para las autoridades de consumo. A través de los programas 1 y 2 se controlan todas las categorías de productos alimenticios, y el programa 3 se encarga de los operadores minoristas. Se puede observar un menor número de controles en el programa 2 respecto al programa 1, esto se debe en parte a que el programa 2 se centra en el control analítico llevado a cabo por los laboratorios y conlleva la toma de muestras y su consiguiente envío al laboratorio, lo que repercute directamente en un aumento en la inversión de recursos y por lo tanto se tiende a la planificación y ejecución de un menor número de controles.

En referencia a los programas 4 y 5, las autoridades de consumo de varias CC. AA., según su reparto de competencias, no realizan actividades de control oficial sobre productos alimenticios ecológicos (programa 4) y productos de calidad diferenciada (programa 5), lo que repercute en el número de total de controles ejecutados.

Respecto a al porcentaje de incumplimientos en relación con los controles realizados se ha obtenido un 23,8% entre todos los programas, siendo el programa 2, de calidad alimentaria en el que menos incumplimientos se han detectado con un 10,7%, y el programa 1, de información alimentaria, el que más, con un 33,1%. Después tendríamos el programa 3, con un 13,0%, el programa 4, con un 27,6% y el programa 5, con un 29,7%.

En cuanto a las medidas, la media del porcentaje de las medidas tomadas frente a los incumplimientos detectados fue de un 27,5%. Todos los programas, salvo el programa 2 de calidad, alimentaria que obtuvo un resultado de un 67,7%, alcanzaron niveles muy cercanos a la media, reflejando una menor proporción en el número de medidas o actuaciones derivadas de los incumplimientos detectados durante los controles oficiales en 2023 que durante el 2022. Este dato se analizará con más profundidad y se revisará en los

controles oficiales del 2024 con la intención de mejorar esta cifra y tratar de alcanzar los niveles de 2022. Además, se debe tener en consideración que una medida puede incluir más de un incumplimiento.

Teniendo en cuenta el porcentaje de consecución global de las actividades de control oficial planificadas para el año 2023, se puede concluir que durante el año 2023 se ha alcanzado el objetivo 3.2 del PNCOCA 2021-2025, es decir, "Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la calidad diferenciada y la producción ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios".

Por último, remarcar que todo el trabajo de control oficial realizado durante el año 2023 por las autoridades competentes de consumo y recogido en el presente informe se ha llevado a cabo a pesar de la escasez de recursos humanos que están experimentando varias CC. AA.

El "Informe Anual de Resultados 2023 del Objetivo Estratégico 3.2 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025" fue aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en 9 de agosto de 2024.

INFORME DE RESULTADOS 2023

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4

Reducir los riesgos para la salud de las personas y sus intereses, para la salud de los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal, sanidad vegetal, bienestar animal, calidad comercial, producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria intensificando además la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas.

Ofrecer garantía sanitaria y fitosanitaria de los vegetales, productos vegetales y animales, objeto de exportación.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD

4.OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4

4.1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL

4.1.1. INTRODUCCIÓN

El **Objetivo estratégico 4.1.** persigue reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal procedentes de países o territorios terceros, introducidos o importados a través de las fronteras españolas.

Dentro de este Objetivo estratégico se incluye un único Programa Nacional de Control Oficial:

- Programa Nacional de Control Oficial de Importaciones de animales, productos de origen animal no aptos para consumo humano, productos destinados a la alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos de origen vegetal y otros objetos.

4.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Las novedades se detallan en los informes de cada uno de los programas.

4.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopila el informe anual de resultados del programa contenido en el objetivo estratégico 4.1 del PNCOCA

1. Programa importaciones de animales y vegetales

4.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la información relativa a estas verificaciones se encuentra incluida en el punto "Verificación de la calidad de los controles oficiales" del objetivo 1. Además, los informes de cada programa detallan cómo se ha realizado la verificación de la calidad de los controles oficiales en cada caso.

4.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

Ver apartado 4.4.5

4.2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL

4.2.1. INTRODUCCIÓN

Los controles oficiales sobre los productos de consumo o uso humano procedentes de países o territorios terceros constituyen un elemento fundamental en la protección de la salud de las personas y de los animales.

Para llevarlos a cabo resulta necesario diseñar procedimientos uniformes para el control de las diferentes mercancías de consumo o uso humano procedentes de territorios situados fuera de la Unión Europea (UE), garantizando así el estricto cumplimiento de los requisitos para su introducción o importación en la UE y, de modo concreto, la normativa en materia de salud pública, seguridad alimentaria y sanidad y bienestar animal.

Asimismo, el Reglamento (UE) 2017/625[1] del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, en su artículo 113, en concordancia con el artículo 18 de la Ley 17/2011[1], de seguridad alimentaria y nutrición, establece que con periodicidad anual los Estados miembros presentarán un informe que pondrá de manifiesto el resultado de la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, en el cual debe hacerse constar los resultados de los controles oficiales efectuados sobre las mercancías destinadas al consumo o uso humano procedentes de países situados fuera de la Unión.

Por ese motivo, con el objeto de elaborar el informe anual correspondiente al año 2023, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) ha recopilado y analizado los datos e indicadores correspondientes a los distintos programas que forman parte del **Sistema de control oficial de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países**, incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria 2021-2025.

---

[1] Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.° 999/2001, (CE) n.° 396/2005, (CE) n.° 1069/2009, (CE) n.° 1107/2009, (UE) n.° 1151/2012, (UE) n.° 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.° 1/2005 y (CE) n.° 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.° 854/2004 y (CE) n.° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

[1] Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

4.2.2. RECURSOS HUMANOS

En el documento adjunto se detalla el desglose del personal partícipe en la realización y coordinación de los controles oficiales sobre las mercancías de consumo o uso humano, procedentes de países terceros, con datos actualizados a 31 de diciembre de 2023:

PDF

4.2.3. FORMACIÓN

Durante el año 2023 se han celebrado dos cursos telemáticos sobre el control oficial a la importación de alimentos, de 20 horas de duración, y dirigido al personal de los Servicios de inspección de Sanidad Exterior encargados de llevar a cabo los controles sanitarios sobre las mercancías importadas. También se han celebrado dos cursos telemáticos de control oficial de materiales en contacto con alimentos de 15 horas de duración.

4.2.4. RECURSOS LABORATORIALES

Con la finalidad de garantizar que los ensayos analíticos (iniciales, contradictorios y dirimentes) realizados sobre las muestras oficiales de alimentos y materiales en contacto con los alimentos recogidas por los servicios de sanidad exterior únicamente se realicen en los laboratorios, tanto públicos como privados, específicamente designados por la Dirección General de Salud Pública y Equidad en Salud, durante el año 2023 se ha continuado con la actualización de la lista de laboratorios designados, la cual se encuentra disponible para su consulta en la página Web del Departamento y en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/importacion/usoConsumoHumano/laboratorios.htm

Asimismo, con el objeto de reducir o evitar los riesgos, principalmente químicos o biológicos, que comprometen la seguridad de los consumidores, se ha realizado una evaluación detallada de los laboratorios designados y de su ámbito de acreditación, a efectos de garantizar el empleo de los métodos analíticos que se encuentran oficialmente aprobados por la legislación vigente y, en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

4.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

Durante el año 2023, todos los expedientes de productos destinados al consumo o uso humano introducidos o importados de países o territorios terceros a través de las diferentes Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM) españolas fueron grabados en el Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES NT), o bien en SISAEX en el caso de las partidas importadas en los territorios de Ceuta o Melilla.

Además, a través de TRACES-NT se realizó la cumplimentación y la confirmación de las propuestas de notificaciones del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (iRASFF), derivadas de los incumplimientos en frontera o las notificaciones para información vinculadas a los resultados no satisfactorios de los análisis de muestras realizados en el marco del Plan de Vigilancia de Sanidad Exterior.

Dado que TRACES-NT es también una herramienta de coordinación entre autoridades competentes, los servicios de inspección de sanidad exterior han continuado comunicando a través de ella la información relativa a las partidas objeto de transbordo, tránsito, transferencia a puntos de control, transporte ulterior, reentradas o vigilancia del transporte.

A su vez, desde la SGSE se gestionaron todas las incidencias o comunicaciones trasladadas por los Servicios de Inspección, los operadores económicos y las Unidades Veterinarias Locales respecto a TRACES-NT; todo ello en coordinación con los responsables de la aplicación de la Comisión Europea.

TRACES-NT ha sido empleado también como una herramienta para la obtención de datos acerca del número y naturaleza de las partidas vinculadas a los diferentes procedimientos de control sanitario en frontera, constituyéndose, así como la primera fuente de información a la hora de llevar a cabo el análisis de riesgo en el que se sustenta la organización de los controles oficiales.

Asimismo, la SGSE mantiene vigente un "Plan de contingencia para los procedimientos desarrollados por medios electrónicos" cuyo objetivo es el de establecer un protocolo de actuación para los casos en que, por cualquier circunstancia, el sistema TRACES-NT pudiera no encontrarse operativo.

4.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS

Los Servicios de Sanidad Exterior han efectuado los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados elaborados por la SGSE o por los propios servicios de inspección. Durante el año 2023, la SGSE ha elaborado o revisado más de 30 procedimientos de trabajo (protocolos, instrucciones y comunicaciones) para cubrir diferentes aspectos del control oficial, con el objetivo de garantizar que los controles se realicen de manera homogénea y con arreglo a criterios armonizados.

Estos procedimientos se encuentran accesibles para el personal inspector a través de una plataforma informática interna. Además, dado que muchos de ellos afectan directamente a los operadores económicos, especialmente aquellos relacionados con los controles, en la siguiente página Web de este Departamento se publica información actualizada sobre las guías y protocolos vigentes:

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/importacion/usoConsumoHumansantos@bilogistik.como/guiasProtocolos.htm

Por otra parte, en 2023, se publicó en el Boletín Oficial del Estado una Resolución de la Dirección General de Salud Pública, actualizando la lista de mercancías de consumo o uso humano sujetas a control sanitario en el momento de su importación en España, las modalidades de los controles oficiales y las instalaciones designadas para su realización.

4.2.7. RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

Los controles oficiales efectuados en las IFCSM por los servicios de inspección dependientes funcionalmente de la SGSE garantizan que los productos destinados al consumo o uso humano procedentes de países o territorios terceros cumplen los requisitos establecidos en la normativa nacional o de la Unión sobre aspectos referentes a la salud pública, y la sanidad y el bienestar animal.

Para ello, se requiere el establecimiento de procedimientos uniformes para el control de las diferentes mercancías de consumo o uso humano e indicadores específicos para cada uno de ellos, que garanticen el estricto cumplimiento de los requisitos para su introducción o importación en la Unión.

Con el fin de poder verificar y comprobar que se cumplen dichos extremos, el Sistema de control de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países se encuentra estructurado en cuatro programas.

La información completa sobre el cumplimiento de los objetivos definidos en cada uno de estos programas durante el año 2023, así como los resultados de la ejecución de cada uno de ellos, se encuentra accesible a continuación:

- Control sanitario de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países.

PDF

- Programa 2. Control de las partidas personales y las muestras comerciales

PDF

- Programa 3. Control de los residuos de cocina de medios de transporte internacional

PDF

- Programa 4. Autorización y supervisión de las instalaciones fronterizas de control y almacenamiento sanitario de mercancías.

PDF

4.2.8. CONCLUSIONES

PROGRAMA 1. Control oficial de mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países:

A. Se han realizado los controles documentales a las partidas de mercancías de consumo o uso humano presentadas para su inspección ante los servicios de sanidad exterior. Por lo tanto, es posible afirmar, que se ha dado pleno cumplimiento al objetivo marcado en la legislación de aplicación.

B. En lo que respecta al control de identidad, el 97,49 % de las partidas de productos de origen animal fueron sometidas a este control, debiendo destacarse que la diferencia hasta la frecuencia reglamentaria del 100% se debe a las partidas rechazadas por incumplimientos detectados durante el control documental.

C. En relación al control físico, las partidas de origen animal cumplen, en su conjunto, con las frecuencias mínimas para categoría de producto establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/21291.

D. Las partidas de productos de origen no animal sujetas a controles en el puesto de control fronterizo de entrada en la Unión en base a las letras d), e) y f) del artículo 47.1 del Reglamento (UE) 2017/625, han sido sometidas a las frecuencias de control de identidad y físico establecidas en las normas.

E. Para las partidas de productos de origen no animal sujetas a aumento temporal de controles y medidas de emergencia, se ha cumplido la frecuencia mínima establecida en la normativa de aplicación, tanto para el control de identidad como para el físico.

F. En el caso de los productos de origen no animal encuadrados en el artículo 44 del Reglamento (UE) 2017/625, los porcentajes de controles de identidad y físicos se han realizado en función del riesgo que presenta cada categoría de producto.

G. El mayor número de rechazos se ha debido al control documental, tanto en el caso de los productos de origen animal como no animal. Aunque hay que destacar en el caso de los productos de origen animal el alto número de rechazos por control de identidad, 150 y por control físico, 170. En el caso de los productos de origen no animal se han rechazado 166 partidas por control físico desfavorable.

H. En aquellos casos en los que se ha realizado una toma de muestras, el mayor porcentaje de resultados no satisfactorios se encuentra vinculado a los productos de origen no animal, detectándose 131 por los 31 detectados en los productos de origen animal.

I. En cuanto al resto de los objetivos del Programa 1, que evalúan el grado de incumplimientos en los procedimientos de control oficial, se ha observado que el mayor número de no conformidades se ha detectado en partidas de origen animal.

PROGRAMA 2. Control oficial de partidas desprovistas de carácter comercial procedentes de terceros países:

A. La mayoría de las muestras desprovistas de carácter comercial han sido sometidas a los debidos controles oficiales o han sido objeto de la preceptiva autorización en el momento de su importación.

B. Los equipajes y los envíos personales procedentes de terceros países han sido sometidos a controles sanitarios en frontera, decomisándose aquellos productos que incumplen la normativa y gestionando su eliminación, en la mayoría de los casos, como subproductos de origen animal de categoría 1, en el caso de los productos de origen animal.

[1] Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2129 de la Comisión de 25 de noviembre de 2019 por el que se establecen normas para la aplicación uniforme de los índices de frecuencia de los controles de identidad y físicos de determinadas partidas de animales y mercancías que se introduzcan en la Unión.

C. Se han realizado los cursos de formación necesarios para formar al personal que ejecuta los controles de los equipajes personales.

PROGRAMA 3. Control de los residuos de cocina de medios de transporte internacional:

A. Los servicios de inspección de sanidad exterior han realizado el control oficial de los residuos de cocina de medios de transporte internacional (RC1), garantizando la trazabilidad mediante la comprobación de los documentos comerciales previstos en la normativa nacional y haciendo el seguimiento de las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados durante la realización de las supervisiones.

B. De acuerdo con la información suministrada por los operadores y revisada por los servicios de sanidad exterior, el 100% de los residuos de cocina de transporte internacional se han eliminado conforme al Reglamento (CE) nº 1069/2009.

PROGRAMA 4. Designación y supervisión de las instalaciones fronterizas de control o almacenamiento sanitario de mercancías:

A. Los servicios de inspección han realizado supervisiones periódicas de las Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM) y de las Instalaciones Fronterizas de Almacenamiento Sanitario de Mercancías (IFASM), detectando incumplimientos en su mayoría relativos a los requisitos higiénico-sanitarios y a los planes de higiene.

B. El mayor número de incumplimientos se detectó en las Instalaciones de Control (IFCSM), ya que los requisitos que se les exigen son más complejos que los que se exigen a las de almacenamiento.

C. Es necesario realizar un mayor seguimiento de las medidas correctivas que se deben de realizar en las IFCSM y en las IFASM para que los responsables de las instalaciones subsanen las deficiencias detectadas en el menor tiempo posible.

4.3. OBJETIVO DE ALTO NIVEL

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.3. GARANTIZAR LA CONSECUCIÓN DE UN ELEVADO NIVEL DE CALIDAD ALIMENTARIA Y LA IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES PRÁCTICAS FRAUDULENTAS O ENGAÑOSAS EN RELACIÓN CON LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN APLICABLES EN DETERMINADOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS OBJETO DE COMERCIO EXTERIOR CON TERCEROS PAÍSES, MEDIANTE SU CONTROL EN FRONTERA.

Este objetivo se logra mediante la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior (importación y exportación) con terceros países mediante su control en frontera.

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo estratégico 4.3. es la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa (MINECO), coordinando las labores del Servicio de Inspección SOIVRE que ejecuta el control. Esta autoridad también se encarga del control en frontera del cumplimiento de la legislación aplicable en la producción ecológica de los productos importados de terceros países en los Puestos de Control Fronterizo y otros Puntos de control, participando en la consecución del objetivo estratégico 3.2 (ver 3.1.3 Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.)

Este informe tiene por **objeto** plasmar los resultados de los controles realizados por el Servicio de Inspección SOIVRE enmarcados en el **Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países,** programa que a su vez se enmarca en el **Objetivo estratégico 4.3 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.**

El **Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior (importación y exportación) con terceros países** se ha desarrollado para dar cumplimiento a este objetivo estratégico e incluye los controles en frontera para la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.

4.3.1. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

A continuación, se incluyen las novedades y mejoras producidas en 2023 respecto a los recursos humanos, técnicos y materiales, mejoras en las instrucciones y aplicaciones informáticas en las que se sigue trabajando de manera continua.

En primer lugar, respecto a los **recursos humanos** es necesario indicar que la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior (SGICATCE), dependiente de la Dirección General de Política Comercial, de la Secretaría de Estado de Comercio, es competente, entre otras, en la inspección y control de calidad comercial de productos objeto de comercio exterior incluido el intracomunitario y coordina funcionalmente el S.I. SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio.

A su vez, las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio, reguladas por el Real Decreto 1456/2005, de 2 de diciembre, *por el que se regulan las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio,* dependen, orgánicamente, del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa a través de la Secretaría de Estado de Comercio y, funcionalmente, de los órganos superiores o directivos del MINECO por razón de las materias objeto de su actuación. Y tienen adjudicada a su vez la competencia en la inspección y control de calidad comercial de productos objeto de comercio exterior.

Actualmente la red del Servicio de Inspección SOIVRE cuenta con 212 inspectores con la cualificación y experiencia adecuadas para poder efectuar con eficacia y eficiencia todas las labores de control, así como las relacionadas con el mismo. En 2023 se incorporaron a este servicio de inspección 45 funcionarios de carrera de nuevo ingreso para reforzar este control, y el resto de controles realizados por el Servicio. Además, en el año 2024 se han convocado los procesos selectivos con un total de 77 plazas ofertadas, con lo que se aumentarán los recursos de personal. Estos funcionarios tienen encomendadas diversas tareas, además del control de la calidad comercial.

En segundo lugar, en relación con los **recursos laboratoriales**, el S.I. SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio mantiene la red de laboratorios propios (16) que apoyan en la inspección de calidad comercial y se encuentran ubicados en la red de Direcciones Territoriales y Provinciales, coordinados por el Laboratorio Central SOIVRE, integrado en la SGICATCE.

Y, en tercer lugar, conviene destacar la extensa red de **aplicaciones informáticas que constituyen novedosas y sofisticadas herramientas corporativas** utilizadas por el S.I. SOIVRE, para la gestión del control, tanto en lo referido a la organización y gestión interna, como a la comunicación y coordinación con los agentes económicos y las diferentes autoridades implicadas.

4.3.2. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4

- Programa 4.3.1. de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países

PDF

4.3.3. CONTRIBUCIÓN AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 4.3

El S.I. SOIVRE con el cumplimiento del Objetivo estratégico 4.3 (ver objeto arriba), ha colaborado al logro del Objetivo de alto nivel 4, en lo relativo a reducir los riesgos para los intereses de los consumidores, a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en, calidad comercial, y producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria, intensificando además, la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas.

Más allá de los datos expuestos en este informe, la labor de control se amplía a la asistencia técnica a los operadores y la formación de los mismos en relación con las normas de calidad comercial aplicables. El hecho de que exista un control en frontera de este tipo, disuade a los operadores con menos escrúpulos de intentar, de forma voluntaria, poner en el mercado productos que incumplan con las normas de calidad aplicables, que causen perjuicio al consumidor, comportando un beneficio económico propio en detrimento de los intereses de los consumidores.

La detección de las prácticas fraudulentas en el ámbito de las exportaciones e importaciones, no sólo propician un beneficio para los consumidores finales que ven protegidos sus intereses, sino que facilitan una competencia leal en el mercado, para que todas las empresas compitan desde una posición idéntica leal a las normas y a la libre competencia.

Conviene mencionar aquí que el S.I. SOIVRE, competente en el control de los productos de la agricultura ecológica a la importación de terceros países, **contribuye además, al cumplimiento del Objetivo estratégico 3.1.**[2] y **Objetivo de alto nivel 4**, en lo relativo al control en frontera de los productos de la agricultura ecológica**.** Los resultados detallados de los controles realizados por el Servicio de Inspección en ese ámbito se integran en el Informe emitido por el MAPA: Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.

En este sentido, en 2023 el Servicio de Inspección SOIVRE ha visado un total de 4.109 Certificados de control de origen, que amparaban productos de la Agricultura Ecológica procedentes de 67 terceros países. Estos productos han sido importados por un total de 325 operadores diferentes y han supuesto un peso neto total de 90.622.269 Kg. En 2023 se detectaron un total de 85 expedientes de no-conformidad.

[2] Objetivo estratégico 3.1. Reforzar el control de la calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena, excepto en punto de venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza a los consumidores.

4.4. OBJETIVO DE ALTO NIVEL

4.4.1. INTRODUCCIÓN

El **Objetivo estratégico 4.4.** persigue garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de aplicación en el artículo 1.2 del Reglamento (UE) 2017/625, cuando dichos requisitos sean aplicables a los animales y las mercancías que se vayan a exportar desde la Unión. Incluye dos Programas Nacionales de Control Oficial:

1. Programa Nacional de Control Oficial de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.
2. Programa Nacional de Control Oficial de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.

4.4.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Las novedades se detallan en los informes de cada uno de los programas.

4.4.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopilan los informes anuales de resultados de los programas contenidos en el objetivo estratégico 4.4 del PNCOCA

1. Programa exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria
2. Programa exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria

4.4.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la información relativa a estas verificaciones se encuentra incluida en el punto "Verificación de la calidad de los controles oficiales" del objetivo 1. Además, los informes de cada programa detallan cómo se ha realizado la verificación de la calidad de los controles oficiales en cada caso.

4.4.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con los programas de control del MAPA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2023.

Entre Los programas de control oficial que contribuyen al objetivo 4, se encuentra el programa con más larga aplicación, el PNCO de Importaciones de Animales, Productos de Origen Animal No Consumo Humano y Productos destinados a la Alimentación Animal y de Importaciones de Vegetales, Productos Vegetales y Otros Objetos (excepto su Subprograma de control de importación de vegetales, productos vegetales y otros objetos cuya implementación comenzó en 2020) que ha tenido una aplicación satisfactoria: se han aumentado el número de controles respecto a años anteriores, se han realizado acciones para la supervisión, la evaluación de las supervisiones realizadas por los Coordinadores Regionales; y el establecimiento de un protocolo de supervisión.

Asimismo, en los últimos años se ha conseguido una mayor armonización en los procedimientos de control utilizados, se ha aumentado el conocimiento sobre los peligros asociados a cada categoría de producto y país de origen y se han mejorado las instalaciones fronterizas de control sanitario y fitosanitario de mercancías gracias a las acciones correctivas. Asimismo, se observa una tendencia hacia la optimización de recursos humanos y materiales.

Para la mejora de la aplicación del programa se han establecido procedimientos documentados de trabajo, publicación de la información en la página web del MAPA, se han realizado controles de introducción de partidas, actividades de formación y acciones de coordinación entre los organismos y servicios implicados en la aplicación del programa. También se han realizado actuaciones sobre el sector para mejorar el cumplimiento (difusión de información normativa, apercibimiento, resolución de consultas, etc.).

Como valoración final, los subprogramas con aplicación dilatada en el tiempo están bien consolidados y estructurados. Sin embargo, cabe la mejora en aspectos como el refuerzo de personal en la SGASCF, la mejora de formación de los Coordinadores Regionales, la realización de reuniones de coordinación presenciales o la revisión del estado de instalaciones.

Por otro lado, se encuentran los dos PNCO relacionados con necesidades de certificación (exportaciones vinculadas a certificados veterinarios y a certificados fitosanitarios) y el subprograma del PNCO relacionado con importación de reciente implantación. En este caso, se han cumplido los objetivos de número de controles realizados de manera global y se han cerrado los incumplimientos que se han constatado como subsanados. También se han cerrado incumplimientos por rechazo, se han llevado a cabo acciones de formación y las reuniones y actividades de coordinación. El objetivo es que se complete la implantación a lo largo del quinquenio que dura el PNCOCA 2021-2025, para lo que habrá que seguir avanzando en aspectos como: mejora de consecución de objetivos de las unidades que no los alcanzaron, dotación de personal, la disponibilidad de instalaciones (especialmente en las áreas más complejas) y la homogeneización de criterios a aplicar.

A continuación, se anexan unas tablas que resumen los principales indicadores de los controles responsabilidad del MAPA, pudiendo dar una visión global en relación a la valoración de los controles realizados, incumplimientos, medidas adoptadas y supervisiones realizadas por las AA. CC.

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA_OBJETIVO 4. AÑO 2023						
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa	Nº controles programados (A)	Nº controles ejecutados (B)	% cumplimiento C=(B *100/A)	Nº controles no programados (D)	Nº controles totales (B+D)
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal	Importaciones	-	311.134	100%		311.134
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria	Exportación	-	103.919	100%		103.919
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	Exportación con control veterinario	100 % documental, 3 % identidad o físico	223.282	100%	3 % más de controles de identidad o físicos	223.282 documentales, 12.575 de identidad o físicos

Tabla 4.1.1: Cumplimiento de los programas de control

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 4. AÑO 2023				
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa de control	%incumplimientos/ total controles	%inicio de expedientes sancionadores/ total incumplimientos	Observaciones
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal.	Importación	1,00%	0,01%	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	Exportación	0,58%	0	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	Exportación con control veterinario	3,00%	0,00%	Los incumplimientos detectaron llevaron al rechazo de la solicitud de exportación, o a la subsanación de las deficiencias para poder exportar.

Tabla 4.1.2: Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 4. AÑO 2023		
Programa de control oficial MAPA	**Principales medidas adoptadas ante los incuplimientos**	**Observaciones**
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal.	Reexpedición, transformación o destrucción	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	- Denegación de exportación de la mercancía. - Información a todos los PCF y Servicios de Inspección de Sanidad Vegetal en Frontera. - Solicitud de planes de acción, para la subsanación de las deficiencias encontradas en las supervisiones. - Apertura de expedientes sancionadores.	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	Solicitud de subsanación de las deficiencias encontradas o denegación de exportación, si las deficiencias eran no subsanables.	

Tabla 4.1.3: Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados

PROGRAMA DE CONTROL	Nº controles	Nºsupervisiones documentales	Nº supervisioens in situ	%supervisiones con incumplimientos	Nº de no conformidades en las supervisiones que invalidan el control
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano, productos destinados a alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos vegetales y otros objetos.	311.134	5	17	100%	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	103.919	5	4	100%	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	223.282	0	0	0	0

Tabla 4.1.4: Resultados de las supervisiones de los controles oficiales

SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 4. AÑO 2023		
Programa de control oficial MAPA	**Nº supervisiones totales realizadas**	**Nº supervisiones con alguna no conformidad**
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal.	22	22
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	9	9
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	0	0

Tabla 4.1.5: Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición