





INFORME DE RESULTADOS 2022

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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

COORDINACIÓN:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Consumo (MCO).
- Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad.
- Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo (MCO).
- Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR).

ELABORADO POR:

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

APROBADO POR:

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

NIPO en línea: 069-22-009-8

ÍNDICE

Introducción 5

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1: Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal 7

1. Tasas y gravámenes 9
2. Perfil de los sectores, establecimientos e instalaciones sometidas a control oficial 10
3. Informe anual de resultados de los programas de control 25
4. Conclusiones 26
5. Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2022 35

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2: Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal 47

1. Organización general 50
2. Informe anual de los programas de control 62
3. Revisión del sistema 88
4. Propuestas de adaptación del plan 99

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3: Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario, a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de los consumidores, garantizar sus derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales. 100

Objetivo estratégico 3.1. 102

1. Tasas y gravámenes 102
2. Perfil de los sectores, establecimientos e instalaciones sometidas a control oficial 105
3. Informe anual de resultados de los programas de control 108
4. Conclusiones 108
5. Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2022 110

Objetivo estratégico 3.2. 110
1. Novedades en los recursos humanos, técnicos y materiales 112
2. Control oficial del mercado 122
3. Verificación de la calidad de los controles oficiales 144
4. Modificaciones del PNCOCA 144
5. Conclusiones 145

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4: Reducir los riesgos para la salud de las personas y sus intereses, para la salud de los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal, sanidad vegetal, bienestar animal, calidad comercial, producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria intensificando además la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas 147

Objetivo estratégico 4.1 149
1. Tasas y gravámenes 149
2. Perfil de los sectores, establecimientos e instalaciones sometidas a control oficial 150
3. Informe anual de resultados de los programas de control 151
4. Conclusiones 151
5. Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2022 154

Objetivo estratégico 4.2 155
1. Introducción 155
2. Recursos humanos 156
3. Formación 156
4. Recursos laboratoriales 156
5. Soportes informáticos al control oficial 156
6. Procedimientos normalizados 157
7. Resultados de la ejecución de los programas de control oficial 158
8. Conclusiones 159

Objetivo estratégico 4.3. 161
1. Novedades en los recursos humanos, técnicos y materiales 161
2. Informe anual de resultados de los programas de control 162
3. Contribución al cumplimiento del objetivo 4.3. 162

Objetivo estratégico 4.4. 163

INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

El PNCOCA es un plan quinquenal y el presente informe anual se corresponde al año 2022, segundo año de vigencia del PNCOCA 2021-2025.

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

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

- Ministerio de Consumo a través de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo (DGC) y de la Agencia Española de Seguridad alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Ministerio de Sanidad a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior.
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través del Servicio de Inspección SOIVRE de la Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio, coordinados por la Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

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

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

INFORME DE RESULTADOS 2022

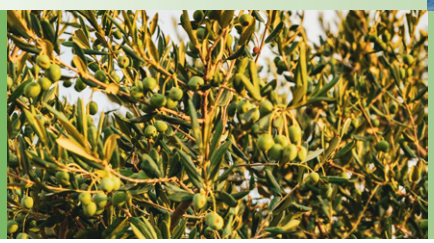
OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1

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

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







GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Su amplitud hace que el trabajo de control se aborde con 19 Programa de Control Oficial sectoriales cuyos informes están contenidos en el apartado XX de este capítulo.

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

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

- Programa 1 de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios
- Programa 2 de higiene de la producción primaria ganadera
- Programa 3 de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva
- Programa 4 de higiene de la producción primaria de la Acuicultura

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

- Programa 5 de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos

Objetivo estratégico 1.3. Asegurar que los piensos, como primer eslabón de la producción de alimentos de origen animal, cumplen los requisitos generales de inocuidad y seguridad establecidos en el artículo 15 del Reglamento (CE) 178/2002. Este objetivo incluye la comprobación del cumplimiento de las disposiciones relativas a la fabricación, comercialización y uso de los piensos, incluyendo el control del etiquetado y del resto de información al consumidor final, de modo que la seguridad de los piensos quede garantizada, y con ello, la protección de la salud pública, desde la parte que le compete.

- Programa 6 de alimentación animal

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

- Programa 7 para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura
- Programa 8 de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina y caprina
- Programa 9 de los establecimientos de confinamiento

- Programa 10 de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias (PNIR) en producción primaria
- Programa 11 de puestos de control reglamento delegado UE 2019/2035
- Programa 12 de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral desde los que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro
- Programa 13 de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de un Estado miembro o a otro Estado miembro
- Programa 14 de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno
- Programa 15 de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina

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

- Programa 16 de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH

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

- Programa 17 del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales

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

- Programa 18 de sanidad vegetal

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

- Programa 19 comercialización de productos fitosanitarios

1.1. TASAS Y GRAVÁMENES

Ninguno de los programas de control nacional que contribuyen al objetivo 1 tienen tasas o gravámenes.

1.2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL

Los resultados de los programas de control oficial sobre los que trata este informe, se enmarcan dentro una determinada situación de los diferentes sectores productivos a los que mayoritariamente va dirigido el control oficial.

A. Sector pesquero sobre el que se realizan controles de pesca extractiva y acuicultura

PESCA EXTRACTIVA

La producción procedente de pesca extractiva en España, según datos del año 2021, se cifra en 789.342t, cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos. De esta cantidad, 794.727t fueron para consumo humano y 2.615t para consumo no humano.

El total para consumo humano se desglosa en 321.699t de producto fresco y en 473.028t de producto congelado.

Dentro de las 321.699t de producciones de fresco corresponden 292.676t a peces, 8.251t a crustáceos, 19.758t a moluscos.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 448.414t de peces, 5.254t de crustáceos y 19.361t de moluscos.

De las diecisiete comunidades autónomas que hay en España, diez de ellas son comunidades con litoral, siendo éstas las principales generadoras de los datos de producción aportados.

La flota pesquera española, a diciembre de 2022, está constituida por un total de 8.657 buques. Estos datos se subdividen a su vez en tres grandes grupos: Caladero Nacional con 8.373 buques; Caladeros UE con 99 buques, Caladeros Internacionales con 185 buques.

ACUICULTURA

De acuerdo con los datos oficiales del año 2021, la producción española de la acuicultura se cifró en 276.914t, distribuidas entre la acuicultura continental 18.550t y la acuicultura marina 258.364t.

Dentro de la acuicultura continental el mayor volumen de producción es para las especies de peces 86537t frente a las 11t de crustáceos.

En el caso de la acuicultura marina, los datos de producción se subdividen en: 51.752t de peces; 230,7t de crustáceos, 206.368t de moluscos, y 12,9t de plantas acuáticas.

El número de instalaciones de acuicultura en España, según cifras del 2021, es de 5.182 establecimientos con producción; de ellos 5.039 corresponden a la acuicultura marina y 143 a la acuicultura continental.

En función del tipo de establecimiento podríamos sesgar a su vez esos datos en: 158 establecimientos en tierra firme; 58 en enclaves naturales; 1.301 de cultivo horizontal; 3.627 de cultivo vertical y 38 de cultivo en jaulas.

Las zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español se encuentran recogidas en la Orden APA/771/2021, de 7 de julio, por la que se publican las nuevas relaciones de zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español

En ella, las Comunidades Autónomas del litoral, a excepción de Canarias, que no posee ninguna zona declarada, hacen pública la relación de las zonas de producción donde pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos, gasterópodos marinos, tunicados vivos y equinodermos vivos especificando la ubicación, limites, clasificación y las especies de referencia autorizadas.

B. Sector relacionado con la producción de piensos para alimentación animal

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2021, obtenidos a partir de las declaraciones que envían los productores a las autoridades competentes de las CC. AA. de su respectivo ámbito territorial, la producción total de piensos en España alcanzó, durante 2021, 38.553.750t , lo que ha supuesto, porcentualmente, un incremento del 2,3%, con respecto al año 2020. Si nos limitamos a comparar la producción de piensos destinados a animales de abasto, ésta alcanzó los 37.451.741t , es decir se ha incrementado en 2,4%, con respecto a la cifra alcanzada durante el ejercicio anterior.

En la siguiente tabla se presenta, de mayor a menor, la distribución porcentual del total de pienso fabricado, por especie. Se observan ligeras variaciones al alza, en la distribución porcentual del total fabricado, para la producción de pienso para bovino, avicultura, y animales de compañía, y ligeras variaciones a la baja en el caso del porcino, conejos, equino, y animales de peletería.

Tabla 1.1

ESPECIE	%
Porcino	49,2
Bovino	20,5
Avicultura	18,8
Ovino-Caprino	5,3
Animales de compañía	2,8

ESPECIE	%
Conejos	1
Equino	0,6
Otras especies	0,1
Acuicultura	0,4
Animales de peletería	0,04

A continuación se presenta la distribución porcentual de la producción de pienso entre las distintas CC. AA. que, en general, con pequeños cambios entre las más próximas, se mantiene respecto a la situación del ejercicio anterior.

Tabla 1.2

CC. AA.	%
Cataluña	21,5
Castilla y León	13,4
Aragón	16
Andalucía	9
Galicia	8,5
Castilla La Mancha	7,2
Murcia	7
Extremadura	4,8
C. Valenciana	4

CC. AA.	%
Navarra	3,8
País Vasco	1,1
Asturias	1,2
Madrid	1
Cantabria	0,6
Islas Canarias	0,5
La Rioja	0,3
Islas Baleares	0,1

C. Perfil de los sectores, establecimientos e instalaciones sometidas a control oficial para verificar el cumplimiento de la normativa de identificación y registro de bovino, ovino y caprinos.

Esta información está basada en el Informe SITRAN (SISTEMA INTEGRAL DE TRAZABILIDAD ANIMAL) de enero de 2023, que recoge todos los datos del año 2022. SITRAN es una base de datos única que integra las bases de datos de las 17 Comunidades Autónomas en un registro multiespecie.

Según esta aplicación, una "Explotación" es cualquier instalación, construcción o lugar en los que se tengan, críen o manejen o se expongan al público animales de producción, con o sin fines lucrativos. "Subexplotación" queda definida como cada una de las especies mantenidas en la misma explotación.

Según estos criterios, los datos más importantes sobre el sector ganadero en 2022 son los siguientes:

Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2022.

Tabla 1.3 Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2020

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLOTACIONES
Bovino	6.604.520	136.532
Porcino	30.567.601	85.402
Caprino	2.520.798	71.896
Ovino	14.909.076	111.201
Abejas	3.127.207	36.803
Equino	638.770	187.845
Gallinas huevos	70.982.358	1.775
Gallinas carne	225.341.575	4.878
Pavos	16.467.711	1,926
Conejos	5.052.387	3.800

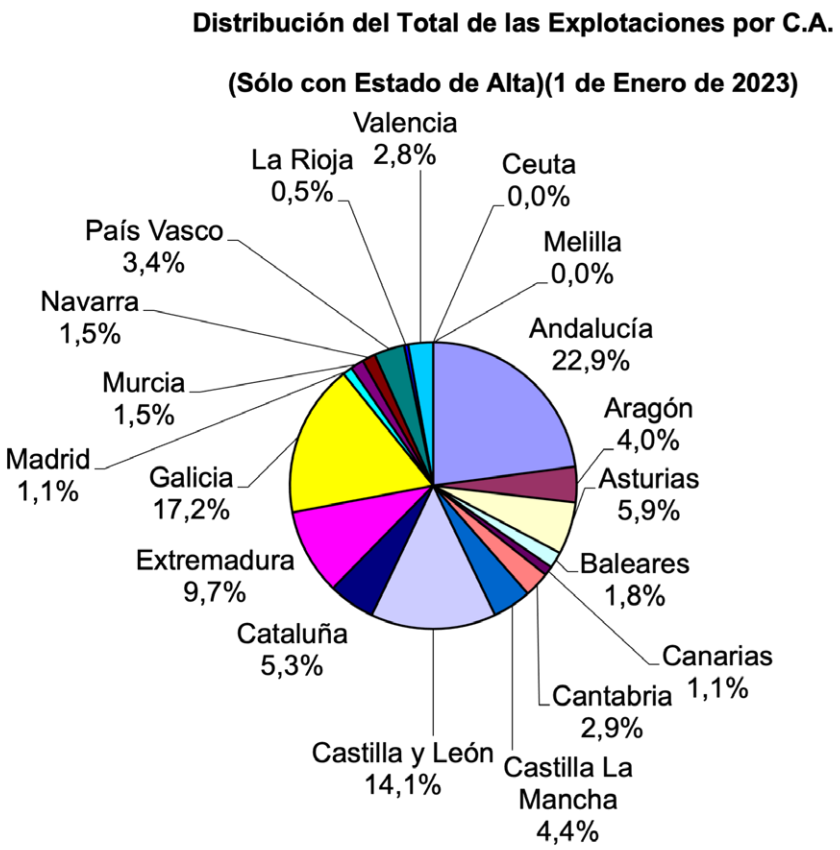
El *número total de explotaciones en España durante el 2022* es de 503.898, cifra un 1,04% superior a la del año 2021. De ellas, 361.630 se dedican a la producción y reproducción de animales y 142.268 son explotaciones denominadas "especiales" (tratantes u operadores comerciales, centros de concentración, explotaciones de ocio, enseñanza o investigación, mataderos, plazas de toros, centros de inspección, de cuarentena...).

En la siguiente tabla se detalla la evolución del número de explotaciones desde el año 2018:

Tabla 1.4

1-ene.-18	1-jul.-18	1-ene.-19	1-jul.-19	1-ene.-20	1-jul.-20	1-ene.-21	1-jul.-21	1-ene.-22	1-jul.-22	1-ene.-23
499.361	498.684	499.167	498.552	500.225	503.185	507.020	507.195	509.190	504.007	503.898

Gráfico 1.1 Distribución de explotaciones por Comunidades Autónomas (1 de enero de 2023)



D. Sectores relacionados con la producción primaria agrícola sobre los que se realizan controles oficiales de higiene y/o de uso de productos fitosanitarios

En este apartado se enmarcan tres sub-sectores, correspondientes a cada uno de los puntos de control del Programa de Control Oficial de la Higiene de la Producción Primaria Agrícola y del Uso de Productos Fitosanitarios. Se exponen a continuación las características de cada uno de ellos, tanto en el momento previo a la planificación de los controles para el año 2022 como tras la finalización de dicho año.

- d.1) Explotaciones agrícolas sobre las que se realizan controles de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios

La información de este sector procede del Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA), que se nutre de los datos de los diferentes registros autonómicos y en el cual deben registrarse todas las explotaciones que realicen su actividad en el ámbito de la producción primaria agrícola, excepto aquellas que destinen íntegramente sus producciones al consumo doméstico privado.

En diciembre de 2021, momento previo a la planificación de los controles oficiales para el año 2022, constaban inscritas 804.387 explotaciones en REGEPA, con la siguiente distribución autonómica:

Gráfico 1.2



Tabla 1.5

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº DE EXPLOTACIONES
ANDALUCÍA	240.236
ARAGÓN	40.620
ASTURIAS	3.489
BALEARES	10.978
CANARIAS	27.074
CANTABRIA	433
CASTILLA LA MANCHA	109.793
CASTILLA Y LEÓN	77.249
CATALUÑA	49.671
COMUNIDAD VALENCIANA	85.907
EXTREMADURA	54.775
GALICIA	51.849
MADRID	4.707
MURCIA	16.204
NAVARRA	12.999
PAÍS VASCO	4.773
LA RIOJA	13.630
TOTAL	804.387

En diciembre de 2022, constaban inscritas 807.034 explotaciones en REGEPA, con la siguiente distribución autonómica:

Gráfico 1.3



Tabla 1.6

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº DE EXPLOTACIONES
ANDALUCÍA	236.611
ARAGÓN	39.419
ASTURIAS	4.273
BALEARES	10.701
CANARIAS	27.133
CANTABRIA	466
CASTILLA LA MANCHA	103.888
CASTILLA Y LEÓN	77.818
CATALUÑA	50.947
COMUNIDAD VALENCIANA	88.240
EXTREMADURA	53.571
GALICIA	59.171
MADRID	8.440
MURCIA	16.469
NAVARRA	11.892
PAÍS VASCO	4.601
RIOJA	13.394
TOTAL	807.034

- d.2) Establecimientos de tratamiento de productos fitosanitarios sobre los que se realizan controles del uso de productos fitosanitarios

En este caso, la información procede del Registro Oficial de Productores y Operadores de Medios de Defensa Fitosanitaria (ROPO), concretamente de la categoría "Sector Tratamientos". La inscripción en dicho Registro es requisito imprescindible para ejercer cualquiera de las actividades en él contempladas, y su alimentación compete a las Comunidades Autónomas.

Así, según datos del ROPO, el número de establecimientos de tratamiento de productos fitosanitarios en enero de 2022, momento previo a la planificación de los controles oficiales, ascendía a 10.917 y su distribución autonómica era la siguiente:

Gráfico 1.4

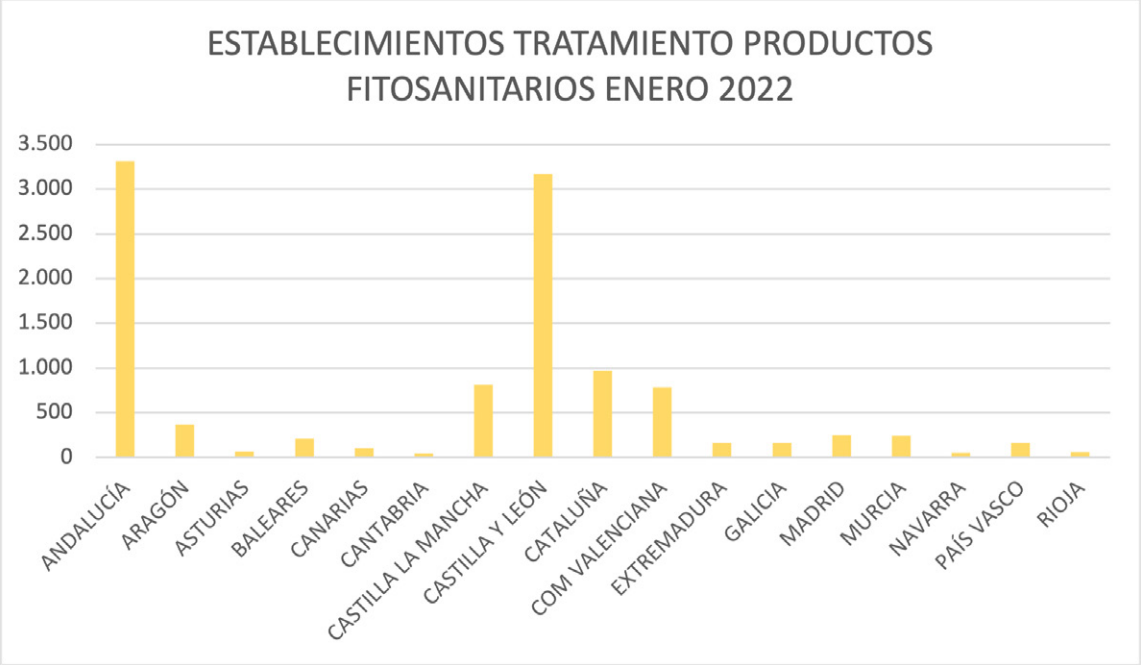


Tabla 1.7

CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS TRATAMIENTO PRODUCTOS FITOSANITARIOS
ANDALUCÍA	3.315
ARAGÓN	363
ASTURIAS	66
BALEARES	209
CANARIAS	101
CANTABRIA	48
CASTILLA LA MANCHA	814
CASTILLA Y LEÓN	3.165
CATALUÑA	970
COM VALENCIANA	782
EXTREMADURA	163
GALICIA	161
MADRID	249
MURCIA	241
NAVARRA	54
PAÍS VASCO	161
RIOJA	55
TOTAL	10.917

En enero de 2023, el número de establecimientos de tratamiento de productos fitosanitarios ascendía a 12.305 y su distribución autonómica era la siguiente:

Gráfico 1.5

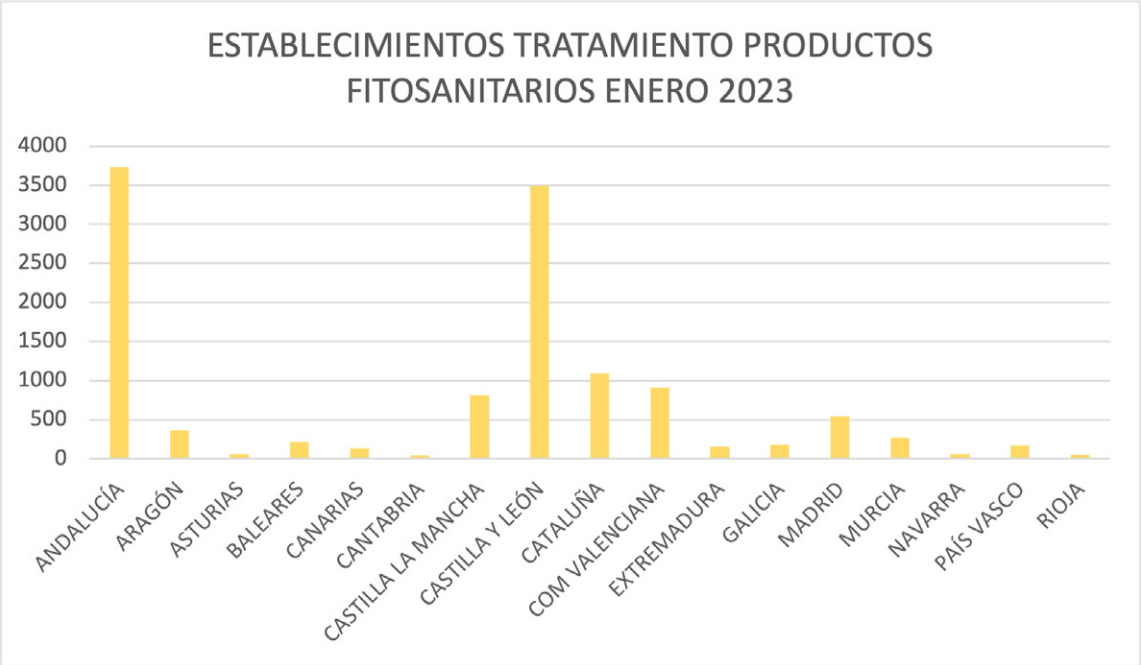


Tabla 1.8

CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS TRATAMIENTO PRODUCTOS FITOSANITARIOS
ANDALUCÍA	3.733
ARAGÓN	367
ASTURIAS	59
BALEARES	217
CANARIAS	133
CANTABRIA	45
CASTILLA LA MANCHA	811
CASTILLA Y LEÓN	3.495
CATALUÑA	1.094
COMUNIDAD VALENCIANA	914
EXTREMADURA	159
GALICIA	180
MADRID	546
MURCIA	270
NAVARRA	58
PAÍS VASCO	170
RIOJA	54
TOTAL	12.305

- d.3) Establecimientos productores de brotes sobre los que se realizan controles de higiene y sectoriales

Para el desarrollo de su actividad, es imprescindible que los establecimientos productores de brotes estén autorizados, siendo esta autorización competencia de las Comunidades Autónomas. En el Registro de Operadores Productores de Brotes del MAPA, se recogen todos los establecimientos autorizados y comunicados por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas en sus respectivos territorios.

En enero de 2022, momento previo a la planificación de los controles oficiales, en este Registro el número de establecimientos productores de brotes ascendía a 16, observándose la siguiente distribución autonómica:

Tabla 1.9

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE BROTES
BALEARES	2
CANARIAS	2
CATALUÑA	4
COMUNIDAD VALENCIANA	2
NAVARRA	1
MADRID	1
PAÍS VASCO	1
RIOJA	3
TOTAL ESPAÑA	16

En enero de 2023, el número de establecimientos productores de brotes ascendía a 14, con la siguiente distribución autonómica:

Tabla 1.10

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE BROTES
Baleares	2
Cataluña	4
Comunidad Valenciana	2
Navarra	1
Madrid	1
País Vasco	1
Rioja	3
TOTAL ESPAÑA	14

E. Sector agrícola implicado en los controles oficiales de Sanidad vegetal

En el Registro Oficial de operadores profesionales de vegetales (ROPVEG) tienen obligación de inscribirse los operadores:

A. Produzcan o comercialicen material vegetal de reproducción (MVR) de acuerdo con la Ley 30/2006, de 26 de julio, y su normativa derivada.

B. Comercialicen vegetales y productos vegetales, distintos de MVR, para los que se necesite pasaporte fitosanitario.

C. Acondicionen grano para siembra.

D. Otros operadores profesionales:

1. Los recogidos en un acto de ejecución de la Comisión.
2. Los que tengan requisitos especiales de registro para traslado por el territorio de la Unión de vegetales, productos vegetales y otros objetos, recogidos en el anexo VIII o X del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.
3. Los que almacenen material vegetal sometido a requisitos de pasaporte fitosanitario recogidos en el anexo XIII y XIV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.
4. Los que decida el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en coordinación con las comunidades autónomas en el seno del Comité Fitosanitario Nacional, si se justifica debido al riesgo de plagas.

E. Los que introduzcan en la Unión Europea vegetales, productos vegetales y otros objetos para los que es necesario un certificado fitosanitario.

F. Los que soliciten a la autoridad competente la expedición de los certificados fitosanitarios para la exportación o la reexportación.

Los operadores profesionales autorizados a expedir el pasaporte fitosanitario, así como los operadores registrados que colocan la marca al material de embalaje de madera, son objeto de inspección. El operador profesional que se va a someter a inspección puede estar incluido dentro de las siguientes categorías de operadores definidas a nivel nacional: productor; comerciante; operadores de madera y embalajes de madera; almacenes colectivos, centros de expedición y empresas acondicionadoras de grano; o empresas de servicios u otras entidades. Los controles oficiales se realizarán en las instalaciones del operador preferentemente e incluso en el entorno inmediato, y consistirán en inspecciones dirigidas a la revisión documental y/o física mediante la que se comprueba el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores profesionales. En este sentido, todo control oficial realizado dará lugar al levantamiento de un acta, en la cual se recogen los datos de identificación y documentales del operador profesional sometido a control oficial.

Ante la dificultad de aplicar una extensa normativa, el Manual de Procedimiento de Inspección Fitosanitaria en el Mercado Interior Europeo y el Real Decreto 1054/2021 en su Anexo I clasifica en 17 grupos (conteniendo subgrupos) los géneros y especies vegetales. Los grupos de plantas sujetos a inspección son los siguientes:

- Grupo 1.A. Frutales de hueso y pepita (*Prunus amygdalus* Batsch*, Prunus armeniaca* L*., Prunus avium* L*., Prunus cerasus* L*. Prunus domestica* L*., Prunus persica* (L) Batsch*, Prunus salicina* Lindley*, Malus* Mill*, Pyrus* L. y *Cydonia oblonga Mill* y sus patrones).
- Grupo 1. B. Olivo (*Olea europea* L.)
- Grupo 1. C. Cítricos (*Citrus* L., *Fortunella* Swingle y *Poncirus* Raf. y sus patrones).
- Grupo 1. D. Subtropicales (*Musa* y *Persea*).
- Grupo 1. E. Frutos rojos (*Fragaria* L., *Ribes* L., *Rubus* L. y *Vaccinium* L.).
- Grupo 1. F. Otros frutales con reglamento técnico (*Actinidia* Lindl, *Castanea sativa* Mill, *Ceratonia siliqua* L., *Corylus avellana* L., *Diospyros* L. , *Ficus carica* L., *Juglans regia* L., *Pistacia vera* L., *Punica granatum* L. y sus patrones).
- Grupo 2. Otros frutales sin reglamento técnico (Especies de frutales no reglamentadas).
- Grupo 3. Vid (*Vitis* L.).
- Grupo 4. Aromáticas (Todas las especies aromáticas).
- Grupo 5. Ornamentales (Todas las especies ornamentales).
- Grupo 6. A. Forestales (Todas las especies de uso forestal reguladas en el Reglamento técnico correspondiente),
- Grupo 6. B. Otras forestales sin reglamento técnico (Todas las especies de uso forestal no incluidas en el Reglamento técnico).
- Grupo 7. Hongos cultivados (Todas las especies de hongos utilizados en la producción mediante cultivo).
- Grupo 8. Hortícolas menos semillas (Todas las especies reguladas en el Reglamento técnico de plantones de hortícolas y no reguladas).
- Grupo 9. Cereales, maíz y sorgo (Arroz, avena, cebada, centeno, trigo, triticale, maíz, sorgo, pasto del Sudán, y todas las demás especies reguladas en el reglamento técnico correspondiente).
- Grupo 10. Oleaginosas y textiles (Cártamo, colza, girasol, lino oleaginoso, soja, algodón, cáñamo y lino textil y todas las demás especies reguladas en el reglamento técnico correspondiente).
- Grupo 11. Forrajeras y pratenses (Guisante (forrajero y proteaginoso) y todas las demás especies reguladas en el reglamento técnico correspondiente)
- Grupo 12. Patata de siembra (Patata).
- Grupo 13. Semilla de remolacha (Remolacha azucarera y remolacha forrajera).
- Grupo 14. Semillas hortícolas (Guisante (hortícola) y todas las demás especies incluidas en el Reglamento técnico correspondiente).

- Grupo 15. Materiales de reproducción de otras especies (Todos los materiales de reproducción de especies que no pertenezcan a otro grupo).
- Grupo 16. Maderas y productos derivados de la transformación primaria de la madera (Los regulados por el Reglamento de ejecución (UE) 2019/2072. Los regulados mediante legislación relativa a medidas de emergencia).
- Grupo 17. Otros (Otros vegetales distintos de los materiales de reproducción y las maderas, como por ejemplo patatas de consumo o frutos cítricos con hojas).

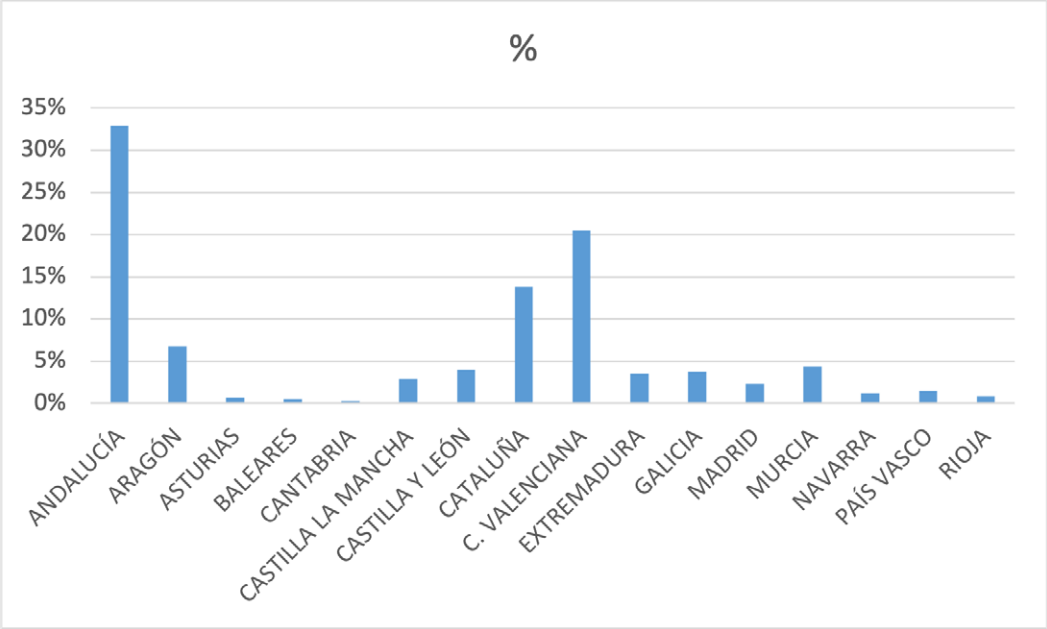
Durante 2022 el número total de operadores profesionales autorizados o que solicitaron la autorización a emitir pasaporte fitosanitario en el ROPVEG en el momento de la planificación y que debieron ser sometidos a control oficial, fueron 5.932, con la siguiente distribución autonómica:

Tabla 1.11

CC. AA.	UNIVERSO OBJETIVO
ANDALUCÍA	1953
ARAGÓN	400
ASTURIAS	40
BALEARES	33
CANTABRIA	18
CASTILLA LA MANCHA	174
CASTILLA Y LEÓN	235
CATALUÑA	819
C. VALENCIANA	1217
EXTREMADURA	211
GALICIA	223
MADRID	139
MURCIA	260
NAVARRA	73
PAÍS VASCO	87
RIOJA	50
TOTAL	5932

Que por porcentaje representan lo siguiente:

Gráfico 1.6



F. Caracterización del sector de la comercialización de productos fitosanitarios en España

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2021, recogidos a través de la elaboración de una Encuesta de Comercialización de los productos fitosanitarios que ha ido dirigida a los titulares Autorizados de los productos fitosanitarios, las **cantidades comercializadas por los titulares autorizados de los principales grupos de sustancias** en España alcanzó, durante 2021, **76.448t**, lo que supone un **0,6%** más que en 2020.

En la siguiente tabla se presenta, de mayor a menor, la **distribución porcentual del total de sustancias activas comercializadas por principales grupos de sustancias activas**. Se observan ligeras variaciones en la comercialización entre el 2020 y el 2021, con un aumento de la comercialización de insecticidas, fungicidas, bactericidas, reguladores de crecimiento y herbicidas, mientras que los molusquicidas han sufrido un descenso en su comercialización.

Tabla 1.12

Sustancias activas	% sobre el total	
	2020	2021
Fungicidas y bactericidas	45,2	54,4
Herbicidas	22,26	24,1
Insecticidas	10,04	13
Reguladores del crecimiento	0,2	0,3
Molusquicidas y otros productos fitosanitarios	12,5	8,2
Total toneladas	75.397	76.448

A continuación, se presenta la distribución de establecimientos del sector suministrador por CC. AA. y su porcentaje en el total nacional, según datos del Registro de Operadores y Productores de medios de defensa fitosanitaria (ROPO) a enero de 2022:

Tabla 1.13

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº DE ESTABLECIMIENTOS SUMINISTRADORES (incluidos con actividad fabricación y comercio paralelo)	% ESTABLECIMIENTOS CA CON RESPECTO A TOTAL NACIONAL
ANDALUCÍA	1673	25,71
ARAGÓN	370	5,69
ASTURIAS	155	2,38
BALEARES	113	1,74
CANARIAS	227	3,49
CANTABRIA	75	1,15
CASTILLA LA MANCHA	486	7,47
CASTILLA Y LEÓN	408	6,27
CATALUÑA	782	12,02
COMUNIDAD VALENCIANA	633	9,73
EXTREMADURA	268	4,12
GALICIA	782	12,02
MADRID	95	1,46
MURCIA	156	2,40
NAVARRA	107	1,64
PAÍS VASCO	90	1,38
LA RIOJA	86	1,32
TOTAL	6506	100

En el momento de la planificación de controles a nivel nacional se encontraban inscritos en ROPO 6.560 establecimientos en el sector suministrador. Los establecimientos suministradores pueden tener varias actividades dentro de la cadena de comercialización, pero no todas las actividades se consideran que tienen el mismo riesgo.

En la siguiente tabla se han filtrado los establecimientos suministradores con actividad de fabricación y comercio paralelo, consideradas con mayor riesgo, y se han excluido de la última columna de establecimientos suministradores. Indicando el porcentaje de cada actividad con respecto al total de establecimientos suministradores registrados.

Tabla 1.14

COMUNIDAD AUTÓNOMA	ESTABLECIMIENTOS SUMINISTRADORES CON ACTIVIDAD FABRICACIÓN		ESTABLECIMIENTOS SUMINISTRADORES CON ACTIVIDAD DE COMERCIO PARALELO		ESTABLECIMIENTOS SUMINISTRADORES (excepto aquellos con actividad de fabricación y comercio paralelo)	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
ANDALUCÍA	26	1,55%		0,00%	1647	98,45%
ARAGÓN	8	2,16%		0,00%	362	97,84%
ASTURIAS	0	0,00%		0,00%	115	100,00%
BALEARES	0	0,00%		0,00%	113	100,00%
CANARIAS	1	0,44%		0,00%	226	99,56%
CANTABRIA	1	1,33%		0,00%	74	98,67%
CASTILLA LA MANCHA	0	0,00%		0,00%	486	100,00%
CASTILLA Y LEÓN	0	0,00%		0,00%	408	100,00%
CATALUÑA	67	8,57%	1	0,13%	714	91,30%
COMUNIDAD VALENCIANA	40	6,32%	3	0,47%	590	93,21%
EXTREMADURA	1	0,37%	1	0,37%	266	99,25%
GALICIA	3	0,38%		0,00%	779	98,62%
MADRID	6	6,32%		0,00%	89	93,68%
MURCIA	3	1,92%	1	0,64%	152	97,44%
NAVARRA	1	0,932%		0,00%	106	99,07%
PAÍS VASCO	3	3,33%		0,00%	89	96,67%
LA RIOJA	1	1,16%		0,00%	85	98,84%
TOTAL	161	2,47%	6	0,09%	6560	97,18%

Gráfico 1.7



* Representado en el eje vertical el nº logarítmico con base 10 de los establecimientos

1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL MAPA QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1

PDF Programa 1 de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios

PDF Programa 2 de higiene de la producción primaria ganadera

PDF Programa 3 de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva

PDF Programa 4 de higiene de la producción primaria de la Acuicultura

PDF Programa 5 de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos

PDF Programa 6 de alimentación animal

PDF Programa 7 para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura

PDF Programa 8 de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina y caprina

PDF Programa 9 de los establecimientos de confinamiento

PDF Programa 10 de puestos de control reglamento delegado UE 2019/2035

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

PDF Programa 12 de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de un Estado miembro o a otro Estado miembro

PDF Programa 13 de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno

PDF Programa 14 de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina

PDF Programa 15 de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH

PDF Programa 16 del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales

PDF Programa 17 de sanidad vegetal

PDF Programa 18 comercialización de productos fitosanitarios

1.4 CONCLUSIONES SOBRE EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DEL CONTROL OFICIAL RELATIVOS AL OBJETIVO 1 EN 2022

En relación con los programas de control del MAPA que contribuyen al objetivo 1, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2022.

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

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

Tabla 1.15

PROGRAMA DE CONTROL***	Nº CONTROLES	NºSUPERVISIONES DOCUMENTALES	Nº SUPERVISIONES IN SITU	%SUPERVISIONES DOCUMENTALES A CONTROLES CON INCUMPLIMIENTOS	Nº de No Conformidades en las supervisiones que invalidan el control
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca	474	89	25	0	0
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	374	33	12	0	0
Programa de control de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS	4162	218	88	*No se dispone de este dato	0
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera	3523	966	35	513	0
PNCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OGM) para la producción de alimentos y piensos	4494	246	18	0,0041	0
PNCO de alimentación animal	3176	972	50	31,5	1
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y de los productos de la acuicultura	327	19	24	12	0
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	8242	969	106	11	30
PNCO de los establecimientos de confinamiento	26	9	5	100	0
PNCO de los puestos de control del Reglamento delegado (UE) 2019/2035?	8	4	0	0	0
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina.	117	21	15	60	0
PNCO del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales	8645	3982	417	76'28	8
PNCO de sanidad vegetal	6733	276	122	22,22	0
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	986	80	88	5,40%	1,20%

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

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

***Los datos de los programas PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro y PNCO de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH no están disponibles

Tabla 1.16

TABLA 1: CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2022						
Programa de control oficial MAPAMA	Ámbitos del programa	Nº CONTROLES PROGRAMADOS (A)	Nº CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B *100/A)	Nº CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	Nº CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	Buques	552	430	78%	25	455
	Marisqueo	17	19	112%		19
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	Continental	56	42	59%	5	47
	Marina	30	31	92%	2	33
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	251	294	91%	0	294
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS	Explotaciones agrícolas	4011	3454	86%	124	3578
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	572	489	85%	78	567
	Establecimientos productores de brotes	17	15	88%	2	17
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas	Explotación ganadera de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de acuicultura)que mantiene y cría animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.	1805	2133	118%	827	2960
PNCO de la alimentación animal	_	2340	2258	96%	918	3176
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	311	322	104%	0	322
	Ensayos de liberación intencionada	N/A (no hay un Universo predefinido. Depende de los ensayos que se hagan)	1	100%	0	1
	Semillas	N/A. Dependen de las solicitudes de certificación de lotes de semillas que se realicen por parte de los operadores				
	4172	100%	0	4172		
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	Las explotaciones acuícolas, incluidos los centros de depuración y de importación; los establecimientos de trasformación autorizados; las zonas de cría de moluscos, que incluyen las zonas de producción y las de reinstalación; los medios de transporte de los animales de la acuicultura, así como las instalaciones autorizadas para el intercambio de aguas durante el transporte.		123	_	_	123

TABLA 1: CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2022						
Programa de control oficial MAPAMA	Ámbitos del programa	Nº CONTROLES PROGRAMADOS (A)	Nº CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B *100/A)	Nº CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	Nº CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los establecimientos de confinamiento		34	34	76%	0	0
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	bovino	3219	4454	138%	1235	4454
	ovino	3010	3788	126%	778	3788
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento		14	12	86%	0	0
PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	–	1059	1059	61%	0	1059
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	Centros de recogida de esperma	57	57	100%	2	59
	Centros de almacenamiento de esperma	30	30	100%	3	33
	Centros de recogida/ producción de embriones	21	21	100%	4	25
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	en granja y transporte	8971	7898	86,11%	2840	10738
PNCO de Sanidad Vegetal	_	5932	3977	67,04	2756	6733
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. Con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	1284	965	78%	84	1087
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	49	37	77,08%	1	38
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	7	6	85,71%	0	6
	Análisis composición de productos	128	93	72,65%	8	101

Tabla 1.17

TABLA 2: INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2022				
Programa de control oficial MAPAMA	Ámbitos del programa de control	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	Buques	93,00%	0	
	Marisqueo	68%	0	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	Continental	38%	0	
	Marina	42%	0	
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	9,52%	0	
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	Explotaciones agrícolas	35,35%	35,49%	
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	29,98%	38,24%	
	Establecimientos productores de brotes	52,94%	88,89%	
PNCO de la higiene de las explotaciones ganaderas	Explotación ganadera de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de acuicultura)que mantiene y cría animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.	28,00%	20%	
PNCO de la alimentación animal	–	38%	16%	
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	19,6%	23%	Se trata en su mayoría de incumplimientos de carácter documental. No se ha identificado ningún incumplimiento vinculado al cultivo de organismos modificados geneticamente no autorizados en la UE.
	Ensayos	0%	N/A	
	Semillas	0,02%	0%	Solo se ha producido 1 incumplimiento en materia de control de semillas durante el año 2022.
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	Las explotaciones acuícolas, incluidos los centros de depuración y de importación; los establecimientos de trasformación autorizados; las zonas de cría de moluscos, que incluyen las zonas de producción y las de reinstalación; los medios de transporte de los animales de la acuicultura, así como las instalaciones autorizadas para el intercambio de aguas durante el transporte.	9,75%	0%	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los establecimientos de confinamiento		15,38%	75%	
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	bovino	19,47%	0,2215	
	ovino	28%	0,1171	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento		33,33%	15%	

TABLA 2: INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2022				
Programa de control oficial MAPAMA	Ámbitos del programa de control	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa Nacional De Control Oficial De Subproductos De Origen Animal No Destinados A Consumo Humano En Establecimientos Y Transporte SANDACH	–	22,66%	50,00%	
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	Centros de recogida de esperma	22,03%	7,69%	
	Centros de almacenamiento de esperma	3,03%	0,00%	
	Centros de recogida/producción de embriones	4,00%	0,00%	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	En las explotaciones ganaderas	24,45%	14,47%	Gran variabilidad entre CC. AA.
	Durante su transporte	20,40%	43,30%	Gran variabilidad entre CC. AA.
PNCO de Sanidad Vegetal	_	9,59	4,18	
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. Con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	48,93%	22,39%	
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	34,21%	30,77%	
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	0,00%	0%	
	Análisis de composición de producto	3,96%	0%	

Tabla 1.18

TABLA 3: MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2022v		
Programa de control oficial MAPAMA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS	- Requerimiento de subsanación documental	
	Requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador.	
	- Medidas informativas.	
	- Adopción de medidas cautelares (suspensiones de aplicaciones, suspensiones de autorizaciones de establecimientos, etc.)	
	- Inmovilización de mercancías.	
	- Programación de controles dirigidos en años sucesivos	
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO de la alimentación animal	Requerimientos; propuesta de apertura de expediente sancionador; reuniones con operadores del sector; Acceso público a documentos publicados por la CNCAA o por CC. AA.	Reexpedición, transformación o destrucción
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	Notificación oficial o apercibimiento al interesado. Inicio de procedimiento sancionador de acuerdo con la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente. Requerimiento de subsanación en el que caso de que proceda. Campañas de información
	Ensayos	No se han dado incumplimientos
	Semillas	Durante el año 2022 solo ha habido un incumplimiento que fue objeto de notificación oficial al interesado, Inmovilización de los lotes de semillas y devolución al páis de origen.
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los establecimientos de confinamiento	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras...	
PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	- Sanciones administrativas: plazos de subsanación e inspecciones de seguimiento a establecimientos con incumplimientos	
	Sanciones administrativas: cese de actividad	
	- Sanciones administrativas: prohibición de comercialización	
	Sanciones administrativas: destrucción de mercancía	
	Sanciones administrativas: apercibimientos	
	- Sanciones económicas.	

TABLA 3: MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2022v		
Programa de control oficial MAPAMA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	• Requerimiento subsanación deficiencias en el acta de inspección. • Implementar Plan de Contingencia por enfermedad. • Añadir la raza en las etiquetas-pajuelas. • Remitir autorización del transportista de animales. • Implementar plan de L+D de la nevera receptora de las muestras. • Escrito aviso indicando incumplimientos y plazo corrección. • Notificación de incumplimiento.	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	Medidas correctoras y plazos para subsanación. Propuesta de expediente sancionador	
PNCO de Sanidad Vegetal	Retirada de la autorización de la emisión del pasaporte fitosanitario	
	Retirada del nº de registro ROPVEG	
	Imposición de otras medidas correctoras	
	Inmovilización y en su caso confinamiento	
	Obligación de realizar tratamientos fitosanitarios adecuados: desinfección, desinsectación	
	Destrucción	
	Incremento del número de inspecciones	
	Re-expedición de material vegetal	
	Otras medidas fitosanitarias	
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	Requerimiento de subsanación documental, requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador, medidas cautelares, inmovilización de mercancía, destrucción de productos no autorizados, prohibidos, caducados..., intensificación de los controles o programación de controles dirigidos en años sucesivos, sanciones administrativas, retirada de la autorización,...	

Tabla 1.19

TABLA 4: SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2022		
Programa de control oficial MAPAMA	Nº SUPERVISIONESTOTALES REALIZADAS	Nº SUPERVISIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	114	0
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	45	0
Programa Nacional De Control Oficial De La Higiene De La Producción Primaria Agrícola Y Del Uso De Productos Fitosanitarios	306	32
Programa Nacional De Control Oficial De La Higiene En Las Explotaciones Ganaderas	1039	119
PNCO de la alimentación animal	1022	93
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	264	1
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	53	0
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los establecimientos de confinamiento	26	3
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	678	116
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa los establecimientos de agrupamiento	12	0
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina y caprina y porcina.	36	0
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	2836	227
PNCO de Sanidad Vegetal	398	0,2222
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	168	9

1.5 INFORME DE LAS AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL EN 2022

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad de las Comunidades autónomas (CC. AA.).

A. VALORACIÓN NACIONAL

Durante el año 2022 la programación nacional de auditorías prevista se puede observar en la siguiente tabla (se especifica el número de programas del PNCOCA 2021-25 auditados, no se contabilizan las auditorías de seguimiento):

Tabla 1.20

CC. AA.	Auditorías realizadas finalizadas en 2022	Auditorías programadas para 2022	% consecución de la programación de auditorías
Andalucía	3	3	100%
Aragón	3	4	75%
Asturias	0	0	
Baleares	0	0	
Canarias	0	0	
Cantabria(R)	4	4	100%
Castilla-La Mancha	2	2	100%
Castilla y León	3	3	100%
Cataluña(R)	7	7	100%
Extremadura	3	3	100%
Galicia	4	4	100%
Madrid(R)	2	4	50%
Murcia	2	4	50%
Navarra	3	3	100%
La Rioja (R)	3	3	100%
País Vasco(*)	2	4	50%
Valencia(**)	5	5	100%
MAPA (Importaciones)	7	7	100%

* Las 2 auditorías no concluidas hasta la fecha de redacción del informe se están realizando a lo largo de 2023.

** 2 auditorías se han realizado durante 2023 y se habían concluido en la fecha de redacción del presente informe de resultados.

(R) CC. AA. que han reprogramado auditorías

Tabla 1.21

CRONOGRAMA DE AUDITORÍAS 2021-2025 ACTUALIZACIÓN 2022

	PROGRAMAS DEL OBJETIVO 1																				PROGRAMAS DEL OBJETIVO 3			PROGRAMAS DEL OBJETIVO 4				
COMUNIDAD AUTONOMA/PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	HIGIENE DELA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA PESCA EXTRACTIVA	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA	HIGIENE PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRICOLA Y USO DE FITOSANITARIOS.	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA GANADERA	BIENESTAR ANIMAL EXPLOTACIONES GANADERAS Y TRANSPORTE ANIMALES	ALIMENTACION ANIMAL	ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PRODUCTOS REPRODUCTIVOS	VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE SANIDAD ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE LA ACUICULTURA	IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE BOVINOS, OVINOS Y CAPRINOS	ESTABLECIMIENTOS DE CONFINAMIENTO	SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLECIMIENTOS Y TRANSPORTE (SANDACH)	INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)	PUESTOS DE CONTROL DE REGULARIDAD COMERCIAL (UE) 2382/2015	PLANTAS DE INCUBACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DE SELECCIÓN, MULTIPLICACIÓN Y VENTA DE AVES DE CORRAL, DESDE LOS QUE SE REALICEN TRASLADOS DE AVES Y HUEVOS PARA INCUBAR A OTRO ESTADO MIEMBRO	ESTABLECIMIENTOS DE CUARENTENA PARA ANIMALES TERRESTRES EN CAUTIVIDAD DE TIPOS DE LOS PINNATES ESPECIES SENSIBLES A FA EN LOS ANIMALES DESTINO DE SU ESTADO MIEMBRO O A OTRO ESTADO MIEMBRO	DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECEPCIÓN DE HUEVOS ABALADOS DE SU ENTORNO	LIBERALIZACIÓN VOLUNTARIA OGM PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS	SANIDAD VEGETAL	COMERCIALIZACIÓN DE FITOSANITARIOS		CALIDAD ALIMENTARIA	CALIDAD DIFERENCIADA VINCULADA A UN ORIGEN GEOGRAFICO Y OTRAS FIGURAS TRADICIONALES GARANTIZADAS ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN	PRODUCCIÓN ECOLOGICA	IMPORTACIONES DE ANIMALES, SANIDAD Y PIENSOS	PRODUCTOS SUJETOS A CERTIFICACIÓN VETERINARIA	PRODUCTOS SUJETOS A CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA	TOTALES PORCCAA	AUDITORIAS HORIZONTALES DE SISTEMA
ANDALUCÍA	2023	2023	2023	2022	2025	2022	2021	2021	2024	2021	2021								2022	2025	2024			2024	2023	2025				17	
ARAGON	NP	2022	2024	2023	2022	2024	2025	2022	2024	2023	2021	2025	NP	2025		NP	NP	2021	2023	2022		2023	2025	2021				19	NO
ASTURIAS	2023	2023 (MARINA)/ 2024 (CONTINENTAL)	2023	2024	2023	2024	2024	2024	2024		2024	2024				2024			2024	2025		2024	2023/2024	2024/2025				17	
BALEARES	2025	2025	2024	2024	2024	2025	2025	2025	2024	2024	2025	2024				2024		2023	2024	2025		2023	2024	2025					
CANARIAS																													
CANTABRIA	2023	2022	2022	2024	2024	2024	2025	2022	2023	2023	2025	2025				2022			2023	2024		2025	2023	2025				18	
CASTILLA LA MANCHA		2021	2024	2024	2025	2021	2025	2023	2021	2023	2025	2022		2024		2025		2022	2023	2021		2024	2022	2025				17	
CASTILLA LEON		2022	2022	2021	2023	2022	2023	2024	2021	2025	2025	2022	2023	2024				2023	2021	2025		2024	2024	2025				18 19	Durante todo el periodo 2021-2025
CATALUÑA	2025	2025	2024-2025	2021-2022	2021-2022	2022-2023	2023	2022 (informe fallido)	2021-2022	2022 (informe fallido)	2025	2024	2022	2023-2024		2022 (informe fallido) 2024	...	2025	2021	2024-2025	2025	2024	2024-2025	2022	2021-2022	2021-2022	...		
EXTREMADURA			2024	2023	2025	2022		2024	2022		2023					2025		2022	2023	2025		2024	2021	2021				13	
GALICIA	2022	2022	2024	2023	2021	2021	2025	2022	2024	2024	2025	2023**	2025	2025		2025	2025	2022	2024	2024		2021	2023	2023				22 + 4(**)	
LA RIOJA	2023		2022	2021	2024	2021		2022	2023		2021	2022				2022		2024	2025	2023		2025	2024	2025				16	
MADRID			2023	2024	2022	2024	2022		2025	2025	2023	2021							2023	2023			2022	2022				13	
MURCIA	2022	2021	2021	2022	2023	2022	2025	2023	2024	2025	2021					2025		2024	2024	2023		2022	2023	2025				18	
NAVARRA		2022	2021	2023	2022	2023	2025	2025	2022	2025	2023					2024		2025	2024	2024		2024	2023	2021	0			17	
PAIS VASCO	2022	2024	2024	2021	2023	2025	2024	2024	2022	2025	2023					2024		2025	2023	2022		2021	2022	2025				18	
VALENCIA	2024	2023	2022	2022	2024	2022	2025	2025	2024	2025	2023	2023						2025	2025	2023	2025	2022	2022	2023					
MAPA																													
TOTAL DE AUDITORIAS POR CA																													

OBSERVACIONES		
ANDALUCÍA	Todos los Programas de control se auditan tanto horizontal como vertical.	
	Cada año se auditará al menos dos "Otras Actividades Oficiales" a determinar por los centros directivos.	
CASTILA LA MANCHA	Los Programas de Control no incluidos en la planificación se debe a la ausencia de centros u operadores en la Región, según información aportada por la Autoridad Competente.	
CASTILLA Y LEÓN	Control oficial de establecimientos de agrupamiento de ungulados y de operadores que realizan operaciones de agrupamiento de ungulados	2025
	Investigación de residuos en animales vivos y sus productos - PNIR	2022
CATALUÑA (*)	auditorias de otros programas de control oficial NO INCLUIDOS EN PNCOCA 2021-2025	
	PCO CALIDAD DIFERENCIADA: Sector del vino	2021
	Control de las zonas de producción de moluscos bivalvos	2021-2022
	PCO de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y trazabilidad de la leche cruda	2022
	Programa de controloficial del bienestar en mataderos (en aquellas respoonsabilidades del Depart. Acción dimática, alimentación y agenda rural)	2021-2022
	Plan de investigación de residuos	2025
GALICIA	Todos los programas se auditan con enfoque horizontal y vertical ** PNIR en animales de acuicultura ya ha sido auditado junto a Higiene de la Produccion primaria acuicultura en 2022. ** a mayores, dentro del ambito competencial en producción primaria, está incluido en nuestro programa auditar CO en distribución dispensación y	

PRINCIPALES HALLAZGOS DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS POR PROGRAMAS DE CONTROL EN EL AÑO 2022

A continuación, se adjuntan los informes enviados por las autoridades competentes correspondientes a las auditorías realizadas durante 2022. Se añade un resumen de su contenido.

1.1.1 Auditorías de las autoridades competentes de control del MAPA

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

PDF

Informe de auditoría en el ámbito del programa de control de importaciones 2022

Cumplimiento de la programación

En 2022 se han realizado las 7 auditorías programadas. Seis de ellas a Puntos de Entrada (PE) y una a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (SGACCF) del MAPA.

Valoración general de las auditorías realizadas

En todas las auditorías se han realizado las visitas correspondientes, el análisis de procedimientos y la revisión de expedientes de importación. Tras ellas se ha emitido el correspondiente Informe de auditoría y el Plan de Acción oportuno.

Del análisis de los informes de auditoría de los distintos PE, se puede concluir que de forma general se cumple con la legislación, aunque se han detectado No Conformidades y Observaciones con y sin acción correctora, que han derivado en la elaboración de los correspondientes planes de acción y la aplicación de adecuadas medidas correctoras. En el momento de redacción del presente informe, ya han sido aplicadas gran parte de ellas.

Se puede concluir que la auditoría realizada ha puesto de manifiesto que la SGASCF dispone de un sistema robusto de Controles Veterinarios Oficiales en frontera según lo establecido en el Subprograma de piensos, productos y materias de origen vegetal para alimentación animal. No obstante, se han detectado dos desviaciones (catalogadas como observación con medidas correctoras) para las que resulta necesario elaborar el correspondiente plan de acción y la aplicación de medidas.

1.1.2 Auditorías sobre las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas (ver en la tabla 1, las auditorías realizadas por cada comunidad autónoma)

☐ Andalucía

Informe De Las Auditorías Internas de Andalucía 2022

PDF

Cumplimiento de la programación

Durante 2022 se han auditado los tres PCO previstos en la planificación:

- Programa de Control Oficial de la Higiene de la Producción Primaria Ganadera (7 auditorías).
- Programa de Control Oficial de Alimentación Animal (8 auditorías).
- Programa de Control Oficial de la Liberación Voluntaria de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) de la Producción de Alimentos y Piensos (4 auditorías, tras la reprogramación 2). En un principio se establecieron 4 auditorías de las cuales dos estaban atribuidas a dos unidades que no participan en el programa de controles. Por ello se reprogramó.

Valoración general de las auditorías realizadas

La valoración de la realización de las auditorías se estima satisfactoria para todos programas. Se han valorado diversos aspectos de su aplicación (normas generales, personal que realiza los controles, procedimientos documentados de los controles, verificación de eficacia, registros escritos, coordinación etc.), todos ellos, en los tres programas han obtenido un grado de cumplimiento alto o muy alto. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el PCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) es un programa de reciente incorporación al PNCOCA periodo 2021-2025 y por tanto no se ha podido realizar la evaluación del grado de eficacia y eficiencia de los controles, al basarse esta evaluación en el conocimiento acumulado de auditorías internas realizadas en el pasado y en el estado de madurez.

☐ Aragón

PDF

Informe De Las Auditorías Internas de Aragón 2022

Cumplimiento de la programación

Las auditorías programadas para el año 2022 incluía el PCO de bienestar animal en explotaciones ganaderas y en transporte de animales cuyo informe no se ha recibido. Además, incluía 3 auditorías realizadas e incluidas en el informe: PCO de higiene en la producción primaria de la acuicultura, el PCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura, y la del PCO de la comercialización de productos fitosanitarios.

Valoración general de las auditorías realizadas

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

En cuanto a las observaciones realizadas, una de las más frecuentes es la falta de formación específica para el personal inspector, por lo que se incluye, en la planificación de 2023, una especial atención en este ámbito formativo. También se pone de manifiesto, en algunos casos, la falta de implantación de sistemas de transparencia en la comunicación de datos resultantes de las actividades de control oficial.

Durante el año 2022 no se han llevado a cabo ninguna auditoría o inspección a organismos con delegación de control oficial.

☐ Asturias

Informe de las auditorías internas de Asturias 2022

Cumplimiento de la programación

En el año 2022 no había programadas auditorías, están programadas a partir del año 2023.

☐ Baleares

Informes de las auditorías internas de Baleares 2022

Cumplimiento de la programación

El cronograma con el que cuenta el PNCOCA no había programadas las auditorías. Las auditorías mencionadas en el informe están previstas para 2024: auditorías del PCO de higiene en explotaciones ganaderas y el PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte. Desde Secretaría General se tomó la decisión de reprogramar estas auditorías con el objetivo de llevarlas a cabo más adelante de manera conjunta con otras direcciones generales de la Conselleria.

☐ Canarias

Informe de las auditorías internas de Canarias 2022

Cumplimiento de la programación

Durante el año 2022 no se ha llevado a cabo auditorías, no estaban programadas.

☐ Cantabria

Informe de las auditorías internas de Cantabria 2022

Cumplimiento de la programación

Dentro de las cuatro auditorías programadas para 2022 se encontraba el PNCO de establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de su Estado miembro o a otro Estado miembro, puesto que la Comunidad Autónoma no cuenta con ninguno de estos centros, se sustituyó por la auditoría del PNCO de centros de concentración autorizados y tratantes autorizados con el fin de cumplir con el número de auditorías previstas.

Teniendo en cuenta lo anterior, durante 2022 se auditaron los siguientes programas: el PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura, el PNCO de higiene de la producción primaria agrícola y uso de fitosanitarios, el PNCO de verificación de cumplimiento de la normativa de sanidad animal y productos de la acuicultura y el PNCO de centros de concentración autorizados y tratantes autorizados. Se han realizado las 4 auditorías programas.

Valoración general de las auditorías realizadas

La evaluación del resultado de las auditorías ha de calificarse de positivo. Las deficiencias detectadas son de carácter menor, y la AC ha propuesto un plan de acción detallado y estructurado, cuyas acciones son factibles sin mayor dificultad.

☐ Castilla la Mancha

PDF

Informes de las auditorías internas de Castilla la Mancha 2022

Cumplimiento de la programación

Se han realizado dos auditorías de programas de control incluidos en el PNCOCA 2021-25: PCO de calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización; PNCO de liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG).

Valoración general de las auditorías realizadas

En los dos casos se han detectado alguna deficiencia (1; 4, respectivamente). En el caso del PNCO de liberación voluntaria de OGM, debido a la naturaleza de las incidencias, se realizará un seguimiento de las recomendaciones realizadas.

También se ha realizado el seguimiento de las auditorías realizadas con anterioridad a los PNCO: PCO de la comercialización de productos fitosanitarios (2021) y PCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos (2021). En el primer caso se han completado todas las medidas correctoras menos una cuya puesta en marcha ha sido parcial pero el órgano auditor ha determinado que el órgano gestor cumple con la normativa. En el segundo caso se han completado satisfactoriamente todas las medidas correctoras recomendadas.

Se puede concluir que se está realizando eficazmente el control oficial del cumplimiento de la normativa reguladora de los diversos programas, así como el logro de los objetivos marcados en cada uno de ellos.

☐ Castilla y León

PDF

Informe de las auditorías internas de Castilla y León 2022

Cumplimiento de la programación

Se ha cumplido con la programación de realizar tres auditorías de programas de control contenidos en el PNCOCA 2021-25 previstas para 2022: PCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios; PCO de la alimentación animal; PCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.

Valoración general de las auditorías realizadas

Los objetivos de la auditoría para los cuatro programas de control oficial auditados, fueron verificar el establecimiento de procedimientos y/o disposiciones de examen del ámbito a auditar y de modelos de informes que permitan evaluar los resultados en el programa de control anual; evaluar la adecuación de las disposiciones previstas para alcanzar los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625; evaluar los métodos y técnicas aplicados para la realización de los controles oficiales en el programa de control anual; verificar (si procede) la adecuación del sistema de delegación de funciones de la autoridad competente en determinados órganos de control para el programa de control anual.

Los resultados obtenidos permitieron comprobar el alto grado de cumplimiento de los cuatro programas de control oficial, si bien, hay algunos aspectos con posibilidad de mejora.

☐ Cataluña

PDF

Informes de las auditorías internas de Cataluña 2022

Cumplimiento de la programación

De los PCO incluidos en el PNCOCA 2021-25, se tenía previsto realizar auditorías de 7 PCO, de las cuales dos se han reprogramado por imposibilidad a llevarlas a cabo y se han sustituido por auditorías a otros 2 programas:

- PCO del bienestar animal (en explotaciones ganaderas, transporte y en matadero (en aquellas competencias del DACC)
- PCO de identificación y registro animal
- PCO de la higiene de las explotaciones ganaderas
- PCO de los centros de concentración autorizados de bovinos/ovinos/caprinos/porcino/équidos y de los tratantes autorizados de bovinos/ovinos/caprinos/porcino
- PCO de puntos de control R(UE) 2019/2035
- PCO establecimientos de confinamiento se ha sustituido por la auditoría al PCO de centros de cuarentena por animales terrestres en cautividad diferentes de los primates desde los que se trasladan animales dentro de un estado miembro a otro
- PCO para verificar el cumplimiento de la normativa de sanidad animal de los animales y productos de acuicultura se ha sustituido por PCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde las que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro estado miembro

Valoración general de las auditorías realizadas

El grado de aceptación de las recomendaciones de auditoría y el grado de implantación (al vencimiento) de las medidas derivadas de las auditorías son altos (97,66% y 86,53% respectivamente).

En general, la organización - estructura de los sistemas de control oficial y las características del personal empleado y los procedimientos establecidos se adaptan eficazmente a lo previsto en la normativa horizontal (R(CE) 178/2002 y R(UE) 2017/625), constatándose un

alto nivel de conformidad a la norma. Sin embargo, existe aún margen de mejora en relación con la supervisión efectiva de los órganos de control delegados, la aplicación eficaz de los sistemas sancionadores pertinentes, y la realización de las pruebas analíticas en laboratorios acreditados conforme a la norma ISO/IEC 17025 para los métodos pertinentes.

☐ Extremadura

PDF

Informe de las auditorías internas de Extremadura 2022

Cumplimiento de la programación

Se han realizado el 100% de las auditorías previstas en 2022. Se han centrado en el PCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos, el PCO de alimentación animal y el PCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.

Valoración general de las auditorías realizadas

Respecto a los resultados, en el PCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos y el PCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos se tienen previstas sendas auditorías de seguimiento en 2023 para continuar con comprobaciones que se han visto afectadas por la falta de colaboración.

Asimismo, se han realizado 4 Auditorías de Seguimiento. No se han observado avances en el PCO de higiene de la producción primaria agrícola y uso de productos fitosanitarios, y en el PCO de distribución, prescripción y dispensación de medicamentos veterinarios, en las que se mantiene el número de recomendaciones, quedando 5 y 1 respectivamente.

Se observa un esfuerzo muy notable por parte del Servicio Gestor en Calidad Diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización, de manera que se ha implantado la recomendación de riesgo alto y han disminuido las de riesgo medio y bajo, pasando en total de 8 a 5, siendo la mayoría de ellas de riesgo bajo.

Por último, en Producción Ecológica se observa el mayor esfuerzo, ya se han llevado a la práctica por parte del Servicio Gestor prácticamente todas las recomendaciones del Servicio de Auditoría Interna.

☐ Galicia

PDF

Informe de las auditorías internas de Galicia 2022

Cumplimiento de la programación

En 2022 estaban previstas las auditorías a los programas de: PCO de sanidad animal en animales y productos de la acuicultura; PCO de la higiene de la producción primaria en la acuicultura; PCO de la higiene de la producción primaria en la pesca extractiva; PCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65; y, PCO de liberación voluntaria de OXM para la producción de alimentos y piensos.

De ellos, no se realizó la auditoría al programa de controles de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65 (codificado como OICA), al no haber centros acogidos a la Directiva 92/65, en caso de ser necesario se realizará en 2025.

Valoración general de las auditorías realizadas

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

En 2022, el único programa en el que se realizó una recomendación fue el PCO de liberación voluntaria de OXM para la producción de alimentos y piensos. Dicha recomendación se ha subsanado al nombrar al Laboratorio Arbitral Agroalimentario laboratorio oficial para los organismos genéticamente modificados, en sustitución del anterior cuya acreditación había sido suspendida.

☐ Madrid

PDF

Informes de las auditorías internas de Madrid 2022

Cumplimiento de la programación

El cronograma de auditorías previsto por la Comunidad de Madrid contemplaba las auditorías de: PCO de bienestar animal; PCO de establecimientos autorizados productos reproductivos; PCO de calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización; PCO de producción ecológica.

Únicamente se ha recibido el informe de auditorías del Área de Ganadería de la Comunidad de Madrid en el que constan las auditorías del PCO de higiene explotaciones ganaderas y del PCO de establecimientos autorizados productos reproductivos. Ambas se han realizado durante el ejercicio 2022.

Valoración general de las auditorías realizadas

La valoración general de las auditorías competencia del Área de Ganadería de la Comunidad de Madrid es satisfactoria ya que, si bien, se han detectado cuatro observaciones, no se ha detectado ninguna desviación. Las observaciones no han afectado en absoluto al grado de eficacia y eficiencia del programa concreto de control oficial. Este aspecto quedó reflejado en el informe de auditoría. Asimismo, se destacaron varios puntos positivos como el nivel de conocimiento y la coordinación entre el personal.

☐ Murcia

PDF

Informe de las auditorías internas de Murcia 2022

Cumplimiento de la programación

Murcia tenía programadas las auditorías a cuatro programas de control oficial. Se han recibido el informe relativo a la realización de las auditorías de PCO higiene de la producción

primaria ganadera, PCO de higiene en la pesca extractiva. El informe de la auditoría del PCO de calidad alimentaria no se ha recibido. También estaba programada la auditoría al PCO de alimentación animal pero no se ha podido finalizar porque ha habido retraso en la disponibilidad y análisis de datos.

Valoración general de las auditorías realizadas

La valoración de las auditorías de las cuales se tiene informe es satisfactoria: en le caso de la auditoría del PCO de higiene de la producción primaria ganadera se han detectado incidencias de bajo riesgo y en el caso del PCO de higiene en la pesca extractiva no se han detectado incidencias.

☐ Navarra

PDF PDF

Informe de las auditorías internas de Navarra 2022

Cumplimiento de la programación

Durante el año 2022 se han realizado las 3 auditorías internas que estaban previstas. Se centraron en el PCO de registro e identificación de animales (bovinos, ovinos y caprinos), el PCO oficial de higiene de la producción primaria acuicultura y el PCO de bienestar animal.

Valoración general de las auditorías realizadas

En todos ellos se han detectado no conformidades y alguna oportunidad de mejora. Se han puesto en marcha las medidas correctoras correspondientes.

☐ La Rioja

PDF

Informe de las auditorías internas de La Rioja 2022

Cumplimiento de la programación

En 2022 estaban previstas las auditorías a 3 programas de control oficial: PCO de higiene de la producción primaria agrícola y uso de productos fitosanitarios, PCO de verificación del cumplimiento de la normativa de sanidad animal y productos de la acuicultura; PCO de establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de su Estado Miembro o a otro Estado miembro.

Sin embargo, se realizaron las tres auditorías de otros PCO: PCO de higiene de la producción primaria ganadera; al PCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH y; al PCO de los establecimientos de confinamiento.

Valoración general de las auditorías realizadas

Las auditorías realizadas se han ejecutado conforme a la normativa comunitaria, nacional y autonómica aplicable, con total independencia de los servicios auditados y de acuerdo con las Normas de Auditoría Internacionalmente Aceptadas.

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

☐ País Vasco

PDF

Informe de las auditorías internas del País Vasco 2022

Cumplimiento de la programación

El objetivo del Programa de auditoría 2021-2025 CAPV para el ejercicio 2022 era desarrollar las auditorías sobre el PCO de higiene en la producción primaria de la pesca extractiva, el PCO de identificación y registro de animales, PCO de comercialización de productos fitosanitarios y PCO de la calidad diferenciada. Dentro del ejercicio 2022, únicamente se completó la primera de las auditorías. La segunda se finalizó en marzo de 2023. Las dos últimas siguen en realización a marzo de 2023.

Valoración general de las auditorías realizadas

Respecto al Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la pesca extractiva se presentó el Plan de acción pertinente en octubre de 2022, una vez analizado el informe de auditoría y sus conclusiones.

☐ Valencia

PDF

Informe de las auditorías internas de la Comunidad Valenciana 2022

Cumplimiento de la programación

En el año 2022 estaban previstas cinco auditorías centradas en los siguientes programas: PCO de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios, PCO de higiene de la producción primaria ganadera, PCO de alimentación animal, PCO de la calidad alimentaria, PCO de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización. Las auditorías de los tres primeros programas se realizaron a lo largo de 2022 y las de los dos últimos se han realizado durante los primeros meses de 2023, estando todas concluidas en el momento de redacción del presente informe.

Valoración general de las auditorías realizadas

Para abordar las áreas de mejora y recomendaciones (principalmente la falta de personal) se aplicarán medidas correctoras a lo largo de los ejercicios 2023 y 2024.

B. CONCLUSIONES SOBRE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS EN 2022

Analizando la realización de auditorías durante el año 2022, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

Cumplimiento de la programación y auditorías realizadas:

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

- 9 CC. AA. han realizado el 100% de las auditorías programadas.
- 4 CC. AA. autónomas han reprogramado auditorías sobre la marcha por lo que, tres de ellas, han cumplido únicamente la programación de manera cuantitativa.
- 3 CC. AA. no han realizado auditorías en 2022.
- El MAPA ha cumplido con su programación al 100% en las auditorías del control de importaciones.

Programas de control oficial auditados:

- Teniendo en cuenta las reprogramaciones realizadas por las CC. AA., el programa más auditado en 2022 ha sido el PCO de la higiene de la producción primaria ganadera auditado por 6 CC. AA..
- El PCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura se ha auditado por 5 CC. AA..
- Los PCO de liberación voluntaria de OGM para producción de alimentos y piensos y el PCO de alimentación animal han sido auditados por 4 CC. AA..
- El Programa de Control Oficial de importaciones ha realizado las auditorías en los 7PCF/PEV programados.

INFORME DE RESULTADOS 2022

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

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







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

ÍNDICE

1. ORGANIZACIÓN GENERAL 50

1.1. Autoridades competentes y órganos de coordinación 50
1.2. Asistencia mutua. Punto de contacto en España 55
1.3. Soporte jurídico 55
1.4. Recursos de laboratorios 56
1.5. Soportes informáticos al control oficial 56
1.6. Procedimientos normalizados de trabajo. Aspectos horizontales y generales . 57
1.7. Planes de emergencia 58
1.8. Formación del personal 59

2. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 62

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1.: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios 64

Programa 1, Inspección de establecimientos alimentarios 71
Programa 2, Auditorías de los sistemas de autocontrol 71
Programa 3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia 71

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2.: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales 72

Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos 78
Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias 78
Programa 6. Organismos modificados genéticamente (OMG) 78
Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios. 78

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3.: Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos. 78

Programa 8, Peligros biológicos en alimentos 84
Programa 9, Anisakis 84
Programa 10, Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios 84
Programa 11, Contaminantes en alimentos 84
Programa 12, Control de ingredientes tecnológicos 84
Programa 13, Materiales en contacto con alimentos 84
Programa 14, Residuos de plaguicidas en alimentos 84
Programa 15, Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal 84
Programa 17, Control de alimentos irradiados. 84

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2. 4.: Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías 85

Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares 86

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2. 5.: Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control 87

3. REVISIÓN DEL SISTEMA 88

4. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN 99

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

El presente informe anual, correspondiente al año 2022, incluye los resultados de los controles realizados en establecimientos alimentarios con el objetivo de reducir los riesgos que puedan presentar los alimentos para la salud de las personas, verificando el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, de acuerdo a lo descrito previamente en el PNCOCA.

Todas las autoridades competentes han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el año 2022.

1. ORGANIZACIÓN GENERAL

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

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

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

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

A continuación, se describen los recursos que las autoridades competentes implicadas en el control oficial han dispuesto para el año 2022.

1.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA 2021-2025) describe la organización y competencias de las autoridades en España en materia de control oficial, que se puede consultar en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_28_PNCOCA_2021_2025_V3_Espana_Rev.pdf

La información sobre los recursos humanos, técnicos y materiales disponibles para efectuar los controles y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, se incluye en el apartado B del siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

Los cambios producidos en el año 2022 en la estructura orgánica, recursos humanos y órganos de coordinación de estas autoridades competentes se desarrollan a continuación.

☐ En el ámbito estatal

A. Estructura orgánica

En el 2022 se ha aprobado el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo autónomo Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición.

La información actualizada sobre la estructura orgánica estatal se recoge en el **Anexo I** del PNCOCA 2021-2025:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

B. Recursos humanos (RR.HH.)

De todo el personal de AESAN, 97 personas trabajan en Servicios Centrales y 89 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: 80 en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y 9 en el Laboratorio de Referencia de la UE de Biotoxinas Marinas (EURLMB). En la siguiente tabla se puede ver la distribución de dicho personal.

Servicios/Personal	Titulados superiores		Técnicos de grado medio	Personal Administrativo y oficios	TOTAL
	Personal de gestión	Personal técnico			
Servicios Centrales	30	44	-	23	97
Laboratorio CNA	12	34	17	17	80
Laboratorio EURLMB	2	4	1	2	9
TOTAL	44	82	18	42	186

Tabla 2.1 Personal en la AESAN

C. Órganos de coordinación

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

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

☐ En el ámbito autonómico

A. Estructura orgánica

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

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

En el año 2022 se han producido cambios en las estructuras orgánicas de 4 comunidades autónomas, que se recogen en la siguiente tabla (tabla 2.2), donde figura la normativa de referencia:

CC. AA.	Nº Referencia	Título	Página Web
CASTILLA Y LEÓN	Decreto 1/2022	DECRETO 1/2022, de 19 de abril, del Presidente de la Junta de Castilla y León, de Reestructuración de Consejerías (B.O.C.Y.L. Nº 75 de 20 de Abril)	www.jcyl.es
	Decreto 12/2022	DECRETO 12/2022, de 5 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad (B.O.C.Y.L. Nº86 de 6 de mayo)	www.jcyl.es
	Orden SAN/800/2022	ORDEN SAN/800/2022, de 5 de julio, por la que se desarrolla la estructura orgánica de los servicios centrales de la Consejería de Sanidad y de la Gerencia Regional de Salud de Castilla y León	www.jcyl.es
CATALUÑA	Decreto 129/2022	Decreto 129/2022, de 28 de junio, de reestructuración del Departamento de Salud(DOGC 8699, de 30/06/2022)	www.gencat.cat/dogc
	Decreto 184/2022	Decreto 184/2022, de 10 de octubre, de denominación y determinación del ámbito de competencia de los departamentos en los que se organiza el Gobierno y la Administración de la Generalitat de Catalunya(-DOGC 8769A, de 10/10/2022)	www.gencat.cat/dogc
GALICIA	Decreto 58/2022	DECRETO 58/2022, de 15 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Xunta de Galicia.	https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20220516/AnuncioC3B0-150522-1_es.pdf
	Decreto 73/2022	DECRETO 73/2022, de 25 de mayo, por el que se fija la estructura orgánica de las vicepresidencias y de las consellerías de la Xunta de Galicia.	https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20220527/AnuncioV0654-250522-0001_es.pdf
MADRID	Decreto 66/2022	Decreto 66/2022, de 20 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 88/2021, de 30 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica la estructura orgánica básica de las Consejerías de la Comunidad de Madrid (BOCM 21/07/2022)	https://www.comunidad.madrid/transparencia/unidad-organizativa-responsable/consejeria-sanidad
	Decreto 1/2022	Decreto 1/2022, de 19 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad (BOCM 20/01/2022)	http://www.madrid.org/es/transparencia/

Tabla 2.2: Cambios en la estructura orgánica de las CC. AA.

B. Recursos humanos

El personal encargado de las tareas de control oficial en el ámbito de salud pública en las CC. AA. está compuesto por un total de 6661 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:

- Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados, con 5783 trabajadores y
- Laboratorios públicos, con un total de 878 trabajadores.

De las 5783 personas encargadas del control oficial, el 86 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección. En la tabla 2.3. se detallan las cifras de este personal:

Servicios/ Personal	TITULADOS SUPERIORES			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Veterinarios oficiales de mataderos	Inspectores				
Servicios Centrales CC. AA.	218		77	0	4	82	381
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	487		2945	29	40	299	3800
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	59	2	183	16	25	113	398
Mataderos		1001			203		1204
TOTAL	764	1003	3205	45	272	494	5783

Tabla 2.3: Personal en las CC. AA. según su cualificación año 2022

Respecto a la distribución territorial del personal de control, se observa que el 6,60 % pertenece a servicios centrales y el resto a unidades periféricas y mataderos, que son los que realizan la inspección de los establecimientos.

En el gráfico 2.1. se resume la distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., donde se observa que la mayoría del personal, un 72,77 % ejerce tareas de inspección.

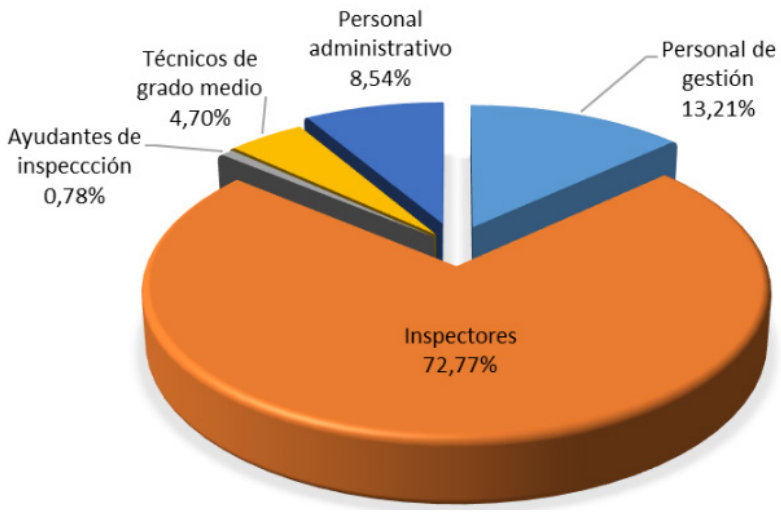


Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA. año 2022

Comparando con el año 2021, tal y como se refleja en la tabla 2.4. y en el gráfico 2.2., el número de inspectores ha disminuido ligeramente (1,76 %), reduciéndose en 546 los inspectores de salud pública. No obstante, la cifra de inspectores veterinarios de matadero ha aumentado en 282 personas. Además, en el año 2022 se han incrementado los técnicos de grado medio, suponiendo un 4,70 % debido al aumento de 42 personas en los auxiliares oficiales de matadero.

Año	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Auxiliares oficiales de matadero	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios mataderos					
2021	740	3751	721	40	68	161	519	5988
2022	764	3205	1003	45	69	203	494	5783

Tabla 2.4: Evolución numérica de los recursos humanos de las CC. AA.

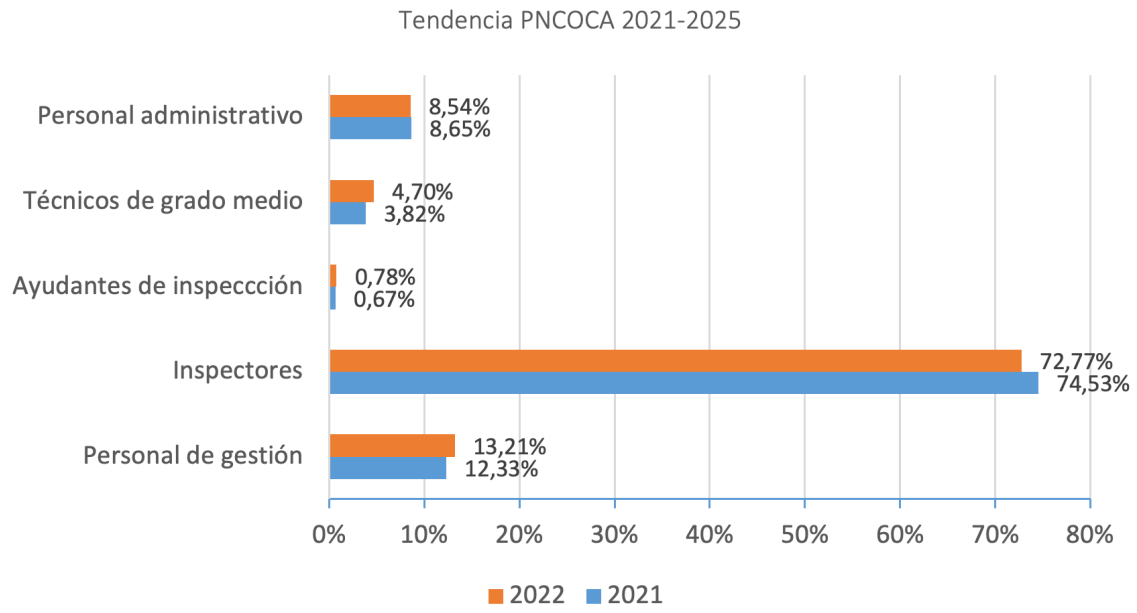


Gráfico 2.2. Evolución porcentajes de los recursos humanos de las CC. AA.

Los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales se llevan a cabo en los laboratorios oficiales designados por las autoridades competentes que forman parte de la red RELSA (Red de laboratorios de seguridad alimentaria) cuyos datos se pueden consultar en el siguiente enlace:

https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web

En los laboratorios públicos que realizan estas actividades de control trabajan 878 personas, lo cual supone un 13,18 % del total del personal dedicado al control oficial. Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la tabla 2.5., donde se puede observar un incremento en la cifra de personal de laboratorios respecto al 2021.

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

Tabla 2.5: Distribución de recursos humanos de los laboratorios públicos

A continuación, se adjunta documentación relativa a los RRHH desglosados por CC. AA. en el ámbito de la Salud Pública.

PDF

Documento insertado Nº 1.1. RRHH de las CC. AA. 2022

C. Órganos de coordinación

Durante el año 2022 no se han creado nuevos órganos de coordinación en las CC. AA.

La información actualizada sobre estos órganos se encuentra en el **Anexo II** del PNCOCA 2021-2025:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

1.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

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

DIRECTORA EJECUTIVA AESAN
preaesan@aesan.gob.es
+ 34.91.338.05.85

y

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL OFICIAL Y ALERTAS
sgcoa@aesan.gob.es
+34.91.338.07.15

1.3. SOPORTE JURÍDICO

Los listados actualizados de las normas relativas a la cadena alimentaria, así como otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria desarrollada tanto a nivel nacional como a nivel autonómico, en cuestiones generales y horizontales se encuentra en el **Anexo III** del PNCOCA 2021-2025:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

Las novedades de legislación desarrolladas a lo largo del 2022 pueden consultarse en la siguiente página:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/novedades_legislativas/listados/aecosan_listado_novedades_legislativas.htm

Las novedades legislativas incluidas en este punto se refieren exclusivamente a cuestiones generales y horizontales. Durante el año 2022, se ha aprobado una nueva norma:

- En la C. A. de Cataluña: Acuerdo de Gobierno 116/2022, de 9 de junio del Departamento de la Presidencia por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022.

Las referencias legislativas que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V3.

1.4. RECURSOS DE LABORATORIOS

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

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

En 2022 los laboratorios de control oficial han seguido progresando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo, se ha continuado avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

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

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/laboratorios/subseccion/RELSA.htm

1.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales se emplean aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos y tiempo y, en definitiva, mejorar la calidad de los controles oficiales. En el 2022 no se ha implantado ninguna aplicación informática nueva.

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

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

1.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

Las autoridades competentes desarrollan procedimientos documentados para mejorar y facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial. A continuación, se muestran los procedimientos documentados sobre aspectos horizontales y/o generales que en el 2022 han sido elaborados o revisados.

Durante el 2022 en la AESAN se han elaborado y/o actualizado los siguientes procedimientos documentados que han sido aprobados la Comisión Institucional de la AESAN:

- Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías. (16.03.22).
- Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria V2. (16.03.22).
- Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos V3. (13.12.22).
- Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional. V3. (13.12.22).
- Criterios de publicación de alertas alimentarias en web (documento de transparencia). (13.12.22).
- Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios (Rev.13). (13.12.22).

Los procedimientos generales de trabajo para su utilización por parte de los servicios de control pueden ser consultados en el **Anexo V** del PNCOCA 2021-2025.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

Por otra parte, las CC. AA. han desarrollado 62 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 12 fueron nuevos procedimientos y 50 documentos revisados y actualizados. Se detallan en el siguiente documento:

PDF

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

Los procedimientos que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V3.

1.7. PLANES DE EMERGENCIA

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

1. Un sistema coordinado de alertas alimentarias: un sistema de redes de información de alertas alimentarias cuyo objetivo fundamental es realizar un intercambio rápido de información entre autoridades competentes, empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores.
2. Un sistema de Asistencia y cooperación administrativa (ACA) que prestan asistencia a los Estados miembros de la UE para garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.
3. Respecto al sistema de redes de información de alertas alimentarias, la AESAN es el punto nacional de contacto y coordina todas las actuaciones llevadas a cabo en las siguientes redes de alerta alimentaria:

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

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

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

A lo largo del año 2022, se ha gestionado a través del SCIRI un total de 880 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España; los niveles de gestión se recogen en el GRÁFICO 2.3. donde se observa que 363 correspondieron a alertas, 255 a rechazos en frontera, 254 a informaciones y 8 a los clasificados como "*novedades*".

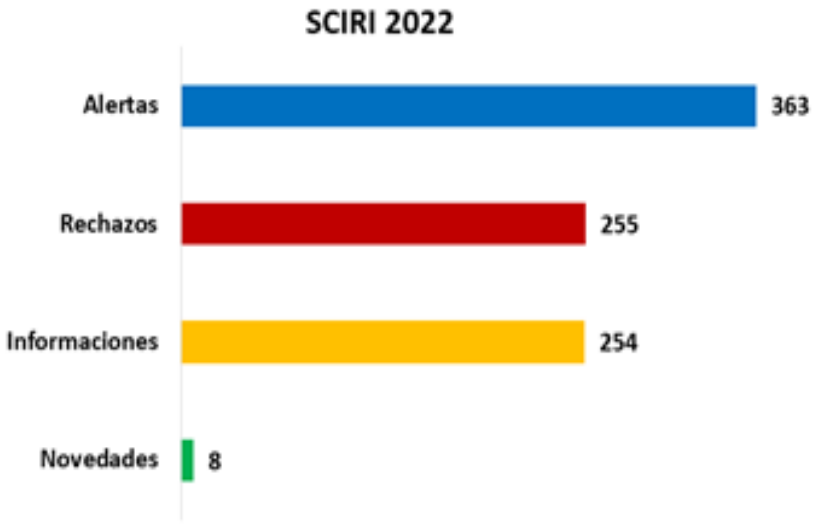


Gráfico 2.3. Número de expedientes gestionados en 2022

Cada año la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que se pueden consultar en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm

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

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2022 se han tramitado 117 expedientes de información motivados por **incumplimientos** de legislación detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea. Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de reexpedición motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de buques por autoridades competentes de otro Estado miembro.

1.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL

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

☐ En el ámbito internacional (BTSF)

En el 2022, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food*" (BTSF) ha experimentado un incremento muy importante en el número de participantes de las autoridades autonómicas y locales en sus cursos gracias al restablecimiento de la actividad presencial y a la consolidación de los cursos en la modalidad *e-learning* "en remoto", debido a las circunstancias relacionadas con la COVID-19.

Esta formación se realiza de manera análoga a los cursos presenciales, pero vía telemática, para atender las ponencias y participar en las actividades prácticas y talleres.

En el año 2022 la formación BTSF ha consistido en la participación en 23 cursos presenciales, 1 ejercicio de crisis y 3 cursos de *e-learning.*

En los cursos presenciales el número de personas que han asistido es el siguiente:

- 79 participantes (frente a los 80 del año 2021) por parte de la Administración General del Estado (AGE) que incluye la AESAN, SGSE, AEMPS, DG Consumo, CCAES, SEPRONA y SOIVRE. De ellos 29 participantes corresponden a la AESAN.
- 227 participantes (frente a los 140 del año 2021) por parte de las autoridades competentes autonómicas y locales.

Por lo que respecta a los cursos e-learning, realizados mediante las plataformas virtuales, ha habido un importante ascenso en el número de participantes respecto al 2021:

- Por parte de AGE, 101 participantes, frente a los 39 del 2021 (12 de la AESAN, 89 de la SG de Sanidad Exterior).
- Por parte de autoridades competentes autonómicas y locales han participado 128 personas (frente a las 109 del 2021).

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

Año	Cursos presenciales		Cursos "e-learning"		TOTAL
	AA. CC. AGE	AA. CC.CC. AA.-Locales	AA. CC. AGE	AA. CC.CC. AA.-Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535

Tabla 2.6: Número de asistentes a las modalidades de cursos BTSF

☐ En el ámbito estatal

A. Formación interna para personal de la AESAN

En el 2022 el personal de la AESAN ha recibido formación tanto impartida por la propia AESAN como por el Ministerio de Consumo y el Instituto Nacional de Administraciones Públicas. En total se han impartido 6 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que han asistido un total de 57 profesionales.

B. Formación impartida por la AESAN

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

- Cursos y talleres de formación organizados por la AESAN en materia de seguridad alimentaria:
  - Taller sobre los Reglamentos de higiene. Organizado por la Subdirección general de gestión de la seguridad alimentaria, contó con 500 participantes.
  - Jornadas del CNA. Organizadas por el Centro nacional de alimentación, asistieron 500 personas.
  - Jornadas de la Armonización de la Planificación y Ejecución del Control Oficial en España. Organizadas por la Subdirección general de control oficial y alertas. Se han impartido 8 ediciones en distintas CC. AA. y han participado un total de 1113 personas.

- Taller sobre el Real Decreto 695/2022, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de- videovigilancia. Organizado por la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria, contó con 45 asistentes.

- Participación en diferentes másteres: el personal de la AESAN también participa y colabora de forma habitual como docente en diferentes másteres de seguridad alimentaria y de especialización profesional.
- Desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia: dentro de las actividades de formación llevadas a cabo por la AESAN se incluye la formación práctica de nuevo personal de la escala de Farmacéuticos Titulares, Veterinarios Titulares y Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos (ETGOAS).
- Participación y colaboración en congresos, jornadas, cursos o seminarios organizadas por distintos organismos: la AESAN ha participado en 2022 en más de 30 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria, en los que se han impartido un total de 54 ponencias:

    - 31 ponencias en materia de promoción de la seguridad alimentaria por parte de la Subdirección general de gestión de la seguridad alimentaria;
    - 9 ponencias por parte del Centro nacional de alimentación;
    - 6 ponencias por parte de la Vocalía de coordinación científica e internacional;
    - 5 ponencias de la Subdirección general de nutrición;
    - 3 ponencias de control oficial y alertas por parte de la Subdirección general de control oficial y alertas.

☐ En el ámbito autonómico

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

Las CC. AA. han llevado a cabo a lo largo del año 2022 un total de 315 cursos orientados a la formación de los agentes de control oficial en seguridad alimentaria con el contenido y duración que se detallan en el siguiente documento:

PDF

Documento insertado Nº 1.3: Cursos de formación de las CC. AA. 2022

2. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

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

Se puede acceder a esta información en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/Objetivo_Alto_nivel_2.htm

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

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

- Objetivo estratégico 2.1. Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios
    - Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
    - Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol
    - Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.
- Objetivo estratégico 2.2. Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
    - Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
    - Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
    - Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
    - Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

- Objetivo estratégico 2.3. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.

    - Programa 8. Peligros biológicos en alimentos
    - Programa 9. Anisakis
    - Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
    - Programa 11. Contaminantes en alimentos
    - Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
    - Programa 13. Materiales en contacto con alimentos
    - Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos
    - Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.
    - Programa 17. Control de alimentos irradiados

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

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

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

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

El hecho de que la aplicación informática de recopilación y envío de datos de control desde las CC. AA. a la AESAN esté obsoleta, y que la nueva aplicación que está en desarrollo aún no está operativa, ha supuesto que la recopilación de datos para la elaboración del presente informe anual de resultados de 2022 haya requerido un gran esfuerzo. La calidad de los datos recopilados desde las CC. AA. se ha visto afectada por estos cambios, en espera de la adaptación final de los sistemas de recogida de información equivalente entre las CC. AA. y la AESAN.

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

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

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol

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

☐ PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL, CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan controles oficiales de todos los establecimientos alimentarios con regularidad, de acuerdo a una programación en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta factores generales y específicos del establecimiento. Para realizar la programación es necesario conocer el **censo de establecimientos** a controlar. En 2022 se ha contabilizado un total de 542 305 establecimientos alimentarios, los cuales se muestran en la siguiente tabla clasificados en función del sector de la cadena alimentaria al que pertenecen:

Establecimientos por sector	Nº Establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	
Carnes y derivados	6386
Moluscos bivalvos vivos	273
Productos de la pesca	3209
Lonjas de pesca	147
Calostro, leche cruda y productos	1912
Huevos y ovoproductos	1437
Ancas de rana y caracoles	125
HRP	3
Miel y derivados	686
Frutas y hortalizas	6408
Aceites y grasas vegetales	2194
Fab.prod. de molinería, almidones y productos	564
Productos panadería y a base harina	7936
Azúcar, jarabes	577
Sal, vinagre y especias	835
Alimentos estimulantes, vegetal para infusiones	758
Comidas preparadas	5838

Establecimientos por sector	Nº Establecimientos
Alimentación especial para grupos específicos	154
Complementos alimenticios	418
Helados leche cruda	674
Ingredientes tecnológicos	640
Establecimientos que irradian	4
Aguas envasadas y hielo	560
Bebidas	6378
Materiales en contacto con alimentos	2283
Reenvasadores POA	2506
Reenvasadores no POA	4939
ALMACENES Y DISTRIBUIDORES	
Almacenes frigoríficos autorizados	8787
Mercados mayoristas POA	320
Buques de almacenamiento en congelación	2
Distribuidores sin depósito y transportistas	40990
Almacenes registrados	19447
Mercados mayoristas no POA	596
MINORISTAS	
Restauración colectiva	245663
Otros minoristas	168656
TOTAL	**542 305**

Tabla 2.1.1. Establecimientos alimentarios por sector

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

Establecimientos según actividad	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	57 844
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	70 142
MINORISTAS	414 319
TOTAL	**542 305**

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

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

Programas Objetivos estratégico 2.1.	Nº CC. AA. y Ciudades A.
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	17
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	14
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	17

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

En estos 3 programas se ha realizado un total de 460 845 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se observa la distribución de inspecciones y auditorías realizados en los 3 programas incluidos en este objetivo estratégico.

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

Programas	Nº establecimientos	Nº controles realizados	
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	542 305	430 428	
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	542 305	15 403	
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	712	Inspecciones	11 774
		Auditorías	887
		Bienestar animal	2353
TOTAL		460 845	

Tabla 2.1.4. Establecimientos y controles realizados

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 93,4 % de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo al programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios. Este programa de control abarca la verificación del cumplimiento de todos los requisitos de los reglamentos generales de higiene.

☐ Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 3 programas de control del objetivo estratégico 2.1. en el año 2022.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 para estos tres programas de control es de 86 % de los controles que se habían programado. Una cifra más elevada de cumplimiento de la programación se da en el programa de mataderos, alcanzando un 94 %, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

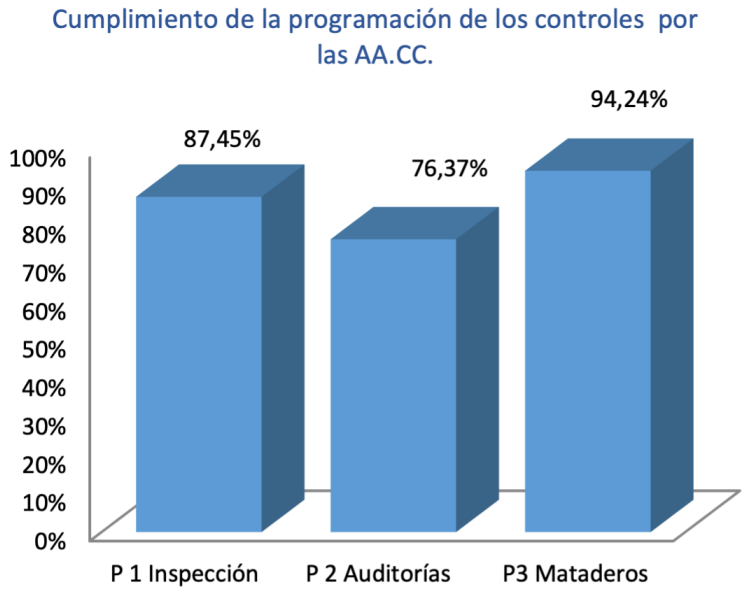


Gráfico 2.1.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

☐ CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

El porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico. No se incluyen los incumplimientos detectados en el programa 3 de mataderos durante los controles diarios pues no son incumplimientos del operador alimentario sino hallazgos en los animales.

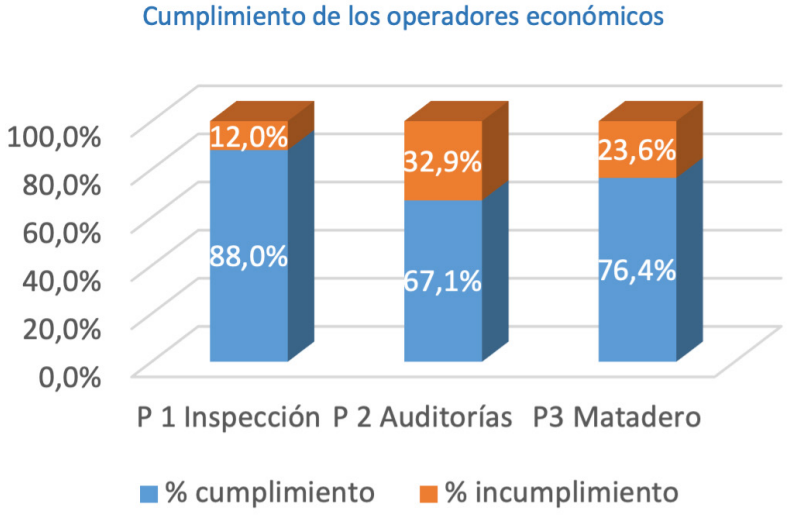


Gráfico 2.1.2. Porcentaje de Incumplimiento de los operadores económicos

El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del 75,4 %.

El programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1, de inspección general de establecimientos con un 83 % de cumplimiento.

☐ MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2022 se ha adoptado un total de 49 787 medidas administrativas y 1 medida judicial.

Diferenciadas por programas de control, en el marco del programa 1 se han adoptado 43 712 medidas administrativas y 1 medida judicial. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 55,23 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 se ha adoptado un total de 2122 medidas, todas ellas administrativas; la medida adoptada con más frecuencia se corresponde con la **solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 66,07 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2022 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 2784 medidas durante las inspecciones, el 70 % de las cuales ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**,
- 106 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol de estos establecimientos, el 52,8 % de estas ha sido la solicitud de **revisión del APPCC**.
- 1007 medidas administrativas y 56 sanciones frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, la medida administrativa tomada con más frecuencia en las inspecciones fue el **requerimiento de corrección de incumplimientos** (62,40 %) y en auditorías ha sido la **revisión del APPCC** (45,74 %) seguida de la imposición de sanciones como medida judicial, con un 25,53 %.

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

Programa	2022		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	43 712	1	43 713
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	2122	0	2122
P3 Mataderos	3953	0	3953
TOTAL	49787	1	49788

Tabla 2.1.7. Medidas adoptadas en 2022 por programa

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

☐ ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2022

Tendencia en el número de establecimientos y de controles realizados

En el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, tal y como se recoge en la tabla 2.1.8., se observa que en el año 2022 se ha producido un descenso en el número de establecimientos; pasando de 585 851 en 2021 a 543 017 en 2022. Además, respecto al año 2021, en 2022 se ha reducido el número de controles de inspección (programa 1) en un 10 % aunque las auditorías realizadas a los sistemas de autocontrol, correspondiente al programa 2, en este año se han duplicado.

No obstante, en el año 2022, aunque el número de mataderos, salas de despiece fue el mismo que en 2021, el número de controles ha sido 3 veces mayor, pasando de 4739 controles en 2021 a 15 014 en 2022.

Programas	Nº establecimientos		Nº controles realizados	
	2021	2022	2021	2022
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	585 851	542 305	500 423	430 428
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol			7133	15 403
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	712	Inspecciones 2514 Auditorías 278 Bienestar animal 1947	Inspecciones 11 774 Auditorías 887 Bienestar animal 2353
TOTAL	586 570	543 017	512 295	460 845

Tabla 2.1.8. Evolución del Nº de Establecimientos y Nº Controles realizados 2021-2022

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

En la siguiente gráfica se detalla el cumplimiento de la programación de los dos años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que en los 3 programas se ha incrementado el cumplimiento de la programación desde una media del 79,20 % en 2021 al 86,02 % en 2022.

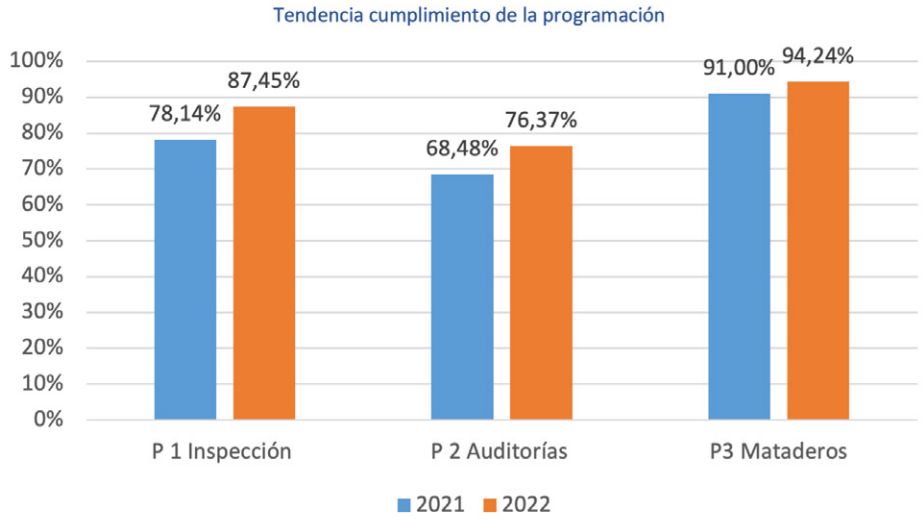


Gráfico 2.1.3. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 1 2021-2022

Tendencia cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 5 años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

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

Tabla 2.1.9 Evolución del porcentaje cumplimiento 2021-2022

Al analizar la tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos en los dos años transcurridos del plan PNCOCA 2021-2025 se observa que la media del cumplimiento de la normativa ha mejorado en un 12 % en 2022 respecto a 2021. El programa 1 se ha mantenido el cumplimiento de la normativa por encima del 85 % en los dos años y en el programa 2 de auditorías y programa 3 de mataderos se ha incrementado el cumplimiento de la normativa en un 10 %.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos para el año 2022 procede del promedio entre los controles de:

- 62,7 % de cumplimiento en bienestar animal;
- 78,1 % de conformidad en las auditorías del autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos;
- 88,4 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

Comparando estos resultados con los del año 2021, en este programa 3 destaca que en el año 2022 se incrementó en un 12 % el cumplimiento de la normativa de los operadores económicos, sobre todo en el cumplimiento de la normativa en materia de bienestar animal, cuyo incremento fue de un 20 %.

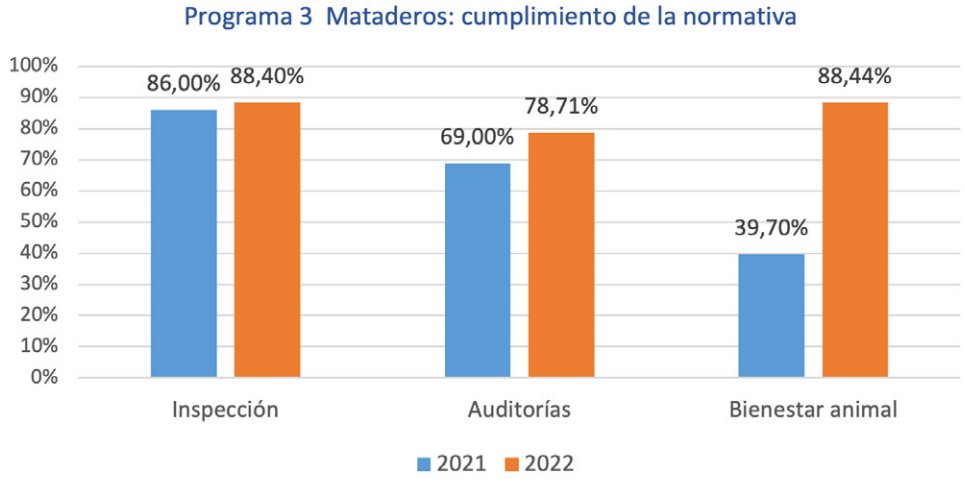


Gráfico 2.1.4. Tendencia en el cumplimiento de la normativa en el Programa 3 de mataderos

Tendencia número de medidas tomadas por las AA. CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 3 programas. El número de medidas que se han aplicado ha disminuido en el P1 de inspección y se ha incrementado en el P2 de auditorías y en el P3 de Mataderos.

Programas	Nº medidas administrativas		Nº medidas judiciales	
	2021	2022	2021	2022
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	65981	42365	93	1
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	1438	2122	0	0
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	1865	3953	0	0
TOTAL	71182	48440	93	1

Tabla 2.1.10. Tendencia del objetivo estratégico 1 en el Nº de medidas de las AA. CC. 2021-2022

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

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

PDF

Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol

PDF

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

PDF

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

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

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

Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

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

☐ PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL, CONTROLES REALIZADOS

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes, en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados durante el 2022 en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.2.	Nº CC. AA. y Ciudades A
P 4 Etiquetado	14
P 5 Alérgenos	16
P 6 OMG	8
P 7 Complementos Alimenticios	16

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

En conjunto en estos 4 programas se ha realizado un total de 42 620 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor, en el marco del objetivo estratégico 2.2. del PNCOCA.

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 85,7 %, se corresponde al programa 4 de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.

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

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

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj. 2
P 4 Etiquetado	36 525	85,7 %
P 5 Alérgenos	1918	4,5 %
P 6 OMG	150	0,4 %
P 7 Complementos Alimenticios	4027	9,4 %
TOTAL	42 620	100 %

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

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 4 programas de control del objetivo estratégico 2.2. en el año 2022.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 para estos cuatro programas de control es del 88,4 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de organismos modificados genéticamente, que ha alcanzado un 100 %, y la más baja un 67,2 % en el programa de complementos alimenticios. Entre los motivos que han contribuido al no cumplimiento de la programación en base al riesgo se encuentra la priorización de los controles debido a la falta de personal y medios, a los ajustes de programación o a los ceses o cambios de actividad de las empresas.

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

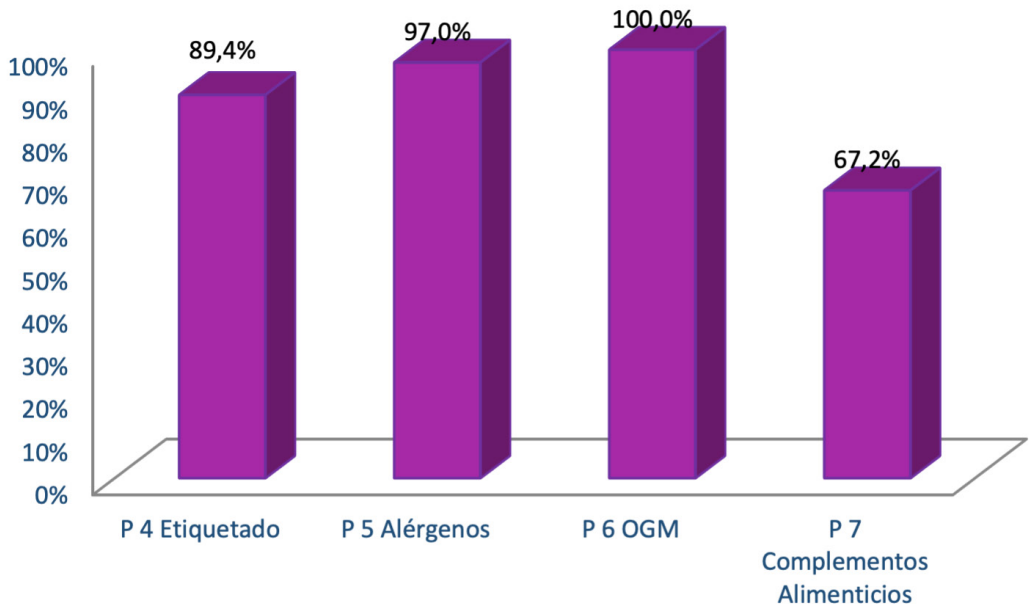


Gráfico 2.2.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competente

☐ CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del objetivo estratégico 2.2. relativo a información de los productos alimenticios ha sido del 83,3 %.

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

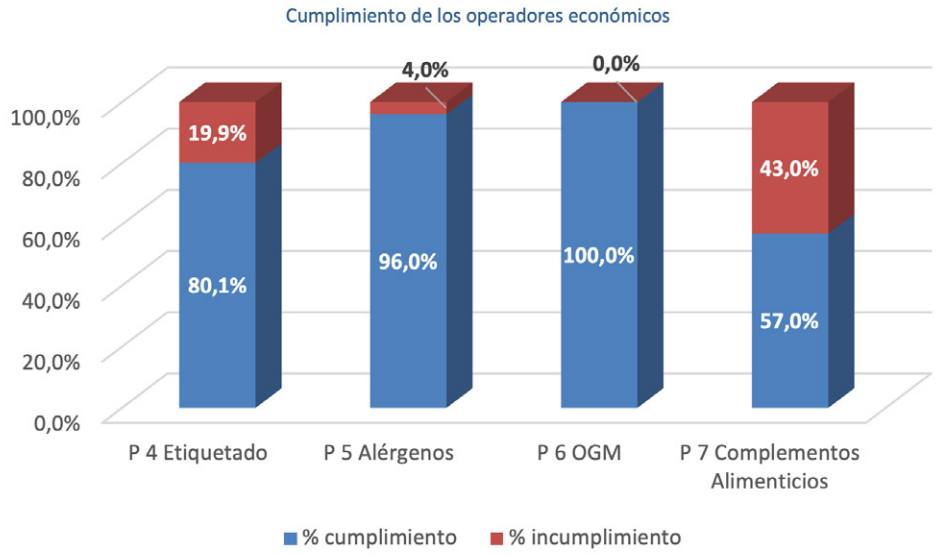


Gráfico 2.2.2. Cumplimiento de los operadores económicos

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5 de alérgenos y el programa 6 de OMG, con un 96 y un 100 % respectivamente. Y el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 57 %.

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

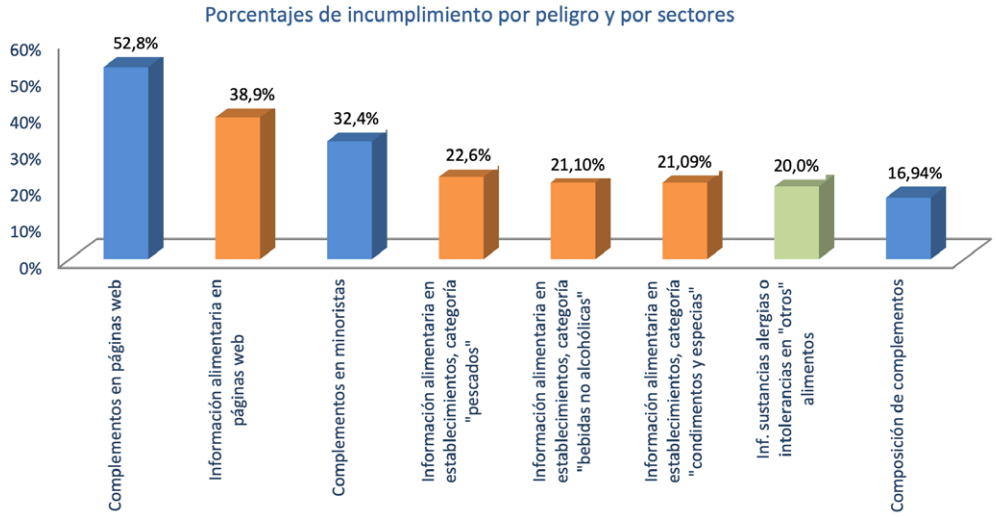


Gráfico 2.2.3. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros y sectores

☐ MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2022 se han adoptado 6175 medidas administrativas y 1 medida judicial.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4 de etiquetado se han tomado 4800 medidas administrativas y ninguna de carácter judicial. El 97,52 % de las mismas se han tomado sobre establecimientos alimentarios y el 2,48 % sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos/ reetiquetado**, que ha representado el 57,3 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 5 de alérgenos se han adoptado un total de 112 medidas, 111 administrativas y 1 judicial. Las medidas adoptadas con mayor frecuencia han sido las categorizadas como "otras medidas", que representan 44,1% de las medidas adoptadas.
- En el marco del programa 6 no se han detectado incumplimientos, y por tanto no ha sido necesaria la adopción de ninguna medida.
- En el programa 7 de complementos las autoridades competentes han adoptado 1264 medidas, todas ellas medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos/ reetiquetado**, que ha supuesto el 53 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

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

Programa	2022		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 4 Etiquetado	4800	0	4800
P 5 Alérgenos	111	1	112
P 6 OMG	0	0	0
P 7 Complementos Alimenticios	1264	0	1264
	6175	1	6176

Tabla 2.2.3. Medidas adoptadas en 2022 por programa

☐ ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2022

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, donde se observa un descenso del número de controles en general, con excepción del programa 7 para el que aumentan.

Programa	Nº Controles realizados	
	2021	2022
P 4 Etiquetado	77 193	36 525
P 5 Alérgenos	2229	1918
P 6 OMG	201	150
P 7 Complementos Alimenticios	3427	4027
TOTAL	83 050	42 620

Tabla 2.2.4. Comparativa 2021-2022 de los controles realizados

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

En la siguiente gráfica se detalla el cumplimiento de la programación de los dos años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que en 3 de los 4 programas se ha incrementado el cumplimiento de la programación en 2022, con excepción del programa 7 para el cual el cumplimiento de la programación desciende.

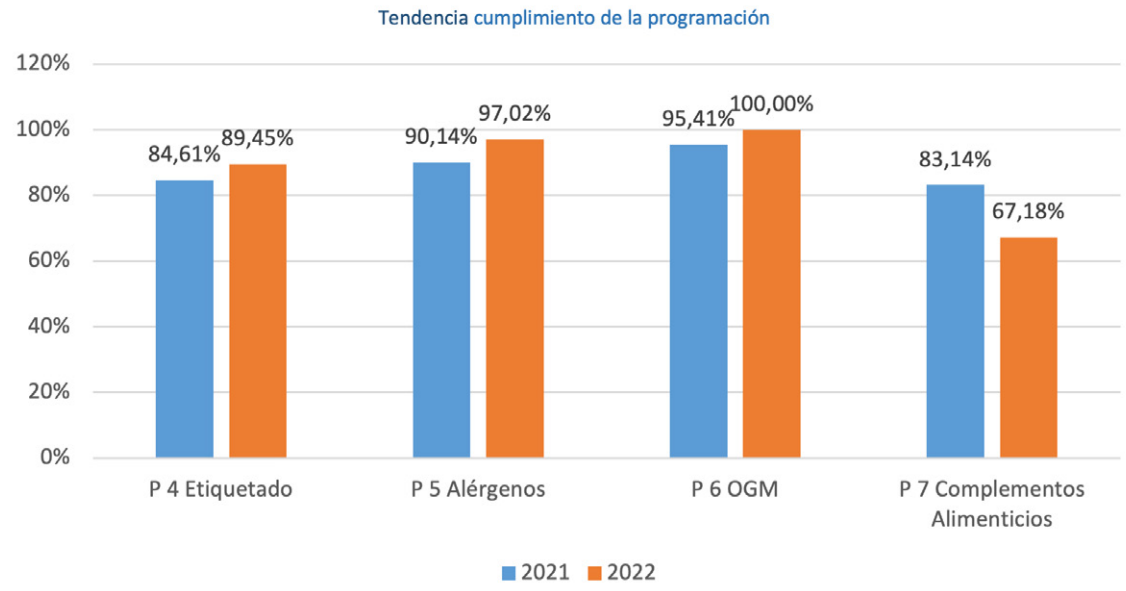


Gráfico 2.2.4. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 2 2021-2022

Tendencia cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 2 años en los programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimientos	
	Año 2021	Año 2022
P 4 Etiquetado	83,8 %	80,1 %
P 5 Alérgenos	97,1 %	96,0 %
P 6 OMG	96,5 %	100,0 %
P 7 Complementos Alimenticios	53,6 %	57,0 %
PROMEDIO	82,8 %	83,3 %

Tabla 2.2.5. Comparativa 2021-2022 porcentaje cumplimiento

A lo largo de los años reflejados se mantiene el programa 7 de complementos como el programa en el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento: 57 % en el 2022. No obstante, se observa que el porcentaje de cumplimiento de este programa mejora con respecto al año anterior. En cambio, el porcentaje de cumplimiento desciende ligeramente en los programas 4 sobre etiquetado y 5 acerca de alérgenos. En promedio, el cumplimiento mejora ligeramente con respecto al año 2021.

Tendencia número de medidas tomadas por las AA. CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 4 programas. El número de medidas que se han aplicado ha disminuido en el programa 4 de etiquetado y en el 6 de organismos modificados genéticamente (para el cual no se detectaron incumplimientos en 2022), y aumentan ligeramente o se mantienen estables en los programas 5 y 7.

Programas	Nº medidas administrativas		Nº medidas judiciales	
	2021	2022	2021	2022
P 4 Etiquetado	8620	4800	0	0
P 5 Alérgenos	101	111	2	1
P 6 OMG	18	0	0	0
P 7 Complementos Alimenticios	1268	1264	0	0
TOTAL	10 007	6175	2	1

Tabla 2.2.6. Tendencia del objetivo estratégico 2 en el Nº de medidas de las AA. CC. 2021-2022

La organización y categorización de los alimentos se realiza de acuerdo al Reglamento (UE) nº 723/2019, con excepción del programa 7 de complementos alimenticios en el que los establecimientos se clasifican en función de si son fabricantes/envasadores, distribuidores/almacenistas o minoristas.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

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

PDF

Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

PDF

Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

PDF

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

PDF

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

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

Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos

Programa 9. Control de anisakis

Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

Programa 11. Control de contaminantes en alimentos

Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos

Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos

Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos

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

Programa 17. Control de alimentos irradiados

☐ PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL, CONTROLES REALIZADOS

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

Programas Objetivos estratégico 2.3.	Nº CC. AA.
P8. Control de peligros biológicos en alimentos	17
P9. Control de anisakis	16
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Control de contaminantes en alimentos	17
P12. Control de ingredientes tecnológicos	15
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	8
P14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos	17
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	17
P17. Control de alimentos irradiados	17

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

En conjunto en estos 9 programas se ha realizado un total de 119 749 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos, es decir, en el marco del objetivo estratégico 2.3 del PNCOCA.

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

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj.2.3
P8. Control de peligros biológicos	36 216	30,24 %
P9. Control de anisakis	29 195	24,38 %
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	450	0,38 %
P11. Control de contaminantes	6 015	5,02 %
P12. Control de ingredientes tecnológicos	3 225	2,69 %
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	314	0,26 %
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 672	1,40 %
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	42 502	35,49 %
P17. Control de alimentos irradiados	160	0,13 %
TOTAL	119 749	100 %

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

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 35,49 %, se corresponde al programa 15 de residuos de medicamentos veterinarios.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los programas de control del objetivo estratégico 2.3. en el año 2022.

En el caso de los programas 8, de agentes biológicos, 11, de contaminantes, y 14, de plaguicidas, no se dispone de los datos de programación, por haber obtenido los datos de los enviados a la EFSA, la cual no requiere esta información.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 para el resto de programas de control es del 96,62 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de resistencias antimicrobianas, contaminantes, plaguicidas y de alimentos irradiados con un 100 % de cumplimiento, seguido de ingredientes tecnológicos con un 97,88 %, y la más baja un 81,19 % en el programa de anisakis.

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

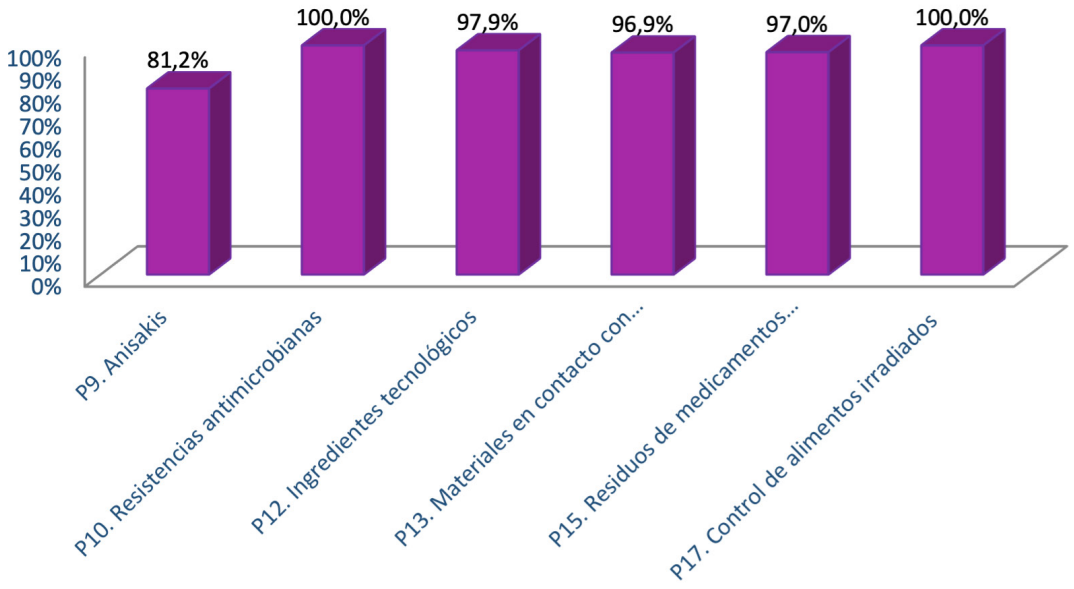


Gráfico 2.3.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

□ CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

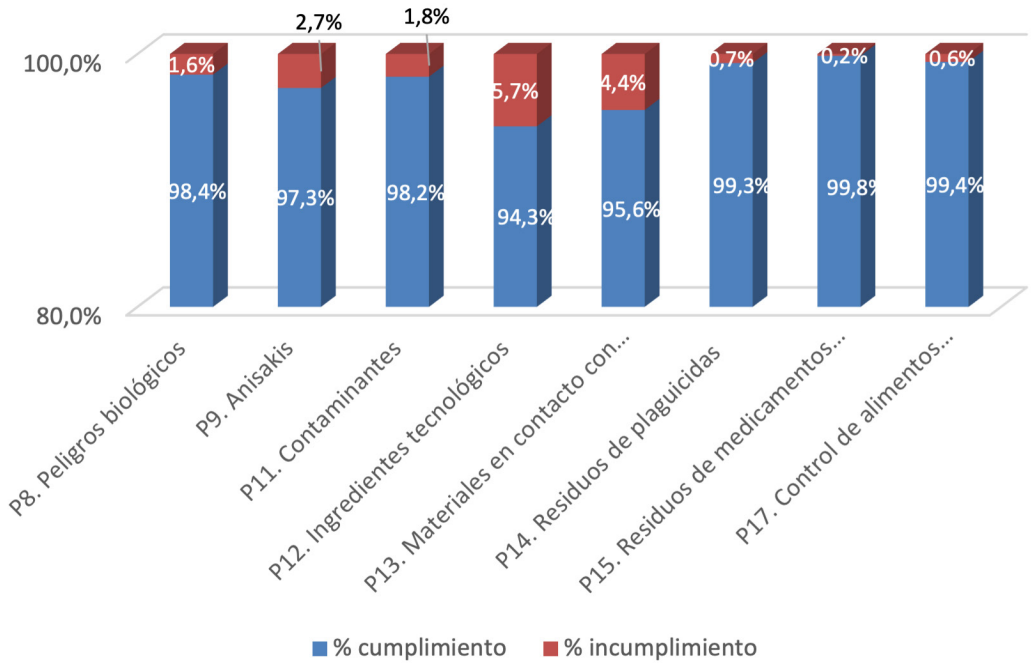


Gráfico 2.3.2. Cumplimiento de los operadores económicos

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del 97,8 %.

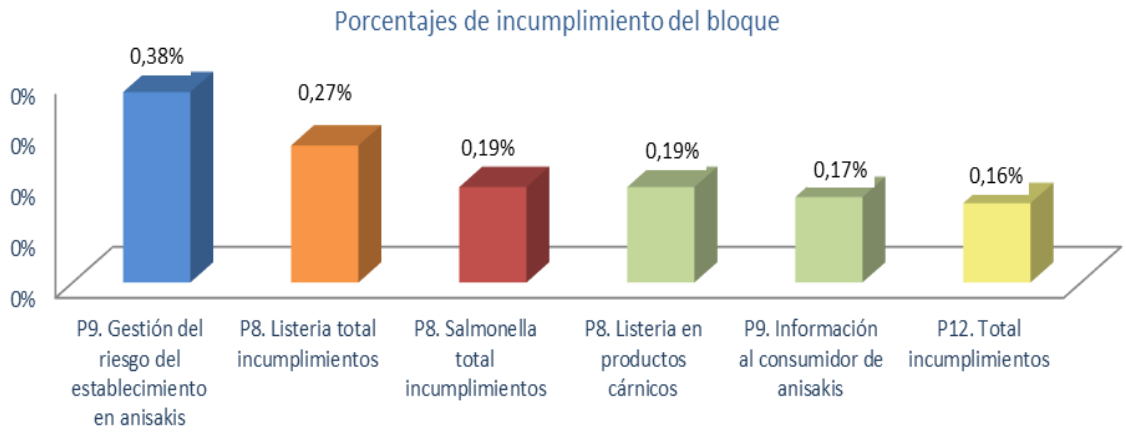


Gráfico 2.3.3. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el 15 y el 17, con un 99,8 y un 99,4 % respectivamente. Y el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el 12, de ingredientes tecnológicos, con un 94,3 %.

De forma global para todos los programas del objetivo 3, si se analiza la información por peligros con el número total de controles realizados del objetivo 3, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.

☐ MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2022 se han adoptado un total de 1268 medidas administrativas y ninguna medida judicial. Debido a la fuente de obtención de los datos del programa 8 de peligros biológicos, no están disponibles los datos de medidas adoptadas en el marco de ese programa. En el programa 10 de resistencias antimicrobianas no procede la adopción de medidas correctivas directas.

Medidas adoptadas diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 9 de anisakis se ha adoptado 823 medidas administrativas, de las cuales 672 se han adoptado frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor, y 151 en muestreos para detectar larvas de anisakis. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 65,61 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11 de contaminantes se ha adoptado un total de 96 medidas administrativas, destacando 10 **alertas alimentarias** y 43 **investigaciones de seguimiento**.
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12 se ha adoptado 225 medidas administrativas, siendo la más frecuente **la revisión del APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 21,33 % de las medidas.
- Frente a las no conformidades detectadas en el programa 13 de materiales en contacto con alimentos las autoridades competentes han adoptado 16 medidas administrativas, destacando 1 **alerta alimentaria.**
- En el programa 14 de residuos de plaguicidas se ha adoptado 12 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la **investigación de seguimiento**, que ha supuesto el 83,33 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- Durante los controles del programa 15 de residuos de medicamentos veterinarios se ha adoptado 93 medidas administrativas, siendo la más frecuente la **investigación de seguimiento**, que ha representado el 39,78 % de las medidas, y destaca la notificación de 4 **alertas alimentarias**.
- En el programa 17 de control de alimentos irradiados, se han adoptado 3 medidas administrativas, que son: investigación en el establecimiento distribuidor, comunicación a las CC. AA. en las que se había distribuido (alerta) y verificación de la retirada del producto por parte del operador, incluyendo la retirada de otros lotes de del mismo producto y de otros productos recibidos del mismo proveedor.

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

Programa	2022		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P9. Anisakis	823	0	823
P11. Contaminantes	96	0	96
P12. Ingredientes tecnológicos	225	0	225
P13. Materiales en contacto con alimentos	16	0	16
P14. Residuos de plaguicidas	12	0	12
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	93	0	93
P17. Control de alimentos irradiados	3	0	3
TOTAL	1268	0	1268

Tabla 2.3.3. Medidas adoptadas en 2022 por programa

Se han generado **20 alertas** como consecuencia de los incumplimientos detectados en estos programas de control.

☐ ANÁLISIS DE TENDENCIA 2021-2022

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas en el 2021 y el 2022. En el 2022 ha habido una disminución en el número de controles en todos los programas de control en general, exceptuando en el programa de plaguicidas donde ha aumentado el número de controles, siendo significativa la disminución en el programa 9 debido a la contabilización distinta del número de controles respecto al año anterior.

Programa	Nº controles	
	2021	2022
P8. Control de peligros biológicos	38 323	36 216
P9. Control de anisakis	48 508	29 195
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	600	450
P11. Control de contaminantes	4 110	6 015
P12. Control de ingredientes tecnológicos	4 523	3 225
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	477	314
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 682	1 672
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	44 124	42 502
P.17 Control de alimentos irradiados [1]	-	160
TOTAL	142 347	119 749

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

Tabla 2.3.4. Comparativa 2021-2022 de los controles realizados

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

Tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 2 años en los programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento	
	2021	2022
P8. Peligros biológicos	98,30 %	98,37 %
P9. Anisakis	99,29 %	97,57 %
P11. Contaminantes	98,20 %	98,20 %
P12. Ingredientes tecnológicos	95,95 %	94,33 %
P13. Materiales en contacto con alimentos	99,37 %	96,18 %
P14. Residuos de plaguicidas	98,75 %	99,28 %
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,82 %	99,85 %
P17. Control de alimentos irradiados	*	99,38 %
PROMEDIO	98,71 %	97,89 %

* No se tiene información disponible acerca de la programación.

Tabla 2.3.5. Comparativa 2021-2022 porcentaje cumplimiento

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas en 2022 se mantiene por encima del 97 %, en concreto el promedio de cumplimiento de estos programas ha sido de 97,89 %. El programa 12 de ingredientes tecnológicos es el programa en el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento: 94,33 %.

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

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos



Programa 9. Control de anisakis



Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios



Programa 11. Control de contaminantes en alimentos



Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos



Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos



Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos



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



Programa 17. Control de alimentos irradiados



OBJETIVO ESTRATÉGICO 2. 4. PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MEDIANTE EL IMPULSO DE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y EL CONTROL DE LA MISMA, EN LOS MENÚS ESCOLARES Y EN LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS.

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

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

☐ INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

- frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos;
- tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos;
- utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor;

- oferta de agua como única bebida;
- oferta de variedades integrales de cereales;
- información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar;
- disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales;
- supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética y criterios de sostenibilidad.

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

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA, se ha recabado información de las autoridades autonómicas de cara a conocer el grado de cumplimiento e implantación de los programas contemplados en el PNCOCA 2021-2025, en referencia al ejercicio del 2021. En este sentido, debe señalarse las diferentes velocidades en la implantación de este programa en las CC. AA., y la adaptación a los cambios mencionados en la recogida de información para este año 2022

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

Este es el contexto en el que enmarca el presente informe, en el que se recoge la información aportada por 12 comunidades autónomas.

La información completa de los resultados de la ejecución del programa de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

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

PDF

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2. 5. REDUCIR EN LO POSIBLE Y, EN TODO CASO A NIVELES ACEPTABLES, LA EXPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES A LOS RIESGOS EMERGENTES O DE ESPECIAL PREOCUPACIÓN Y DIFICULTAD DE CONTROL

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

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

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

A lo largo de 2022 se han desarrollado los 3 estudios coordinados, que se incluyen en la siguiente tabla:

Título	Documento
Determinación de alcaloides tropánicos en papillas a base de cereales en polvo para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz	Doc insertado nº 2.5.1 Resumen informe EC 02 22 TRO PDF
Determinación de presencia de sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) en carne de pescado (EC 03 22 PFAS)	Doc Insertado nº 2.5.2. Resumen informe EC 03 22 PFAS PDF
Determinación de 3-MCPD, 2-MCPD y esteres de glicidol en preparados para lactantes y de continuación	Doc Insertado nº 2.5.3. Resumen informe EC 01 22 MCPD PDF

3. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

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

- Supervisión de los controles oficiales, actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.
- Auditorías del control oficial, actividades que mediante técnica de auditoría evalúan la eficacia del sistema establecido por las AA. CC. para ejecutar los controles oficiales tanto a nivel estructural y organizativo y de recursos dispuestos para ello, como la planificación y ejecución específica de los programas de control. Estas auditorías pueden ser:
  - Auditorías Internas: realizadas por las autoridades competentes de las CC. AA.
  - Auditorías Externas: llevadas a cabo por la Comisión Europea.
- Verificación de los programas de control, actividad que evalúa fundamentalmente la ejecución y resultados de los programas de control mediante la evaluación de los indicadores de medida de los objetivos generales y operativos de cada programa.

A continuación, se presentan los resultados durante el 2022 para cada una de ellas.

☐ SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La verificación del cumplimiento y eficacia individual del control oficial se ha llevado a cabo por las CC. AA. mediante recogida de datos y evaluación de las actividades llevadas a cabo por los inspectores. Esta tarea la realizan los niveles superiores de la jerarquía.

Se tiene en cuenta el documento de orientación para la "Supervisión de los controles oficiales" aprobado en Comisión Institucional en mayo de 2015.

Los resultados de esta evaluación se agrupan en:

- Inspectores o servicio oficial de inspección.
- Servicio veterinario oficial de matadero.
- Servicio veterinario oficial de lonjas de pescado.

En 2022, 14 CC. AA. han informado de la realización de las supervisiones y sus resultados.

Las CC. AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión 2022 donde se han programado un total de 1161 supervisiones sobre los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 1025 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 88,29 %.

Los superiores jerárquicos han realizado las actuaciones de supervisión a 2461 agentes que participan en el control oficial, evaluándose un 53,59 % de los servicios veterinarios de mataderos y un 38,27 % de los inspectores de establecimientos alimentarios. En concreto se han evaluado los siguientes aspectos del control oficial:

1. Formación del personal que realiza el control oficial.
2. Uso de procedimientos documentados.
3. Ejecución del control oficial.
4. Adopción de medidas correctoras
5. Seguimiento de las medidas correctoras.

Del total de las supervisiones realizadas, 755 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 73,66 % son conformes en todos los requisitos de control.

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

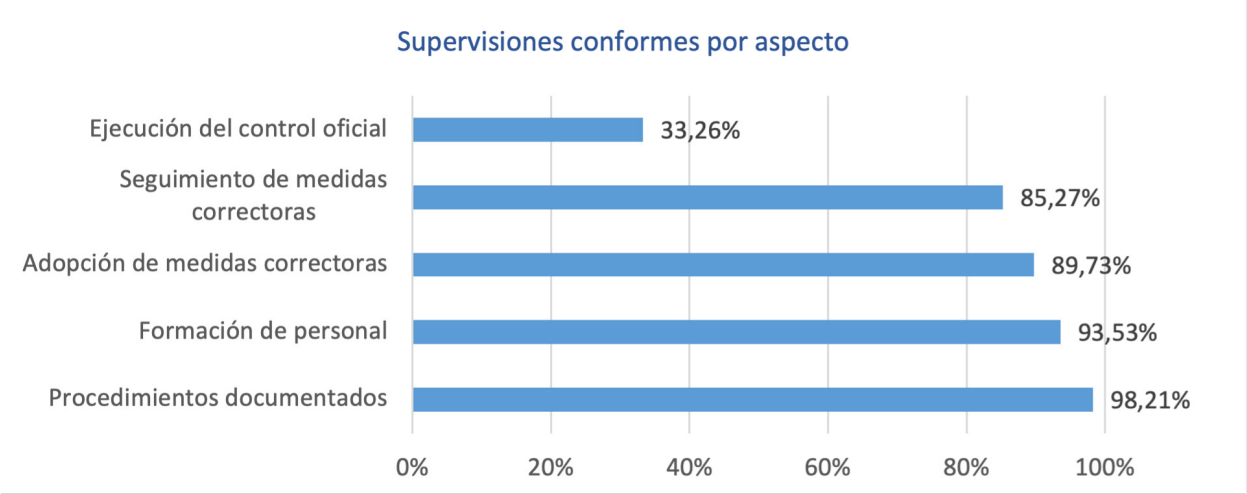


Gráfico 1: Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial en 2022

Se han detectado un total de 605 no conformidades en todas las supervisiones realizadas y las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores seguida de la adopción y seguimiento de las medidas correctoras y en concreto han mencionado:

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

Se han tomado las correspondientes medidas correctoras para la totalidad de las no conformidades detectadas, desarrollando actuaciones en los siguientes aspectos:

- Formación de personal: tanto general y/o específica según necesidades detectadas, impulsando la formación *on line* para llegar a mayor número de inspectores.
- Procedimientos de trabajo: revisando, actualizando y mejorando su distribución, así como el acceso a las bases de datos para su consulta y aplicación.
- Ejecución del control oficial con medidas relacionadas con:
  - La supervisión del correcto empleo de modelos de informes de control oficial, así como la mejora de su archivo y uso a través de soportes informáticos.
  - Verificación de la correcta detección, clasificación y seguimiento de los incumplimientos.
  - Rotación en los puestos de trabajo para armonizar las actuaciones del control oficial.
- Adopción y seguimiento de medidas correctoras con actuaciones para la armonización de los plazos específicos para cada medida específica, la comprobación de medidas correctoras y la mejora el seguimiento informático de estas actuaciones.

☐ ANÁLISIS DE TENDENCIAS EN LA SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Dentro del plan PNCOCA 2021-2025, los datos obtenidos en este año 2022 muestran un cumplimiento de la programación similar al año anterior, con un 88,29 %, y un porcentaje de supervisiones totalmente conformes un 5 % mayor que en el año 2021, tal y como se muestra en el siguiente gráfico:

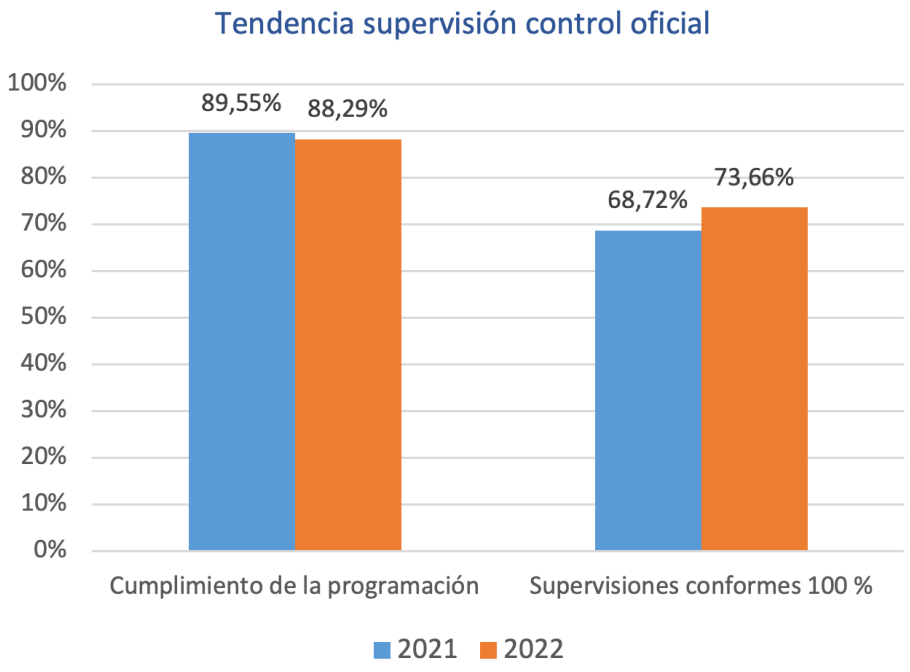


Gráfico 2: Tendencia de las supervisiones del plan PNCOCA 2021-2025

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores del año 2021 y 2022:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS	
		2021	2022
Valorar la correcta y eficaz realización de las funciones de los agentes de control oficial y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.	Nº Supervisiones programadas	1014	1161
	Nº Supervisiones realizadas	908	1025
	Cumplimiento de la programación	89,55 %	88,29 %
	% Supervisiones conformes 100 %	68,712%	73,66 %

Tabla 1: Resultados e indicadores del año 2021 y 2022

☐ EVALUACIÓN SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
1. Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	1161
	Nº de supervisiones realizadas	1025
	Cumplimiento de la programación	88,29 %
2. Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	755
	% Supervisiones conformes	73,66 %
3. Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	100 %

☐ CONCLUSIÓN SUPERVISIÓN CONTROL OFICIAL

La supervisión durante el año 2022 de los servicios de inspección oficial indica que en el 73,66 % de los aspectos supervisados son conformes para garantizar que los controles oficiales se realizan de manera adecuada y eficaz.

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

Las autoridades competentes han adoptado numerosas medidas para mejorar los aspectos no conformes detectados en el control oficial mediante el refuerzo de la supervisión en aspectos relacionados con la detección y clasificación de los incumplimientos, el seguimiento de la implantación de las medidas correctoras, así como la actualización de los procedimientos de trabajo junto con el uso de soportes informáticos por parte del control oficial.

En los 2 años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se han realizado más del 88 % de las supervisiones programadas.

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

☐ ANEXO I SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

	Resultados			Indicador	
Grupo de Personal	Nº Inspectores (o servicios)	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% cumplimiento de la programación	% supervisiones por inspectores (o servicios)
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	1850	756	708	93,65 %	38,27 %
SVO Mataderos	571	387	306	79,07 %	53,59 %
SVO Lonjas	40	18	11	61,11 %	27,50 %
Totales	2461	1161	1025	88,29 %	41,65 %

Tabla 1. Cumplimiento de la programación de supervisiones 2022

	Resultados	Indicador	
Grupo de personal	Nº supervisiones realizadas	Nº supervisiones conformes 100 %	% supervisiones conformes al 100 %
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	708	464	65,54 %
SVO Mataderos	306	282	92,16 %
SVO Lonjas	11	9	81,82 %
Total	1025	755	73,66 %

Tabla 2. Porcentaje supervisiones conformes

	Resultados		Indicador	
Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total	% NC respecto al total de NC	% conformes 100 %
1. Formación de personal				
1.1. Conocimiento de la legislación de aplicación de los sistemas de autocontrol	11	54	8,93 %	91,07 %
1.2. Asistencia a actividades formativas del personal	14			
1.3. Aptitud del personal	7			
1.4.Otros	1			
2. Procedimientos documentados				
2.1. Disponibilidad de procedimientos, directrices y modelos actualizados	8	17	2,81 %	97,19 %
2.2. Otros	0			
3. Ejecución control oficial				

Aspecto a controlar	Resultados		Indicador	
	Nº no conformidades	Total	% NC respecto al total de NC	% conformes 100 %
3.1. Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos	84	381	62,98 %	37,02 %
3.2. Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados	85			
3.3. Detección y adecuada clasificación de incumplimientos	43			
3.4. Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación	58			
3.5. Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda	16			
3.6. Archivo adecuado de documentación relativa a controles oficiales	14			
3.7. Empleo correcto de soportes informáticos existentes	49			
3.8. Otros	2			
4. Adopción medidas correctoras				
4.1. Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos	25	64	10,58 %	89,42 %
4.2. Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)	25			
4.3. Otros	0			
5. Seguimiento medidas correctoras				
5.1. Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos	38	89	14,71 %	85,29 %
5.2. Evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa	19			
5.3. Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras	11			
5.4. Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas	16			
5.5. Otros	0			
TOTAL		605	100 %	

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

AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

Las auditorías internas del control oficial constituyen otro de los sistemas de revisión de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento como a la eficacia de éstos. Con el PNCOCA 2021-2025 comienza un nuevo ciclo quinquenal de verificación del cumplimiento y eficacia del control oficial mediante la programación de auditorías en función del riesgo. El proceso de auditorías se ha llevado a cabo teniendo en cuenta el documento de orientación, *Documento Marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial v2, aprobada en enero de 2020*.

En este nuevo ciclo han facilitado información 8 CC. AA. sobre los siguientes aspectos de la auditoría al control oficial:

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

Durante el año 2022 se han realizado 159 auditorías de las 154 auditorías programadas para este año. Esto supone que en los dos primeros años del quinquenio ya se han realizado el 37 % de las auditorías programadas para los 5 años de vigencia del plan.

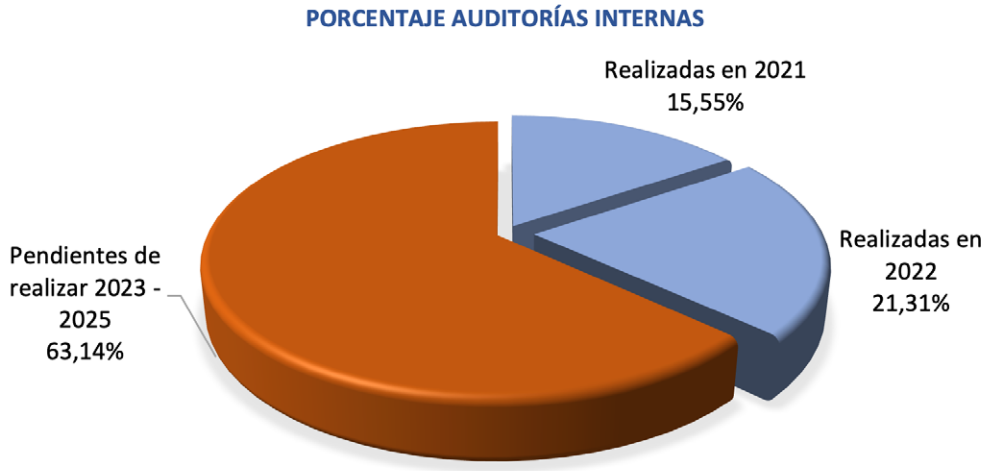


Gráfico 1 Porcentaje de auditorías realizadas/no realizadas en el ciclo 2021-2025

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

En el año 2022 se han auditado los aspectos que se recogen en la tabla 2 del anexo y que de manera resumida han abordado:

1. La aplicación del Programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios y el Programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol, donde se han concentrado la mayoría de las auditorías, revisando aspectos relacionados con la clasificación y programación del control oficial, autorización y registro de establecimientos, exportación a terceros países, gestión de brotes y denuncias, adopción de medidas ante incumplimientos y/o no conformidades detectados en los controles oficiales y auditorías.
2. Los nuevos programas del plan PNCOCA, el Programa 10 de resistencias antimicrobianas a agentes zoonóticos alimentarios y el Programa 6 de menús escolares.
3. Aspectos horizontales del control oficial tales como recursos humanos y materiales; supervisión del control oficial; gestión de documentación y organización del control oficial.

Durante el año 2022, ante las no conformidades detectadas, se han adoptado una serie medidas que se describen en la tabla 3 del anexo y que están relacionadas con:

- Formación del personal del control oficial en el conocimiento de la legislación intracomunitaria y en el control de los requisitos específicos de terceros países para la exportación.
- Reestructuración de la organización del control oficial
- Mejora de la ejecución y/o revisión de actividades y métodos de control oficial
- Revisión y/o creación de procedimientos e instrucciones de trabajo.

Algunas CC. AA. también han desarrollado Buenas Prácticas que contribuyen a la mejora del sistema de control oficial donde se han tratado los siguientes aspectos:

- Formación de servicios de control oficial en materia de exportación.
- Creación de nuevos sistemas de información digital integral de los procesos de inspección de salud pública
- Instrucciones específicas y procedimientos normalizados para las actividades de vigilancia del control oficial.

☐ EVALUACIÓN DE LA AUDITORÍA INTERNA AL CONTROL OFICIAL

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
1.Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	154
	Número de auditorías realizadas	159
	Cumplimiento de la programación	103,25 %
2.Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver la tabla 3 del anexo

☐ CONCLUSIONES AUDITORÍAS INTERNAS AL CONTROL OFICIAL

Las autoridades competentes de las CC. AA. han cumplido la programación propuesta para el 2022, incluso se han compensado las auditorías no realizadas del primer año del ciclo.

Como resultado de las auditorías se han adoptado medidas estratégicas, como son la actualización de protocolos y procedimientos documentados y la mejora de las aplicaciones informáticas. Se han implementado Buenas Prácticas como formación específica e implantación de sistemas de digitalización de los registros del control oficial.

La información detallada de los controles y resultados de las auditorías internas se muestra a continuación en el anexo.

☐ ANEXO II AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

	Ciclo de auditorías PNCOCA 2021-2025					
	1º	2º	3º	4º	5º	TOTAL
Auditorías programadas	123	154	171	169	129	746
% Auditorías programadas/ciclo	16,49 %	20,64 %	22,92 %	22,65 %	17,29 %	100,00 %
Auditorías realizadas	116	159				
% Auditorías realizadas/total programadas cada año	94,31 %	103,25 %				
% Auditorías realizadas/total programadas ciclo	15,55 %	21,31 %				

Tabla 1: Auditorías ciclo PNCOCA 2021-2025

Nª CC. AA.	Universo de auditoria	Aspectos supervisados
5	P 1 : Inspección de establecimientos alimentarios	- Clasificación de establecimientos y programación del control oficial según riesgo. - Supervisión de control oficial realizado incluyendo exportación a terceros países. - Autorización y registro de establecimientos. - Actividades en control oficial ante brotes y denuncias. - Adopción de medidas ante incumplimientos.
4	P 2 :Auditorías de los sistemas de autocontrol	General
2	P 3 : Mataderos y salas de caza- reses de lidia	- Disposiciones normativas de aplicación. - Inspección post-mortem en ungulados. - Control de triquinas y bienestar animal en porcino.
2	P 4 : Etiquetado de alimentos	- Supervisión de la correspondencia de la ficha técnica y etiquetado en todos los operadores alimentarios. - Valoración del etiquetado en control programado.
2	P 5: Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	- Control de intolerancias y alergias alimentarias - Conformidad con disposiciones normativas
1	P 7: Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios	- Conformidad con las disposiciones normativas
3	P 8 : Peligros biológicos en alimentos	- Toma de muestras y conformidad con la norma - Adecuación para alcanzar objetivos del Plan de Seguridad alimentaria.
1	P 9 : Anisakis	General
1	P 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios	- Toma de muestras - No conformidades e incumplimientos
1	P 12: Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	General
1	P 13: Materiales en contacto con alimentos	General
1	P 16: Menús escolares	- Promoción de la salud alimentaria
3	Aspectos horizontales recursos humanos y materiales	- Estructura y organización del sistema - Cualificación y formación del personal - Gestión del control oficial - Instrumentos de coordinación y cooperación. - Procedimientos documentados - Soporte informático de control oficial - Medios y equipos - Sistema de información y registro - Revisión del sistema y verificación de la eficacia

Tabla 2. Aspectos del universo de auditoria cubiertos en el año 2022

- Informar a los superiores jerárquicos de las necesidades del sistema de control oficial para su solución.
- Actualizar el conocimiento del personal inspector en la legislación de aplicación en el mercado intracomunitario
- Formación personal en la normativa, requisitos específicos y condiciones de certificación digital para la exportación.
- Puesta en marcha de un nuevo sistema de información.
- Digitalización de la inspección
- Especialización del personal inspector.
- Calibración de equipos de medida.
- Revisión de métodos y procedimientos de actuación
- Actualización de protocolos de inspección e instrucciones al servicio de control oficial
- Procedimiento de control de calidad de gestión de la documentación
- Acortar el ciclo de supervisión al trienio 2023-2025.

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

- Cursos de formación de requisitos específicos exigidos por terceros países para exportación
- Puesta en marcha de un nuevo sistema informático para la inspección en salud pública.
- Sistema de digitalización de los registros de control oficial.
- Instrucciones específicas para la toma de cada una de muestras.

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

□ AUDITORÍAS EXTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

La Comisión Europea (C.E.), a través de la DG SANTE, lleva a cabo auditorías al sistema de control oficial, lo que permite la evaluación y mejora del sistema de control. Estas auditorías se incluyen dentro de las auditorías externas junto con otras auditorías realizadas por terceros países con fines de exportación de alimentos.

La C.E. programa cada año las auditorías que va a realizar en los países miembros de la UE. Estas visitas pueden afectar a diferentes unidades de la administración general del estado y a autoridades competentes de las comunidades autónomas.

El **objetivo general** de estas auditorías de la HFAA es:

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

Su ejecución y el resultado de las mismas contribuyen a una mejora general del sistema de control oficial.

Durante el 2022 la C.E. programó y ejecutó en España 6 auditorías en diferentes ámbitos del sistema de control de la cadena alimentaria, tal y como se refleja en la tabla 1 del Anexo. De ellas, la AESAN organizó y coordinó las siguientes:

1. Auditoría DG(SANTE) 2022-7440: *Evaluación de los controles oficiales relacionados con la seguridad de la leche y los productos lácteos*.
2. Auditoría DG(SANTE) 2022-7483: *Evaluación del control de residuos y contaminantes en animales vivos y sus productos.*
3. Auditoría DG(SANTE) 2022-7382: *Auditoría perfil país de seguimiento.*

Las dos primeras auditorías se realizaron mediante visitas *in situ* y videoconferencias y la auditoria de seguimiento del perfil país fue a distancia con reuniones y entrevistas.

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

Las principales conclusiones y hallazgos de las auditorías se recogen en los informes de auditorías que se pueden consultar en el siguiente enlace de la página web de la Comisión Europea:

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report

En las dos primeras auditorías del 2022 como conclusión principal el equipo de auditoría de la C.E. destaca la adecuada organización del control oficial, así como la eficacia en la comunicación y la cooperación entre las diferentes autoridades competentes. Señalar que en el momento de la elaboración de este informe no se dispone del informe de la auditoría de perfil país DG(SANTE) 2022-7382 de seguimiento de las recomendaciones.

☐ ANEXO III AUDITORÍAS EXTERNAS

Nº Referencia auditoría	Ámbito	Tipo de control	Fecha inicio
2022-7440	Seguridad de la leche y derivados	Auditoría	31/01/2022
2022-7522	Bienestar animal en buques de ganado	Auditoría	21/03/2022
2022-7483	Seguridad química – Residuos en alimentos de origen animal	Auditoría	25/04/2022
2022-7505	Puestos de Control. Transporte. Bienestar animal	Auditoría	16/05/2022
2022-7425	Controles oficiales a la importación de animales y productos	Auditoría	30/05/2022
2022-7382	Seguimiento sistemático (Perfil país)	Auditoría	21/11/2022

* en azul las auditorías sobre ámbitos de competencia de la AESAN y las AA. CC. de salud pública de las CC. AA.

Tabla 1: Auditorías de la DG SANTE realizadas en 2022 en España*

4. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

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

- Elaboración de normativa nacional en coordinación con todas las AA. CC. competentes a nivel central, autonómico y local, implicados en los controles oficiales de toda la cadena alimentaria, para regular los nuevos aspectos de control oficial, el muestreo y el 2º dictamen pericial entre otros aspectos, que sustituirá al Real Decreto 1945/1983 y que incluye la creación de una Comisión Nacional para la elaboración de los planes nacionales de control oficial de la cadena alimentaria y su informe anual de resultados.
- Revisión del procedimiento de control oficial de alimentos vendidos por internet de acuerdo con las nuevas tendencias e incremento de la compra-venta de alimentos por internet, siguiendo las directrices del grupo de trabajo de la Comisión Europea.
- Desarrollo de mecanismos de coordinación que garanticen la participación de los tres niveles de organización territorial en el sistema de control oficial, de forma que todos los establecimientos alimentarios estén sujetos a los controles oficiales que le correspondan de manera armonizada y equivalente, sea cual sea su actividad y localización, permanente o ambulante.
- Elaboración de un documento orientativo sobre criterios generales para el control oficial de la venta ambulante de alimentos, a través de un grupo de trabajo entre la AESAN, las AA. CC. de las comunidades autónomas y entidades locales.
- Revisión de los documentos de criterios en base al riesgo para la clasificación de establecimientos, riesgos biológicos, riesgos químicos, y residuos de plaguicidas.
- Mejora en la recopilación de datos de control oficial desde las AA.CC mediante la creación de una aplicación informática con capacidad para la recopilación, análisis y disponibilidad de la información para los diferentes fines: *EFSA*, informes de la Comisión Europea, informes nacionales, auditorías y otras consultas.
- Realización de jornadas de formación organizadas por la AESAN para las AA. CC. de las comunidades y ciudades autónomas y autoridades locales, con el fin de proporcionar una formación completa, equivalente y armonizada al personal de salud pública de todo el territorio nacional que permite el intercambio de buenas prácticas.
- Revisión de las programaciones de control oficial de contaminantes en alimentos (programa 11 del PNCOCA 2021-2025), residuos de plaguicidas en alimentos (programa 14), residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (programa 15), vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos en alimentos (programa 10) y control de alimentos irradiados (programa 17).
- Inclusión de criterios de control oficial en mataderos del bienestar de los animales mediante los sistemas de videovigilancia.

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

INFORME DE RESULTADOS 2022

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3

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







GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Las autoridades competentes responsables de la coordinación para la consecución de este objetivo son:

- Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo (MCO).

Los objetivos estratégicos que integran el objetivo de alto nivel 3 y los programas previstos para su consecución son los siguientes:

- Objetivo estratégico 3.1. Reforzar el control de la calidad alimentaria, de la Calidad Diferenciada y de la Producción Ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la con- secución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena, excepto la venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza de los consumidores, y la protección frente a prácticas comerciales desleales.

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

- Objetivo estratégico 3.2. Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios.

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

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.1. REFORZAR EL CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA, DE LA CALIDAD DIFERENCIADA Y DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, PARA REDUCIR INCUMPLIMIENTOS Y GARANTIZAR LA CONSECUCIÓN DE UN ELEVADO NIVEL DE CALIDAD ALIMENTARIA, E INTENSIFICAR LA LUCHA CONTRA EL FRAUDE ALIMENTARIO A LO LARGO DE LA CADENA, EXCEPTO LA VENTA FINAL AL CONSUMIDOR, PARA CONSEGUIR LA SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO Y AUMENTAR LA CONFIANZA DE LOS CONSUMIDORES, Y LA PROTECCIÓN FRENTE A PRÁCTICAS COMERCIALES DESLEALES

El objetivo de alto nivel 3 se ha establecido con el fin de garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la calidad diferenciada y la producción ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario, a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de los consumidores, garantizar los derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales. Las autoridades competentes son el MAPA y el MCO.

En cuanto a las competencias del MAPA están recogidas en el objetivo estratégico 3.1: Reforzar el control de la calidad alimentaria, de la calidad diferenciada y de la producción ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena, excepto la venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza de los consumidores, y la protección frente a prácticas comerciales desleales.

3.1.1 TASAS Y GRAVÁMENES

- Producción ecológica 2022

Las Autoridades Competentes de producción ecológica sólo están obligadas a poner a disposición del público la información sobre las tasas o gravámenes previstos en el artículo 80 del Reglamento (UE) 2017/625.

La información que nos han facilitado es la siguiente:

Tabla 3.1.1

Comunidad Autónoma	Autoridad Competente, Autoridad de Control u Organismo de Control	Enlace a página web
Andalucía	Organismos de control delegados	No se aplica.
Aragón	Organismos de control delegados	No se aplican tasas y gravámenes públicos al control de la producción ecológica en Aragón. El control se basa en un régimen de tarifas privadas devengadas por los propios Organismos de Control.
Principado de Asturias	Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE)	El COPAE establece unas cuotas para los distintos tipos de operadores que se revisan y aprueban anualmente. Las cuotas se publican en la página web del COPAE https://www.copaeastur.org/wp-content/uploads/2022/02/Cuotas-COPAE-2022.pdf
Islas Baleares	Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica (CBPAE)	Con el objeto de ser certificados, los operadores deberán abonar al CBPAE las cuotas de inscripción y renovación, según la tipología del operador (productores, elaboradores). Se adjunta enlace con toda la información: http://www.cbpae.org/index.php?option=com_content&view=article&id=7&Itemid=114&lang=es
Islas Canarias	Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)	No tiene tasas de ningún tipo
Cantabria	Consejería Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA)	Las tasas que se aplican en la Oficina se actualizan, aprueban y publican anualmente mediante la modificación de la Ley de Cantabria 11/2022, de 28 de diciembre, de Medidas Fiscales y Administrativas. La actualización que aplicó en 2022 fue publicada el JUEVES, 29 DE DICIEMBRE DE 2022 en el BOC EXTRAORDINARIO NÚM. 62 1/152CVE-2022-10375 del PARLAMENTO DE CANTABRIA CVE-2022-10375 La página web de la Oficina de calidad Alimentaria contiene los accesos a las tasas de la agencia tributaria: www.alimentosdecantabria.es
Castilla-La Mancha	Organismos de control delegados	En Castilla-La Mancha no existen tasas o gravámenes para para cubrir los costes de los controles oficiales de la producción Ecológica, según lo previsto en el artículo 80 del Reglamento (UE) 2017/625, puesto que el control se lleva a cabo a través de organismos privados que tienen, cada uno de ellos, sus tarifas a aplicar a cada uno de los operadores inscritos en sus registros.
Castilla y León	Organismos de control delegados y Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECYL)	Teniendo en cuenta la definición de tasas establecida en la legislación vigente y lo contemplado en el Reglamento (UE) 2017/625, no hay establecidas tasas y gravámenes para el programa de control oficial de la producción ecológica.
Extremadura	Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio. Dirección General de Agricultura y Ganadería	Las tasas y gravámenes de la anualidad 2022, se establecen en base a la siguiente normativa autonómica: - RESOLUCIÓN de 19 de enero de 2022, de la Vicepresidenta Primera y Consejera, por la que se publican las tarifas actualizadas de las tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura en virtud de lo dispuesto en la Ley de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura para 2022 (DOE nº 17, 26 de enero de 2022). http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/170o/22060212.pdf - Ley 18/2001, de 14 de diciembre, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura (BOE núm. 33, de 7 de febrero de 2002) https://www.boe.es/eli/es-ex/l/2001/12/14/18 La entidad receptora es la Junta de Extremadura, a través del sistema de gestión de ingresos de la plataforma DEHESA, de la Administración Tributaria de la Comunidad Autónoma de Extremadura, perteneciente a la Vicepresidencia Primera y Consejería de Hacienda y Administración Pública de la Junta de Extremadura, a través del Modelo 50, bien por entidades colaboradoras, bien por la plataforma on line. https://modelo050.juntaex.es/modelo050/ Se puede ampliar información en el Portal Tributario de la Junta de Extremadura https://portaltributario.juntaex.es/PortalTributario/web/guest/organigrama

Comunidad Autónoma	Autoridad Competente, Autoridad de Control u Organismo de Control	Enlace a página web
Cataluña	Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE)	Los costes del sistema de control y certificación que aplica el CCPAE a los operadores inscritos no se pagan vía tasas y gravámenes públicos, sino mediante un sistema de cuotas establecido por la propia autoridad de control (https://www.ccpae.org/index.php?option=-com_content&task=view&id=387&Itemid=231&lang=es)
Galicia	Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia (CRAEGA)	El Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (C.R.A.E.GA.) tiene a disposición del público en general toda la información sobre las tasas o costes de certificación en la página web del C.R.A.E.GA. www.craega.es, siendo el enlace directo a las cuotas el siguiente: https://www.craega.es/es/tramites-operadores-inscritos/#cuotas.
La Rioja	Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)	El Decreto 21/2019 de 31 de mayo, por el que se regula el ejercicio de funciones en materia certificación y control de la producción ecológica en La Rioja y se aprueba el Reglamento de Funcionamiento y Régimen Interno del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja, establece en la Disposición adicional primera. Cuotas por inscripción y mantenimiento en los registros, que el órgano de Gobierno del CPAER deberá aprobar, en su caso, las cuotas por inscripción y mantenimiento en los registros que serán ratificadas por Resolución del Consejero competente en producción ecológica y publicadas en el BOR. https://ias1.larioja.org/boletin/Bor_Boletin_visor_Servlet?referencia=22304880-1-PDF-548986 Las tasas por control y certificación son públicas, y están establecidas en la Ley de Medidas fiscales y administrativas: https://ias1.larioja.org/boletin/Bor_Boletin_visor_Servlet?referencia=12075793-1-PDF-529652
Comunidad de Madrid	Comité de Agricultura Ecológica de la comunidad de Madrid (CAEM)	Se provee el vínculo a dicha información en la web del CAEM: https://caem.es/certificacion/#cuotas
Región de Murcia	Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (CAERM)	Las cuotas aplicadas por el CAERM a los operadores ecológicos en 2022 se encontraban publicadas en el BORM. Orden 17 de marzo de 2017, de la Consejería de Agua Agricultura y Medio Ambiente, por la que se modifica el Reglamento de Régimen Interno del Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (BORM Número 70 de sábado, 25 de marzo de 2017). https://borm.es/services/anuncio/ano/2017/numero/2206/pdf?id=755778
Comunidad Foral de Navarra	Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN-NNPEK)	Se facilita el siguiente enlace en el que se pone a disposición del público la información sobre las Tasas a abonar para que los operadores puedan acceder al Control Oficial y en consecuencia a la Certificación de sus productos y producciones: https://www.cpaen.org/es/certificacion/tasas-de-inscripcion La Autoridad de Control Ecológico que realiza los controles "Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra" es la responsable de percibir estas Tasas.
País Vasco	Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK)	https://ekolurra.eus/wp-content/uploads/2023/02/NE-ZIUR-PZ-01.ANEXO-Cuotas-anuales-del-Consejo-rev6.pdf
Comunidad Valenciana	Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV)	El CAECV aprueba las cuotas y las hace públicas en su página web: https://www.caecv.com/va/certificacio/#cuotas

- Programa de calidad alimentaria:

En aras de seguir avanzando en la modificación de los informes del Plan Nacional PNCOCA en lo que respecta al modelo de formulario normalizado del Reglamento (UE) 2019/723 sobre la Parte I, punto 4, incluimos en el informe anual enlaces a las páginas web de las diferentes autonomías que contengan información pública sobre las tasas o gravámenes a los que se refiere el artículo 85, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625 recibiendo por parte de los servicios:

- *Cantabria:* https://www.cantabria.es/web/consejeria-de-desarrollo-rural-ganaderia-pesca-y-biodiversidad/tasas-agricultura

A nivel ministerial destacar el precio y pago de los análisis fue aprobada mediante la Orden ARM/2969/2011, de 29 de julio, por la que se fijan los precios públicos por la realización de servicios de los laboratorios agroalimentarios:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/laboratoriosagroalimentarios/orden-arm-2969-2011_tcm30-448828.pdf

3.1.2 PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL

Los resultados de los programas de control oficial sobre los que trata este informe, se enmarcan dentro una determinada situación de los diferentes sectores productivos a los que mayoritariamente va dirigido el control oficial.

A. Sector productivo de la producción ecológica

La producción ecológica española, con los últimos datos disponibles correspondientes a 2021 en base a los datos facilitados por las autoridades competentes de las CC. AA., ha presentado la siguiente evolución:

Superficie.- La superficie inscrita destinada a la agricultura ecológica en el año 2021 ha sido de 2,63millones ha, frente a las 2,44 millones ha dedicadas a este tipo de producción en 2020.

Andalucía continúa siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 1 346 224 ha. También destacan Castilla-La Mancha con, 412 433 ha y Cataluña con 240 578ha.

Por orientaciones productivas, el primer lugar lo ocupan los prados y pastos permanentes con 1 451 390 ha, a los que siguen los cultivos permanentes con 775 333 ha y las tierras arables con 572 427 ha.

Ya por tipo de producto, destaca el olivar con 256 507 ha, los cereales con 241 913 ha, los frutos secos con 262 280 ha y la vid con 142 176 ha.

Actividades.- El número de actividades en 2021 asciende a la cifra de 62 320, habiendo sufrido un incremento del 16% respecto a 2020. La cifra de 62 320 actividades integra a 53 029 actividades en el sector primario, 5 921 de elaboración y transformación, 472 de importación, 230 de exportación y 2 668 de comercialización, fundamentalmente actividad mayorista.

El mayor número de actividades por actividad está establecido en Andalucía con un total de 21 873, seguidos de Castilla-La Mancha (9 558) y Cataluña (6 695). A continuación se sitúan Comunidad Valenciana (4 636), Murcia (4 671), y Extremadura con 3 402.

Ganadería ecológica.- De un total de 9 247explotaciones, destacan las 4 598 de vacuno, de las que 4 359 son de carne y 239 de leche, que comprenden 250 066 y 14 193 cabezas respectivamente, seguidas del ovino, con 2 331 explotaciones de carne y 141 de leche. A continuación se sitúa el caprino, que consta de 518 explotaciones de carne y 247 de leche. Hay también 186 explotaciones de porcino, y en avicultura 122 explotaciones de carne y 334 de huevos. Finalmente, existen 332 establecimientos apícolas y 427 explotaciones de équidos. En cuanto a la producción acuícola cabe destacar las 4 891 t de peso vivo.

Industrias ecológicas.- El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 9 436. Las categorías más destacables son 3 456 industrias de manipulación y conservación de frutas y hortalizas; 1 607 son establecimientos de elaboración de bebidas (de las cuales 1 334 son bodegas y embotelladoras de vinos), 1 192 dedicados a la elaboración de aceites y grasas vegetales (1 113 de ellas almazaras y/o envasadoras de aceite) y 751 empresas de panadería y farináceos. Las industrias dedicadas a la elaboración de otros productos alimenticios de origen vegetal alcanzaron la cifra de 2 161.

Por comunidad autónoma, los primeros puestos los ocupan Andalucía con 2 630 establecimientos, la Comunidad Valenciana con 2 043 establecimientos y Cataluña con 1 250.

Por lo que respecta a las industrias relacionadas con la producción animal, alcanzaron la cifra total de 1 484 destacando las 610 industrias de elaboración y conservación de carne y productos cárnicos, las 224 de elaboración de productos lácteos, las 88 de elaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, y las 11 de elaboración de aceites y grasas animales. Las industrias dedicadas a la elaboración de otros productos alimenticios de origen animal alcanzaron la cifra de 551.

Por comunidad autónoma destaca Andalucía con 418 industrias, seguida de Cataluña con 281 y Galicia con 127.

B. Sector de productos agrícolas y alimenticios de calidad diferenciada

- DOP e IGP de productos agrícolas y alimenticios (no vínicos)

En lo que respecta a los productos agroalimentarios no vínicos de calidad vinculada a un origen geográfico, cabría destacar que el incremento de denominaciones de calidad ha mantenido similar al año 2021. España ocupa el tercer lugar de la Unión Europea (detrás de Italia y Francia) en número de DOPs e IGPs agroalimentarias no vínicas reconocidas a nivel comunitario.

El número de productos con DOP e IGP, cuando comenzó la reglamentación española en la materia fue de 12 denominaciones, mientras que a 31 de diciembre de 2022, existen, en diferentes ámbitos de reconocimiento, 220 productos agroalimentarios no vínicos con Denominación de Origen Protegida o con Indicación Geográfica Protegida, de los cuales 206 se encuentran inscritos en el Registro Comunitario y 14 están en proceso de tramitación en la Unión Europea. Además, hay 19 Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas y 1 Indicación Geográfica Protegida dentro de la categoría de vinos aromatizados, registradas en el Registro Comunitario mencionado.

Los productos agroalimentarios amparados se agrupan en las siguientes categorías: quesos, mantequilla, legumbres, hortalizas, frutas, miel, productos de panadería, pastelería y repostería, aceites de oliva virgen, carnes frescas, jamones, embutidos y otros productos cárnicos, condimentos y especias, vinagres, pescados y moluscos, y sidra.

En lo que se refiere al valor económico total de los productos agroalimentarios (no vínicos) amparados en el año 2021 a nivel nacional, asciende a 2.569,77 millones de €. La distribución del valor económico por categorías de productos sería la siguiente:

Jamones (37,67%), frutas (20,63 %), quesos (12,57%), cárnicos (11,01%), aceites de oliva virgen (5,82%), panadería, pastelería y repostería (4,53%), pescados y moluscos (3,06%) y otros.

El valor económico de los productos agroalimentarios no vínicos amparados por figuras de calidad diferenciada ha seguido una tendencia continuada al incremento en valor desde el año 2011 hasta el año 2018, debido a las nuevas denominaciones reconocidas y la consolidación en

el mercado de las que ya estaban comercializando producto amparado principalmente. Aunque en el año 2020 hubo una tendencia a la disminución con una diferencia de 194 millones de euros respecto al año anterior, en el año 2021 se ha incrementado de nuevo el valor económico de nuestras figuras de calidad.

- Especialidades Tradicionales Garantizadas

En la actualidad, España tiene reconocidas cuatro ETG: "Jamón Serrano", "Panellets", "Leche certificada de granja" y "Torta de aceite de Castilleja de la Cuesta".

En el ámbito de las ETGs, la ETG "Jamón Serrano" es sin duda uno de los productos con más peso y volumen de producción dentro del ámbito europeo, ya que supone una comercialización total (mercado nacional, UE y países terceros), en 2021, de 15.031.818 piezas con un valor económico de 829,79 millones de euros.

C. Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria

El universo potencial al que se dirige el control, tal y como se establece en la *Ley 28/2015* para la defensa de la calidad alimentaria, son las instalaciones de manipulación, clasificación, fábricas, plantas de envasado, almacenes de los mayoristas o de los distribuidores mayoristas, incluidos los denominados almacenes de logística pertenecientes a la moderna distribución, almacenes de los importadores de productos alimenticios, oficinas de intermediarios mercantiles con o sin almacén, así como el transporte entre todos ellos.

La industria alimentaria, tiene un carácter estratégico tanto en España como en toda la Unión Europea. Su misión básica es proporcionar al ciudadano unos alimentos sanos, seguros y que además respondan a sus expectativas de calidad. Esta situación demanda un modelo de calidad alimentaria que incluya un conjunto básico de disposiciones legales y vele por el respeto a la competencia leal entre operadores.

En este sentido, resulta necesario revisar tanto los aspectos generales como los particulares de la calidad alimentaria, para tener en cuenta las nuevas tendencias en esta materia que, de modo específico, afectan a la alimentación; recogiendo y respetando, en el ámbito económico, los principios básicos y requisitos de la legislación alimentaria establecidos en el *Reglamento (CE) n.º 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, entre otros, teniendo en cuenta, asimismo, los principios recogidos en la materia sobre trazabilidad, autocontrol, y responsabilidad de los operadores.

En este programa se incluyen las normas de calidad y la normativa de la Unión Europea que regulan las características de los alimentos y que tienen contenido esencialmente económico por estar dirigidos a la mejora la calidad de los bienes puestos en el mercado, superponiendo a todas ellas unos sistemas comunes de autocontrol, autocontrol acreditado, control oficial administrativo y régimen sancionador de su incumplimiento. Asimismo, incluye las normas de etiquetado facultativo que si bien no son obligatorias en el sentido de que sean vinculantes para todos los operadores, actúan como normas de obligado cumplimiento en cuanto a sus condiciones en caso de que éstos decidan libremente acogerse a la posibilidad de etiquetar esos elementos adicionales

El programa se aplica a todos los productos alimenticios o alimentos según se definen en el *Reglamento (CE) n.º 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, transformados o sin transformar comercializados en España, con independencia del lugar de establecimiento del operador en el territorio nacional.

En instalaciones de manipulación, clasificación, fábricas, plantas de envasado, almacenes de los mayoristas o de los distribuidores mayoristas incluidos los denominados almacenes de logística pertenecientes a la moderna distribución, almacenes de los importadores de productos alimenticios, oficinas de intermediarios mercantiles con o sin almacén, así como en el transporte entre todos ellos.

Quedan excluidos de su ámbito de aplicación: los aspectos higiénico-sanitarios y de seguridad alimentaria; la legislación específica de organismos modificados genéticamente y de la irradiación de productos alimenticios; la oferta para la venta al consumidor final, incluidos los obradores de las instalaciones detallistas; el comercio exterior; la producción primaria, incluida la legislación sobre bienestar de los animales y la producción ecológica.

Se consensua una contabilización uniforme de los controles oficiales en base lo que respecta al modelo de formulario normalizado del Reglamento (UE) 2019/723 que modifica el Reglamento (UE) 2017/625.

3.1.3 INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL MAPA QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3.

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

PDF

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

PDF

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

PDF

3.1.4 CONCLUSIONES SOBRE EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DEL CONTROL OFICIAL RELATIVOS AL OBJETIVO 3 EN 2022

En relación con los programas de control del MAPA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2022.

Debido a la gran variedad de controles con características nada similares, criterios de riesgo diferentes, indicadores distintos, etc... no es posible realizar una conclusión global de los mismos.

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

☐ SUPERVISIÓN DE CONTROLES OFICIALES

PROGRAMA DE CONTROL	Nº CONTROLES	NºSUPERVISIONES DOCUMENTALES	Nº SUPERVISIONES IN SITU	%SUPERVISIONES DOCUMENTALES A CONTROLES CON INCUMPLIMIENTOS	Nº de No Conformidades en las supervisiones que invalidan el
PNCO de producción ecológica*	69397	203	133	NC	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	49218	492	106	10,35	16
PNCO de la calidad alimentaria	5304	959	102	44,86%	0

*La reducción del número de supervisiones con respecto al año anterior se debe a la nueva forma de exponer estos datos emanada del Reglamento (UE) 2021/1935, que solo recoge las supervisiones efectuadas por las Autoridades Competentes con Organismos de Control Delegados en el ámbito de la producción ecológica.

Tabla 3.1.2.

TABLA 1: CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 3. AÑO 2022						
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa	Nº CONTROLES PROGRAMADOS (A)	Nº CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B *100/A)	Nº CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	Nº CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO de la producción ecológica	_	66297	62130	93.7%	7267	
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	45741	44859	98,08	4359	49218	
PNCO de la calidad alimentaria	_	5153	4284	83%	1020	5304

Tabla 3.1.3

TABLA 2: INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2022				
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa de control	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de la producción ecológica	_	2,70%	5,00%	
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	_	1,70%		
PNCO de la calidad alimentaria	_	28,20%	41,40%	

Tabla 3.1.4

TABLA 3: MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 3. AÑO 2022		
Programa de control oficial MAPA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de la producción ecológica	En caso de incumplimiento demostrado (art 8 y anexo I.2 del Reglamento (UE) 2021/279) las autoridades competentes o, en su caso, las autoridades u organismos de control podrán aplicar una o varias de las medidas siguientes: -Presentación de un plan de acción por parte del operador, dentro del plazo previsto con relación a la corrección del incumplimiento. (B0). Aplica solo a incumplimientos demostrados leves, por lo que no se computan en el informe. -Mejora en la ejecución de las medidas de precaución y de los autocontroles puestos en marcha por el operador (B1). -Ausencia de referencia en todo el lote o campaña (B2). -Prohibición de comercializar productos con referencia a la producción ecológica durante un período determinado (B3). -Nuevo período de conversión (B4). -Limitación del alcance del certificado (B5). -Suspensión del certificado (B6). -Retirada del certificado (B7). En el Anexo a este informe también se contabilizan dos medidas (B8 y B9) que no están en el CATIN-ECO, y que se han consignado para indicar que la medida a aplicar no se había decidido a 31/12/2022 y para cualquier otra medida no establecida en el CATIN-ECO.	Las medidas adoptadas en caso de incumplimiento demostrado en producción ecológica están establecidas por el Reglamento (UE) 2021/279, y a nivel nacional se encuentran coordinadas mediante el documento de directrices CATIN-ECO aprobado en MECOECO
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	Para las irregularidades detectadas por incumplimientos del pliego de condiciones, las medidas adoptadas, en la mayor parte de los casos, han sido la descalificación de los productos o los lotes afectados por el incumplimiento, no pudiendo ser comercializados como productos amparados hasta que se solucionara la no conformidad detectada. En algunos casos, no obstante, la irregularidad ha podido ser subsanada y los lotes han podido comercializarse como amparados por la denominación correspondiente. Se ha llegado, en algunos casos en los que se han detectado infracciones, a la apertura del correspondiente expediente sancionador y/o a la suspensión del certificado que le impide al operador la comercialización de sus productos bajo la figura de calidad correspondiente	
PNCO de la calidad alimentaria	Destacan las 714 sanciones impuestas tras la resolución en 2022 de los correspondientes expedientes sancionadores por un valor final de 2,554,587,81 Euros. Además se han adoptado, entre otras, medidas 5 prohibiciones de comercialización, 51 inmovilizaciones de mercancía, 4 destrucciones de la mercancía, 3 autorizaciones para un uso distinto y 2 suspensiones/clausuras de empresas.	

Tabla 3.1.5

TABLA 4: SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2022		
Programa de control oficial MAPA	**Nº SUPERVISIONESTOTALES REALIZADAS**	**Nº SUPERVISIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD**
PNCO de la producción ecológica*	336	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	564	59
PNCO de la calidad alimentaria	1061	103

*La reducción del número de supervisiones con respecto al año anterior se debe a la nueva forma de exponer estos datos emanada del Reglamento (UE) 2021/1935, que solo recoge las supervisiones efectuadas por las Autoridades Competentes con Organismos de Control Delegados en el ámbito de la producción ecológica.

Tabla 3.1.6

3.1.5 INFORME DE LAS AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL EN 2021 (VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES)

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad de las Comunidades autónomas (CC. AA.) la información relativa a estas auditorías se encuentra incluida en el punto "Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2021" del objetivo 1.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.2. GARANTIZAR LA CONSECUCIÓN DE UN ELEVADO NIVEL DE CALIDAD ALIMENTARIA, INCLUIDAS LA CALIDAD DIFERENCIADA Y LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR. INTENSIFICAR LA LUCHA CONTRA EL FRAUDE Y ASEGURAR PRÁCTICAS LEALES EN EL COMERCIO, ASÍ COMO LA PROTECCIÓN DE LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES Y SU DERECHO A RECIBIR INFORMACIÓN VERAZ EN EL ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.

El Objetivo Estratégico 3.2 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, tiene como finalidad *"Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir una información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios".*

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

Dirección General de Consumo	Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo
dgconsumo@consumo.gob.es	subdirección.calidad@consumo.gob.es
+34 91.822.44.65	+34 91.822.44.43

Para dar cumplimiento al mencionado objetivo estratégico se planifican y ejecutan controles oficiales por parte de los órganos administrativos de consumo de las CC. AA. para comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable en los siguientes ámbitos de control:

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

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

Para ello, cada comunidad autónoma, como autoridad competente, realizará los controles oficiales de conformidad con las competencias que tenga atribuidas.

A largo del año 2022 las autoridades de consumo han realizado numerosas actuaciones que han repercutido de manera significativa en la consecución de dicho objetivo estratégico, mediante la realización de controles oficiales, muchos de ellos incluyendo toma de muestra. Como consecuencia de los controles, se han adoptado las medidas necesarias con el fin de que los operadores subsanen los incumplimientos detectados durante el desarrollo de las actividades de inspección.

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

3.2.1 NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

A. Autoridades competentes y órganos de coordinación

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

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

Los cambios producidos en el año 2022 en la estructura orgánica y en los recursos humanos, tanto en el ámbito estatal como en el autonómico, se indican a continuación.

I. En el ámbito estatal

- **Estructura orgánica**

Durante el año 2022 se creó la Subdirección General de Inspección y Procedimiento Sancionador mediante el Real Decreto 612/2022, de 26 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 495/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Consumo y se modifica el Real Decreto 139/2020, de 28 de enero, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. Esta nueva subdirección tiene como objetivo el estudio, vigilancia, inspección, desarrollo y aplicación de la competencia sancionadora del Estado ante fraudes masivos de consumo y depende orgánicamente de la Dirección General de Consumo (DGC), la cual se integra en la Secretaría General de Consumo y Juego del Ministerio de Consumo.

La unidad de referencia dentro de la DGC que se encarga, entre otras funciones, de la gestión del control oficial de productos alimenticios es la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo.

- **Órganos de coordinación**

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

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

En el año 2022 no se han producido cambios en los mencionados órganos. Se puntualiza que la Comisión Sectorial de Consumo se apoya, para el ejercicio de sus funciones, en Secciones permanentes o temporales que están formadas por Subdirectores Generales y personal de las Unidades de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo y de las Direcciones Generales, u órgano equivalente, responsables de la defensa de las personas consumidoras de las Comunidades Autónomas y de las Ciudades Autónomas. La Sección de control de mercado se encarga de coordinar el control y vigilancia del mercado llevado a cabo por las autoridades competentes de las CC. AA. y Ciudades autónomas.

Recursos humanos

A continuación, se indica el desglose del personal de la Dirección General de Consumo que, entre otras funciones, desarrollan aquellas que guardan relación con el control oficial de productos alimenticios. Del mencionado personal, 4 personas trabajan en la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo, concretamente en el Área de Control de Mercado y Asistencia Técnica y 35 personas en el laboratorio de control oficial adscrito a la DGC, el Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), en el análisis de productos alimenticios. En las siguientes tablas se puede ver la distribución del personal según el puesto de trabajo que ocupa.

RECURSOS HUMANOS DGC - SGCCCC	
Titulados superiores	3
Personal administrativo	1
TOTAL	4

Tabla 3.1: Recursos humanos de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

RECURSOS HUMANOS DGC - CICC	
Titulados superiores	22
Técnicos de grado medio	1
Auxiliares de laboratorio	12
Personal administrativo	0
TOTAL	35

Tabla 3.2: Recursos humanos del Centro de Investigación y Control de la Calidad con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

II. En el ámbito autonómico

Estructura orgánica

La relación de los órganos administrativos competentes en las distintas CC. AA. de la defensa de los consumidores se puede consultar en el siguiente enlace, de acuerdo con la información proporcionada por cada comunidad autónoma.

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

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

- Andalucía: Decreto del Presidente 10/2022, de 25 de julio, sobre reestructuración de Consejerías y Decreto 156/2022, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo.
- Cataluña: nombramiento del nuevo director de la Agencia Catalana de Consumo.
- Castilla y León: Decreto 1/2022, de 19 de abril, del Presidente de la Junta de Castilla y León, de reestructuración de consejerías; Decreto 8/2022, de 5 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Industria, Comercio y Empleo y Orden IEM/578/2022, de 27 de mayo, por la que se desarrolla la estructura orgánica de los servicios centrales de la Consejería de Industria, Comercio y Empleo.

- **Órganos de coordinación**

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial. Concretamente, las autoridades competentes de Consumo de las diferentes CC. AA. durante el año 2022 han establecido los siguientes:

- Extremadura: acuerdo de colaboración entre las autoridades competentes en el control de la cadena alimentaria en Extremadura para la realización de actuaciones periódicas coordinadas. Para más información consultar el siguiente enlace: https://saludextremadura.ses.es/filescms/incoex/uploaded_files/3-Acuerdo-ACTUACIONES_COORDINADAS_ALIMENTOS.pdf

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

- **Recursos humanos**

En cuanto a los recursos humanos en las CC. AA. está compuesto por el siguiente personal, encargado de las tareas relacionadas con el control oficial de los productos alimenticios en el ámbito de consumo. Esta cifra incluye tanto personal implicado en las tareas de control como el personal que realiza las labores de inspección.

RECURSOS HUMANOS CC. AA.		
Comunidad autónoma	Personal de control	Personal inspector
Andalucía	18*	68*
Aragón	1	1
Asturias	1*	1*
Baleares	6*	10*
Canarias	8	13
Cantabria	8*	6*
Castilla-La Mancha	14*	19*
Castilla y León	24	11
Cataluña	6	4
Extremadura	1	4
Galicia	49*	43*
La Rioja	2*	3*
Madrid	1	4
Murcia	2	6
Navarra	2	3
País Vasco	3*	16*
TOTAL	137	211

Tabla 3.3: Recursos humanos de las comunidades autónomas con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

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

B. Novedades en el soporte jurídico

En el ámbito del sistema del control oficial de productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final sin repercusiones en seguridad alimentaria se han producido las siguientes novedades durante el año 2022:

- Se han producido varias modificaciones del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. Concretamente, a través del Real Decreto-ley 1/2021 de 19 de enero, finalmente recogido en la Ley 4/2022, de 25 de febrero, de protección de los consumidores y usuarios frente a situaciones de vulnerabilidad social y económica y la Ley 15/2022, de 12 de julio, integral para la igualdad de trato y la no discriminación.
- Debido a la situación excepcional causada por la guerra de Ucrania se publicó el Real Decreto-ley 6/2022, de 29 de marzo, por el que se adoptan medidas urgentes en el marco del Plan Nacional de respuesta a las consecuencias económicas y sociales de la guerra en Ucrania. En su Disposición adicional vigésima se recogen una serie de medidas excepcionales que afectan al etiquetado de los productos alimenticios en el marco del Reglamento (UE) 1169/2011.
- Se han elaborado y publicado dos interpretaciones normativas comunes en el ámbito de consumo conforme al procedimiento aprobado por la 8ª Conferencia Sectorial de Consumo. Por una parte, se elaboró un informe sobre la determinación de la empresa responsable de facilitar la información alimentaria en productos alimenticios y, por otra, se redactó un informe sobre la indicación de la cantidad neta en productos que se comercializan por unidades en formato bandeja. Ambos informes se pueden consultar en el siguiente enlace:

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

Además, durante el año 2022, se han registrado las siguientes novedades legislativas en el ámbito autonómico:

  - País Vasco: el 10 de marzo de 2022 se publicó el Decreto 262/2021, de 28 de diciembre, de registro de asociaciones de personas consumidoras y usuarias de Euskadi. Por otra parte, se empezó a tramitar el Proyecto de Ley del Estatuto de la Personas consumidoras y usuarias.

C. Novedades en los recursos de laboratorio

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

Las novedades analíticas más relevantes llevadas a cabo por el Centro de Investigación y Control de la Calidad de la DGC durante el año 2022 han sido la implementación, validación y/o actualización de los siguientes métodos de ensayo y técnicas analíticas:

- Validación de Pb, Cd, Sn, Ti y U (PNT-1790: Determinación de elementos químicos mediante la técnica de ICP-MS), según NT-18, en diferentes matrices.

- Validación de un método para determinar nitratos y nitritos en productos cárnicos mediante cromatografía iónica con detector de conductividad.
- Validación de un método para determinar lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos en productos alimenticios.
- Puesta a punto de un método para determinar cloruros mediante cromatografía iónica con detector de conductividad en productos alimenticios.
- Comparación de método de determinación de azúcares por cromatografía iónica y HPLC, especialmente en bebidas refrescantes y zumos.
- Puesta a punto para la determinación del perfil de ácidos grasos mediante cromatografía de gases con detector FID en natas.

D. Novedades en soportes informáticos al control oficial.

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

En el año 2022 se han iniciado los trabajos para desarrollar una herramienta informática que permita la interoperabilidad de la aplicación de la SGCCCC "Control Oficial Comunidades Autónomas" con las aplicaciones utilizadas para el control oficial en las distintas CC. AA.. Está previsto que estos trabajos finalicen durante el año 2023. Así mismo, se empezó a trabajar en la elaboración de la documentación necesaria para la publicación de un contrato que tiene por objeto la sustitución y modernización de la actual aplicación GESCAN-GENCADO-COLABORA.

Por otra parte, durante el año 2022, se han registrado las siguientes novedades informáticas en el ámbito autonómico:

- Murcia: adaptación de la aplicación APEX de Gestión de Expedientes de Inspección de Consumo a la Estadística del Ministerio de Consumo.
- País Vasco: se han llevado a cabo diversas mejoras en las herramientas de gestión informáticas disponibles.

E. Procedimientos normalizados. Aspectos horizontales y generales.

A lo largo del año 2022, en colaboración con las administraciones de consumo de las CC. AA., desde la SGCCCC y el CICC se ha continuado trabajando en la redacción y revisión de procedimientos normalizados de trabajo (PNT) en el ámbito del control oficial de los productos alimenticios. Con estos procedimientos se pretende mejorar y homogeneizar las tareas relacionadas con el control oficial.

Durante el año 2022 se elaboraron, aprobaron y/o revisaron los siguientes PNT:

- En la SGCCCC:
  - Procedimiento para la elaboración de protocolos de inspección y coordinación del control oficial sistemático de productos alimenticios 2023.
  - Procedimiento para la realización de los controles oficiales en el marco del objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025 (aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en 2022).
  - Procedimiento de evaluación de riesgo de la información alimentaria facilitada al consumidor en el marco del objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025 (aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en 2022).

- En el CICC:
  - PNT 1854 Cuantificación de ADN mediante nanodrop y visualización de geles de agarosa (Rev 00).
  - PNT 1863 Extracción de ADN mediante el kit DNeasy® mericon® Food (Rev 00).
  - PNT 1823 Extracción de ADN mediante método Wizard (Rev 02).
  - PNT 1824 Purificación de productos de PCR mediante el kit Qiaquick (Qiagen) y preparación de los mismos para secuenciación (Rev 01).
  - PNT 1238 Determinación de la humedad. Café y sucedáneos del café (Rev 07).
  - PNT 1239 Determinación de la humedad. Té, derivados y especies para infusiones.
  - PNT 0079 Determinación del Extracto Seco Total. Método densimétrico Vinos y mostos.
  - PNT 0088 Determinación de la Acidez Volátil. Método volumétrico (Rev 05). Vinos y Mostos.
  - PNT 0099 Determinación del dióxido de azufre total (anhídrido sulfuroso total). Método volumétrico (Rev 06). Vinos.
  - PNT 1168 Determinación de Acidez Total (Grado Acético). Método volumétrico. Vinagres (Rev 04).
  - PNT 1174 Determinación del Extracto Seco Total. Método gravimétrico (Rev 04).
  - PNT 1672 Determinación de la masa volúmica Método: Densimetría electrónica (Rev 03).
  - PNT 1673 Determinación de la acidez volátil. Método volumétrico Bebidas espirituosas (Rev03).
  - PNT 1710 Determinación del Grado Alcohólico Volumétrico Método: Densimetría electrónica (Rev 02).
  - PNT 0405 Determinación del Grado de Acidez Método volumétrico. Aceite de oliva y de orujo de oliva.
  - PNT 0406 Determinación del Índice de Peróxidos. Método volumétrico. Aceite y grasas de origen animal y vegetal.
  - PNT 1737 Valoración organoléptica de aceite de oliva virgen (Rev 09).

- PNT 1738 Procedimiento para la selección, entrenamiento, cualificación y control de los catadores del panel de cata del CICC (Rev 08).
- PNT 413 Determinación de la composición de ácidos grasos de 14 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus ésteres metílicos. Aceite de oliva y orujo de oliva con un contenido en ácidos grasos libres inferior al 3,3%. Método: Cromatografía de gases con F.I.D. (Rev 09).
- PNT 1351 Determinación de la composición de los ácidos grasos de 12 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus ésteres metílicos Método cromatografía de gases con F.I.D. (Rev 06).
- PNT 1865 Determinación del contenido de nitratos y nitritos en productos cárnicos por cromatografía iónica (CI). Productos cárnicos (Rev00).
- PNT 1779 Determinación de Taurina por HPLC con Detector de índice de Refracción. Bebidas energéticas (Rev01).
- PNT 1846 Determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos. Productos alimenticios (Rev 01).

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

Durante el año 2022 se han redactado y/o revisado los siguientes PNT:

- Aragón: Protocolo para productos alimenticios.
- Extremadura:
  - Documentos de planificación y protocolos de campañas de inspección, en el marco del Plan anual de inspección de INCOEX 2022.
  - Instrucción 1/2019 de Comercio electrónico.
  - Instrucción 1/2022, de 28 de febrero, de la Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura, sobre el procedimiento de toma de muestra y control oficial de aceites de oliva.
  - Circular 1/2022 de 10 de diciembre, de la Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura sobre la competencia sancionadora en materia de consumo del Instituto de Consumo de Extremadura cuando el operador económico objeto de sanción tiene su domicilio o razón social fuera de Extremadura.
  - Circular 2/2022 de 3 de noviembre, de la Dirección General del Instituto de Consumo de Extremadura sobre obligaciones del inspeccionado en el suministro de información. Alegación de posible vulneración de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal.
  - Nota informativa interna 11/03/19 sobre presentación de reclamaciones y servicios de atención al cliente tras la aprobación de la Ley 6/2019.
  - Nota informativa interna sobre atención inicial de las reclamaciones en sectores específicos.

F. Planes de emergencia e iniciativas de control especiales.

Debido a la situación causada por la invasión de Ucrania por parte de Rusia, se planificó una campaña nacional para controlar la correcta ejecución de las **medidas de flexibilización** y adaptación del etiquetado de productos alimenticios que se veían afectados por la escasez de algunas materias primas. Estas medidas están contenidas en la disposición adicional vigésima del Real Decreto-Ley 6/2022. Las CC. AA. que mostraron su interés en participar fueron: Baleares, Castilla-La Mancha, Madrid, Murcia y Navarra.

Por otra parte, durante el año 2022 desde la SGCCCC se llevó a cabo, en colaboración con el Centro Nacional de Alimentación, la toma de muestras de un estudio prospectivo para la detección de **residuos de plaguicidas en productos ecológicos**, en particular en frutas, verduras y legumbres. Con este estudio se pretende comprobar que los productos alimenticios ecológicos puestos a disposición del consumidor final no presentan residuos de plaguicidas.

Para llevar a cabo este estudio prospectivo y contar con muestras representativas del territorio nacional, participaron las autoridades de control de las CC. AA., remitiendo las siguientes muestras:

Comunidad Autónoma	N.º de muestras	Tipo de muestras
Baleares	7	Copos de avena, lentejas, tomate, lechuga y manzana roja
Extremadura	6	Soja, garbanzos, alubias y copos de avena
Galicia	4	Lentejas y peras
Madrid	14	Tomates, naranjas, peras, soja, avena en grano, lechuga, cebada, limones y aguacate
Murcia	7	Garbanzo, mijo, manzana, naranjas y lechuga
Navarra	7	Manzana, plátanos green, espárragos, alubia y cebada
País Vasco	8	Limones, fresas, soja, avena, lechuga y aguacate
TOTAL	53	

Tabla 3.4: Comunidades autónomas participantes en el estudio prospectivo y tipo de muestra remitida.

Una vez analizadas todas las muestras se concluyó que había presencia de residuos de plaguicidas en 4 de ellas, representado un 7,5% sobre el total. Hay que señalar que estos resultados son de gran utilidad a la hora de planificar los controles oficiales en los próximos años.

En el ámbito autonómico durante el año 2022, se han llevado a cabo las siguientes iniciativas de control especiales:

- Extremadura: se realizaron 40 actuaciones de control de información en sectores prioritarios para Extremadura, en particular, en el Sector Ibérico, Aceites, Productos Ecológicos y Productos de Calidad Diferenciada. Además, se llevaron a cabo 10 controles adicionales de calidad sobre aceite de oliva virgen y virgen extra.

G. Formación profesional.

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

I. En el ámbito internacional

En el año 2022 la formación internacional recibida por el personal al servicio de las administraciones públicas ha consistido en la realización de 1 curso en el marco de la formación europea para la preparación para la Presidencia Española del Consejo del UE durante el segundo semestre del año 2023. El curso recibido, así como el número de horas y de participantes se detallan en la siguiente tabla.

CURSOS ÁMBITO INTERNACIONAL		
Nombre del curso	N.º horas	N.º participantes
Preparación para la Presidencia española del Consejo de la UE	12	1

Tabla 3.5: Cursos de formación realizados bajo el marco de la preparación de la Presidencia Española del Consejo

II. En el ámbito estatal

En las siguientes tablas se detallan los diferentes cursos realizados por el personal de la SGCCCC, así como por el personal del CICC.

PLAN DE FORMACIÓN - SGCCCC		
Nombre del curso	N.º horas	N.º participantes
Procedimiento de Elaboración Normativa	16	2
Inglés: refuerzo conversacional	40	2
Microsoft Excel 365 (Avanzado)	30	1
Contratación y licitaciones electrónicas de bienes y servicios centralizados	30	1
Formación de Gestores en la AGE en la ejecución del Plan de recuperación, transformación y resiliencia	15	1
Sorolla 2: Expedientes en firme	15	1
La plataforma de contratación del sector público como herramienta de transparencia. Servicios básicos	30	1
Organización y funcionamiento de la Unión Europea	15	1

Tabla 3.6: Cursos de formación realizados por el personal de la SGCCCC durante el año 2022.

PLAN DE FORMACIÓN - CICC		
Nombre del curso	N.º horas	N.º participantes
Norma UNE EN ISO/IEC 17025:2017	6	14
Avances y nuevos retos en el análisis de alimentos y productos de consumo	17,5	31
Validación y cálculo de incertidumbre en ensayos físico-químicos	18	24
Curso de Análisis Sensorial en Alimentos	15	20
Normativa de aplicación en el etiquetado de Productos Alimenticios: Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria suministrada al consumidor Reglamento (CE) 1924/2006. Anexo: Declaraciones nutricionales	15	24

Tabla 3.7: Cursos de formación realizados por el personal del CICC durante el año 2022.

Cabe destacar que, desde la SGCCCC se ha asistido a un total de 8 cursos, recibiendo un total de 259 horas de formación. De igual forma, el personal del CICC asistió a 5 cursos, lo que supuso 1.719 horas totales de formación.

Por otra parte, además de recibir formación, desde la SGCCCC se han impartido diferentes cursos, los cuales se listan en la siguiente tabla:

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

Tabla 3.8: Cursos de formación impartidos por el personal de la SGCCCC durante el año 2022.

Además, durante el año 2022 desde la SGCCCC se coordinó, en colaboración con el SOIVRE, un curso sobre el control oficial de frutas y hortalizas con el objetivo de formar a los inspectores de las autoridades de Consumo de las CC. AA. en la inspección de este tipo de productos alimenticios.

Las CC. AA. que participaron fueron las siguientes: Andalucía, Aragón, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y País Vasco. Dicha formación constó de 5 sesiones online que se desarrollaron durante el año 2022 y en las cuales se abordaron los siguientes temas:

FORMACIÓN FRUTAS Y HORTALIZAS		
Sesión	Fecha	Temática
Sesión I	08/04/2022	Reglamentos de ejecución 543/2011 y 1333/2011 y presentación de los que son las normas CEPE, CODEX y folletos OCDE. Cítricos
Sesión II	22/04/2022	Hortalizas
Sesión III	26/04/2022	Frutas tropicales
Sesión IV	11/05/2022	Plátano
Sesión V	25/05/2022	Frutas de hueso

Tabla 3.9: Cursos de formación SOIVRE de frutas y hortalizas

En esta formación participaron un total de 72 personas de las 13 CC. AA. mencionadas en la tabla superior.

III. En el ámbito autonómico

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



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

CURSOS PERSONAL - CC. AA.			
Nombre del curso	Comunidad Autónoma	N.º de horas	N.º de participantes
Control de calidad comercial de frutas y hortalizas (normas CEPE, CODEX y folletos OCDE). Impartido por el SOIVRE	Andalucía	22	8
	Cantabria		2
	Cataluña		2
	Galicia		1
	Madrid		3
	La Rioja		3
	País Vasco		16
	Aragón		2
	Castilla y León		4
	Castilla-La Mancha		6
	Navarra		5
	Extremadura		8
	Murcia		5
El etiquetado de alimentos	Islas Baleares	6	13
Procedimientos de la inspección de consumo (Ediciones 1 y 2)	Castilla y León	6	32
Jornada sobre los etiquetados frontales en los envases alimentarios: un avance para el consumidor	Galicia	5	4
Inglés	Madrid	35	1
La resolución de las reclamaciones en la vía arbitral de consumo	Murcia	12	3
Jornadas de "Protección de datos"	Canarias	8	15

Tabla 3.10: Cursos de formación realizados por el personal de las distintas CC. AA. durante el año 2022.

A modo de resumen se indica que el personal de las CC. AA. ha asistido a lo largo del año 2022 a un gran número de actividades formativas de apoyo al control oficial, incluyendo tanto cursos de formación en materias específicas como en cuestiones horizontales. Entre los 348 empleados de las CC. AA. se han realizado un total de 133 cursos.

3.2.2 CONTROL OFICIAL DEL MERCADO

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

Para dar cumplimento al objetivo estratégico 3.2 se han desarrollado 5 programas, que se centran principalmente, en la ejecución de inspecciones, así como en la toma de muestras para comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación a los diferentes productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final por parte de los operadores de los establecimientos minoristas.

A. Perfil de los establecimientos y sectores sometidos a control oficial.

La fase de la cadena alimentaria en la que se ejecutan los controles enmarcados dentro del Objetivo Estratégico 3.2 es la fase en la cual se comercializan los productos alimenticios directamente al consumidor final a través de:

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

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

CATEGORIAS DE ALIMENTOS SOMETIDAS A CONTROL

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

B. Programas.

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

- Actuaciones de control sistemático del mercado realizadas por las CC. AA.
- Campañas nacionales de inspección y control de mercado.
- Campañas autonómicas realizadas por las CC. AA. en colaboración con el CICC.
- Campañas europeas y otras actuaciones de control de mercado.

Además, durante el año 2022 se han llevado a cabo controles puntuales derivados de situaciones sobrevenidas, como reclamaciones o denuncias recibidas e inhibiciones o comunicaciones de otras CC. AA.. En este sentido se incluye la gestión por parte de la SGCCCC en colaboración con las CC. AA. de 30 notificaciones recibidas a través de la plataforma en línea iRASFF, la cual incluye la Red europea de asistencia y cooperación administrativa (Red AAC) y la Red de Fraude Agroalimentario (Red FFN).

A continuación, se detalla el resultado de los controles oficiales realizados a lo largo del año 2022 para cada uno de los programas.

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

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



En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

PDF

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

Resumen programa 3.2.1: Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.			
N.º de controles realizados	16.967	N.º medidas adoptadas	
N.º de incumplimientos detectados	5.819	3.741	

N.º de incumplimientos en información de alimentos (minorista presencial)	N.º incumplimientos en información de alimentos (venta a distancia)	N.º incumplimientos en información de alimentos sin envasar (minorista presencial y venta a distancia)	N.º de casos de prácticas fraudulentas en información alimentaria
4.447	737	773	635

Tabla 3.11: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.1.

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un mayor número de incumplimientos (excluyendo la categoría de "Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 22") y las medidas adoptadas frente a dichos incumplimientos:

Categorías de alimentos con más incumplimientos	N.º de controles realizados	N.º de incumplimientos	% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al N.º de incumplimientos
22. Complementos alimenticios	49	57	116%	24%	37%
6. Frutas y hortalizas	2.132	1.227	58%	7%	96%
10. Carne fresca	369	187	51%	14%	36%
14. Huevos y ovoproductos	193	81	42%	13%	36%
13. Pescado y productos de la pesca	30.38	1.231	41%	3%	72%

Tabla 3.12: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados



Gráfico 3.1. Porcentaje de incumplimientos en información en controles realizados

En general, se destaca el elevado número de incumplimientos detectados (5.819 incumplimientos) sobre el número de controles realizados en el marco de este programa (16.967 controles), que representa un 34% sobre el total de los controles realizados. En el período anterior, año 2021, se realizaron un total de 9.376 controles y se detectaron 3.816 incumplimientos, lo que representó un 40,7% sobre el total de los controles realizados. Teniendo en cuenta estos datos se ha rebajado el porcentaje de incumplimientos detectados sobre los controles totales realizados en un 6,7%.

En cuanto a las categorías, llama la atención los complementos alimenticios con un 116% de incumplimientos sobre la información alimentaria, seguidos por las frutas y hortalizas (58%), la carne fresca (51%), los huevos y ovoproductos (42%) y el pescado y productos de la pesca (41%).

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

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



En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

PDF

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

Programa 3.2.2: Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.		
N.º de controles realizados	2.775	N.º medidas adoptadas
N.º de incumplimientos detectados	884	687

N.º de incumplimientos en alimentos envasados (minorista presencial)	N.º incumplimientos en alimentos envasados (venta a distancia)	N.º de casos de prácticas fraudulentas
769	0	115

Tabla 3.13: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.2.

En la siguiente tabla se muestran algunas de las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un alto número de incumplimientos (excluyendo la categoría de "Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 22") así como las medidas adoptadas frente a dichos incumplimientos. A pesar de que las categorías 12 y 15 presentan un porcentaje de incumplimientos muy alto, no se han incluido en la siguiente tabla ya que debido al bajo N.º de controles que se han realizado los datos no son representativos:

Categorías de alimentos con alto grado de incumplimiento	N.º de controles realizados	N.º de incumplimientos	% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al N.º incumplimientos
4. Aceite de Oliva	386	221	57%	11%	65%
13. Pescado y productos de la pesca	495	228	46%	2%	90%
11. Carne picada, preparados de carne y CSM	23	10	43%	13%	70%
6. Frutas y hortalizas	225	95	42%	9%	76%
16. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	86	32	37%	15%	28%

Tabla 3.14: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados en calidad.



Gráfico 3.2 Porcentaje de incumplimientos en calidad en controles realizados (excluidas las categorías sin incumplimientos)

* Estas categorías no disponen de datos suficientes para ser representativas (15. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa, 12. Productos cárnicos (incluidos estómagos, vejigas e intestinos tratados, gelatina, colágeno y HRP), 5. Hielos comestibles, 10. Carne fresca y 14. Huevos y ovoproductos). La categoría 21. Postres, se ha excluido debido a que no se realizó ningún control durante el 2021.

De forma general resaltar que en el año 2022 se han realizado 2.775 controles sobre la calidad de los productos alimenticios, detectándose un total de 884 incumplimientos. En el año 2021 se realizaron 3.726 controles y se detectaron 1.227 incumplimientos, lo que supone una ratio de un 32% y un 33% respectivamente. Por tanto, a pesar de que se ha realizado un menor número de controles en el año 2022, se sigue detectando aproximadamente un incumplimiento cada 3 controles.

En cuanto a las categorías de productos alimenticios, destaca la categoría de "aceite de oliva" con un 57% de incumplimientos respecto al número de controles totales realizados, con un 3% menos que en el año 2021. Seguida de las categorías de "Pescado y productos de la pesca" (46%), "Carne picada, preparados de carne y CSM" (43%), "Frutas y hortalizas" (42%) y "Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos" (37%).

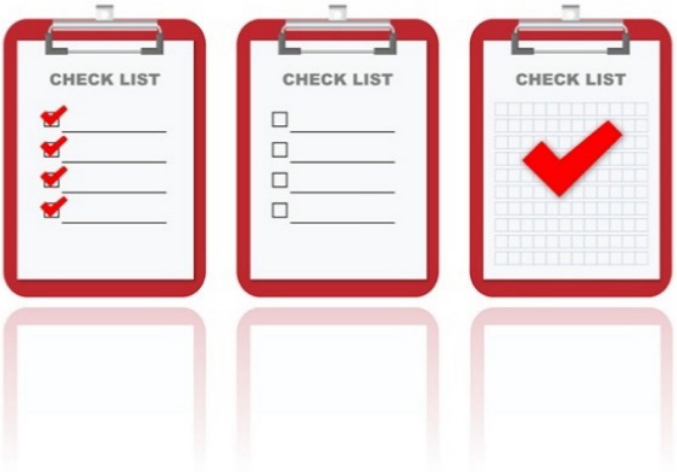
III. Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.

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

En el marco de este programa las actividades de control se fundamentan en el control oficial de las prácticas comerciales, la publicidad y los precios llevados a cabo por los minoristas, tanto en comercio presencial como en venta a distancia.

En concreto, se comprueba que:

- la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor, en particular sobre las características del alimento y, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- la presentación de los alimentos y, en especial, la forma o el aspecto que se les da a estos o a su envase, al material usado para este, la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en el que están expuestos no induce a error al consumidor.
- la información alimentaria es precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor;
- las promociones y ofertas son precisas, claras y no incurren en competencia desleal;
- la indicación del precio es veraz y clara para el consumidor, cumpliendo la normativa vigente, lo que le permite la comparación del precio de los productos;



En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

PDF

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

Programa 3.2.3: Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.			
N.º de controles realizados	16.775	N.º medidas adoptadas	
N.º de incumplimientos detectados	1.619		1.160
N.º de operadores controlados	3.514		
N.º de operadores con incumplimientos	900		

Tabla 3.15: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.3.

Durante el control de las prácticas comerciales desleales con el consumidor se han realizado un total de 16.775 controles, en los cuales se han detectado 1.619 incumplimientos. Estos controles han recaído sobre 3.514 operadores minoristas, de los cuales en 900 se han detectado incumplimientos, con un promedio de aproximadamente 1,8 incumplimientos por cada operador que incumple.

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

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



En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

PDF

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

Programa 3.2.4: Control de la información alimentaria y la calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final		
N.º de controles realizados	498	N.º medidas adoptadas
Nª de incumplimientos detectados	219	134
N.º de incumplimientos minorista información	N.º incumplimientos minorista calidad	N.º de casos de prácticas fraudulentas
145	10	64

Tabla 3.16: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.4.

En las siguientes gráficas se muestran, por una parte, los distintos tipos de incumplimientos detectados, haciendo distinción entre venta presencial y venta a distancia y, por otra, el porcentaje que representan los distintos tipos de incumplimientos sobre el total de los mismos:

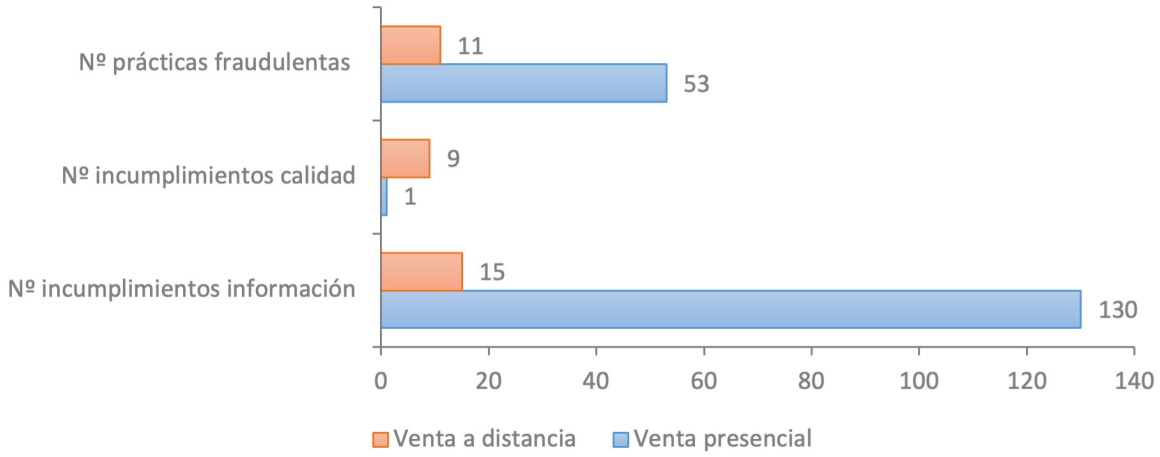


Gráfico 3.3. N.º de incumplimientos en controles realizados por tipo de comercialización

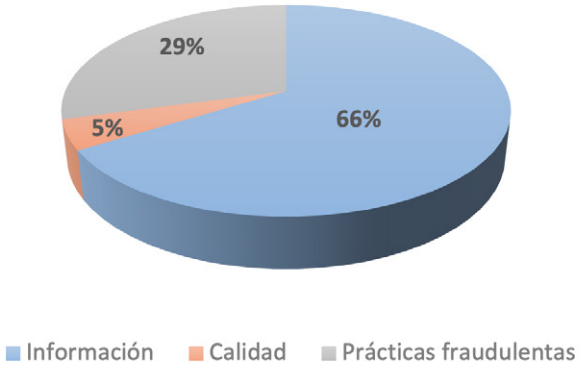


Gráfico 3.4. Tipo de incumplimientos detectados en los controles realizados sobre productos ecológicos

En el año 2022 se han realizado 498 controles en productos alimenticios ecológicos, triplicando los datos del año anterior, en el que se realizaron un total de 176 controles. Por otra parte, en el año 2022 se detectaron 219 incumplimientos respecto a los 86 que se detectaron en 2021, lo que supone un 44% y un 49% respectivamente, una disminución del 5% en incumplimientos, con un mayor número de controles respecto al año anterior.

Del análisis de los datos sobre los incumplimientos detectados en 2022, incluidos en la tabla superior, se concluye que durante la realización de los controles oficiales llevados a cabo sobre productos alimenticios ecológicos (498 controles) se detectaron 219 incumplimientos, que representa el 44% de los controles realizados, siendo mayoritarios los incumplimientos relacionados con la información alimentaria, los cuales representan un 66% de todos los incumplimientos detectados.

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

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



En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:

PDF

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

Programa 3.2.5: Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.		
N.º de controles realizados	1.686	N.º medidas adoptadas
N.º de incumplimientos detectados	300	185

N.º de incumplimientos minorista información	N.º incumplimientos minorista calidad	N.º de casos de prácticas fraudulentas
241	24	35

Tabla 3.17: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.5.

Observando la tabla superior es interesante remarcar el elevado número de controles oficiales realizados sobre productos alimenticios acogidos a regímenes de calidad diferenciada en 2022 debido, en parte, a la participación de la autoridad competente en Consumo de la CA de Castilla-La Mancha en la operación OPSON, sobre fraudes alimentarios, en la que se retira del mercado bebidas y alimentos que no cumplen los requisitos mínimos de calidad o están falsificados.

Respecto al año anterior se han realizado 566 controles más (en 2021 se realizaron un total de 1.120 controles sobre este tipo de productos).

En las siguientes gráficas se muestran, por una parte, los distintos tipos de incumplimientos detectados, haciendo distinción entre venta presencial y venta a distancia y, por otra, el porcentaje que representan los distintos tipos de incumplimientos sobre el total de los mismos:

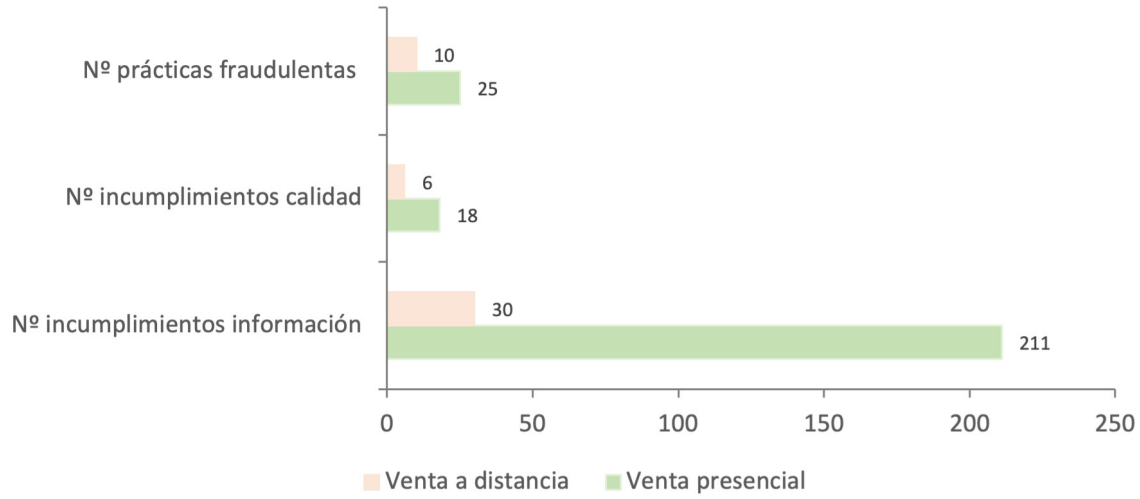


Gráfico 3.5. N.º de incumplimientos en controles realizados por tipo de comercialización

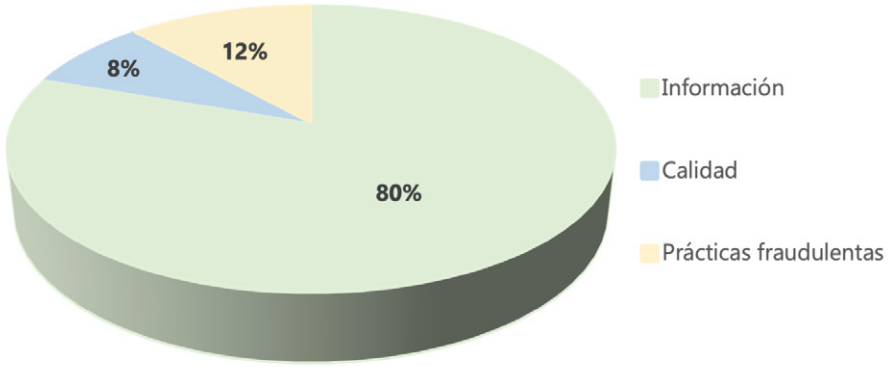


Gráfico 3.6. Tipo de incumplimientos detectados en los controles realizados sobre productos de calidad diferenciada

Del análisis de los datos del programa de control de alimentos acogidos a regímenes de calidad diferenciada, se destaca el alto número de incumplimientos detectados en relación con la información alimentaria, 211 incumplimientos, lo que representa el 80% de todos los incumplimientos detectados en el marco de este programa.

VI. Subprograma de control de aceite de oliva y orujo de oliva

Debido a la importancia en España de la producción de aceite de oliva, siendo España el primer productor mundial de este producto, a continuación, se muestran los controles realizados durante el año 2022 por las autoridades de consumo de las CC. AA. sobre los distintos tipos de aceite de oliva puestos a disposición del consumidor (estos resultados se encuentran incluidos en los diferentes programas):

CONTROLES OFICIALES ACEITE DE OLIVA				
Producto	Muestras analizadas	Muestras con incumplimientos		
		Etiquetado	Parámetros químicos	Características organolépticas
Aceite de oliva virgen extra	282	90	8	62
Aceite de oliva virgen	38	15	1	13
Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y virgen)	1	--	--	--
Aceite de orujo de oliva	-	--	--	--
TOTAL	321	105	9	75

Tabla 3.18: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva durante el año 2022.

Se destaca el aceite de oliva virgen extra (AOVE) por su elevada calidad. En los siguientes gráficos se resumen las muestras con incumplimientos (160 muestras no conformes (NC)) detectadas durante la realización de los 282 controles oficiales realizados sobre este tipo de aceite. Cada una de las muestras analizadas pueden resultar no conformes por la detección de incumplimientos en el etiquetado, los parámetros químicos y/o las características organolépticas. Así mismo, las muestras no conformes pueden presentar más de un incumplimiento en cada caso, por ejemplo, una muestra no conforme por etiquetado puede presentar uno o varios incumplimientos (denominación legal incorrecta, ausencia de las condiciones de almacenamiento, legibilidad del etiquetado, etc.).

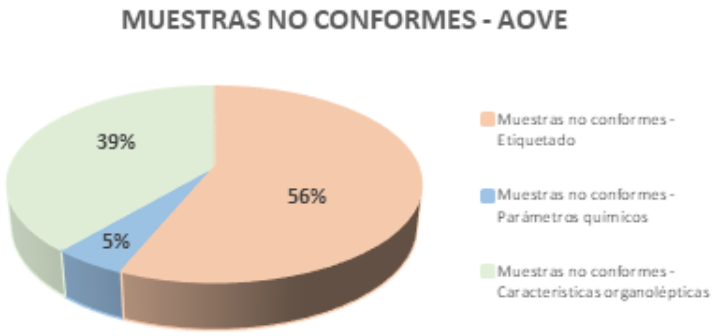


Gráfico 3.7: Muestras de AOVE no conformes tras la realización del control oficial

VII. Subprograma de control de pescado y productos de la pesca

La categoría de pescado y productos de la pesca tiene una gran relevancia para el mercado español y por consiguiente es un sector de gran importancia para nuestros consumidores. Mediante el control oficial, las autoridades de consumo verifican el cumplimiento del Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, en concreto el artículo 35 sobre la información obligatoria para el consumidor. Dicho control oficial se lleva a cabo mediante el control sistemático, campañas de control nacionales, campañas autonómicas y campañas europeas.

A continuación, se muestra una tabla con las actuaciones de control e inspección realizadas durante el año 2022:

N.º de controles	N.º de incumplimientos	Medidas adoptadas
3.533	1.459 (41,3%)	1.091

Tabla 3.19: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de pescado y productos de la pesca durante 2022.

TEn la siguiente tabla se muestran las campañas de control de mercado realizadas en 2022, en las que se ha verificado el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, en el Reglamento (UE) 1379/2013 y otra normativa vigente aplicable a esta categoría de ali-mentos, tanto en aspectos de información como de calidad alimentaria:

TIPO DE CAMPAÑA	PRODUCTOS CONTROLADOS	N.º DE CONTROLES	PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES
Nacional	Productos frescos de la pesca y la acuicultura	287	97 (33,80%)
Autonómica	Pescado congelado	74	15 (20,27%)
Nacional	Cefalópodos congelados	45	17 (37,78%)
TOTAL		406	129 (31,8%)

Tabla 3.20: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de pescado y productos de la pesca durante el año 2022 mediante campañas de control y vigilancia de mercado.

Como se observa en las tablas superiores, la categoría de pescado y productos de la pesca tiene un gran peso dentro de los controles oficiales realizados durante el año 2022, se han realizado 3.533 controles (número de productos controlados por el número de normas aplicadas en el control) entre los que se encuentran los controles realizados mediante 3 campañas específicas de control y vigilancia de mercado, con 406 controles. La categoría ha obtenido un 41,3% de incumplimientos respecto al número de controles totales, en cuanto a las medidas de corrección se han adoptado 1.091, lo que representa un 75% de medidas tomadas frente a los incumplimientos detectados. De las 1.091 medidas tomadas, 886 corresponden a incumplimientos en información alimentaria y 205 a incumplimientos relacionados con la calidad alimentaria.

VIII. Tendencias

A medida que se vaya avanzando en la ejecución del Plan, es decir, durante el período 2021-2025, se analizarán las tendencias en el desarrollo del control oficial por parte de las autoridades competentes, con el objeto de comprobar el grado de consecución de los objetivos operativos establecidos en los programas que desarrollan el objetivo estratégico 3.2.

Por tanto, en el presente informe, se incluyen, a continuación, varias gráficas donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021 y 2022 en cada de unos de los 5 programas.

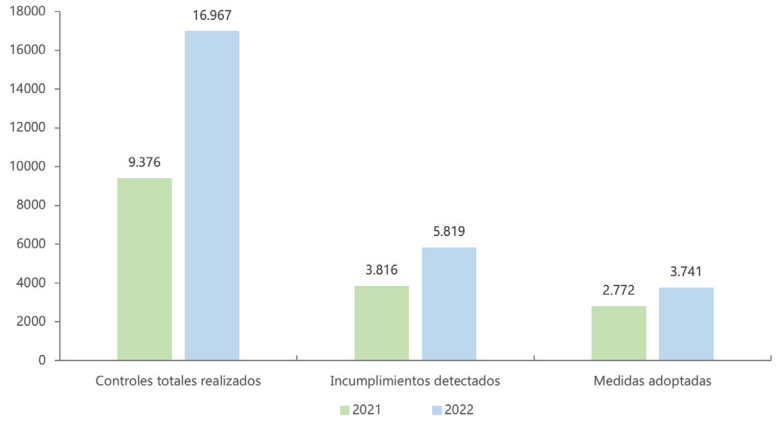


Gráfico 3.8: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.1 en los años 2021 y 2022

Se puede observar cómo en 2022 se ha realizado un mayor número de controles en el marco del programa 3.2.1, en particular se han llevado a cabo un 81% más de controles.

En cuanto al número de incumplimientos detectados se señala que, a pesar de que en el año 2021 esta cifra fue menor, la relación entre el número de incumplimientos detectados y el número de controles realizados no ha variado significativamente, siendo en el año 2021 de un 40,7% y en el 2022 de 34,3%.

Algo similar sucede al analizar las medidas adoptadas, donde la relación de medidas adoptadas entre el número de incumplimientos detectados fue del 64,3% en el año 2021 y del 72,6% en el año 2022, aumentando en 8,3% el porcentaje de medidas tomadas frente a incumplimientos.

Por lo tanto, se observa una mejora en el control de la información alimentaria ya que se ha realizado un mayor número de controles, el porcentaje de incumplimientos detectados ha sido menor y el porcentaje de medidas adoptadas para corregir los incumplimientos detectados ha sido mayor.

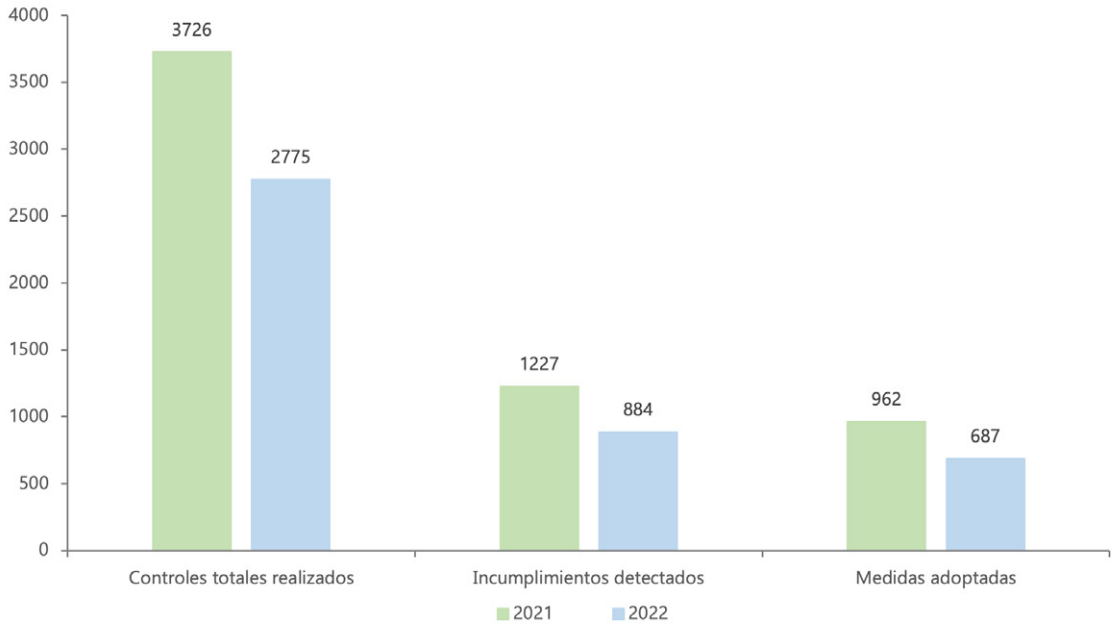


Gráfico 3.9: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.2 en los años 2021 y 2022

A pesar de que el número de controles realizados en el año 2022 en el marco del programa 3.2.2 ha disminuido, la relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados se ha mantenido prácticamente constante, siendo de un 32,9% en el año 2021 y de un 31,9% en el 2022. De igual forma, las medidas adoptadas en relación con el número de incumplimientos detectados han sido muy similares en ambos años (77,7% en 2021 y 78,4% en 2022), indicando que la eficacia en las actuaciones inspectoras y en la corrección del mercado se ha mantenido.

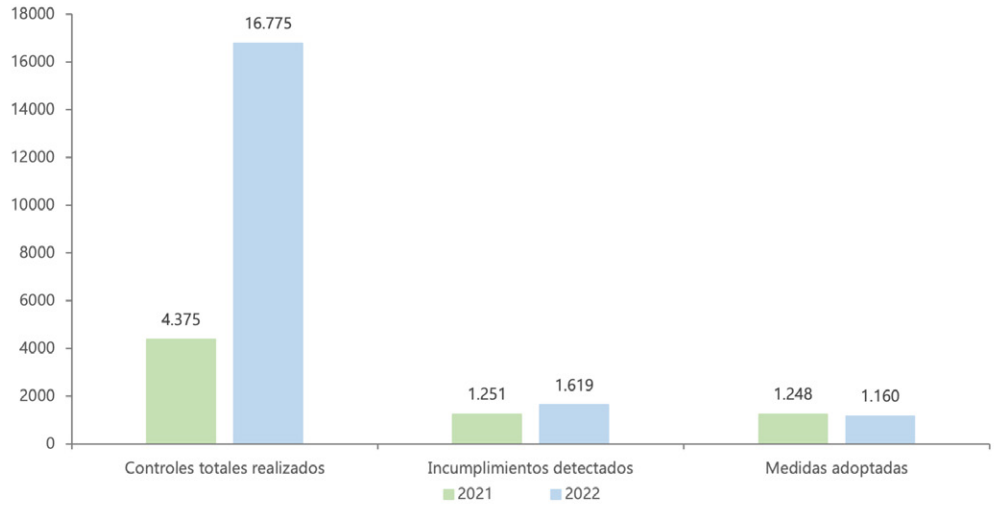


Gráfico 3.10: Muestra controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.3 en los años 2021 y 2022

En el gráfico superior destaca el elevado número de controles realizados en el año 2022 sobre los operadores alimentarios, siendo un 283,4% mayor que el año anterior. Sin embargo, la ratio de incumplimientos detectados por controles realizados ha disminuido significativamente en el año 2022, pasando de un 28,6% a un 9,7%. Como consecuencia de lo anterior, el número de las medidas adoptadas correctoras de los incumplimientos detectados disminuye en el año 2022, pasando de un 99,8% a un 71,7%.

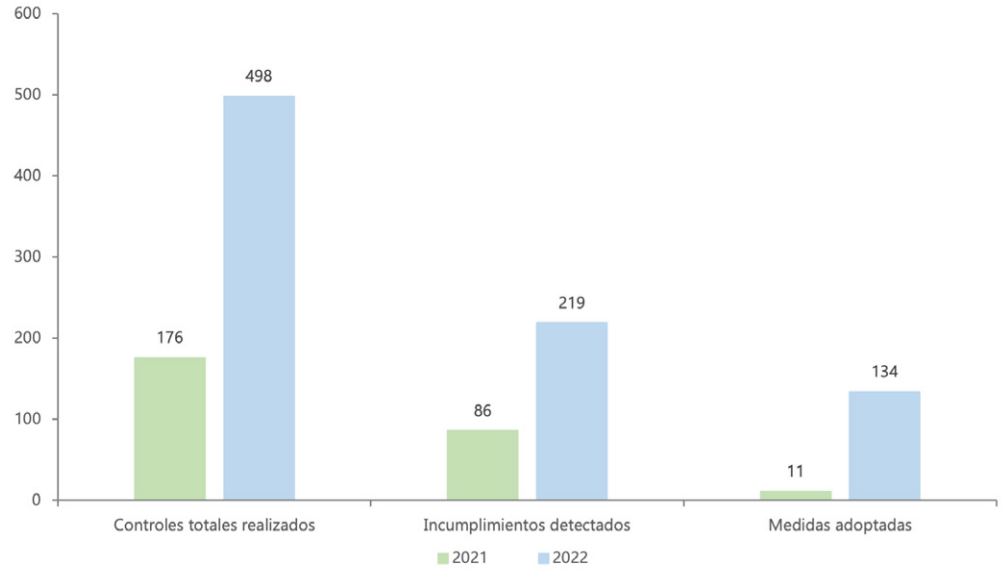


Gráfico 3.11: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.4 en los años 2021 y 2022

En el gráfico superior se puede observar un gran aumento en el número de controles realizados en el año 2022 sobre productos alimenticios etiquetados como ecológicos, en concreto se han incrementado los controles realizados en un 183% respecto al año anterior. Además, la relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados ha disminuido ligeramente, siendo de un 48,9% en el año 2021 y de un 44% en el 2022. Por otra parte, hay que destacar que la ratio de medidas adoptadas frente a los incumplimientos detectados ha aumentado notablemente, desde el 12,8% en 2021 hasta alcanzar en 2022 un 61,2%.

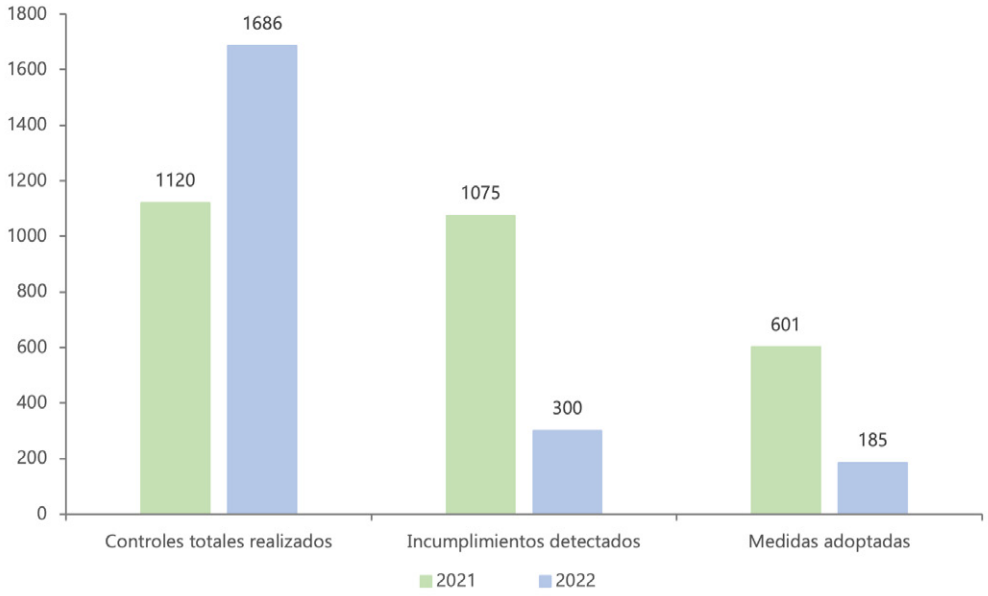


Gráfico 3.12: Muestra controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.5 en los años 2021 y 2022

En el gráfico 12 se puede observar un aumento notable en el número de controles realizados en el año 2022 sobre productos alimenticios de calidad diferenciada, exactamente un 50,5% más. Sin embargo, la ratio de incumplimientos detectados por controles realizados ha disminuido significativamente en el año 2022, pasando de un 96% a un 17,8%. En relación con las medidas adoptadas frente a los incumplimientos detectados se observa un ligero incremento en el año 2022, pasando de un 55,9% a un 61,7%.

C. Campañas de control oficial.

Como ya se mencionó anteriormente, los controles oficiales realizados en el marco de los cinco programas se realizan a través de diferentes tipos de actividades oficiales programadas: actuaciones de control sistemático de mercado realizadas por las CC. AA., Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado, Campañas Autonómicas y Campañas Europeas.

A pesar de que los resultados de todos los controles oficiales realizados están incluidos en su correspondiente programa, a continuación, se incluye, por su especial relevancia, información relacionada con las Campañas Nacionales y Autonómicas realizadas durante el año 2022.

I. Campañas Nacionales

Estas campañas se coordinan y organizan desde la SGCCCC y se llevan a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CC. AA. Se ejecutan de manera coordinada en todo el territorio nacional. Algunas de estas campañas, además de la actividad inspectora, llevan asociada una toma de muestra para la realización de análisis y ensayos en el Centro de Investigación y Control de la Calidad.

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

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

A continuación, se refleja la información más relevante en relación con las campañas nacionales programadas y ejecutadas en el año 2022, así como los resultados obtenidos en las mismas:

CAMPAÑAS NACIONALES 2022			
Campaña	Controles programados	Controles realizados	Grado de cumplimiento (%)
Control de las menciones en la publicidad y presentación de los alimentos comercializados en sitios web	140	294	210%
Control de la información obligatoria de los productos frescos de la pesca y la acuicultura comercializados sin envasar	240	287	120%
Alimentos sin envasar o envasados en los lugares de venta a petición del comprador	95	56	59%
Control de la información alimentaria en la venta a distancia	160	364	228%
Aceite de Oliva Virgen y Virgen Extra	193	186	96%
Cafés y cafés descafeinados	121	115	95%
Zumos	135	138	102%
Cereales de desayuno	68	61	90%
Cefalópodos congelados	100	102	102%
Conservas en aceite de oliva/Patatas fritas en aceite de oliva	104	77	74%
Información alimentaria vinculada a los productos con DOP/IGP/ETG	135	257	190%
Información alimentaria vinculada a los productos ecológicos	136	153	113%
Control de prácticas comerciales desleales con los consumidores	75	122	163%
Alimentos destinados a veganos	115	81	70%
Quesos rallados y tipo sandwich	73	70	96%
TOTAL	1890	2363	

Tabla 3.21: Grado de participación en las campañas nacionales realizadas durante el año 2022.

En la tabla superior se puede observar que en varias campañas el grado de cumplimiento de compromiso en la realización de controles oficiales ha sido superior al 100%, obteniendo un alto grado global de cumplimiento por parte de las autoridades competentes de las CC. AA.

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

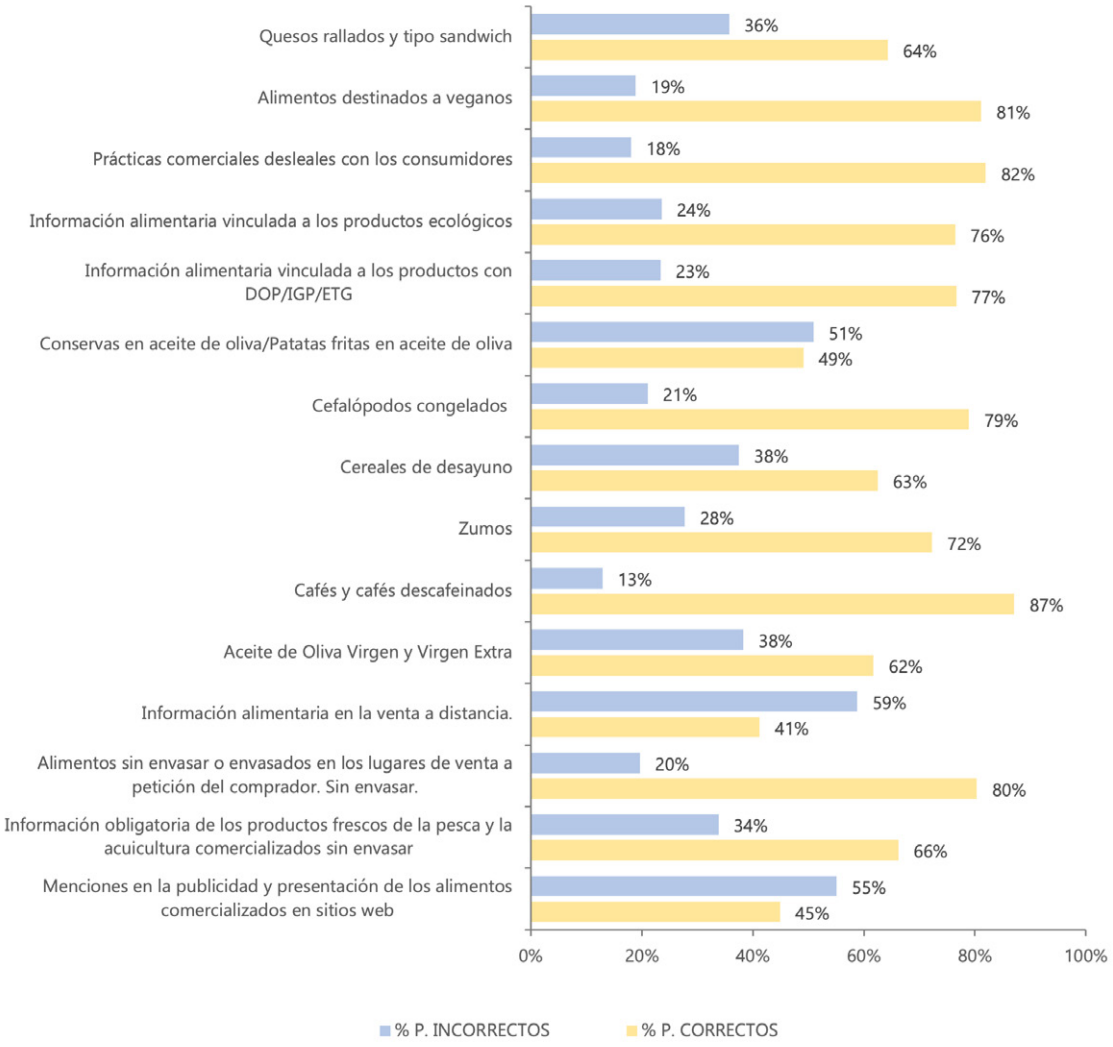


Gráfico 3.13: Grado de cumplimiento de los controles oficiales de inspección (etiquetado e información alimentaria) realizados en las CCNN 2022.

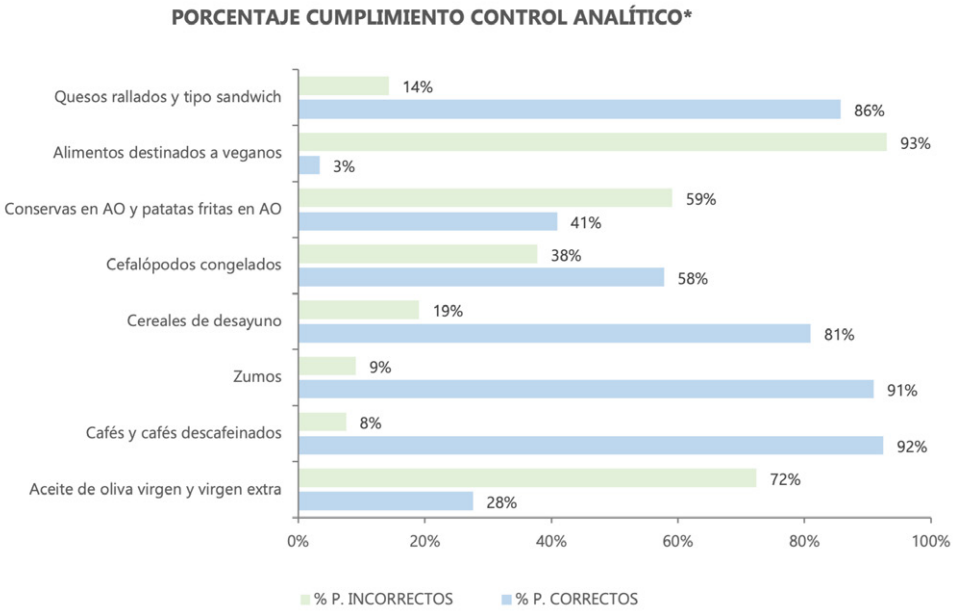


Gráfico 3.14: Grado de cumplimiento de los controles oficiales (control analítico) realizados en las CCNN 2022

* En varias campañas el porcentaje de productos incorrectos sumado al porcentaje de productos correctos no es del 100% ya que algunas muestras se han informado "Sin dictamen".

II. Campañas Autonómicas

Las campañas autonómicas son planificadas por las autoridades competentes en Consumo de las CC. AA. en colaboración con el CICC. Los inspectores de las CC. AA. realizan una serie de tomas de muestras que son remitidas al CICC para la realización de los ensayos y análisis que se aplican en cada caso de acuerdo con la normativa legal.

Durante el año 2022 se realizaron 10 campañas autonómicas en las que participaron las siguientes CC. AA.:

CAMPAÑAS AUTONÓMICAS 2022	
Campaña	Comunidades Autónomas participantes
ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y VIRGEN EXTRA	Asturias, Castilla y León, Extremadura, Madrid y Navarra
AHUMADOS	Andalucía, Castilla y León, Cataluña, Madrid y Murcia
ALIMENTOS SIN GLUTEN	Andalucía, Asturias, Baleares, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia y La Rioja
BEBIDAS ENERGÉTICAS	Andalucía, Cantabria, Castilla-La Mancha, Extremadura, Madrid, Murcia y La Rioja
CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS	Andalucía, Baleares, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia y Navarra
CUAJADAS (SIN AZÚCAR AÑADIDA)	Cataluña y Madrid
ESPÁRRAGOS	Andalucía, Baleares, Cataluña, Extremadura, Madrid y Murcia
MAYONESA / SALSAS FINAS	Andalucía, Asturias, Extremadura y Murcia
PANES CON MASA MADRE	Cataluña y Madrid
PESCADO CONGELADO	Baleares, Castilla-La Mancha, Cataluña, Madrid y La Rioja

Tabla 3.22: CC. AA. participantes en las campañas autonómicas realizadas durante el año 2022

A continuación, se muestran los resultados más significativos de las campañas autonómicas realizadas por las CC. AA. en colaboración con el CICC:

CAMPAÑAS AUTONÓMICAS 2022 *				
Campaña	Muestras analizadas	Muestras no conformes	Incumplimientos etiquetado / información	Incumplimientos calidad / composición
ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y VIRGEN EXTRA	73	46	48	38
AHUMADOS	45	11	9	1
ALIMENTOS SIN GLUTEN	121	2	1	-
BEBIDAS ENERGÉTICAS	65	11	11	-
CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS	75	10	6	5
CUAJADAS (SIN AZÚCAR AÑADIDA)	20	7	2	1
ESPÁRRAGOS	69	58	34	33
MAYONESA / SALSAS FINAS	36	4	1	3
PANES CON MASA MADRE	16	7	6	7
PESCADO CONGELADO	74	21	15	9
TOTAL	594	177	133	97

Tabla 3.23: Resultados de las campañas autonómicas realizadas durante el año 2022

* Algunas muestras de varias campañas están pendientes de análisis en el momento de elaboración de este informe.

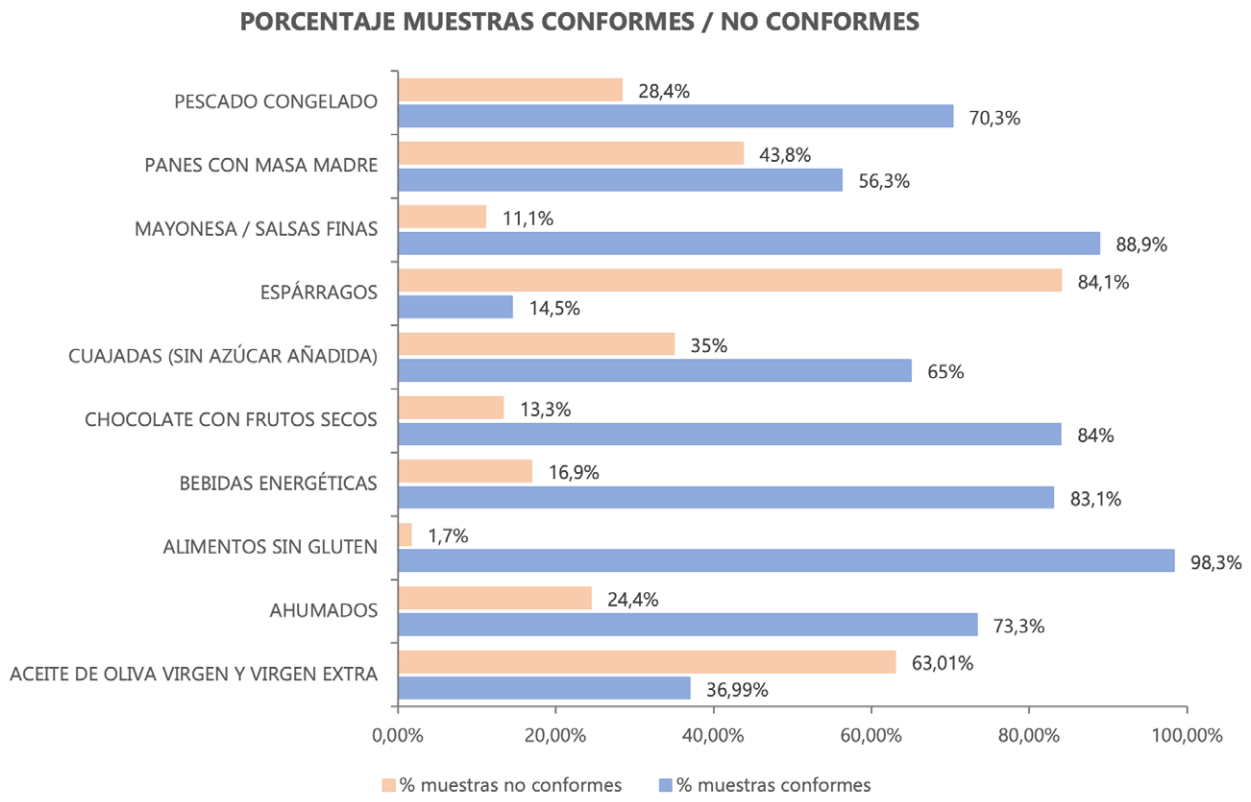


Gráfico 3.15: Resultados de las campañas autonómicas realizadas durante el año 2022

Analizando los datos contenidos en la tabla y en el gráfico superior destaca el elevado número de muestras no conformes en los controles realizados sobre espárragos, siendo un 84,1% del total de las muestras analizadas, seguido de las muestras de aceite de oliva virgen y virgen extra que presentan un 63% de muestras no conformes.

III. Campañas Europeas

De acuerdo con el artículo 112 del Reglamento (UE) 2017/625 la Comisión Europea (COM), podrá organizar programas coordinados de control en los que participaran los distintos Estados miembros con el objetivo de realizar una evaluación específica a escala de la Unión Europea (UE) del estado de aplicación de las normas contempladas en el artículo 1.2 del mencionado reglamento o de determinar la prevalencia de determinados peligros en la UE.

Durante el año 2022 las autoridades competentes de consumo no han participado en ninguna campaña europea ya que las campañas organizadas por la COM durante ese año no formaban parte de las competencias de las autoridades de consumo.

3.2.3 VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

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

C. Auditorías.

Durante el año 2022 se han realizado las siguientes auditorías, tanto internas como externas:

I. Auditorías en el CICC

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

Durante el año 2022, el CICC se ha sometido a dos auditorías de calidad:

- Auditoría interna – GSC (febrero 2022).
- Auditoría de seguimiento – ENAC (mayo 2022).

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

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

Durante el año 2022 se han realizado las siguientes auditorías en las diferentes CC. AA.:

- Madrid: tres auditorías internas repartidas a lo largo del año 2022.

3.2.4 MODIFICACIONES DEL PNCOCA

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

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

3.2.5 CONCLUSIONES

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

En este sentido hay que subrayar que para el año 2022, las autoridades competentes en consumo de las CC. AA. programaron un total de 30.990 controles oficiales, de los que finalmente se llevaron a cabo 28.112, alcanzando un alto grado de cumplimiento, en concreto, el 90,7%. Además, se realizaron 10.569

controles oficiales que inicialmente no estaban programados. Estos controles se realizaron principalmente para dar respuesta a situaciones sobrevenidas como reclamaciones o denuncias recibidas. Por tanto, el número total de controles oficiales realizados durante el año 2022 ha sido de 38.681, repartidos entre los 5 programas diseñados para dar cumplimiento al objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025, superando el 100% de las actuaciones programadas.

Por otra parte, se remarca que, durante la realización de los diferentes controles oficiales realizados en el marco de los distintos programas, se detectaron un total de 8.841 incumplimientos, repartidos entre los distintos tipos de incumplimientos (información, calidad, prácticas comerciales desleales y prácticas fraudulentas). Como consecuencia a estos incumplimientos detectados, las autoridades competentes adoptaron un total de 5.905 medidas correctoras, tanto administrativas como judiciales, lo que representa un 66,8% de los incumplimientos detectados. A la hora de valorar este dato se debe tener en consideración que una única medida adoptada puede incluir varios incumplimientos.

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

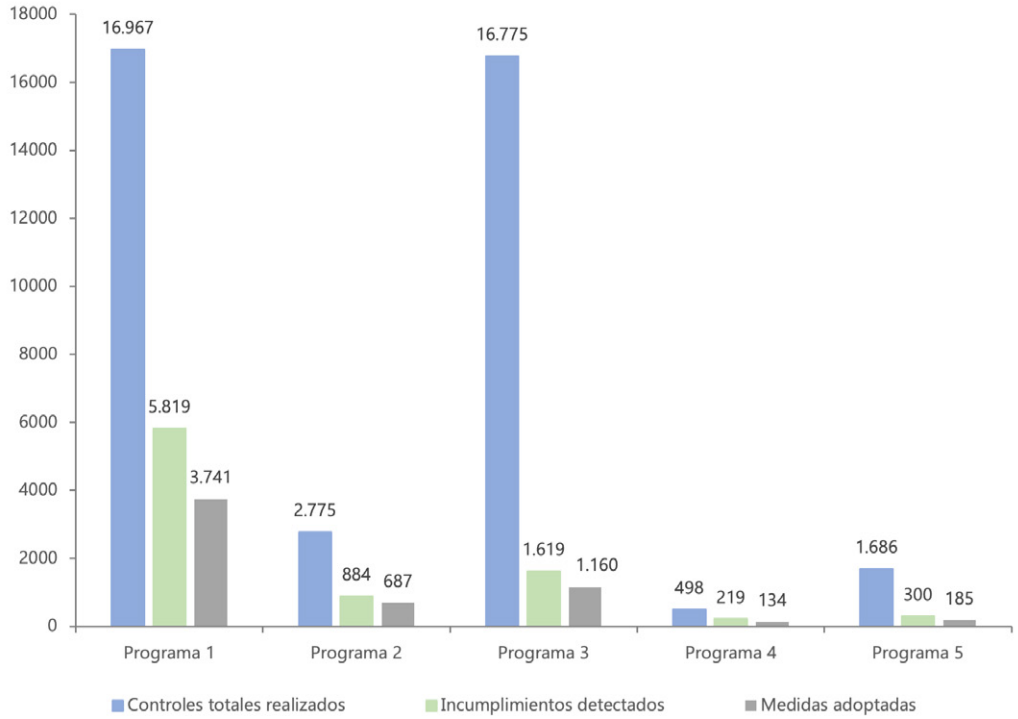


Gráfico 3.16: Resumen de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en el control oficial de productos alimenticios en el año 2022

En el gráfico superior se observa que en los programas 1 y 3 se ha realizado mayor número de controles que en el resto, debido a que los controles realizados en el marco del programa 2 llevan asociada una toma de muestra para su análisis en el laboratorio, por tanto, debido a los recursos disponibles, el número de controles es menor.

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

En el programa 1 de información alimentaria al consumidor, el porcentaje de medidas adoptadas frente al número de incumplimientos es del 64,3 %. En el programa 2 de calidad alimentaria de los productos puestos a disposición del consumidor este porcentaje es del 77,7 %. La relación entre el número de medidas adoptadas frente al de incumplimientos es del 71,6 %. en el programa 3 de prácticas comerciales desleales hacia el consumidor. Por último, estos porcentajes de relación entre las cifras de medidas adoptadas correctoras del número de incumplimientos son del 61,2 % y 61,7%, en los programas 4 y 5 sobre la información y calidad de los productos ecológicos y de calidad diferenciada, respectivamente. Porcentajes elevados en la consecución de la corrección de incumplimientos de los productos alimenticios en punto de venta final, así como en la ejecución de prácticas comerciales desleales llevadas a cabo por los operadores hacia el consumidor, considerando que una medida adoptada puede incluir varios incumplimientos.

Teniendo en cuenta que el porcentaje de consecución global de las actividades de control oficial planificadas para el año 2022, junto al grado de adopción de medidas para la corrección de incumplimientos, se puede concluir que durante el año 2022 se ha alcanzado el objetivo 3.2 del PNCOCA 2021-2025, es decir, "Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios".

Por último, remarcar que todo el trabajo de control oficial realizado durante el año 2022 por las autoridades competentes de consumo y recogido en el presente informe se ha llevado a cabo a pesar de la falta de recursos humanos que están experimentando varias comunidades autónomas.

El informe anual de resultados relativo al objetivo estratégico 3.2 fue aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en julio de 2023.

INFORME DE RESULTADOS 2022

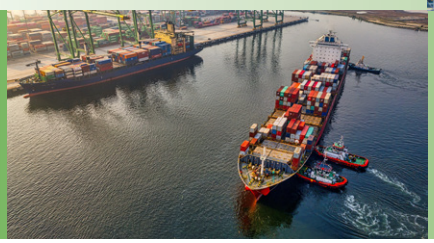
OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4

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

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







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

Las autoridades competentes responsables de la coordinación para la consecución de este objetivo son

- Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
    - Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR).
    - Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad.

Los objetivos estratégicos que integran el objetivo de alto nivel 4 y los programas previstos para su consecución son los siguientes:

- Objetivo estratégico 4.1. Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal procedentes de países o territorios terceros, introducidos o importados a través de las fronteras españolas.
    - 4.1. PNCO de Importaciones de animales, productos de origen animal no aptos para con- sumo humano, productos destinados a la alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos de origen vegetal y otros objetos.
- Objetivo estratégico 4.2. Reducir los riesgos para la salud de las personas y los animales, así como las prácticas fraudulentas o engañosas vinculadas a la introducción o importa- ción de alimentos, materiales en contacto con alimentos y otras mercancías de uso humano originarios o procedentes de países o territorios terceros.
    - 4.2.1. Control oficial de mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países.
    - 4.2.2. Control oficial de partidas desprovistas de carácter comercial procedentes de terceros países.
    - 4.2.3. Control de residuos de cocina de medios de transporte internacional.
    - 4.2.4. Designación y supervisión de las instalaciones fronterizas de control o almacena- miento sanitario de mercancías.
- Objetivo estratégico 4.3. Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria mediante:
    - El control en frontera del cumplimiento de la legislación aplicable en la producción ecológica de los productos importados de terceros países a través de las fronteras españolas.
    - La identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países, mediante su control en frontera.
    - 4.3.1. Control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.

- Objetivo estratégico 4.4. Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de aplicación en el artículo 1.2 del Reglamento (UE) 2017/625, cuando dichos requisitos sean aplicables a los animales y las mercancías que se vayan a exportar desde la Unión.

    - 4.4.1. PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.
    - 4.4.2. PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.1.: REDUCIR LOS RIESGOS PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS, LOS ANIMALES O LAS PLANTAS A TRAVÉS DEL CUMPLIMIENTO POR LOS OPERADORES IMPLICADOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, DE LA NORMATIVA APLICABLE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA, SANIDAD ANIMAL Y VEGETAL Y BIENESTAR ANIMAL PROCEDENTES DE PAÍSES O TERRITORIOS TERCEROS, INTRODUCIDOS O IMPORTADOS A TRAVÉS DE LAS FRONTERAS ESPAÑOLAS.

La autoridad competente es la Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

4.1.1 TASAS Y GRAVÁMENES

A continuación, se adjunta los links a las páginas en las que se encuentran publicadas la información sobre tasas relativas a los Programas de Control Oficial que contribuyen al Objetivo de alto nivel 4. La información está distribuida en los distintos apartados de cada tipo de producto:

- Tasas fitosanitarias:

  https://sede.administracionespublicas.gob.es/pagina/index/directorio/tasa055

- Tasas de controles veterinarios:

  https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/import/default.aspx

4.1.2 PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL

Los informes de resultados incluidos en este informe conciernen a los programas de control oficial sobre las importaciones y exportaciones de países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano, y de vegetales, productos vegetales y otros objetos, así como a las instalaciones destinadas al control de las importaciones desde países terceros y exportaciones de vegetales y productos vegetales, entre las que se encuentran:

- Instalaciones fronterizas de control oficial de las importaciones de animales vivos y mercancías, que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial de animales vivos, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano, vegetales, productos vegetales y otros objetos procedentes de países terceros:

    - Puestos de Control Fronterizos-Centro de Inspección (PCF-CI): Instalaciones autorizadas de acuerdo a la normativa comunitaria específica para el control fitosanitario o veterinario en frontera de animales vivos, subproductos de origen animal, vegetales, productos vegetales y otros objetos de acuerdo al Reglamento (UE) nº 2017/625 y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 2019/1014, que establecen los requisitos necesarios que estas instalaciones tienen que cumplir para poder ser designadas.
    - Puntos de Entrada (PE): Instalaciones Fronterizas autorizada conforme al artículo 13 del Real Decreto 629/2019, destinadas al control oficial de piensos y otros productos de origen no animal para la alimentación animal.

- Instalaciones fronterizas de almacenamiento de mercancías, que se define como un establecimiento aduanero autorizado por la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal no destinados a consumo humano procedentes de terceros países, o vegetales y producto vegetales que han sido sometidos previamente a los controles oficiales en un PCF y se encuentran a la espera de destino aduanero.

    - Almacenes de depósito temporal (ADT): se define como un establecimiento aduanero para el almacenamiento de partidas procedentes de terceros países, se encuentran a la espera de destino aduanero.

Por otra parte y en relación con los programas de exportación se considera necesario señalar que en el caso de los controles oficiales realizados sobre vegetales, productos vegetales y otros objetos sujetos a certificación fitosanitaria, además de las instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías, donde en algunos casos también se realizan controles a mercancía objeto de exportación, este control puede llevarse a cabo en instalaciones autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, las cuales cumplen con los requisitos establecidos en el Real Decreto 387/2021, de 1 junio.

En este sentido podemos distinguir varios tipos de instalaciones:

- Almacenes de confección de frutas y hortalizas.
- Viveros.
- Plantas deshidratadoras de forrajes.
- Aserraderos o almacenes de acopio de madera.
- Instalaciones bajo control aduanero, en recinto aduanero o asociadas al mismo.
- Otras Instalaciones.

Dentro de este mismo marco normativo, encontramos los centros de inspección a la exportación, comúnmente conocidas como estaciones de camiones, en las cuales se realizan controles fitosanitarios a vegetales, productos vegetales y otros objetos sujetos a certificación fitosanitaria.

4.1.3 INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL MAPA QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4.

Programa 4.1 de Importaciones

PDF

Programa 4.4.1 de Exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria

PDF

Programa 4.4.2 de Exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria

PDF

4.1.4 CONCLUSIONES SOBRE EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DEL CONTROL OFICIAL RELATIVOS AL OBJETIVO 4.1 Y 4.4 EN 2022

En relación con los programas de control del MAPA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2022.

Los programas de control oficial que contribuyen al objetivo 4, se puede diferenciar por un lado el programa con más larga aplicación, el PNCO de Importaciones de Animales, Productos de Origen Animal No Consumo Humano y Productos destinados a la Alimentación Animal que ha tenido una aplicación satisfactoria: se han aumentado el número de controles respecto a años anteriores, se han realizado acciones para la supervisión, la evaluación de las supervisiones realizadas por las Coordinadores Regionales; y el establecimiento de un protocolo de supervisión. En los últimos años se ha conseguido una mayor armonización en los procedimientos de control utilizados, se ha aumentado el conocimiento sobre los peligros asociados a cada categoría de producto y país de origen y se ha mejorado de las instalaciones fronterizas de control sanitario y fitosanitario de mercancías gracias a las acciones correctivas. Así mismo se observa una tendencia hacia la optimización de recursos humanos y materiales.

Para la mejora de la aplicación del programa se han establecido procedimientos documentados de trabajo, publicación de la información en la página web del MAPA, se han realizado controles de introducción de partidas, actividades de formación y acciones de coordinación entre los organismos y servicios implicados en la aplicación del programa. También se han realizado actuaciones sobre el sector para mejorar el cumplimiento (difusión de información normativa, apercibimiento, resolución de consultas, etc.).

Como valoración final, los subprogramas con aplicación dilatada en el tiempo están consolidados y estructurados. Sin embargo, cabe la mejora en aspectos como el esfuerzo de personal en la SGASCF, la mejora de formación de los Coordinadores Regionales, la realización de reuniones de coordinación presenciales o la revisión del estado de las instalaciones.

Por otro lado, se encuentran los dos PNCO relacionados con necesidades de certificación (exportaciones vinculadas a certificados veterinarios y a certificados fitosanitarios) y el subprograma del PNCO relacionado con importación de reciente implantación. En este caso, se han cumplido los objetivos de número de controles realizados de manera global y se han cerrado los incumplimientos que se han constatado como subsanados. También se han cerrado incumplimientos por rechazo, se han llevado a cabo acciones de formación y las reuniones y actividades de coordinación. Se detecta una mejora en la armonización de procedimientos y en el estado de las instalaciones de control a pesar de que estos programas y subprogramas se llevan poniendo en práctica pocos años. El objetivo es que se complete la implantación a lo largo del quinquenio que dura el PNCOCA 2021-2025 para lo que habrá que seguir avanzando en aspectos como: mejora de consecución de objetivos de las unidades que no los alcanzaron, dotación de personal, la disponibilidad de instalaciones (especialmente en las áreas más complejas) y la homogeneización de criterios a aplicar

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

PROGRAMA DE CONTROL	NÚMERO DE CONTROLES	NÚMERO DE SUPERVISORES DOCUMENTALES	NÚMERO DE SUPERVISORES IN SITU	% SUPERVISORES DOCUMENTALES A CONTROLES CON INCUMPLIMIENTOS	NÚMERO DE NO CONFORMIDADES EN LAS SUPERVISIONES QUE INVALIDAN EL CONTROL
Programa Nacional de Control Oficial de Importaciones de Animales, Productosde Origen Animal No para Consumo Humano y Productos Destinados a Alimentación Animal, y de Importaciones de Vegetales, Productos Vegetales y Otros Objetos	255.380	3	20	-	0
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	221.973	0	0	0	0
Programa Nacional de Control de Exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	115.060	4	8	-	0

Tabla 4.1.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA	NÚMERO DE CONTROLES PROGRAMADOS (A)	NÚMERO DE CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B*100/A)	Nº CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	Nº CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal, vegetales, productos y de importaciones de vegetales y otros objetos		-	255.380	100%	255.380	255.380
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	Documental	211.973*	211.973	100%	-	211.973
	Identidad y físicos	6.642	10.617	159,85%	-	10.617
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	-		115.060	100%	115.060	115.060

*100% de las emisiones de los certificados

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA DE CONTROL	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal, y de importaciones de vegetales, productos vegetales y otros objetos		99,17%	3
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria		0,22%	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria		99,63%	0

Tabla 4.3. Incumplimiento programas de control MAPA objetivo 4. Año 2022.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal	Reexpedición, transformación o destrucción.
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	Solicitud de subsanación de las deficiencias encontradas o denegación de exportación, si las deficiencias no eran subsanables
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria	Denegación de exportación de la mercancía.
	Información a todos los PCF y Servicios de Inspección de Sanidad Vegetal en Frontera.
	Solicitud de planes de acción, para la subsanación de las deficiencias encontradas en las supervisiones.
	Apertura de expedientes sancionadores.

Tabla 4.4. Principales medidas adoptadas MAPA año 2022 programas objetivo 4

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	Nº SUPERVISIONES TOTALES REALIZADAS	Nº SUPERVISIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal	23	18
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	0	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	12	12

Tabla 4.5. Supervisión del control oficial del objetivo 4 año 2022.

4.1.5 INFORME DE LAS AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL EN 2022 (VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES)

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad de las Comunidades autónomas (CC. AA.) la información relativa a estas auditorías se encuentra incluida en el punto *Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2022* del objetivo 1.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.2. REDUCIR LOS RIESGOS PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS Y LOS ANIMALES, ASÍ COMO LAS PRÁCTICAS FRAUDULENTAS O ENGAÑOSAS VINCULADAS A LA INTRODUCCIÓN O IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS, MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y OTRAS MERCANCÍAS DE USO HUMANO ORIGINARIOS O PROCEDENTES DE PAÍSES O TERRITORIOS TERCEROS.

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo estratégico 4.2. es la Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad.

4.2.1 INTRODUCCIÓN

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

Para llevarlos a cabo resulta necesario diseñar procedimientos uniformes para el control de las diferentes mercancías de consumo o uso humano procedentes de territorios situados fuera de la Unión Europea (UE), garantizando así el estricto cumplimiento de los requisitos para su introducción o importación en la UE y, de modo concreto, la normativa en materia de salud pública, seguridad alimentaria y sanidad y bienestar animal. Asimismo, el Reglamento (UE) 2017/625[1] del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, en su artículo 113, en concordancia con el artículo 18 de la Ley 17/2011[2], de seguridad alimentaria y nutrición, establece que con periodicidad anual los Estados miembros presentarán un informe que pondrá de manifiesto el resultado de la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, en el cual debe hacerse constar los resultados de los controles oficiales efectuados sobre las mercancías destinadas al consumo o uso humano procedentes de países situados fuera de la Unión.

Por ese motivo, con el objeto de elaborar el informe anual correspondiente al año 2022, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) ha recopilado y analizado los datos e indicadores correspondientes a los distintos programas que forman parte del **Sistema de control oficial de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países,** incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria 2021-2025.

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

2 Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

4.2.2 RECURSOS HUMANOS

En el documento adjunto se detalla el desglose del personal partícipe en la realización y coordinación de los controles oficiales sobre las mercancías de consumo o uso humano, procedentes de países terceros, con datos actualizados a 31 de diciembre de 2022.

PDF

4.2.3 FORMACIÓN

Durante el año 2022 se ha celebrado un curso telemático sobre el control oficial a la importación de alimentos, de 20 horas de duración, y dirigido al personal de los servicios de inspección de sanidad exterior encargados de llevar a cabo los controles sanitarios sobre las mercancías importadas. También se ha celebrado un curso telemático de control oficial de materiales en contacto con alimentos de 15 horas de duración.

Asimismo, se celebraron unas jornadas formativas presenciales sobre procedimientos de inspección e instalaciones fronterizas de control para los coordinadores de sanidad exterior.

4.2.4 RECURSOS LABORATORIALES

Con la finalidad de garantizar que los ensayos analíticos (iniciales, contradictorios y dirimentes) realizados sobre las muestras oficiales de alimentos y materiales en contacto con los alimentos recogidas por los servicios de sanidad exterior únicamente se realicen en los laboratorios, tanto públicos como privados, específicamente designados por la Dirección General de Salud Pública, durante el año 2022 se ha continuado con la actualización de la lista de laboratorios designados, la cual se encuentra disponible para su consulta en la página Web del Departamento y en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).

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

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

4.2.5 SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

Durante el año 2022, todos los expedientes de productos destinados al consumo o uso humano introducidos o importados de países o territorios terceros a través de las diferentes Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM) españolas fueron grabados en el Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES), o bien en SISAEX en el caso de las partidas importadas en los territorios de Ceuta o Melilla.

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

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

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

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

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

4.2.6 PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS

Los servicios de sanidad exterior han efectuado los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados elaborados por la SGSE o por los propios servicios de inspección. Durante el año 2022, la SGSE ha elaborado o revisado más de 50 procedimientos de trabajo (protocolos, instrucciones y comunicaciones) para cubrir diferentes aspectos del control oficial, con el objetivo de garantizar que los controles se realicen de manera homogénea y con arreglo a criterios armonizados.

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

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

Por otra parte, en 2022 se publicó en el Boletín Oficial del Estado una Resolución de la Dirección General de Salud Pública, actualizando la lista de mercancías de consumo o uso humano sujetas a control sanitario en el momento de su importación en España, las modalidades de los controles oficiales y las instalaciones designadas para su realización.

4.2.7 RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

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

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

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

La información completa sobre el cumplimiento de los objetivos definidos en cada uno de estos programas durante el año 2022, así como los resultados de la ejecución de cada uno de ellos, se encuentra accesible a continuación:

- Programa 1. Control sanitario de las mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países

  PDF

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

  PDF

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

  PDF

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

  PDF

4.2.8 CONCLUSIONES

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

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

B. En lo que respecta al control de identidad, el 97,4 % de las partidas de productos de origen animal fueron sometidas a este control, debiendo destacarse que la diferencia hasta la frecuencia reglamentaria del 100% se debe a las partidas rechazadas por incumplimientos detectados durante el control documental.

C. En relación al control físico, las partidas de origen animal cumplen, en su conjunto, con las frecuencias mínimas establecidas por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2129[3].

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

E. Para las partidas de productos de origen no animal sujetas a aumento temporal de controles y medidas de emergencia se ha cumplido la frecuencia mínima establecida en la normativa de aplicación, tanto para el control de identidad como para el físico. En el caso de los productos de origen no animal encuadrados en el artículo 44 del Reglamento (UE) 2017/625, los controles de identidad y físicos se han realizado en función del riesgo.

F. El mayor número de rechazos se ha debido al control documental, tanto en el caso de los productos de origen animal como no animal. Aunque hay que destacar en el caso de los productos de origen animal el alto número de rechazos por control de identidad, 144 y por control físico, 186,

G. En aquellos casos en los que se ha realizado una toma de muestras, el mayor porcentaje de resultados no satisfactorios se encuentra vinculado a los productos de origen no animal.

H. En cuanto al resto de los objetivos del Programa 1, que evalúan el grado de incumplimientos en los procedimientos de control oficial, se ha observado que el mayor número de no conformidades se ha detectado en partidas de origen animal.

3 Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2129 de la Comisión de 25 de noviembre de 2019 por el que se establecen normas para la aplicación uniforme de los índices de frecuencia de los controles de identidad y físicos de determinadas partidas de animales y mercancías que se introduzcan en la Unión.

4.2.8.2. PROGRAMA 2. Control oficial de partidas desprovistas de carácter comercial procedentes de terceros países:

A. La mayoría de las muestras desprovistas de carácter comercial han sido sometidas a los debidos controles oficiales o han sido objeto de la preceptiva autorización en el momento de su importación.

B. Los equipajes y los envíos personales procedentes de terceros países han sido sometidos a controles sanitarios en frontera, decomisándose aquellos productos que incumplen la normativa y gestionando su eliminación, en la mayoría de los casos, como subproductos de origen animal de categoría 1, en el caso de los productos de origen animal.

C. Se han realizado los cursos de formación necesarios para formar al personal que ejecuta los controles de los equipajes personales.

4.2.8.3 PROGRAMA 3. Control de los residuos de cocina de medios de transporte internacional:

A. Los servicios de inspección de sanidad exterior han realizado el control oficial de los residuos de cocina de medios de transporte internacional (RC1), garantizando la trazabilidad mediante la comprobación de los documentos comerciales previstos en la normativa nacional y haciendo el seguimiento de las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados durante la realización de las supervisiones.

B. De acuerdo con la información suministrada por los operadores y revisada por los servicios de sanidad exterior, el 100% de los residuos de cocina de transporte internacional se han eliminado conforme al Reglamento (CE) nº 1069/2009.

4.2.8.4 PROGRAMA 4. Designación y supervisión de las instalaciones fronterizas de control o almacenamiento sanitario de mercancías:

A. Los servicios de inspección han realizado supervisiones periódicas de las Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM) y de las Instalaciones Fronterizas de Almacenamiento Sanitario de Mercancías (IFASM), detectando incumplimientos en su mayoría relativos a los requisitos higiénico-sanitarios y a los planes de higiene.

B. El mayor número de incumplimientos se detectó en las Instalaciones de Control (IFCSM), ya que los requisitos que se les exigen son más complejos que los que se exigen a las de almacenamiento.

C. Es necesario realizar un mayor seguimiento de las medidas correctivas que se deben de realizar en las IFCSM y en las IFASM para que los responsables de las instalaciones subsanen las deficiencias detectadas en el menor tiempo posible.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.3: GARANTIZAR LA CONSECUCIÓN DE UN ELEVADO NIVEL DE CALIDAD ALIMENTARIA MEDIANTE:

- El control en frontera del cumplimiento de la legislación aplicable en la producción ecológica de los productos importados de terceros países a través de las fronteras españolas.
- La identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países, mediante su control en frontera.

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo estratégico 4.3. es la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR).

Este informe tiene por **objeto** plasmar los resultados de los controles realizados por el Servicio de Inspección SOIVRE enmarcados en el **Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países,** programa que a su vez se enmarca en el **Objetivo estratégico 4.3 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.**

El **Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países** se ha desarrollado para dar cumplimiento a este objetivo estratégico e incluye los controles en frontera para la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.

4.3.1 Novedades en los recursos humanos, técnicos y materiales

A continuación, se incluyen las novedades y mejoras producidas en 2022 respecto a los recursos humanos, técnicos y materiales, mejoras en las instrucciones y aplicaciones informáticas en las que se sigue trabajando de manera continua.

En primer lugar, respecto a los **recursos humanos** es necesario indicar que la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior (SGICATCE), dependiente de la Dirección General de Política Comercial, de la Secretaría de Estado de Comercio, es competente en la inspección y control de calidad comercial de productos objeto de comercio exterior incluido el intracomunitario y coordina funcionalmente el S.I. SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio.

A su vez, las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio, reguladas por el Real Decreto 1456/2005, de 2 de diciembre, *por el que se regulan las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio,* dependen, orgánicamente, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través de la Secretaría de Estado de Comercio y, funcionalmente, de los órganos superiores o directivos del MINCOTUR por razón de las materias objeto de su actuación. Y tienen adjudicada a su vez la competencia en la inspección y control de calidad comercial de productos objeto de comercio exterior.

Actualmente la red del Servicio de Inspección SOIVRE cuenta con 180 inspectores con la cualificación y experiencia adecuadas para poder efectuar con eficacia y eficiencia todas las labores de control, así como las relacionadas con el mismo. En 2022 se incorporaron a este servicio de inspección 24 funcionarios de carrera de nuevo ingreso para reforzar este control, y el resto de controles realizados por el Servicio. Además, a finales del año 2022 se convocaron los procesos selectivos con un total de 87 plazas ofertadas, con lo que se aumentarán los recursos de personal.

En segundo lugar, en relación con los **recursos laboratoriales**, el S.I. SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio mantiene la red de laboratorios propios (16) que apoyan en la inspección de calidad comercial y se encuentran ubicados en la red de Direcciones Territoriales y Provinciales, coordinados por el Laboratorio Central SOIVRE, integrado en la SGICATCE.

Y, en tercer lugar, conviene destacar la extensa red de **aplicaciones informáticas que constituyen novedosas y sofisticadas herramientas corporativas** utilizadas por el S.I. SOIVRE, para la gestión del control, tanto en lo referido a la organización y gestión interna, como a la comunicación y coordinación con los agentes económicos y las diferentes autoridades implicadas.

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

- Programa 4.3.1. de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.

PDF

4.3.3 CONTRIBUCIÓN AL INCUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 4.3

El S.I. SOIVRE con el cumplimiento del Objetivo estratégico 4.3 (ver objeto arriba), ha colaborado al logro del Objetivo de alto nivel 4, en lo relativo a reducir los riesgos para los intereses de los consumidores, a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en, calidad comercial, y producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria, intensificando además, la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas.

Más allá de los datos expuestos en este informe, la labor de control se amplía a la asistencia técnica a los operadores y la formación de los mismos en relación con las normas de calidad comercial aplicables. El hecho de que exista un control en frontera de este tipo, disuade a los operadores con menos escrúpulos de intentar, de forma voluntaria, poner en el mercado productos que incumplan con las normas de calidad aplicables, que causen perjuicio al consumidor, comportando un beneficio económico propio en detrimento de los intereses de los consumidores.

La detección de las prácticas fraudulentas en el ámbito de las exportaciones e importaciones, no sólo propician un beneficio para los consumidores finales que ven protegidos sus intereses, sino que facilitan una competencia leal en el mercado, para que todas las empresas compitan desde una posición idéntica leal a las normas y a la libre competencia.

Conviene mencionar aquí que el S.I. SOIVRE, competente en el control de los productos de la agricultura ecológica a la importación de terceros países, **contribuye además, al cumplimiento del Objetivo estratégico 3.1.**[4] y **Objetivo de alto nivel 4**, en lo relativo al control en frontera de los productos de la agricultura ecológica**.** Los resultados detallados de los controles realizados por el Servicio de Inspección en ese ámbito se integran en el Informe emitido por el MAPA: Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.

En este sentido, en 2022 el Servicio de Inspección SOIVRE ha visado un total de 3.918 Certificados de control de origen, que amparaban productos de la Agricultura Ecológica procedentes de 70 terceros países. Estos productos han sido importados por un total de 334 operadores diferentes y han supuesto un peso neto total de 89.779.900 Kg. En 2022 se detectaron un total de 76 expedientes de no conformidad.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.4.: GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS NORMAS DE APLICACIÓN EN EL ARTÍCULO 1.2 DEL REGLAMENTO (UE) 2017/625, CUANDO DICHOS REQUISITOS SEAN APLICABLES A LOS ANIMALES Y LAS MERCANCÍAS QUE SE VAYAN A EXPORTAR DESDE LA UNIÓN.

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución de los objetivos estratégicos 4.4 es la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). [VER OBJETIVO 4.1]

4 Objetivo estratégico 3.1. Reforzar el control de la calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena, excepto en punto de venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza a los consumidores.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición