

# **PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA**

**2007-2010**

**ESPAÑA**

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. ÁMBITO / ALCANCE DEL PLAN (MATERIAL Y TEMPORAL)**
- 3. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS**
- 4. OBJETIVOS GENERALES**
- 5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: CRITERIOS DE CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO**
- 6. AUTORIDADES COMPETENTES: ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN**
- 7. SISTEMAS DE SOPORTE AL CONTROL OFICIAL**
  - 7.A. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INFORMACIÓN**
    - 7.A.1. SISTEMAS DE INTERCAMBIO RÁPIDO/REDES DE ALERTA**
    - 7.A.2. SISTEMA DE GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS**
    - 7.A.3. COMUNICACIÓN DE RIESGOS**
    - 7.A.4. BASES DE DATOS**
  - 7.B. SOPORTE TÉCNICO-ANALÍTICO AL CONTROL OFICIAL**
  - 7.C. SOPORTE JURÍDICO A LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL**
  - 7.D. INSTRUMENTOS DE COORDINACIÓN, COOPERACIÓN Y COLABORACIÓN**
    - 7.D.1. ESTATAL (INTERTERRITORIAL E INTERSECTORIAL)**
    - 7.D.2. AUTONÓMICA**
  - 7.E. DELEGACIÓN DE TAREAS EN ORGANISMOS EXTERNOS DE CONTROL**
  - 7.F. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES**
- 8. SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL**
- 9. INFORMES DE RESULTADOS, REVISIÓN, EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN**

**ANEXO I - AUDITORÍAS**

**ANEXO II - INFORMACIÓN SOBRE ESTRUCTURA, FUNCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

**ANEXO III - FICHAS DE LOS SISTEMAS Y SUBSISTEMAS**

**ANEXO III - GLOSARIO DE TÉRMINOS**

**ANEXO IV - SIGLAS Y ABREVIATURAS**

## 1. INTRODUCCIÓN

El presente documento constituye el primer “Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria”, en lo sucesivo, el Plan, elaborado en y para España. Proporciona a nuestro país un marco sólido, estable y a la vez flexible, para la realización del control oficial sobre alimentos y piensos donde administraciones públicas, operadores económicos y consumidores encuentren un referente para obligaciones y garantías. En él se describen, bajo el principio de transparencia de las administraciones públicas, las actividades de control oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

El Plan ha sido elaborado con un doble objetivo. Por un lado, dar cumplimiento al mandato Comunitario derivado del Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, que establece en su artículo 41 que “...cada Estado miembro preparará un único plan nacional de control plurianual integrado”. Por otro, hacerlo respetando la organización y distribución competencial de nuestro Estado y, por tanto, conjugando los planes de controles oficiales de todas las Autoridades competentes a nivel Central, Autonómico y Local. Además, el artículo 59 y 44 del Reglamento N° 882/2004, apelan a los propósitos de la Directiva 2000/29/CE del Consejo del 8 de mayo de 2000 sobre medidas de protección contra la introducción dentro de la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación dentro de la Comunidad, se recogerán en el Plan los controles oficiales llevados a cabo para Sanidad Vegetal en el ámbito de la Directiva.

En este plan destaca la necesidad de efectuar un cambio de mentalidad en la visión del Control Oficial, que se reflejaría en lo siguiente:

- La cadena deberá estar sometida a los programas de control necesarios para garantizar el control de los peligros y en su caso eliminación, sin olvidar la necesaria interdependencia entre los mismos.
- Debe asegurarse la calidad del control oficial, así como garantizarse la subsanación de las no conformidades mediante la adopción de medidas correctoras y su posterior verificación.
- Ha de existir la necesaria transparencia entre Administraciones, así como con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial.
- Es preciso fomentar la cooperación y coordinación entre las distintas Autoridades competentes a nivel Central, Autonómico y Local en relación con todos los sectores sujetos a control oficial.

Este plan es integrado. Reflejar todas las actividades de control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria en un documento único, supone un avance por constituir una oportunidad de mejora de todos los sistemas de control oficial preexistentes. La descripción de todas estas actividades pondrá en evidencia que la base sobre la que se sustenta la seguridad alimentaria en España es muy sólida, y además señalará aquellas lagunas que han de ser solventadas en éste o en sucesivos años.

Es preciso reseñar que este Plan se refiere únicamente a aquellas actividades sometidas al control oficial, no quedando en él contempladas aquellas otras actividades, como podría ser la educación sanitaria y las campañas de divulgación,

que tienen igualmente como finalidad la seguridad alimentaria pero que no están identificadas como actividades de control.

El Plan es plurianual, lo que otorga el marco temporal suficiente (2007-2010) para objetivar y priorizar las necesidades, así como llevar a cabo las actuaciones previstas y, además, cuenta con un informe de evaluación al final de cada periodo anual de control, por lo que, en virtud del análisis de los resultados obtenidos, podrán verse modificadas y/o priorizadas unas u otras actividades.

Las líneas directrices del presente Plan han sido aprobadas por el órgano de coordinación de las Comunidades Autónomas con el Ministerio de Sanidad y Consumo (Comisión Institucional de AESAN). En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha sido ratificado su contenido por la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural.

La trascendencia del Plan, así como la implicación de un amplio número de Administraciones Públicas en su elaboración y ejecución, obliga a lograr el máximo consenso en su desarrollo y la aprobación por el Consejo de Dirección (órgano rector de AESAN) y los correspondientes foros de coordinación con las CCAA. Por ello, su tramitación está siendo muy laboriosa y no hay que descartar que pueda sufrir algunos cambios en su contenido hasta su consolidación definitiva.

Finalmente el Plan será sometido a aprobación final por parte del Consejo de Ministros del Gobierno de España.

## **2. ÁMBITO / ALCANCE DEL PLAN (MATERIAL Y TEMPORAL)**

El ámbito del Plan son las actividades de control oficial que se contemplan en el Reglamento 882/2004, sobre control de alimentos, piensos, sanidad animal, bienestar animal y ciertos aspectos de sanidad vegetal.

La duración para el Plan será de 4 años.

## **3. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS**

Serán objetivos estratégicos los siguientes:

- Prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos, así como reducir su incidencia y prevalencia a niveles mínimos razonablemente posibles y aceptables.
- Prevenir y reducir a niveles razonablemente posibles y aceptables la exposición de las personas a los agentes capaces de causar enfermedades por vía alimentaria.
- Aumentar y mantener un nivel elevado de confianza, basada en datos objetivos, en el sistema de control oficial de la cadena alimentaria tanto por parte de la ciudadanía como por parte de los mercados nacional e internacional.
- Mantener un nivel elevado de lealtad de las transacciones comerciales y de la defensa de los consumidores en la cadena alimentaria y contribuir a mantener la unidad de mercado.

## 4. OBJETIVOS GENERALES

### 4.1. Objetivos generales en el ámbito de la producción primaria de productos de origen animal y piensos

- Evaluar y gestionar los riesgos asociados a la producción primaria ganadera, mediante la identificación y caracterización de los peligros, incluyendo aquellos derivados de los medios de producción generados durante el proceso productivo.
- Comprobar que la producción de productos primarios, incluyendo todas las etapas de la producción animal anteriores al sacrificio, se realiza de acuerdo con unas prácticas correctas y se gestionan y controlan los peligros y en su caso, se eliminan o reduzcan hasta un nivel aceptable, teniendo en cuenta los procedimientos normales de transformación realizados después de la producción primaria.
- Aumentar y mantener un nivel elevado de sanidad de los animales productores de alimentos, reduciendo, en la medida de lo posible, las enfermedades animales y garantizando una producción en condiciones adecuadas de higiene.
- Comprobar la calidad de los medios de producción y su racional utilización para un uso eficiente y seguro de los mismos, con el fin de mantener y elevar la seguridad de los productos y de los animales que se suministran al siguiente eslabón de la cadena alimentaria.
- Asegurar que los productos destinados a la alimentación animal cumplen con los parámetros de seguridad exigibles en materia de seguridad alimentaria
- Prevenir los riesgos para la salud humana derivados del consumo de productos alimenticios de origen animal que puedan ser portadores de sustancias o aditivos nocivos o fraudulentos, así como de residuos<sup>1</sup> perjudiciales de productos zoonosológicos o cualesquiera otros elementos utilizados en la producción animal
- Verificar que las actividades de la cadena alimentaria relativas a la producción primaria ganadera se desarrollen en condiciones adecuadas de bienestar animal, evitando a los animales sufrimiento o dolor innecesario tanto durante su cría, en su transporte, como durante su sacrificio.
- Controlar y evaluar los programas control y erradicación, y los planes vigilancia establecidos para las enfermedades de los animales así como la adecuación de los planes de contingencia para afrontar situaciones de crisis sanitarias.
- Comprobar que las actividades relacionadas con la producción primaria ganadera pesquera y de la acuicultura se desarrollen en condiciones generales adecuadas y en especial en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol, trazabilidad, formación de los trabajadores y gestión de residuos<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> El concepto de residuo incluye los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano y otros, como restos de zoonosológicos (medicamentos de uso veterinarios, productos para la higiene, cuidado y manejo y biocidas de uso ganadero).

- Controlar que los animales, productos de origen animal y sustancias para la alimentación animal importadas reúnen las condiciones de sanidad y seguridad exigidas en el mercado interior, de manera que se eviten las distorsiones de los mercados.
- Verificar que la producción de productos de la acuicultura se desarrolle de acuerdo con unas prácticas correctas de higiene.

#### **4.2. Objetivos generales en el ámbito de la producción primaria de productos de origen vegetal**

- Evaluar y gestionar los riesgos asociados a la comercialización y uso de productos fitosanitarios, mediante la identificación y caracterización de los peligros inherentes en esta actividad. Evaluar la eficacia de los planes de control de la comercialización y del uso de los productos fitosanitarios en productos vegetales en el momento antes de su puesta en circulación
- Controlar la naturaleza y la calidad de los productos fitosanitarios que se ofrecen en el mercado nacional , así como el cumplimiento de los demás requisitos establecidos por la normativa vigente en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol, trazabilidad y gestión de residuos.
- Controlar la presencia de residuos y sus niveles en productos vegetales en el momento antes de su puesta en circulación.
- Prevenir los riesgos para la salud humana derivados del consumo de productos alimenticios de origen vegetal que puedan ser portadores de sustancias o aditivos fraudulentos, así como de residuos perjudiciales de productos fitosanitarios o cualesquiera otros elementos utilizados en la producción animal y vegetal.
- Proteger los vegetales y productos vegetales de los daños ocasionados por las plagas evitar la introducción de plagas de cuarentena y la propagación de las ya existentes.
- Garantizar que los medios de defensa fitosanitarios reúnen las debidas garantías de utilidad, eficacia y seguridad.
- Prevenir la introducción y difusión de plagas y enfermedades de los vegetales derivadas de la importación de terceros países y circulación interna en la UE de vegetales y productos vegetales para proteger el campo y los recursos naturales y asegurar la sostenibilidad de la actividad agraria y a la producción de alimentos

#### **4.3. Objetivos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria.**

- Minimizar la presencia de peligros biológicos en todas las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria ganadera, agrícola, pesquera y de la acuicultura
- Minimizar la presencia de peligros químicos en todas las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria ganadera, alimentaria posteriores correspondientes a la producción primaria ganadera, agrícola, pesquera y de la acuicultura



- Contribuir a minimizar la exposición de las personas sensibles a los componentes de los alimentos que puedan provocar algún tipo de reacción indeseable
- Velar por que los procesos y productos de la cadena alimentaria se correspondan con los requisitos y calidades previstas en la normativa vigente y con la información facilitada a los consumidores
- Verificar el cumplimiento de los requisitos específicos de procesos y productos, recogidos en normas de producción y/o pliegos de condiciones, con base normativa, asumidos por los operadores voluntariamente.
- Controlar que las actividades de la cadena alimentaria se desarrollen en condiciones generales adecuadas y en especial en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol, trazabilidad, formación de los trabajadores y gestión de residuos.

#### **4.4. Objetivos generales en el ámbito de la calidad comercial, la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica.**

- Velar por que los procesos y productos de la cadena alimentaria se correspondan con los requisitos y calidades previstas en la normativa vigente y con la información facilitada a los consumidores.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos específicos de procesos y productos, recogidos en normas de producción y/o pliegos de condiciones, con base normativa, asumidos por los operadores voluntariamente.
- Controlar que las actividades de la cadena alimentaria se desarrollen en condiciones generales adecuadas y en especial en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol y trazabilidad, en el ámbito de la industria alimentaria.
- Supervisar la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en los Pliegos sobre las Especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Supervisar la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en los Pliegos sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos relativo a los requisitos en materia de etiquetado referidos al método de producción agrícola ecológico en lo que respecta a los alimentos para animales, los piensos compuestos y las materias primas para la alimentación animal.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos, que regulan el uso de semillas en la agricultura ecológica.

Los objetivos específicos para cada uno de los sistemas de control se reflejan en las fichas marco correspondiente a cada uno de los sistemas de control que figuran como anexos al plan.

## **5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: CRITERIOS DE CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO**

### **5.1. Criterios de categorización del riesgo en los ámbitos de la producción primaria de productos de origen animal y piensos**

Los programas y sistemas de control oficial en este eslabón de la cadena alimentaria deberán definir documentalmente las prioridades e intensidad de los controles. La priorización de los controles y la distribución de los recursos se realiza teniendo en cuenta los objetivos de los apartados 3.y 4.1 de este Plan y se ponderan en función de la siguiente categorización del riesgo:

- Incidencia sobre la salud de la población de las actividades desarrolladas en la producción primaria ganadera, pesquera y de la acuicultura en especial, la presencia de agentes causantes de zoonosis o la posibilidad de presencia de sustancias nocivas en los productos de origen animal.
- Incidencia sobre la salud de la población de las actividades desarrolladas en la producción primaria ganadera, pesquera y de la acuicultura, en especial en la alimentación de los animales productores de alimentos
- Incidencia sobre la sanidad animal, en particular, la capacidad de difusión y gravedad de la enfermedad, su capacidad para extenderse más allá de las fronteras nacionales y de las consecuencias socioeconómicas o sanitarias graves y cuya incidencia en el comercio internacional de animales y productos de origen animal es muy importante.
- Incidencia sobre el bienestar animal y la percepción social del problema.
- Incidencia sobre la calidad y seguridad de los productos entregados desde la producción primaria ganadera, pesquera y de la acuicultura al siguiente eslabón de la cadena, en especial aquellos derivados de la utilización de los medios de producción, piensos, medicamentos de uso veterinario y otros productos zoonosarios.
- Los procesos posteriores a la producción primaria ganadera que conlleven una reducción o eliminación de los peligros.
- Incidencia sobre el normal desarrollo de los mercados de los animales y sus productos.
- Incidencia sobre la seguridad y calidad de los intercambios comerciales con países terceros de piensos, animales y subproductos.

### **5.2. Criterios de categorización del riesgo en los ámbitos de la producción primaria de productos de origen vegetal**

En el ámbito de la comercialización y utilización de productos fitosanitarios, residuos de plaguicidas en origen, la categorización del riesgo, se basa principalmente en:

- Incidencia, en porcentaje de cuota de mercado, sobre las ventas globales o volumen global de consumo de productos fitosanitarios, a nivel nacional o regional.
- Incidencia, en base al historial del número y tipo de infracciones, en la seguridad de los productos fitosanitarios que se ofrecen en el mercado y de los tratamientos fitosanitarios, para la salud de las personas, de los animales y el medio ambiente.
- Incidencia, por el tipo de preparado, en la calidad de los productos fitosanitarios que se ofrecen en el mercado.
- Incidencia de la idoneidad de los equipos de aplicación disponibles.
- Incidencia, atendiendo al tipo y sistema de cultivo, sobre la repercusión de los tratamientos fitosanitarios en la seguridad de los productos vegetales destinados a la alimentación humana o del ganado.
- Incidencia de la aparición de nueva legislación, en el cumplimiento de la normativa vigente.
- Incidencia de los sistemas de certificación implantados.

En el ámbito de la Sanidad Vegetal, las prioridades de control se determinan de acuerdo con los riesgos planteados por las plagas y enfermedades y los recursos son asignados de acuerdo con ello.

La existencia de focos de Fuego bacteriano, *Fusarium circinatum* *Rhynchosporium ferrugineus* y otros organismos nocivos no establecidos en el territorio español en los últimos años, ha motivado que el seguimiento de los mismos se haya convertido en prioritario.

Ante la posibilidad de nuevas amenazas y en caso de interceptaciones de plagas y enfermedades que sean detectadas en el transcurso de los movimientos comerciales, se efectuará la oportuna valoración del riesgo en el seno del Comité Fitosanitario Nacional.

### **5.3. Criterios de categorización del riesgo en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria.**

Los programas y sistemas de control oficial deberán definir documentalmente las prioridades e intensidad de los controles. Aplicarán como mínimo los siguientes criterios de priorización de forma ponderada en función del ámbito de gestión:

- Incidencia sobre la salud de la población.
- Incidencia sobre la sanidad animal y vegetal así como en el bienestar animal.
- Gravedad de los efectos.
- Percepción social del problema.
- Influencia sobre la lealtad de las transacciones comerciales y el funcionamiento de los mercados.

Para la ponderación de los anteriores criterios de priorización, se van a tener en cuenta, entre otros, los siguientes puntos:

- 1.** Grupos/poblaciones de riesgo de consumidores destinatarios de los productos alimenticios.
  - a.** Población infantil.
  - b.** Adultos mayores de 65 años.
  - c.** Personas con enfermedades crónicas o inmunodeprimidas.
  - d.** Mujeres embarazadas.
  - e.** Consumidores extremos.
  - f.** Otras poblaciones de riesgo.
- 2.** Producto alimenticio sobre cuya cadena de producción, elaboración o transformación se va a aplicar el sistema de control.
  - a.** Alimentos de bajo riesgo (por ejemplo: productos cárnicos curados, pescados seco-salados, quesos curados, sopas deshidratadas...)
  - b.** Alimentos de riesgo medio (por ejemplo: productos cárnicos crudos curados, yogur, ovoproductos...):
  - c.** Alimentos de alto riesgo (por ejemplo: leche cruda, carne picada y preparados cárnicos, moluscos bivalvos vivos...):
- 3.** Según la necesidad de procesado posterior:
  - a.** No listos para el consumo
  - b.** Listos para el consumo
- 4.** Tipo de establecimiento al que va dirigido el sistema de control.
  - a.** Según su actividad:
    - i.** Establecimientos con la actividad de fabricación / elaboración / transformación, teniendo en cuenta si en el transcurso de la fabricación/elaboración/transformación se efectúa o no algún proceso mediante el cual se reduzca la presencia del peligro (biológico/químico/físico) en el producto alimenticio.
    - ii.** Establecimientos con la actividad de envasado, con o sin fraccionamiento previo, de alimentos de de riesgo bajo, medio o alto, listos o no para el consumo.
    - iii.** Establecimientos con la actividad de almacenamiento.
    - iv.** Empresas con la actividad de distribución / importación.
  - b.** Según riesgos asociados con motivo de:



normas de producción y/o pliegos de condiciones, con base normativa, asumidos por los operadores voluntariamente.

El sistema inicial, será la priorización del Consejo Regulador/Entidad de certificación, por nº de certificaciones otorgadas, y se ponderaran en función de la siguiente categorización del riesgo:

- Incidencia de control de la producción de productos con un mayor riesgo ante la existencia de una producción en paralelo: productos certificados con otros no certificados.
- Incidencia sobre productos que por sus características tengan mayor complejidad en la trazabilidad

La priorización de los controles en el ámbito de la producción agrícola ecológica, se realiza teniendo en cuenta la evaluación general del riesgo de incumplimiento de los requisitos establecidos en los Reglamentos que regulan la producción agrícola ecológica, R(CEE) 2092/91, R(CEE)223/2003 y R(CE) 1452/2003, asumidos de forma voluntaria por los operadores, y se ponderan en función del tipo de incumplimiento (desviaciones, irregularidades e infracciones manifiestas o de efecto prolongado) y de la categorización del riesgo:

- Incidencia, sobre las ventas globales de producto, a nivel nacional o internacional
- Incidencia por el tipo de producto y el número de ingredientes que entran en la composición del producto final.
- Incidencia en base al historial de la empresa respecto al número de irregularidades o infracciones detectadas en los controles.

## **6. AUTORIDADES COMPETENTES: ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN**

El Estado Español se organiza territorialmente en municipios, provincias y Comunidades Autónomas. Todas estas entidades gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses. De este modo, España tiene tres niveles de gobierno:

- Central, a través de la Administración General del Estado
- Autonómico, a través de las Comunidades Autónomas
- Local, a través de los Ayuntamientos y Corporaciones Locales

### **6.A. Administración General Del Estado (AGE)**

La Administración General del Estado (en adelante AGE) se estructura en Departamentos ministeriales.

El artículo 149 de la Constitución describe los ámbitos sobre los que el Estado debe tener competencia exclusiva, ámbitos que incluyen las relaciones internacionales, las medidas sanitarias exteriores, las normas básicas y la coordinación de la planificación económica general (que se aplica a la coordinación del ámbito de la agricultura y la ganadería), estipulaciones básicas y coordinación general en materia de sanidad de la legislación sobre productos farmacéuticos.

Los ministerios con funciones y competencias en materia de piensos y alimentos, sanidad animal y vegetal y bienestar de los animales son el Ministerio de Sanidad y Consumo (en adelante MISACO) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en adelante MAPA).

Existen otros ministerios que tienen algunas responsabilidades limitadas en los controles llevados a cabo en el sistema español, como son:

- Ministerio de Medioambiente, en materia de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y residuos.
- Ministerio del Interior, en materia de pesticidas, residuos de medicamentos veterinarios, movimiento de animales y bienestar animal, movimiento de productos alimenticios.
- Ministerio de Administraciones Públicas, en los Puestos de Inspección Fronterizos.
- Ministerio de Educación y Ciencia, que aparece representado en algunos comités de coordinación.
- Ministerio de Economía, responsable de las aduanas, que actúa como enlace entre el MAPA y el MISACO en materia de control de las importaciones.

- Ministerio de la Defensa, en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, responsable del control de calidad comercial en las aduanas.

La distribución de competencias en la Administración central se puede clasificar de la siguiente forma:

#### **6.A.1. MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO**

##### **6.A.1.1. AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION**

##### **6.A.1.2. SECRETARÍA GENERAL DE SANIDAD. DIRECCION GENERAL DE SALUD PÚBLICA. SUBDIRECCION GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR**

#### **6.A.2. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN**

#### **6.A.1. MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (MISACO)**

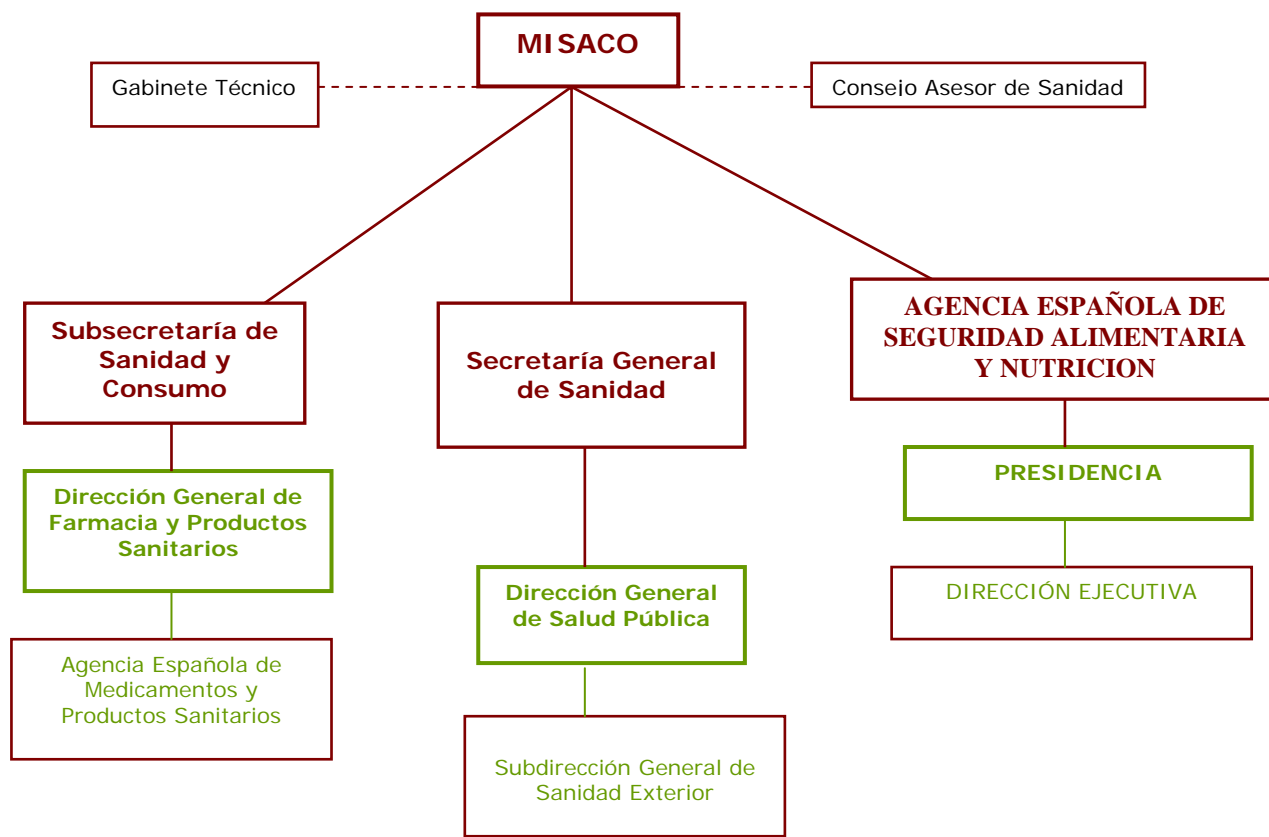
El MISACO es el órgano de la AGE encargado de la propuesta y ejecución de las directrices generales del Gobierno sobre la política de salud, de planificación y asistencia sanitaria y de consumo. Su estructura orgánica se encuentra regulada en el Real decreto 1555/2004, de 25 de junio (BOE 26.06.2004).

En su estructura existen los siguientes órganos directivos:

- Subsecretaría de Sanidad y Consumo, de quien depende Dirección General de Farmacia y Productos Sanitarios, y dentro de esta la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AGEMED)
- Secretaría General de Sanidad, de quien depende la Dirección General de Salud Pública y, de ésta, la Subdirección General de Sanidad Exterior.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

La aplicación y ejecución de los programas de control es competencia exclusiva de las 17 Comunidades Autónomas en sus respectivos ámbitos territoriales.





### 6.A.1.1. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) se crea por la Ley 11/2001, de 5 de julio, (B.O.E. nº 161 de 06.07.01). Es un organismo público con carácter de organismo autónomo, con personalidad jurídica diferenciada y plena capacidad de obrar, adscrito al Ministerio de Sanidad y Consumo.

La AESAN tiene como objetivo general de promover la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, y ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español. Todo ello, desde el ámbito de actuación de las competencias de la AGE y con la cooperación de las demás Administraciones públicas y sectores interesados.

En el año 2006, mediante la Ley 44/2006, la AESAN adquirió el compromiso de promover el consumo de los alimentos sanos, favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos; así como planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y, en especial, en la prevención de la obesidad.

Su objetivo principal, por tanto, es el de proteger la salud pública, contribuyendo a que los alimentos destinados al consumo humano –considerando la cadena alimentaria en su integridad desde la producción primaria hasta el consumo- sean seguros, así como garantizar su calidad nutricional y la promoción de la salud.

Son objetivos específicos los siguientes:

- a. Propiciar la colaboración y coordinación de las Administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición.
- b. Favorecer la colaboración entre las Administraciones públicas y los distintos sectores interesados incluidas las asociaciones de consumidores y usuarios.
- c. Actuar como centro de referencia de ámbito nacional en la evaluación de riesgos alimentarios y en la gestión y comunicación de aquéllos, especialmente en las situaciones de crisis o emergencia.

Sus ámbitos de actuación son:

- o La seguridad de los alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la nutrición y los aspectos de calidad con incidencia en la salud.
- o La seguridad de la cadena alimentaria, abarcando todas sus fases.
- o Los aspectos de sanidad animal y sanidad vegetal que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria.
- o Cualquier otro que se le asigne a la luz de los avances científicos y las nuevas demandas sociales.
- o Con el fin de dictar las disposiciones necesarias para la efectiva constitución de la AESAN, así como su puesta en marcha, organización y funcionamiento se publica el Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la AESAN (B.O.E. nº 178 de 26.07.02).

Corresponden a la AESAN las funciones siguientes:

- o Coordinar las actuaciones de las Administraciones con competencias que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria.
- o Programar y coordinar las actuaciones relativas a los aspectos sanitarios del control oficial de productos alimenticios previstos por la normativa vigente.
- o Instar actuaciones ejecutivas y, en su caso, normativas, de las autoridades competentes, especialmente en situaciones de crisis o emergencia.
- o Identificar y coordinar los foros intersectoriales e interterritoriales con competencias en seguridad alimentaria.
- o Censar y actualizar los recursos, públicos o privados, relacionados con la seguridad alimentaria, favoreciendo las relaciones entre ellos.
- o Elaborar y promover estudios y trabajos de investigación.
- o Diseñar programas anuales de estudios prospectivos en materia de seguridad alimentaria para que sean desarrollados, en su caso, por las autoridades competentes.
- o Informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla, en los asuntos de seguridad alimentaria que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales, especialmente la Organización de las

Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el «Codex Alimentarius» y el Consejo de Europa.

- Proporcionar un soporte técnico que, para el conjunto de las Administraciones con competencias, garantice el uso de la mejor evidencia científica.
- Asesorar a las Administraciones públicas en la planificación y desarrollo de sus políticas alimentarias.
- Asesorar a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria, con los que establecerá cauces de comunicación permanente.
- Difundir los informes y criterios técnicos que elabore el comité científico.
- Promover cuantas acciones de información sean precisas para consumidores y usuarios.
- Elaborar un procedimiento general de actuación para situaciones de crisis y emergencia alimentarias.
- Coordinar el funcionamiento de las redes de alerta existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria en el territorio español y su integración en los sistemas de alerta comunitarios e internacionales.
- Elaborar procedimientos certificados de control de alimentos, procesos y establecimientos, que sirvan de referencia a efectos de acreditación por las autoridades competentes.
- Promover la simplificación y unificación de las normas en materia de seguridad alimentaria, así como formular propuestas para nuevos desarrollos normativos.
- Informar, en su caso, las autorizaciones que correspondan a la AGE en este ámbito.
- Identificar las necesidades de formación continuada de los profesionales del control de alimentos y diseñar programas marco para satisfacer aquéllas.
- Constituir las bases de datos que puedan colaborar al desarrollo armónico de las funciones encomendadas a las autoridades.
- Elaborar una memoria anual que refleje las actuaciones de control oficial en el conjunto del Estado y que analice la situación general de la seguridad alimentaria en España, señalando los campos prioritarios de acción y, en particular, los riesgos emergentes.
- Establecer y mantener los mecanismos necesarios para actuar de modo integrado en la red europea de agencias u organismos de seguridad alimentaria.
- Realizar cualesquiera otras que le sean atribuidas por normas legales o reglamentarias, así como las correspondientes a los órganos y unidades integradas en las estructuras de la Agencia.

- El estudio y seguimiento epidemiológico y microbiológico de las enfermedades de transmisión alimentaria, sin perjuicio de las funciones de vigilancia establecidas en el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica.
- Proponer a las Administraciones competentes la elaboración de normas que afecten a la seguridad alimentaria.
- Informar preceptivamente sobre los proyectos de normas generales relativas a sanidad animal, sanidad vegetal, alimentación animal, medicamentos veterinarios, semillas, fertilizantes y fitosanitarios, en los casos en que puedan incidir en la seguridad alimentaria.
- Informar las autorizaciones de productos fitosanitarios.
- Facilitar a las Administraciones competentes el asesoramiento científico y técnico en sus actuaciones normativas y ejecutivas.
- Facilitar a las Administraciones competentes el asesoramiento científico en materia de nutrición humana.
- Evaluar los riesgos, en el ámbito de la actuación de la Agencia, de los nuevos alimentos, ingredientes y procesos.
- La coordinación de la red de alerta alimentaria.
- La gestión del Registro General Sanitario de Alimentos.

El citado estatuto designa los siguientes Órganos:

**a. Órganos de Dirección:**

- Presidente
- Consejo de Dirección
- Director Ejecutivo

**b. Órganos de asesoramiento y coordinación:**

- Comisión Institucional
- Consejo Consultivo

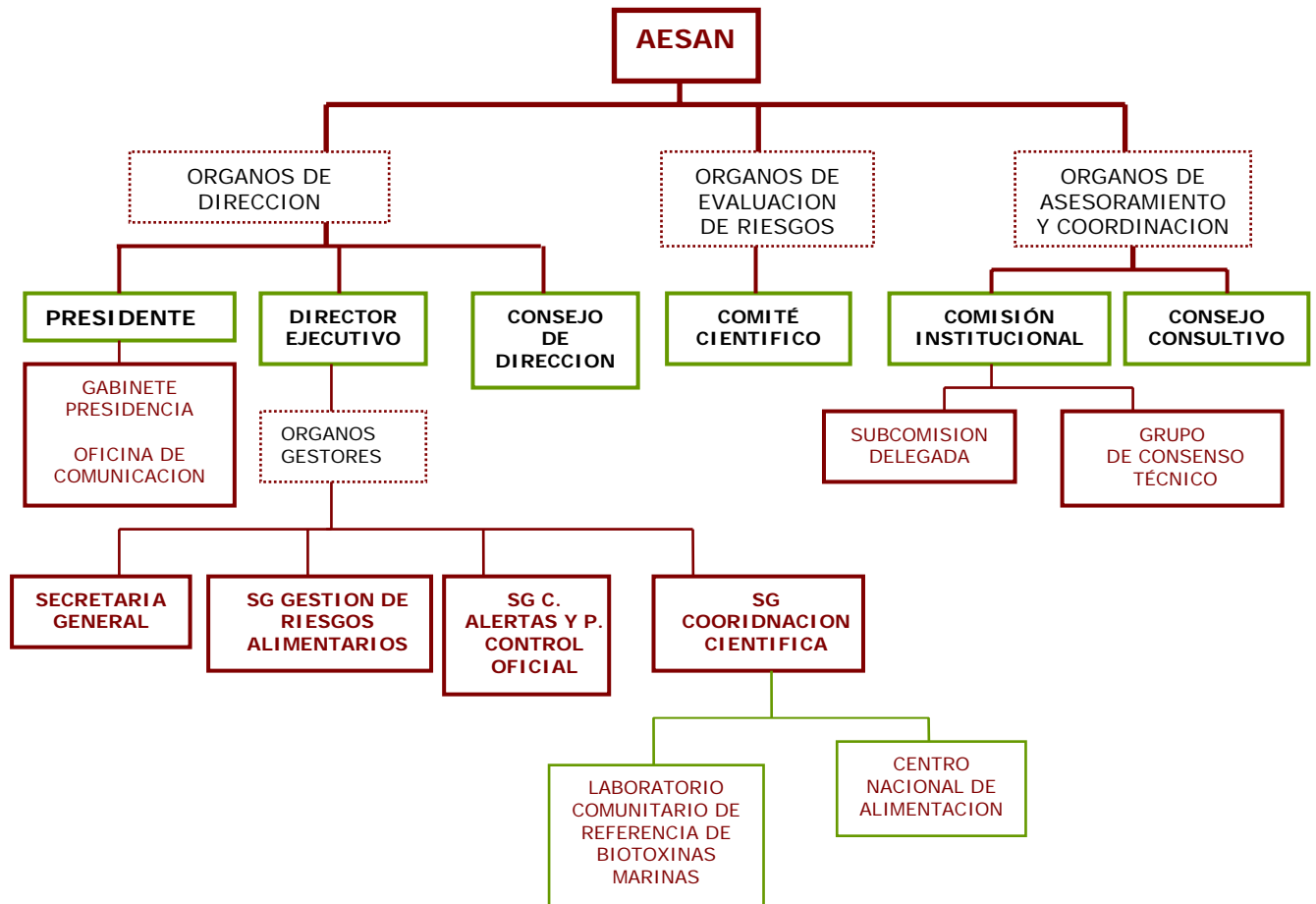
**c. Órganos de evaluación de riesgos:**

- Comité Científico

**d. Órganos gestores:**

- Secretaría General
- Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios
- Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial
- Subdirección General de Coordinación Científica

- Oficina de Comunicación de Riesgos Alimentarios
- Centro Nacional de Alimentación



Las funciones de los órganos gestores son las siguientes:

### **Secretaría General**

Desempeña funciones de apoyo al Director Ejecutivo en materia administrativa, financiera, jurídica y de gestión de recursos humanos.

### **Subdirección General de Gestión De Riesgos Alimentarios**

Asume el desarrollo de las funciones relativas a la gestión del riesgo alimentario en la producción, transformación, elaboración, transporte, distribución y venta o servicio al consumidor final y colectividades. Entre sus funciones específicas destacan:

1. Proponer reglamentación del control sanitario de los alimentos y productos especificados en el Código Alimentario Español y de los riesgos sanitarios de otros productos y servicios.
2. Gestionar el Registro General Sanitario de Alimentos.
3. Elaboración y seguimiento de programas de carácter nacional e internacional de lucha contra antropozoonosis de transmisión alimentaria.

4. Producción normativa en materia de veterinaria de salud pública, así como su seguimiento sin perjuicio de las competencias de las CCAA
5. Instar actuaciones ejecutivas y normativas de las autoridades competentes esencialmente en situaciones de crisis o emergencia.
6. Asesorar a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria con los que establecerá cauces de comunicación permanentes.
7. Promover la simplificación y unificación de las normas en materia de seguridad alimentaria.

### **Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control Oficial**

Entre sus funciones específicas podemos destacar las siguientes:

1. Coordinar el funcionamiento de las redes de alerta existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria en el territorio español y su integración en los sistemas de alerta comunitarios e internacionales.
2. Programar y coordinar las actuaciones relativas a los aspectos sanitarios del control oficial de los productos alimenticios previstos por la normativa vigente.
3. Diseñar programas anuales de estudios prospectivos en materia de seguridad alimentaria para que sean desarrollados, en su caso, por las autoridades competentes.
4. Asesorar a las Administraciones Públicas en la planificación y desarrollo de sus políticas alimentarias.
5. Elaborar procedimientos certificados de control de alimentos, procesos y establecimientos, que sirvan de referencia a efectos de acreditación por las autoridades competentes.
6. Identificar las necesidades de formación de los profesionales del control de los alimentos y diseñar programas marco para satisfacer aquellas.

### **Subdirección General de Coordinación Científica**

Las funciones propias de la unidad son:

1. Evaluar y caracterizar los riesgos alimentarios sobre la mejor evidencia científica.
2. Dotar de soporte científico-técnico y analítico a la evaluación y gestión de riesgos alimentarios.
3. Facilitar asesoramiento científico a las Administraciones relacionado con la seguridad alimentaria.
4. Censar y actualizar recursos públicos y privados relacionados con la seguridad alimentaria.
5. Coordinar los laboratorios de la AESA.
6. Crear bases de datos bibliográficos de ingesta y composición de alimentos, conocimientos científicos sobre Seguridad Alimentaria y recursos públicos y privados relacionados con la Seguridad Alimentaria.
7. Actuar como Secretaría del Comité Científico, coordinando sus programas de estudios, de Investigación y de dictámenes.

### **Oficina de comunicación de Riesgos Alimentarios**

Encargada de la difusión de los informes y criterios técnicos del Comité Científico, así como de promover cuantas acciones de información sean necesarias para los

consumidores y usuarios, canalizando las relaciones de la Agencia con los medios de difusión.

### **Centro Nacional de Alimentación**

Desempeña funciones de apoyo científico-técnico y control analítico laboratorial, actuando como laboratorio de referencia en aquellos casos establecidos en las disposiciones correspondientes.

#### **6.A.1.2. Dirección General de Salud Pública**

##### **Subdirección General de Sanidad Exterior (MISACO)**

Las funciones de la Subdirección General de Sanidad Exterior son las siguientes:

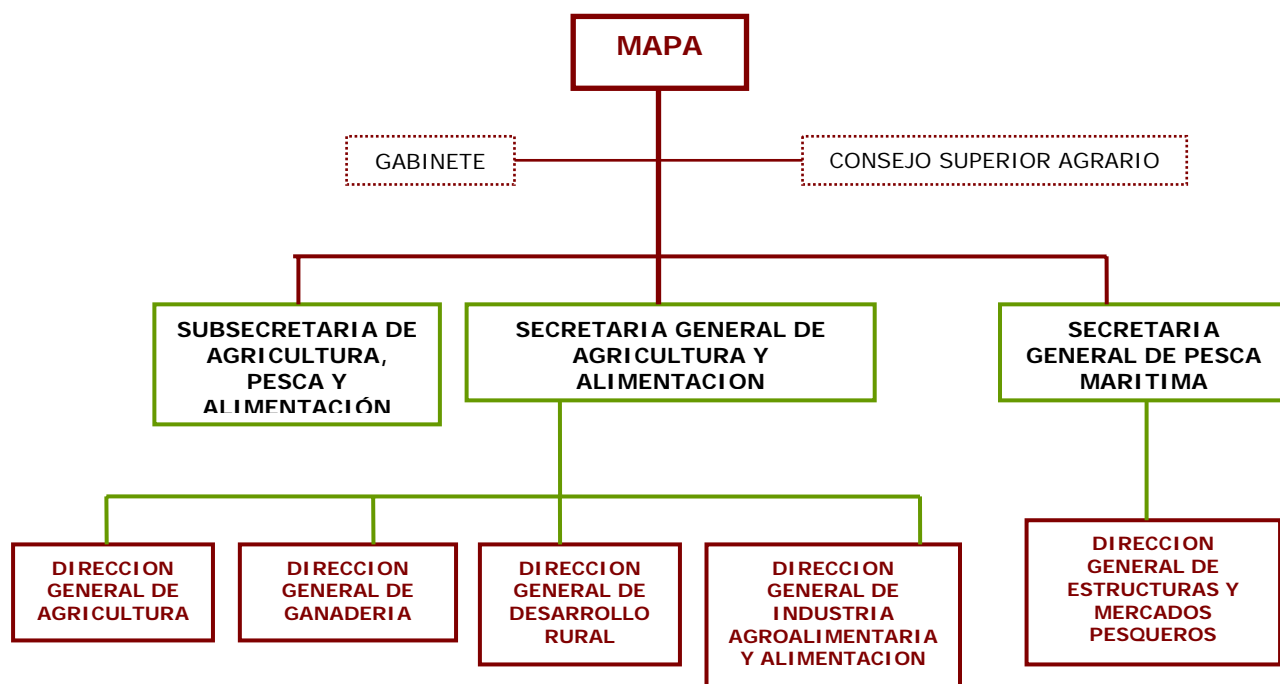
1. Control y Vigilancia de las condiciones higiénico sanitarias en el tráfico internacional de mercancías (alimentos, géneros medicinales, cosméticos, plaguicidas, productos químicos, animales ... )
2. Control y Vigilancia sanitaria del tráfico internacional de personas
3. Control y Vigilancia higiénico-sanitaria de puertos, aeropuertos de tráfico internacional, puestos fronterizos y medios de transporte internacional.

#### **6.A.2. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPA)**

El MAPA es el departamento encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia agraria, pesquera, de desarrollo rural y alimentación. La estructura orgánica fue establecida mediante el Real Decreto 1417/2004, de 11 de junio de 2004 (BOE 12.06.04), modificado en último lugar por el Real Decreto 1371/2006 de 24 de noviembre (BOE 06.12.06)

Directamente dependientes del ministerio existen los siguientes órganos directivos:

- o La Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- o Secretaría General de Agricultura y Alimentación, con nivel orgánico de Subsecretaría.
- o Secretaría General de Pesca Marítima, con nivel orgánico de Subsecretaría.



### 6.A.2.1. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación

Corresponde al Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación desempeñar las funciones de ostentar la representación ordinaria del Ministerio, dirigen los servicios comunes, ejercen las competencias correspondientes a dichos servicios comunes, y las siguientes:

- Apoyar a los órganos superiores en la planificación de la actividad del Ministerio, a través del correspondiente asesoramiento técnico.
- Asistir al Ministro en el control de eficacia del Ministerio y sus Organismos públicos.
- Establecer los programas de inspección de los servicios del Ministerio, así como determinar las actuaciones precisas para la mejora de los sistemas de planificación, dirección y organización y para la racionalización y simplificación de los procedimientos y métodos de trabajo, en el marco definido por el Ministerio de Administraciones Públicas.
- Proponer las medidas de organización del Ministerio y dirigir el funcionamiento de los servicios comunes a través de las correspondientes instrucciones u órdenes de servicio.
- Asistir a los órganos superiores en materia de relaciones de puestos de trabajo, planes de empleo y política de directivos del Ministerio y sus Organismos públicos, así como en la elaboración, ejecución y seguimiento de los presupuestos y la planificación de los sistemas de información y comunicación.
- Desempeñar la jefatura superior de todo el personal del Departamento.
- Responsabilizarse del asesoramiento jurídico al Ministro en el desarrollo de las funciones que a éste le corresponden, y en particular en el ejercicio de



su potestad normativa y en la producción de los actos administrativos de la competencia de aquél, así como a los demás órganos del Ministerio. En los mismos términos del párrafo anterior, informar las propuestas o proyectos de normas y actos de otros Ministerios, cuando reglamentariamente proceda. A tales efectos, será responsable de coordinar las actuaciones correspondientes dentro del Ministerio, y en relación con los demás ministerios que hayan de intervenir en el procedimiento.

- o Ejercer las facultades de dirección, impulso y supervisión de la Secretaría General Técnica y los restantes órganos directivos que dependan directamente de él.
- o Cualesquiera otras que sean inherentes a los servicios comunes del Ministerio y a la representación ordinaria del mismo y las que les atribuyan la legislación en vigor.

### **6.A.2.2. Secretaría General de Agricultura y Alimentación**

Las funciones de la Secretaría General, bajo la superior dirección del titular del departamento ejerce las funciones de planificación y elaboración de la normativa estatal, la cooperación con las comunidades autónomas y la coordinación de los órganos colegiados adscritos a la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural. Asimismo, le corresponde el ejercicio de las funciones atribuidas al ministerio en materia de producciones y mercados agrícolas y ganaderos, concentración de la oferta, sanidad animal y vegetal, así como la planificación, dirección y coordinación de las políticas activas del departamento en materia de modernización de explotaciones agropecuarias, regadíos, desarrollo rural, industrias y mercados alimentarios y la determinación de la posición española ante la Unión Europea y otras organizaciones y foros internacionales.

Dependientes de la Secretaría hay cuatro Direcciones Generales:

- o Dirección General de Agricultura
- o Dirección General de Ganadería
- o Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación
- o Dirección General de Desarrollo Rural.

Asimismo también depende de esta secretaria la Subdirección General de Apoyo y Coordinación, que puede ejercer en determinados ámbitos actividades de coordinación.

En los ámbitos de los sistemas de control de alimentos, piensos sanidad y bienestar animal, plaguicidas y sanidad vegetal participan las unidades siguientes: DG de Agricultura, DG de Ganadería y la DG de Industrias Agroalimentarias y Alimentación.

#### **6.A.2.2.1. Dirección General De Ganadería (DGG): Estructura y Funciones**

Sus funciones son las siguientes:

- Elaborar la normativa estatal en materia de producción ganadera, así como el desarrollo y coordinación de las actividades relacionadas con la producción ganadera y con sus mercados.

- Ejercer las funciones de fomento y promoción de mercados para las producciones ganaderas, sin perjuicio de las competencias de otros departamentos.
- Elaborar la normativa estatal en materia de sanidad animal.
- Desarrollar las competencias del departamento en materia de sanidad de los animales y sus productos, prevención de enfermedades animales, epidemiología, higiene de la producción primaria ganadera, el sistema de alertas sanitarias veterinarias y la prevención, vigilancia y controles de las enfermedades animales en fronteras, puertos y aeropuertos, incluida la coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos y centros de inspección autorizados.
- Gestión del Registro y autorización de productos zoonutricionales conforme a la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, sin perjuicio de la adecuación organizativa derivada del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro autorización y comercialización de biocidas. Asimismo, le corresponden el ejercicio de las funciones atribuidas al MAPA en materia de medicamentos veterinarios en la Ley 8/2003, de 24 de abril, y demás normativa vigente.
- La planificación, coordinación y dirección técnica de los laboratorios y centros, respecto a las competencias propias de la DG.
- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias propias del departamento en materia de piensos, materias primas y otros productos que intervienen en la alimentación de los animales.
- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias propias del departamento en materia de conservación, selección, mejora, reproducción y material genético de las especies ganaderas.
- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias en materia de ordenación de las explotaciones, identificación y registro de los animales, así como las correspondientes al desarrollo de sistemas de trazabilidad que permitan el seguimiento de las producciones ganaderas desde la explotación hasta su comercialización, teniendo en cuenta las competencias atribuidas a la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación y de la AESAN.
- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias del departamento en materia de bienestar de los animales de producción, de la ganadería integrada, así como de los condicionantes medioambientales de las explotaciones ganaderas, sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros órganos o departamentos.
- Cooperar con las CCAA y las entidades del sector en las materias antes señaladas y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española sobre dichos asuntos ante la UE y otras organizaciones o foros internacionales.
- La coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos, centros de inspección y puntos de entrada y salida autorizados.
- Estudiar las emisiones de gases de efecto invernadero de las actividades ganaderas y su incorporación y seguimiento en un Sistema de

Información Geográfico de Datos Agrarios (SIGA), sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros órganos o departamentos.

La DDG se divide en 5 Subdirecciones Generales:

- o SG de Medios de la Producción Ganaderos
- o SG de Ordenación de Explotaciones y Buenas Prácticas Ganaderas
- o SG de Sanidad Animal
- o SG de Mercados Exteriores Porcino, Avicultura y Otras Producciones Ganaderas.
- o SG de Pagos directos Vacuno y Ovino

A continuación se describen las funciones de las subdirecciones.

#### **Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias propias del departamento en materia de piensos, materias primas y otros productos que intervienen en la alimentación de los animales.
- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias propias del departamento en materia de conservación, selección, mejora, reproducción y material genético de las especies ganaderas.
- Cooperar con las comunidades autónomas y las entidades del sector en las materias antes señaladas y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española sobre dichos asuntos ante la Unión Europea y otras organizaciones o foros internacionales.
- La coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos, centros de inspección y puntos de entrada y salida autorizados en materia de importaciones de materias primas y alimentos para el ganado.

El MAPA, a través de la SG de Medios de Producción Ganaderos (SGMPG), es la autoridad competente central para la alimentación animal.

La DGG es el punto nacional de contacto del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF) en piensos, y la SG de Medios de Producción Ganaderos, es la responsable, a nivel nacional, de la coordinación de la red de alerta en alimentación animal. Además participa como puntos de contacto las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las CCAA y de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, la AESA, los Puntos de Entrada dependientes del Ministerio de Administraciones Públicas y las asociaciones más representativas del sector de la alimentación animal.

## **Subdirección General de Ordenación y Buenas Prácticas Ganaderas (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias en materia de ordenación de las explotaciones, identificación y registro de los animales, así como las correspondientes al desarrollo de sistemas de trazabilidad que permitan el seguimiento de las producciones ganaderas desde la explotación hasta su comercialización, teniendo en cuenta las competencias atribuidas a la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación y de la Agencia Española de la Seguridad Alimentaria.
- Elaborar la normativa estatal y desarrollar las competencias del departamento en materia de bienestar de los animales de producción, de la ganadería integrada, y de los animales utilizados para experimentación y otros fines científicos, así como de los condicionantes medioambientales de las explotaciones ganaderas, sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros órganos o departamentos.

En materia de bienestar animal, se incluye la transposición de normativas, las relaciones con la Comisión Europea y la coordinación con las CCAA. Cada dos años, el MAPA comunica a la Comisión Europea los resultados de las inspecciones llevadas a cabo en España, cuando así lo estipula la normativa comunitaria, (Directiva 98/58/CEE) y todos los años en lo relativo al transporte de animales (Reglamento (CE) 1/2005). La SGOBPG ha elaborado un proyecto de ley de protección animal, que constituirá la base para sancionar los incumplimientos en esta materia y será aprobada a lo largo del 2007. Además, la AESA colabora con la SGOBPG en la redacción de legislación sobre el bienestar de los animales en los mataderos. Además, de la SGOBPG depende la base de datos SIRENTRA, de registro general de transportistas de animales vivos, medios de transporte y contenedores

- Cooperar con las comunidades autónomas y las entidades del sector en las materias antes señaladas y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española sobre dichos asuntos ante la Unión Europea y otras organizaciones o foros internacionales.
- La coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos, centros de inspección y puntos de entrada y salida autorizados en materia de bienestar de los animales de producción e identificación de los mismos, así como de protección de los animales para experimentación y otros fines científicos.

De la SGOBPG dependen los sistemas nacionales de identificación, registro y movimiento de ganado que integran las bases de datos en la actualidad, REGA, SIMOGAN (para ganado bovino), SIMOPORC (para ganado porcino), de las diecisiete CCAA.

El sistema integral de trazabilidad (SITRAN), posibilita la realización de una trazabilidad completa de los animales de interés ganadero, además de constituir una herramienta de apoyo imprescindible para la sanidad animal y seguridad alimentaria entre otros aspectos. Está constituido por tres registros principales, el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), totalmente operativo, el

registro de los animales que se identifican individualmente (RIIA) y el de los movimientos de los animales (REMO), ambos en fase de análisis y desarrollo.

### **Subdirección General de Sanidad Animal (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Elaborar la normativa estatal en materia de sanidad animal.
- Desarrollar las competencias del departamento en materia de sanidad de los animales y sus productos, prevención de enfermedades animales, epidemiología, higiene de la producción primaria ganadera, el sistema de alertas sanitarias veterinarias y la prevención, vigilancia y controles de las enfermedades en fronteras, puertos y aeropuertos, incluida la coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos y centros de inspección autorizados.
- Gestión del Registro y autorización de productos zosanitarios conforme a la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, sin perjuicio de la adecuación organizativa derivada del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro autorización y comercialización de biocidas. Asimismo, le corresponden el ejercicio de las funciones atribuidas al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en materia de medicamentos veterinarios en la Ley 8/2003, de 24 de abril, y demás normativa vigente.
- La planificación, coordinación y dirección técnica de los laboratorios y centros, respecto a las competencias propias de la Dirección General.
- La coordinación funcional de los puestos de inspección materia de importaciones de animales y productos de origen animal.

### **Subdirección General de Mercados Exteriores y Producciones Porcina, Avícola y Otras (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Elaborar la normativa estatal en materia de producciones y funcionamiento de los mercados de los sectores porcino, avícola, cunícola, equino, apícola y de otros sectores ganaderos distintos del vacuno y del ovino-caprino así como el desarrollo y coordinación de las actividades relacionadas con dichas materias.
- Ejercer las funciones de apertura y ampliación de mercados para las producciones ganaderas, en particular, en el ámbito de la negociación de las condiciones de las exportaciones españolas en el marco de los acuerdos veterinarios con países terceros, y la actuación coordinada con los Departamentos competentes para la exportación de animales, productos de origen animal, materias primas y alimentos para el ganado.
- La coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos, centros de inspección y puntos de entrada y salida autorizados en el ámbito de las exportaciones de animales, productos de origen animal, materias primas y alimentos para el ganado.

## **Subdirección General de Pagos Directos, Vacuno y Ovino (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Elaborar la normativa estatal en materia de producción y funcionamiento de los mercados en materia de leche, productos lácteos y derivados, ganado vacuno, ovino y caprino, así como de la carne procedente de estas especies, incluida la gestión de las cuotas o derechos en el ámbito de la competencia estatal de la cuota láctea y de las cuotas de primas a vaca nodriza y ovino-caprino incluidas en el régimen de pago único, así como el desarrollo y coordinación de las actividades relacionadas con dichas materias.
- Desarrollar las competencias del departamento en materia de producción y funcionamiento de los mercados en materia de leche, productos lácteos y derivados, ganado vacuno, ovino y caprino, así como de la carne procedente de estas especies, incluida la gestión de las cuotas o derechos en el ámbito de la competencia estatal de la cuota láctea y de las cuotas de primas a vaca nodriza y ovino-caprino incluidas en el régimen de pago único.
- Cooperar con las comunidades autónomas y las entidades del sector en las materias antes señaladas y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española sobre dichos asuntos ante la Unión Europea y otras organizaciones o foros internacionales.

Las funciones de la Dirección General de Ganadería en cuestiones de higiene y alimentos de origen animal de la producción primaria se ejercen a través de la Subdirección General de Pagos Directos, Vacuno y Ovino (SGPDVO) para la leche cruda, y de la SG de Sanidad Animal para el resto de producciones animales.

### **6.A.2.2.2. Dirección General de Agricultura (DGA): Estructura y Funciones**

Sus funciones son las siguientes:

- Elaborar la normativa estatal y desarrollar y coordinar las actividades relacionadas con la producción agrícola y el funcionamiento de los mercados agrícolas.
- Desarrollar las actuaciones del departamento en materia de las organizaciones y agrupaciones de productos agrarios.
- Desarrollar las actividades relacionadas con los medios de producción agrícolas, así como la homologación y registro de la maquinaria agrícola, los fertilizantes y los medios de defensa sanitaria de los vegetales.
- Desarrollar las funciones que son competencia del departamento en materia de sanidad vegetal y la prevención fitosanitaria en fronteras, puertos y aeropuertos, así como el control y, en su caso, la remoción de los obstáculos técnicos fitosanitarios que imposibiliten o dificulten las exportaciones de productos agrarios a países terceros, sin perjuicio de las competencias del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.
- Desarrollar y coordinar los sistemas de producción agrícola integrada o sostenible compatibles con el medio ambiente, en colaboración, en su

caso, con la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación.

- Desarrollar el ejercicio de las funciones que son competencia del departamento en materia de control de la producción, importación, certificación y comercialización de semillas y plantas de vivero y la aplicación de los sistemas internacionales de certificación y comercialización de semillas, así como el reconocimiento y registro de variedades protegidas y de variedades comerciales de semillas y plantas de vivero.
- Igualmente le corresponde la gestión relativa a las competencias del departamento en materia de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Todo ello teniendo en cuenta las competencias atribuidas al MMA en materia de semillas y plantas forestales y sanidad forestal.
- Cooperar con las CCAA y las entidades del sector en estas materias y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española en materia agrícola ante la UE y otras organizaciones y foros internacionales.
- Estudiar las emisiones y absorciones de gases de efecto invernadero de los cultivos agrícolas y, especialmente, de los cultivos herbáceos y su incorporación y seguimiento de un Sistema de Información Geográfico de Datos Agrarios (SIGA), sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros órganos o departamentos.

Las Subdirecciones Generales dependientes de la DGA son las siguientes:

- SG de Pago Único y Cultivos Herbáceos
- SG de Productos Hortofrutícolas
- SG de Materias Grasas y Cultivos Industriales
- SG de Vitivinicultura
- SG de Medios de la Producción Agrícolas
- SG de Agricultura Integrada y Sanidad Vegetal
- Oficina Española de Variedades Vegetales

Dos de las Subdirecciones Generales tienen encomendadas funciones de realización o coordinación de controles oficiales relacionadas con el Reglamento (CE) 882/2004, en el ámbito de la producción primaria agrícola, cuyos cometidos son:

#### **Subdirección General de Medios de la Producción Agrícolas. (RD 1417/2004)**

A esta Subdirección le corresponde el ejercicio de las competencias señaladas en el párrafo tercero del presente epígrafe (6.A.2.2.2.), así como en los párrafos primero. y octavo del mismo epígrafe. en cuanto afecten o estén relacionadas con los medios de producción agrícolas.

La Subdirección de Medios de Producción Agrícolas es a nivel nacional la autoridad competente para los Sistemas de control de la comercialización y utilización de

productos fitosanitarios y de los residuos en origen de plaguicidas, y es la encargada de la coordinación de los Programas de control mediante Grupos de Trabajo, seguimiento del mismo y realización de informes.

El organigrama y competencias vienen descritos en el epígrafe 6.1.

En relación a estos Sistemas de control, las funciones desempeñadas a nivel central son las siguientes:

- Determinación de las condiciones adecuadas de comercialización y utilización de productos fitosanitarios.
- Coordinación nacional de los programas de control.
- Recopilación de la información de los Sistemas de control autonómicos.
- Realización de los Informes finales.
- Interlocución con las instituciones comunitarias y organismos internacionales sobre las referidas materias.
- Coordinación con la AESA para actuar conjuntamente en lo relacionado con controles sobre residuos de plaguicidas en alimentos, con la DGG del MAPA, en lo relativo a los residuos de plaguicidas en piensos, y con la DGSP del MISACO, en lo relativo a importaciones de productos fitosanitarios.

#### **Subdirección General De Agricultura Integrada y Sanidad Vegetal (RD 1417/2004)**

A esta subdirección le corresponde el ejercicio de las siguientes funciones en lo que respecta a la agricultura integrada y la sanidad vegetal:

- Elaborar la normativa estatal y desarrollar y coordinar las actividades relacionadas con la producción agrícola y el funcionamiento de los mercados agrícolas.
- Cooperar con las comunidades autónomas y las entidades del sector en estas materias y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española en materia agrícola ante la Unión Europea y otras organizaciones y foros internacionales.
- Desarrollar las funciones que son competencia del departamento en materia de sanidad vegetal y la prevención fitosanitaria en fronteras, puertos y aeropuertos, incluida la coordinación funcional de los puestos de inspección fronterizos, centros de inspección y puntos de entrada y salida autorizados de vegetales y productos vegetales, así como el control y, en su caso, la remoción de los obstáculos técnicos fitosanitarios que imposibiliten o dificulten las exportaciones de productos agrarios a países terceros, sin perjuicio de las competencias del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.
- Desarrollar y coordinar los sistemas de producción agrícola integrada o sostenible compatibles con el medio ambiente, en colaboración, en su caso, con la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación.

#### **6.A.2.2.3. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación (DGIAA): Estructura y Funciones**

La Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación tiene las siguientes funciones:



- Fijar, en el marco de la planificación general de la actividad económica, las líneas directrices de política alimentaria en materia de ordenación y fomento de las industrias agrarias y alimentarias.
- Desarrollar las líneas directrices de la política de vertebración sectorial y de relaciones contractuales en el ámbito agroalimentario.
- Analizar los componentes de la oferta y la demanda en las diferentes fases de la cadena alimentaria y proponer y desarrollar líneas de actuación en materia de comercialización y distribución, tanto a nivel nacional como internacional.
- Elaborar o participar en la elaboración de la normativa estatal en materia de desarrollo del Código Alimentario Español y la correspondiente legislación alimentaria.
- Fijar las líneas directrices en materia de política de calidad de los alimentos, desarrollando las competencias estatales en materia de denominaciones de origen, indicaciones geográficas, especialidades tradicionales garantizadas, producción ecológica, marcas colectivas, marcas de garantía o cualquier otro sistema relativo a la protección y desarrollo de alimentos de características particulares.
- Proponer y desarrollar actuaciones en materia de promoción de los productos alimentarios, en coordinación, en su caso, con la Secretaría General de Pesca Marítima.
- Coordinar las funciones en materia de control de calidad de los alimentos en colaboración con las comunidades autónomas.
- Coordinar y apoyar las actuaciones en materia de análisis agroalimentarios, colaborar con las comunidades autónomas en esta materia y realizar análisis arbitrales cuando proceda.
- Participar en el estudio y en la elaboración de metodología analítica y en la propuesta de métodos oficiales de análisis.
- Difundir y promover el desarrollo, el conocimiento y el acceso a la innovación tecnológica en las empresas agroalimentarias.
- Cooperar con las comunidades autónomas y con entidades del sector en este ámbito, así como elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española ante la Unión Europea y otros organismos o foros internacionales en relación con las competencias anteriores.

Todas las funciones señaladas se ejecutarán sin perjuicio de las competencias atribuidas a otros departamentos en este ámbito y, en especial, de las correspondientes a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

De la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación dependen las siguientes Subdirecciones Generales:

- o Subdirección General de Industrias, Innovación y Comercialización Agroalimentaria.
- o Subdirección General de Promoción y Relaciones Interprofesionales.

- Subdirección General de Planificación y Control Alimentario
- Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica.
- Subdirección General de Análisis y Normalización de Metodología Analítica Agroalimentaria.

#### **Subdirección General de Planificación y Control Alimentario (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Elaborar o participar en la elaboración de la normativa estatal en materia de desarrollo del Código Alimentario Español y la correspondiente legislación alimentaria.
- Coordinar las funciones en materia de control de calidad de los alimentos en colaboración con las comunidades autónomas.
- Cooperar con las comunidades autónomas y con entidades del sector en este ámbito, así como elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española ante la Unión Europea y otros organismos o foros internacionales en relación con las competencias anteriores.

#### **Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Fijar las líneas directrices en materia de política de calidad de los alimentos, desarrollando las competencias estatales en materia de denominaciones de origen, indicaciones geográficas, especialidades tradicionales garantizadas, producción ecológica, marcas colectivas, marcas de garantía o cualquier otro sistema relativo a la protección y desarrollo de alimentos de características particulares.
- Cooperar con las comunidades autónomas y con entidades del sector en este ámbito, así como elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española ante la Unión Europea y otros organismos o foros internacionales en relación con las competencias anteriores.

#### **Subdirección General de Análisis y Normalización de Metodología Analítica Agroalimentaria (RD 1417/2004)**

Funciones:

- Coordinar y apoyar las actuaciones en materia de análisis agroalimentarios, colaborar con las comunidades autónomas en esta materia y realizar análisis arbitrales cuando proceda.
- Participar en el estudio y en la elaboración de metodología analítica y en la propuesta de métodos oficiales de análisis.
- Cooperar con las comunidades autónomas y con entidades del sector en este ámbito, así como elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española ante la Unión Europea y otros organismos o foros internacionales en relación con las competencias anteriores.

### 6.A.2.3. Secretaría General de Pesca Marítima

La Secretaría General de Pesca Marítima, bajo la superior dirección del titular del departamento, ejerce las competencias propias del departamento sobre la planificación y ejecución de la política en materia de pesca marítima, de ordenación básica del sector pesquero, acuicultura, comercialización de los productos pesqueros en el ámbito de las competencias estatales, así como la elaboración y aplicación de la normativa en estas materias.

Le corresponden también las relaciones institucionales con las organizaciones profesionales y otras entidades representativas de interés en el sector pesquero, sin perjuicio de las competencias de la Subsecretaría del departamento. Además, ejercerá las funciones relativas a los acuerdos pesqueros de la Unión Europea con los terceros países, las derivadas de la pertenencia o participación de España en organizaciones internacionales de pesca, la cooperación internacional en asuntos pesqueros, en coordinación con el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, y la participación en la planificación de la política de investigación en materia de pesca, en coordinación con el Ministerio de Educación y Ciencia. Le corresponde, igualmente, la determinación de los criterios que permitan establecer la posición española ante la Unión Europea y otros foros en las materias referidas.

El Secretario General de Pesca Marítima ostentará la presidencia del Comité Consultivo del Sector Pesquero y de la Comisión Sectorial Pesquera.

Las Unidades dependientes de la Secretaría General de Pesca Marítima son:

- o Dirección General de Recursos Pesqueros
- o Dirección General de estructuras y mercados pesqueros

En el ámbito de la seguridad alimentaria, la sanidad animal, el bienestar animal y los piensos a continuación se describen las funciones, recursos humanos y estructura de la DG con competencia en estas materias.

#### 6.A.2.3.1. Dirección General de Estructura y Mercados Pesqueros: Estructura y funciones

Sus funciones son las siguientes:

- La planificación de la actividad económica y ordenación básica del sector pesquero.
- La planificación y ordenación de la flota, gestión y seguimiento del censo de buques de pesca marítima.
- La gestión y seguimiento del registro de buques pesqueros y del registro oficial de empresas pesqueras en países terceros.
- La regulación y fomento de la formación continuada de los profesionales del sector y registro de profesionales.
- La gestión de los fondos estructurales del Instrumento financiero de orientación pesquera (IFOP) y otros fondos estructurales en materia de pesca.

- La coordinación de los Planes nacionales de acuicultura, participación en organismos internacionales y la coordinación de las actividades de la política comunitaria en esta materia.
- El funcionamiento de la Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos (JACUMAR) y el fomento de la innovación pesquera y acuícola, en el ámbito de las competencias de la AGE.
- La ordenación básica en materia de comercialización y transformación de los productos de la pesca, marisqueo y acuicultura, en el ámbito de las competencias de la AGE y la Organización Común de Mercados y las relaciones con los organismos competentes en materia de comercio exterior.
- El fomento y la regulación de las organizaciones de productores pesqueros y otras entidades organizativas del sector.

De esta Dirección General dependen las siguientes unidades:

- Subdirección General de Flota pesquera y formación
- Subdirección General de Gestión de Fondos estructurales y Acuicultura
- Subdirección General de Comercialización Pesquera

## **6.B. Administración Autonómica**

España se divide en 17 CCAA. Cada una posee su Parlamento y Gobierno, así como su propio *Estatuto de Autonomía* que establece los poderes que la Comunidad Autónoma asume. Los Estatutos de Autonomía junto con la Constitución Española constituyen el "corpus constitucional" del reino de España.

El artículo 148 de la Constitución Española dispone que las CCAA pueden asumir competencias en distintas materias, entre las que se encuentran la organización de sus instituciones de autogobierno, la agricultura (de las 17 CCAA sólo 16 participan en el sistema comunitario de sanidad vegetal, ya que hasta ahora la CA de Canarias está excluida) y ganadería, la gestión en materia de protección del medio ambiente y la sanidad e higiene.

También existen dos ciudades autónomas (Ceuta y Melilla), que tienen sus propios estatutos de autonomía, aunque con ciertos aspectos diferenciados muy importantes, como es su consideración como terceros países en el ámbito de legislación veterinaria, pues por el Tratado de Adhesión están fuera de la Política Agrícola Común y de la Política Aduanera de la Comunidad.

### **6.B.1. Estructura de los servicios veterinarios de control oficial en la producción primaria**

Las Comunidades Autónomas, a través de los Departamentos o Consejerías de Agricultura/Ganadería, son las responsables de los controles de la sanidad animal, el bienestar y la alimentación animal así como de la identificación y registro de explotaciones y animales en su territorio, y en particular de:

- o El desarrollo normativo específico en su ámbito territorial.
- o La ejecución de los planes y programas previstos
- o La gestión y dirección de los Laboratorios de apoyo en los programas
- o La gestión y control del comercio intracomunitarios de animales y productos animales no destinados al consumo humano.

- Los controles de la higiene y los alimentos de origen animal de la producción primaria y en particular la ejecución de los planes de control y programas de mejora de la calidad de las producciones previstos en las explotaciones ganaderas de su territorio.
- Ejecución del Programa coordinado de controles en alimentación animal: aprobación y registro de establecimientos, controles de la producción, comercialización y ensayo de piensos con excepción de los controles realizados en materia de comercio exterior que son competencia exclusiva de la AGE

Las Consejerías de Agricultura/ganadería de las CCAA, son las autoridades competentes para el bienestar de los animales en las explotaciones agrícolas y durante el transporte en la CCAA; concede autorizaciones a los transportistas y aprueba los vehículos de transporte de ganado. En las CCAA con más de una provincia, los directores generales suelen reunirse regularmente con los directores de los servicios provinciales. Las Unidades Veterinarias Locales<sup>2</sup> efectúan controles de explotaciones agrarias y del transporte, según las particularidades del sistema organizativo de cada CCAA. La Agrupación de tráfico de la Guardia Civil, el SEPRONA o, en ciertos casos, la Policía Autonómica, controla la protección de los animales durante su transporte en algunas CCAA.

Aunque la competencia del bienestar animal recae en las Consejerías de Agricultura/ganadería de las CCAA, las Consejerías de Salud Pública suelen ser las que ejecutan el control oficial de bienestar animal en los mataderos.

En el anexo II se detalla la estructura y funciones de los Servicios Veterinarios responsables de los controles en las CCAA.

## **6.B.2. Estructura de los servicios agrícolas de control oficial.**

### **6.B.2.1. Productos fitosanitarios**

Las Comunidades Autónomas, a través de sus respectivas Consejerías o Departamentos de Agricultura, son responsables de coordinarse con el Ministerio de Agricultura para la planificación de los controles sobre productos fitosanitarios y sus residuos y de asegurar su realización por los servicios de inspección. Estos servicios no siempre dependen directamente de dichas Consejerías y en ciertos casos las competencias son de las autoridades municipales.

La ejecución de los controles oficiales sobre la utilización de productos fitosanitarios en la producción primaria agrícola y en la fase inmediatamente posterior, está siendo realizada por los servicios de Sanidad Vegetal de las CC.AA. No obstante, para la inspección de las empresas de servicios, de los usos no agrícolas y de los usos por no profesionales, está prevista la posibilidad de encomienda de gestión a órganos externos, en la medida en que se determinen dificultades para su realización por los servicios autonómicos o por los servicios municipales.

Las autoridades responsables en cada comunidad autónoma están relacionadas en las correspondientes Fichas de los Sistemas de control del epígrafe 8.

En el anexo II se detalla el organigrama correspondiente a las autoridades competentes en materia Control de plaguicidas de las Comunidades Autónomas.

---

<sup>2</sup> Unidad Veterinaria Local: Estructura administrativa oficial de carácter local de las CCAA desde la que se ejecutan los programas a través de los servicios oficiales (veterinarios).

### 6.B.2.2. Sanidad Vegetal

De las 17 Comunidades Autónomas españolas sólo dieciséis participan en el sistema comunitario de sanidad vegetal. Hasta ahora la CA de Canarias está excluida.

Cada CCAA tiene un servicio fitosanitario central y algunas (Andalucía, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, País Vasco y Valencia) también tienen oficinas provinciales (servicios provinciales de sanidad vegetal). No existen unidades comarcales ni locales.

Esto hace que los responsables de realizar los controles fitosanitarios sean los servicios fitosanitarios centrales de cada CA o, en su caso, los servicios provinciales de sanidad vegetal. A este respecto, las CCAA planifican su trabajo en el marco de programas fitosanitarios específicos (como el plan andaluz de sanidad vegetal), y las prioridades se definen según lo acordado en el Comité Fitosanitario Nacional y los resultados de la campaña previa. En las CCAA se organizan reuniones trimestrales entre todas las delegaciones provinciales de sanidad vegetal.

Las Comunidades Autónomas a través de las Direcciones Generales correspondientes o, en su caso, de las Unidades provinciales, tienen las siguientes competencias en materia de sanidad vegetal:

- a) Inspecciones y controles en origen, incluyendo la vigilancia de campos y cosechas para la detección de organismos nocivos de los vegetales y delimitación de zonas afectadas; así como la prevención y lucha contra tales organismos.
- b) Registros de productores, almacenes colectivos y centros de expedición. Autorizaciones y controles del pasaporte fitosanitario.
- c) Velar por el cumplimiento de la legislación vigente en materia de sanidad vegetal (Comunitaria, Estatal y de la propia Comunidad Autónoma)
- d) Todas las demás funciones relacionadas con la sanidad vegetal, con excepción de las encomendadas a la Administración del Estado y especialmente aquellas de carácter ejecutivo, como la planificación, organización, dirección y ejecución de campañas reguladas de tratamientos contra plagas, y la adopción, dentro de la normativa vigente, de limitaciones aconsejables u obligatorias que afecten a la sanidad de los cultivos o la transmisión de plagas a través de los medios de transporte o de locales relacionados con productos vegetales.

En el anexo II se detallan los organigramas correspondientes a las autoridades competentes en materia de Sanidad Vegetal de las Comunidades Autónomas.

### 6.B.3. Estructura de los servicios de salud pública

Las Comunidades Autónomas, a través de los Departamentos de Salud Pública, son las responsables de los controles oficiales realizados sobre los alimentos destinados al consumo humano y los establecimientos alimentarios, y en particular de:

- o El desarrollo normativo específico en su ámbito territorial
- o La ejecución de los planes y programas previstos

- La gestión y dirección de los Laboratorios de apoyo en los programas
- La gestión y control del comercio intracomunitarios de productos alimenticios destinados al consumo humano

En el anexo II se detallan la estructura y funciones de los Servicios de Salud Pública de las Comunidades Autónomas.

#### **6.B.4. Estructura de los servicios de control de la calidad comercial alimentaria**

En el anexo II se detalla la estructura de los Servicios de Control de la Calidad Comercial Alimentaria de las Comunidades Autónomas.

#### **6.B.5. Estructura de los servicios de control denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas**

En el anexo II se detalla la estructura de los Servicios de Control de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas de las Comunidades Autónomas.

**Especialidad Tradicional Garantizada** Las Comunidades Autónomas realizarán la supervisión de los organismos independientes de control que actúen en su territorio (Artículo 7 del Real Decreto 998/2002).

#### **6.B.6. Estructura de los servicios de control de la producción agrícola ecológica**

En el anexo II se detalla la estructura de los Servicios de Control de la producción agrícola ecológica de las Comunidades Autónomas.

### **6.C. Administración Local**

Constituida por los municipios, que gozan de personalidad jurídica plena. Existen unos 8.100 municipios aproximadamente en España.

En determinadas ocasiones, generalmente en municipios de elevado número de habitantes (Madrid, Barcelona, Sevilla, etc), ciertas actividades de control oficial en materia de seguridad alimentaria es llevada a cabo por las Autoridades competentes municipales.

Los municipios de menor extensión también pueden ejercer controles en materia de higiene alimentaria en algunas CCAA.

## **7. SISTEMAS DE SOPORTE AL CONTROL OFICIAL**

**7.A.** Sistemas de Gestión de Información.

**7.A.1.** Sistemas de intercambio rápido de información / redes de alerta.

**7.A.2.** Sistema de gestión de crisis alimentarias.

**7.A.3.** Comunicación de riesgos.

**7.A.4.** Bases de datos.

**7.B.** Soporte técnico-analítico al control oficial.

**7.C.** Soporte jurídico a los procedimientos de control.

**7.D.** Instrumentos de coordinación, cooperación y colaboración.

**7.E.** Delegación de tareas en organismos externos de control.

**7.F.** Aseguramiento de la calidad de los controles oficiales

### **7.A. SISTEMAS DE GESTIÓN DE INFORMACIÓN**

#### **7.A.1. Sistemas de Intercambio Rápido de Información / Redes de Alerta**

##### **7.A.1.1. Sistemas de intercambio rápido/redes de alerta en el ámbito de la producción primaria de productos de origen animal y piensos**

###### **I- SISTEMAS DE INTERCAMBIO RÁPIDO / REDES DE ALERTA EN ALIMENTACIÓN ANIMAL. PROGRAMA OPERATIVO DE INTERVENCIÓN.**

El sistema de red de alerta en alimentación animal está descrito en el Programa Operativo de Intervención (POI) en la alimentación animal, un procedimiento que describe las medidas que se han de implementar en el caso de que se detecte un producto destinado a la alimentación animal que suponga un riesgo grave para la salud humana, animal o el medio ambiente como así establece el Reglamento 178/2002.

Entre las actuaciones a llevar a cabo, el programa contempla:

- Defender la salud de las personas, la sanidad de los animales, y la protección del medio ambiente.
- Determinar las responsabilidades que cada uno de los operadores y autoridades competentes en la alimentación animal debe ejercer en situaciones de crisis.
- Establecer criterios que permitan un reconocimiento inmediato del riesgo y, por tanto, su pronta comunicación.



- Determinar la información apropiada que deberá comunicarse entre los agentes involucrados en la gestión del riesgo.
- Describir las diferentes actuaciones a desarrollar por las diferentes administraciones ante la comunicación de la existencia de un factor de peligro en un producto destinado a la alimentación animal.
- Garantizar la trazabilidad del riesgo y su contención.

En este programa se describen entre otros los siguientes elementos:

- Una relación de las responsabilidades que tienen los diferentes agentes relacionados con la alimentación animal, ya sean los particulares, los productores, o las diferentes AAPP.
- Una armonización de los criterios de comunicación indicándose claramente cuando se debe proceder a comunicar la presencia de un factor de peligro.
- El establecimiento de los distintos tipos de comunicación que se pueden producir (alerta, no-alerta, noticias y boletines), que puede generar el sistema atendiendo a las características intrínsecas del factor de riesgo y a sus posibles implicaciones en la salud humana.
- Una armonización de la información que debe estar a disposición de las autoridades competentes en disminuir o neutralizar los posibles efectos adversos del factor de peligro,
- Cronograma de plazos rígidos para proceder a realizar las pertinentes comunicaciones a los diferentes agentes implicados. Así mismo, se realizó una pormenorizada descripción de los flujos de información que podían desarrollarse.

Con objeto de hacer del programa un instrumento más operativo y aplicativo existe una recopilación de la legislación cuyo cumplimiento puede ser objeto de demanda a los operadores. Se introduce una descripción del conjunto de las medidas que las administraciones pueden adoptar para garantizar la salud de los consumidores, la sanidad de los animales y la protección del medio ambiente. Las medidas se describen en el programa, en función de que el producto destinado a la alimentación de los animales proceda del mercado interior o de un país tercero. Dichas medidas se estructuran de la siguiente forma:

- Los controles y la actividad inspectora.
- La toma de muestras.
- El análisis físico-químico de los productos.
- Las medidas cautelares.
- Las medidas a adoptar en el caso de que se constatare la no-conformidad de los productos destinados a la alimentación animal.
- Medidas destinadas a garantizar la trazabilidad de los productos ante la confirmación de la existencia de un factor de peligro para la salud de los consumidores, la sanidad animal o para el medio ambiente.

Las Cadenas lógicas de actuación que permiten ajustar las actuaciones descritas en los puntos anteriores suponen una descripción de la cascada de medidas que deberían adoptarse desde que se detecta la presencia de un riesgo hasta que se consigue eliminar. El objetivo de este punto, es aportar a la red de alerta una guía que permita conocer con antelación las medidas que serán adoptadas, así como conseguir un desarrollo ordenado de las mismas que permite alcanzar la mayor eficacia y coordinación del sistema. Las medidas a adoptar se han descrito entorno a 5 situaciones hipotéticas que se agrupan a su vez en 2 grandes grupos en función de que el riesgo se localice en el mercado interior o en un producto procedente de un país tercero, estas situaciones hipotéticas son:

- "Alerta" o comunicación "no-alerta" de la Comisión en la que se informa de la detección de un riesgo en un producto destinado a la alimentación animal que a priori no tiene relación con el territorio nacional ya que, ni se encuentra en España, ni ha sido producido por una empresa española.
- "Alerta" o comunicación "no-alerta" de la Comisión en la que se informa de la detección de un riesgo en un producto destinado a la alimentación animal que previsiblemente tiene relación con el territorio nacional por el hecho de que se pueda encontrar en España, o bien haya sido producido por una empresa española.
- "Alerta" o comunicación "no-alerta" de una Comunidad Autónoma en la que se informa de la detección de un riesgo en un producto destinado a la alimentación animal.
- "Alerta" o comunicación "no-alerta" realizada por la Comisión en la que se informa de la detección, por parte de un Punto de Entrada situado fuera del territorio nacional, de un riesgo localizado en un producto destinado a la alimentación animal procedente de un país tercero.
- "Alerta" o comunicación "no-alerta" realizada por un Punto de Entrada, situado dentro del territorio nacional, en la que se informa de la existencia un riesgo localizado en un producto destinado a la alimentación animal procedente de un país tercero.

Por último, cabe destacar dos aspectos adicionales, en primer lugar la descripción del conjunto de los recursos humanos y materiales que tiene el sistema para hacer frente a situaciones que pueden suponer un riesgo inaceptable para el conjunto de la cadena alimentaría. Y en segundo lugar, el desarrollo de un bloque temático destinado a la gestión de las denominadas "crisis alimentarias" caracterizadas por los siguientes elementos:

1. Existencia un grave riesgo para la salud de las personas.
2. Afectación de varias Comunidades Autónomas.
3. Se ha considerado como crisis en otros países o continentes.
4. percepción por los medios de comunicación o por la opinión pública como una situación de crisis.
5. Es consecuencia de un riesgo que no ha podido ser prevenido, eliminado o reducido por los mecanismos tecnológicos de control preexistentes.

## II- SISTEMAS DE INTERCAMBIO RÁPIDO / REDES DE ALERTA EN SANIDAD ANIMAL: RASVE

Para las enfermedades de gran importancia por su capacidad de difusión y gravedad, por su capacidad de expandirse fuera de las fronteras o por sus graves consecuencias socioeconómicas o sanitarias, existe un sistema de intercambio de información, vía Internet, en el que las autoridades competentes comunican la sospecha o confirmación de la enfermedad en cuestión. Adicionalmente, este sistema permite conocer la situación epidemiológica y los focos declarados por otros países y la comunicación de la información sanitaria a los organismos internacionales, OIE y UE. Esta función es realizada por la SG de Sanidad Animal. (Ver punto 6)

Además debemos señalar el sistema TRACES que contienen la información sobre todos los movimientos de animales que se producen entre los Estados miembros, así como de las importaciones de animales y productos de origen animal que tienen lugar en el territorio de la Unión Europea

La herramienta informática de la RASVE disponible en la página Web del MAPA, dispone un módulo de acceso restringido, para realizar la notificación de focos de cualquier enfermedad. El Módulo de Notificación de Focos ha sido desarrollado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para agilizar las comunicaciones entre las Comunidades Autónomas (CC.AA), el Ministerio y la Comisión Europea. El sistema de comunicaciones se basa en la intranet del MAPA-CC.AA. Además, incluye conexiones directas con ADNS (sistema de notificación de focos a nivel europeo).

Los órganos competentes de las CCAA realizan la comunicación de los focos de las enfermedades, Posteriormente, estos focos son verificados por la SG de Sanidad Animal. Una vez verificados los focos realiza la comunicación al sistema ADNS y a la Unión Europea.

A través de este módulo todos los focos nacionales y comunitarios pueden ser consultados, por enfermedades, ubicación geográfica, especie y fecha de notificación.

La RASVE es un pilar fundamental en el Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria, que permite la prevención de las enfermedades de los animales, incluidas aquellas que pueden afectar al ser humano ya que, al disponer de la información en tiempo real, permite una actuación rápida, eficaz y coordinada, cumpliendo en definitiva, con uno de los objetivos prioritarios de la Ley de Sanidad Animal, garantizando al mismo tiempo una mayor protección a la salud pública.

### **7.A.1.2. Sistemas de intercambio rápido/red de alerta en el ámbito de la producción primaria de productos de origen vegetal**

Con objeto de colaborar en el funcionamiento de la Red de Alerta Rápida establecida por el artículo 50 del Reglamento (CE) 178/2002, así como para optimizar la capacidad de actuación de los inspectores y la eficacia de los planes de control, está previsto en el Proyecto del Real Decreto por el que se regula la coordinación de los controles oficiales sobre medios de defensa fitosanitarias y residuos de plaguicidas, la creación en forma de red, del Sistema de Información Sectorial, sobre las infracciones detectadas en la realización de los controles sobre los medios de defensa fitosanitarias y residuos plaguicidas y otras materias de interés para los mismos.

La información sobre infracciones objeto de transmisión a través del SIS, será la relativa a las tipificadas como graves o muy graves conforme a la Ley 43/2002, de

Sanidad Vegetal, que puedan exceder del ámbito territorial de la comunidad autónoma donde se detecten o que puedan desencadenar la activación de los planes de emergencia y de asistencia mutua.

La transmisión de la información sobre infracciones podrá corresponder:

- Al sistema de alerta rápida comunitaria
- A otro tipo de información para todas las comunidades autónomas
- A materias de ámbito bilateral que sólo afectan a comunidades autónomas concretas.

La secretaría del CCCO actuará como centro de intercambio de información a través del SIS y de mantenimiento de la misma.

En la página Web del MAPA se mantiene actualizada la información sobre el Registro de Productos Fitosanitarios.

### **7.A.1.3. Sistemas de intercambio rápido/redes de alerta en las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria.**

#### **I- SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI)**

El "Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información" (en adelante SCIRI), es un sistema con estructura de red que permite el intercambio rápido de información sobre cualquier incidencia que, relacionado con los productos alimenticios, pueda suponer un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores, y cuyo fin último es la retirada de la comercialización de los productos implicados, para su posterior destrucción, reexpedición o empleo para otros fines.

A su vez el SCIRI, se integra en los restantes Sistemas de Alerta Alimentaria comunitarios e internacionales. En concreto, tiene su reflejo en el "Rapid Alert System for Food and Feed" (en adelante RASFF), establecido a nivel comunitario por el artículo 50.1 del Reglamento (CE) nº 178/2002, y en el que se integran de forma conjunta las incidencias vinculadas a los piensos y a los alimentos destinados a consumo humano.

El procedimiento de gestión del SCIRI ha sido aprobado en la CI-AESAN de 30 de mayo de 2006.

De acuerdo con este procedimiento, la AESAN es la responsable, a nivel nacional, de la coordinación de la red, y además participan como puntos de contacto:

- o Las Autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las CCAA.
- o El Ministerio de la Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa).
- o La Federación Española de Industrias Alimentarias y Bebidas (FIAB) para el ámbito del mercado interior.
- o La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) junto con la Asociación Española de Distribución, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).

- o La Subdirección General de Sanidad Exterior del MISACO para las notificaciones de riesgos relacionados con la importación de productos alimenticios procedentes de países terceros.

Eventualmente pueden incorporarse otros puntos no permanentes, como el Centro Nacional de Epidemiología/Servicios de Vigilancia Epidemiológica a nivel autonómico, las correspondientes unidades del MAPA/Consejerías de Agricultura, Ganadería y Pesca o el Instituto Nacional de Consumo/Autoridades competentes en materia de consumo de las CCAA, así como Colegios Oficiales de Profesionales.

La gestión del SCIRI se realiza en 3 niveles: alerta, información y rechazo, en base al origen de los productos implicados y de su distribución en territorio nacional, comunitario o terceros países:

- a. Las **Alertas**, son todas aquellas notificaciones relacionadas con alimentos en las cuales se detecta un riesgo para el consumidor ya sea grave e inmediato o no, pero en las que el producto implicado es originario o ha sido distribuido en el territorio nacional, y que por lo tanto, requieren actuación inmediata por parte de las Autoridades Competentes.

Las notificaciones de alerta son a su vez clasificadas en cuatro niveles (I-IV) en función de si el riesgo detectado es grave o no, y de si los productos son originarios de España o si han sido distribuidos a nivel nacional.

El objetivo de la transmisión de las alertas, es la actuación inmediata por parte de los agentes de control oficial, con el fin de que se proceda a:

- o Retirar de la comercialización los productos afectados, para su posterior destrucción, reexpedición o para el empleo para otros fines.
  - o Adoptar las correspondientes medidas correctoras en el caso de que el establecimiento fabricante sea español, para evitar que los hechos se repitan en un futuro.
- b. Las **informaciones**, son todas aquellas notificaciones relacionadas con alimentos en las que, independientemente de la gravedad del riesgo detectado, los productos implicados no son de origen español y, presumiblemente, no han sido distribuidos en el mercado español.

Las notificaciones de información no requieren la actuación inmediata de las autoridades competentes. El objetivo de su transmisión es proporcionar a las autoridades competentes en materia de control oficial de productos alimenticios y a las empresas alimentarias, información sobre peligros detectados, los productos alimenticios implicados y las empresas alimentarias o los países que están presentando incidencias, para la elaboración de los programas de control oficial y la coordinación de las diferentes actividades de control oficial.

- c. Los **rechazos**, son aquellas notificaciones de productos originarios de terceros países que han sido objeto de control en fronteras comunitarias y en los que se ha detectado la presencia de un riesgo para el consumidor, por lo que no se ha permitido su entrada en la UE.

Los objetivos de la transmisión de los rechazos, son los siguientes:

- o Impermeabilizar las fronteras comunitarias ante productos alimenticios en los que se detectan riesgos para la salud de los consumidores.

- Adoptar medidas para el seguimiento de partidas de productos alimenticios ya puestos a libre práctica y que estén o puedan estar afectados por la misma situación que motivó el rechazo.
- Realizar un control exhaustivo ante futuras importaciones de productos similares procedentes del establecimiento o país implicado.

#### **7.A.1.4. Sistemas de intercambio rápido/redes de alerta en el ámbito de la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica.**

##### **I- INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN EN LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA ECOLÓGICA**

- **Comunicación de irregularidades o infracciones detectadas en productos ecológicos:** En lo que se refiere a la producción agrícola ecológica, el artículo 10 bis del Reglamento (CEE) 2092/91, establece que cuando un Estado miembro descubra irregularidades o infracciones respecto a la aplicación del mencionado Reglamento, en productos ecológicos procedentes de otros Estados miembros, informará de ello al Estado miembro origen del producto y a la Comisión Europea.

Para la aplicación práctica de este artículo existe un procedimiento acordado entre la Comisión y los Estados miembros en el Comité Permanente de Agricultura Ecológica, para la notificación de las irregularidades detectadas y fija un plazo de cuatro meses para la contestación por parte del Estado miembro afectado dando cuenta de las medidas adoptadas para descubrir el origen de la irregularidad y subsanar el problema. Si transcurrido este plazo el problema persiste, la Comisión puede adoptar las medidas que estime oportunas.

Análogamente existe un intercambio de información para la comunicación de irregularidades detectadas en productos o ingredientes ecológicos que se comercializan en las diferentes Comunidades Autónomas, entre las autoridades competentes y/o entre las autoridades y organismos de control de la producción ecológica, designadas o autorizados en las Comunidades Autónomas afectadas en cada caso.

- **Otras comunicaciones a la Comisión:** Así mismo, en virtud de la aplicación del artículo 15 del Reglamento (CEE) 2092/91, anualmente se remite a la Comisión la siguiente información referida a 31 de diciembre del año anterior:
  - relación de operadores de la agricultura ecológica sometidos a control.
  - relación de las autoridades y organismos de control de la producción ecológica de las CCAA, junto con información relativa a su estructura jurídica y funcional, su programa de control, su sistema de sanciones y su logotipo.
  - un informe de supervisión de las autoridades competentes, sobre la actividad desarrollada por las autoridades u organismos de control de la producción ecológica en cada una de las CCAA.

#### **7.A.2. Sistema de Gestión de Crisis Alimentarias**

Una crisis alimentaria es aquella en la que la gestión del riesgo derivado, resulta tan compleja, que no puede gestionarse de una forma adecuada mediante los medios habitualmente establecidos, y en la que confluyen los siguientes aspectos:

- Riesgo grave directo/indirecto para la salud humana.

- Propagación del riesgo a una considerable parte de la cadena alimentaria.
- Extensión potencial a varias CCAA, EEmm y/o terceros países.

La Decisión (2004/478/CE), de 29 de abril de 2004, relativa a la adopción de un plan general de gestión de crisis en el ámbito de los alimentos y de los piensos desarrolla en su anexo el plan general para la gestión de crisis.

A nivel nacional, en el Consejo de Dirección de AESAN del 4 de octubre de 2006, se aprobó el "Procedimiento general de actuación para situaciones de Crisis Alimentarias" elaborado por la AESAN.

En primer lugar se establecen los datos objetivos que permiten determinar que un incidente debe considerarse una crisis alimentaria. A continuación la situación de crisis alimentaria es ratificada por el Consejo de Dirección de la AESAN y el Presidente de la AESAN procede a:

- Informar a las CCAA en sesión extraordinaria de la CI-AESAN.
- Realizar la declaración formal de la crisis.
- Constituir el Comité de Crisis.

El Comité de Crisis es el responsable de la gestión de la crisis y asegurará que todos los agentes implicados son consultados y que se da cumplimiento a las decisiones adoptadas de forma eficiente.

El Comité de Crisis está constituido por:

- Presidente de la AESAN (Portavoz único de la crisis alimentaria).
- Director Ejecutivo.
- 3 miembros del Consejo de Dirección.
- Los 2 Vicepresidentes de la Comisión Institucional y/o dos representantes de las CCAA más afectadas.
- Representante de comunicación.
- Representantes de los sectores afectados.
- Eventualmente podrán incorporarse otros miembros: responsables de la gestión, personas designadas por el Comité.
- Secretario del Comité: Un funcionario de la AESAN.

Las funciones a desarrollar por el Comité de crisis son:

- Recopilar y evaluar los informes y datos pertinentes y determinar cuales son las opciones más adecuadas para la gestión del riesgo.
- Adoptar todas aquellas medidas que se estimen necesarias para asegurar una gestión eficiente de la crisis, mediante una adecuada planificación y coordinación con las CCAA implicadas, UE, EEmm, sectores afectados etc., así como una adecuada asignación de recursos.
- Decidir la constitución de los comités de apoyo a la crisis que sean precisos.
- Nombrar al gestor del Comité de Gestión de Crisis interno.
- Aprobar las propuestas efectuadas por el resto de comités de apoyo de la gestión de crisis.

- Elaborar los informes correspondientes con la periodicidad establecida (diaria, semanal,...) incorporando las medidas que, previa evaluación, se consideren adecuadas y proporcionales a la gestión del riesgo.
- Informar de manera permanente a la CI-AESAN de la evolución y progresos de la gestión de la crisis.
- Determinar la forma y periodicidad de informar a la opinión pública de los riesgos detectados y de las medidas adoptadas al respecto de forma transparente.
- Circular la información disponible a través de las redes de alerta alimentaria (SCIRI/RASFF).
- Aprobar el plan de seguimiento de la crisis.
- Aprobar el plan de seguimiento post-crisis.
- Proponer al Presidente de la AESAN el cierre de la crisis y la desactivación de los comités creados al efecto.

El Comité determina la forma y la periodicidad de mantener informados a los consumidores y medios de opinión pública, de la evolución de la crisis y de la resolución de la misma, aplicando el principio de transparencia.

El Comité de Crisis debe realizar de manera continua la evaluación de la gestión conjunta efectuada, con el objetivo de determinar si es necesario revisar las medidas adoptadas. En caso de ausencia de resultados que demuestren la eficacia de las mismas, se procedería a reconducir o modificar dichas medidas. Si por el contrario, se obtienen resultados satisfactorios, se propondría la finalización de la crisis.

Para la comunicación o divulgación de la información a las autoridades competentes, el Comité de Crisis utilizará los medios técnicos del sistema de alerta alimentaria.

Este procedimiento se mantendrá hasta que el Comité finalice su cometido al encontrar el riesgo controlado.

Para finalizar la crisis se procede a:

- Elaborar un informe final con la descripción de las actuaciones llevadas a cabo, el balance de los resultados obtenidos tras las actuaciones efectuadas y las conclusiones.
- Elaborar y aprobar el Programa de seguimiento post-crisis.
- Trasladar del seguimiento de las medidas adoptadas a las partes implicadas.
- Disolver del Comité de Crisis por parte del Presidente.
- Informar a los consumidores.

En función de las necesidades para la correcta gestión de la crisis se podrán crear otros comités, como los indicados a continuación:



- Comité Científico: compuesto por un grupo de expertos científicos, su misión será la elaboración de los informes y los dictámenes científicos solicitados por los distintos comités.
- Comité de Gestión de la Crisis: compuesto por los técnicos dedicados a control oficial de las diferentes Administraciones implicadas, los técnicos de los sectores afectados y los gestores de la crisis en la AESAN, coordinado por el Director Ejecutivo de la AESAN, quien además actuará como portavoz de este Comité ante el Comité de Crisis. Tiene como misión analizar el impacto del problema y elaborar las propuestas de gestión de la crisis al Comité de Crisis.
- Comité de Apoyo Analítico: Estará compuesto por representantes del Centro Nacional de Alimentación (CNA) y por los responsables de los laboratorios designados por las diferentes Administraciones implicadas y de los sectores afectados. Sus funciones serán las de unificar criterios analíticos y de muestreo, coordinar el trabajo analítico y elaborar los informes solicitados por los distintos comités.
- Creación de un grupo de trabajo interno de la AESAN: Será el Comité Interno de Crisis de la AESAN y estará constituido por el personal de la misma que, en cada caso, el Director Ejecutivo determine. Sus funciones serán las siguientes:
  - Realizar la identificación de las partes interesadas.
  - Llevar la interlocución con las Autoridades implicadas.
  - Coordinar y dar apoyo a los distintos comités de apoyo a la gestión de crisis.
  - Efectuar los informes correspondientes sobre la evaluación del riesgo para el Comité de Crisis.
  - Facilitar la información científica y técnica a las partes interesadas.
  - Estudiar y proponer las posibles alternativas a la gestión del riesgo, las formas de ejecución de dichas alternativas y supervisar la ejecución de las mismas.
  - Ejecutar las actividades de información que le sean encomendadas por el Comité de Crisis, para mantener informados a los consumidores.
  - Elaborar y presentar el informe final de la gestión de crisis.

### 7.A.3. Comunicación de Riesgos

#### 7.A.3.1. Comunicación de riesgos en el ámbito de la producción primaria de productos de origen animal y piensos.

Se realizara a través de la creación de diferentes estructuras o comisiones en función de la gravedad del riesgo que se estableciera. Este apartado recogerá los procedimientos de Comunicación de riesgos que existen en los distintos Departamentos Ministeriales y Autonómicos.

En el ámbito de la sanidad animal, el módulo de epidemiovigilancia de la herramienta informática RASVE es el sistema para la comunicación de riesgos en el ámbito de la sanidad animal.

El Ministerio de Agricultura a través de la Dirección General de Ganadería comunica a las CCAA, a través de esta aplicación, la entrada de mercancías consideradas de riesgo para la sanidad animal en el país asociado a un foco declarado tanto en España como en cualquier lugar del mundo.

Esta aplicación analiza los datos epidemiológicos y la información sanitaria disponible en sistemas externos, detectando riesgos de aparición de epizootias. Ello permite mantener una vigilancia activa sobre las enfermedades y poner en marcha en el menor tiempo posible medidas de control para evitar su aparición.

#### **7.A.3.2. Comunicación de riesgos en el ámbito de la producción primaria de productos de origen vegetal.**

Se realizara a través de la creación de diferentes estructuras o comisiones en función de la gravedad del riesgo que se estableciera. Este apartado recogerá los procedimientos de Comunicación de riesgos en Seguridad Alimentaria que existen en los distintos Departamentos Ministeriales y Autonómicos.

Comunicación de riesgos en materia de Medios de defensa fitosanitaria y Residuos de plaguicidas:

Como se ha comentado anteriormente, con el Proyecto del Real Decreto por el que se regula la coordinación de los controles oficiales sobre medios de defensa fitosanitarios y residuos de plaguicidas, está prevista la creación del Sistema de Información Sectorial (SIS) para la transmisión de información relativa a las infracciones clasificadas como graves o muy graves en la materia.

#### **7.A.3.3. Comunicación de riesgos en las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria.**

Aun siendo amplio el número de comunicaciones tramitadas a través del SCIRI cada año, solamente en un pequeño grupo de ellas, y por las circunstancias especiales que concurren en las mismas, es necesario llevar a cabo una comunicación efectiva del riesgo hacia la población al objeto de mantener informada a la opinión pública sobre el riesgo detectado y las medidas adoptadas al respecto por las Autoridades Competentes.

Para estos casos, por parte de la AESAN se ha elaborado un procedimiento de comunicación del riesgo a la población, que fue aprobado en el Consejo de Dirección de la AESAN de 4 de octubre de 2006 y modificado posteriormente.

De acuerdo con este procedimiento, se entiende que debe activarse el procedimiento de comunicación del riesgo, en los siguientes supuestos:

- Comunicaciones de la red relacionadas con peligros graves e inmediatos, capaz de producir un daño por el consumo o la utilización del producto que pueda afectar al consumidor final en nuestro país, y que esté distribuido, no existiendo una posibilidad de paralización inmediata de su comercialización.
- En las situaciones de Crisis Alimentarias.
- Ante la existencia de un nuevo riesgo no evaluado, que implique recomendaciones de consumo específicas bien para los consumidores en general, bien para grupos de población concretos.

- o Ante supuestos en que no se den las condiciones antes expuestas, pero exista una demanda social o mediática de información a la que sea necesario responder, podrá valorarse por la CA en cuyo territorio se detecta el problema o por la AESAN, si afecta a todo el territorio nacional, la posibilidad de iniciar una actividad de comunicación del riesgo.

El inicio de procedimiento de comunicación debe contemplar tres supuestos:

**a. Supuestos en los que solo está implicada una CA:**

El inicio del procedimiento corresponde a la CA afectada, pero deberá poner en conocimiento de la AESAN la decisión de llevar a cabo la comunicación.

El contenido del comunicado deberá ser elaborado por el órgano competente de esa CA, y con un mínimo de tres horas antes de hacerlo público, se trasladará a la AESAN para consensuar su contenido. Dos horas antes de transmitirlo a los medios, se comunicará a los restantes puntos de contacto del SCIRI, así como a los canales alternativos de transmisión de la información que se estimen oportunos.

A continuación se llevará a cabo por la CA implicada el traslado a los medios del correspondiente comunicado.

**b. Supuestos en los que exista implicación de varias CCAA:**

El procedimiento de comunicación se iniciará de forma conjunta por la AESAN, y las CCAA implicadas.

En este caso, será la AESAN, tras recabar la información de las distintas Comunidades Autónomas afectadas, la encargada de preparar el comunicado y con un mínimo de tres horas antes de hacerlo público, lo trasladará a las CCAA implicadas. Una vez aceptado por éstas, y dos horas antes de transmitirlo a los medios, se comunicará a los restantes puntos de contacto del SCIRI, así como a los canales alternativos de transmisión de la información que se estimen oportunos.

**c. Supuestos en los que la comunicación se realice por interés de una empresa.**

Cuando una empresa tenga constancia de que uno de los productos que fabrica, importa, transforma o distribuye, se encuentra en el mercado, no cumple con los requisitos de seguridad alimentaria y no sea factible efectuar la rápida retirada de los mismos, procederá a informar a las Autoridades competentes de la CA donde se encuentre ubicado el establecimiento implicado y a la AESAN, con un plazo mínimo de 3 horas antes de hacer público el comunicado a efectos de que el mismo sea consensuado. Una vez aceptado, y dos horas antes de transmitirlo a los medios, se comunicará a los restantes puntos de contacto del SCIRI, y en su caso a los canales alternativos de difusión se que consideren oportunos.

**▪ Contenido del comunicado:**

Los comunicados deben ser claros, comprensibles y útiles. Para ello el mensaje incluirá siempre que sea posible y se disponga de la información:

- o Descripción del peligro: cuál es, naturaleza, características del mismo, etc.
- o Descripción de las circunstancias: producto afectado, lote, canales de distribución,...

- Descripción de los efectos para la salud en los posibles consumidores o usuarios: población o grupos de riesgo implicados, en su caso, y efectos para la salud que puede provocar en la/os misma/os.
- Medidas que se han llevado a cabo por el control oficial, y cuales están previstas en las próximas horas.

A la hora de elaborar un comunicado habrá que tener en cuenta que:

- Se usarán términos y expresiones de conocimiento común, cuando esto sea posible. Si esto no es posible se tratarán de explicar aquellos aspectos que pudieran presentar alguna dificultad de comprensión.
- Se usarán aquellos elementos necesarios para contribuir a la mejor comprensibilidad del mensaje: elementos gráficos, información complementaria...
- Se tendrán en cuenta las necesidades específicas del grupo de destinatarios objetivo de la comunicación (personas de mayor edad, extranjeros...).
- Incluirán toda la información práctica que el usuario pueda necesitar: qué hacer en caso de poseer el producto, que hacer en caso de haberlo consumido o usado y dónde contactar para posibles consultas.

En todos los casos es aconsejable que los mensajes que sean trasladados en los distintos ámbitos geográficos, contengan la misma información en cuanto a la descripción del peligro, descripción de los efectos para la salud en los posibles consumidores, grupos de riesgo y efectos para la salud en los mismos. El resto de los apartados del comunicado deberán ser de contenido y orientación similar, pudiéndose completar por cada CA, con los datos o actuaciones que afecten o sean llevados a cabo en su ámbito territorial.

#### ■ **Seguimiento posterior de las actuaciones iniciadas:**

Siempre que sea necesario por la demanda social existente, o porque se vea necesario a tenor de las actuaciones de control efectuadas, se actualizará el comunicado inicial hecho público. A tal fin se mantendrá un flujo de información permanente entre las CCAA y la AESAN.

En el caso de que por parte de una empresa se quiera efectuar una comunicación a los medios relativa a una medida cautelar adicional, aunque el producto implicado no suponga riesgo para el consumidor el producto implicado, será también obligatorio consensuar con la AESAN el contenido de la nota a emitir a los medios de comunicación.

### **7.A.4. Bases de Datos**

#### **7.A.5.1. Bases de datos en el ámbito de la producción primaria de alimentos de origen animal y piensos**

##### **7.A.5.1.1. Registro General de explotaciones ganaderas (REGA).**

Establecido y regulado por el Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo. Su finalidad es constituir un registro con los datos básicos de todas las explotaciones

ganaderas registradas en la Comunidad Autónoma donde radiquen. Tendrá carácter público e informativo y se constituirá en una base de datos informatizada.

La necesidad de registrar las explotaciones ganaderas, como instrumento de la política en materia de sanidad animal y de ordenación sectorial ganadera, está recogida en la legislación nacional y comunitaria tanto de carácter horizontal como sectorial.

Así las normativas que han puesto en marcha los sistemas actualmente vigentes de trazabilidad ganadera como son SIMOGAN (Sistema Nacional de Identificación de los Movimientos de los Bovinos) y SIMOPORC (Sistema Nacional de Identificación de los Movimientos del Porcino) exigen el registro de todas las explotaciones donde se encuentren ubicados animales pertenecientes a dichas especies. También para la avicultura de puesta y la apicultura existen, desde hace algún tiempo, registros públicos de explotaciones.

El Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas (REGA) asume esos 4 registros ya existentes y añade a la lista de las especies que deben poseer un registro de explotaciones al ovino, el caprino, los équidos, todas las aves de corral (incluyendo a gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, codornices, palomas, faisanes, perdices y aves corredoras), la cunicultura (conejos y liebres), las especies peleteras (visón, zorro rojo, nutria y chinchilla) y las especies cinegéticas de caza mayor (corzos, ciervos, gamos y jabalíes).

Por tanto, actualmente, cualquier explotación activa donde se críen las especies mencionadas debe de estar dada de alta en REGA. Para ello el titular debe facilitar a la autoridad competente de la comunidad autónoma donde radica la explotación los datos básicos establecidos por el Real Decreto 479/2004 o por los correspondientes decretos sectoriales. La autoridad competente inscribirá entonces en su registro a la explotación y le asignará un código de identificación de acuerdo con la estructura establecida.

Posteriormente comunicará dicho código junto con el resto de datos de la explotación a la Dirección General de Ganadería (MAPA), para formar parte del Registro General de Explotaciones Ganaderas de España.

Los registros de las Comunidades Autónomas estarán informatizados y su sistema de gestión permitirá, en todo caso, que las altas, bajas y modificaciones que en ellos se realicen tengan reflejo inmediato en el REGA.

#### 7.A.5.1.2. Sistema Nacional de Identificación y Registro de los Movimientos de los Porcinos. SIMOPORC

La base de datos SIMOPORC se establece y regula por la Orden APA/3164/2002, donde se recogen los datos mínimos que habrán de registrarse para cada grupo de animales que se muevan y para cada explotación porcina, todo ello derivado de la Directiva 97/12/CEE.

La Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha de integrar los sistemas autonómicos de redes de vigilancia epidemiológica en un Sistema Nacional, que se extienda a la totalidad del territorio del Estado español. A estos efectos, para los animales de la especie porcina, se ha creado el Sistema Nacional de Identificación y Registro de los Movimientos de los Porcinos (SIMOPORC), que constituye una base de datos de ámbito nacional, en la

cual quedan registradas todas las explotaciones porcinas existentes en el territorio nacional y los movimientos, por lotes de animales, realizados hacia o desde ellas.

#### 7.A.5.1.3. Sistema de Identificación y Movimiento de Ganado (Bovino).SIMOGAN.

El Reglamento (CE) 1760/2000, del Consejo y del Parlamento Europeo, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina, enumera en su artículo 3 los elementos que han de constituir dicho sistema:

- a) Marcas auriculares, destinadas a identificar individualmente a cada animal.
- b) bases de datos informatizadas.
- c) Pasaportes para los animales.
- d) Registros individuales llevados en cada explotación.

Como antecedente, el Real Decreto 1980/1998, por el que se establece un Sistema de Identificación y registro de los animales de la especie bovina, dispone en su artículo 12, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas, en sus respectivos ámbitos competenciales, constituirán una base de datos informatizada de conformidad a lo establecido en la Directiva 97/12/CE, relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de animales de la especie bovina y porcina.

Asimismo, el Real Decreto 1716/2000, sobre normas sanitarias para el intercambio intracomunitario de animales de las especies bovina y porcina, dispone que las Comunidades Autónomas implantarán un sistema de redes de vigilancia epidemiológica con un doble objetivo:

- a) Facilitar los intercambios intracomunitarios de los animales de la especie bovina y porcina.
- b) Recoger datos epidemiológicos que permitan la vigilancia de las enfermedades y el control de su movimiento.

Estas disposiciones constituyen la base legal del Sistema Nacional de Identificación y Registro de los Movimientos de los Bovinos (SIMOGAN), que constituye una base de datos de ámbito nacional, en la cual quedan registradas todas las explotaciones bovinas existentes en el territorio nacional, incluidos los mataderos, todos los animales bovinos y sus movimientos. SIMOGAN permite conocer en un momento dado los datos individuales de todos los animales presentes en cualquier explotación de España. Asimismo permite conocer, para un animal individual dado, todas las explotaciones por las que ha pasado a lo largo de su vida, desde su nacimiento o importación, hasta su sacrificio o exportación.

SIMOGAN ha sido desarrollado conjuntamente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas e integra en un solo sistema las bases de datos desarrolladas por los órganos competentes de estas últimas. Su estructura se regula por la Orden de 21 de diciembre de 1999, donde se recogen los datos mínimos que habrán de registrarse en la base de datos.

En la actualidad se está desarrollando un Sistema Integral de Trazabilidad animal (SITRAN). Se trata de un sistema multiespecie que incluye tres registros principales: el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) ya

desarrollado, el registro de animales identificados individualmente (RIIA) y el de movimientos de los animales (REMO), actualmente en desarrollo:

#### 7.A.5.1.4. Registro de identificación individualizada de animales (RIIA).

Se trata de un sistema de registro de identificación individual de animales de cualquier especie, según lo establecido en la normativa vigente. Actualmente afecta al ganado bovino, ovino, caprino y próximamente equino.

Recoge los datos básicos, que tengan que ver de manera directa con el animal. Para realizar este análisis es fundamental la experiencia adquirida en el ganado bovino, realizando la aportación de datos más específicos de otras especies (ovino y caprino), obteniendo un modelo de datos capaz de recoger todas las particularidades que se puedan dar en la identificación individual de animales

#### 7.A.5.1.5. Registro de movimientos de especies de interés ganadero (REMO).

Se trata de un sistema de registro de movimientos, realizados tanto dentro del territorio nacional, como los realizados con otros países, de entrada y de salida.

Incluirá los datos básicos de todos los movimientos de los animales de las especies de interés ganadero. Incorporándose las diferentes especies de manera escalonada siguiendo el calendario establecido por norma.

Habrán dos tipos de movimientos, aquellos que se registren por lotes de animales (ej. Porcino y aves) y los que se registren especificando los animales individuales implicados en los mismos (bovino, ovino, caprino y equino).

Los objetivos principales son:

- Registrar los movimientos de las distintas especies animales.
- Obtener el historial o traza (datos básicos y movimientos de un animal identificado individualmente) en los casos establecidos.
- Obtener censos de animales en explotaciones a una fecha dada.
- Obtener entre que explotaciones ha habido movimientos y la composición de los mismos.

En la actualidad se está desarrollando un Sistema Integral de Trazabilidad animal (SITRAN). Se trata de un sistema multiespecie que incluye tres registros principales: el registro general de explotaciones ganaderas (REGA) ya desarrollado, el registro de animales identificados individualmente (RIIA) y el de movimientos de los animales (REMO), actualmente en desarrollo

#### 7.A.5.1.6. Sistema de Trazabilidad y Calidad de la leche cruda (Letra Q)

El Reglamento (CE)178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se

fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, que establece la necesidad para las empresas alimentarias de poner en práctica a partir del 1 de enero de 2005, sistemas que permitan, en todas las etapas de producción, transformación y distribución, asegurar la trazabilidad de los alimentos.

Con este fin, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó el Real Decreto 217/2004, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los Movimientos de la leche, que contempla la puesta en práctica de sistemas de trazabilidad de la leche, a través de la identificación y registro de todos los agentes y establecimientos implicados en la producción, recogida, transporte, almacenamiento y tratamiento de leche de vaca y de los contenedores de leche, que permitirá registrar los movimientos de leche que se producen entre ellos.

Tanto el registro de agentes y contenedores como el movimiento de leche se sustentarán e integrarán en la base de datos Letra Q, que se ha creado al efecto.

Las Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas aportarán los datos de agentes, establecimientos y contenedores de sus respectivos territorios en la citada base de datos.

Los responsables de los centros lácteos registrarán en Letra Q todos los movimientos que se producen entre contenedores, desde que la leche sale de la explotación productora, hasta que llega a un centro de transformación.

Para facilitar la recogida de los movimientos de leche, el MAPA ha publicado el Real Decreto 1974/2004, por el que se establecen ayudas a los operadores del sector lácteo para la adquisición de determinados bienes de equipo, destinados a la captura de datos relacionados con los movimientos de leche y la emisión de los recibos que deben ser entregados a los productores en el momento de la recogida de la leche.

Letra Q por tanto, se constituye como el sistema de información donde estarán registrados todos los agentes y contenedores del sector lácteo, y todos los movimientos de la leche, herramienta imprescindible para lograr la trazabilidad de la leche cruda de vaca. Por ello se denomina Módulo de Trazabilidad.

Con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos en los Reglamentos comunitarios relativos a la higiene de los alimentos, el MAPA publica el Real Decreto por el que se establecen los controles mínimos obligatorios sobre la calidad de la leche cruda de vaca a realizar por los operadores del sector lácteo y los transportistas, se establecen las bases para la realización de los controles oficiales en el ámbito de las exigencias de calidad de la producción de la leche y se modifica el Real Decreto 217/2004 de 6 de febrero.

Este Real Decreto completa, desde el MAPA, el sistema de información LETRA Q con el Módulo de Calidad, aplicación informática donde confluyen administración, operadores, productores, laboratorios registrados y oficiales. Permite la gestión homogénea de las muestras de leche cruda de vaca de los controles obligatorios y su asociación al movimiento, así como la gestión de las muestras oficiales.

#### 7.A.5.1.7. Sistema Informático Veterinario Europeo (TRACES).

El sistema veterinario informático TRACES ha integrado la red de conexión entre autoridades veterinarias (ANIMO) y la red SHIFT que debería haber recogido los requerimientos para la importación de animales y productos de origen animal en la Unión Europea, respondiendo a las exigencias de la Directiva 90/425/CEE del



Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a los controles veterinarios y zootécnicos aplicable al comercio intracomunitario de ciertos animales vivos y productos, con vistas a completar el mercado interior, así como de la Decisión 92/438/CE del Consejo, de 13 de julio de 1992, sobre la informatización de los procedimientos veterinarios aplicables a las importaciones

Además, en desarrollo de la aplicación TRACES europea, en España existe otra base de datos denominada TRACES nacional, que permite efectuar búsquedas con mayor rapidez, permitiendo igualmente extraer informes con los datos extraídos.

La implantación del Sistema TRACES en España, teniendo en cuenta la organización territorial del Estado, requiere la participación de diversas autoridades centrales competentes, tanto a nivel central como autonómico.

Así, en relación con el movimiento intracomunitario, son las Comunidades Autónomas las competentes en esta materia, mientras que en lo referente a los controles en frontera con países terceros, son los servicios de inspección veterinaria, dependientes de los Ministerios de Agricultura Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

#### 7.A.5.1.8. Red de alerta sanitaria veterinaria (RASVE)

Este sistema informático es un instrumento fundamental para los objetivos que persigue el Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria. Además de las funciones descritas en el apartado A3, es una base de datos que integra toda la información sanitaria disponible, tanto a nivel nacional como internacional, permitiendo en tiempo real la conexión entre las aplicaciones informáticas existentes en materia de Sanidad y Producción Animal y, Seguridad Alimentaria.

La información disponible en esta base de datos consiste en información sobre:

- Centros u organismos relacionados con la sanidad en España, como son organismos oficiales, explotaciones ganaderas, laboratorios autonómicos y de referencia, mataderos, núcleos zoológicos, oficinas comarcales veterinarias, puestos de inspección fronterizos, puntos de parada.
- Mapa de comarcalización ganadera y de las unidades veterinarias.
- Información general sobre enfermedades, legislación sanitaria, manuales prácticos y planes de alerta.
- Módulo formativo sobre prevención y lucha contra las enfermedades animales, con ejercicios de simulación.
- Enlaces a otras páginas relacionadas de organismos nacionales e internacionales.

Esta herramienta informática facilita la toma de decisiones urgentes para la prevención, control y erradicación de las enfermedades animales.

Este sistema informático tiene como característica diferencial, respecto a otros sistemas de información sanitarios en países de nuestro entorno, que integra de forma inteligente toda la información necesaria para realizar una evaluación epidemiológica de las alertas.

#### 7.A.5.1.9. Sistema de Información para la Identificación y Genotipado de Ganado Ovino (ARIES).

Aries es un sistema informático, establecido y regulado por el RD 1312/2005 de 4 de noviembre, por el que establece el Programa Nacional de selección genética para la resistencia a la Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs) en Ovino. Nace a partir de la Decisión Unión Europea 2002/1003/CE sobre el Genotipo de la proteína príon en ovinos

Su finalidad es comprobar el estado de la cabaña española en relación a su capacidad de resistencia a cuadros de EETs, y favorecer la selección positiva de los genotipos más resistentes a dichas patologías.

Este programa incluye, mediante una interfaz WEB, todos los datos básicos sobre muestras procesadas en el Laboratorio Central Veterinario (LCV), datos de los animales, explotaciones y genotipo.

#### 7.A.5.1.10. Sistema Informático de Alimentación Animal (SILUM)

SILUM es una herramienta informática incorporada en la página WEB del MAPA que permite

- Una gestión global de alimentación animal.
- La coordinación entre las distintas administraciones públicas y las asociaciones del sector.
- El registro de establecimientos.
- El registro de importadores
- La incorporación de los datos de los controles de alimentación animal realizados tanto en las CCAA como en los Puntos de Entrada
- la Red de Alerta nacional en piensos.
- Las consultas de productos, legislación, establecimientos o etiquetado.
- La búsqueda de las noticias más relevantes.

Para ello, SILUM está compuesto de varios módulos con distinto grado de acceso según el perfil del usuario: El perfil de usuarios abarca el público en general, las CCAA, el MAPA, los Puntos de Entrada y las Asociaciones del Sector.

El contenido del sistema se articula en una serie de "módulos temáticos "que facilitan su utilización .Estos módulos son:

- Módulo de registros : Incluye el registro y autorización de los establecimientos del sector de la alimentación animal (, autorización de importadores, establecimientos que fabrican piensos medicamentosos así como los establecimientos que utilizan proteínas animales elaboradas para la fabricación de piensos. Red de Alerta nacional El objetivo de este sistema es agilizar las comunicaciones , fomentando la eficacia y la rapidez con la que circula la información lo que permite, una mejor gestión de las alertas y de la realización de la evaluación de riesgos, a la vez que se da transparencia a la información
- Módulo de Consultas sobre: productos usados en alimentación animal, registro de establecimientos, datos de producción, , importadores, noticias, documentos de gran relevancia, enlaces de interés así como toda la legislación relacionada con la Alimentación Animal diariamente actualizada.
- Módulo de Controles contiene la incorporación de datos sobre los controles y muestras obtenidos en las Comunidades Autónomas y en los Puntos de Entrada en materia de alimentación animal. De esta manera se favorece que desde la Administración Central se consiga la coordinación de toda la información recibida, para suministrarla a la Unión Europea, o para el establecimiento unificado de criterios en la elaboración de los Planes coordinados de Control.
- Módulo de "Laboratorios", permite conocer información de laboratorios pertenecientes tanto a la Administración Central como a las CCAA, que trabajan en alimentación animal en cuanto a, localización, acreditación, técnicas desarrolladas, límites de detección y sustancias analizadas de los laboratorios. Este modulo se encuentra en estos momentos en fase de revisión para facilitar y hacer mas operativa la búsqueda.

#### 7.A.5.1.11. Sistema informático de Registro de Transportistas de animales (SIRENTRA).

Es la base de datos en la que se registran los transportistas, los medios de transporte y los contenedores de animales vivos, en cumplimiento de la Ley 8/2003, de sanidad animal, y del Reglamento (CE) nº 1/2005, sobre protección de los animales durante su transporte y operaciones conexas. Esta base de datos será plenamente operativa el 5 de enero de 2007, fecha de aplicación del Reglamento (CE) nº 1/2005

La aplicación permite la introducción de nuevos datos (empresas que se dan de alta por primera vez), así como la modificación de datos ya existentes. A esta opción únicamente tendrán acceso las CC.AA. y autoridades (MAPA), encargadas de dar de alta a nuevos transportistas y de actualizar los datos periódicamente. Cada organismo sólo podrá dar de alta o modificar aquellos datos que le son propios, es decir, los de aquellas empresas cuyo domicilio social se ubique en su territorio. En el caso del MAPA, será el encargado de dar de alta a los transportistas de animales vivos de terceros países.

#### 7.A.5.1.12. Aplicación informática para la gestión de laboratorios veterinarios (GESTILAB)

GestiLab es una aplicación de gestión de muestras y análisis laboratoriales.

Este programa permite abarcar todo el proceso desde que una muestra es recibida en el laboratorio hasta que se emite el informe final de resultados.

Este es un pequeño resumen de las prestaciones con las que cuenta la aplicación.

Registro de muestras:

Para realizar la gestión, todas las muestras son registradas de forma única. Junto con la identificación de la muestra también se graban muchos otros datos:

- Remitente de la muestra
- Especie o producto de la muestra
- Fecha de recepción
- Destinatario de copia del informe
- Tipo de la muestra
- Propietario de la muestra (no tiene por qué coincidir con el remitente)
- Municipio y provincia de procedencia de la muestra
- Estado de conservación

Almacenando todos estos datos es posible realizar unas búsquedas que permiten localizar dicha muestra, y sus resultados asociados, de forma rápida y sencilla.

Planificación del trabajo:

Gestilab está preparado para llevar también un control sobre la distribución del trabajo pendiente. Mediante una serie de utilidades completamente integradas en el programa, las muestras recibidas pueden ser asignadas a los distintos departamentos o secciones que deberán realizar los análisis solicitados.

Una vez distribuidas, cada departamento sólo tiene acceso a las que le corresponden. De este modo, el trabajo queda organizado y la confidencialidad asegurada.

#### Grabación de resultados:

Cada muestra puede tener asociados muchos resultados. Por cada análisis realizado pueden grabarse tantas técnicas como hayan sido utilizadas durante el proceso, junto con las conclusiones obtenidas.

En las observaciones al resultado es posible insertar formato, para que en el informe final el texto salga exactamente como se desea.

Además, GestiLab cuenta con una herramienta que permite tener almacenados diversos párrafos de uso habitual, y que evita que el usuario tenga que teclearlos cada vez que debe grabar un resultado.

La forma en que se graban resultados cuantitativos es configurable por el usuario, que puede escoger qué datos y con qué unidades de medida tendrán que ser recogidos en dichos resultados.

#### Informes de resultados:

Los informes de resultados pueden ser preeliminares, lo que sería un equivalente a un borrador; parciales, que adelantan los resultados obtenidos hasta el momento de la emisión del informe; y finales, que incluyen la totalidad de los análisis que se han realizado a un grupo de muestras. Los informes, además de los resultados obtenidos, incluyen la identificación de las muestras, ofreciendo así toda la información necesaria para aquél que las remitió en un primer lugar.

#### Mantenimiento de datos:

La estructura abierta de GestiLab ofrece la gran ventaja de facilitarle al usuario la labor de mantenimiento de una gran variedad de datos, pudiendo darlos de alta, modificarlos o eliminarlos sin necesidad de cambiar la aplicación. Algunos de esos datos son:

- Remitentes de las muestras
- Especies
- Productos
- Tipos de muestras
- Análisis
- Técnicas
- Resultados posibles (negativo, positivo, apto, no apto, etc.)

#### Búsquedas y estadísticas:

Gracias a una potente herramienta de búsqueda GestiLab es capaz de localizar o filtrar datos realizando combinaciones de hasta treinta criterios distintos.

Además, tiene una serie de utilidades que realizan totales de muestras y análisis realizados, pudiendo agruparlos y clasificarlos por hasta once tipos de datos distintos (CC.AA. del remitente, técnica, departamento que realizó el análisis, etc.), así como generar gráficos a partir de dichos totales.

#### Acciones correctoras:

En caso de error, GestiLab permite corregir datos de informes que hayan sido enviados a los remitentes, guardando constancia del cambio, generando una nueva versión del informe y emitiendo una fe de erratas para adjuntarla al mismo.

#### 7.A.5.1.13. Aplicación Informática para la gestión de los resultados y programas del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)

La Secretaria de la Comisión Nacional (Subdirección General de Sanidad Animal) tiene entre sus funciones la recopilación de los resultados del PNIR de las Comunidades Autónomas y del Plan Anual de Investigación de Residuos de España y su envío en el plazo establecido a la Comisión Europea.

Para ello se ha diseñado una aplicación informática que permite a las Comunidades Autónomas el envío a través de ella de los resultados y planes anuales.

La aplicación informática posee unos protocolos de cumplimentación de planes y residuos: todas las CCAA introducen sus resultados y datos para la elaboración del plan anual en una aplicación informática de ámbito nacional, mediante distintos tipos de acceso. Existen procedimientos normalizados de trabajo para la inclusión de estos datos de manera homogénea, que contienen indicaciones no solo informáticas, sino también técnicas sobre los elementos a cumplimentar relativos a los laboratorios oficiales de análisis de rutina y referencia.

Estos protocolos y manuales son:

- Manuales de uso de la aplicación informática para los distintos tipos de usuarios
- Protocolo de plan de producción
- Protocolo de configuración de laboratorios
- Protocolo de plan de análisis
- Protocolo de resultados

#### 7.A.5.1.14. Aplicación Informática de Gestión de Productos Zoosanitarios

En el Registro están inscritos no solo los productos zoosanitarios, sino las entidades elaboradoras e importadoras de dichos productos (a excepción de las entidades elaboradoras e importadoras de plaguicidas).

Los productos zoosanitarios engloban a los reactivos de diagnóstico, los biocidas de uso ganadero y los productos de cuidado, manejo e higiene de los animales.

Para la digitalización del registro, se ha diseñado, desarrollado y puesto en funcionamiento una aplicación que permita el registro de las entidades y productos arriba señalados. Asimismo se realiza, la grabación de todos los datos correspondientes a los expedientes almacenados en el Registro.

La aplicación permite asimismo la búsqueda de los productos registrados en función de diversos parámetros, que agilicen la consulta.

- Entidades
- A día de hoy, se incluyen en el registro de entidades dos grandes tipos: las entidades elaboradoras (fabricantes), y las entidades importadoras, cuya actividad es la importación y comercialización de productos de higiene cuidado y manejo y reactivos de diagnóstico.
- Productos
- Hoy en día existen varios tipos de productos repartidos en el registro de la siguiente forma: biocidas, productos de higiene, reactivos de diagnóstico, y procedimientos

- Procedimientos

Los principales procedimientos inscritos en el registro son:

1. Procedimiento de autorización de apertura de una entidad elaboradora de productos zoonutrientes
2. Procedimiento de transmisión de la titularidad de la autorización de apertura de una entidad elaboradora de productos zoonutrientes.
3. Procedimiento de revalidación de la autorización de apertura otorgada a una entidad elaboradora de productos zoonutrientes.
4. Procedimiento de modificación de la autorización ya otorgada de apertura de una entidad elaboradora de productos zoonutrientes
5. Procedimiento de otorgamiento de autorización para la comercialización e inscripción en el registro de un producto zoonutrientes.
6. Procedimiento de notificación de transmisión de la titularidad de la autorización.
7. Procedimiento de modificación de la autorización para la comercialización e inscripción en el registro de un producto zoonutrientes
8. Procedimiento de renovación quinquenal de la autorización para la comercialización e inscripción de un producto zoonutrientes.
9. Procedimiento de expedición de certificaciones, estas certificaciones, son de dos tipos de libre venta, y certificados de importación.
10. Procedimiento de cancelación.

Los objetivos que se pretenden lograr con la digitalización del mencionado Registro son:

- Optimizar la gestión del mencionado Registro.
- Mejorar la accesibilidad al ciudadano de los datos incluidos en el mismo.
- Disponer de una herramienta permanentemente actualizada y de fácil consulta tanto para ganaderos como para personal y empresas del sector.

#### **7.A.5.2. Bases de datos en el ámbito de la producción primaria de productos de origen vegetal**

##### **7.A.5.2.1. Registro de Productos Fitosanitarios**

La base de datos del Registro Oficial de Productos Fitosanitarios está gestionada por la DGA (MAPA).

Los productos fitosanitarios son medios imprescindibles para la producción agrícola, tanto bajo los sistemas convencionales de agricultura, como bajo otros sistemas de agricultura, como la integrada o la ecológica. Sin embargo, la utilización de productos fitosanitarios puede tener otros efectos no deseables y es imprescindible que estos efectos no sean en ningún modo peligrosos para la salud humana, ni tampoco que lleguen a presentar niveles de riesgo inaceptables para el medio ambiente.

En consecuencia el Estado aplica los mecanismos necesarios para que sólo puedan comercializarse aquellos productos fitosanitarios que sean útiles y eficaces para combatir las plagas, pero que no comporten otros riesgos colaterales. Para que un producto pueda comercializarse debe estar autorizado previamente e inscrito necesariamente en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios.

La autorización será concedida previo informe de la Comisión de Evaluación de Productos Fitosanitarios.

#### 7.A.5.2.2. Registro General de Explotaciones Agrícolas

En un proyecto del Real Decreto actualmente en fase de consultas, está prevista la creación del Registro General de Explotaciones (de conformidad con lo establecido en el artículo 31 del Reglamento (CE) 882/2004, en el artículo 6 del Reglamento (CE) 852/2004 y en el artículo 9 del Reglamento (CE) 183/2005), y cuya gestión corresponde a los órganos competentes designados por las comunidades autónomas.

La obligación de inscripción en el Registro afecta a todos los titulares de explotaciones que tengan actividad en el ámbito de la producción primaria agrícola y forestal, salvo los pequeños productores cuyas cosechas estén destinadas al autoconsumo o al mercado local.

El Registro se estructura en secciones de ámbito provincial, se realiza en soporte informático accesible a los servicios oficiales responsables de los controles, y recoge al menos los siguientes datos:

- Nombre del titular de la explotación
- Dirección postal, teléfono, fax, correo electrónico y NIF del titular de la explotación
- Provincia, municipio y lugar de ubicación de las instalaciones de la explotación
- Relación de almacenes y demás instalaciones, su uso y ubicación
- Relación de medios de transporte y otra maquinaria principal y su ubicación
- Relación de las parcelas según el Sistema de Información Geográfica de la Política Agrícola Común (SIGPAC)
- Código de explotación de ocho caracteres.

#### 7.A.5.2.3. Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas

Creado por el Real Decreto 3349/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los Plaguicidas, y regulado por la Orden de 24 de febrero de 1993, por la que se normalizan la inscripción y funcionamiento del Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas.

El Registro se estructura en dos secciones, la de establecimientos y la de servicios. La sección de establecimientos del Registro afecta a los locales donde se fabriquen, almacenen o comercialicen plaguicidas o se efectúen tratamientos en instalaciones fijas. La sección de servicios del Registro afecta a las personas naturales o jurídicas que efectúen tratamientos plaguicidas con carácter industrial, corporativo o de servicios a terceros.

Las bases de datos del Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas están gestionadas por las CC.AA. y permiten conocer los puntos de inspección existentes en cada provincia.

#### 7.A.5.2.4. Registro de Productores y Operadores de Medios de Producción Agrícola.

En el Proyecto del Real Decreto por el que se regula la coordinación de los controles oficiales sobre medios de defensa fitosanitarias y residuos de plaguicidas, está previsto la creación del Registro de Productores y Operadores de medios de producción agrícolas, para la incorporación de las secciones correspondientes a los productos fitosanitarios, que se segregan del actual Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas.

#### 7.A.5.2.5. Registro Oficial de Productores, comerciantes e importadores de vegetales y productos vegetales

Mediante la Orden de 17 de mayo de 1993 se traspone al ordenamiento jurídico español la Directiva 92/90/CEE de la Comisión, que establece las obligaciones a que están sujetos los productores e importadores de vegetales, productos vegetales u otros objetos, así como las normas detalladas para su inscripción en un Registro Oficial, con el fin de garantizar el funcionamiento eficaz del sistema de controles.

Las personas físicas o jurídicas que produzcan o comercialicen vegetales y productos vegetales que sean potenciales propagadores de plagas de cuarentena, deberán estar inscritos en el Registro Oficial. Para ello deberán presentar una solicitud de inscripción ante el órgano competente de la Comunidad Autónoma o, en el caso de operadores que realicen operaciones exclusivamente de importación de determinados vegetales y productos vegetales y no dispongan de instalaciones para producción, almacenamiento, y comercialización de estas mercancías, ante la Subdirección de Agricultura Integrada y Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Examinadas las solicitudes y comprobada su conformidad, los solicitantes serán inscritos con un número de registro individual que permita su identificación.

Toda la información debe ser facilitada por las Comunidades Autónomas a la Subdirección General de Agricultura Integrada y Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para tal fin, se ha puesto a disposición de las Comunidades Autónomas, un programa informático compatible con el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e importadores de Vegetales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Este programa permite gestionar toda la información sobre las empresas inscritas en el Registro e informa de los Pasaportes necesarios una vez han sido introducidos los vegetales o Productos vegetales que produce o comercializa cada empresa.

Se elabora un Registro Nacional de productores y comerciantes de vegetales, cuya función es meramente informativa, que recoge la información remitida por los correspondientes registros oficiales de las Comunidades Autónomas.

### **7.A.5.3. Bases de datos en las etapas de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria**

#### 7.A.5.3.1. Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA)

Regulado por el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre. Su finalidad es la protección de la salud mediante el mantenimiento actualizado de los datos facilitados al RGSA, de manera que éste garantice una adecuada programación de los controles oficiales y, a su vez, constituya un elemento esencial para los



servicios de inspección, asegurando la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública, sin que se obstaculice la libre circulación de mercancías.

Es un órgano administrativo con carácter nacional y público en el que han de inscribirse las siguientes industrias o establecimientos situados en territorio nacional:

- De productos alimenticios y alimentarios destinados al consumo humano.
- De sustancias y materiales destinados a estar en contacto con aquellos productos.
- De detergentes, desinfectantes y plaguicidas de uso en la industria alimentaria.
- De sustancias, incluido material macromolecular, para elaboración de materiales de envase y embalaje, destinados a estar en contacto con los alimentos.
- Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, las aguas minerales naturales y las aguas de manantial (de oficio conforme a los datos que figuren en el modelo de etiquetado que acompañe a la preceptiva notificación que debe realizarse en el momento de su primera comercialización).
- Las aguas minerales naturales y de manantial de producción nacional (previo su reconocimiento como tales).

A los efectos del apartado anterior, dichas industrias y establecimientos se clasifican en las siguientes categorías:

- Producción, transformación, elaboración y/o envasado.
- Almacenamiento y distribución.
- Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la UE.

Quedan excluidos de la obligatoriedad de inscripción en el RGSA, sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes:

- La producción de frutas y hortalizas destinadas a ser entregadas en estado fresco al consumidor o a otra industria alimentaria.
- Las instalaciones o centros cuya actividad se limite al almacenamiento o depósito de productos envasados para uso de la propia empresa, cuando estos estén situados en el ámbito territorial de la CA en donde se ubique el establecimiento de producción o transformación. Estas instalaciones figurarán anotadas en el Registro del establecimiento de producción o transformación.
- Los establecimientos que elaboren productos para su consumo en los mismos.
- Aquellos establecimientos menores que, por su escasa entidad, o por no ser instalaciones permanentes, sean excluidos del Registro por las respectivas reglamentaciones técnico-sanitarias.

- o Los establecimientos de comercio minorista o detallista.

Para la inscripción es necesaria previamente una **autorización sanitaria de funcionamiento** de las industrias o establecimientos, otorgada por la CA competente por razón del lugar de ubicación de la industria o establecimiento (su anulación provoca la revocación automática del RGSA).

Las inscripciones iniciales de las industrias o establecimientos deberán ser objeto de convalidación cada cinco años, o antes, si se produjeran modificaciones en las instalaciones o procesos fundamentales.

Los datos de identificación de las industrias que han de figurar en las etiquetas, envases, cierres o precintos, de acuerdo con la normativa vigente, deberán coincidir exactamente con los que consten en el Registro.

En el RGSA se pueden inscribir las industrias y establecimientos situados en cualquier otro Em de la UE (junto a la solicitud de inscripción se adjuntará una certificación oficial del organismo competente del país donde esté ubicada la industria o establecimiento en la que se haga constar que éstos se encuentran legalmente establecidos y se expresen los sistemas de control a que están sujetos).

La relación de establecimientos inscritos en el RGSA se puede consultar en la página web de AESAN <http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>

#### 7.A.5.3.2. NodoAESAN

Es una red de instituciones que trabajan en el ámbito de la seguridad alimentaria.

El origen de esta red se establece en la ley 11/2001 de julio (BOE 6 julio de 2001) por la que se crea La AESAN que, en su artículo 4.4.e. dispone que la Agencia impulsará la creación de una red de instituciones que colaboren permanentemente, a la que podrá encargar trabajos de investigación e informes científicos y técnicos.

En su artículo 2 establece como una de sus competencias censar y actualizar los recursos, públicos o privados, relacionados con la seguridad alimentaria favoreciendo la relación entre ellos.

La red surge como respuesta a la necesidad de integrar la información sobre seguridad alimentaria en España, con objeto de establecer prioridades y aunar los esfuerzos en investigación para hacer frente a las distintas necesidades.

La intención es crear un clima de cooperación entre los distintos grupos de investigación, permitiendo identificar problemas de forma global y buscar soluciones con el mayor aprovechamiento posible de recursos y respondiendo más rápidamente ante un problema de lo que se pudiera hacer de modo individual.

Pueden formar parte de la red:

- o Universidades.
- o Grupos de investigación.
- o Laboratorios públicos y privados.
- o Redes temáticas, como la red SICURA o Red IRIS.

- Federaciones y Asociaciones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Hospitales y centros de Salud del Sistema Nacional de Salud.
- Particulares, Profesionales, cuyo trabajo pueda estar relacionado con la seguridad alimentaria.

Los objetivos fundamentales de nodoAESAN son:

- Censar las instituciones públicas y privadas cuyo trabajo tiene relación en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- Favorecer y fomentar el contacto y las relaciones entre ellas, creando un marco de cooperación científico-técnico en el campo de la seguridad alimentaria.

Estos objetivos de carácter general se pueden puntualizar en:

- Dar apoyo al Comité Científico en sus funciones.
- Crear Foros de discusión en materia de seguridad alimentaria.
- Intercambiar conocimientos que generen y puedan tener utilidad para la seguridad alimentaria.
- Movilizar recursos institucionales públicos y privados en casos de crisis alimentarias.
- Orientar y apoyar los trabajos propuestos de la Unión Europea relativos a la seguridad alimentaria.
- Orientar y apoyar los trabajos propuestos en el Plan Nacional I+D relativos a la seguridad alimentaria.
- Lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos.
- Promover la implementación de sistemas de gestión de la calidad.
- Facilitar la participación en ensayos de intercomparación así como la disponibilidad de materiales de referencia.
- Promover y fortalecer la integración de los laboratorios en los programas de protección y control de los alimentos.

#### 7.A.5.3.3. Sistema de Información de Sanidad Exterior (SISAEX)

El sistema de información de Sanidad Exterior (SISAEX) es una aplicación informática que cubre las necesidades fundamentales de la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y Consumo. En concreto, en ella se recoge toda la información relativa a las partidas de productos alimenticios destinadas a importación a través de las aduanas españolas y que requieran la realización de un control sanitario previo a su importación de acuerdo con la Orden de 20 de enero de 1994, por la que se fijan modalidades de control sanitario a productos de comercio exterior destinados a uso y consumo humano y los recintos aduaneros habilitados para su realización.

El SISAEX posee una aplicación a nivel central que lleva a cabo el tratamiento de la información recibida de los servicios de sanidad exterior en fronteras, la generación de alertas y filtros, el mantenimiento de tablas comunes y el control de los rechazos o alertas. A nivel del puesto de inspección posee una aplicación local que les permite una gestión y tratamiento de la información.

#### **7.A.5.4. Bases de datos en el ámbito de la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica**

##### **7.A.5.4.1. Bases de datos de la calidad diferenciada.**

###### **Especialidad Tradicional Garantizada:**

Según Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre, por el que se establecen normas internas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios, en su artículo 9 se establece que el Ministerio de Agricultura Pesca y alimentación, constituirá un Registro general informativo, en soporte informático, en el que constarán los organismos independientes de control autorizados por las Comunidades Autónomas y los productores que utilicen un nombre registrado, la mención y el símbolo comunitario.

##### **7.A.5.4.2. Bases de datos de la producción agrícola ecológica.**

###### **Registro de operadores:**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 8 del R (CEE) 2092/91, cualquier operador que produzca, elabore, almacene o importe de un tercer país productos de la agricultura ecológica con vistas a su comercialización posterior o que comercialice dichos productos, deberá notificar esa actividad a la autoridad competente del Estado miembro donde realice dicha actividad y someter su empresa al régimen de control especificado en el mismo reglamento.

En consecuencia, cada Comunidad Autónoma organiza y gestiona ya sea directamente a través de las autoridades competentes o bien por medio de las autoridades u organismos de control, designadas o autorizados respectivamente por aquellas, un registro de operadores.

Este Registro se encuentra subdividido en 4 secciones (Productores, Elaboradores, Importadores y Comercializadores) y recoge al menos los siguientes datos:

- Nombre del titular de la explotación (persona física o jurídica)
- Dirección postal, teléfono, fax, correo electrónico, en su caso, y NIF del titular de la explotación
- Provincia, municipio y lugar de ubicación de las instalaciones de la explotación o de la industria de elaboración
- Relación de almacenes y demás instalaciones, su uso y ubicación
- Relación de las parcelas y/ o número y especies de animales, con la categoría de certificación en cada uno de los casos para las parcelas y/o cultivos y los animales existentes en la explotación (primer año, en conversión, o certificado en agricultura ecológica)

- Número de registro del operador, diferenciado en cada una de las secciones.

Relación de autoridades de control designadas y de los organismos de control autorizados en las diferentes Comunidades Autónomas, con indicación del código asignado en cada uno de los casos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 del mencionado R(CEE)2092/91.

#### **7.A.5.5. Bases de datos autonómicas.**

Las CCAA, en el ámbito de sus competencias, tienen establecidas sus bases de datos para la gestión del control oficial y se encuentran incluidas en el anexo II.

### **7.B. SOPORTE TÉCNICO-ANALÍTICO AL CONTROL OFICIAL**

El soporte técnico analítico de los planes de control se estructura en torno a laboratorios de control, que podrán tener tres rangos:

#### a) Laboratorios de autocontrol

Laboratorios públicos o privados que dan soporte analítico a los autocontroles realizados por los distintos operadores. Para algunos programas podrán definirse condiciones mínimas de funcionamiento que deben reunir, procedimiento de autorización y registro, o sistemas de seguimiento de su actividad por el Laboratorio Nacional de Referencia (mediante ensayos colaborativos, auditorías, etc.) o por la AC.

#### b) Laboratorios oficiales

Designados por la autoridad que gestiona el plan de control y que realizan el trabajo analítico de cribado en su ámbito geográfico. En su mayoría son públicos, aunque también podrán ser laboratorios privados designados o autorizados expresamente para participar en un determinado control. Las condiciones de toma de muestras, remisión al laboratorio y métodos de análisis están establecidas en cada uno de los planes de control. En ellos se podrán indicar requisitos mínimos que han de cumplir los laboratorios de control para poder actuar como tales y podrá fijarse un procedimiento concreto para su designación, con la creación de su correspondiente registro.

#### c) Laboratorios nacionales de referencia (LNR)

Designados por la Administración General del Estado tienen entre sus cometidos asegurar la uniformidad de los procedimientos analíticos mediante la organización de ensayos colaborativos con los laboratorios oficiales de control, la distribución de materiales de referencia y la estandarización de reactivos y patrones. Corresponde a estos laboratorios estudiar la incorporación de los avances técnicos y científicos que estimen pertinentes a los procedimientos de ensayo, y proponer métodos analíticos cuando no existan métodos oficiales aprobados.

La designación de LNR para un determinado ensayo o diagnóstico podrá derivarse de mandato comunitario o podrá hacerse a iniciativa exclusivamente nacional por la relevancia sanitaria o económica de la materia. Cuando el LNR no pueda, transitoriamente, cumplir sus cometidos, podrá acordarse la realización de alguna

de sus tareas por un tercero que reúna las debidas garantías, mediante contrato o convenio expreso.

En ciertos programas, como los de lucha contra enfermedades exóticas de los animales, los casos de sospecha o los que produzcan un resultado positivo en el análisis por el laboratorio oficial se remiten al LNR para confirmación o para caracterización, independientemente de las medidas cautelares que se adopten hasta la confirmación o rechazo de la sospecha. Aunque los LNR no tienen como cometido principal la realización de los análisis de cribado, en ciertos programas podrán realizar estas labores cuando así se haya establecido en los Reales Decretos de transferencias con las CCAA, o se haya acordado entre el MAPA y las AACC de las CCAA o en el seno de los comités de coordinación correspondientes.

Adicionalmente, ciertos controles analíticos podrán centralizarse en laboratorios, ajenos al MAPA, con los que se haya suscrito convenio de colaboración para un fin concreto. Podrá tratarse de laboratorios públicos (Universidades, CSIC, etc.) o de instituciones privadas. Los convenios especificarán la naturaleza y número de las muestras, las condiciones de envío, los ensayos a realizar, la comunicación de resultados, los plazos de ejecución y la contribución económica de cada una de las partes.

La dotación de Laboratorios con que cuentan las Autoridades competentes, varía en función de los ámbitos que contempla este Reglamento, pudiendo distinguirse:

### **7.B.1. Soporte técnico-analítico al control oficial en el ámbito de la producción primaria de productos de origen animal y piensos**

Los Laboratorios Nacionales de Referencia son:

En el ámbito de la Sanidad Animal:

- Laboratorio Central de Sanidad Animal de Algete (Madrid)
- Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe (Granada)
- Centro de Investigación en Sanidad Animal (Valdeolmos – Madrid)
- Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC (Vigo – Pontevedra)

En el ámbito de la Calidad de Leche cruda de vaca:

- Centro Nacional de Alimentación (Majadahonda – Madrid).
- Laboratorio Agroalimentario de Santander.

En el ámbito de la Alimentación Animal:

- Laboratorio Central de Sanidad Animal de Algete (Madrid) referencia para el control de Proteínas Animales Transformadas (PATs) y organismos Genéticamente Modificados (OGMs)
- Laboratorio Arbitral Agroalimentario (Madrid) referencia para control de salmonela

En el ámbito del programa nacional de investigación de residuos:

- Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Majadahonda - Madrid).
- Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe (Granada)
- Laboratorio Arbitral Agroalimentario (Madrid).

Los laboratorios oficiales de las administraciones autonómicas en los distintos ámbitos se encuentran descritos en el Anexo II.

La relación actualizada de los laboratorios que participan en las diferentes modalidades en cada uno de los distintos planes y sistemas de control puede consultarse en los sitios Web correspondientes (PNIR, RASVE, SILUM, Letra Q, etc.) y en las fichas de los programas de control.

### **7.B.2. Soporte técnico-analítico al control oficial en el ámbito de la producción primaria de productos de origen vegetal**

#### **En el ámbito de los productos fitosanitarios**

Los laboratorios de control realizan los análisis cualitativos y cuantitativos y otras pruebas que correspondan, sobre las muestras tomadas por los servicios de inspección.

Los laboratorios de control realizan los análisis de residuos de plaguicidas en las muestras de productos vegetales tomadas en origen en puntos tales como centrales hortofrutícolas, cooperativas, almacenes, etc., incluso en parcelas de producción donde se confeccionan y expiden directamente los productos vegetales hacia los puntos de consumo.

Los Laboratorios de formulaciones y caldos de tratamientos, así como los laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas se encuentran incluidos en el Anexo II de este Plan.

#### **En el ámbito de la Sanidad Vegetal**

Los laboratorios nacionales de referencia (LNR) realizan la identificación y el diagnóstico en aquellos casos de primera detección de un organismo de cuarentena en el Estado Español, de muestras no rutinarias, de organismos de difícil identificación, de confirmación de diagnósticos, etc. En todos estos casos, son los laboratorios de diagnóstico de las Comunidades Autónomas y los Puestos de Inspección Fronteriza (PIFs) quienes envían o proporcionan las muestras a los laboratorios de referencia.

Los LNR se contemplan en la legislación vigente a través del epígrafe 4 del Artículo 47 de la Ley de Sanidad Vegetal.

Actualmente, hay cinco laboratorios de referencia, uno para cada grupo de organismo nocivo, de acuerdo a la siguiente relación:

- Artrópodos: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid
- Nematodos: Centro de Ciencias Medioambientales de Madrid-Consejo Superior de Investigaciones Científicas del Ministerio de Educación y Ciencia
- Virus, viroides y fitoplasmas: Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (para especies vegetales leñosas) y Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia (para especies vegetales no leñosas)
- Bacterias: Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

- Hongos: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia

#### Laboratorios de diagnóstico

Los laboratorios de diagnóstico de las Comunidades Autónomas son los responsables de la identificación y diagnóstico de las muestras tomadas en las inspecciones realizadas en el mercado interior. Son los laboratorios oficiales de control de rutina.

Todas las Comunidades Autónomas tienen al menos un laboratorio de diagnóstico fitosanitario en cumplimiento de la Ley 43/2002, de 20 de noviembre de 2002, de Sanidad Vegetal, excepto las Comunidad Autónoma de Madrid, que concierta la realización de los análisis diagnósticos correspondientes con otros laboratorios públicos o privados.

De los exámenes oficiales y los controles fitosanitarios establecidos por la Directiva 2000/29/CE y su desarrollo reglamentario, así como de los planes anuales de estudios y prospecciones de determinados organismos de cuarentena para los que la normativa comunitaria exige un tratamiento particular, se deriva la recogida de un número variable de muestras sospechosas o, en su caso, portadoras potenciales de infecciones latentes que requieren un diagnóstico en laboratorio. Los Laboratorios de las Comunidades Autónomas comunican los resultados de su actividad mediante informe escrito a la Unidad de la que dependan jerárquicamente.

Las actividades analíticas que realizan van encaminadas a la detección de virus, bacterias, hongos y nematodos, principalmente, siguiendo los protocolos oficiales (según las Normas EPPO) de identificación y diagnóstico de los organismos anteriormente citados.

El procedimiento de designación de los laboratorios difiere de unas Comunidades Autónomas, siempre dentro de unos criterios consensuados. En algunos casos, como en Navarra, la designación de su laboratorio oficial se hace mediante la definición de sus competencias a través de una Orden Foral y, en otros casos, como en Andalucía, la designación de los laboratorios de Producción y Sanidad Vegetal, se llevan a cabo a través de Decreto.

El listado con los laboratorios oficiales de diagnóstico de las Comunidades Autónomas se encuentra incluido en el Anexo II.

### **7.B.3. Soporte técnico-analítico al control oficial en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria de productos alimenticios**

Los laboratorios competencia de la AGE son los siguientes:

- Dependientes de AESAN:
  - Centro Nacional de Alimentación.
  - Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas.
- Dependientes del MISACO:
  - Centro Nacional de Microbiología (Instituto de Salud Carlos III).



- Dependientes de otros organismos:
  - Instituto Nacional de Investigación y tecnología Agraria y Alimentaria.
  - Centro Nacional de Referencia de las EET (facultad veterinaria Zaragoza).
  - Laboratorio Nacional de Referencia de enfermedades de moluscos bivalvos.
  - Laboratorio de Referencia para la identificación de artrópodos nocivos de los vegetales.
  - Laboratorio de Referencia para la identificación de nematodos nocivos de los vegetales.
  - Laboratorio de Referencia para la identificación de hongos nocivos de los vegetales.
  - Laboratorio de Referencia para la identificación de virus, tiroides y fitoplasmas nocivos de los vegetales.
  - Laboratorio de Referencia para la identificación de bacterias fitopatógenas.

En el anexo II se indica la relación de laboratorios que dan soporte al control oficial de productos alimenticios a nivel autonómico.

#### **7.B.4. Soporte técnico-analítico al control oficial en el ámbito de la calidad comercial alimentaria, la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica**

El listado con los laboratorios de las Comunidades Autónomas para el control oficial en el ámbito de la calidad comercial alimentaria, la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica se encuentra incluido en el Anexo II.

### **7.C. SOPORTE JURÍDICO A LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL**

Como complemento a lo establecido en la legislación comunitaria, y fundamentalmente teniendo en cuenta el Reglamento (CE) nº 882/2004, a continuación se recoge la relación de normativa nacional que presta el necesario y justo apoyo jurídico a cuantas actividades se realicen y actuaciones se deriven del control oficial reflejado en el presente Plan.

Merece mención especial el procedimiento establecido para la toma de muestras de alimentos con carácter oficial, que se realiza en base a lo establecido en el **Real Decreto 1945/1983** de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Según este Real Decreto, la toma de muestras se realiza mediante acta formalizada, al menos por triplicado, ante el titular de la Empresa o

establecimiento sujeto a inspección, o ante su representante legal o persona responsable, y en defecto de los mismos, ante cualquier dependiente.

En el acta se transcribirán íntegramente cuantos datos y circunstancias sean necesarias para la identificación de las muestras.

Cada muestra consta de tres ejemplares homogéneos, que son acondicionados, precintados, lacrados y etiquetados de manera que con estas formalidades y con las firmas de los intervinientes estampadas sobre cada ejemplar, se garantice la identidad de las muestras con su contenido, durante el tiempo de la conservación de las mismas.

Las pruebas periciales analíticas se realizan en Laboratorios oficiales o en los privados acreditados por la Administración para estos fines, empleando para el análisis los métodos que, en su caso, se encuentren oficialmente aprobados y, en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

El Laboratorio que haya recibido la primera de las muestras, a la vista de la misma y de la documentación que se acompañe, realizará el análisis y emitirá a la mayor brevedad posible los resultados analíticos correspondientes y en caso de que se le solicite, un informe técnico, pronunciándose de manera clara y precisa sobre la calificación que le merezca la muestra analizada.

Cuando del resultado del análisis inicial se deduzcan infracciones a las disposiciones vigentes, se incoará expediente sancionador de acuerdo con el procedimiento contenido en la presente disposición. En el supuesto de que el expedientado no acepte dichos resultados, sin perjuicio de acreditar lo que convenga a su derecho por cualquier medio de prueba, podrá solicitar del instructor del expediente, la realización del análisis contradictorio.

La renuncia expresa o tácita a efectuar el análisis contradictorio o la no aportación de la muestra obrante en poder del interesado, supone la aceptación de los resultados a los que se hubiese llegado en la práctica del primer análisis.

Si existiera desacuerdo entre los dictámenes de los análisis inicial y contradictorio se designará por el Órgano competente otro Laboratorio oficial u oficialmente acreditado que, teniendo a la vista los antecedentes de los anteriores análisis y utilizando la tercera muestra realizará con carácter urgente un tercer análisis que será dirimente y definitivo.

### **7.C.1. Soporte jurídico a los procedimientos de control en el ámbito de producción primaria de productos de origen animal y piensos.**

Los procedimientos de control en los ámbitos de la producción primaria de alimentos de origen animal incluida la alimentación animal encuentran recogidos en las siguientes normas:

- Ley 8/2003 de Sanidad Animal de 24 de abril.
- Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

### **7.C.2. Soporte jurídico a los procedimientos de control en el ámbito de la producción primaria de productos de origen vegetal**

Los procedimientos de control en los ámbitos de la producción primaria de vegetales y productos vegetales se encuentran recogidos en las siguientes normas:

- Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal
- Real Decreto 1190/1998, de 12 de junio, por el que se regulan los programas nacionales de erradicación o control de organismos nocivos de los vegetales aún no establecidos en el territorio nacional
- Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros
- Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.
- Reglamento 645/2000 de la Comisión, de 28 de marzo de 2000, por el que se establecen las disposiciones necesarias para la correcta aplicación de determinadas disposiciones del artículo 7 de la Directiva 86/362/CEE del Consejo y del artículo 4 de la Directiva 90/642/CEE del Consejo relativas, respectivamente, a las disposiciones sobre el control de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los cereales y en los productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas.
- Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Normativa sectorial y específica en el ámbito competencial de la DGA(MAPA)

### **7.C.3. Soporte jurídico a los procedimientos de control en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria de productos alimenticios**

- Ley 14/1986 General de Sanidad. En su Capítulo VI del Título II se regulan las Infracciones y Sanciones en materia sanitaria.
- Ley 8/2003 de Sanidad Animal. En su Título V se regulan las Inspecciones, Infracciones y Sanciones en materia de Sanidad Animal.
- Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios de 19 de julio de 1984. En su Capítulo IX regula la materia referente a infracciones y sanciones.
- Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y el Procedimiento Administrativo Común En su Título IXX regula la potestad sancionadora diferenciando entre los

principios de la potestad sancionadora y los principios del procedimiento sancionador. El procedimiento sancionador se regula mediante normas reglamentarias.

- Ley 4/1999, de modificación de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Ley 29/2006, de 26 de julio, de garantías y uso racional de los medicamentos y productos sanitarios. En su Título VIII se regula el régimen sancionador (Capítulo I Inspección y Medidas Cautelares; Capítulo II Infracciones y Sanciones)
- Real Decreto 1945/83, de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Real Decreto 49/1993, de 15 de Enero de 1993, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal.
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos
- Real Decreto 1977/1999, de 23 de Diciembre de 1999, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros.
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre la seguridad general de los productos. En su Capítulo III se regulan las Medidas administrativas no sancionadoras de restablecimiento o garantía de la seguridad.
- Orden/SCO/564/2004, por la que se establece el sistema de alertas y emergencias de Sanidad y Consumo.

En el Anexo II de este Plan se recoge la relación de normativa autonómica al respecto.

#### **7.C.4. Soporte jurídico a los procedimientos de control en el ámbito de la calidad comercial alimentaria, la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica**

##### **Calidad Comercial Alimentaria**

- Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Real Decreto 1398/1993 de 4 de agosto, de Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Normativa sectorial y transversal relativa a la producción, envasado, etiquetado y control de la calidad comercial de los productos alimenticios,
- Normativa autonómica relativa al control de la calidad comercial alimentaria.

- Normativa autonómica relativa al procedimiento administrativo sancionador.

### **Especialidades Tradicionales Garantizadas**

- Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre, por el que se establecen normas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre las características específicas de productos agrícolas y alimenticios.

### **Producción Agrícola Ecológica**

- Real Decreto 1852/1993, de 22 de octubre, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Real Decreto 1398/1993 de 4 de agosto, de Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino
- Normativa autonómica relativa al procedimiento administrativo sancionador.

### **Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.

## **7.D. INSTRUMENTOS DE COORDINACIÓN, COOPERACIÓN Y COLABORACIÓN**

### **7.D.1. ESTATAL (INTERTERRITORIAL E INTERSECTORIAL)**

En las autoridades españolas centrales recae la responsabilidad general de la coordinación siendo los más altos foros de coordinación los siguientes:

- Para la salud es el **Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud (CISNS)**: creado por la Ley 16/2003 de 28 de mayo de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud como el órgano permanente de coordinación, cooperación, comunicación e información de los servicios de salud entre ellos y con la Administración del Estado, que tiene como finalidad promover la cohesión del Sistema Nacional de Salud a través de la garantía efectiva y equitativa de los derechos de los ciudadanos en todo el territorio del Estado. Está integrado por el Ministro de Sanidad y Consumo y los Consejeros de Sanidad de las Comunidades Autónomas
- Para la agricultura es la **Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural (CSADR)**, constituida el 28 de julio de 1983. Integrado por el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y los Consejeros de Agricultura, Ganadería, Alimentación y Pesca de las Comunidades Autónomas.

- o Como organismo de coordinación entre AESAN, MAPA y las CCAA se encuentra la **Comisión Institucional (CI-AESAN)**, es el órgano de la AESAN encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Ejercerá, por tanto, funciones de coordinación interterritorial e interdepartamental, en los ámbitos de actuación de la AESAN. Está en comunicación con el CISNS y otros consejos interterritoriales, como la CSADR.

Brindan su apoyo a la CI-AESAN dos grupos de trabajo técnicos: el de Consenso Técnico, que se encarga de la coordinación técnica de la seguridad alimentaria y la salud pública, y la Subcomisión Delegada para la preparación interterritorial e intersectorial de las tareas de la Comisión.

Con carácter más específico, y siguiendo el mandato de la CI-AESAN, se pueden crear grupos de trabajo concretos.

#### **7.D.1.1. INSTRUMENTOS DE COORDINACIÓN, COOPERACIÓN Y COLABORACIÓN. EN EL AMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y PIENSOS.**

Dentro del ámbito de sus competencias, en las autoridades españolas centrales recae la responsabilidad general de la coordinación. Para hacer frente a esta responsabilidad y como complemento de las actividades habituales de comunicación y coordinación entre distintas administraciones, se han creado varios organismos de coordinación (órganos colegiados) que velan por el cumplimiento de la legislación comunitaria y promueven su aplicación armonizada y coherente en todo el territorio español.

El más alto foro político de coordinación para la agricultura es la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural (CSADR), presidida por la Ministro de Agricultura y constituido por los Consejeros de Agricultura de cada CA.

A nivel operativo, hay nueve estructuras de coordinación en las que participan el Director General de la DGG del MAPA y los directores de las diecisiete CCAA para coordinar actividades en diversos sectores (residuos de medicamentos veterinarios, sanidad animal, identificación de los animales, EET, SOA, piensos, bienestar de los animales, trazabilidad y calidad de leche cruda). Ocho de estos comités tienen una base jurídica específica.

Los comités de coordinación que disponen de base pueden aprobar sus propios reglamentos internos. Para todas las situaciones no contempladas en su normativa, se aplica lo establecido en el capítulo II del título II de la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

- o Comité Nacional del Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria
- o Comité Nacional de Identificación del Ganado y Registro de Explotación de las Especies de Interés Ganadero.
- o Comité Español de Identificación electrónica animal
- o Comité Español de Bienestar y Protección de los Animales de Producción
- o Comisión Nacional del Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las encefalopatías espongiformes transmisibles.
- o Comisión Nacional de Coordinación en Alimentación Animal.
- o Comisión Nacional de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano (SANDACH)

- Comisión Nacional del Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las encefalopatías espongiformes transmisibles.
- Comité Español de Bienestar y Protección de los Animales de Producción
- Mesa de Coordinación de Trazabilidad de Productos de origen animal

A nivel nacional, el **Comité Nacional del Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria** es el órgano encargado de coordinar todas las actuaciones en materia de sanidad animal. Este Comité está presidido por el Director General de Ganadería y en él participa como vocales las CCAA a través de los Directores Generales responsables de la sanidad animal y un representante del Laboratorio Nacional de referencia. En el caso de enfermedades zoonóticas participan también miembros del MISACO.

En este comité, se deciden todos aquellos aspectos relativos a la sanidad animal, en concreto, las medidas para la erradicación y control de las enfermedades, el seguimiento epidemiológico de las mismas, la aprobación de los planes y programas sanitarios incluyendo los planes de emergencias, de vacunación, de diagnóstico urgente y de formación.

Asimismo, en materia de identificación y registro el órgano de coordinación es el **Comité Nacional de Identificación del Ganado y Registro de Explotación de las Especies de Interés Ganadero (CNIGRE)**, creado por el Real Decreto 479/2004. Este comité está presidido por el Subdirector General de la SGOBPG, y cuenta con representantes de todas las demás subdirecciones de la DGG y con un representante de cada CA. El CNIGRE también puede establecer grupos de trabajo.

Sus funciones son:

- Proponer las medidas necesarias que aseguren el funcionamiento coordinado de los sistemas de identificación y registro de las especies de interés ganadero en todo el territorio nacional.
- Efectuar tareas de estudio y asesoramiento que se precisen para adaptar la normativa nacional sobre identificación y registro de las necesidades que se planteen.
- Acordar la constitución de grupos de trabajo específicos.

Por otro lado, en el ámbito más específico de la identificación electrónica de animales, se creó en el año 2002, mediante la Orden APA/2405/2002, de 27 de septiembre, un órgano colegiado adscrito a la Dirección General de Ganadería, denominado **Comité Español de Identificación Electrónica de los Animales (CEIEA)**, con el fin de facilitar la toma de decisiones y relacionar los diferentes agentes implicados en este ámbito.

Este Comité está presidido por el Director General de Ganadería, como vicepresidente el Subdirector General de Ordenación y Buenas Prácticas Ganaderas, y están representados todas las CC.AA., tres vocales designados por el sector ganadero, un representante de la Asociación Española de Normalización (AENOR), además de un experto en identificación electrónica.

Las funciones de este Comité son:

1. Evaluar e informar sobre los distintos sistemas empleados en la identificación electrónica de los animales.
2. Proponer las medidas necesarias para asegurar el funcionamiento coordinado y la homologación de los sistemas de identificación electrónica de los animales.
3. Efectuar tareas de estudio y asesoramiento que se precisen para adaptar la normativa nacional sobre identificación y registro a las necesidades que se planteen.

4. Fomentar la cooperación entre los diferentes agentes implicados en la identificación electrónica de los animales.
5. Proponer representantes para la participación en los diferentes foros nacionales e internacionales relacionados con la identificación electrónica de los animales.
6. Proponer los requisitos técnicos a cumplir por los diferentes sistemas de identificación electrónica de los animales.
7. Proponer la solicitud de los informes que se estimen necesarios en las entidades científicas y representativas en materia de identificación electrónica de los animales.

Actualmente tienen lugar reuniones de coordinación tres o cuatro veces al año en la Mesa de coordinación del plan de controles en bienestar animal (pre-CEBPAP), en el que se proponen y aprueban los criterios mínimos para la elaboración final por las CCAA de los planes de control en materia de bienestar animal.

El Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el **Comité español de bienestar y protección de los animales de producción** (BOE 24 de junio) que preside el Director General de la DGG, es la base jurídica del CEBPAP.

Participan en dicho comité representantes de los departamentos ministeriales (Ministerio de Fomento, Ministerio de Interior y Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la AESAN) así como de las CC.AA. y de las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla, que acuerden integrarse en este órgano.

Entre sus tareas figura proponer las medidas necesarias para asegurar la aplicación coordinada de la legislación sobre el bienestar de los animales. Se comunican a las CCAA, entre otras cosas, las propuestas legislativas y los resultados de las inspecciones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria. Las CCAA reciben ayuda para formación. En estas reuniones pueden proponerse y discutirse directrices, si bien no tienen carácter vinculante para las CCAA. El pre-CEBPAP ha creado recientemente varios grupos de trabajo para estudiar los progresos de las CCAA en diferentes ámbitos del bienestar animal.

La coordinación en el ámbito del etiquetado obligatorio de la carne de vacuno se realiza a través de la **"Mesa de coordinación de trazabilidad de productos de origen animal"**. La coordinación de este foro se lleva a cabo desde el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y participan las autoridades competentes del Ministerio de Sanidad y Consumo y de las Comunidades Autónomas. La base legal de esta mesa se encuentra recogida en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

La coordinación en el ámbito de la alimentación animal se realiza a través de la **Comisión Nacional de Coordinación en Alimentación Animal (CNCAA)**, compuesta por la SGMPG y las CCAA, cuya base legal se define en el Real decreto 1144/2006. No obstante la Comisión venía actuando desde 1998 en actividades de supervisión y la coordinación con las CCAA en el ámbito de los controles en alimentación animal.

También existen reuniones periódicas con los inspectores de los puntos de entrada para la supervisión y coordinación de los controles a la importación de piensos.



## **7.D.1.2. INSTRUMENTOS DE COORDINACIÓN, COOPERACIÓN Y COLABORACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL**

### **7.D.1.2.1. Comercialización y utilización de productos fitosanitarios y residuos de plaguicidas**

En el Proyecto de Real Decreto por el que se regula la coordinación de los controles oficiales sobre medios de defensa fitosanitarios y residuos de plaguicidas, se crea el Comité de Coordinación de Controles sobre Medios de Defensa Fitosanitarios, como foro de intercambio de información y órgano colegiado de carácter asesor para la normalización y la cooperación entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las correspondientes Consejerías de las comunidades autónomas, en todo lo relativo a los controles oficiales en esta materia. Estará presidido por el Director General de Agricultura y estarán representadas las Direcciones Generales de Agricultura de las CC.AA. (DGACA), los laboratorios de referencia del Departamento, el Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil y los Órganos de la Administración General del Estado con competencias en la aplicación del Reglamento (CE) 882/2004, particularmente la Dirección General de Salud Pública que coordina el control de productos químicos en los puntos de inspección fronterizos (PIF).

A nivel nacional, el Comité de Coordinación de Controles Oficiales (CCCO) será el órgano a través del que se realizará esta coordinación. El CCCO podrá funcionar en formación de Pleno, o en Emergencia, Bilateral o Grupos de Trabajo, y podrá estar asistido por especialistas diversos. La Secretaría del CCCO está encargada, entre otros cometidos de gestionar el flujo de la información a través del Sistema de Información Sectorial (SIS), por el que circulan las alertas rápidas y demás información de interés. Su composición y funcionamiento estarán regulados por La norma correspondiente, Orden APA/-/2007

A nivel autonómico existen diferencias entre las CC.AA. uniprovinciales y las multiprovinciales y también entre aquellas en que los servicios de inspección dependen de las DGACA y en las que dependen de otras DG o incluso de otra Consejería. También puede existir coordinación a nivel autonómico entre las DGACA y el SEPRONA para su participación en la realización de estos controles.

La coordinación con los servicios municipales de inspección, en los casos en que la comercialización de productos fitosanitarios para uso doméstico o para uso por no profesionales, sea competencia municipal, corresponde igualmente a las CC.AA.

La Coordinación con la Comisión Europea en materia de comercialización y utilización de productos fitosanitarios y de residuos en origen de plaguicidas es competencia del MAPA a través de la DGA. Actuando como punto de contacto con las Instituciones de la Comisión Europea en aspectos relativos a la realización de controles sobre comercialización y utilización de fitosanitarios, coordinando con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, para actuar conjuntamente en los controles de residuos de plaguicidas en alimentos, con la DGG en lo relativo a los residuos de plaguicidas en piensos, y con la DG de Salud Pública del MISACO, en lo relativo a importaciones de productos fitosanitarios.

### **7.D.1.2.2. Sanidad vegetal**

Como Autoridad Competente del Reino de España bajo la Directiva de Sanidad Vegetal (2000/29/CE), la Subdirección General de Agricultura Integrada y Sanidad Vegetal se mantiene en contacto permanente con los servicios de Sanidad Vegetal de las Comunidades Autónomas.

La Comunicación del MAPA con las CCAA se establece a través del Comité Fitosanitario Nacional y de las reuniones específicas que se realicen con un objetivo concreto. Sin perjuicio de ello pueden realizarse las reuniones y contactos pertinentes interdepartamentales dentro del ámbito de cada Comunidad Autónoma así como con otras organizaciones implicadas cuando sea necesario.

En lo que se refiere a la Comunidad Europea y la colaboración con otros Estados Miembros, las notificaciones e interceptaciones de plagas y enfermedades y otros casos de no cumplimiento se envían a la Comisión Europea mediante el sistema de notificación Europhyt (Red Europea de Sistemas de información de Sanidad Vegetal) como requiere la Directiva 2000/29/CE, de modo que el resto de Estados Miembros pueden acceder a esta información. No obstante, los Estados Miembros son además informados por Fax o correo electrónico. En caso de que se requiera una acción urgente, se informará a la Comisión Europea por escrito. Se utiliza el mismo sistema a la hora de efectuar notificaciones de interceptaciones en movimientos intracomunitarios.

Por otra parte son remitidos al MAPA informes procedentes tanto de los PIFs como de las CCAA.

### Comité Fitosanitario Nacional

En el Real Decreto 1190/1998, de 12 de junio, por el que se regulan los programas nacionales de erradicación o control de organismos nocivos de los vegetales aún no establecidos en el territorio nacional, se crea el Comité Fitosanitario Nacional, constituyéndose como un órgano de cooperación adscrito funcionalmente a la Dirección General de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El citado Comité está presidido por el Director general de agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, su vicepresidente será el Subdirector General de Agricultura Integrada y Sanidad Vegetal y contará como vocales con un representante de cada una de las Comunidades Autónomas participantes.

Las funciones que tendrá el Comité serán las siguientes:

1. Estudiar las medidas para la erradicación o control de los organismos nocivos objeto de los programas nacionales e informar con carácter preceptivo los programas nacionales de erradicación o control de la propagación de organismos nocivos.
- 2.
3. Seguir la evolución de la situación del organismo nocivo objeto de estos programas a partir de los datos obtenidos por los órganos competentes de las Comunidades Autónomas en sus tareas de control y vigilancia.
4. Proponer las medidas pertinentes, en concreto, sobre la investigación epidemiológica y las medidas de erradicación o control.
- 5.
6. Informar sobre otros aspectos relativos a la política nacional sobre protección vegetal.
- 7.
8. Informar la propuesta de Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se designan los laboratorios que deben armonizar los métodos y técnicas de diagnóstico.

El Comité Fitosanitario Nacional se reúne, como mínimo, cada trimestre y con carácter extraordinario siempre que el Presidente lo estime oportuno o cuando sea solicitado por una tercera parte de los vocales.

### **7.D.1.3. INSTRUMENTOS DE COORDINACIÓN, COOPERACIÓN Y COLABORACIÓN EN LAS FASES DE LA CADENA ALIMENTARIA POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Instrumentos propios de la AESAN:

- **Consejo de Dirección - órgano rector de la AESAN**, al que corresponde velar por la consecución de los objetivos asignados a la misma y ejercer la superior dirección de dicho organismo autónomo. Su Presidente es el Presidente de la AESAN, dos Vicepresidentes, correspondiendo la Vicepresidencia primera al MAPA y representantes del MISACO, MAPA, MMA, Ministerio de Ciencia y Tecnología, de las CCAA, entidades locales y de las organizaciones económicas más representativas de los sectores agroalimentarios de producción, transformación, distribución y restauración.
- **Consejo Consultivo (CC-AESA)**, es el órgano de la AESAN, de participación activa de la sociedad en asuntos relacionados con la seguridad alimentaria. Está constituido por representantes de organizaciones de consumidores, organizaciones económicas, profesionales y sociales con actividades relacionadas con la seguridad alimentaria.
- **Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de Residuos o Sustancias en Animales Vivos y Productos**, presidida por la AESAN.
- De los ocho comités de coordinación de la DGG del MAPA, que se especifican en el apartado siguiente, la AESAN participa en cinco de ellos.
- La AESAN se encarga de coordinar los controles de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal en el mercado, y también es el punto de contacto de la CE para el envío de informes sobre los resultados de los controles practicados, tanto de la comercialización como del uso, y sobre los residuos.

### **7.D.1.4. INSTRUMENTOS DE COORDINACIÓN, COOPERACIÓN Y COLABORACIÓN. EN EL AMBITO DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA, LA CALIDAD DIFERENCIADA Y LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA ECOLÓGICA.**

#### 1. Calidad Comercial Alimentaria

- Dentro de la Administración General del Estado:

Reuniones para ordenar, elaborar, evaluar, interpretar y desarrollar la normativa nacional y, en su caso, la europea e internacional:

- CIOA (Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria).
- AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).
- CODEX (reuniones preparatorias).
- Ministerio de Asuntos Exteriores (reuniones).
- Ministerio de Sanidad y Consumo (reuniones, elaboración normas).
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (reuniones, elaboración normas).
- Otros.

- Interterritorial:

- Comisión Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural
- Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural
- Mesa de coordinación de la calidad alimentaria
- Grupos de trabajo sectoriales

## 2. Calidad Diferenciada

- Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural.

## 3. Producción Agrícola ecológica

- Dentro de la Administración General del Estado:
  - CIOA (Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria).
  - CODEX (reuniones preparatorias)
  - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (reuniones)
- Interterritorial:
  - Comisión Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural
  - Grupos de trabajo sectorial
  - Grupos de trabajo de normativa, seguimiento y control de la agricultura ecológica

### **7.D.1.5. INSTRUMENTOS PROPIOS DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

Las CCAA, en el ámbito de sus respectivas competencias, disponen de sus propios instrumentos de coordinación, cooperación y colaboración, los cuales se encuentran recogidos en el Anexo II de este Plan.

## **7.E. DELEGACIÓN DE TAREAS EN ORGANISMOS EXTERNOS DE CONTROL**

De acuerdo con lo estipulado en el Reglamento (CE) N° 882/2004, las autoridades competentes podrán encomendar la ejecución de determinadas actividades de control a Organismos externos, entendiéndose que se delega la ejecución de actuaciones pero en ningún modo la competencia.

Para la delegación de tareas se deben establecer premisas básicas en relación a:

- Justificación de la asignación.
- Condiciones de excelencia del Organismo externo.
- Condiciones de transparencia.
- Resultados de auditoría.

Aquellas actividades de control que en la actualidad están encomendadas a Organismos externos de control están descritas en cada uno de los programas específicos Plan.

- Denominaciones de Origen Protegida e Indicaciones Geográficas Protegidas. Consejo Regulador de la DOP IGP

- Ámbito superior a una CA: Consejo Regulador de la DOP, IGP, Dependiente de la AGE. (DG de Industria Agroalimentaria y Alimentación).
- Ámbito de una CA: En función de la Autoridad Competente.
- o Especialidad Tradicional Garantizada: AGE. Organismos externos.
- o Producción Agrícola Ecológica. El Reglamento (CEE) 2092/91 del Consejo, posibilita, para la aplicación del sistema de control de la producción ecológica, el que la autoridad competente confiera su facultad de control a una o varias autoridades de control o delegue funciones de control en uno o varios organismos de control.

En consecuencia, en función de la naturaleza jurídica de la entidad de control las Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas optan para la inspección y certificación por:

- Organismos de control privados.(delegado)
- Autoridades de control públicas. (conferido)

## **7.F. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES**

El Reglamento (CE) 882/2004, así como la Decisión 2006/677/CE, de la Comisión, de 29 de septiembre de 2006, por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorias con arreglo al citado Reglamento, establecen la obligatoriedad de realizar auditorias para verificar si los controles oficiales se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos incluidos en los planes de control.

Las autoridades competentes podrán optar por un modelo basado en auditorias interna, un modelo basado en auditorias externas o una combinación de ambos. En el caso de auditorias externas se podría optar por Organismos privados o públicos. En este último caso, existiría la posibilidad de utilizar unidades ya preexistentes o de nueva creación con equipos mixtos.

Para dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el Reglamento (CE) 882/2004 y en especial al artículo 44, así como medida de coordinación de todos los programas de auditorias desarrollados en el territorio español, a fin de que todas las autoridades competentes involucradas lleven a cabo el proceso de auditoría de forma homogénea, se establece una Comisión de carácter estatal, dependiente funcional y orgánicamente del MAPA, donde se integrarán los diferentes centros directivos del Ministerio y representantes de las CCAA que así lo deseen así como asesores externos.

### **7.F.1. Procedimientos documentados.**

Los procedimientos existentes en la AESAN son:

- o Instrucción técnica para la elaboración de documentos.
- o Manual del personal del servicio de programación del control oficial.
- o Manual para la realización de misiones de inspección de buques congeladores.

- PNT para la tramitación de expedientes de informaciones varias.
- PNT para la tramitación de expedientes de reexpedición.
- PNT para la coordinación de misiones de la FVO en España.
- Procedimiento de gestión del SCIRI.
- Procedimiento de comunicación del riesgo a la población.
- Procedimiento general de actuación para situaciones de crisis alimentarias.
- Normas para el desarrollo de la iniciativa de la CE "Mejor formación para una alimentación más segura" y procedimiento para la asignación de las plazas en el ámbito de la AESAN.

Los procedimientos existentes en el MAPA se encuentran descritos en los correspondientes sistemas.

### **7.F.2. Auditorías**

Ver Anexo I del presente Plan.

## **8. SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL**

En este apartado se describen de forma general los distintos sistemas de control oficial que componen el Plan, los cuales se han dividido en doce grandes grupos.

- Sistemas generales de control en la cadena alimentaria.
- Sistema de control de riesgos biológicos.
- Sistema de control de riesgos químicos.
- Sistema de control de riesgos físicos.
- Sistema de control de riesgos vinculados a la composición.
- Sistema de control de la calidad comercial.
- Sistema de control de la calidad diferenciada.
- Sistema de control del bienestar animal.
- Sistema de control de la alimentación animal.
- Sistema de control de la sanidad animal.
- Sistema de control de Intercambios Intracomunitarios de Animales y Material Genético.
- Sistema de control oficial en la producción primaria de productos de origen vegetal.

El primero de estos grupos engloba aquellos sistemas de control oficial que horizontalmente afectan de forma genérica a toda la cadena alimentaria.

Los sistemas siguientes se han dividido en subsistemas de control oficial más específicos.

Los sistemas y subsistemas de control establecidos, cuyas fichas se desarrollan en el anexo III de este Plan, son los que se detallan en el siguiente cuadro:

## **1. SISTEMAS GENERALES DE CONTROL EN LA CADENA ALIMENTARIA.**

### **1.1. Control de condiciones de autorización registros en establecimientos alimentarios.**

### **1.2. Control de las condiciones generales de higiene.**

#### **1.2.1. Grupo de Sistemas de control oficial en la producción primaria de alimentos y piensos.**

- 1.2.1.1. Programa de control higiene de la producción primaria
- 1.2.1.2. Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca
- 1.2.1.3. Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de oveja y cabra
- 1.2.1.4. Sistema de control de zonas de producción de moluscos bivalvos
- 1.2.1.5. Sistema de control de higiene en la pesca extractiva
- 1.2.1.6. Sistema de control de higiene en la acuicultura

#### **1.2.2. Sistema de control oficial de las condiciones generales de higiene en establecimientos alimentarios.**

- 1.2.2.1. Programa de Control oficial de las condiciones generales de higiene en establecimientos alimentarios.

### **1.3. Control de los autocontroles.**

### **1.4. Control de la trazabilidad.**

#### **1.4.1. Grupo de sistemas de control oficial en la producción primaria de alimentos y piensos**

- 1.4.1.1. Programa de control de identificación animal y registro
- 1.4.1.2. Programa de control del etiquetado de la carne de vacuno

#### **1.4.2. Sistema de control oficial en establecimientos alimentarios**

- 1.4.2.1. Programa de control de la trazabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria en la industria alimentaria

### **1.5. Control del etiquetado.**

### **1.6. Control de la gestión de los subproductos.**

#### **1.6.1. Grupo de sistemas de control oficial en la producción primaria de alimentos y piensos**

- 1.6.1.1. En explotaciones
- 1.6.1.2. En establecimientos SANDACH
- 1.6.1.3. En Intercambios intracomunitarios

#### **1.6.2. Sistema de control oficial en establecimientos alimentarios**

- 1.6.2.1. Programa de control de la gestión de subproductos en establecimientos alimentarios

### **1.7. Control de formación de los profesionales de la cadena alimentaria.**

### **1.8. Control del comercio exterior.**

#### **1.8.1. Grupo de sistemas de control oficial en las importaciones de piensos, animales y otros productos no destinados a consumo humano**

- 1.8.1.1. Programa de control de importaciones de animales
- 1.8.1.2. Programa de control de importaciones de material genético y de subproductos animales no destinados al consumo humano
- 1.8.1.3. Programa de control de importaciones de piensos, productos y materias de origen vegetal para la alimentación animal

#### **1.8.2. Sistema de control de las importaciones de alimentos**

- 1.8.2.1. Programa de control de importaciones de alimentos destinados al consumo humano

## **2. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS**

### **2.1. Subsistema de control de enfermedades de transmisión alimentaria de etiología biológica, no zoonóticas.**

### **2.2. Subsistema de control de enfermedades de transmisión alimentaria de etiología biológica, zoonóticas.**

### **2.3. Subsistema de control de toxinas biológicas**

- 2.3.1. Biotoxinas marinas
- 2.3.2. Otras toxinas

### **2.4. Subsistema de control de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs)**

### **2.5. Subsistema de control de Salmonella**

## **3. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS QUÍMICOS**

### **3.1. Subsistema de control de contaminantes**

### **3.2. Subsistema de control de Residuos de plaguicidas**

#### **3.2.1. Sistema de control de residuos de plaguicidas en la producción primaria**

3.2.1.1.	Programa de control de residuos de plaguicidas en las cosechas
<b>3.2.2.</b>	<b>Sistema de control de residuos de plaguicidas en establecimientos alimentarios</b>
3.2.2.1.	Programa de control de residuos de plaguicidas en mercado
<b>3.3.</b>	<b>Subsistema de control de residuos (Aditivos, Sustancias prohibidas, no autorizadas, añadidos intencionadamente, etc.)</b>
<b>3.4.</b>	<b>Subsistema del Plan Nacional de Investigación de Residuos</b>
<b>3.4.1.</b>	<b>Sistema de control de residuos de medicamentos veterinarios en la producción primaria</b>
3.4.1.1.	Programa de control de residuos de medicamentos veterinarios en animales
<b>3.4.2.</b>	<b>Sistema de control de residuos de medicamentos veterinarios en la industria alimentaria</b>
3.4.2.1.	Programa de control de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal
<b>4.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS FÍSICOS</b>
<b>4.1.</b>	<b>Subsistema de control de radiaciones</b>
<b>5.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS VINCULADOS A LA COMPOSICIÓN</b>
<b>5.1.</b>	<b>Subsistema de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias</b>
<b>5.2.</b>	<b>Subsistema de control alimentos biotecnológicos (OMG's)</b>
<b>6.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA</b>
<b>6.1.</b>	<b>Sistema de control de la calidad comercial alimentaria</b>
<b>7.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE LA CALIDAD DIFERENCIADA</b>
<b>7.1.</b>	<b>Sistema de control oficial de la calidad diferenciada de productos agroalimentarios no vínicos vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas</b>
<b>7.2.</b>	<b>Sistema de control oficial de la producción agrícola ecológica</b>
<b>8.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL</b>
<b>8.1.</b>	<b>Sistema de control del bienestar animal</b>
<b>9.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL</b>
<b>9.1.</b>	<b>Sistema de control de la alimentación animal</b>
<b>10.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE LA SANIDAD ANIMAL</b>
<b>10.1.</b>	<b>Subsistema de enfermedades zoonóticas</b>
10.1.1.	Programas nacionales de control, vigilancia y erradicación de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles
10.1.2.	Programas nacionales de erradicación de la Tuberculosis Bovina, Brucelosis Bovina y Brucelosis ovina y caprina
10.1.3.	Programa nacional de vigilancia, control y erradicación de salmonelas zoonóticas en avicultura
<b>10.2.</b>	<b>Subsistema de enfermedades no zoonóticas</b>
10.2.1.	Programa nacional de vigilancia de la leucosis bovina enzoótica
10.2.2.	Programa nacional de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky
10.2.3.	Programa de control de septicemia hemorrágica vírica y necrosis hematopoyética infecciosa
10.2.4.	Plan de vigilancia de la influenza aviar en aves domésticas y silvestres
10.2.5.	Programa nacional de erradicación y vigilancia frente a la lengua azul
<b>11.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE INTERCAMBIOS INTRACOMUNITARIOS DE ANIMALES Y MATERIAL GENÉTICO</b>
<b>12.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL</b>
<b>12.1.</b>	<b>Programa de control de Sanidad Vegetal</b>
<b>12.2.</b>	<b>Programa de control oficial de la fabricación, importación y comercialización de productos fitosanitarios</b>
<b>12.3.</b>	<b>Programa de control de la utilización de productos fitosanitarios</b>



De forma general, la organización y gestión de los controles oficiales se realiza de la manera siguiente:

### **8.A. Organización y gestión de los controles oficiales en los ámbitos de la producción primaria de productos de origen animal y piensos**

La Ley de Sanidad Animal, de 24 de abril establece el marco general para el desarrollo de los controles e inspecciones para la aplicación del Reglamento 882/04.

Las competencias para la realización de las inspecciones y de los controles le corresponden a las distintas Administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, que sean necesarias para asegurar el cumplimiento de lo previsto en ley de Sanidad Animal y en aquellas disposiciones que hayan publicado las comunidades autónomas es en la materia, de tal forma que:

A la Administración General del Estado le corresponde la realización de las inspecciones y controles siguientes:

- a) En materia de importación y exportación de animales, productos de origen animal, subproductos no destinados al consumo humano, productos zoonosanitarios y productos para la alimentación animal.
- b) Los precisos para la autorización de entidades elaboradoras de productos zoonosanitarios.

Por los órganos competentes de las Administraciones públicas se establecen los controles oficiales precisos para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la Ley de Sanidad Animal. Dichos controles podrán ser sistemáticos o aleatorios en cualquier momento o lugar donde circulen o se encuentren animales o productos de origen animal.

Los controles en la fabricación, elaboración, comercialización y utilización de los productos para la alimentación animal y productos zoonosanitarios prestarán especial atención al cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y al control de los niveles de residuos y de sustancias prohibidas, presentes en los animales y productos de origen animal, y en los alimentos preparados con ellos.

Las autoridades competentes y, en su caso, los inspectores acreditados podrán adoptar, de forma motivada, por razones de urgencia o necesidad, medidas provisionales de carácter cautelar, si de las actuaciones preliminares realizadas en las actuaciones de inspección o control se dedujera la existencia de un riesgo inmediato de aparición o propagación de una enfermedad epizootica, o la existencia de un riesgo cierto y grave para la salud pública o animal.

Las medidas cautelares podrán ser cualquiera de las relacionadas en el apartado 1 del artículo 8 de la Ley de Sanidad Animal, la incautación de documentos sanitarios presuntamente falsos o incorrectos, o de cuantos documentos se consideren precisos para evitar la difusión de la enfermedad o identificar su procedencia, así como la suspensión temporal de las actividades, instalaciones, locales o medios de transporte que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos.

Cuando las medidas cautelares sean adoptadas por los inspectores, serán notificadas de inmediato al órgano competente para la iniciación del procedimiento sancionador, el cual, mediante resolución motivada, procederá en el plazo más breve posible, que, en todo caso, no excederá de 15 días, a

ratificarlas, modificarlas o levantarlas y, en su caso, complementarlas, estableciendo aquellas otras de garantía y precaución que juzgue adecuadas. Cuando resulte preciso, por razones de urgencia o de necesidad, los inspectores adoptarán las medidas cautelares de forma verbal, debiendo reflejar el acuerdo y su motivación por escrito a la mayor brevedad posible y, en todo caso, en un plazo no superior a tres días, dando traslado de aquél a los interesados, y al órgano competente para la iniciación del procedimiento sancionador, a los efectos previstos en este apartado.

Dichas medidas, en todo caso, se ajustarán a la intensidad, proporcionalidad y necesidades técnicas de los objetivos que se pretendan garantizar en cada supuesto concreto, y su duración no superará a la de la situación de riesgo que las motivaron.

La autoridad sanitaria competente, ante la confirmación de la existencia de un riesgo sanitario para la salud pública o la sanidad animal, deberá dar a conocer con carácter inmediato, por los medios precisos, la relación de alimentos para animales, animales o productos derivados afectados, puestos en el mercado. La comunicación deberá contener la indicación detallada de aquéllos y de las características precisas que permitan su identificación, los riesgos que entrañan y las medidas que hayan de adoptarse a fin de evitar su propagación.

### **Personal inspector**

El personal funcionario al servicio de las Administraciones públicas, en el ejercicio de las funciones inspectoras recogidas en la ley de Sanidad Animal, tiene el carácter de agente de la autoridad, pudiendo recabar de las autoridades competentes y, en general, de quienes ejerzan funciones públicas, incluidas las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado o cuerpos policiales autonómicos y locales, el concurso, apoyo y protección que le sean precisos. Los centros directivos correspondientes deberán facilitar al personal inspector aquellos medios de identificación que le acrediten debidamente para el desempeño de sus actuaciones.

En situaciones de grave riesgo sanitario, las autoridades competentes podrán habilitar, temporalmente, para la realización de funciones inspectoras, a personal a su servicio que no tenga la condición de funcionario y que esté en posesión de la titulación académica exigible en cada caso.

Dicha habilitación, temporal y no definitiva, les conferirá el carácter de agentes de la autoridad, y finalizará al desaparecer la situación de grave riesgo sanitario. En ningún caso, el desempeño de dichas funciones dará derecho a la adquisición del carácter de funcionario de carrera.

### **Actuaciones inspectoras**

Los funcionarios que desarrollen las funciones de inspección estarán autorizados para:

a) Acceder libremente, sin previa notificación, a todo establecimiento, instalación, vehículo o medio de transporte, o lugar en general, con la finalidad de comprobar el grado de cumplimiento de lo preceptuado en esta ley, respetando en todo caso las normas básicas de higiene y profilaxis acordes con la situación. Al efectuar una visita de inspección, deberán acreditar su condición al empresario, su representante o persona que se hallara presente en el lugar. Si la inspección se practicara en el domicilio de la persona física afectada, deberán obtener su expreso consentimiento o, en su defecto, la preceptiva autorización judicial previa.

b) Proceder a practicar cualquier diligencia de investigación, examen o prueba que consideren necesaria para comprobar el estado sanitario y el grado de cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables.

c) Exigir la comparecencia del titular o responsable de la empresa o instalación, o del personal de ésta, en el lugar en que se estén llevando a cabo las actuaciones inspectoras, pudiendo requerir de estos, información sobre cualquier asunto que presumiblemente tenga trascendencia sanitaria, así como la colaboración activa que la inspección requiera.

d) Tomar muestras de los animales o de cualesquiera materiales sospechosos, de acuerdo con el procedimiento establecido reglamentariamente, a fin de proceder a efectuar o proponer las pruebas, exámenes clínicos o de laboratorio y contrastaciones que se estimen pertinentes.

e) Examinar la identificación de los animales, la documentación, libros de registro, archivos, incluidos los mantenidos en soportes magnéticos y programas informáticos, correspondientes a la explotación o al transporte inspeccionados, y con trascendencia en la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria.

f) Adoptar las medidas cautelares previstas en el artículo 77.

g) Incautar y, en su caso, ordenar el sacrificio, en el supuesto de aquellos animales sospechosos que no cumplan con la normativa sanitaria o de identificación vigente.

La actuación inspectora podrá llevarse a cabo en cualquier lugar en que existan indicios o posibilidades de obtención de las pruebas necesarias para la investigación de la incidencia sanitaria detectada, así como del cumplimiento de las condiciones previstas en esta ley.

### **Acta de inspección**

El inspector levantará acta en la que constarán los datos relativos a la empresa o explotación inspeccionada y a la persona ante quien se realiza la inspección, las medidas que hubiera ordenado y todos los hechos relevantes de ésta, en especial las que puedan tener incidencia en un eventual procedimiento sancionador.

Los hechos recogidos en el acta observando los requisitos legales pertinentes tendrán valor probatorio, sin perjuicio de las pruebas que en defensa de los respectivos derechos o intereses puedan señalar o aportar los propios administrados.

Dicha acta se remitirá al órgano competente para iniciar las actuaciones, diligencias o procedimientos oportunos, incluido en su caso el procedimiento sancionador.

### **Obligaciones de la inspección**

Las personas físicas o jurídicas a quienes se practique una inspección estarán obligadas a:

a) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, animales, servicios y, en general, sobre aquellos aspectos que se le solicitaran, permitiendo su comprobación por los inspectores.

b) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la información.

c) Permitir que se practique la oportuna prueba, o toma de muestras gratuita de los animales, productos, sustancias o mercancías, en las cantidades que sean estrictamente necesarias.

d) Y, en general, a consentir y colaborar en la realización de la inspección.

Los inspectores estarán obligados a guardar el debido sigilo y confidencialidad de todos aquellos datos o hechos de cualquier naturaleza que hayan conocido en el ejercicio de su labor inspectora.

Aquellos aspectos relacionados con la actividad inspectora que no se encuentran recogidos en la Ley de Sanidad Animal, les es de aplicación el Real Decreto 1945/1983 de 22 de junio, el Real Decreto 1749/98 de 31 de julio y por la Ley 30/92 de 26 de noviembre y de sus reglamentos de desarrollo, sin perjuicio de las competencias de las CCAA. (Ver punto 7.)

### **Descripción de la gestión sistemas de control en sanidad animal**

Las explotaciones incluidas las de acuicultura y los animales, incluidos aquellos que entran en el territorio nacional por un puesto de inspección fronterizo o los procedentes de otros Estados Miembros son sometidos a controles en el ámbito de la sanidad animal. En función de lo previsto en los Planes y Programas el número de explotaciones y de animales a controlar varía.

En el primer caso, se realizan controles sobre un número determinado de explotaciones, incluidas las de acuicultura y animales que permitan descartar o confirmar la presencia de la enfermedad con una confianza que se determina en función de la prevalencia de la misma o del riesgo de contagio.

En el caso de los programas de control y erradicación, aquellos que son obligatorios se realizan sobre la totalidad del censo de explotaciones, incluidas las de acuicultura y animales. En los casos en que la aplicación del programa sea voluntaria, son los correspondientes programas aplicados en el ámbito de la zona, agrupación o región los que determinan el número de explotaciones y de animales a controlar.

Los animales importados son inspeccionados al 100 % antes de ser autorizada su puesta a libre práctica. Si existe algún motivo de sospecha, pueden ser sometidos a cuarentena o ser objeto de reexpedición a origen.

Si los animales proceden de otro Estado miembro, los controles se efectúan en destino, con carácter aleatorio y no discriminatorio, de manera que se asegure la idoneidad de los mismos para el comercio intracomunitario.

Para las enfermedades endémicas sometidas a programas de control y erradicación se realiza una calificación sanitaria de las explotaciones una vez se han obtenido los resultados del control. Estas calificaciones oficiales determinan posteriormente el tipo de movimientos que pueden realizar los animales entre las explotaciones, a efectos de evitar la difusión de enfermedades y las medidas de bioseguridad que deben aplicar para evitar la entrada de enfermedades erradicadas.

Cuando un grupo de explotaciones adquiere la misma calificación sanitaria, se puede calificar la zona epidemiológica, como la comarca o una región como la CCAA.

Las autoridades competentes de las CCAA supervisan la ejecución del programa o del plan de vigilancia a través de los servicios oficiales de sanidad animal. En el caso de que el programa o plan sea ejecutado por veterinarios privados o contratados, previamente al inicio de las actuaciones, deben obtener la autorización correspondiente y ser informados de los trabajos a realizar.

Los resultados de los planes y programas son comunicados periódicamente por las CCAA a la Administración central, la cual posteriormente remite, si procede, a la Comisión Europea.

Cuando surge una sospecha de la existencia de una enfermedad de la Lista A de la UE, la CCAA debe comunicarla a la SG de Sanidad Animal así como acompañar un informe de las medidas adoptadas. Desde la SG de Sanidad Animal se procede a comunicar la sospecha al resto de las CCAA y a los organismos internacionales. La confirmación y la extinción del foco se realizan de igual forma.

Durante la aplicación de los planes y programas puede ser necesario modificar determinados aspectos concretos de los mismos o incorporar nuevas actuaciones. En este caso, previamente a su puesta en práctica, se somete a conocimiento y en su caso aprobación del resto de autoridades en el Comité de la Red de Alerta Sanitaria Veterinaria.

### **Planes de vigilancia y Programas de control y erradicación**

Para cada una de las enfermedades objeto de control oficial se cuenta con planes y programas específicos diseñados con las directrices comunitarias y con el análisis de los datos epidemiológicos de la aplicación de los planes y programas de años anteriores.

Para las enfermedades que tiene carácter endémico, los Programas nacionales de control y erradicación establecen las actuaciones para reducir su prevalencia e incidencia y en su caso para proceder a su erradicación.

Para las enfermedades que, no existiendo en nuestro país, suponen una amenaza para la sanidad animal, los Planes de vigilancia son la herramienta utilizada para conocer el posible riesgo de aparición de una enfermedad, o para detectar en el tiempo más breve posible su entrada y planificar las actuaciones. Cuando del análisis de los resultados de los planes de vigilancia se determina que existe riesgo elevado de introducción de una enfermedad, o que la misma ya ha entrado en el país, se ponen en marcha respectivamente medidas de refuerzo de la vigilancia o medidas urgentes para su control y, en su caso, erradicación.

El sistema TRACES permite además conocer la cantidad y el destino de los animales que han podido abandonar una zona donde se haya declarado una enfermedad.

Plan Coordinado Estatal de Alerta Sanitaria Veterinaria y Planes de contingencia. Para la adecuada planificación y organización de las actuaciones ante la aparición de una enfermedad de la Lista A de la UE, se dispone de un Plan Coordinado Estatal de Alerta Sanitaria Veterinaria.

Este Plan recoge las directrices generales para la lucha contra determinadas enfermedades caracterizadas por su gran difusibilidad y patogenicidad. De forma adicional y en función de la enfermedad en cuestión, se aplican los manuales prácticos de operaciones o Planes de Contingencia específicos previstos.

El Plan coordinado contiene información sobre la base legal, los recursos humanos, materiales y financieros, las autoridades competentes, la cadena de

mandos, los laboratorios de apoyo y las medidas de formación e información, entre otras.

Por su parte, los Planes de Contingencia o Manuales Prácticos de Operaciones son manuales específicos para cada enfermedad y tienen por objeto servir de Guía de trabajo a los servicios veterinarios oficiales en caso de sospecha o confirmación de una enfermedad.

Los manuales abordan aspectos relacionados con la política de control específica para esa enfermedad, su epidemiología, las actuaciones a realizar en la explotación, las medidas a adoptar ante la sospecha y ante la confirmación, los métodos de sacrificio y eliminación de cadáveres, las medidas de limpieza y desinfección incluyendo medidas de lucha antivectorial, las medidas a aplicar en la fauna silvestre, las medidas de seguridad e higiene del personal y los aspectos de toma y remisión de muestras al laboratorio e interpretación de resultados.

Las actuaciones a realizar ante la aparición en el territorio español de cualquiera de las enfermedades de la Lista A de la UE se deberá constituir un Centro Nacional de Emergencia (CNE) que estará compuesto por el Subdirector General de Sanidad Animal y los responsables en materia de Sanidad Animal de todas de Comunidades Autónomas.

Si se considera necesario el Centro Nacional puede crear Grupos de Expertos colaboradores. Este grupo lo formarán personal de las CC.AA, MAPA y Universidad, especializadas en diagnóstico clínico, encuestas epidemiológicas, fauna salvaje, prevención coordinación con laboratorios, tasación, sacrificio, bienestar animal, limpieza y desinfección, diagnóstico laboratorial y lucha contra cada una de las enfermedades contempladas en la Lista A de la UE. Dichos grupos tendrán misión de asesoramiento, tanto del Centro Nacional como de los Gabinetes de Crisis.

A nivel territorial se constituirán Centros Locales. Estos centros están constituidos en las Jefaturas o Delegaciones Provinciales de Sanidad Animal de las CC.AA., dependientes del Servicio de Sanidad Animal de cada Comunidad Autónoma. Estos Centros Locales son responsables de la lucha contra la enfermedad en el ámbito provincial, asignándose este ámbito territorial para poder desplazarse a cualquier explotación y regresar en el día. Este ámbito territorial provincial se estructura en comarcas ganaderas y en cada una de ellas existe una Unidad Veterinaria Local (UVL) que dispone de los recursos humanos y materiales para desempeñar las funciones en sanidad animal.

El Centro Local está bajo la dirección del Veterinario Jefe Provincial de Sanidad Animal, todo el personal destinado en el Centro estará bajo las órdenes del citado veterinario.

Adicionalmente, se constituirá un Gabinete de Crisis, creándose tantos gabinetes como CCAA haya afectadas. Dichos gabinetes estarán formados por representantes del MAPA, así como de las CC.AA. afectadas. Su misión será valorar la situación, asesorado por la Unidad de Seguimiento, el Grupo de Expertos y el Laboratorio Nacional de Referencia para la enfermedad que se trate y establecer la estrategia de lucha que llevará a cabo el Centro Local, siempre actuando bajo las órdenes del Centro Nacional de Emergencia.

Las Unidades de Seguimiento podrán estar formados por responsables del MAPA, de las CCAA, Administración Local, Fuerzas de Seguridad, representantes del sector. Estas Unidades serán las encargadas de hacer un seguimiento puntual de la situación de la enfermedad y valorar la situación real del sector y la evolución

de la enfermedad. Esta unidad se constituye como órgano asesor del Gabinete de Crisis no teniendo poder decisorio.

Cuando la situación epidemiológica lo requiera, y bajo petición de los Servicios Oficiales de las CCAA afectadas, podrá actuar el Servicio de Intervención Rápida (SIR). En caso de que el Laboratorio Nacional de Referencia confirme la existencia de la enfermedad, la Comunidad Autónoma será la responsable de realizar la declaración obligatoria oficial de su existencia, efectuando su notificación a la Subdirección General de Sanidad Animal.

## **8.B. Organización y gestión de los controles oficiales en la producción de productos de origen vegetal**

La Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal, establece el marco general para el desarrollo de los controles e inspecciones para la aplicación del Reglamento (CE) 882/2004.

Corresponde a las distintas Administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, la realización de los controles e inspecciones necesarias para asegurar el cumplimiento de lo previsto en la Ley de Sanidad Vegetal y en aquellas disposiciones que se hayan publicado en la materia.

A la Administración General del Estado le corresponde, entre otros, la realización de las inspecciones y controles siguientes:

- a) Vigilancia en la fabricación, comercialización y utilización de los medios de defensa fitosanitaria.
- b) Vigilancia de los niveles de residuos presentes en los vegetales.
- c) Efectuar los controles de sanidad vegetal en puntos de inspección fronteriza.

Los órganos competentes de las Administraciones públicas establecen los controles oficiales precisos para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la Ley de Sanidad Vegetal. La vigilancia corresponde a los órganos competentes de las Comunidades autónomas, que son coordinados por la Administración General del Estado. Dichos controles podrán ser sistemáticos, aleatorios o dirigidos ante indicio de irregularidad.

Los controles en la comercialización y utilización de los productos fitosanitarios así como de los residuos de plaguicidas prestarán especial atención al cumplimiento de las buenas prácticas fitosanitarias y al control de los niveles de residuos prohibidos, presentes en productos vegetales.

Las autoridades competentes y, en su caso, los inspectores acreditados podrán adoptar, de forma motivada las medidas de carácter cautelar oportunas, si de las actuaciones preliminares realizadas en las actuaciones de inspección o control se dedujera la existencia de un riesgo de consecuencias desfavorables para los cultivos o sus producciones, para la salud de las personas o animales o para el medio ambiente o la falta de autorización. Las medidas cautelares que podrán adoptarse vienen relacionadas en el artículo 48 de la Ley de Sanidad Vegetal.

Cuando las medidas cautelares sean adoptadas por los inspectores, serán notificadas de inmediato al órgano competente para la iniciación del procedimiento sancionador, el cual, procederá en el plazo de quince días, mediante resolución motivada, a ratificarlas, modificarlas o levantarlas y, en su caso, complementarlas con otras de las establecidas que considere adecuadas.

Dichas medidas se ajustarán en intensidad, proporcionalidad y requisitos técnicos a los objetivos que se pretendan garantizar en cada supuesto concreto, y su duración no superará a la de la situación de riesgo o falta de autorización que los haya motivado.

La autoridad sanitaria competente, ante la confirmación de la existencia de un riesgo sanitario para la salud pública o la sanidad animal, deberá dar a conocer con carácter inmediato, por los medios precisos, la relación de los productos afectados puestos en el mercado. La comunicación deberá contener la indicación detallada de los mismos y de las características precisas que permitan su identificación, los riesgos que entrañan y las medidas que hayan de adoptarse a fin de evitar su propagación.

### **Personal inspector**

En el ejercicio de su función, los inspectores tendrán el carácter de autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra, así como de los Cuerpos de Seguridad del Estado.

Los centros directivos correspondientes deberán facilitar al personal inspector aquellos medios de identificación que le acrediten debidamente para el desempeño de sus actuaciones.

Los inspectores están obligados a cumplir el deber de sigilo y confidencialidad profesional.

### **Actuaciones inspectoras**

El personal al servicio de las Administraciones públicas que desarrollen las funciones de inspección estarán autorizados para:

- a) Acceder a cualquier lugar, instalación o dependencia, de titularidad pública o privada (en supuesto de entrada domiciliaria se requerirá el previo consentimiento del titular o resolución judicial).
- b) Obtener las muestras mínimas necesarias para su análisis más detallado en centros especializados.
- c) Exigir la información y la presentación de documentos comprobatorios que reglamentariamente sea establecida.
- d) Adoptar las medidas cautelares requeridas.

La actuación inspectora podrá llevarse a cabo en cualquier lugar en que existan indicios de irregularidades o posibilidades de obtención de las pruebas necesarias para la investigación de la incidencia detectada, así como del cumplimiento de las condiciones previstas en la Ley de Sanidad Vegetal.

### **Acta de inspección**

El inspector levantará acta en la que constarán los datos relativos a la empresa inspeccionada, la persona ante quien se realiza la inspección, las medidas que hubiera ordenado y todos los hechos relevantes de la misma, en especial, los que puedan tener incidencia en un eventual procedimiento sancionador.

Los hechos recogidos en el acta tendrán valor probatorio, sin perjuicio de cualesquiera otros medios admitidos en Derecho que puedan aportarse.



El acta se remitirá al órgano competente para iniciar, en su caso, el procedimiento sancionador.

### **Obligaciones de las personas inspeccionadas**

Las personas físicas o jurídicas a quienes, a requerimiento de los órganos competentes o de los inspectores, estarán obligadas a:

- a) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios permitiendo su comprobación por los inspectores.
- b) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la información.
- c) Permitir que se practique la oportuna prueba, o toma de muestras gratuita de productos o mercancías, en las cantidades estrictamente necesarias.
- d) Y, en general, consentir la realización de la inspección y a dar toda clase de facilidades para ello.

Aquellos aspectos relacionados con la actividad inspectora que no se encuentran recogidos en la Ley de Sanidad Vegetal, les es de aplicación el Real Decreto 1945/1983 de 22 de junio y la Ley 30/92 de 26 de noviembre y sus reglamentos de desarrollo, sin perjuicio de las competencias de las CCAA. Ver epígrafe 7.3.B.

La ejecución de los controles oficiales en la importación de terceros países se realiza por los inspectores de Sanidad Exterior de los PIF, que actúan coordinadamente con los servicios aduaneros. Estos inspectores son titulados universitarios que han superado las pruebas requeridas para ejercer la función pública y dependen orgánicamente del Ministerio de Administraciones Públicas, a través de las Delegaciones del Gobierno de las distintas CC.AA., y funcionalmente de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.

La ejecución de los controles oficiales en el mercado interior se realiza por los servicios de inspección competentes de cada comunidad autónoma. En alguna Comunidad Autónoma existe un órgano de inspección único que atiende a los distintos sectores, en la mayoría de las CC.AA. están encomendados a los Servicios de inspección de la Calidad Agroalimentaria, en otras a los servicios de Sanidad Vegetal y en otras los realiza o colabora el SEPRONA. Los inspectores son titulados universitarios que han superado las pruebas requeridas para ejercer la función pública.

Ciertos Ayuntamientos tienen asumidas competencias en los controles de establecimientos donde no se comercialicen exclusivamente productos fitosanitarios, y las realizan los inspectores de la Inspección Municipal, que son funcionarios con formación universitaria. Ver epígrafe 6.

La ejecución de los controles oficiales sobre la utilización de productos fitosanitarios en la producción primaria agrícola y en la fase inmediatamente posterior, está siendo realizada por los servicios de Sanidad Vegetal de las CC.AA. No obstante, para la inspección de las empresas de servicios, de los usos no agrícolas y de los usos por no profesionales, está prevista la posibilidad de encomienda de gestión a órganos externos, en la medida en que se determinen dificultades para su realización por los servicios autonómicos o por los servicios municipales. Ver epígrafe 6.

La ejecución de los controles oficiales de residuos de plaguicidas en productos vegetales inmediatamente antes de su puesta en circulación se realiza por los servicios de inspección competentes de cada comunidad autónoma. En la mayoría

de las CC.AA., está siendo realizada por los servicios de Sanidad Vegetal. Los inspectores son titulados universitarios que han superado las pruebas requeridas para ejercer la función pública. Ver epígrafe 6.

### **Descripción de los sistemas de control de productos fitosanitarios**

- Subsistema de control de la comercialización

Se realiza mediante el Plan Sectorial de Controles sobre la Comercialización de Productos Fitosanitarios (PSCCPF), plan multianual que sustituye al Programa de Vigilancia de la comercialización de estos productos, que se ha venido aplicando desde 1996.

El PSCCPF introduce importantes mejoras sobre el programa de vigilancia anterior. Además de utilizar las bases de datos anteriormente existentes, se ha previsto:

- La creación de una base de datos que permita a las autoridades aduaneras detectar las importaciones de sustancias activas de productos fitosanitarios para posibilitar su control en los PIF
- La vigilancia de actuaciones clandestinas a través de medios de difusión electrónica (Internet) u otros no convencionales.
- La utilización del SIS para multiplicar la eficacia de los servicios de inspección.
- La incorporación de planes de emergencia específicos
- La incorporación de auditorias

El sistema de control comprende básicamente:

- Las actividades de control de las importaciones de productos fitosanitarios y sustancias activas para su fabricación, procedentes de países terceros, que se realiza en los PIF a demanda de las autoridades aduaneras, aunque pueden planificarse controles sistemáticos.
- La realización de los controles sistemáticos en los establecimientos de fabricación y comercialización de productos fitosanitarios conforme a las previsiones del plan sectorial multianual.
- Las actividades de control no sistemáticas, que se determinen en función de la información transmitida a través del SIS, tanto procedente de los controles sistemáticos, como de otras fuentes de información.
- Los controles sistemáticos ocasionales realizados por la inspección municipal, en su caso.
- Los controles realizados por otras entidades o instituciones que actúen como órganos externos de control por acreditación o bajo encomienda de gestión.
- La información de expedientes sancionadores por las infracciones determinadas en las actuaciones anteriores
- Los resultados de las auditorias previstas en el plan sectorial de controles
- La adopción de modificaciones sobre los controles previstos para el año siguiente
- La elaboración del informe anual sobre las actuaciones realizadas

- Subsistema de control en la Utilización de Productos Fitosanitarios

Se realiza mediante el Plan Sectorial de Controles sobre la Utilización de Productos Fitosanitarios (PSCUPF), plan multianual que sustituye al programa de vigilancia de la utilización de dichos productos que se ha venido aplicando desde 1996

El PSCUPF introduce importantes mejoras sobre el programa de vigilancia anterior. Además de utilizar las bases de datos existentes, se ha previsto:

- La creación del Registro General de Explotaciones Agrarias RGEA
- La acreditación de entidades u órganos de control externos
- La utilización del SIS en ciertas áreas del sistema de control
- La incorporación de planes de emergencia específicos
- La incorporación de las auditorías del sistema de control

El PSCUPF básicamente comprende:

- Las actividades de control de los tratamientos fitosanitarios realizados directamente por las explotaciones agrarias o por los operadores de la fase inmediatamente posterior a la producción primaria agrícola.
- La realización de los controles sistemáticos a las empresas de servicios plaguicidas y directamente en campo al agricultor.
- Las actividades de control no sistemáticas, que se determinen en función de la información transmitida a través del SIS, tanto procedente de los controles sistemáticos, como de otras fuentes de información.
- Los controles realizados por otras entidades o instituciones que actúen como órganos externos de control por acreditación o bajo encomienda de gestión.
- La información de expedientes sancionadores por las infracciones determinadas en las actuaciones anteriores
- Los resultados de las auditorías previstas en el plan sectorial de controles
- La adopción de modificaciones sobre los controles previstos para el año siguiente
- La elaboración del informe anual sobre las actuaciones realizadas

### **Descripción de los sistemas de control de Residuos de Plaguicidas**

Se realiza mediante el Plan Sectorial de Controles sobre Residuos de Plaguicidas en Cosechas, plan multianual que sustituye al programa de vigilancia de residuos de dichos productos.

El Plan Sectorial de Controles sobre Residuos de Plaguicidas introduce importantes mejoras sobre el programa de vigilancia anterior. Además de utilizar las bases de datos existentes, se ha previsto:

- La creación del Registro General de Explotaciones Agrarias RGEA
- La acreditación de entidades u órganos de control externos
- La utilización del SIS en ciertas áreas del sistema de control
- La incorporación de planes de emergencia específicos
- La incorporación de las auditorías del sistema de control

Básicamente este Sistema de Control comprende:

- Las actividades de control sobre el nivel de residuos y su autorización en los productos vegetales en origen.
- La realización de los controles sistemáticos en origen en puntos como centrales hortofrutícolas, cooperativas, almacenes, etc., incluso en parcelas de producción donde se expiden directamente los productos vegetales hacia los puntos de consumo.
- Las actividades de control no sistemáticas, que se determinen en función de la información transmitida a través del SIS, tanto procedente de los controles sistemáticos, como de otras fuentes de información.
- Los controles realizados por otras entidades o instituciones que actúen como órganos externos de control por acreditación o bajo encomienda de gestión.

- La información de expedientes sancionadores por las infracciones determinadas en las actuaciones anteriores
- Los resultados de las auditorias previstas en el plan sectorial de controles
- La adopción de modificaciones sobre los controles previstos para el año siguiente
- La elaboración del informe anual sobre las actuaciones realizadas

### **Descripción de los sistemas de control en sanidad vegetal**

- Sistema de control de comercio exterior:

En los controles a la importación se realizan en todos los casos los tres tipos de control contemplados en la Directiva 2000/29 (documental, identidad y física), tomándose muestras para su remisión a los laboratorios especializados o de referencia citados anteriormente, con objeto de realizar un diagnóstico firme de los organismos nocivos ante la sospecha de su presencia.

Asimismo, se toman muestras cuando se hacen prospecciones sobre organismos nocivos, bien ordenadas por la U.E. o por el Organismo Nacional de Protección de Plantas (ONPP) español para su remisión al laboratorio de referencia correspondiente.

Los puntos de control son los Puntos de Inspección Fronterizos (PIF) y los Centros de Inspección que sólo realiza inspección de vegetales, productos vegetales y otros objetos para exportación a terceros países (incluidas Islas Canarias).

- Sistema de control de comercio interior:

Se efectúan exámenes oficiales en los establecimientos inscritos en el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales. Estos exámenes tendrán una doble función documental y fitosanitaria, incluyendo toma de muestras en caso necesario.

Se realizan también de forma aleatoria controles fitosanitarios en establecimientos no inscritos, en cualquier punto de la cadena comercial. Estos controles incluyen la revisión documental y una inspección fitosanitaria, con toma de muestras en su caso.

Para el Control de Zonas Protegidas se establecen puntos de observación establecidos persiguiendo la correcta vigilancia y control en zonas aparentemente libres. Se realizan inspecciones visuales, trampeos, así como los pertinentes muestreos en el caso del seguimiento de focos sospechosos o confirmados.

Existe un Manual de Procedimiento de Inspección Fitosanitaria aprobado en el Comité Fitosanitario Nacional e implementado por las Comunidades Autónomas en el que se tiene en cuenta a la hora de fijar la metodología a seguir en controles oficiales.

### **8.C. Organización y gestión de los controles oficiales en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria**

En España, la aplicación y ejecución de los programas de control en materia de alimentos es competencia exclusiva de las 17 Comunidades Autónomas en sus

respectivos ámbitos territoriales, salvo el control de la Sanidad Exterior, competencia exclusiva de la Administración General del Estado.

Las actividades de inspección y actuaciones de ellas derivadas encuentran su apoyo jurídico en la Ley 14/1986, General de Sanidad y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.

En todas las Comunidades Autónomas, el sistema de inspección, control y autorización de todos los establecimientos y alimentos está integrado en el programa de control oficial de establecimientos alimentarios, e incluye los procedimientos de autorización, denuncias, alertas, toma de muestras, supervisión, programación e instrucciones técnicas.

### **Control Oficial**

En el ejercicio de su función, los Inspectores tendrán el carácter de autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra, así como de los Cuerpos de Seguridad del Estado.

El personal al servicio de las Administraciones Públicas que desarrolle las funciones de inspección, cuando ejerza tales funciones y acreditando si es preciso su identidad, estará autorizado para:

- a) entrar libremente y sin previa notificación, en cualquier momento, en todo establecimiento alimentario,
- b) proceder a las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria,
- c) tomar o sacar muestras, en orden a la comprobación del cumplimiento de lo previsto en legislación alimentaria
- d) realizar cuantas actuaciones sean precisas, en orden al cumplimiento de las funciones de inspección que desarrollen.

Podrá acceder directamente a la documentación industrial, mercantil y contable de las Empresas que inspeccionen cuando lo consideren necesario en el curso de sus actuaciones que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.

Cuando los Inspectores aprecien algún hecho que estimen que pueda constituir infracción, levantarán la correspondiente acta, en la que harán constar, además de las circunstancias personales del interesado y los datos relativos a la Empresa inspeccionada, los hechos que sirvan de base al correspondiente procedimiento sancionador.

Los Inspectores están obligados de modo estricto a cumplir el deber de sigilo profesional. El incumplimiento de este deber será sancionado conforme a los preceptos del Reglamento de Régimen Disciplinario de las Administraciones Públicas donde presten sus servicios y con carácter supletorio en el de los Funcionarios Civiles del Estado.

### **Obligaciones de los interesados**

Las personas físicas o jurídicas, Asociaciones o Entidades estarán obligadas, a requerimiento de los Órganos competentes o de los Inspectores:

- o A suministrar toda clase de información sobre instalaciones productos o servicios, permitiendo la directa comprobación de los Inspectores.

- A exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas, de los precios y márgenes aplicados y de los conceptos en que se descomponen los mismos.
- A facilitar que se obtenga copia o reproducción de la referida documentación.
- A permitir que se practique la oportuna toma de muestras de los productos o mercancías que elaboren, distribuyan o comercialicen.

Y, en general, a consentir la realización de las visitas de inspección y a dar toda clase de facilidades para ello.

Tanto los Órganos de las Administraciones públicas, como las Empresas con participación pública, Organismos oficiales, Organizaciones Profesionales y Organizaciones de Consumidores prestarán, cuando sean requeridos para ello, la información que se les solicite por los correspondientes servicios de inspección.

### **Incumplimientos**

Durante la inspección a establecimientos alimentarios, y ante la existencia de deficiencias, existen dos tipos de actuaciones a realizar:

a) Actuaciones administrativas: Las deficiencias se registran mediante acta oficial, concediéndose plazos al titular del establecimiento para proponer y ejecutar medidas correctoras. En la siguiente inspección al establecimiento se comprueban aquellas medidas correctoras que lo requieran.

Si se estima procedente, las infracciones serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del oportuno expediente, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que puedan concurrir.

En los supuestos en que las infracciones pudieran ser constitutivas de delito, la Administración pasará el tanto de culpa a la jurisdicción competente y se abstendrá de seguir el procedimiento sancionador mientras la autoridad judicial no dicte sentencia firme.

De no haberse estimado la existencia de delito, la Administración continuará el expediente sancionador tomando como base los hechos que los tribunales hayan considerado probados.

Las medidas administrativas que hubieran sido adoptadas para salvaguardar la salud y seguridad de las personas se mantendrán en tanto la autoridad judicial se pronuncie sobre las mismas.

En ningún caso se impondrá una doble sanción por los mismos hechos y en función de los mismos intereses públicos protegidos, si bien deberán exigirse las demás responsabilidades que se deduzcan de otros hechos o infracciones concurrentes.

Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

b) Medidas de policía sanitaria: por requerirlo la salud colectiva o por incumplimiento de los requisitos exigidos para su instalación y funcionamiento las

autoridades sanitarias competentes podrán ordenar todas o alguna de las siguientes medidas:

- inmovilización y, en su caso, la destrucción de productos
- suspensión de actividades
- cierre del establecimiento con revocación de la autorización sanitaria
- Estas medidas no tendrán el carácter de sanción y su duración no será mayor a la de la situación de riesgo que las provocó.

## **8.D. Organización y gestión de los controles oficiales en los ámbitos de la calidad comercial alimentaria, la calidad diferenciada y la producción agrícola ecológica**

### **Control de la Calidad Comercial Alimentaria**

Es uno de los sistemas de control que integran el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria. Es el sistema de control con el que desarrollan su labor de inspección los Servicios de Control de la Calidad y Defensa Contra Fraudes autonómicos.

En el texto desarrollado como anexo se contemplan, entre otros, el ámbito de los controles, los objetivos, las autoridades competentes, la base legal que lo sustenta, los instrumentos y medios con los que se desarrolla el control, el régimen sancionador, y la coordinación y cooperación nacional e internacional. Con ello, se da cumplimiento a lo dispuesto al respecto en el Reglamento (CE) 882/2004.

### **Calidad diferenciada**

La gestión de controles se realiza para el ámbito superior a una Comunidad Autónoma por la Administración General del Estado (D.G. de Industria Agroalimentaria y Alimentación) y para el ámbito de una Comunidad Autónoma por la autoridad competente de cada Comunidad Autónoma

El control es documental y el punto de control el Consejo Regulador/Entidad certificadora y en su caso operadores, de indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales inmediatamente antes de la comercialización del producto.

Los criterios de priorización para este ámbito, tienen como objetivo garantizar unas condiciones de competencia leal entre los productores de los productos que se benefician de estas indicaciones y que hace que dichos productos gocen de una mayor credibilidad a los ojos de los consumidores.

### **Producción agrícola ecológica**

El sistema de control se realiza según lo especificado en los Artículos 8 y 9, y Anexo III, del Reglamento (CEE) 2092/91.

Delegación de tareas de control en órganos externos: El Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo, posibilita para la aplicación del sistema de control de la producción ecológica el que la autoridad competente confiera su facultad de

control a una o varias autoridades de control, o delegue funciones de control en uno o varios organismos de control.

En España, el control y la certificación de la producción agraria ecológica se lleva a cabo mayoritariamente por autoridades de control públicas, a través de Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales, que son organismos dependientes de las Consejerías o Departamentos de Agricultura de las Comunidades Autónomas (órganos colegiados en unos casos o corporaciones de derecho público en otros), o directamente por Direcciones Generales adscritas a las mismas.

No obstante, dos Comunidades Autónomas, Andalucía y Castilla La Mancha, han delegado las funciones de control y han autorizado organismos privados para la realización de estas funciones y, en el caso de la Comunidad Autónoma de Aragón, las autoridades competentes han designado una autoridad de control pública y han autorizado a su vez organismos privados.

## **9. INFORMES DE RESULTADOS, REVISIÓN, EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN**

Los resultados obtenidos en la aplicación e implementación del Plan serán informados según las directrices establecidas por la UE, actualmente en debate.

Este Plan será sometido a una evaluación, revisión y, en caso necesario, a una actualización con carácter anual.

Tomando en consideración que este Plan ha de ser desarrollado por las CCAA, la evaluación también dependerá el grado de consenso y de compromiso de los planes de control autonómicos con las directrices marcadas en el presente Plan.

La evaluación será realizada mediante los correspondientes indicadores, bien de proceso o de resultado. Dependiendo de los objetivos y las actividades a realizar para alcanzarlos, la evaluación será medible o no medible numéricamente. Asimismo, en algunas ocasiones se podrán utilizar indicadores de resultado y en otras simplemente indicadores de proceso.



## **ANEXO I**

# **LÍNEAS ESTRATÉGICAS DEL SISTEMA COORDINADO DE AUDITORÍAS DEL ESTADO ESPAÑOL**

## 1. ANTECEDENTES

El Reglamento (CE) 882/2004, sobre controles oficiales en materia de piensos y alimentos (en adelante, el Reglamento) establece, en su artículo 4.6 que *“las autoridades competentes realizarán auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas y, atendiendo al resultado de éstas, tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que están alcanzando los objetivos del presente Reglamento. Dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se realizarán de manera transparente.”*

Por su parte, la Decisión de la Comisión 2006/677/CE, de 29 de septiembre de 2006(en adelante, la Decisión) establece directrices que fijan criterios para la realización de auditorías relativas a los controles oficiales efectuados para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes de los Estados miembros han de tener un Programa de Auditorías que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen. En este sentido, la Comisión Europea a través de la Oficina Veterinaria de Inspección comprobará el cumplimiento de la normativa mediante las correspondientes auditorías generales que realizará a los estados miembros quienes deberán garantizar la equivalencia de los controles oficiales que se realicen en su territorio.

Las disposiciones antes mencionadas no constituyen un marco totalmente rígido, sino que permiten un margen de flexibilidad para las autoridades competentes, de forma que puedan decidir la identificación de prioridades en función del riesgo o el modelo de auditorías a seguir.

En todo caso, a la hora de desarrollar el Programa de Auditorías hay que tener en cuenta que las auditorías deben:

- ser efectivas y adecuadas, para verificar el cumplimiento de los planes de control;
- identificar los puntos débiles en los sistemas de control, señalando las pruebas de los incumplimientos;
- incluir la respuesta a las no conformidades mediante la adopción de las diferentes medidas o acciones, realizando un seguimiento posterior;
- ser sometido el proceso con que se realicen a un examen independiente y transparente.

## 2. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

La finalidad del presente documento es establecer las líneas estratégicas de los sistemas de auditoría de las distintas autoridades competentes, es decir, del sistema coordinado de auditorías del Estado español. Estas líneas han de tener objetivos claros y fórmulas de implantación flexibles que se adapten a lo establecido en el Reglamento (CE) núm. 882/2004, a las recomendaciones de la Comisión Europea, y a las necesidades específicas de las distintas autoridades competentes en el control oficial.

### 3. MARCO LEGAL Y DOCUMENTOS RELACIONADOS

La legislación y documentación relevante en esta materia es la siguiente:

- Reglamento (CE) núm. 178/2002 del Parlamento y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el cual se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) núm. 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos, y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- Decisión de la Comisión nº 2006/677/CE, de 29 de septiembre de 2006, por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales
- Decisión de la Comisión 2007/363/CE sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo
- Decisión de la Comisión... sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a preparar el informe anual del plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (Documento 660099 rev 4)
- Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria

### 4. PROGRAMA DE AUDITORÍAS

Según dispone la Decisión de la Comisión 2007/363/CE. sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, *“los planes nacionales de control deben incluir una descripción de las disposiciones adoptadas para:*

- a) llevar a cabo las auditorías internas o externas de las autoridades competentes;*
- b) asegurarse de que las autoridades competentes adoptan las medidas adecuadas a raíz de los resultados de las auditorías mencionadas en la letra a);*
- c) asegurarse de que las auditorías mencionadas en la letra a) son objeto de un control independiente y se llevan a cabo de manera transparente.”*

En este sentido, el Plan Plurianual incluirá las líneas básicas del sistema coordinado de auditorías del Estado Español, correspondiendo a las distintas Autoridades competentes la realización de sus respectivos planes.

## 5. DESARROLLO DE LAS AUDITORÍAS

Se define auditoría como *“el examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si estos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos”*.

Las autoridades competentes podrán optar por un modelo basado en auditorías internas y/o externas.

Independientemente del modelo por el que se opte, se debe establecer un mecanismo que asegure la equivalencia y coherencia en la realización de las auditorías en todo el territorio nacional.

En este marco, corresponde a las Autoridades competentes del Estado asegurar que el control oficial sobre alimentos y piensos en España se efectúa con pleno cumplimiento de la normativa europea y nacional, manteniendo la credibilidad del sistema en las cuotas óptimas para España y garantizando igualmente que no se rompe la unidad de mercado.

## **ANEXO II**

# **INFORMACIÓN SOBRE ESTRUCTURA, FUNCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

**En el siguiente archivo adjunto se describe la estructura, las funciones y la organización de las Comunidades Autónomas:**



T:\00\_PLAN  
NACIONAL DE CONTI

## **ANEXO III**

# **FICHAS DE LOS SISTEMAS Y SUBSISTEMAS**

Todos los sistemas y subsistemas, con excepción de algunos de carácter horizontal, se han estructurado siguiendo los epígrafes siguientes:

1. Denominación del sistema/subsistema/programa de control.
2. Normativa legal reguladora.
3. Objetivos.
4. Autoridad competente de control (autoridad competente oficial/delegada)
  - 4.1. Autoridad competente de control.
    - 4.1.1. Nivel de competencia.
    - 4.1.2. Autoridad competente designada para el control.
  - 4.2. Delegación de tareas de control en órganos externos (si procede).
5. Laboratorios oficiales de control.
  - 5.1. Laboratorios nacionales de referencia.
  - 5.2. Laboratorios oficiales de control de rutina.
6. Organización y gestión del control oficial
  - 6.1. Descripción del Subsistema.
    - 6.1.1. Naturaleza y punto de control.
    - 6.1.2. Proceso de priorización de controles.
    - 6.1.3. Frecuencia de los controles.
    - 6.1.4. Métodos o técnicas usadas para el control oficial.
    - 6.1.5. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente (según indicaciones del Reglamento (CE) nº 882/2004).
    - 6.1.6. Descripción de la existencia de procesos de coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.
    - 6.1.7. Recursos de control existentes para la comprobación de las actividades realizadas.
    - 6.1.8. Informes de control existentes para la comprobación de las actividades realizadas.
    - 6.1.9. Procedimientos de evaluación del cumplimiento o incumplimiento de los objetivos específicos.



- 6.1.10. Formación del personal de control oficial.
- 6.1.11. Relación con otros planes de control de otros ámbitos, sectores o fases de la cadena alimentaria.
- 6.1.12. Revisión del plan de control: mecanismos de mejora, actualización y adaptación del sistema de control.
- 6.2. Planes de contingencia (emergencia) (si procede).
- 6.3. Asistencia mutua (si procede)
- 6.4. Auditoría del sistema/subsistema/programa de control.

# DESARROLLO DE LOS SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL

## 1. SISTEMAS GENERALES DE CONTROL EN LA CADENA ALIMENTARIA.

### 1.1. Control de condiciones de autorización registros en establecimientos alimentarios.



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### 1.2. Control de las condiciones generales de higiene.

#### 1.2.1. Grupo de Sistemas de control oficial en la producción primaria de alimentos y piensos.

##### 1.2.1.1. Programa de control higiene de la producción primaria



higiene  
produccion primar

##### 1.2.1.2. Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca



Leche vaca.doc

##### 1.2.1.3. Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de oveja y cabra



Leche oveja y  
cabra.doc

##### 1.2.1.4. Sistema de control de zonas de producción de moluscos bivalvos



ficha  
moluscos.doc

##### 1.2.1.5. Sistema de control de higiene en la pesca extractiva



ficha pesca  
extractiva.doc

##### 1.2.1.6. Sistema de control de higiene en la acuicultura



ficha  
acuicultura.doc

## 1.2.2. Sistema de control oficial de las condiciones generales de higiene en establecimientos alimentarios.

- 1.2.2.1. Programa de Control oficial de las condiciones generales de higiene en establecimientos alimentarios.



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONF

## 1.3. Control de los autocontroles.



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONF

## 1.4. Control de la trazabilidad.

### 1.4.1. Grupo de sistemas de control oficial en la producción primaria de alimentos y piensos

- 1.4.1.1. Programa de control de identificación animal y registro



FICHA  
identificación

- 1.4.1.2. Programa de control del etiquetado de la carne de vacuno



etiquetado carne  
vacuno.doc

### 1.4.2. Sistema de control oficial en establecimientos alimentarios

- 1.4.2.1. Programa de control de la trazabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios



CONTROL DE LA  
TRAZABILIDAD.doc

## 1.5. Control del etiquetado.



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONF

## **1.6. Control de la gestión de los subproductos.**

### **1.6.1. Sistema de control oficial en la producción primaria de alimentos y piensos**

1.6.1.1. En explotaciones



\programa control  
de cadáveres.doc

1.6.1.2. En establecimientos SANDACH



programa control  
de establecimient

1.6.1.3. En Intercambios intracomunitarios



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### **1.6.2. Sistema de control oficial en establecimientos alimentarios**

1.6.2.1. Programa de control de la gestión de subproductos en establecimientos alimentarios



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## **1.7. Control de formación de los profesionales de la cadena alimentaria.**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## **1.8. Control del comercio exterior.**

### **1.8.1. Sistema de control oficial en las importaciones de piensos, animales y otros productos no destinados a consumo humano**

1.8.1.1. Programa de control de importaciones de animales



IMPORTACION  
ANIMALES.doc

- 1.8.1.2. Programa de control de importaciones de material genético y de subproductos animales no destinados al consumo humano



programa control  
importaciones sen

- 1.8.1.3. Programa de control de importaciones de piensos, productos y materias de origen vegetal para la alimentación animal



IMPORTACIONES  
ALIMENTACION AI

## 1.8.2. Sistema de control de las importaciones de alimentos

- 1.8.2.1. Programa de control de importaciones de alimentos destinados al consumo humano



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## 2. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS

### 2.1. Subsistema de control de enfermedades de transmisión alimentaria de etiología biológica, no zoonóticas.



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### 2.2. Subsistema de control de enfermedades de transmisión alimentaria de etiología biológica, zoonóticas.



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### 2.3. Subsistema de control de toxinas biológicas

#### 2.3.1. Biotoxinas marinas



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

#### 2.3.2. Otras toxinas



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## **2.4.Subsistema de control de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs)**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## **2.5.Subsistema de control de Salmonella**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

# **3. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS QUÍMICOS**

## **3.1.Subsistema de control de contaminantes**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## **3.2.Subsistema de control de Residuos de plaguicidas**

### **3.2.1. Sistema de control de residuos de plaguicidas en la producción primaria**

#### **3.2.1.1. Programa de control de residuos de plaguicidas en las cosechas**



Residuos

### **3.2.2. Sistema de control de residuos de plaguicidas en establecimientos alimentarios**

#### **3.2.2.1. Programa de control de residuos de plaguicidas en mercado**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

## **3.3.Subsistema de control de residuos (Aditivos, Sustancias prohibidas, no autorizadas, añadidos intencionadamente, etc.)**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### **3.4.Subsistema del Plan Nacional de Investigación de Residuos**

#### **3.4.1. Sistema de control de residuos de medicamentos veterinarios en la producción primaria**

3.4.1.1. Programa de control de residuos de medicamentos veterinarios en animales



#### **3.4.2. Sistema de control de residuos de medicamentos veterinarios en la industria alimentaria**

3.4.2.1. Programa de control de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal



## **4. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS FÍSICOS**

### **4.1.Subsistema de control de radiaciones**



## **5. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS VINCULADOS A LA COMPOSICIÓN**

### **5.1.Subsistema de control de alergenicos y sustancias que provocan intolerancias**



### **5.2.Subsistema de control alimentos biotecnológicos (OMG's)**



## 6. SISTEMA DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA

### 6.1. Sistema de control de la calidad comercial alimentaria



Sistema de  
control calidad cor

## 7. SISTEMA DE CONTROL DE LA CALIDAD DIFERENCIADA

### 7.1. Sistema de control oficial de la calidad diferenciada de productos agroalimentarios no vínicos vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas



T:\NO\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### 7.2. Sistema de control oficial de la producción agrícola ecológica



Producción  
Agricultura Ecológ



Anexo I



Anexo II



ANEXO III



Anexo IV

## 8. SISTEMA DE CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL

### 8.1. Sistema de control del bienestar animal



ficha bienestar  
animal

## 9. SISTEMA DE CONTROL DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

### 9.1. Sistema de control de la alimentación animal



ALIMENATCION  
ANIMAL FICHA CC



## **10.SISTEMA DE CONTROL DE LA SANIDAD ANIMAL**

### **10.1. Subsistema de enfermedades zoonóticas**

#### **10.1.1. Programas nacionales de control, vigilancia y erradicación de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles**



EETs.doc

#### **10.1.2. Programas nacionales de erradicación de la Tuberculosis Bovina, Brucelosis Bovina y Brucelosis ovina y caprina**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

#### **10.1.3. Programa nacional de vigilancia, control y erradicación de salmonelas zoonóticas en avicultura**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### **10.2. Subsistema de enfermedades no zoonóticas**

#### **10.2.1. Programa nacional de vigilancia de la leucosis bovina enzoótica**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

#### **10.2.2. Programa nacional de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

#### **10.2.3. Programa de control de septicemia hemorrágica vírica y necrosis hematopoyética infecciosa**



T:\O\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

#### 10.2.4. Programa de vigilancia de la influenza aviar en aves domésticas y silvestres



T:\0\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

#### 10.2.5. Programa nacional de erradicación y vigilancia frente a la lengua azul



T:\0\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### 11.SISTEMA DE CONTROL DE INTERCAMBIOS INTRACOMUNITARIOS DE ANIMALES Y MATERIAL GENÉTICO



T:\0\_PLAN  
NACIONAL DE CONTF

### 12.SISTEMA DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

#### 12.1. Programa de control de Sanidad Vegetal



ficha de sanidad  
vegetal.doc

#### 12.2. Programa de control oficial de la fabricación, importación y comercialización de productos fitosanitarios



Comercialización

#### 12.3. Programa de control de la utilización de productos fitosanitarios



Utilización

## **ANEXO IV**

# **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

A efectos de este documento, se contemplan las siguientes definiciones:

**APCC:** Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros de importancia en seguridad alimentaria.

**Acción correctora:** toda acción a adoptar cuando los resultados de la vigilancia reflejen una pérdida de control.

**Acreditación:** valoración que un organismo externo hace de una institución o actividad utilizando criterios y estándares previamente establecidos.

**Agente zoonótico:** cualquier virus, bacteria, hongo, parásito u otro agente biológico que pueda causar una zoonosis.

**Alimento:** se entenderá por "alimento" (o "producto alimenticio") cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

- "Alimento" incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE.
- "Alimento" no incluye:
  - los piensos.
  - los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano.
  - las plantas antes de la cosecha.
  - los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE y 92/73/CEE del Consejo.
  - los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo.
  - el tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo.
  - las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971.
  - los residuos y contaminantes.

**Alimentos listos para el consumo:** alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

**Análisis del riesgo:** un proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

**Auditoría:** un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

**Autoridad Competente:** las Administraciones Central, Autonómica y Local, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

**Cadena Alimentaria:** una sucesión continua de actividades que sufre un alimento, desde la producción primaria pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o suministro de alimentos al consumidor final.

**Comunicación del riesgo:** el intercambio interactivo, a lo largo de todo el proceso de análisis del riesgo, de información y opiniones en relación con los factores de peligro y los riesgos, los factores relacionados con el riesgo y las percepciones del riesgo, que se establece entre los responsables de la determinación y los responsables de la gestión del riesgo, los consumidores, las empresas alimentarias y de piensos, la comunidad científica y otras partes interesadas; en ese intercambio está incluida la explicación de los resultados de la determinación del riesgo y la motivación de las decisiones relacionadas con la gestión del riesgo.

**Contaminante:** cualquier sustancia que no haya sido agregada intencionadamente al alimento, pero que sin embargo se encuentra en el mismo como residuo de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación medioambiental. Esta definición no abarca las partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras.

**Control:** la realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como de la normativa en materia de salud animal y el bienestar de los animales.

**Control oficial:** toda forma de control que efectúe la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como las normas relativas a la salud animal y el bienestar de los animales.

**Control documental:** el examen de la documentación del sistema de autocontrol así como de cualquier otro documento de interés relacionado con la actividad llevada a cabo.

**Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

**Control físico:** el control del pienso o el alimento en sí, que podrá incluir el control de los medios de transporte, del embalaje, etiquetado y la temperatura, el muestreo para análisis y los ensayos de laboratorio, y cualquier otro control necesario para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos.

**Consumidor final:** el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

**Contaminación:** la introducción o presencia de un peligro.

**Contaminación cruzada:** paso o transferencia de microorganismos patógenos entre distintos productos alimenticios, equipos o utensilios.

**Crisis alimentaria:** Es aquella que entraña factores críticos de tal magnitud que la gestión del riesgo derivado resulta tan compleja que no puede gestionarse de una forma adecuada mediante los medios habitualmente establecidos, y en la que confluyen los siguientes aspectos:

- Riesgo grave directo/indirecto para la salud humana.
- Propagación del riesgo a una considerable parte de la cadena alimentaria y,
- extensión potencial a varias CCAA, EEmm y/o terceros países.

**Criterio de higiene del proceso:** criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

**Criterio microbiológico:** criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.

**Criterio de seguridad alimentaria:** criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

**Determinación del riesgo:** un proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.

**Empresa alimentaria:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

**Empresa de piensos:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar animales de su propia explotación.

**Formación continua:** toda actividad dirigida a la capacitación, fortalecimiento, ampliación o actualización de los conocimientos, técnicas o habilidades que un profesional puede necesitar para el mejor desempeño de sus funciones.

**Gestión del riesgo:** el proceso, distinto de la determinación del riesgo, consistente en sopesar las alternativas políticas en consulta con las partes interesadas, teniendo en cuenta la determinación del riesgo y otros factores pertinentes, y, si es necesario, seleccionando las opciones apropiadas de prevención y control.

**Higiene alimentaria:** las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

**Importación:** el despacho a libre práctica de piensos o de alimentos o la intención de despachar a libre práctica piensos y alimentos.

**Incumplimiento:** el hecho de no cumplir la legislación en materia de productos (piensos y alimentos).

**Inmovilización oficial/ intervención cautelar/ incautación:** el procedimiento mediante el cual la autoridad competente se asegura de que un pienso o alimento no se mueve ni manipula mientras se aguarda una decisión sobre su destino; incluye el almacenamiento, por los explotadores de la empresa alimentaria o de piensos, de acuerdo con las instrucciones de la autoridad competente;

**Inspección:** el examen de todos los aspectos relativos a los piensos, los alimentos, la salud animal y el bienestar de los animales, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre piensos y alimentos, así como en la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales.

**Lote:** conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

**Medidas de policía sanitaria:** Conjunto de medidas oficiales que deben ponerse en práctica para la prevención de problemas asociados al consumo de alimentos.

**Microorganismos:** las bacterias, los virus, los hongos, los mohos, las algas, los protozoos parásitos, los helmintos parásitos microscópicos.

**Muestreo para análisis:** la toma de muestras de piensos o alimentos o de cualquier otra sustancia (incluso a partir del entorno ambiental) relacionada con la producción, transformación y distribución de piensos o alimentos o con la salud de los animales, a fin de verificar, mediante análisis, si se cumple la legislación sobre piensos y alimentos o las normas en materia de salud animal.

**Operador de empresa alimentaria:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

**Operador de empresa de piensos:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa de piensos bajo su control.

**Operador económico:** operador de empresa alimentaria y/o operador de empresa de piensos.

**Organismo de control:** un tercero independiente en el que la autoridad competente ha delegado determinadas tareas de control.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento o pienso, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Pienso:** cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

**Plan APPCC:** documento elaborado de acuerdo con los principios de APPCC para asegurar el control de los peligros de importancia para la seguridad alimentaria en el segmento de la cadena alimentaria en consideración.

**Plan de control:** descripción elaborada por la autoridad competente que contiene información general sobre la estructura y la organización de sus sistemas de control oficial.

**Prerrequisitos:** también llamados requisitos previos: Prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC.

**Producto:** un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo

**Plaguicidas:** sustancias activas y preparados que contengan una o más sustancias activas presentadas en la forma recogida en los anexos de la Directiva 91/414/CEE del Consejo que se ofrecen para su distribución a los usuarios, destinados a:

- Proteger los vegetales o los productos vegetales contra todos los organismos nocivos o evitar la acción de los mismos.
- Influir en el proceso vital de los vegetales de forma distinta de como lo hacen las sustancias nutritivas, (por ejemplo, los reguladores de crecimiento).
- Mejorar la conservación de los productos vegetales.
- Destruir los vegetales inconvenientes.
- Destruir partes de vegetales, o controlar o evitar un crecimiento inadecuado de los mismos.

**Riesgo:** la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

**Sistema de autocontrol:** sistema proactivo de gestión de peligros, cuya finalidad es mantener bajo control la contaminación de los alimentos con microorganismos, sustancias químicas o contaminantes físicos, a fin de producir alimentos seguros.

**Transformación:** cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos;

**Trazabilidad:** también llamada rastreabilidad o rastreo. Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción.

**Verificación:** la confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

**Vigilancia:** la atenta observación de una o varias empresas alimentarias o de piensos, de uno o varios explotadores de empresas alimentarias o de piensos o de sus actividades.



## **ANEXO V**

# **ABREVIATURAS Y TÉRMINOS ESPECIALES**

## A. SIGLAS GENERALES:

<b>AC</b>	Autoridad competente
<b>ACC</b>	Autoridades centrales competentes
<b>AGE</b>	Administración General del Estado
<b>APE</b>	Administración Periférica del Estado (delegaciones o subdelegaciones del Gobierno en las CCAA)
<b>APPCC</b>	Análisis de peligros y puntos de control crítico
<b>ASF</b>	Peste porcina africana
<b>CA</b>	Comunidad Autónoma
<b>CCAA</b>	Comunidades Autónomas
<b>COOF</b>	Reglamento (CE) nº 882/2004
<b>CSF</b>	Peste porcina clásica
<b>EEB/EET</b>	Encefalopatía espongiforme bovina / Encefalopatía espongiforme transmisible
<b>EFSA</b>	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
<b>FMD</b>	Fiebre aftosa
<b>LCO</b>	Laboratorio de control oficial
<b>LMR</b>	Límite máximo de residuos
<b>LNR</b>	Laboratorio Nacional de Referencia
<b>MER</b>	Materiales especificados de riesgo
<b>MV</b>	Medicamento veterinario
<b>OAV</b>	Oficina Alimentaria y Veterinaria
<b>OIE</b>	Organización Mundial de Sanidad Animal
<b>PAT</b>	Proteína animal transformada
<b>PIF</b>	Puesto de inspección fronterizo
<b>PNC</b>	Punto nacional de contacto (del RASFF)
<b>PNIR</b>	Plan nacional de investigación de residuos
<b>PPP</b>	Producto fitosanitario
<b>RASFF</b>	Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos
<b>RD</b>	Real Decreto
<b>SCIRI</b>	Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (en paralelo al RASFF – cada CA es un PNC)
<b>SOA</b>	Subproductos de origen animal

## B. SIGLAS RELATIVAS A LA ESTRUCTURA Y LA ORGANIZACIÓN

### o Nivel Central

<b>MAPA</b>	<b>Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación</b> <a href="http://www.mapa.es">http://www.mapa.es</a> Organigrama: <a href="http://www.mapa.es/es/ministerio/pags/organigrama/organigrama.htm">http://www.mapa.es/es/ministerio/pags/organigrama/organigrama.htm</a>
<b>SGA</b>	Secretaría General de Agricultura y Alimentación
<b>DGG</b>	Dirección General de Ganadería <a href="http://www.mapa.es/es/ministerio/pags/organigrama/biografia/dirgengambio.htm">http://www.mapa.es/es/ministerio/pags/organigrama/biografia/dirgengambio.htm</a>
<b>SGSA</b>	Subdirección General de Sanidad Animal
<b>SGMPG</b>	Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos
<b>SGOBPG</b>	Subdirección General de ordenación y buenas prácticas ganaderas
<b>SGMEPAO PG</b>	Subdirección General de Mercados Exteriores, porcino, avicultura y otras producciones ganaderas
<b>SGPDVO</b>	Subdirección General de Pagos Directos Vacuno y Ovino
<b>DGA</b>	Dirección General de agricultura (incluye fitosanidad)
<b>SGA I SV</b>	subdirección general de agricultura integrada y fitosanidad (dependiente de la dga)
<b>SGMPA</b>	Subdirección General de medios de producción agrícolas
<b>SGP</b>	Secretaría General de Pesca Marítima
<b>DGEMP</b>	Dirección General de estructuras y mercados pesqueros
<b>SGGFEA</b>	Subdirección General de gestión de los fondos estructurales y acuicultura
<b>SGT</b>	Secretaria General Técnica

<b>MI SACO</b>	<b>Ministerio de Sanidad y Consumo</b> <a href="http://www.msc.es/">http://www.msc.es/</a> Organigrama: <a href="http://www.msc.es/organizacion/ministerio/organizacion/home.htm">http://www.msc.es/organizacion/ministerio/organizacion/home.htm</a>
<b>DGSP</b>	Dirección General de Salud Pública
<b>SGSE</b>	Subdirección General de sanidad exterior
<b>DGFPS</b>	Dirección General de farmacia y productos sanitarios
<b>AGEMED</b>	Agencia Española de medicamentos y productos sanitarios <a href="http://www.agemed.es/">http://www.agemed.es/</a>
<b>AESAN</b>	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <a href="http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp">http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp</a>
<b>SCAPCO</b>	Subdirección General de coordinación de alertas y programación del control oficial
<b>SGRA</b>	Subdirección General de gestión de riesgos alimentarios

<b>MIR</b>	<b>Ministerio del Interior</b>
<b>SEPRONA</b>	Servicio de protección de la naturaleza de la Guardia Civil
	Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil
<b>ENAC</b>	Entidad Nacional de Acreditación

<b>MAP</b>	<b>Ministerio de Administraciones Públicas</b>
<b>MMA</b>	<b>Ministerio de Medio Ambiente</b>
<b>DGCEA</b>	Dirección General de calidad y evaluación ambiental

o **Nivel regional o local**

<b>CAG-CA</b>	Consejería de agricultura y ganadería de la CA
<b>CMA-CA</b>	Consejería de medio ambiente de la CA
<b>DGG-CA</b>	Dirección General de ganadería de la CA
<b>CP-CA</b>	Consejería de pesca de la CA
<b>CS-CA</b>	Consejería de sanidad (y bienestar social) de la CA
<b>DGSP-CA</b>	Dirección General de salud pública de la CA
<b>ASA-CA</b>	Agencia de seguridad alimentaria de la CA
<b>UVL</b>	Unidad veterinaria local; oficinas comarcales de sanidad animal
<b>ADS</b>	Agrupación de defensa sanitaria (estructuras cooperativas de explotantes en materia de sanidad animal)

o **Organismos de Coordinación**

<b>CIS</b>	Consejo interterritorial de sanidad
<b>CI-AESAN</b>	Comisión institucional de AESAN (organismo de coordinación) <a href="http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp">http://www.aesan.msc.es/aesa/web/AESA.jsp</a>
<b>CS ADR</b>	Conferencia sectorial de agricultura y desarrollo rural
<b>CNCICR</b>	Comisión nacional de coordinación de la investigación, control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos
<b>CNSASV</b>	Comité nacional del sistema de alerta sanitaria veterinaria
<b>CNIGRE</b>	Comité nacional de identificación del ganado y registro de explotación de las especies de interés ganadero
<b>CNPIC-EET</b>	Comisión nacional del programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías
<b>CNSOA</b>	Comisión nacional de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano
<b>CNCAA</b>	Comisión nacional de coordinación en alimentación animal (fundamento jurídico en preparación)
<b>CEBPAP</b>	Comité español de bienestar y protección de los animales de producción
<b>PreCEBPAP</b>	Mesa de coordinación del plan de controles en bienestar animal
<b>MCTPOA</b>	Mesa de coordinación de trazabilidad de productos de origen animal
<b>CFN</b>	Comité fitosanitario nacional
<b>JACUMAR</b>	Junta nacional asesora de cultivos marinos <a href="http://www.mapa.es/jacumar/">http://www.mapa.es/jacumar/</a>
<b>GTF</b>	Grupos de trabajo fitosanitario (control de los productos fitosanitarios)
<b>CEPF</b>	Comisión de evaluación de productos fitosanitarios

○ **Laboratorios Nacionales de Referencia**

<b>LCV</b>	Laboratorio Central de Veterinaria de Algete (Madrid), del MAPA
<b>LAA</b>	Laboratorio Arbitral Agroalimentario del MAPA
<b>CISA-INIA</b>	Centro de Investigación en Sanidad Animal – Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias
<b>LSPA</b>	Laboratorio de Sanidad y Producción Animal de Santa Fe (Granada), del MAPA
<b>LNR-EET</b>	LNR para el diagnóstico de las EET de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza
<b>LAA</b>	LNR Laboratorio Agroalimentario de Santander
<b>CNA</b>	Centro Nacional de Alimentación (adscrito a AESA)
<b>LCR de Vigo</b>	Laboratorio Comunitario de Referencia para biotoxinas marinas de Vigo (Pontevedra)
<b>PH-MADRID</b>	LNR para artrópodos (Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid)
<b>CSIC-MADRID</b>	LNR para nematodos (Consejo Superior de Investigaciones Científicas del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio)
<b>IVIA-Moncada</b>	LNR para organismos bacterianos (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias)
<b>VALENCIA</b>	LNR para virus de plantas (Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia)
<b>VALENCIA</b>	LNR para hongos