

## Programa 2.6.

# Control de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)



Versión 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
1 de octubre de 2025  
AESAN

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS .....</b>	<b>4</b>
<b>3. PROGRAMACIÓN FUNCIÓN DEL RIESGO .....</b>	<b>4</b>
<b>4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN .....</b>	<b>5</b>
4.1. Punto de control.....	5
4.2. Métodos de control .....	5
4.3. Descripción de resultados analíticos desfavorables .....	6
4.4. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables .....	7
<b>5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA .....</b>	<b>8</b>
5.1. Verificación del cumplimiento de los objetivos .....	8
5.1.1.Recopilación de datos.....	8
5.1.2.Indicadores del programa .....	8
5.2. Informes del programa.....	9
<b>6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS .....</b>	<b>9</b>
<b>Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.....</b>	<b>10</b>
1. Legislación comunitaria.....	10
2. Legislación nacional .....	11
3. Legislación autonómica.....	11
4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN .....	11
5. Otros documentos relacionados (no vinculantes) .....	11

## PROGRAMA 2.6.: CONTROL DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

### 1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de Organismos Modificados Genéticamente (OMG), no autorizados o autorizados pero cuya presencia no se indica en el etiquetado conforme a la legislación vigente, por parte de las autoridades competentes de la AESAN y las comunidades autónomas, ciudades autónomas y corporaciones locales (en adelante AA. CC.).

Este programa está enfocado al control oficial de los alimentos que contengan organismos modificados genéticamente destinados a la alimentación humana, los cuales incluyen:

- a) los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG,
- b) los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Se define como OMG el organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce naturalmente. La modificación genética se emplea en agricultura con el fin de obtener, entre otros, cultivos resistentes a plagas o enfermedades, lo que aumenta el rendimiento de estos cultivos y reduce el impacto ambiental derivado del menor uso de pesticidas.

Un *organismo modificado genéticamente destinado a la alimentación humana* es aquel OMG que puede utilizarse como alimento o como material de partida para la producción de alimentos.

En la Unión Europea los OMG pueden ser comercializados para consumo humano tras someterse a una evaluación de seguridad y ser aprobados conforme a lo fijado en el *Reglamento (CE) nº 1829/2003* sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son:

- Algodón
- Maíz
- Colza oleaginosa
- Otras variedades de colza
- Soja
- Remolacha azucarera.

En los siguientes enlaces se encuentra disponible el listado actualizado de OMG autorizados en la Unión Europea, así como las normas para la autorización de un OMG, los laboratorios de referencia, etc.:

- [Genetically Modified Organisms \(europa.eu\)](http://Genetically Modified Organisms (europa.eu))
- [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subdetalle/alimentos\\_omg\\_autorizados UE.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/alimentos_omg_autorizados UE.htm)

Como requisitos generales, los alimentos contemplados en este programa no deberán:

- a) *tener efectos negativos sobre la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente,*
- b) *inducir a error al consumidor,*
- c) *diferenciarse de los alimentos que están destinados a sustituir de tal manera que su consumo normal resulte desventajoso, desde el punto de vista nutricional, para los consumidores.*

También es necesario garantizar una información completa y fiable a los consumidores en relación con los OMG y los productos y alimentos producidos a partir de estos, con objeto de que puedan seleccionar un producto habiendo sido previamente informados.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar alimentos que contengan o estén compuestos por OMG, hayan sido producidos a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- no estén autorizados para ser comercializados para consumo humano,
- estén autorizados y a pesar de suponer más de un 0,9% del producto no aparezcan declarados en su etiquetado,
- estén autorizados y aparezcan en cantidades inferiores a 0,9% del producto, pero no se indican en el etiquetado a pesar de que el operador no pueda demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable. En este caso, para verificar si existe o no existe incumplimiento, es necesario realizar una inspección en el establecimiento conforme a lo establecido en el programa 2.1.

Determinados aspectos relacionados con el control de OMG no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de OMG que se incluyen en el marco de otros programas del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) se encuentran descritos en el apartado 6 de este programa.

No obstante, en el momento de la toma de muestras se podrá llevar a cabo una evaluación específica mediante inspección documental del sistema de gestión de la seguridad alimentaria del operador de empresa alimentaria que complementa y puede aportar información adicional al emitir el dictamen sobre los resultados del análisis.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el Anexo.

## 2. OBJETIVOS

**Objetivo general.** Reducir los riesgos vinculados a la presencia de OMG no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

### Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1.** Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos destinados a consumo humano mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.
- **Objetivo operativo 2.** Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados.
- **Objetivo operativo 3.** Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado.
- **Objetivo operativo 4.** Comprobar si la presencia de OMG autorizados por debajo del 0,9% del producto alimenticio y no etiquetado es accidental o técnicamente inevitable.
- **Objetivo operativo 5.** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

## 3. PROGRAMACIÓN FUNCIÓN DEL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deben realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

Con esta finalidad, las autoridades competentes emplean una metodología para la programación de los controles a partir de una priorización del riesgo, teniendo en cuenta el impacto en salud y la prevalencia de este peligro y con la frecuencia apropiada para verificar el cumplimiento de la normativa sobre OMG.

Además de estos controles programados en función del riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados, que suelen estar asociados a la sospecha de incumplimiento, debido, por ejemplo, a alertas alimentarias, denuncias, etc., y que se describen en el punto 4.2.

## 4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa.

Las actividades de control oficial relacionadas con este programa se realizan en cualquier alimento susceptible de contener o haberse producido a partir de organismos modificados genéticamente.

### 4.1. Punto de control

Los controles se podrán realizar en los establecimientos alimentarios de todas las etapas de la cadena alimentaria: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas.

A la hora de seleccionar las etapas de la cadena alimentaria en las que tomar las muestras para análisis puede resultar de utilidad realizarla en establecimientos fabricantes y/o envasadores, ya que disponen de la información de origen de los OMG y son responsables de su correcto uso e identificación, lo que facilita, en caso de detectarse incumplimientos, la adopción de medidas correctivas destinadas a evitar la repetición del incumplimiento.

Además, en caso de que se desee comprobar que la presencia del OMG es accidental o técnicamente inevitable, el control se realiza exclusivamente en establecimientos fabricantes y/o envasadores de cualquier categoría de alimento, ya que sólo en este tipo de establecimientos se puede aportar la información necesaria para valorar si existe o no incumplimiento.

Teniendo en cuenta estas premisas, las Autoridades competentes determinan en qué tipo de establecimientos se debe realizar la toma de muestras en base a los criterios que tengan establecidos en sus procedimientos operativos.

### 4.2. Métodos de control

Las acciones de control oficial en el marco de este programa tienen los siguientes objetivos:

- averiguar si se están empleando OMG,
- si éstos están autorizados o no,
- si se informa al consumidor sobre su presencia, y,
- si se encuentran en un porcentaje inferior al 0,9% y no se informa al consumidor, si el operador puede demostrar que su presencia es no intencionada y técnicamente inevitable.

Para ello, en primer lugar, se realizará un muestreo y análisis del alimento seleccionado para determinar la presencia de OMG. Los cuales se **programarán en función del riesgo** de acuerdo con el apartado 3, e incluirán:

- El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los OMG. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los establecidos en la *Recomendación 2004/787/CE*, relativa a las directrices técnicas de muestreo y detección de organismos modificados genéticamente y de material producido a partir de organismos modificados genéticamente, como productos o incorporados a productos. Además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el *Real Decreto 562/2025, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.
- La **vigilancia** para detectar la presencia de OMG no autorizados o no declarados en los alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a estos productos presentes en los alimentos y en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control. La vigilancia se considerará como "*otra actividad oficial*", y estas actividades no están destinadas a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales, aunque, en la medida de lo posible, se tratará de aplicar los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente.

Los **laboratorios** designados para la realización de las analíticas relacionadas con este programa de control de OMG se encuentran incluidos en la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria](#) (RELSA).

El laboratorio nacional de referencia en España para los OMG en alimentos es.

- [Centro Nacional de Alimentación de la AESAN](#)

El laboratorio de referencia de la Unión europea es:

- Laboratorio europeo de referencia para alimentos y piensos modificados genéticamente (EURL-GMFF)

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el agente de control lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección *in situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador de empresa alimentaria para controlar los riesgos relativos a la presencia de OMG en los alimentos que manipula. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

Los agentes de control oficial elaborarán un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del *Real Decreto 562/2025 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

#### 4.3. Descripción de resultados analíticos desfavorables

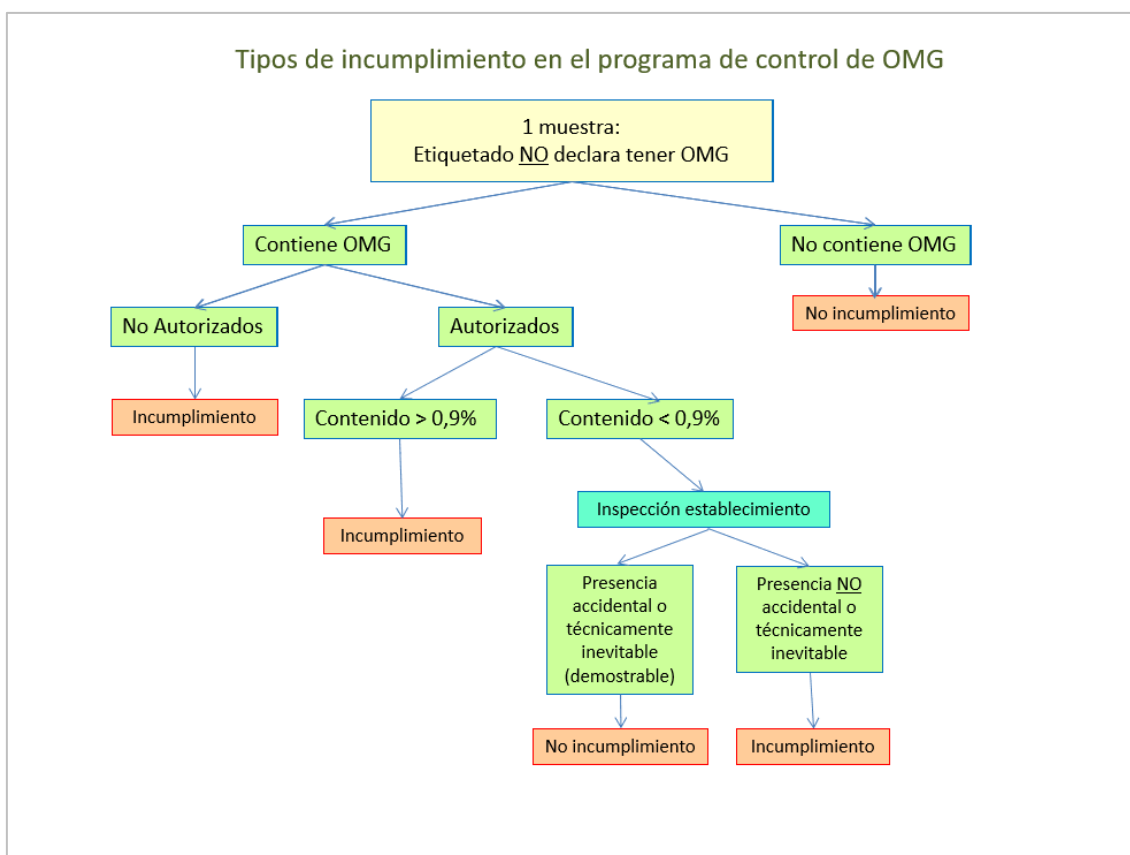
Si tras el análisis de un alimento muestreado se detecta que es OMG, o que incluye en su composición un ingrediente OMG, o que se ha producido a partir de un organismo OMG, o que contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- no está/n autorizado/s para ser comercializado/s para consumo humano,
- está/n autorizado/s, pero a pesar de suponer más de un 0,9% del producto no aparece/n declarado/s en su etiquetado,
- está/n autorizado/s y supone/n menos de un 0,9% del producto, pero no se indica/n en el etiquetado y el operador no puede demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable.

Se considera un **resultado desfavorable**, que:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento** confirmado para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del segundo dictamen pericial, y
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

En el siguiente árbol de decisiones se relacionan los distintos tipos de incumplimiento en el marco de este programa:



Ante el resultado de los análisis, se actúa de la siguiente manera:

1. En caso de detectarse la presencia OMG no autorizados se adoptan las medidas oportunas de acuerdo con el apartado 4.4. "*Medidas adoptadas ante resultados analíticos*"
2. En caso de que el resultado analítico revele la presencia de OMG autorizados, a continuación, se comprueba si éstos se declaran en el etiquetado. En caso de no estar declarados se actúa de la siguiente forma:
  - 2.1. Si el resultado analítico es  $> 0,9\%$ , se adoptan las medidas correspondientes conforme al apartado 4.4.
  - 2.2. Si el resultado analítico es  $< 0,9\%$  se realiza una inspección en el establecimiento alimentario con vistas a comprobar que el operador puede demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable. En caso contrario se adoptan las medidas correspondientes conforme al apartado 4.4.

#### 4.4. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las medidas a tomar se encuentran detalladas en el *Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados analíticos desfavorables en el curso de controles y otras actividades oficiales*.



## 5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizan anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se siguen las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del *Reglamento (UE) 2017/625*.

### 5.1. Verificación del cumplimiento de los objetivos

Para poder evaluar la consecución de los objetivos del programa se recopilan los datos de control y sus resultados procedentes de las AA. CC. encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores diseñados para ello y definidos más adelante.

#### 5.1.1. Recopilación de datos

La fuente para la obtención de los datos será establecida por la AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas en el *Procedimiento Normalizado de Trabajo para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2026-2030* donde se recogen los criterios armonizados generales y específicos para la recopilación de los datos de control oficial.

La AESAN envía, antes del 31 de agosto de cada año, los datos recopilados a la Comisión Europea mediante el modelo de formulario normalizado establecido en el *Reglamento de ejecución (UE) 2019/723*.

#### 5.1.2. Indicadores del programa

Para llevar a cabo el análisis de los datos del programa se han diseñado los siguientes indicadores:

- **Indicadores de cumplimiento**

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizan para cada alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo	- Nº de controles realizados, programados y no programados.
2. Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados	- Nº de resultados desfavorables
3. Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado	
4. Comprobar si la presencia de OMG autorizados por debajo del 0,9% del producto alimenticio y no etiquetado es accidental o técnicamente inevitable	
5. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas - Nº de medidas judiciales



- **Indicadores de eficacia**

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verifica la consecución del objetivo general del programa de control mediante la evaluación de las tendencias mediante los siguientes indicadores:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir los riesgos vinculados a la presencia de OMG no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia del nº de controles para las combinaciones OMG- alimentos</li> <li>- Tendencia del % de resultados desfavorables</li> <li>- Tendencia del % de las medidas adoptadas a partir de los resultados desfavorables detectados</li> </ul>

## 5.2. Informes del programa

Desde la AESAN se realiza un informe de resultados del programa en el que se describe entre otros aspectos la medida en que los controles han sido efectivos y se alcanzaron los objetivos y las áreas identificadas en las que se detectan problemas y es posible una mejora y que formará parte del *Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030*.

Los datos de este programa de control se muestran asimismo en el siguiente informe:

- *Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea*, elaborado por la Comisión Europea.

## 6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

A continuación, se indica qué aspectos relacionados con el control de los OMG se incluyen en otros programas del PNCOCA, por lo que no se verifican en el ámbito de este programa, y por qué motivo:

- Programa 2.1.: Inspección de establecimientos alimentarios. En el curso de la inspección general a establecimientos alimentarios que trabajen con algún ingrediente que sea OMG se comprobará, documentalmente y revisando la operativa del establecimiento, que el sistema de trazabilidad aborda los aspectos especificados en el *Reglamento (CE) 1830/2003* al respecto.
- Programa 2.2.: Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. En el curso de las auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que trabajen con algún ingrediente que sea OMG, se comprobará, documentalmente y revisando la operativa del establecimiento, que el sistema de trazabilidad aborda los aspectos especificados en el *Reglamento (CE) 1830/2003* al respecto.
- Programa 2.4.: Control del etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos. Ya que es en el marco de este programa donde se supervisará la correcta transmisión de la información al consumidor en aquellos alimentos destinados a consumo humano que contengan OMG autorizados.

## Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

### 1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002,	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.
Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003,	sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003,	relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
Reglamento (CE) n° 65/2004 de la Comisión, de 14 de enero de 2004,	por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente.
Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Recomendación 2004/787/CE de la Comisión, de 4 de octubre de 2004,	relativa a las directrices técnicas de muestreo y detección de organismos modificados genéticamente y de material producido a partir de organismos modificados genéticamente, como productos o incorporados a productos, en el marco del Reglamento (CE) n° 1830/2003.
Reglamento (CE) n° 641/2004 de la Comisión, de 6 de abril de 2004,	sobre las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la solicitud de autorización de nuevos alimentos y piensos modificados genéticamente, la notificación de productos existentes y la presencia accidental o técnicamente inevitable de material modificado genéticamente cuya evaluación de riesgo haya sido favorable.
Reglamento (CE) n° 1981/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006,	sobre las normas de desarrollo del artículo 32 del Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al laboratorio comunitario de referencia para los organismos modificados genéticamente.
Reglamento de Ejecución (UE) n° 503/2013 de la Comisión, de 3 de abril de 2013,	relativo a las solicitudes de autorización de alimentos y piensos modificados genéticamente de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se modifican el Reglamento (CE) n° 641/2004 y el Reglamento (CE) n° 1981/2006.
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo,	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
Reglamento de ejecución (UE) 2019/723 de la Comisión, de 2 de mayo de 2019,	por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros.

Nº Referencia	Asunto
Reglamento de ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre,	por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO)

## 2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Ley 9/2003, de 25 de abril	por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de OMG
Real Decreto 178/2004 de 30 de enero	por el que se aprueba el Reglamento general para el desarrollo y ejecución de la Ley 9/2003
Real Decreto 562/2025, de 1 de julio	Relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas

## 3. Legislación autonómica

CC. AA.	Nº Referencia	Organismo	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)
Cataluña	Decreto 62/2015, de 28 de abril	Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural	por el que se establecen medidas para el ejercicio de las competencias de la Generalidad de Cataluña en materia de los organismos modificados genéticamente (DOGC 6862, de 30/04/2015)

## 4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han aprobado los siguientes documentos que afectan al presente programa de control:

Fecha	Acuerdo
29/01/2014 21/03/2018 16/12/2020	Procedimiento para la adopción de medidas ante resultados desfavorables en el curso de controles y otras actividades oficiales
30/06/2023	Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población
12/06/2024	Procedimiento de actuación de la Red SCIRI-ACA

## 5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

No se han publicado otros documentos relacionados (no vinculantes) para este programa de control.