





INFORME DE RESULTADOS 2021

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

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE CONSUMO

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

MAQUETACIÓN: Rubén Martín Bravo

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 9
3. Informe anual de resultados de los programas de control 22
4. Conclusiones 24
5. Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2021 34

- **OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2:** Reducir los riesgos para la salud de las 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 44

1. Organización general 45
2. Informe anual de los programas de control 57
3. Revisión del sistema 83
4. Propuestas de adaptación del plan 89

- **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. 91

Objetivo estratégico 3.1. 93
1. Tasas y gravámenes 93
2. Perfil de los sectores, establecimientos e instalaciones sometidas a control oficial 95
3. Informe anual de resultados de los programas de control 102
4. Conclusiones 102
5. Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2021 105

Objetivo estratégico 3.2. 105
1. Novedades en los recursos humanos, técnicos y materiales 106
2. Control oficial del mercado 116
3. Actividad inspectora y correctora 132
4. Verificación de la calidad de los controles oficiales 136
5. Modificaciones del PNCOCA 136
6. Conclusiones 137

■ **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 139

Objetivo estratégico 4.1. 141
1. Tasas y gravámenes 141
2. Perfil de los sectores, establecimientos e instalaciones sometidas a control oficial 141
3. Informe anual de resultados de los programas de control 143
4. Conclusiones 143
5. Informe de las auditorías sobre el control oficial en 2021 146

Objetivo estratégico 4.2. 147
1. Introducción 147
2. Recursos humanos 148
3. Formación 148
4. Recursos laboratoriales 148
5. Soportes informáticos al control oficial 148
6. Procedimientos normalizados 149
7. Resultados de la ejecución de los programas de control oficial 150
8. Conclusiones 151

Objetivo estratégico 4.3. 152
1. Novedades en los recursos humanos, técnicos y materiales 153
2. Informe anual de resultados de los programas de control 154
3. Contribución al cumplimiento del objetivo 4.3. 154

Objetivo estratégico 4.4. 155

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 2021, primer 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 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 2021

1

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.







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

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Producción Primaria

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:

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

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

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

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

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

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

Objetivo estratégico 1.6. Reducir los riesgos para el bienestar de los animales a través de la vigilancia del cumplimiento de la normativa (sobre protección de los animales en las granjas,

durante el transporte y el momento de la matanza fuera del matadero) por parte de los operadores, aumentado la sostenibilidad del sistema agroalimentario y la confianza de los consumidores.

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

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

Su amplitud hace que el trabajo de control se aborde con 15 Programa de Control Oficial sectoriales cuyos informes están contenidos en el apartado 1.3. de este capítulo.

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 2020, se cifra en 787.258 Tm, cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos. De esta cantidad, 784.844 Tm fueron para consumo humano y 2.414 Tm para consumo no humano.

El total para consumo humano se desglosa en 341.242 Tm de producto fresco y en 443.602 Tm de producto congelado.

Dentro de las 341.242 Tm de producciones de fresco corresponden 316.086 Tm a peces, 8.244 Tm a crustáceos, 16.263 Tm a moluscos y 649 Tm a otros.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 415.655 Tm de peces, 4.476 Tm de crustáceos y 23.471 Tm 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 2020, está constituida por un total de 8.839 buques. Estos datos se subdividen a su vez en tres grandes grupos: Caladero Nacional con 8.544 buques; Caladeros UE con 104 buques, Caladeros Internacionales con 191 buques.

■ Acuicultura

De acuerdo con los datos oficiales del año 2020, la producción española de la acuicultura se cifró en 272.869 Tm, distribuidas entre la acuicultura continental 16.306 Tm y la acuicultura marina 256.562 Tm.

Dentro de la acuicultura continental el mayor volumen de producción es para las especies de peces 16.303 Tm frente a las 5.20 Tm de crustáceos.

En el caso de la acuicultura marina, los datos de producción se subdividen en: 49.538 Tm de peces; 267,63 Tm de crustáceos, 206.754 Tm de moluscos, y 10.35 Tm de plantas acuáticas.

El número de instalaciones de acuicultura en España, según cifras del 2020, es de 5.102 establecimientos con producción; de ellos 4.952 corresponden a la acuicultura marina y 150 a la acuicultura continental.

En función del tipo de establecimiento podríamos sesgar a su vez esos datos en: 161 establecimientos en tierra firme; 56 en enclaves naturales; 1.215 de cultivo horizontal; 3.627 de cultivo vertical y 43 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 2020, 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 2020, 37.685.487 Tm, lo que ha supuesto, porcentualmente, un incremento del 0,72%, con respecto al año 2019. Si nos limitamos a comparar la producción de piensos destinados a animales de abasto, ésta alcanzó los 36.562.998 Tm, es decir se ha incrementado en 0,5%, 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	%	ESPECIE	%
Porcino	47,8	Conejos	1,1
Bovino	21,4	Équidos	0,6
Aves	18,5	Otras especies	0,1
Ovino-Caprino	6	Acuicultura	0,4
Anim. Compañía	2,9	Anim. 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.	%	CC. AA.	%
Cataluña	21,3	Navarra	3,7
Castilla y León	13,9	País Vasco	1,2
Aragón	15,3	Asturias	1,3
Andalucía	9,2	Madrid	1
Galicia	8,7	Cantabria	0,6
Castilla-La Mancha	7,4	Islas Canarias	0,6
Murcia	6,2	La Rioja	0,3
Extremadura	5	Islas Baleares	0,1
C. Valenciana	4,1		

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 2021, que recoge todos los datos del año 2020. 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 2020 son los siguientes:

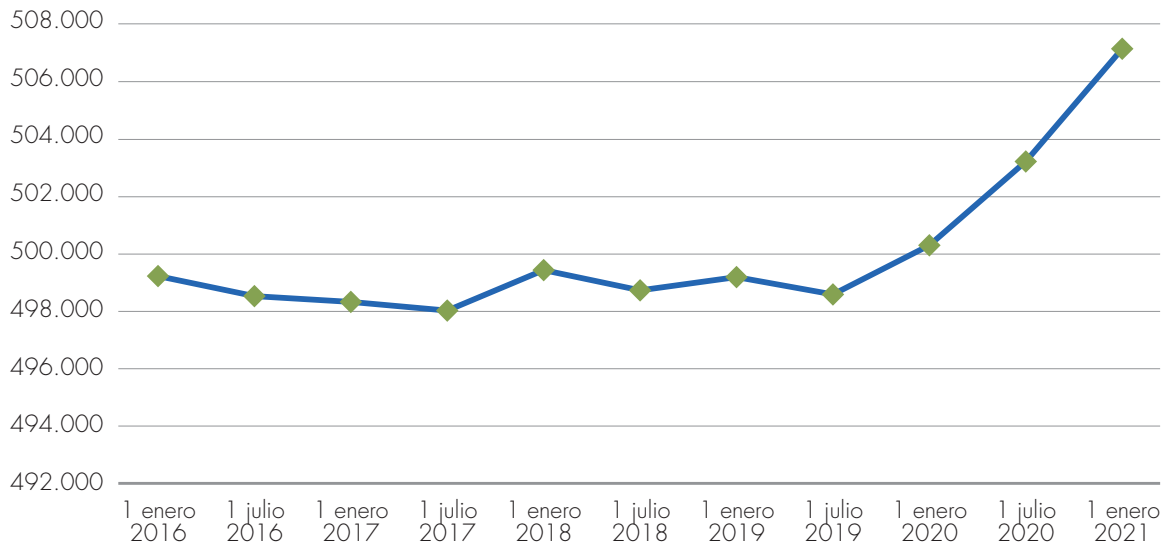
Tabla 1.3. Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2020.

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLOTACIONES
Bovino	6.788.337	144.998
Porcino	32.237.951	88.205
Caprino	2.708.329	75.608
Ovino	15.919.960	114.021
Abejas	3.141.780	35.068
Equino	638.259	193.500
Gallinas huevos	52.645.212	1.441
Gallinas carne	373.319.517	5.009
Pavos	14.065.382	1.878
Conejos	5.666.951	3.821

De esta manera, el número total de explotaciones en España durante el 2020 es de 507.020, cifra cerca de un 1,4% superior a la del año 2019. De ellas, 368.359 se dedican a la producción y reproducción de animales y 138.661 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…).

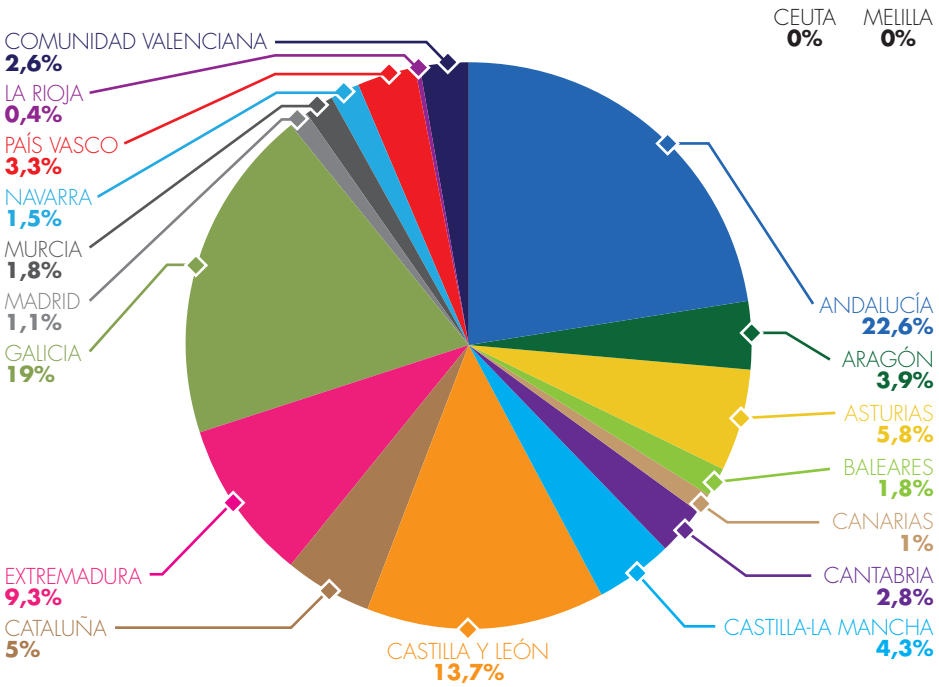
En el siguiente grafico se detalla la evolución del número de explotaciones desde el año 2016:

Gráfico 1.1. Evolución del número de explotaciones desde el 2016.



En relación con la distribución de estas explotaciones por Comunidades Autónomas, se observa la mayor concentración en Andalucía con un 22,6%, Galicia con 19% y Castilla León con 13,7%:

Gráfico 1.2. Distribución de explotaciones por comunidades autónomas, sólo con estado de alta (1 de enero de 2021).



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 2021 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 2020, momento previo a la planificación de los controles oficiales para el año 2021, constaban inscritas 814.547 explotaciones en REGEPA, con la siguiente distribución autonómica:

Gráfico 1.3. Nº de explotaciones cargadas en REGEPA en 2020.

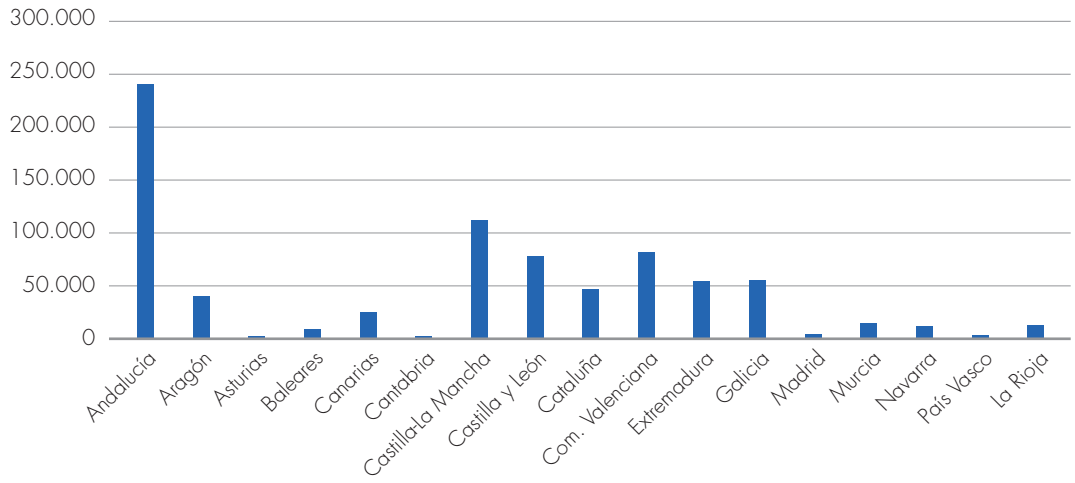


Tabla 1.4.

CC. AA.	Nº DE EXPLOTACIONES	CC. AA.	Nº DE EXPLOTACIONES
Andalucía	241.415	Comunidad Valenciana	83.712
Aragón	41.737	Extremadura	55.633
Asturias	1.573	Galicia	57.177
Baleares	10.824	Madrid	4.982
Canarias	26.697	Murcia	15.668
Cantabria	437	Navarra	12.822
Castilla-La Mancha	113.334	País Vasco	4.923
Castilla y León	79.424	La Rioja	14.123
Cataluña	50.066	**TOTAL**	**814.547**

En diciembre de 2021, constaban inscritas 804.387 explotaciones en REGEPA, con la siguiente distribución autonómica:

Gráfico 1.4. Nº de explotaciones cargadas en REGEPA en 2021.

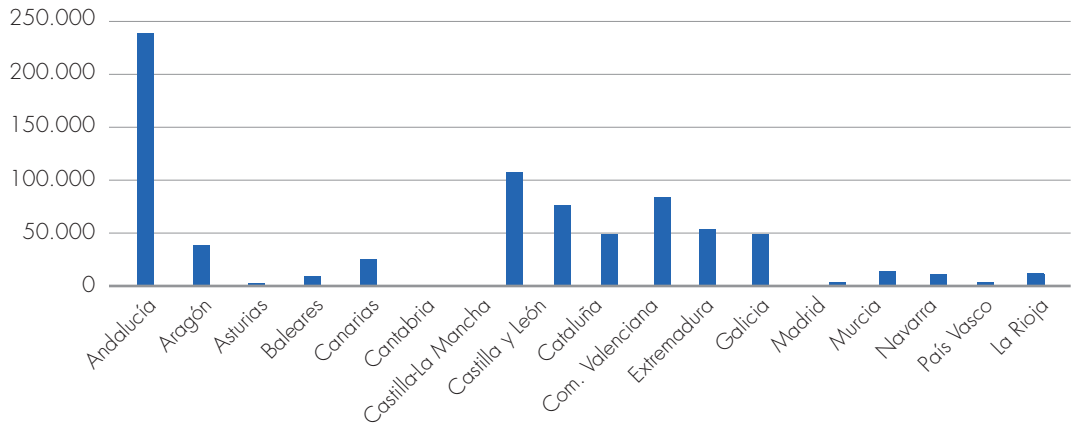


Tabla 1.5.

CC. AA.	Nº DE EXPLOTACIONES	CC. AA.	Nº DE EXPLOTACIONES
Andalucía	240.236	Comunidad Valenciana	85.907
Aragón	40.620	Extremadura	54.775
Asturias	3.489	Galicia	51.849
Baleares	10.978	Madrid	4.707
Canarias	27.074	Murcia	16.204
Cantabria	433	Navarra	12.999
Castilla-La Mancha	109.793	País Vasco	4.773
Castilla y León	77.249	La Rioja	13.630
Cataluña	49.671	**TOTAL**	**804.387**

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 2021, momento previo a la planificación de los controles oficiales, ascendía a 9.750 y su distribución autonómica era la siguiente:

Gráfico 1.5. Establecimientos tratamiento productos fitosanitarios enero 2021.

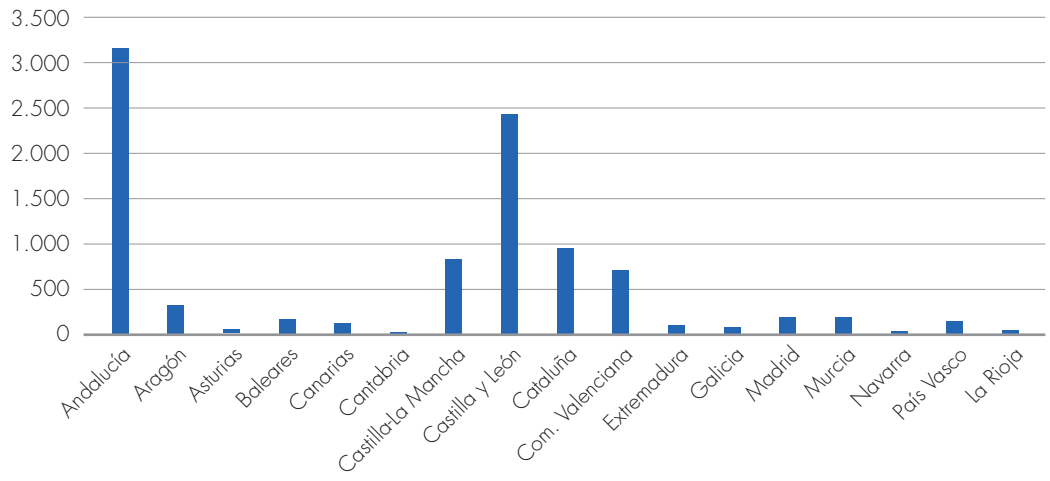


Tabla 1.6.

CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS	CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS
Andalucía	3.172	Comunidad Valenciana	710
Aragón	342	Extremadura	109
Asturias	64	Galicia	91
Baleares	180	Madrid	210
Canarias	137	Murcia	211
Cantabria	45	Navarra	40
Castilla-La Mancha	833	País Vasco	160
Castilla y León	2.444	La Rioja	53
Cataluña	949	**TOTAL**	**9.750**

En enero de 2022, el número de establecimientos de tratamiento de productos fitosanitarios ascendía a 10.917 y su distribución autonómica era la siguiente:

Gráfico 1.6. Establecimientos tratamiento productos fitosanitarios enero 2022.

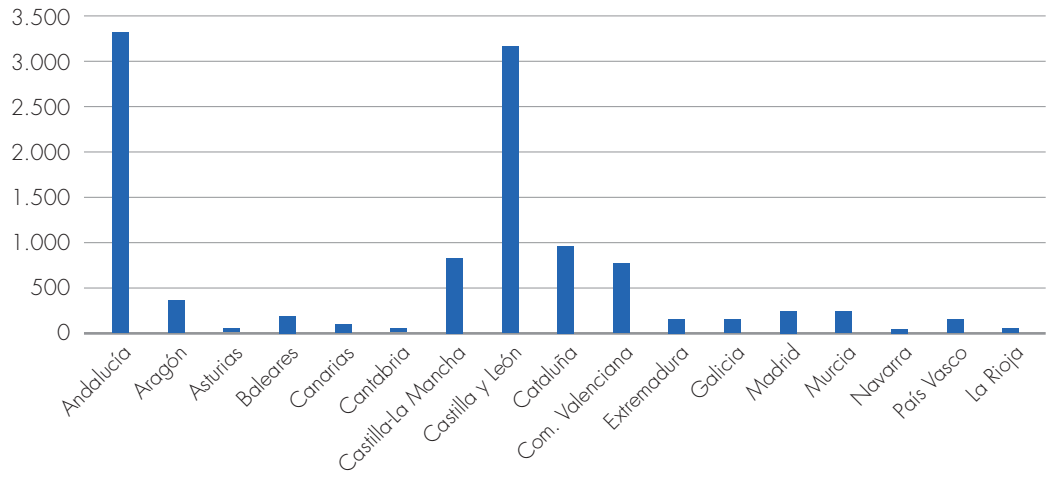


Tabla 1.7.

CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS	CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS
Andalucía	3.315	Comunidad Valenciana	782
Aragón	363	Extremadura	163
Asturias	66	Galicia	161
Baleares	209	Madrid	249
Canarias	101	Murcia	241
Cantabria	48	Navarra	54
Castilla-La Mancha	814	País Vasco	161
Castilla y León	3.165	La Rioja	55
Cataluña	970	**TOTAL**	**10.917**

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 2021, momento previo a la planificación de los controles oficiales, en este Registro el número de establecimientos productores de brotes ascendía a 17, observándose la siguiente distribución autonómica:

Tabla 1.8.

CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS	CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS
Baleares	2	Navarra	1
Canarias	2	Madrid	1
Castilla y León	1	País Vasco	1
Cataluña	4	Rioja	3
Comunidad Valenciana	2	**TOTAL ESPAÑA**	**17**

En enero de 2022, el número de establecimientos productores de brotes ascendía a 16, con la siguiente distribución autonómica:

Tabla 1.9.

CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS	CC. AA.	Nº ESTABLECIMIENTOS
Baleares	2	Madrid	1
Canarias	2	País Vasco	1
Cataluña	4	Rioja	3
Comunidad Valenciana	2	**TOTAL ESPAÑA**	**16**
Navarra	1		

e) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de Sanidad vegetal

En el Registro Oficial de operadores profesionales 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; o almacenes colectivos, centros de expedición y empresas acondicionadoras. 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).

f) Caracterización del sector de la comercialización de productos fitosanitarios en España

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2020, 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 2020, **76.024 Tm**, lo que supone un **0,8%** más que en 2019.

En la siguiente tabla se presenta, de mayor a menor, la d**istribución 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 2019, 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 1.10.

SUSTANCIAS ACTIVAS	% SOBRE EL TOTAL	
	2020	2019
Fungicidas y bactericidas	49,9	45,2
Herbicidas	26,6	22,6
Insecticidas	11	10,04
Reguladores del crecimiento	0,3	0,2
Molusquicidas y otros productos fitosanitarios	12,2	21,6
TOTAL TONELADAS	**76.024**	**75.397**

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 2021:

Tabla 1.11.

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº DE ESTABLECIMIENTOS SUMINISTRADORES (incluidos con actividad fabricación y comercio paralelo)	% ESTABLECIMIENTOS CA CON RESPECTO A TOTAL NACIONAL
Andalucía	1.770	26,98
Aragón	334	5,09
Asturias	168	2,56
Baleares	121	1,84
Canarias	266	4,05
Cantabria	73	1,11
Castilla-La Mancha	519	7,91
Castilla y León	618	9,42
Cataluña	630	9,6
Comunidad Valenciana	537	8,18
Extremadura	252	3,84
Galicia	697	10,62
Madrid	62	1,02
Murcia	200	3,04
Navarra	109	1,8
País Vasco	106	1,66
La Rioja	87	1,32
TOTAL	**6.560**	**100**

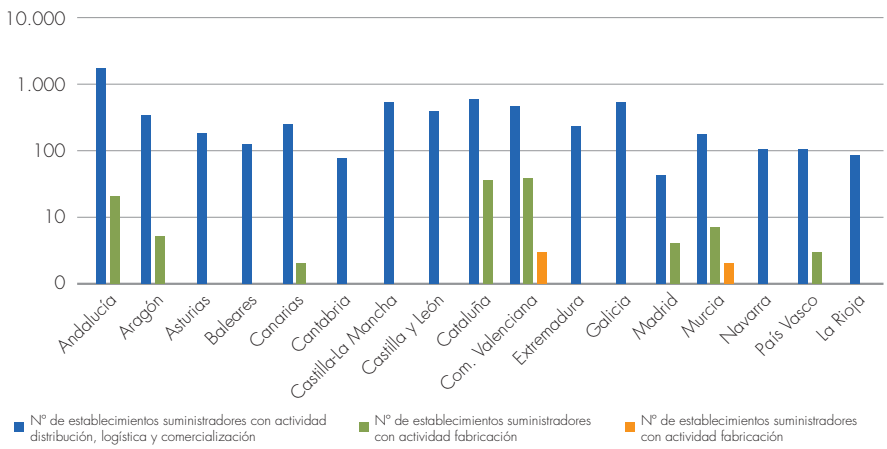
En el momento de la planificación de controles a nivel nacional se encontraban inscritos en ROPO 6.560 establecimientos en el sector suministrador. Los establecimientos suministradores pueden tener varias actividades dentro de la cadena de comercialización, pero no todas las actividades se consideran 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 1.12.

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	1,46%	0	0%	1770	98,54%
Aragón	6	1,79%	1	0,23%	334	97,98%
Asturias	0	0%	0	0%	168	100%
Baleares	0	0%	0	0%	121	100%
Canarias	2	0,75%	0	0%	266	99,25%
Cantabria	1	1,36%	0	0%	73	98,64%
Castilla-La Mancha	1	0,19%	0	0%	519	99,81%
Castilla y León	0	0%	0	0%	618	100%
Cataluña	33	5,23%	1	0,16%	630	94,61%
Comunidad Valenciana	40	7,44%	3	0,56%	537	92%
Extremadura	0	0%	1	0,40%	252	99,6%
Galicia	11	1,57%	0	0%	697	98,43%
Madrid	2	3,22%	1	1,61%	62	95,17%
Murcia	7	3,50%	2	1,00%	200	95,50%
Navarra	1	0,91%	0	0%	109	99,09%
País Vasco	3	2,83%	0	0%	106	97,17%
La Rioja	2	2,23%	0	0%	87	97,77%
TOTAL	**135**	**2,05%**	**9**	**0,1%**	**6.560**	**97,81%**

Gráfico 1.7. Nº de establecimientos del Sector Suministrador inscritos en ROPO a enero de 2021.



* 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 PARA QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1

- **Programa 1** de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.

PDF

- **Programa 2** de higiene de la producción primaria de la acuicultura.

PDF

- **Programa 3** de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina.

PDF

- **Programa 4** del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.

PDF

- **Programa 5** de alimentación animal.

PDF

- **Programa 6** de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.

PDF

- **Programa 7** de higiene en las explotaciones ganaderas.

PDF

- **Programa 8** para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.

PDF

- **Programa 9** de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos

PDF

- **Programa 10** para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65

PDF

- **Programa 11** de centros de concentración y tratantes autorizados.

PDF

- **Programa 12** de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH.

PDF

- **Programa 13** de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.

PDF

- **Programa 14** de sanidad vegetal.

PDF

- **Programa 15** de comercialización de fitosanitarios.

PDF

1.4. CONCLUSIONES SOBRE EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DEL CONTROL OFICIAL RELATIVOS AL OBJETIVO 1 EN 2021

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 2021.

Debido a la gran variedad de controles desarrollados en el marco de los 15 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 a la valoración de los controles realizados, incumplimientos, medidas adoptadas y supervisiones realizadas por las AA. CC.



Tabla 1.13.

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
PNCO de Higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	461	82	12	0	0
PNCO de Higiene de la producción primaria de la acuicultura	311	20	9	1	0
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	7.794	1.807	345	76,41	13
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	170	47	27	33	0
PNCO de la alimentación animal	2.992	1.147	51	39,6	1
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	4.385	52	8	1,923	0
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera	3.398	990	59	540	120
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	428	0	0	0	0
PNCO de indetificación y registro de bovino, ovino y caprino (Bovino)	4.441	838	59	52,54	2
PNCO de identificación y registro de bovino, ovino y caprino (Ovino y caprino)	3.548	1.011	56	54,14	6
PNCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65	9	0	0	0	0
PNCO de los centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. Y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos.	108	0	0	0	0
PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	943	393	29	40,94	0
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	4.481	278	52	No se dispone de este dato*	0
PNCO oficial de sanidad vegetal	4.078	397	88	17,93	0
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	1.033	107	94	3,74	0

* El porcentaje de supervisiones documentales en las que se detectaron incumplimientos asciende a 12,59% 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 CC. AA., ya que en principio entendimos que iba a desaparecer esta información del informe anual.

Tabla 1.14.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA	NÚMERO DE CONTROLES PROGRAMADOS (A)	NÚMERO DE CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B*100/A)	N° CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	N° CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO de Higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	Buques	430	423	98%	-	423
	Marisqueo	16	38	238%	-	38
PNCO de Higiene de la producción primaria de la acuicultura	Continental	67	40	59%	2	42
	Marina	27	25	92%	-	25
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	266	243	91%	1	244
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	_	908	6.780	79%	2.003	8.783
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	Establecimientos autorizados de productos reproductivos	170	170	100	0	170
PNCO de la Alimentación Animal	_	2.441	2.228	91%	780	3.008
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	312	324	104%	0	324
	Ensayos de liberación intencionada	N/A No hay un Universo predefinido. Depende de los ensayos que se hagan	3	100%	0	3
	Semillas	N/A. Dependen de las solicitudes de certificación de lotes de semillas que se realicen por parte de los operadores	4.061	100%	0	1.934
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera	Explotaciones ganaderas de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de acuicultura) que mantienen y crían animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.	1.721	2.881	167%	517	3.398

Sigue ▶

Tabla 1.14. (continuación)

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA	NÚMERO DE CONTROLES PROGRAMADOS (A)	NÚMERO DE CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B*100/A)	N° CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	N° CONTROLES TOTALES (B+D)
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.	–	428	–	–	428
PNCO de indetificación y registro de bovino, ovino y caprino	Bovinos	3.298	4.614	140%	-	-
	Ovinos y caprinos	3.053	3.532	116%	-	-
PNCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65	-	9	14	140%	5	14
PNCO de los centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. Y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos	-	108	89	82,40%	0	89
PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	-	978	943	96%	155	1.098
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	Explotaciones agrícolas	4.025	3.682	91%	161	3.843
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	562	495	88%	79	622
	Establecimientos productores de brotes	21	15	71%	1	16
PNCO oficial de sanidad vegetal	-	6.060	3.711	61%	367	4.078

Sigue ▶

Tabla 1.14. (continuación)

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA	NÚMERO DE CONTROLES PROGRAMADOS (A)	NÚMERO DE CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B*100/A)	N° CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	N° CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	1.280	1.033	81%	111	1.144
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	46	35	74,47%	11	46
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	8	7	87,50%	0	7
	Análisis composición de productos	138	95	69%	11	106

Tabla 1.15.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	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	66%	0	-
	Marisqueo	32%	0	-
PNCO de Higiene de la producción primaria de la acuicultura	Continental	116%	0	-
	Marina	80%	0	-
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	103%	0	-
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	_	25%	24%	-
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina.	Establecimientos autorizados de productos reproductivos	7%	10%	-
PNCO de la Alimentación Animal	-	39%	4%	En la casilla incumplimientos se indica el porcentaje de establecimientos con incumplimientos sobre el total controlado

Sigue ▶

Tabla 1.15. (continuación)

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA DE CONTROL	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	15%	28%	Se trata en su mayoría de incumplimientos de carácter documental. Además, no se ha identificado ningún incumplimiento vinculado al cultivo de organismos modificados geneticamente no autorizados en la UE
	Ensayos	0%	N/A	-
	Semillas	0,20%	25%	-
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas	Explotaciones ganaderas de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de acuicultura) que mantienen y crían animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.	30,06%	19%	-
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.	5,20%	68%	-
PNCO de indetificación y registro de bovino, ovino y caprino	Bovinos	19,13%	26,76%	-
	Ovinos/caprinos	24,23%	23,01%	-
PNCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65	-	0,22%	1%	-
PNCO de los centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. Y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos.	-	38,40%	0,52%	-
PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	-	64,29%	2,06%	-

Sigue ▶

Tabla 1.15. (continuación)

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITOS DEL PROGRAMA DE CONTROL	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	Explotaciones agrícolas	37,52%	34,40%	-
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	26,05%	47,53%	-
	Establecimientos productores de brotes	37,93%	33,33%	-
PNCO oficial de sanidad vegetal	-	11%	19%	Incumplimientos en Trazabilidad, en el Plan Eficaz, en conocimientos (Curso), y en formato, colocación y contenido del Pasaporte Fitosanitario. La mayoría de los incumplimientos se subsanaron. Las causas de los expedientes sancionadores son debido a no aportar documentación, a no tener registro de trazabilidad y a no presentar declaraciones de cultivo
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. con actividad Fabricación y Comercio Paralelo)	45,97%	33,65%	-
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricción	30,43%	28,50%	-
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	28,57%	0%	-
	Análisis de composción de producto	21,71%	0%	-

Tabla 1.16. Principales medidas adoptadas MAPA. Programas objetivo 1, año 2021.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITO	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS
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 del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	-	Medidas administrativas (sanciones).
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	-	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 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. Campañas de información.
	Ensayos	No se han dado incumplimientos
	Semillas	Inmovilización y destrucción oficial de lotes de semillas con incumplimientos. Destino de los lotes semillas a un uso distinto del cultivo siempre que se trate de eventos autorizados para la comercialización. Levantamiento y destrucción de material vegetal de las parcelas cultivadas con lotes de semillas en los que se habían identificado trazas de eventos OMG no autorizados para siembra. Rechazo a la importación. 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 o de la Ley 30/2006 de semillas y plantas de vivero y de recursos fitgenéticos.

Sigue ▶

Tabla 1.16. (continuación) Principales medidas adoptadas MAPA. Programas objetivo 1, año 2021.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	ÁMBITO	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera	-	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	-	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…
PNCO de indetificación y registro de bovino, ovino y caprino	-	
PNCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65	-	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.
PNCO de los centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. Y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos	-	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.
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; cese de la actividad; prohibición de la comercialización; destrucción de mercancía; apercibimientos; sanciones económicas.
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	-	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.); inmivilización de mercancías; programación de controles dirigdos en años sucesivos.

Tabla 1.17. Supervisión del control oficial programas que contribuyen al objetivo 1. Año 2021.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	Nº SUPERVISIONES TOTALES REALIZADAS	Nº SUPERVISIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD
PNCO de Higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	94	0
PNCO de Higiene de la producción primaria de la acuicultura	29	0
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	2.204	224
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	62	0
PNCO de la alimentación animal	1.198	52
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	60	1
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera	1.049	120
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	0	0
PNCO de indetificación y registro de bovino, ovino y caprino	1.964	99
PNCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65	0	0
PNCO de los centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. Y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos	0	0
PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH	422	0
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.	330	50
PNCO oficial de sanidad vegetal.	485	0
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	201	8

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.).

a) Valoración Nacional

Durante el año 2021 la programación nacional de auditorías prevista se puede observar en la siguiente tabla:

Tabla 1.18.

CC. AA.	AUDITORÍAS REALIZADAS FINALIZADAS EN 2021	AUDITORÍAS PROGRAMADAS PARA 2021	% CONSECUCIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE AUDITORÍAS
Andalucía*	27	27	100%
Aragón**	3	3	100%
Asturias	0	0	-
Baleares	0	0	-
Canarias	1	1	100%
Cantabria	0	0	-
Castilla-La Mancha	5	5	100%
Castilla y León	3	3	100%
Cataluña	3	6	50%
Extremadura	5	5	100%
Galicia	4	4	100%
Madrid	1	1	100%
Murcia	3	3	100%
Navarra	2	2	100%
La Rioja	1	1	100%
País Vasco	1	1	100%
Valencia	0	0	-
MAPA (Importaciones)	8	8	100%

* Dos de las auditorías realizadas han sido documentales.

** Se ha sustituido la auditoría prevista del Programa de control oficial del bienestar animal en explotaciones y transporte de animales por una del Programa de control oficial de productos ecológicos.

Tabla 1.19. Cronograma de auditorías 2021-2025. Actualización 2021.

COMUNIDAD AUTONOMA/ PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	HIGIENE DE PP PESCA EXTRACTIVA	HIGIENE PP ACUICULTURA	HIGIENE EN EXPLOTACIONES GANADERAS	ALIMENTACION ANIMAL	BIENESTAR ANIMAL EXPLOTACIONES Y TRANSPORTE ANIMALES	DISTRIBUCION, PRESCRIPCION Y DISPENSACION DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS	SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLEC Y TRANSPORTE	SANIDAD VEGETAL	CALIDAD ALIMENTARIA	CALIDAD DIFERENCIADA	PRODUCCION ECOLOGICA	HIGIENE PRODUC-CION PRIMARIA AGRICOLA Y USO DE FITOSANITARIOS	IMPORTACIONES DE ANIMALES, SANDACH Y PIENSOS	LIBERALIZACIÓN OGM	OICAS	SANIDAD ACUICULTURA	CENTROS DE CON-CENTRACIÓN	COMERCIALIZACIÓN DE FITOSANITARIOS	IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO	ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PRODUCTOS REPRODUCTIVOS	TOTALES POR CC. AA.	AUDITORIAS HORIZOTALES DE SISTEMA
ANDALUCIA	2023	2022	2022	2022	2024	-	2021	2025	2024	2023	2025	2023	-	2022	2021	2021	2022	2024	2024	-	17	-
ARAGON	-	2022	2023	2024	2021	-	2021	2023	2023	2022	2025	2024	-	2021	2025	2022	2025	2022	2024	2025	17	NO
ASTURIAS	2022	2022 (MARINA)/ 2023 (CONTINENTAL)	2024	2024	2023	2024	2023	2024	2024	2023/2024	2024/2025	2023	-	-	2023	2025	2023	2025	2024	-	17	-
BALEARES	2025	2025	2022	2025	2025	2024	2022	2024	2023	2024	2025	2024	-	2023	2024	2025	2024	2025	2023	-	18	-
CANARIAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CANTABRIA	2023	2022	2024	2024	2024	2025	2025	2023	2025	2023	2025	2022	-	-	2023	2022	2022	2024	2023	2025	18	-
CASTILLA-LA MANCHA	-	2021	2023	2021	2025	NP*	2025	2023	2024	2022	2025	2024	-	2025	2023	2022	2024	2021	2021	2022	17	-
CASTILLA Y LEON	-	2022	2021	2022	2023	2023	2025	2021	2024	2024	2025	2022	-	2023	2024	2024	2025	2025	2021	2021	18	Durante todo el periodo 2021-2025
CATALUÑA	2025	2025	2021	2024-2025	2021	-	2025	2021	2025	2024	2023-2024	2025	-	2025	-	2022	2022-2023	2025	2021	2024	-	-
EXTREMADURA	-	-	-	2022	2025	-	2023	2023	2024	2021	2021	2024	-	2022	-	2024	2025	2025	2022	-	13	-
GALICIA	2022	2022	2023	2021	2021	2023	2025	2024	2021	2023	2023	2024	-	2022	2022*	2022	2025	2024	2024	-	18**	18
LA RIOJA	2023	-	2021	2021	2024	2022	2021	2025	2025	2024	2025	2022	-	2024	-	2022	2022	2023	2023	-	16	-
MADRID	-	-	2022 C	2024 C	2022	2021 C	2025 C	2023 C	-	2022 C	2022 C	2023 C	-	-	2025 C	-	-	2023 C	2023 C	2022 C	13	-
MURCIA	2022	2021	2022	2022	2023	-	2021	2024	2022	2023	2025	2021	-	2024	2025	2023	2025	2023	2024	2025	18	-
NAVARRA	-	2022	2022	2023	2023	-	2025	2023	2024	2024	2023	2021	2021	2025	2025	2025	2024	2024	2022	-	17	-
PAIS VASCO	2022	2024	2021	2025	2023	-	2023	2023	2021	2022	2025	2024		2025	2025	2024	2024	2024	2022	2022	18	-
VALENCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MAPA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

OBSERVACIONES

Castilla y León. Establecimientos autorizados productos reproductivos. Auditoría en 2023 aunque no forme parte del PNCOCA 21-25.

Cataluña. Calidad diferenciada: Sector del vino, 2021. Programa de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y trazabilidad, 2024. Plan de investigación de residuos, 2025.

Extremadura. Higiene de la producción primaria, 2023

Galicia. * Según datos de su DG de Ganaderia de Galicia, a día de elaboracion de ese cronograma no habia centros registrados por la directiva 92/65. De seguir asi no se auditaría.
** A mayores programamos auditar otras actividades oficiales en Rumiantes, en otras especies y CO en Leche cruda y en PNIR (produccion primaria).

Castilla-La Mancha. En Castilla-La Mancha el PNCO de Distribución, Prescripción y Dispensación de medicamentos veterianarios es realizado por la Consejería de Sanidad.

AUDITORÍAS PROGRAMADAS Y REALIZADAS

EL PROGRAMA MÁS AUDITADO EN 2021 HA SIDO EL DE PNCO DEL BIENESTAR ANIMAL EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS Y TRANSPORTE DE ANIMALES (4 CC. AA.)

EN 4 CC. AA. NO HAN HECHO NINGUNA AUDITORÍA

PRINCIPALES HALLAZGOS DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS POR PROGRAMAS DE CONTROL EN EL AÑO 2021

A continuación, se adjuntan los informes enviados por las autoridades competentes correspondientes a las auditorías realizadas durante 2021. 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 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2021 se han realizado las 8 auditorías programadas. Siete de ellas a Puntos de Control en Frontera (PCF)/punto de Entrada de Viajeros (PEV) y una a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (SGACCF) del MAPA.

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. En general la conclusión de la realización de las auditorías es de conformidad con desviaciones aunque, a fecha de emisión del informe ya se habían puesto en aplicación las medidas correctoras.

1.1.2. Auditorías sobre las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas (ver en la tabla 1.14., las auditorías realizadas por cada CC. AA.)

- **Andalucía**

PDF

Informe de las auditorías internas de Andalucía 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Se han ejecutado el 100 % de las auditorías internas planificadas para estos Programas de Control Oficial. Sin embargo, cabe puntualizar que de las 27, 2 se han realizado documentalmente al haberse realizado los controles antes de iniciar las Auditorías. Además algunas auditorías han estado muy concentradas en el tiempo debido a la puesta en marcha de algunos programas ya avanzado el año por lo que, al finalizar 2021, no se contaba con evidencias de la puesta en marcha de las recomendaciones realizadas. Asimismo, en los programas cuya implantación se ha realizado en 2021 y por tanto era la primera vez que se

auditaban, se han realizado recomendaciones a fin de que se vaya corrigiendo para alcanzar el pleno cumplimiento a lo largo del quinquenio del PNCOCA 2021-2025. Además en alguno de estos casos se está trabajando en la armonización de criterios para lograr una aplicación homogénea.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Se estima satisfactoria para todos programas. En todos los programas se han valorado diversos aspectos de su aplicación si bien no existe ningún aspecto que se pueda identificar como punto débil general al contar con grados de cumplimiento heterogéneos según el programa en el que se valore. Por otro lado hay aspectos como la aplicación de normas generales que en todos los programas obtiene una valoración de cumplimiento entre medio y muy alto.

■ Aragón

PDF

Informe de las auditorías internas de Aragón 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Las auditorías programadas para el año 2021 fueron las siguientes: Programa de control oficial del bienestar animal en explotaciones y transporte de animales; Programa de control de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en establecimientos y transporte; Programa de control de liberación voluntaria de OGM para la producción de alimentos y piensos.

Debido a diferentes cuestiones de tipo organizativo y logístico la auditoría del Programa de control oficial del bienestar animal en explotaciones y transporte de animales fue sustituida por la auditoría del Programa de control oficial de la producción ecológica, programada para el año 2025.

Durante el año 2021, en el marco del programa de control de la producción ecológica, se han auditado las entidades de control y certificación que tienen delegado el control en este ámbito.

■ Asturias

PDF

Informe de las auditorías internas de Asturias 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2021 no había programadas auditorías, están programadas a partir del año 2023.

Baleares

PDF

Informes de las auditorías internas de Baleares 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2021 no había programadas auditorías.

Canarias

PDF PDF

Informes de las auditorías internas de Canarias 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Durante el año 2021, se ha llevado a cabo la auditoría al Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización

Como consecuencia de la erupción volcánica de la Isla de la Palma, en algunos casos la realización de controles se ha visto afectada. En general hay un muy alto grado de cumplimiento y, en caso de detección de incumplimientos (menos de un 10%) se han exigido justificación, y, en caso procedente, se ha realizado el procedimiento de advertencia previa o inicio de procedimiento sancionador.

Cantabria

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Por cuestiones relacionadas con la disponibilidad de personal, el programa de auditorías para el actual Plan, se ha reprogramado para realizarse durante los ejercicios 2022 a 2025, no habiéndose realizado ninguna auditoría en el año 2021.

Castilla-La Mancha

PDF

Informes de las auditorías internas de Castilla la Mancha 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Se ha cumplido con el 100% de la programación de las auditorías. Se han realizado 5 auditorías de las cuales 3 eran auditorías de seguimiento de recomendaciones establecidas en auditorías realizadas en 2020.

En general la valoración de las auditorías de seguimiento es positiva puesto que en dos de las tres se han implantado todas las recomendaciones totalmente. En la tercera se trabajando para la implantación total de recomendaciones y se destaca la buena coordinación entre autoridades y que las exigencias (tamaños de muestra) establecidas en la planificación superan los mínimos establecidos por el reglamento.

En cuanto a las auditorías integrales, se han realizado las recomendaciones para subsanar las deficiencias detectadas, se realizan planes de acción y se realizará seguimiento de las mismas.

Castilla y León

PDF

Informe de las auditorías internas de Castilla y León 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Se ha cumplido con la programación de realizar dos auditorías en 2021, alcanzando los objetivos programados. Se han realizado tres auditorías en las que, aunque se han detectado aspectos a mejorar cuyos planes de acciones correctoras están en elaboración, se ha concluido que ese cumplen los objetivos generales de los programas. También se destaca que la realización de las comprobaciones insitu se ha visto afectada como consecuencia de la pandemia originada por el SARS COV-2.

Además se han realizado las auditorías de seguimiento de las realizadas en los años 2018, 2019 y 2020. En el caso del seguimiento de los años 2018 y 2018, tras la verificación, se ha procedido al cierre de los planes de acción de auditoría interna.

Cataluña

PDF

Informes de las auditorías internas de Cataluña 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta Comunidad Autónoma ha finalizado tres auditorías de la programación 2021-2025, previstas para el año 2021 y tiene otras cuatro en curso que finalizarán a lo largo de 2022.

Extremadura

PDF

Informe de las auditorías internas de Extremadura 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Se ha realizado el 100% de las auditorías previstas en 2021. Se han realizado dos auditorías integrales que han visto limitada su ejecución debido a las limitaciones impuestas por la situación de la pandemia COVID-19. Debido a esto no se han podido acompañar a los técnicos en sus visitas de campo por lo que se realizará una auditoría de seguimiento posterior. En ambas auditorías se han realizado recomendaciones.

En cuanto a las tres auditorías de seguimiento se ha observado un esfuerzo de cumplimiento de las observaciones llegando en dos de las tres auditorías al cumplimiento total de todas ellas.

Galicia

PDF

Informes de las auditorías internas de Galicia 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Se han realizado las cuatro auditorías previstas. El Servicio de Auditoría Interna en la Cadena Alimentaria también había previsto realizar, fuera del programa quinquenal y condicionándolo a la disponibilidad de los recursos necesarios, una quinta auditoría que no ha podido llevar a cabo por priorizar el cumplimiento de la planificación del PNCOCA y la formación de un auditor.

En lo relativo a los resultados de las auditorías se han detectado buenas prácticas y también posibilidades de mejora específicas para cada auditoría. En general se considera que las auditorías son eficaces para garantizar el cumplimiento de la normativa.

Madrid

PDF PDF

Informes de las auditorías internas de Madrid 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El cronograma de auditorías previsto por el Área de Ganadería de la Comunidad de Madrid contemplaba la realización de la auditoría interna del Programa de Control Oficial de la Distribución, Prescripción y Dispensación de Medicamentos Veterinarios. Esta auditoría estaba prevista inicialmente para el año 2020, pero, debido a la pandemia de COVID-19, no se pudo realizar. Esa auditoría se ha realizado el año 2021.

El cronograma planificado por el Área de Producción Agroalimentaria de la Comunidad de Madrid se ha cumplido íntegramente y se muestra eficaz y eficiente con los medios disponibles.

Murcia

PDF

Informe de las auditorías internas de Murcia 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2021, se han llevado a cabo las tres auditorías previstas siendo su valoración de resultados satisfactoria si bien todas ellas cuentan con observaciones

Navarra

PDF

Informe de las auditorías internas de Navarra 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Durante el año 2021 se han realizado las auditorías internas que no se pudieron realizar en 2020 por el COVID-19 y dan inicio al nuevo ciclo de auditorías 2021-2025: Programa de Control Oficial de producción ecológica y Programa de Control Oficial de higiene de la producción primaria agrícola y uso de productos fitosanitarios.

EXAMEN INDEPENDIENTE

Por otra parte, tras finalizarse el período 2016-2020, se ha realizado en 2021 el examen independiente de las auditorías realizadas.

La Rioja

PDF

Informe de las auditorías internas de La Rioja 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2021 se ha realizado la auditoría prevista. Se han realizado alguna recomendaciones cuya subsanación supondría un mayor conocimiento del uso de aplicaciones informáticas utilizadas y otras subsanación sobre la tenencia de documentos. Se realizará un seguimiento anual de dichas recomendaciones. La valoración global es satisfactoria.

EXAMEN INDEPENDIENTE

El examen independiente relativo al quinquenio 2016-2020 se va a realizar en 2022.

País Vasco

PDF

Informe de las auditorías internas del País Vasco 2021.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El objetivo del Programa de auditoría 2021-2025 CAPV para el ejercicio 2021 era desarrollar las auditorías sobre el Programa de control oficial de higiene y sanidad en la producción primaria ganadera y el Programa de control oficial de la calidad comercial alimentaria.

Los trabajos de auditoría sobre el primero de estos programas se iniciaron en febrero de 2021, concluyendo en octubre del mismo año.

Respecto al segundo de los programas los trabajos de auditoría dieron comienzo en 2021, según lo previsto, aunque por cuestiones de índole operativa concluyeron ya en febrero de 2022.

Valencia

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2021 no había programadas auditorías.

b) Conclusiones sobre las auditorías realizadas en 2021

Analizando la realización de auditorías durante el año 2021, 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.

- 12 CC. AA. han realizado el 100% de las auditorías programadas.
- Algunas CC. AA. realizan auditorías pendientes de finalizar del año anterior.
- El MAPA ha cumplido con su programación al 100% en las auditorías del control de importaciones.
- 1 C. A. no han cumplido la programación de auditorías, bien por estar aún en curso.
- 4 CC. AA. no han realizado auditorías en 2021.

PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL AUDITADOS:

- El programa más auditado en 2021 ha sido el programa nacional de control oficial de **bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales (4 CC. AA.)**
- Otros 6 programas han sido auditados por 3 CC. AA., estos son: PNCO de Higiene de la producción primaria de la acuicultura, PNCO de La Alimentación Animal, PNCO de higiene de la producción primaria ganadera; PNCO de identificación y registro de bovino, ovino y caprino; PNCO de

subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH; PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios; PNCO de la calidad alimentaria.

- El Programa de Control Oficial de importaciones ha realizado las auditorías en los 7 PCF/PEV programados.

EXAMEN INDEPENDIENTE:

- Navarra ha realizado el examen independiente del PNCOCA 2016-2020.
- La Rioja prevé la realización de su examen independiente del PNCOCA 2016-2020 en 2022.



INFORME DE RESULTADOS 2021

2

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.







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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CONSUMO
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Ministerio de Consumo
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

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 2021, 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 2021.

2.1. 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 Sanidad de las 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 2021.

2.1.1. Autoridades competentes y organos 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_4_PNCOCA_2021_2025_Espana.pdf

El PNCOCA incluye 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.

Los cambios producidos en el año 2021 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

Con el Real Decreto 44/2021, de 26 de enero, se crea la **Comisión de Coordinación entre el Ministerio de Consumo, el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, en relación con la AESAN. En esta norma se dispone la creación, naturaleza y objeto de esta Comisión de Coordinación, así como del régimen funcional de la AESAN.

La información actualizada sobre la estructura orgánica estatal se recoge en el ANEXO I del PNCOCA 2021-2025.

b) Recursos humanos

De todo el personal de AESAN, 154 personas trabajan en la parte correspondiente a Seguridad Alimentaria, de las cuales 53 trabajan en los Servicios Centrales y 101 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas (LNRBM).

En la siguiente tabla se puede ver la distribución de dicho personal.

Tabla 2.1. Personal de la AESAN

SERVICIOS/ PERSONAL	TITULADOS SUPERIORES	GRADO MEDIO DE LABORATORIO	PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OFICIOS	TOTAL
Servicios Centrales/ SEGALIM	44	-	9	53
CNA y LNRBM	53	27	21	101
TOTAL	**97**	**27**	**30**	**154**

c) Órganos de coordinación

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

EN EL ÁMBITO AUTONÓMICO

a) Estructura orgánica

La información actualizada acerca de la estructura orgánica de las comunidades (CC. AA.) y ciudades autónomas, se encuentra en el ANEXO I del PNCOCA 2021-2025.

En el año 2021 se han producido cambios en las estructuras orgánicas de 5 comunidades autónomas, que se recogen en la siguiente tabla (TABLA 2.2.) donde figura la normativa de referencia:

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

CC. AA.	Nº REFERENCIA	TÍTULO	PÁGINA WEB
ARAGÓN	Decreto 181/2021	DECRETO 181/2021, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se modifica el Decreto 122/2020, de 9 de diciembre, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud.	www.aragon.es
CATALUÑA	Decreto 21/2021	Decreto 21/2021, de 25 de mayo, de creación, denominación y determinación del ámbito de competencia de los departamentos de la Administración de la Generalitat de Cataluña (DOGC 8418, de 26/05/2021). Modificado por el Decreto 244/2021, de 19 de junio (DOGC 8439, de 20/06/2021).	www.gencat.cat/dogc
	Decreto 254/2021	Decreto 254/2021, de 22 de mayo, de reestructuración del Departamento de Salud (DOGC 8442, de 23/06/2021).	www.gencat.cat/dogc
GALICIA	Decreto 71/2021	Decreto 71/2021, de 29 de abril, por el que se modifica el Decreto 130/2020, de 17 de septiembre, 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/2021/20210430/AnuncioG0595-290421-0005_es.pdf
LA RIOJA	Decreto 16/2021	Decreto de la Presidenta 16/2021, de 8 de septiembre, por el que se modifican las competencias de las consejerías de la Administración General de la Comunidad Autónoma de La Rioja, fijadas en el decreto 6/2019 de 29 de agosto, en el decreto 16/2019, de 7 de octubre,y en el 6/2020.	www.larioja.org
	Decreto 52/2021	Decreto 52/2021, de 22 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Portavocía del Gobierno y sus funciones en desarrollo de la Ley 3/2003, de 3 de marzo, de Organización del Sector Público de la Comunidad Autónoma de La Rioja.	www.larioja.org
MADRID	Decreto 42/2021	Decreto 42/2021, de 19 de junio, de la Presidenta de la Comunidad de Madrid, por el que se establece el número y denominación de las Consejerías de la Comunidad de Madrid (BOCM de 21 de junio de 2021).	http://www.madrid.org/es/transparencia/

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 6.850 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:

- Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados (5.988).
- Laboratorios públicos, con un total de 862 trabajadores.

De las 5.988 personas encargadas del control oficial, el 87 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección. En la TABLA 2.3. se detallan las cifras de este personal:

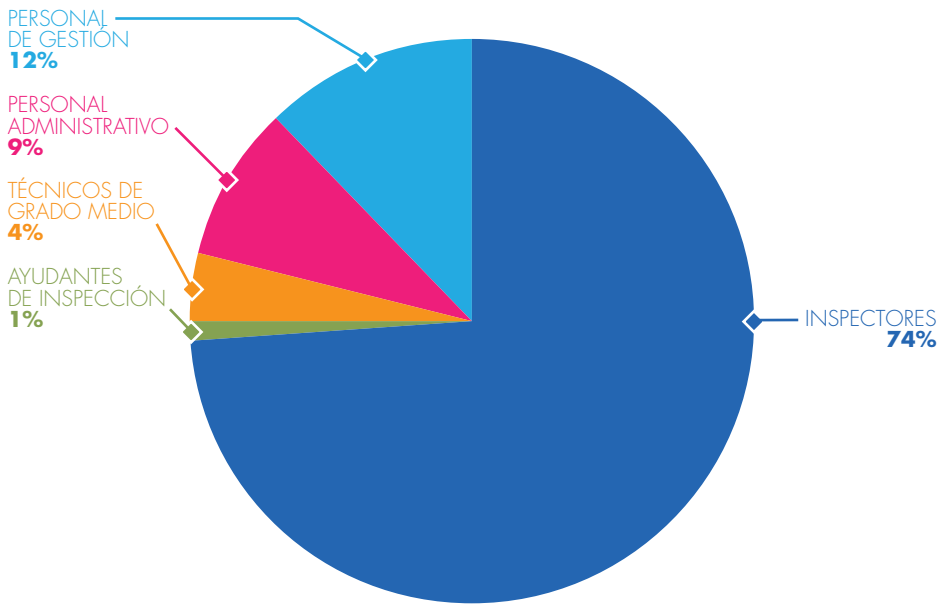
Tabla 2.3. Personal en las CC. AA. según su cualificación año 2021.

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.	207	-	86	0	6	88	**387**
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	474	-	3.455	29	38	318	**4.314**
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	59	-	197	11	24	113	**404**
Mataderos	-	719	13		161		**893**
TOTAL 2021	**740**	**719**	**3.751**	**40**	**229**	**519**	**5.988**

Respecto a la distribución territorial del personal de control, se observa que el 6,46 % 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 74 %, ejerce tareas de inspección.

Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA. 2021.



Comparando con el año 2020, el personal titulado superior que realiza el control oficial se ha incrementado en 356 el número de inspectores, mientras que los ayudantes de inspección han disminuido en 168 personas. Asimismo, el personal encargado del control oficial se ha incrementado en 177 personas y ha disminuido en 41 el personal técnico de laboratorio, como se muestra en la TABLA 2.4.

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

AÑO	TITULADOS SUPERIORES		AYUDANTES DE INSPECCIÓN	TÉCNICOS DE GRADO MEDIO	PERSONAL ADMINISTRATIVO	TOTAL
	PERSONAL DE GESTIÓN	INSPECTORES Y VETERINARIOS MATADEROS				
2016	707	4.396	196	134	624	**6.057**
2017	737	4.250	187	130	559	**5.863**
2018	743	4.312	193	108	557	**5.913**
2019	812	4.171	193	97	502	**5.775**
2020	766	4.221	208	81	535	**5.811**
2021	740	4.470	40	229	519	**5.988**

Con respecto a los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales, estos se realizan en los laboratorios públicos 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 estos laboratorios públicos trabajan 862 personas, un 12,58 % del total del personal dedicado al control oficial.

Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la TABLA 2.5., donde se puede observar que se ha reducido el número de trabajadores en estos laboratorios.

Tabla 2.5. Evolución de los recursos humanos de las CC. AA.

AÑO	TITULADOS SUPERIORES		TÉCNICOS DE GRADO MEDIO	AUXILIARES DE LABORATORIO	PERSONAL ADMINISTRATIVO	TOTAL
	PERSONAL DE GESTIÓN	TÉCNICOS DE LABORATORIO				
2016	48	312	149	250	80	**839**
2017	53	405	-	265	197	**920**
2018	57	321	110	295	195	**978**
2019	92	319	136	234	86	**867**
2020	52	366	147	247	91	**903**
2021	54	337	153	229	89	**862**

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

PDF

RRHH de las CC. AA. 2021.

c) Órganos de coordinación

Durante el año 2021 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.

2.1.2. 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

2.1.3. Soporte jurídico

Los listados actualizados de las normas relativas a la cadena alimentaria, así como otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria desarrollada a nivel nacional, están disponibles en la página Web de la AESAN para su consulta:

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

Las novedades de legislación desarrolladas a lo largo del 2021 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 2021, en las CC. AA. se han aprobado dos novedades normativas:

- En la CC. AA. de **Canarias**: *Orden 23 junio 2021 de la Consejería de Sanidad*, por la que se crea el Registro de Empresas Alimentarias de Canarias y se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y comunicación previa de actividad de empresas alimentarias.
- En la CC. AA. de **Cataluña**: *Acuerdo de Gobierno 210/2021*, de 21 de diciembre del Departamento de la Presidencia por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2021-2025 (DOGC 8569, de 23/12/2021.

La información completa sobre la legislación en vigor, tanto a nivel nacional como a nivel autonómico, en cuestiones generales y horizontales se encuentra en el ANEXO III del PNCOCA 2021-2025.

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 V2.

2.1.4. Recursos de laboratorios

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

En 2021 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://relsa.aesan.gob.es/relsa-web

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

2.1.6. 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 2021 han sido elaborados o revisados.

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.

Además, durante el 2021 en la AESAN se han elaborado los siguientes procedimientos documentados:

- *Procedimiento de estudios y planes de control*. V2. Aprobado en Comisión Institucional de 29 de septiembre de 2021.
- *Procedimiento para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2021-2025*. V1. Aprobado en Comisión Institucional de 29 de junio de 2021.
- *Documento de orientación sobre tasas a los controles oficiales*, V1 aprobado en Comisión Institucional de 17 diciembre de 2021.
- *Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025*, V2. Aprobado en Comisión institucional de 17 de diciembre de 2021.
- *Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población*. V1. Aprobado en Comisión institucional de 17 de diciembre de 2021.

Por otra parte, las CC. AA. han desarrollado 38 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 17 fueron nuevos procedimientos y 21 documentos revisados y actualizados. Se detallan en el siguiente documento:

PDF

Procedimientos generales de las CC. AA.

Los procedimientos específicos 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 V2.

2.1.7. 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:

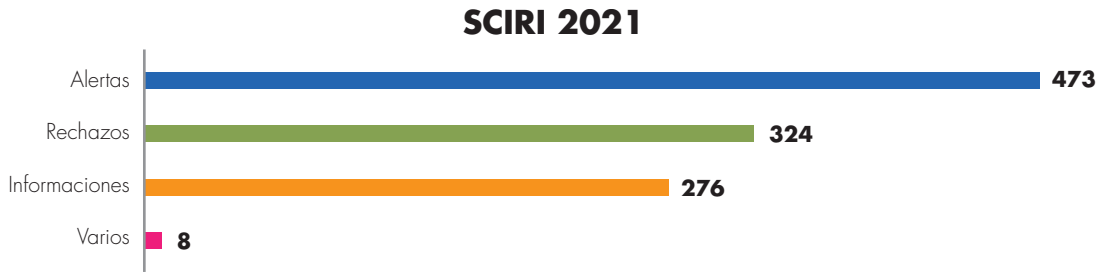
1. Un sistema coordinado de alertas alimentarias: un sistema de redes de información de alertas alimentarias cuyo objetivo fundamental es realizar un intercambio rápido de información entre autoridades competentes, empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios 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.

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:

1. 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.
2. 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.
3. 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.

Cabe resaltar de este informe que en 2021 se han gestionado 1.081 expedientes de productos alimenticios cuyos niveles de gestión se recogen en el GRÁFICO 2.2. donde se observa que las alertas constituyen el 44 % del total de notificaciones. En este nivel de alertas, en el año 2021 se ha producido un incremento en el número de expedientes del 32,5 % respecto a 2020 y de un 75,8 % si la comparación la hacemos respecto a 2017.

Gráfico 2.2. Número de expedientes gestionados en 2021.



Cada año la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de red de alerta que se pueden consultar para años anteriores 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 el año 2021 se han tramitado a través de la red ACA:

- 84 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 (EEMM).

- 2 expedientes de reexpedición, motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios, por detectar las autoridades de control oficial en destino incumplimientos de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.
- 3 expedientes de asistencia administrativa para la inspección de buques por autoridades competentes de otro Estado miembro.

El número de expedientes ha sido inferior al de otros años, aunque se esperaba un incremento debido al inicio de su gestión en el marco general del sistema iRASFF, que integra, en la actualidad, el sistema ACA de incumplimientos sin riesgos para la salud y la red de alertas RASFF, que se activa cuando existe un riesgo para la salud.

2.1.8. 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 2021, 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 en sus cursos gracias al establecimiento de los cursos "en remoto", debido a las circunstancias relacionadas con la COVID-19, los cuales se desarrollan de manera análoga a los cursos presenciales, si bien los participantes se conectan vía telemática a las ponencias y talleres en lugar de estar físicamente en el mismo lugar que los ponentes y el resto de asistentes.

En el año 2021 la formación BTSF ha consistido en la participación en 23 cursos "en remoto", 3 seminarios, 1 *workshop*, 1 ejercicio de crisis y 10 cursos *e-learning*. Han asistido "en remoto":

- 80 participantes (frente a los 25 del año 2020) por parte de la Administración General del Estado (AGE) (AESAN, SGSE, AEMPS, DG Consumo, CCAES, SEPRONA y SOIVRE), 16 de ellos de la AESAN.
- 140 participantes (frente a los 53 del año 2020) por parte de las autoridades competentes autonómicas y locales.

En los cursos *e-learning*, realizados mediante plataformas virtuales de aprendizaje, ha habido un importante descenso en el número de participantes respecto al 2020:

- Por parte de AGE, 39 participantes, frente a los 140 del 2020 (6 de la AESAN, 29 de la SG de Sanidad Exterior y 4 de otros organismos de la AGE).
- Por parte de autoridades competentes autonómicas y locales, 109 participantes (frente a los 387 del 2020).

En el ámbito estatal

a) Formación interna para personal de la AESAN

En el 2021 se ha impartido formación interna destinada al personal de la AESAN y se han impartido 8 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que ha asistido un total de 143 asistentes.

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 el año 2021 en materia de seguridad alimentaria:
  - *Taller de higiene y flexibilidad: taller sobre el Real Decreto 1086/2020*. Destinado a las autoridades competentes de las CC. AA.
  - *Análisis de residuos de aminoglucósidos en leche por LC-MS/MS*. Jornada Técnica organizada por el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y destinada a los laboratorios.
  - *Jornadas del CNA*. Organizadas por el CNA y destinadas a los laboratorios y a las autoridades competentes de las CC. AA.
  - *Talleres online sobre la recopilación de datos de zoonosis, plaguicidas y contaminantes*. Destinados a las autoridades competentes de las CC. AA.
- **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 nuevos 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 2021 en más de 15 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria, en los que se han impartido un total de 59 ponencias:
  - 38 ponencias en materia de promoción de la seguridad alimentaria por parte de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria.
  - 20 ponencias por parte del Centro Nacional de Alimentación.
  - 2 ponencias de control oficial y alertas por parte de la Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial.

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 2021 un total de 130 cursos orientados a la formación de los agentes de control oficial en seguridad alimentaria con el contenido y duración que detalla en el siguiente documento:

PDF

Cursos de formación de las CC. AA. 2021.

2.2. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 describe la organización y ejecución del control oficial de acuerdo a programas de control. Se han diseñado objetivos e indicadores para cada programa y se especifica en cada uno de ellos 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 asimismo las disposiciones legales que le son de aplicación así como los procedimientos y documentos relacionados para la correcta aplicación de cada programa. 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

Dentro de los controles oficiales en el marco de la seguridad alimentaria se comprueba el cumplimiento de los aspectos establecidos en los reglamentos de higiene por parte de los operadores económicos, para lo cual las Autoridades competentes (AA. CC.) programan y realizan controles oficiales sobre ellos. Además, 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.

A continuación se describen de forma detallada los controles y resultados realizados para dar cumplimiento a cada uno de los objetivos estratégicos establecidos en el plan nacional. Son los siguientes:

- **Objetivo estratégico 2.1.** Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.
- **Objetivo estratégico 2.2.** Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
- **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.
- **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.
- **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 y ha supuesto la revisión de todos los programas de control. Como consecuencia de esta revisión y de la adaptación al modelo previsto en el Reglamento (UE) 2019/723, la recopilación de los datos de control oficial se ha visto afectada al quedar obsoleto el sistema informático empleado para los anteriores informes anuales.

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 2021 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 2.1.** Inspección de establecimientos alimentarios.
- **Programa 2.2.** Auditorías de los sistemas de autocontrol.
- **Programa 2.3.** 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 2021 se ha contabilizado un total de 585 851 establecimientos alimentarios, los cuales se muestran en la siguiente tabla clasificados en función del sector de la cadena alimentaria al que pertenecen y de acuerdo a la organización prevista en el Reglamento (UE) 2019/723:

Tabla 2.6. Establecimientos alimentarios por sector

ESTABLECIMIENTOS POR SECTOR	Nº ESTABLECIMIENTOS
FABRICANTES Y ENVASADORES	
Carnes y Derivados	11.248
Moluscos bivalvos vivos	376
Pescados + lonjas	3.492
Calostro, leche y sus productos	2.290
Huevos y ovoproductos	1.614
Ancas de rana y caracoles	132
Productos altamente refinados (HRP)	2
Miel y derivados	599
Frutas, hortalizas y derivados	6.318
Aceites y grasas vegetales	2.253
Fab. productos molinería	643
Fab. productos panadería	9.230
Otros RGSEAA	10.634
Aguas envasadas + bebidas	8.239
Materiales en contacto con alimentos	2.425
TOTAL FABRICANTES Y ENVASADORES	**65.504**
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	
Productos de origen animal (POA) reenvasado + almacén + mayorista + buque	11.821
Distribuidores sin depósito y transportistas	32.991
Productos de origen no animal (NPOA) NPOA reenvasado + almacén + mayorista	37.348
TOTAL ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	**76.151**
MINORISTAS	
Restauración colectiva	268.092
Otros minoristas	176.104
TOTAL MINORISTAS	**444.196**
TOTAL	**585.851**

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

Tabla 2.7. Establecimientos alimentarios según su actividad dentro de la cadena alimentaria.

ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS
Fabricantes y envasadores	65.504
Almacenistas y distribuidores	76.151
Minoristas	444.196
TOTAL	**585.851**

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.

Tabla 2.8. Nº de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa.

PROGRAMAS OBJETIVOS ESTRATÉGICO 2.1.	Nº CC. AA. Y CIUDADES A.
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	19
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	16
P 3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	16

En estos 3 programas se ha realizado un total de 512 295 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.

Tabla 2.9. Establecimientos y controles realizados.

PROGRAMAS	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº CONTROLES REALIZADOS	
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	585.851		500.423
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	585.851		7.133
P 3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	Inspecciones	2.514
		Auditorías	278
		Bienestar animal	1.947
TOTAL			**512 295**

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 97,7 % 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.

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se reflejan los datos de los controles de los programas en los últimos 5 años. Tras el descenso experimentado en 2020 debido a la pandemia por la COVID-19 y la situación extraordinaria del estado de alarma en 2020, el número de controles ha vuelto a aumentar, aunque aún sigue siendo inferior a los niveles de 2017- 2019.

Las cifras del programa 2 de auditorías al sistema de autocontrol por el cambio en el concepto del tipo de controles recogidos, han descendido al contabilizar en este programa sólo la verificación de los sistemas de autocontrol realizada mediante métodos de auditoría.

Tabla 2.10. Comparativa 2017-2021 de los controles realizados.

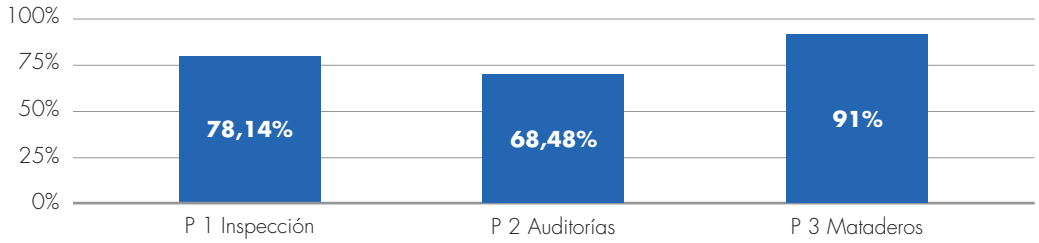
PROGRAMAS		Nº CONTROLES				
		2017	2018	2019	2020	2021
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios		497.038	481.452	465.620	408.534	500.423
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol		92.289	93.394	93.669	76.904	7.133
P 3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	Inspecciones	-	-	-	-	2.514
	Auditorías	-	-	-	-	278
	Bienestar animal	2.006	1.890	1.802	1.626	1.947
TOTAL		**591.333**	**576.736**	**561.091**	**487.064**	**512.295**

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 2021.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2021 para estos tres programas de control es de 79,2 % 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 91 %, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

Gráfico 2.3. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes.

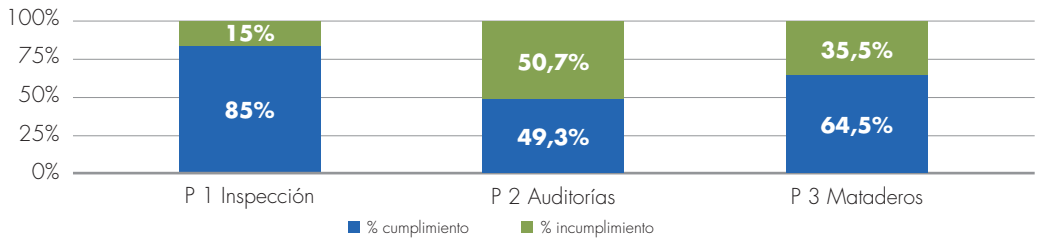


Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

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 2.4. Porcentaje de Incumplimiento de los operadores económicos.



El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del 66 %.

El programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1, de inspección general de establecimientos con un 85 % de cumplimiento. En el caso del programa 2 hay una disminución respecto a otros años al contabilizarse este año sólo la verificación de los sistemas de autocontrol realizada mediante métodos de auditoría.

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

- 39,3 % de cumplimiento en bienestar animal.
- 86 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.
- 69 % de conformidad en las auditorías del autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos.

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

Tabla 2.11. Comparativa 2017-2021 porcentaje cumplimiento.

PROGRAMAS	% CUMPLIMIENTO				
	2017	2018	2019	2020	2021
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	74 %	75,9 %	74,5 %	79,8 %	85 %
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	84,2 %	84,3 %	84,1 %	86,1 %	49,3 %
P 3 Mataderos	83,2 %	78,8 %	77,2 %	76,1 %	64,5 %
PROMEDIO	**80,5 %**	**79,7 %**	**78,6 %**	**80,6 %**	**65,9 %**

Medidas para asegurar la eficacia del control

Las AA. CC. adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2021 se ha adoptado un total de 71.182 medidas administrativas y 102 medidas judiciales.

Diferenciadas por programas de control, en el marco del programa 1 se han adoptado 65.981 medidas administrativas y 93 medidas judiciales. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos,** que ha representado el 55,96 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 se ha adoptado un total de 1.438 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 63,77 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2021 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 553 medidas durante las inspecciones, el 73 % de las cuales ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos.**
- 79 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol de estos establecimientos, el 82,3 % de las cuales ha sido la adopción de **"Otras medidas"**.
- 1.233 medidas frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, el 42,7 % de ellas ha sido la adopción de **"Otras medidas"** y el 40,1 % el **requerimiento de corrección de incumplimientos.**

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

Tabla 2.12. Medidas adoptadas en 2021 por programa.

PROGRAMAS	2021		
	ADMINISTRATIVAS	JUDICIALES	TOTALES
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	67.888	93	67.981
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	1.438	0	1.438
P 3 Mataderos	1.856	9	1.865
TOTAL	**71.182**	**102**	**71.284**

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

INFORMACIÓN COMPLETA DE LOS RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE ESTE OBJETIVO EN EL AÑO 2021 SE MUESTRA SELECCIONANDO CADA UNO DE LOS PROGRAMAS

- **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 DEL CONSUMIDOR 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 2.4.** Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.
- **Programa 2.5.** Alérgenos y sustancias que causan intolerancias.
- **Programa 2.6.** Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
- **Programa 2.7.** 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 2021 en el marco de cada programa de control.

Tabla 2.13. Nº de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa.

PROGRAMAS OBJETIVOS ESTRATÉGICO 2.2.	Nº CC. AA. Y CIUDADES A.
P 4 Etiquetado	12
P 5 Alérgenos	15
P 6 OMG	9
P 7 Complementos Alimenticios	13

En conjunto en estos 4 programas se han realizado un total de 83.050 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 92,9 % de estos se corresponde al programa 4 de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.

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.

Tabla 2.14. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2.

PROGRAMAS	Nº CONTROLES	% RESPECTO TOTAL CONTROLES OBJ. 2
P 4 Etiquetado	77.193	92,9 %
P 5 Alérgenos	2.229	2,7 %
P 6 OMG	201	0,2 %
P 7 Complementos Alimenticios	3.427	4,1 %
TOTAL	**83.050**	**100%**

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.

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en los últimos 5 años, donde se observa un descenso de los controles en general.

Tabla 2.15. Comparativa 2017-2021 de los controles realizados.

PROGRAMA	Nº CONTROLES				
	2017	2018	2019	2020	2021
P 4 Etiquetado	145.596	159.357	129.660	113.712	77.193
P 5 Alérgenos	2.338	2.751	2.082	1.797	2.229
P 6 OMG	166	171	199	146	201
P 7 Complementos Alimenticios	4.318	6.857	6.448	5.989	3.427
TOTAL	**152.418**	**169.136**	**138.389**	**121.644**	**83.050**

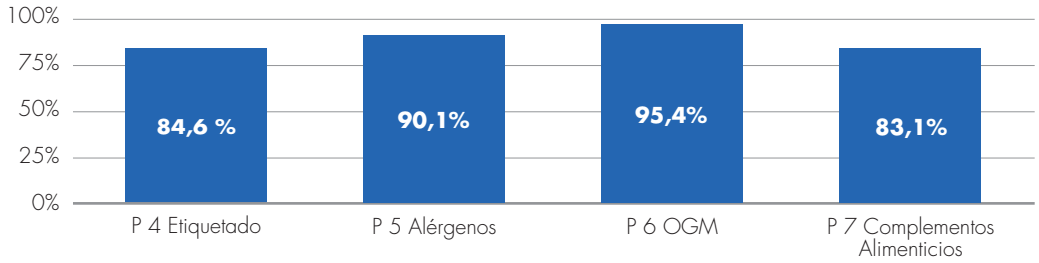
Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

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 2021.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2021 para estos cuatro programas de control es del 84,6 % 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 95,4 %, y la más baja un 83,41 % 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 debido a las actuaciones frente a la COVID- 19.

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

Gráfico 2.5. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes.

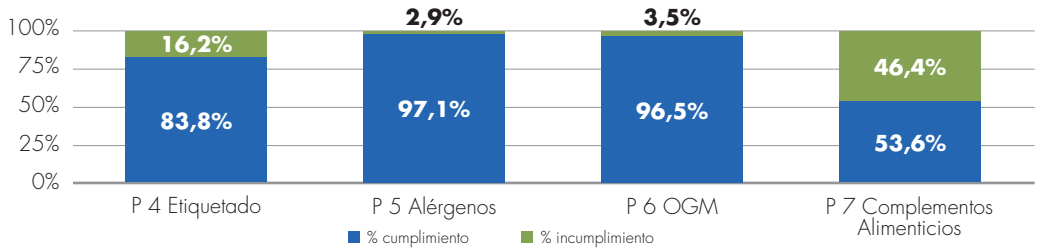


Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

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 88,3 %.

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.

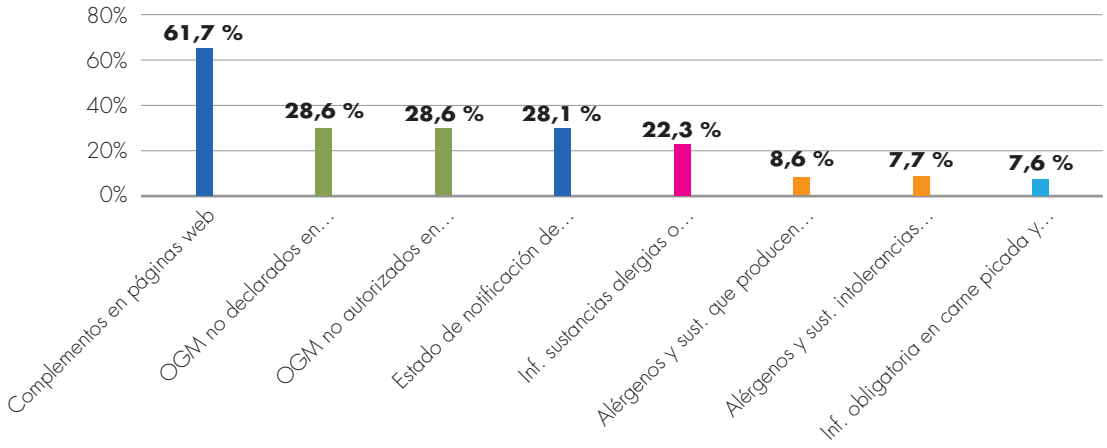
Gráfico 2.6. Cumplimiento de los operadores económicos.



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 96,5 % respectivamente. Y el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 53,6 %.

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 2.7. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros y sectores.



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

Tabla 2.16. Comparativa 2017-2021 porcentaje cumplimiento.

PROGRAMA	Nº CUMPLIMIENTOS				
	2017	2018	2019	2020	2021
P 4 Etiquetado	90,5%	91,5%	86,7%	91,6%	83,8%
P 5 Alérgenos	93,3%	94,7%	96,3%	97,4%	97,1%
P 6 OMG	98,2%	97,1%	99%	100%	96,5%
P 7 Complementos Alimenticios	64,5%	67,9%	36,9%	52,8%	53,6%
PROMEDIO	**86,6%**	**87,8%**	**82,9%**	**84,6%**	**82,8%**

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: 53,6 % en el 2021.

Medidas para asegurar la eficacia del control

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2021 se han adoptado un total de 4.832 medidas administrativas y 2 medidas judiciales.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4 de etiquetado se han tomado 8.620 medidas administrativas y ninguna de carácter judicial. El 95,89 % de las mismas se han tomado sobre establecimientos alimentarios y el 4,10 % sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado,** que ha representado el 78,55 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 5 de alérgenos se han adoptado un total de 103 medidas, 101 administrativas y 2 judiciales, destacando **1 alerta alimentaria y 1 retirada del mercado.**

- En el marco del programa 6 se han adoptado 18 medidas, todas ellas administrativas, durante los controles de organismos modificados siendo la más frecuente la **notificación a otras autoridades competentes.**
- En el programa 7 de complementos las autoridades competentes han adoptado 1268 medidas, todas ellas medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado,** que ha supuesto el 56,8 % 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:

Tabla 2.17. Medidas adoptadas en 2021 por programa.

PROGRAMAS	2021		
	ADMINISTRATIVAS	JUDICIALES	TOTALES
P 4 Etiquetado	8.620	0	**8.620**
P 5 Alérgenos	101	2	**103**
P 6 OMG	18	0	**18**
P 7 Complementos Alimenticios	1.268	0	**1.268**
TOTAL	**10.007**	**2**	**10.009**

Al analizar los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos 4 programas, se puede observar que la medida más común es el requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado de productos, que ha supuesto el 74,8 % de las medidas adoptadas.

INFORMACIÓN COMPLETA DE LOS RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE ESTE OBJETIVO EN EL AÑO 2021 SE MUESTRA SELECCIONANDO CADA UNO DE LOS SIGUIENTES PROGRAMAS

- **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 8 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 2.8.** Peligros biológicos en alimentos
- **Programa 2.9.** Anisakis
- **Programa 2.10.** Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- **Programa 2.11.** Contaminantes en alimentos
- **Programa 2.12.** Control de ingredientes tecnológicos
- **Programa 2.13.** Materiales en contacto con alimentos
- **Programa 2.14.** Residuos de plaguicidas en alimentos
- **Programa 2.15.** Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.

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.

Tabla 2.18. Nº de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa.

PROGRAMAS OBJETIVOS ESTRATÉGICO 2.3.	Nº CC. AA. Y CIUDADES A.
P8. Peligros biológicos en alimentos	16
P9. Anisakis	15
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Contaminantes en alimentos	15
P12. Control de ingredientes tecnológicos	14
P13. Materiales en contacto con alimentos	11
P14. Residuos de plaguicidas en alimentos	17
P15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	17

En conjunto en estos 8 programas se ha realizado un total de 189.717 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 en el marco de los 8 programas incluidos en este objetivo estratégico y lo que suponen respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico:

Tabla 2.19. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2.3.

PROGRAMAS	Nº CONTROLES	% RESPECTO TOTAL CONTROLES OBJ. 2.3.
P8. Peligros biológicos	38.323	20,2%
P9. Anisakis	95.878	50,5%
P10. Resistencias antimicrobianas	600	0,3%
P11. Contaminantes	4.110	2,2%
P12. Ingredientes tecnológicos	4.523	2,4%
P13. Materiales en contacto con alimentos	477	0,3%
P14. Residuos de plaguicidas	1.682	0,9%
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	44.124	23,3%
TOTAL	**189.717**	**100 %**

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 50,5 %, se corresponde al programa 9 de *anisakis*.

Es importante tener en cuenta que este programa de control es muy amplio y se incluyen inspecciones de diferentes aspectos de control y muestreos para análisis, de ahí este elevado porcentaje.

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas en los últimos 5 años. En cifras globales se observa un aumento de los controles realizados. Desde el 2018 se observaba una tendencia descendente en el número de controles realizados en el conjunto de estos programas, que se ha invertido en 2021 aumentando a más del doble, siendo el aumento más notable en los programas 8 y 9 debido a los cambios del nuevo PNCOCA 2021-2025.

Tabla 2.20. Comparativa 2017-2021 de los controles realizados.

PROGRAMA	Nº CONTROLES				
	2017	2018	2019	2020	2021
P8. Peligros biológicos[1]	16.815	14.821	14.706	11.133	38.323
P9. *Anisakis*	45.417	2.751	2.082	1.797	95.878
P10. Resistencias antimicrobianas[2]	-	-	-	-	600
P11. Contaminantes[3]	8.187	8.331	7.651	6.799	4.110
P12. Ingredientes tecnológicos	6.224	7.293	5.754	4.151	4.523
P13. Materiales en contacto con alimentos	1.164	933	1.010	623	477
P14. Residuos de plaguicidas	2.063	2.383	2.272	2.314	1.682
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	41.971	45.840	45.868	48.732	44.124
TOTAL	**121.841**	**82.352**	**79.343**	**75.549**	**189.717**

1 El programa 8 agrupa los programas 11, de criterios microbiológicos, y 14, de biotoxinas marinas, del anterior PNCOCA 2016-2020.
2 El programa 10 se crea en el nuevo PNCOCA, por lo que no hay datos de años anteriores.
3 El programa 11 agrupa los programas 13, de micotoxinas, y 15, de contaminantes abióticos.

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.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

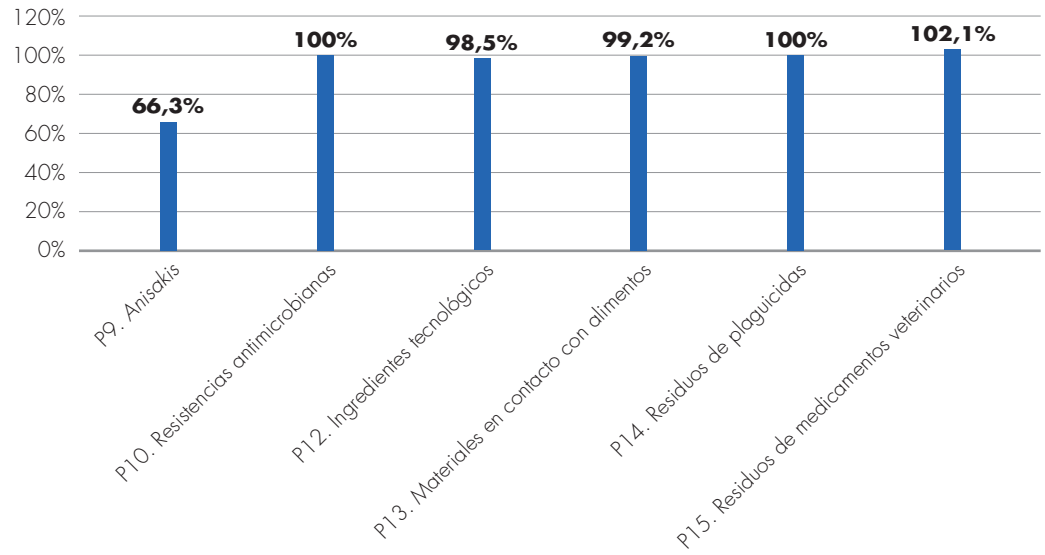
A continuación se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los programas de control del objetivo estratégico 2.3. en el año 2021.

En el caso de los programas 8, de agentes biológicos, y 11, de contaminantes, 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 2021 para estos seis programas de control es del 94,4 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de residuos de medicamentos veterinarios, donde el número de controles programados realizados es superior al de programados, por tomarse como referencia la programación realizada con antelación, alcanzando un 102,1%, y la más baja un 66,3 % en el programa de anisakis, que pese a ello es el programa con más controles realizados.

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

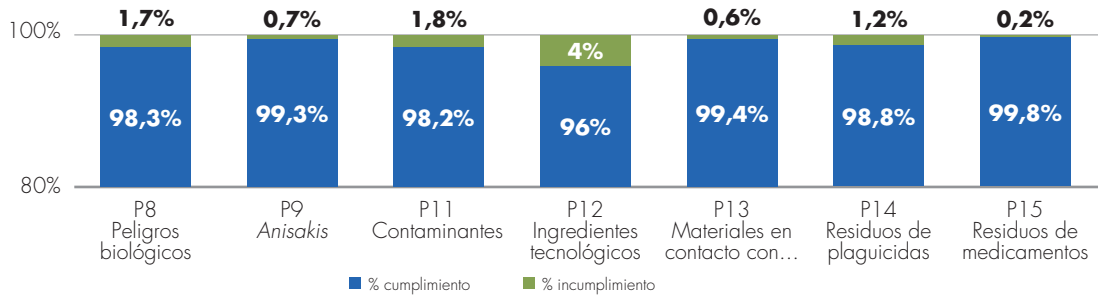
Gráfico 2.8. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes.



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 2.9. Cumplimiento de los operadores económicos.

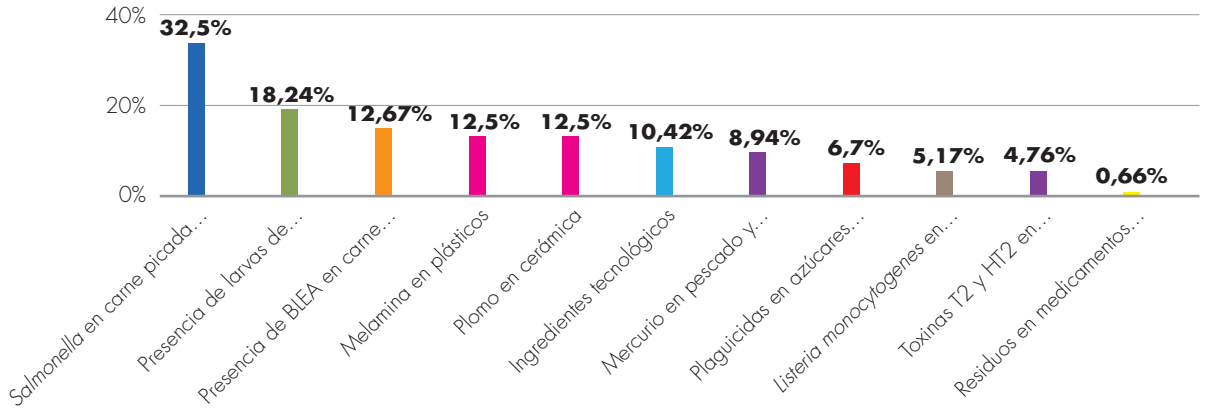


El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del 98,7 %.

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el 15 y el 13, 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 96 %.

De forma global para todos los programas del objetivo 3, 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 2.10. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros y sectores.



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

Tabla 2.21. Comparativa 2017-2021 porcentaje cumplimiento.

PROGRAMA	Nº CUMPLIMIENTO				
	2017	2018	2019	2020	2021
P8. Peligros biológicos	97,8%	96,2%	96,9%	97%	98,3%
P9. *Anisakis*	98,7%	97,5%	98,1%	98,3%	99,3%
P11. Contaminantes	98,3%	98,6%	98,4%	98,2%	98,2%
P12. Ingredientes tecnológicos	95,9%	96,4%	95,9%	98%	96%
P13. Materiales en contacto con alimentos	99%	99,3%	99,4%	99,2%	99,4%
P14. Residuos de plaguicidas	98,8%	98,7%	98,9%	98,4%	98,8%
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,9%	*	*	*	99,8%
PROMEDIO	**98,3%**	**97,8%**	**97,9%**	**98,2%**	**98,7%**

* Estos datos no constan en los correspondientes informes anuales por no estar disponibles en el momento de la realización de dichos informes.

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas ha ido disminuyendo desde 2018 al 2020, volviendo a mejorar el cumplimiento en el 2021. El programa 12 de ingredientes tecnológicos es el programa en el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento: 96 %.

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.

Medidas para asegurar la eficacia del control

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2021 se ha adoptado un total de 1.029 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 564 medidas administrativas, de las cuales 381 se han adoptado frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor, y 183 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 45 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11 de contaminantes se ha adoptado un total de 58 medidas administrativas, destacando **2 alertas alimentarias** y **2 retiradas del mercado.**
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12 se ha adoptado 262 medidas administrativas, siendo la más frecuente **la revisión del APPCC del establecimiento,** que ha supuesto el 32,4 % de las medidas. También destaca 1 retirada de mercado.
- Frente a los incumplimientos detectados en el programa 13 de materiales en contacto con alimentos las autoridades competentes han adoptado 6 medidas administrativas, destacando **1 alerta alimentaria** y **1 retirada del mercado.**
- En el programa 14 de residuos de plaguicidas se ha adoptado 23 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la **investigación de seguimiento,** que ha supuesto el 47,8 % del total de las medidas adoptadas en este programa. Se han generado **4 alertas.**
- Durante los controles del programa 15 de residuos de medicamentos veterinarios se ha adoptado 116 medidas administrativas, siendo la más frecuente la **investigación de seguimiento,** que ha representado el 22,4 % de las medidas, y destaca la notificación de **20 alertas alimentarias.**

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

Tabla 2.22. Medidas adoptadas en 2021 por programa.

PROGRAMAS	2021		
	ADMINISTRATIVAS	JUDICIALES	TOTALES
P9. *Anisakis*	564	0	**564**
P11. Contaminantes	58	0	**58**
P12. Ingredientes tecnológicos	262	0	**262**
P13. Materiales en contacto con alimentos	6	0	**6**
P14. Residuos de plaguicidas	23	0	**23**
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	116	0	**116**
TOTAL	**1.029**	**0**	**1.029**

Al analizar los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos programas, se puede observar que la medida más común es el **requerimiento de corrección de incumplimientos,** que ha supuesto el 26,4 % de las medidas adoptadas. Se han generado **27 alertas.**

INFORMACIÓN COMPLETA DE LOS RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL EN EL AÑO 2021 SE MUESTRA A CONTINUACIÓN SELECCIONANDO SOBRE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS

- **Programa 8, Peligros biológicos en alimentos**

PDF



- **Programa 9, Anisakis**

PDF



- **Programa 10, Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios**

PDF



Programa 11, Contaminantes en alimentos

PDF



Programa 12, Control de ingredientes tecnológicos

PDF



Programa 13, Materiales en contacto con alimentos

PDF



- **Programa 14, Residuos de plaguicidas en alimentos**

PDF



- **Programa 15, Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal**

PDF



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

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se ha llevado a cabo 1 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 2.16.** 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 cuarto 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:

- Las 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, y en relación con el Programa 16, debe señalarse las diferentes velocidades en la implantación de este programa en las CC. AA., en el sentido de que ya había CC. AA. con una amplia trayectoria en el control de la oferta alimentaria en centros escolares y otras que lo están iniciando a la luz del PNCOCA 2021-2025. No obstante, y en el primero de los supuestos mencionados, debe mencionarse que la información referente a 2021 se ha recogido como en años previos, estando pendiente su adaptación a las tablas de recogida de información que responden a los indicadores aprobados en 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 7 comunidades autónomas.

INFORMACIÓN COMPLETA DE LOS RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL EN EL AÑO 2021

- **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 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 2021 se han llevado a cabo:

- **3 estudios de control coordinado:**
  - **Incidencia del etiquetado precautorio de alérgenos (gluten y huevo).**

PDF

  - **Determinación de la cesión de metales de artículos esmaltados.**

PDF

  - **Ocratoxina A en jamón y paleta curado y queso madurado.**

PDF

- **2 planes coordinados de control:**
  - **Plan de control reforzado sobre la utilización de cisternas de uso alimentario.**

PDF

  - **Programa coordinado de control de la venta por internet de alimentos que se venden alegando propiedades para prevenir o curar la COVID-19."**

PDF

2.3. REVISIÓN DEL SISTEMA

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 estos, 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 como 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 o terceros países.
- **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 así como los objetivos estratégicos.

A continuación se presentan los resultados durante el 2021 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 la Comisión Institucional de la AESAN 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 2021, 12 CC. AA. han informado de la realización de verificaciones y sus resultados.

Las CC. AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión 2021 donde se ha programado un total de 1014 supervisiones sobre los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 908 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 89,55 %.

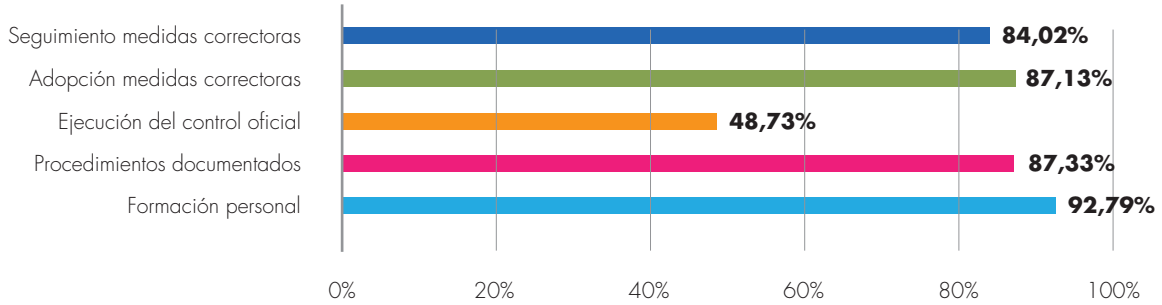
Los superiores jerárquicos han realizado las actuaciones de supervisión a 2513 agentes que participan en el control oficial y en mayor proporción evaluaron a los servicios veterinarios de mataderos. En concreto se han evaluado los siguientes aspectos del control oficial:

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, 624 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 68,72 % son conformes en todos los requisitos de control.

En la siguiente gráfica se muestra la distribución del porcentaje de supervisiones conformes a los diferentes aspectos de control.

Gráfico 2.11. Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial.



Se ha detectado un total de 513 no conformidades en todas las supervisiones realizadas; las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores seguida del seguimiento de las medidas correctoras y, en concreto:

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

Las medidas adoptadas para corregir las no conformidades y así mejorar el cumplimiento y eficacia del trabajo desarrollado por los inspectores se llevan a cabo actuaciones como:

- Formación con talleres y cursos sobre las materias no conformes.
- Mejora de modelos de comunicación y sistemas informáticos para el control oficial.
- Armonización práctica de criterios con la rotación de agentes de control oficial.

- Elaboración cronogramas para subsanación de incidencias por parte de los agentes de control.
- Mejora de los procedimientos de control oficial ponderando incumplimientos y estableciendo medidas correctoras con plazos.

La evolución de la supervisión del control oficial en el quinquenio PNCOCA 2016-2020 y los datos obtenidos este año 2021 muestran un cumplimiento de la programación similar a años anteriores, con un 89,55 %. El porcentaje de supervisiones totalmente conformes continúa en el rango del 65 a 75 %.

Evaluación de la supervisión

Tabla 2.23.

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES	RESULTADO
1. Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	1.014
	Nº de supervisiones realizadas	908
	Cumplimiento de la programación	89,55 %
2. Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	624
	% Supervisiones conformes	68,72 %
3. Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	Ver Tabla 4 de Anexo

Conclusiones de la supervisión

La supervisión sobre los servicios de inspección oficial indica que los controles oficiales realizados se realizan de forma adecuada y eficaz de acuerdo a todos aspectos supervisados en el 68,7 % de los casos.

Es un aspecto muy conforme la formación de los inspectores y, a continuación, el uso de los procedimientos documentados en la ejecución de sus controles.

Para mejorar los aspectos de control en los que se ha detectado alguna no conformidad, las autoridades competentes han adoptado numerosas medidas, como son la reevaluación de los programas de trabajo, la revisión de procedimientos detallados, la armonización de criterios en la detección de incumplimientos y el seguimiento de medidas. Además de un continuo seguimiento y refuerzo de la supervisión.

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

PDF

Rev. del Sistema 2021

Auditorías internas del control oficial

Las auditorías internas del control oficial es otro de los sistemas de verificación de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento 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.

En este nuevo ciclo han facilitado información 6 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 2021 se han realizado 116 auditorías de las 123 auditorías programadas para este año, que suponen el 20,08 % de las auditorías programadas para todo el ciclo quinquenal.

Los ámbitos auditados se recogen en la planificación de cada CC. AA., en el que se establece cuáles serán los aspectos y/o programas a auditar según sus necesidades. En el año 2021 se han revisado los ámbitos y aspectos que se recogen en la tabla 2 del anexo y que están relacionados con:

1. La aplicación de los programas del PNCOCA 2021-2025, siendo el programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios donde se ha concentrado la mayoría de las auditorías, revisando aspectos relacionadas con el cumplimiento de la programación, seguimiento de protocolos y toma de medidas ante incumplimientos de los controles oficiales.
2. Aspectos horizontales del control oficial, tales como recursos humanos y materiales, gestión de documentación y organización del control oficial.

Durante el año 2021 se ha adoptado una serie de medidas de acuerdo a las no conformidades detectadas con el fin de mejorar el control oficial. Estas acciones correctoras, que se describen en la TABLA 3 DEL ANEXO; están relacionadas con:

- La formación, implicación del personal de control oficial.
- La mejora de la ejecución y/o revisión de actividades y métodos de control oficial.
- La revisión y creación de procedimientos e instrucciones de trabajo.
- La elaboración de un plan de acciones correctoras.

Algunas CC. AA. también han desarrollado un sistema de buenas prácticas que contribuye a la mejora del sistema de control oficial, que ha tratado los siguientes aspectos:

- Programación de los controles en base al riesgo.
- Reuniones periódicas y sesiones técnicas en los distintos niveles territoriales.
- Mejora y desarrollo de nuevos procedimientos de control oficial.
- Creación de un sistema de rotación de establecimientos en los servicios de inspección.

Evaluación de las auditorías internas

Tabla 2.24.

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES	RESULTADO
1. Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	123
	Número de auditorías realizadas	116
	Cumplimiento de la programación	94,9 %
2. Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver Tabla 3 de Anexo

Conclusiones

Las autoridades competentes de las CC. AA. han cumplido en un 94,9 % la programación anual. Se han adoptado medidas estratégicas de acuerdo a los resultados de las auditorías, como son la mejora de aplicaciones informáticas o la actualización de procedimientos. Se han implementado buenas prácticas, como sesiones técnicas y rotación de los servicios de inspección.

La información detallada de los controles y resultados de las auditorías internas al control oficial se muestra a continuación en el ANEXO.

PDF

Anexo II Rev. del Sistema 2021

Auditorías externas del control oficial

Además de las auditorías internas, también se realizan auditorías externas del control oficial que son llevadas a cabo por la Dirección de Auditorías y Análisis sobre la salud y los alimentos (HFAA) de la DG SANTE de la Comisión Europea o de terceros países.

La Comisión europea 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 y/o en países importadores 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 problemas.

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

Durante el 2021 la Comisión europea programó para España la realización de 7 auditorías, de las que se ejecutaron 5, tal y como se refleja en la TABLA 1 DEL ANEXO. De ellas la AESAN organizó y coordinó las siguientes:

1. **Auditoría 2021-7191:** evaluación de los sistemas de control de la seguridad alimentaria que regulan la producción e introducción en el mercado de carne de bovino, incluida su trazabilidad.
2. **Auditoría 2021-7254:** evaluación del sistema de control de moluscos bivalvos vivos.
3. **Auditoría 2021-7248:** evaluación del bienestar de las gallinas ponedoras en todas las etapas de producción.

Las dos primeras se realizaron a distancia a través de reuniones y entrevistas y la auditoría sobre la evaluación de la protección de las gallinas ponedoras se realizó mediante video reuniones y visita presencial in situ.

El proceso que se lleva a cabo durante estos controles de se realiza 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, enero 2020.

El resultado de las auditorías se recoge en la TABLA 2 DEL ANEXO y en general fue satisfactorio en los tres casos. Como conclusiones generales señalan que se cumple con la normativa europea y se considera adecuada la coordinación y cooperación entre los diferentes organismos implicados.

Las áreas específicas de mejora indicadas en los informes mediante recomendaciones se resumen en la TABLA 2 DEL ANEXO.

PDF

Anexo III Rev. del Sistema 2021.

2.4. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

La fecha de aplicación del Reglamento (CE) nº 2017/625, sobre 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 coincidió con la finalización del periodo de vigencia del PNCOCA 2016- 2020 y la elaboración de un nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025, realizado en coordinación con todas las autoridades competentes implicadas en la organización y ejecución de los controles y que ha supuesto una reforma en profundidad respecto al anterior PNCOCA 2016-2020.

Se están llevando a cabo las siguientes actuaciones y tareas vinculadas directamente o indirectamente con la mejora en la coordinación, organización y ejecución de los controles oficiales, 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.
- Aprobación del proyecto de real decreto de higiene en establecimientos de comercio al por menor, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, establecimientos de características muy especiales y vinculados al comercio local.
- Revisión del procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional, mediante el cual se articula la organización y coordinación de planes coordinados bien derivados del Comisión europea o por necesidades particulares de investigación y control.
- 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.
- Mejora de la trasparencia en la comunicación mediante la incorporación entre otros del Procedimiento para la comunicación de alertas alimentarias a la población y la Guía para la gestión de alertas alimentarias elaborado por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA), así como la actualización permanente de información relativa al control oficial, sus resultados y novedades normativa en la página web de la AESAN.
- Mejora del procedimiento de designación de laboratorios de control oficial mediante la aplicación RELSA, en coordinación con el Centro Nacional de Alimentación (CNA) mediante seguimiento permanente del uso y funcionalidad de la misma.

- 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 en el control de contaminantes en alimentos (programa 11 del PNCOCA 2021-2025), residuos de plaguicidas en alimentos (programa 14) y residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (programa 15).

Además, se han realizado modificaciones a raíz de las observaciones y recomendaciones de las auditorías de la DG SANTE, en concreto:

- *Modificación del punto de control incluido en el programa 8 de peligros biológicos, epígrafe 4.1.2., sobre biotoxinas marinas según lo acordado y remitido como Plan de Acción a las recomendaciones de la AUDITORÍA DG (SANTE) 2021-7254 sobre el sistema de control establecido para los moluscos bivalvos vivos.*
- *Inclusión de un nuevo aspecto de control en el programa 8 de peligros biológicos, punto 4.1.3., sobre los requisitos de control de leche cruda a raíz de las observaciones recibidas durante la AUDITORÍA DG (SANTE) 2022-7440 sobre el control de leche y productos lácteos.*

INFORME DE RESULTADOS 2021

3

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.







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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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 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.** 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 la 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

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo estratégico es la Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA):

3.1.1. Tasas y gravámenes

■ Producción ecológica 2021

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.

COMUNIDAD AUTÓNOMA	AUTORIDAD COMPETENTE, AUTORIDAD DE CONTROL U ORGANISMO DE CONTROL	ENLACE A PÁGINA WEB
Andalucía	Organismos de control delegados	Los organismos delegados son organismos de control privados que cobran sus tarifas por sus servicios a los operadores, no existe información pública relativa a las tasas y gravámenes.
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)	https://www.copaeastur.org/wp-content/uploads/2020/07/Cuotas-COPAE-2020-1.pdf
Islas Baleares	Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica (CBPAE)	http://www.cbpae.org/index.php?option=com_content&view=article&id=7&Itemid=114&lang=es

Sigue ▶

Tabla 3.1. (continuación)

COMUNIDAD AUTÓNOMA	AUTORIDAD COMPETENTE, AUTORIDAD DE CONTROL U ORGANISMO DE CONTROL	ENLACE A PÁGINA WEB
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)	https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=368155 (a partir de página 109)
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)	En Castilla y León no están publicadas las tasas ni de la autoridad de control ni de los organismos de control. Cualquier operador puede solicitar información acerca del coste de la certificación de su actividad.
Extremadura	Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio. Dirección General de Agricultura y Ganadería	http://doe.juntaex.es/ultimosdoe/mostrardoe.php?fecha=20210217&t=o
Cataluña	Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE)	http://www.ccpae.org/index.php?option=com_content&task=view&id=387&Itemid=231&lang=es#.YmVAOhByUk
Galicia	Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia (CRAEGA)	https://www.craega.es/es/tramitacion/cuotas/
La Rioja	Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER)	https://ias1.larioja.org/boletin/Bor_Boletin_visor_Servlet?referencia=15834173-1-PDF-537120-X
Comunidad de Madrid	Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM)	https://caem.es/certificacion/#cuotas
Región de Murcia	Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (CAERM)	https://borm.es/services/anuncio/ano/2017/numero/2206/pdf?id=755778

Sigue ▶

Tabla 3.1. (continuación)

COMUNIDAD AUTÓNOMA	AUTORIDAD COMPETENTE, AUTORIDAD DE CONTROL U ORGANISMO DE CONTROL	ENLACE A PÁGINA WEB
País Vasco	Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK)	https://www.ekolurra.eus/files/2021/03/ne-ziur-pz-01-anexo-cuotas-anuales-del-consejo-rev6-2.pdf
Comunidad Valenciana	Comité de Agricultura Ecologica de la Comunidad Valenciana (CAECV)	https://www.caecv.com/wp-content/uploads/2022/04/2022.04.07_Guia-de-cuotas-2022_aprobacion-y-adecuacion_02POG22.pdf

■ **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:

- **Andalucía:** https://www.boe.es/buscar/pdf/2022/BOE-A-2022-758-consolidado.pdf
- **Asturias:** https://www.boe.es/buscar/pdf/1998/BOE-A-1998-23233-consolidado.pdf
- **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/laboratorios-agroalimentarios/ordenarm-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 2020 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 2020 ha sido de 2,44 millones ha, frente a las 2.354.915 ha dedicadas a este tipo de producción en 2019.

Andalucía continúa siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 1.098.494 ha. También destacan Castilla-La Mancha con, 422.864 ha y Cataluña con 256.983 ha.

Por orientaciones productivas, el primer lugar lo ocupan los prados y pastos permanentes con 1.273.392 ha, a los que siguen los cultivos permanentes con 662.424 ha y las tierras arables con 502.076 ha.

Ya por tipo de producto, destaca el olivar con 222.723 ha, los cereales con 216.624 ha, los frutos secos con 196.941 ha y la vid con 131.183 ha.

OPERADORES

El número de operadores en 2020 asciende a la cifra de 53.325, habiendo sufrido un incremento del 9,03% respecto a los 49.918 operadores registrados en 2019. La cifra de 53.325 operadores integra a 44.493 productores en el sector primario, 5.561 elaboradores y transformadores, 435 importadores, 163 exportadores y 2.503 comercializadores, fundamentalmente mayoristas.

El mayor número de operadores por actividad está establecido en Andalucía con un total de 17.721, seguidos de Castilla-La Mancha (8.611) y Cataluña (5.857). A continuación se sitúan Comunidad Valenciana (3.861), Murcia (3.821), y Extremadura con 3.218.

GANADERÍA ECOLÓGICA

De un total de 7.732 explotaciones, destacan las 3.763 de vacuno, de las que 3.529 son de carne y 234 de leche, que comprenden 206.221 y 13.548 cabezas respectivamente, seguidas del ovino, con 1.879 explotaciones de carne y 119 de leche. A continuación se sitúa el caprino, que consta de 463 explotaciones de carne y 203 de leche. Hay también 162 explotaciones de porcino, y en avicultura 126 explotaciones de carne y 302 de huevos. Finalmente, existen 285 establecimientos apícolas y 414 explotaciones de équidos. En cuanto a la producción acuícola cabe destacar las 7.476 tn de peso vivo.

INDUSTRIAS ECOLÓGICAS

El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 8.944. Las categorías más destacables son 3.304 industrias de manipulación y conservación de frutas y hortalizas; 1.467 son establecimientos de elaboración de bebidas (de las cuales 1.214 son bodegas y embotelladoras de vinos), 1.151 dedicados a la elaboración de aceites y

grasas vegetales (1.092 de ellas almazaras y/o envasadoras de aceite) y 710 empresas de panadería y farináceos. Las industrias dedicadas a la elaboración de otros productos alimenticios de origen vegetal alcanzaron la cifra de 2.081.

Por CC. AA., los primeros puestos los ocupan Andalucía con 2.583 establecimientos, la Comunidad Valenciana con 1.834 establecimientos y Cataluña con 1.167.

Por lo que respecta a las industrias relacionadas con la producción animal, alcanzaron la cifra total de 1.451 destacando las 578 industrias de elaboración y conservación de carne y productos cárnicos, las 201 de elaboración de productos lácteos, las 90 de elaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, y las 13 de elaboración de aceites y grasas animales. Las industrias dedicadas a la elaboración de otros productos alimenticios de origen animal alcanzaron la cifra de 569.

Por CC. AA. destaca Andalucía con 418 industrias, seguida de Cataluña con 267 y Galicia con 124.

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 sido espectacular. 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 2021, existen, en diferentes ámbitos de reconocimiento, 217 productos agroalimentarios no vínicos con Denominación de Origen Protegida o con Indicación Geográfica Protegida, de los cuales 202 se encuentran inscritos en el Registro Comunitario y 15 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 2020 a nivel nacional, asciende a 2.448 millones de €. La distribución del valor económico por categorías de productos sería la siguiente: Jamones (37,57 %), Frutas (19,95 %), Quesos (12,26 %), Cárnicos (10,81 %), Aceites de oliva virgen (5,94 %), Panadería, pastelería y repostería (3,80 %), Hortalizas (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 ha habido una tendencia a la disminución con una diferencia de 194 millones de euros respecto al año anterior.

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 2020, de 15.843.332 piezas con un valor económico de 804 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.

Los sectores a controlar son los siguientes, clasificados según el Código Alimentario Español:

- **DERIVADOS CÁRNICOS (Capítulo X)**
  - Jamones, paletas, caña de lomo ibéricos.
  - Otros.

- **DERIVADOS DE LA PESCA (Capítulo XII)**

- **DERIVADOS DE LOS HUEVOS (Capítulo XIV)**

- **LECHES Y DERIVADOS (Capítulo XV)**
  - Leches.
  - Quesos.
  - Otros.

- **ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (Capítulo XVI)**
  - Aceites de oliva vírgenes.
  - Aceites de oliva-contiene.
  - Aceite de girasol.

- Aceite de orujo de oliva.
- Otros.

- **GRASAS COMESTIBLES (Capítulo XVI)**
  - Grasas untables.
  - Grasas compuestas untables.
  - Otras.

- **CEREALES (Capítulo XVII)**
  - Arroz.
  - Otros.

- **LEGUMINOSAS (Capítulo XVIII)**
  - Legumbres secas.
  - Otros.

- **DERIVADOS DE LOS TUBÉRCULOS (Capítulo XIX)**
  - Aperitivos (patatas fritas…).
  - Otros.

- **HARINAS Y DERIVADOS (Capítulo XX)**
  - Harinas, sémolas de trigo y otros productos de su molienda.
  - Pan y panes especiales.
  - Pastas alimenticias.
  - Galletas, confitería, pastelería, bollería y repostería.
  - Otros (masas fritas, cereales en copos o expandidos.

- **DERIVADOS DE HORTALIZAS Y VERDURAS (Capítulo XXI)**
  - Hortalizas y verduras desecadas, deshidratadas.
  - Otros (IV gama…).

- **DERIVADOS DE FRUTAS (Capítulo XXII)**
  - Frutas desecadas, deshidratadas, IV gama.
  - Frutos secos, tostados, fritos…
  - Zumos y néctares.

- **EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS (Capítulo XXIII)**
  - Azúcares y derivados.
  - Miel.
  - Turrones y mazapanes.
  - Caramelos, chicles, confites y golosinas.
  - Otros (jarabes).

- **CONDIMENTOS Y ESPECIAS (Capítulo XXIV)**
  - Vinagres.
  - Salsas de mesa.
  - Sal y salmueras.
  - Condimentos y especias.
  - Otros.

- **ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS (Capítulo XXV)**
  - Productos del cacao y derivados.
  - Café.
  - Otros (té y sus derivados especies vegetales para infusiones de uso en alimentación, sucedáneos de café, chocolate, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate).

- **CONSERVAS ANIMALES Y VEGETALES, PLATOS PREPARADOS (Capítulo XXVI)**
  - Conservas de origen animal.
  - Conservas de origen vegetal (incluidas aceitunas).
  - Platos preparados, precocinados y congelados.
  - Confituras, jaleas, mermeladas de frutas, crema de castañas y mermeladas de frutas.
  - Otras.

- **AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (Capítulo XXVII)**

- **HELADOS (Capítulo XXVIII)**

- **BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (Capítulo XXIX)**
  - Bebidas refrescantes.
  - Otras (horchatas…).

- **BEBIDAS ALCOHÓLICAS (Capítulo XXX)**
  - Vinos.
  - Vinos con alguna protección de calidad.
  - Mostos.
  - Bebidas derivadas del vino.
  - Cervezas.
  - Sidras.
  - Bebidas espirituosas.
  - Otras.

Las categorías de universos a destacar en los productos transformados, en función de su número, son las bebidas alcohólicas, los derivados cárnicos, los aceites vegetales comestibles y la categoría de leche y derivados seguida por las conservas y platos preparados.

En particular, por su relación con la producción primaria, cabe destacar como estratégicos los sectores, del vino y del aceite de oliva. Por su importancia industrial, el sector de la carne y los derivados cárnicos, en particular el sector del ibérico.

Las categorías de universos a destacar en los productos transformados, en función de su número, son las bebidas alcohólicas, los derivados cárnicos, los aceites vegetales comestibles y la categoría de leche y derivados seguida por las conservas y platos preparados.

En particular, por su relación con la producción primaria, cabe destacar como estratégicos los sectores, del vino y del aceite de oliva. Por su importancia industrial, el sector de la carne y los derivados cárnicos, en particular el sector del ibérico.

3.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL MAPA PARA 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 2021

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 2021.

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

Tabla 3.2.

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
PNCO de la producción ecológica	64.362	1.079	137	NC	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	46.878	425	68	5,60	1
PNCO de la calidad alimentaria	10.217	1.375	101	28,10	3

Tabla 3.3. Cumplimiento programas de control MAPA objetivo 3. Año 2021.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	NÚMERO DE CONTROLES PROGRAMADOS (A)	NÚMERO DE CONTROLES EJECUTADOS (B)	% CUMPLIMIENTO C=(B*100/A)	N° CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	N° CONTROLES TOTALES (B+D)
PNCO de la producción ecológica	57.194	52.404	92	11.958	64.362
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	44.743	43.895	98,81	2.983	46.878
PNCO de la calidad alimentaria*	5.477	3.970	72,4	1.058	5.028

* En este programa, durante 2021, se hace referencia al universo contabilizado en los puntos potenciales de inspección ubicados en el territorio nacional.

Tabla 3.4. Incumplimiento programas de control MAPA objetivo 3. Año 2021.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	% INCUMPLIMIENTOS/ TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/ TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de la producción ecológica	1,95%	22,66%	Incidir en que no todos estos expedientes terminan en la apertura de un expediente sancionador, y que se refieren practicamente en exclusiva a los iniciados por dos comunidades autónomas.
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	2%	2,50%	-
PNCO de la calidad alimentaria	19,90%	41%	-

Tabla 3.5. Principales medidas adoptadas MAPA año 2021 programas objetivo 3.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
PNCO de la producción ecológica	Retirada de las indicaciones reservadas a la producción ecológica de los lotes afectados por la irregularidad y suspensión temporal de la actividad. Retirada de la certificación a los operadores en los que se ha descubierto una infracción manifiesta, durante un periodo de tiempo que puede variar entre 1 y 3 años, según los casos. Incremento de los controles sobre los operadores involucrados. Entrada en periodo de conversión. En todo caso se realiza un seguimiento y en su caso, se llevan a cabo acciones correctoras.	El nº de medidas aplicadas al operador, o bien, al lote o a la producción viene recogido conforme a los modelos facilitados en el anexo XIII quater del Reglamento (UE)889/2008, sobre la información relativa al nivel de cumplimiento de los operadores en la TABLA 1.3.
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	Además de las sanciones económicas, las medidas adoptadas por las Autoridades Competentes ante los incumplimientos detectados destacan restringir o prohibir la comercialización, importación o exportación de los productos, inmovilización cautelar de la mercancía, decomiso o destrucción de mercancía (alimento), suspender las actividades o cerrar la empresa afectada durante un tiempo conveniente (total o parcialmente) o comunicación de incumplimientos para su subsanación.	

Tabla 3.6. Supervisión del control oficial.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL MAPA	Nº SUPERVISIONES TOTALES REALIZADAS	Nº SUPERVISIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD
PNCO de la producción ecológica	1.216	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	495	28
PNCO de la calidad alimentaria	1.476	51

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.

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
dgconsumo@consumo.gob.es
+34 91.822.44.65

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE COORDINACIÓN, CALIDAD Y COOPERACIÓN EN CONSUMO
subdirección.calidad@consumo.gob.es
+34 91.822.44.07

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 consumidores 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.

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

A largo del año 2021 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.

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.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_4_PNCOCA_2021_2025_Espana.pdf

Los cambios producidos en el año 2021 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

Tras el último cambio de Gobierno en España, que tuvo lugar en el año 2020 y trajo consigo la reforma de la estructura ministerial, no se han producido modificaciones en la organización del Ministerio de Con-

sumo. Por tanto, la Dirección General de Consumo, continúa dependiendo directamente de la Secretaría General de Consumo y Juego.

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 2021 no se han producido cambios en los mencionados órganos. Se destaca 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 29 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.

Tabla 3.7. 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 - SGCCCC	
Titulados superiores	3
Personal administrativo	1
TOTAL	**4**

Tabla 3.8. Recursos humanos del Centro de Investigación y Control de la Calidad con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

CICC	
Titulados superiores	19
Técnicos de grado medio	1
Auxiliares de laboratorio	9
Personal administrativo	0
TOTAL	**29**

ii. En el ámbito autonómico

ESTRUCTURA ORGÁNICA

La estructura 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.

http://aplicaciones.consumo-inc.es/cidoc/Consultas/dirMapas.aspx?tabla=dirconsum

En relación con esta información, las CC. AA. han comunicado los siguientes cambios:

- **Cantabria:** la Dirección General de Comercio y Consumo depende de la Consejería de Industria, Turismo, Innovación, Transporte y Comercio.
- **Cataluña:** actualmente la Agencia Catalana del Consumo se encuentra en el Departamento de Empresa y Trabajo del Consejo Ejecutivo de Gobierno de la Generalitat de Catalunya.
- **Murcia:** la Dirección General de Consumo y Artesanía está adscrita a la Consejería de Empresa, Empleo, Universidades y Portavocía.

ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial. Concretamente, las autoridades competentes de Consumo de las diferentes CC. AA. participan en los siguientes:

- **Canarias:** Administración competente en Canarias de Productos Alimenticios (I.C.C.A.).
- **Cataluña:** existen acuerdos de coordinación con el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural (Agricultura) y Salud.
- **Galicia:** Mesa de coordinación alimentaria.
- **Murcia:** Consejo Asesor Regional de Consumo.

RECURSOS HUMANOS

En cuando 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.

Tabla 3.9. Recursos humanos de las comunidades autónomas con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

COMUNIDAD AUTÓNOMA	PERSONAL DE CONTROL	PERSONAL INSPECTOR
Andalucía	4	6
Aragón	1	1
Asturias	1	1
Baleares	4*	11*
Canarias	28	17
Cantabria	9*	7*
Castilla-La Mancha	10	5
Castilla y León	25	11
Cataluña	-	5
Extremadura	1	4
Galicia	44	38
La Rioja	6*	3*
Madrid	-	5
Murcia	2	6
Navarra	3	3
País Vasco	24*	17*
Ceuta	3	1
Melilla	3	3
TOTAL	**178**	**134**

* 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 2021:

- 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, el Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril y Real Decreto-ley 24/2021, de 2 de noviembre.

Por otra parte, durante el año 2021, se han registrado las siguientes novedades legislativas en el ámbito autonómico:

- **País Vasco:** el Proyecto de Ley del Estatuto de las Personas consumidoras y usuarias está en tramitación.

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 2021 han sido la implementación y/o actualización de los siguientes métodos de ensayo y técnicas analíticas:

- Validación de Mercurio (PNT-1790: Determinación de elementos químicos mediante la técnica de ICP-MS), según NT-18, opción 2, Grupo 5 (Cúrcuma).
- Validación de Boro (PNT-1790: Determinación de elementos químicos mediante la técnica de ICP-MS), según NT-18, opción 3, Grupo 2 (Vinos). Validación de Potasio y Zinc (PNT-1803: Determinación de sodio, calcio, magnesio, cobre, hierro, plomo, cadmio, arsénico y mercurio mediante espectrofotometría de absorción atómica), según NT-18, validación realizada a partir de ejercicios de intercomparación (2009-2019), para incluir estos dos elementos en el procedimiento.
- Validación del método para la determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos en productos alimenticios.
- Puesta a punto y comienzo de la validación del método de determinación de sulfitos en productos cárnicos por destilación por cromatografía lónica.
- Puesta a punto y comienzo de la validación del método de determinación de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa y maltosa) en productos alimenticios con detector amperométrico de pulsos.
- Método cromatográfico para separar los isómeros trans y los ácidos grasos de cadena corta y cadena larga para productos lácteos (GC-FID).
- Método cromatográfico para el análisis de etanol e isopropanol en higienizantes (CG-FID).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis de tolueno, hexano, ciclohexano, tetrahidrofurano, acetato de etilo, acetato de butilo, acetona y metilisobutilcetona en pegamentos. (GC-MS).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis de tolueno, metanol y etilbenceno en disolventes y pinturas en aerosol. (GC-MS).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis del principio activo en biocidas (GC-MS).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis de nicotina, propilenglicol y glicerol en cigarrillos electrónicos (GC-MS).

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 2021 se ha desarrollado desde la SGCCCC una nueva aplicación informática ("Control Oficial Comunidades Autónomas") para facilitar el intercambio de datos con las CC. AA. relacionados con las estadísticas del control oficial, donde se recogen tanto los controles realizados, como los incumplimientos detectados y las acciones derivadas de dichos controles.

Por otra parte, durante el año 2021, se han registrado las siguientes novedades legislativas en el ámbito autonómico:

- **Canarias:** con el fin de mejorar el sistema de inspección se ha dotado a los inspectores de tabletas digitales para el desempeño de sus funciones.
- **Madrid:** se ha desarrollado una aplicación para la gestión de actuaciones oficiales del área de Calidad Alimentaria (SIFA).
- **País Vasco:** se ha desarrollado una aplicación informática y se ha adaptado la aplicación de negocio para que el personal inspector pueda realizar las inspecciones mediante dispositivos electrónicos (tabletas digitales); así se consigue eliminar el papel de la actividad de inspección y hacer una tramitación electrónica de la actividad de inspección.

e) Procedimientos normalizados. Aspectos horizontales y generales

A lo largo del año 2021, 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 2021 se elaboraron, aprobaron y/o revisaron los siguientes PNT:

- En la SGCCCC:
  - Procedimiento General para el control de la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en el lugar de venta a petición del comprador.
  - Procedimiento General para la utilización de la aplicación web "Control Oficial comunidades autónomas".
  - Procedimiento General para el control de la información alimentaria de los productos ecológicos y de los operadores que se acogen a las exenciones contempladas en el artículo 34.2 y 35.8 del Reglamento (UE) 2018/848 (Pendiente de aprobación por la Comisión Sectorial de Consumo).
  - 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:
  - Procedimiento para la designación del Centro de Investigación y Control de la Calidad por las Autoridades Competentes como laboratorio oficial en el marco del Reglamento 2017/625.
  - PNT 1843 rev 00. "Determinación química del contenido en cromo VI del cuero. Método cromatográfico".
  - PNT 1846 rev 00. "Determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos".
  - PNT 1847 rev 00. "Determinación del contenido en cafeína por HPLC con detección DAD".
  - PNT 1848 rev 00. "Determinación de isomalt por CLAE con detector de índice de refracción".
  - PNT 1850 rev 00. "Determinación de polialcoholes (maltitol, manitol, xilitol y sorbitol) por CLAE con detector de índice de refracción".
  - PNT 1845 rev 00. "Manual del equipo de Cromatografía Iónica con detector amperométrico de pulsos Metrohm®".
  - PNT 413 rev. 08 "Determinación de la composición de ácidos grasos de 14 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus ésteres metílicos. Método: Cromatografía de gases FID".

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 2021 se han redactado y/o revisado los siguientes PNT:

- **Aragón:** Procedimiento para la supervisión del control oficial, para la aplicación y gestión del "Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón 2021-2025".

f) Planes de emergencia e iniciativas de control especiales

Debido a la situación causada por la COVID-19, cinco Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado que, inicialmente, estaban planificadas para el año 2020, finalmente tuvieron que ser ejecutadas en un periodo bianual (2020-2021). Dichas campañas son las siguientes:

- Bebidas Vegetales.
- Azafrán y Pimentón.
- Bollería industrial infantil.
- Pan Integral.
- Atún.

Por otra parte, durante el año 2021 desde la SGCCCC se planificó, en colaboración con el Centro Nacional de Alimentación, un estudio prospectivo para la detección de residuos de plaguicidas en productos ecológicos, que se llevará a cabo en el año 2022. 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, han participado en dicho estudio las autoridades de control de las siguientes CC. AA.:

Tabla 3.10. Comunidades autónomas participantes en el estudio prospectivo.

COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº DE MUESTRAS
Baleares	7
Extremadura	6
Galicia	8
Madrid	9
Murcia	7
Navarra	7
País Vasco	8
TOTAL	**52**

Cabe mencionar que la toma de muestras y la realización de los análisis tendrán lugar en el primer semestre del año 2022.

En el ámbito autonómico durante el año 2021, se han llevado a cabo las siguientes iniciativas de control especiales:

- **Canarias:** se realizó una "Campaña COVID-19" en la cual se efectuaron controles en establecimientos minoristas, en toda la CA de Canarias, en colaboración con las autoridades de salud pública y farmacia entre otras.
- **Extremadura:** se llevó a cabo una actuación coordinada de las autoridades competentes en el control de la cadena alimentaria sobre productos ibéricos: jamones y paletas.

g) Formación del personal

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

i. En el ámbito internacional

En el año 2021 la formación internacional recibida por el personal al servicio de las administraciones públicas ha consistido en la realización de 3 cursos en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food (BTSF)*". Los cursos recibidos, así como el número de horas y de participantes en cada uno de ellos se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 3.11. Cursos de formación realizados bajo el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food (BTSF)*".

NOMBRE DEL CURSO	Nº HORAS	Nº PARTICIPANTES
e-Commerce of Food Standard	20	1
General Investigation and Control Techniques	18	2
Food Composition and Information	27	2

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.

Tabla 3.12. Cursos de formación realizados por el personal de la SGCCCC durante el año 2021.

NOMBRE DEL CURSO	Nº HORAS	Nº PARTICIPANTES
Ley 39/2015	20	1
Producción normativa	30	1
Elaboración de bases de datos y edición de hojas de cálculo	25	1
Gestión del cambio	30	1

Tabla 3.13. Cursos de formación realizados por el personal del CICC durante el año 2021.

NOMBRE DEL CURSO	Nº HORAS	Nº PARTICIPANTES
Norma UNE EN ISO/IEC 17025:2017	6	17
Gestión de riesgos	6	8
Calibración de equipos	12	21
Espectrometría de masas y técnicas acopladas	16	15
Reglamento CE Nº 1272/2008 (CLP)	12	11

Cabe destacar que, desde la SGCCCC se ha asistido a un total de 6 cursos, recibiendo un total de 167 horas de formación. De igual forma, el personal del CICC asistió a 5 cursos, lo que supuso 774 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:

Tabla 3.14. Cursos de formación impartidos por el personal de la SGCCCC durante el año 2021.

NOMBRE DEL CURSO	Nº HORAS	Nº PARTICIPANTES
Red Europea de Fraude Alimentario	1	25
Actualización normativa: etiquetado del pan y la miel	2	50

Además, durante el año 2021 desde la SGCCCC se planificó, en colaboración con el SOIVRE, una formación sobre el control oficial en 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 comunicaron su interés en participar fueron las siguientes: Andalucía, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y País Vasco. Dicha formación consta de 4 sesiones online que está previsto que se desarrollen durante la primera mitad del año 2022.

iii. En el ámbito autonómico

En la siguiente tabla se listan los cursos realizados por el personal de las CC. AA., algunos de los cuales forman parte del Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI) de la Dirección General de Consumo. Dicho Plan de Formación Continua se puede consultar en el siguiente enlace:

PDF



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

Tabla 3.15. Cursos de formación realizados por el personal de las distintas CC. AA. durante el año 2021.

NOMBRE DEL CURSO	CC. AA.	Nº HORAS	Nº PARTICIPANTES
Vigilancia del mercado y etiquetado de alimentos	Galicia	12	30
Inglés presencial	Madrid	70	1
Inspección de carne de lidia	Madrid	4	1
Espectrometría de masas y técnicas acopladas	Melilla	16	1
Normas de calidad relativas a la miel y el pan. Novedades legislativas	País Vasco	2	50
Publicidad, redes y derechos	Murcia	16	4
Curso básico de inspección	Castilla-La Mancha	15	15
Control oficial de productos alimenticios de calidad diferenciada y de producción ecológica por la Inspección de Consumo de Castilla y León	Castilla y León	4	18
Comercio electrónico: medios de pago electrónico y protección al consumidor	Canarias	20	22

A modo de resumen se indica que el personal de las CC. AA. ha asistido a lo largo del año 2021 a un gran número de actividades formativas de apoyo al control oficial, incluyendo tanto cursos de formación en materias específicas como en cuestiones más horizontales. Entre los 312 empleados implicados en control e inspección de las CC. AA. se han realizado un total de 152 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.

Tabla 3.16.

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

b) Programas

Para dar cumplimiento a los programas se planifican y ejecutan diferente tipo 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 autonómicas realizadas por las CC. AA. en colaboración con el CICC.
- Campañas nacionales de inspección y control de mercado.
- Campañas europeas y otras actuaciones de control de mercado.

Además, durante el año 2021 se han llevado a cabo controles puntuales derivados de situaciones sobrevenidas, como reclamaciones o denuncias recibidas. En este sentido se incluye la gestión de 22 notificaciones recibidas a través de la Red europea de asistencia y cooperación administrativa (Red ACA) incluida en la plataforma en línea iRASFF, por parte de la SGCCCC en colaboración con las CC. AA. durante el año 2021.

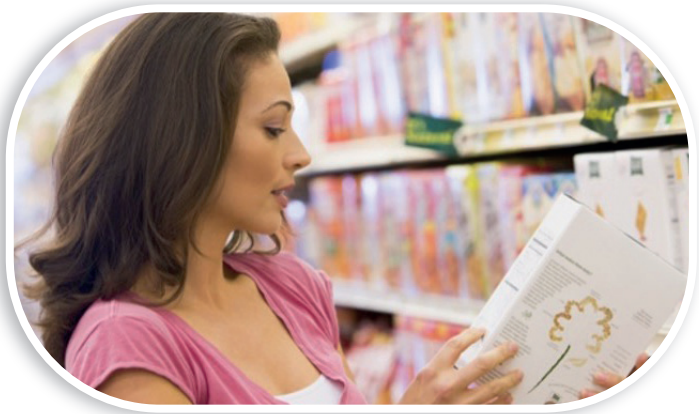
A continuación, se detalla el resultado de los controles oficiales realizados a lo largo del año 2021 para cada uno de los programas.

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:

Tabla 3.17. Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.1.

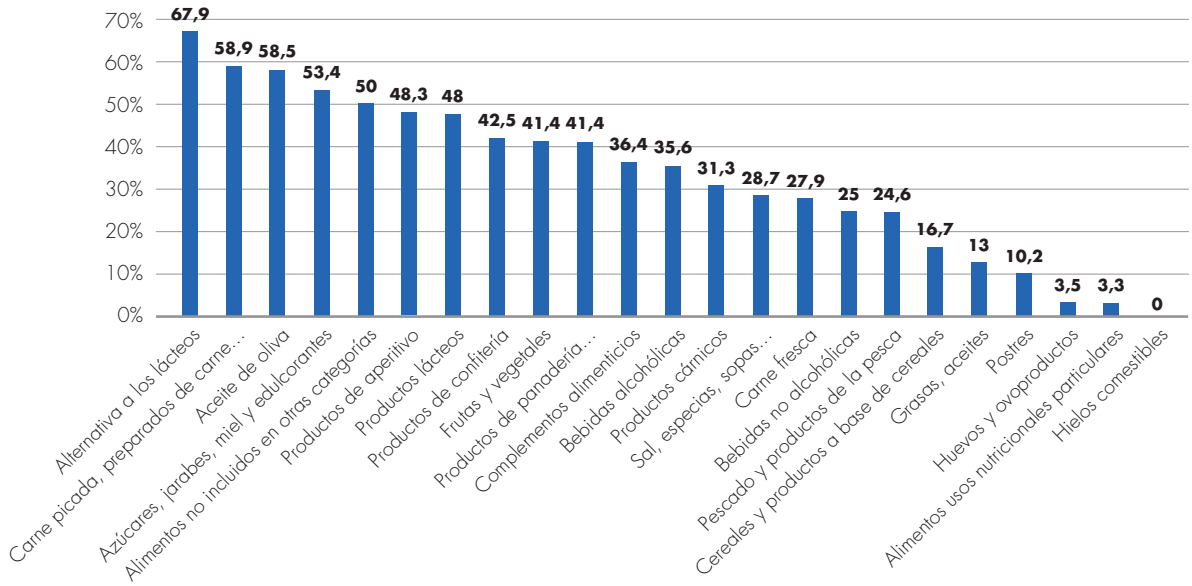
RESUMEN PROGRAMA 3.2.1: CONTROL GENERAL DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA Y VOLUNTARIA SIN REPERCUSIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN EN EL PUNTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL.	
Nº de controles realizados	9.376
Nº de incumplimientos detectados	3.816
Nº medidas adoptadas	2.772
Nº de incumplimientos en información de alimentos envasados (minorista presencial)	2.747
Nº incumplimientos en información de alimentos envasados (venta a distancia)	400
Nº incumplimientos en información de alimentos sin envasar (minorista presencial y venta a distancia)	282
Nº de casos de prácticas fraudulentas en información alimentaria	387

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un mayor número de incumplimientos y las medidas adoptadas frente a dichos incumplimientos:

Tabla 3.18. Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados.

ALIMENTOS CON MÁS INCUMPLI-MIENTOS	CONTROLES REALIZADOS	INCUMPLI-MIENTOS	INCUMPLIMIENTOS FRENTE A CONTROLES REALIZADOS	PRÁCTICAS FRAUDULENTAS FRENTE A CONTROLES REALIZADOS	MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A INCUMPLIMIENTOS
2. Alternativa a los lácteos	212	144	**67,9%**	17,0%	52,1%
11.Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente	151	89	**58,9%**	6,6%	78,7%
4.Aceite de Oliva	867	507	**58,5%**	12,9%	72,4%
15.Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	399	213	**53,4%**	6,5%	77,5%
1.Productos lácteos	816	392	**48%**	4,8%	79,3%

Gráfico 3.1. Porcentaje de incumplimientos en información en controles realizados.



Cabe destacar el gran número de controles realizados en el marco de este programa (9.376 controles) así como el elevado número de incumplimientos detectados (3.816 incumplimientos, lo que representa más de un 40,7% sobre el total de los controles realizados).

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:

Tabla 3.19. Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.2.

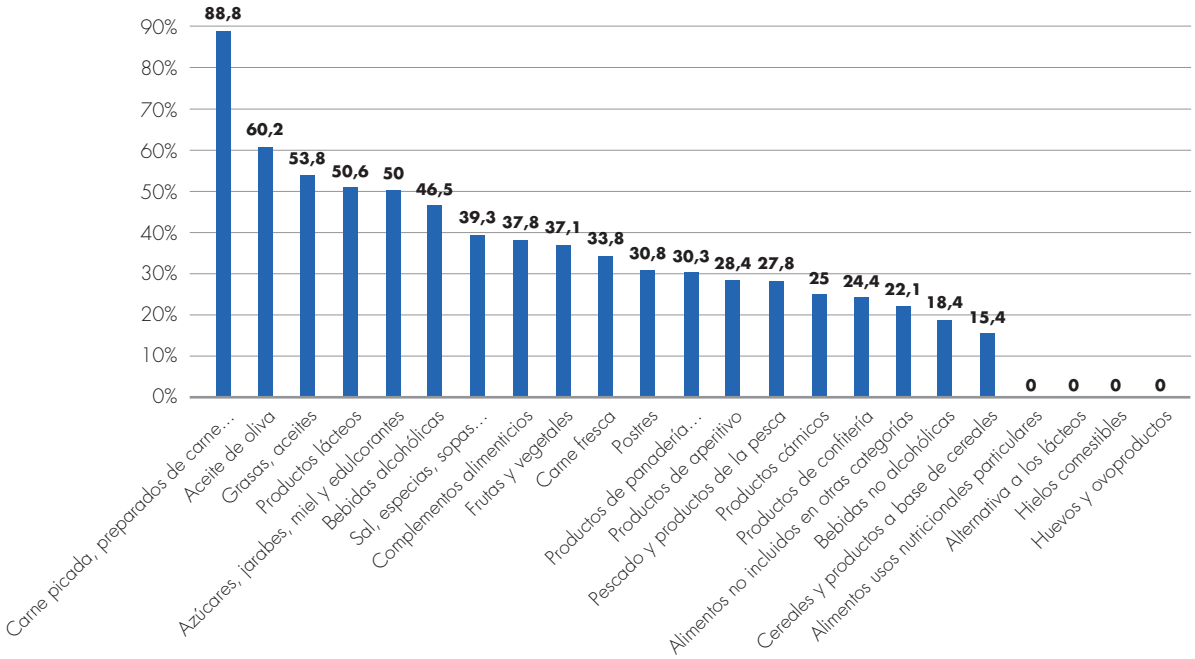
PROGRAMA 3.2.2: CONTROL GENERAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA EN EL PUNTO DE VENTA AL CONSUMIDOR FINAL.	
Nº de controles realizados	3.726
Nº de incumplimientos detectados	1.227
Nº medidas adoptadas	962
Nº de incumplimientos en alimentos envasados (minorista presencial)	1.059
Nº incumplimientos en alimentos envasados (venta a distancia)	36
Nº de casos de prácticas fraudulentas	182

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un mayor número de incumplimientos y las medidas adoptadas frente a dichos incumplimientos:

Tabla 3.20. Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados en calidad.

ALIMENTOS CON MÁS INCUMPLI-MIENTOS	CONTROLES REALIZADOS	INCUMPLI-MIENTOS	INCUMPLIMIENTOS FRENTE A CONTROLES REALIZADOS	PRÁCTICAS FRAUDULENTAS FRENTE A CONTROLES REALIZADOS	MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A INCUMPLIMIENTOS
11.Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente	80	71	89%	44%	25%
4.Aceite de Oliva	216	130	60%	56%	96%
03. Grasas, aceites y sus emulsiones (excepto el aceite de oliva)	65	35	54%	12%	37%
1.Productos lácteos	172	87	51%	6%	57%
15.Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	74	37	50%	16%	46%

Gráfico 3.2. Porcentaje de incumplimientos en calidad en controles realizados.



Destaca la categoría "carne picada y preparados de carne" con un 89% de incumplimientos respecto al número de controles totales realizados, a la que sigue la categoría "aceite de oliva" con un 60% de incumplimientos respecto al número de controles totales realizados.

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.

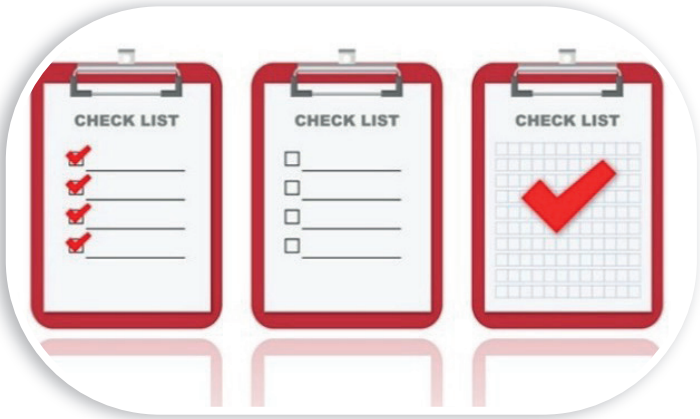
En concreto, se comprueba que:

- 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:

Tabla 3.21. Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.3.

PROGRAMA 3.2.3: CONTROL DE PRÁCTICAS COMERCIALES DESLEALES CON EL CONSUMIDOR	
Nº de controles realizados	4.375
Nº de incumplimientos detectados	1.251
Nº medidas adoptadas	1.248

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

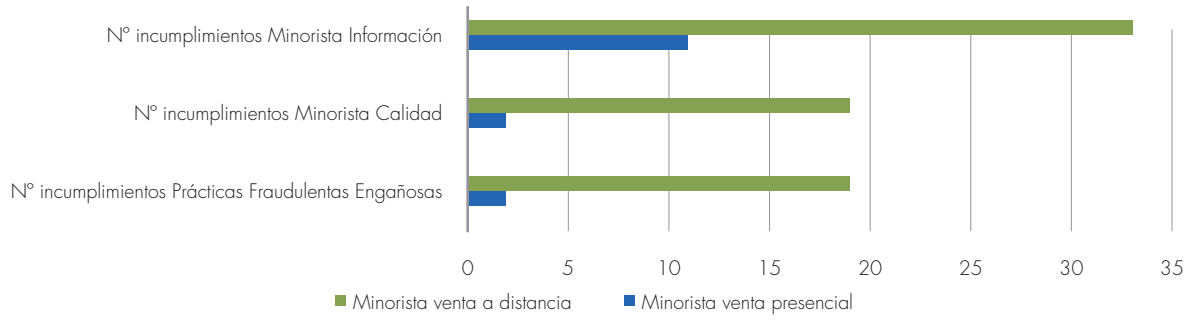


A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.4:

Tabla 3.22. Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el 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	
Nª de controles realizados	176
Nª de incumplimientos detectados	86
Nº medidas adoptadas	11
Nº de incumplimientos minorista información	44
Nº incumplimientos minorista calidad	21
Nº de casos de prácticas fraudulentas	21

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



Del análisis de los datos contenidos en la tabla superior se concluye que durante la realización de los controles oficiales llevados a cabo sobre productos alimenticios ecológicos (176 controles) se detectaron 86 incumplimientos, que representa el 49% de los controles realizados.

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



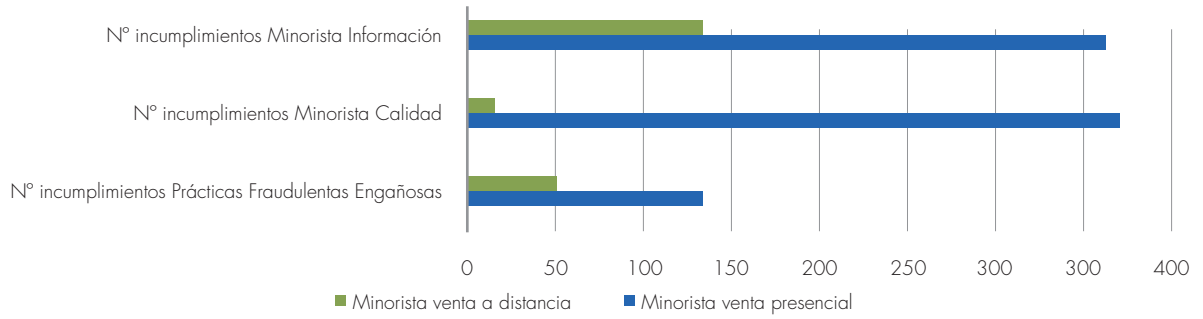
A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.5:

Tabla 3.23. Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el 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.	
Nº de controles realizados	1.120
Nº de incumplimientos detectados	1.075
Nº medidas adoptadas	601
Nº de incumplimientos minorista información	498
Nº incumplimientos minorista calidad	389
Nº de casos de prácticas fraudulentas	188

Observando la tabla superior es interesante remarcar el elevado número de incumplimientos detectados durante la realización de los controles oficiales sobre productos alimenticios acogidos a regímenes de calidad diferenciada en 2021.

Gráfico 3.4. N.° de incumplimientos en controles realizados por tipo de comercialización en alimentos 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 en información en productos alimenticios vendidos a distancia, 135 incumplimientos respecto a 183 controles realizados, lo que representa un 73% de incumplimientos detectados en el total de controles oficiales, una cifra que muestra los incumplimientos en la información alimentaria que se comercializan por medios a distancia alimentos sujetos a regímenes de calidad, productos especialmente atractivos para los consumidores por sus características especiales, su calidad y su origen.

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 2021 por las autoridades de consumo de las CC. AA. sobre los distintos tipos de aceite de oliva (estos resultados se encuentran incluidos en los diferentes programas):

Tabla 3.24. Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva durante el año 2021.

PRODUCTO	MUESTRAS ANALIZADAS	MUESTRAS CON INCUMPLIMIENTOS		
		ETIQUETADO	PARÁMETROS QUÍMICOS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aceite de oliva virgen extra	226	128	6	89
Aceite de oliva virgen	27	18	1	14
Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y virgen)	5	5	-	-
Aceite de orujo de oliva	1	-	-	-
TOTAL	**259**	**151**	**7**	**103**

Se destaca el aceite de oliva virgen extra (AOVE) por su elevada calidad. En los siguientes gráficos se resumen las muestras con incumplimientos (muestras no conformes (NC)) detectadas durante los 226 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 3.5. Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva virgen extra durante el año 2021.

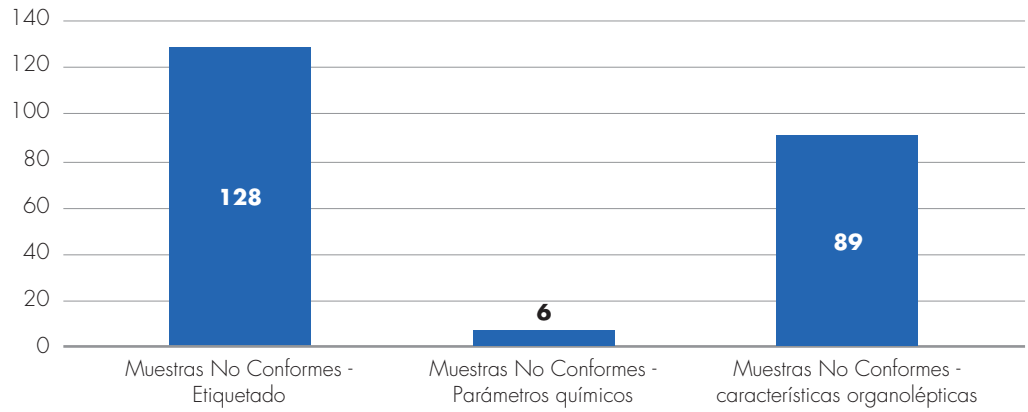
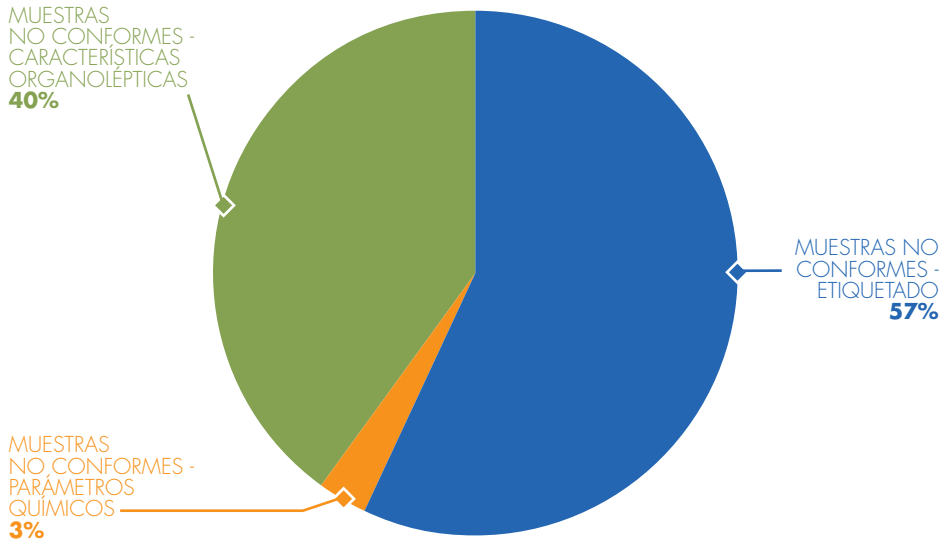


Gráfico 3.6. Muestras de AOVE no conformes tras la realización del control oficial.



TENDENCIAS

Se analizarán las tendencias en el desarrollo del control oficial por parte de las autoridades competentes a medida que se vaya avanzando en la ejecución del Plan, es decir, durante el período 2021-2025, con el objeto de comprobar el grado de consecución de los objetivos operativos establecidos en los programas que desarrollan el objetivo estratégico 3.2.

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, Autonómicas y Europeas realizadas durante el año 2021.

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 a las campañas nacionales programadas y ejecutadas en el año 2021, así como los resultados obtenidos en las mismas:

Tabla 3.25. Grado de participación en las campañas nacionales realizadas durante el año 2021.

CAMPAÑA	CONTROLES PROGRAMADOS	CONTROLES REALIZADOS	GRADO DE CUMPLIMIENTO (%)
Aceite de oliva virgen y virgen extra	219	267	121,9
Atún	122	116	95,1
Azafrán y pimentón	95	124	130,5
Bebidas vegetales	135	132	97,8
Bollería industrial infantil	163	162	99,4
Bollería y pastelería rellena "con nata"	103	78	75,7
Comercio electrónico de alimentos	250	550	220,0
Información envasados	120	127	105,8
Miel monofloral y mil flores	186	200	107,5
Origen ingrediente primario	225	238	105,8
Pan integral	184	229	124,5
Preparados cárnicos	215	182	84,7
Quesos	156	157	100,6
TOTAL	**2.173**	**2.562**	**113,0**

En la tabla superior se puede observar que los controles realizados superan en varias campañas a los programados, obteniendo un alto grado 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. Se muestra el porcentaje de productos sometidos a control oficial que resultaron correctos e incorrectos en base a la normativa aplicable para cada uno de ellos. En la primera gráfica se recogen los resultados obtenidos de la actividad inspectora, mientras que en la segunda se incluyen los resultados analíticos.

Gráfico 3.7. Grado de cumplimiento de los controles oficiales realizados en las campañas nacionales durante el año 2021.

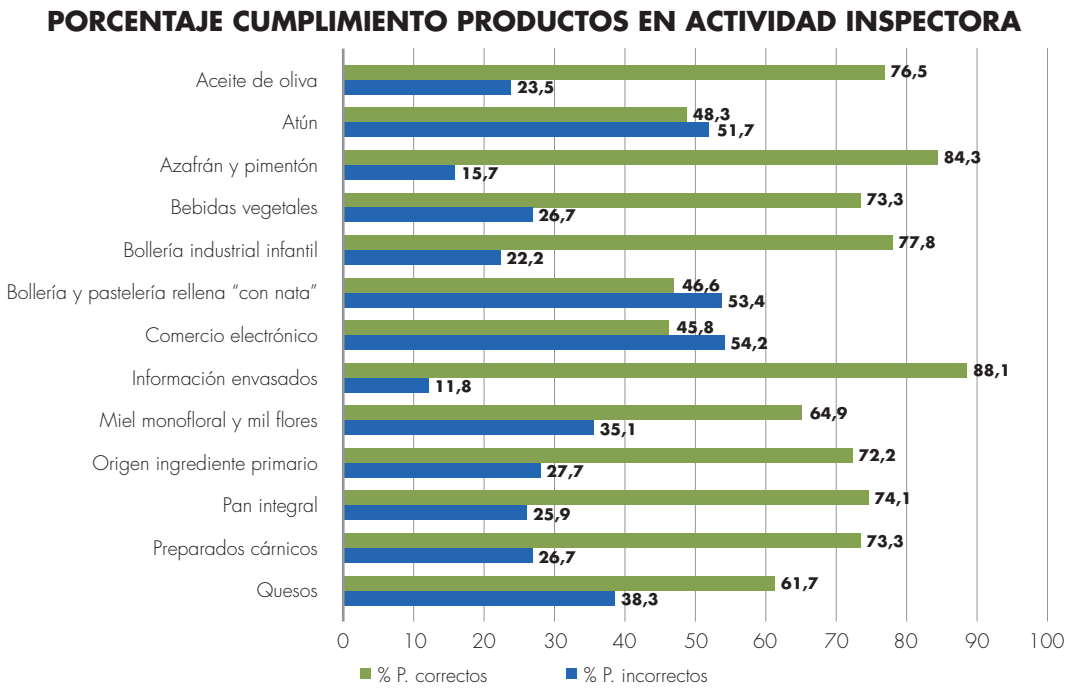
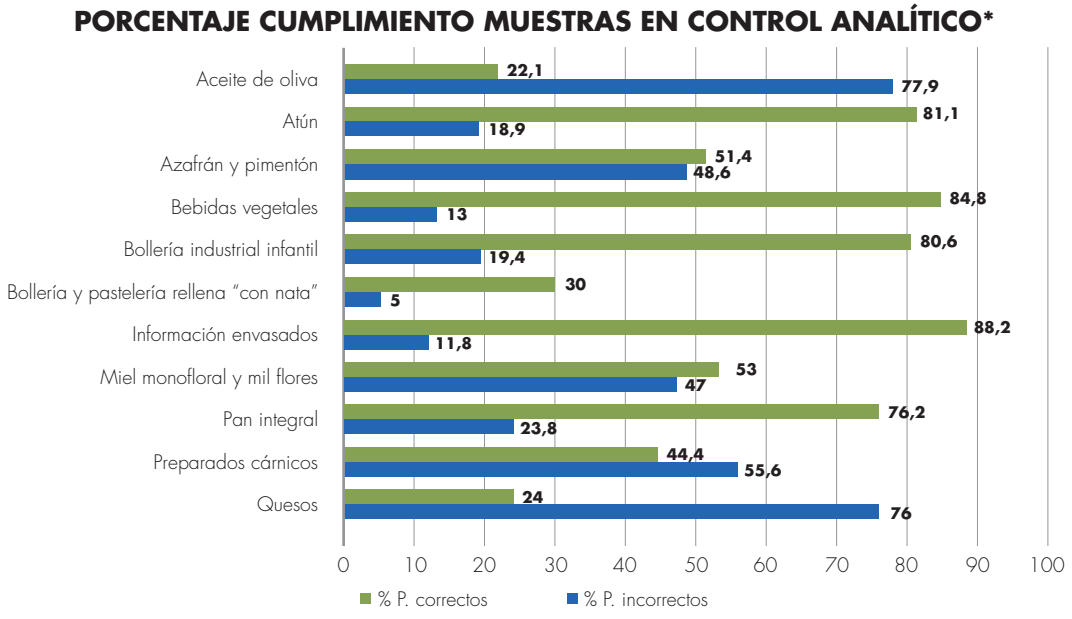


Gráfico 3.8. Grado de cumplimiento de los controles oficiales realizados en las campañas nacionales durante el año 2021.



* En varias campañas el porcentaje de productos incorrectos sumado al porcentaje de productos correctos no es del 100% ya que algunas muestras están pendientes de resultados de análisis o no se ajustan al objeto de la campaña.

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 son de aplicación en cada caso de acuerdo con la normativa legal.

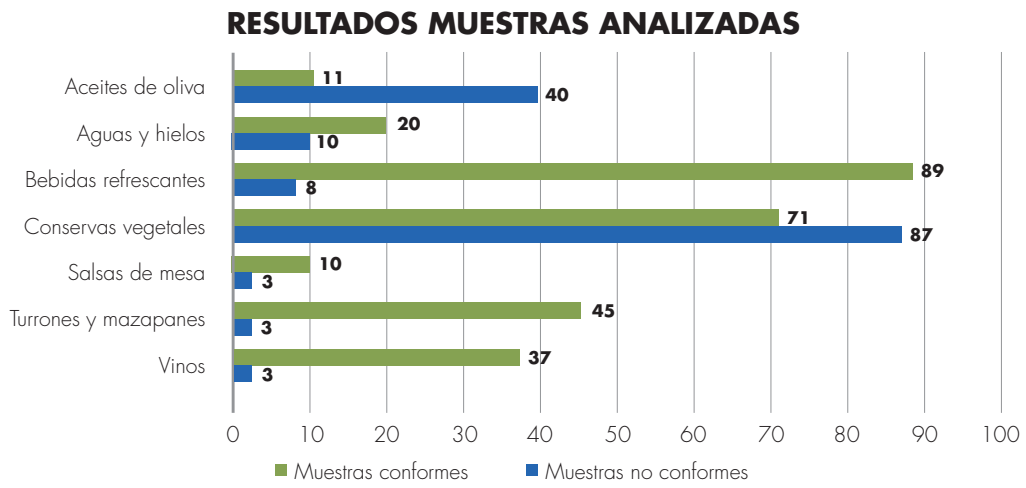
Los resultados más significativos de las campañas de tomas de muestras realizadas por las CC. AA. en colaboración con el CICC se recogen a continuación:

Tabla 3.26. Resultados de las campañas autonómicas realizadas durante el año 2021*.

CAMPAÑA	MUESTRAS ANALIZADAS	MUESTRAS NO CONFORMES	INCUMPLIMIENTOS ETIQUETADO/ INFORMACIÓN	INCUMPLIMIENTOS CALIDAD/ COMPOSICIÓN
Aceites de oliva	51	40	55	35
Aguas y hielos	30	10	17	0
Bebidas refrescantes (con ciclamato y sacarina)	98	8	11	0
Conservas vegetales	172	87	101	58
Horchatas	1	0	0	0
Salsas de mesa	13	3	3	0
Turrones y mazapanes	48	3	0	3
Vinos	41	3	3	0
TOTAL	**454**	**154**	**190**	**96**

* Algunas muestras de las campañas de "conservas vegetales" y "vinos" están pendientes de análisis en el momento de elaboración de este informe.

Gráfico 3.9. Resultados de las campañas autonómicas realizadas durante el año 2021.



Analizando los datos contenidos en la tabla y/o gráfico superior destaca el elevado número de muestras no conformes en conservas vegetales, siendo un 50,1% del total de las muestras analizadas.

Por otra parte, el número de incumplimientos detectados en materia de etiquetado e información alimentaria fue muy superior a los incumplimientos detectados en calidad y composición, representado los primeros un 66,4% del total de incumplimientos.

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 (EEmm) 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.

Ejerciendo esta competencia, la COM, en colaboración con el JRC (*Joint Research Center*), acordó en año 2019 con los EEmm la ejecución de un Plan Coordinado de hierbas y especias, en particular azafrán, orégano, comino, pimentón, pimienta y cúrcuma. En el caso de España, además de los análisis realizados por el JRC, las muestras también fueron remitidas al Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) donde se realizaron una serie de análisis complementarios.

Por parte de las autoridades competentes de consumo de las CC. AA. participaron en la toma de muestra las comunidades autónomas de Baleares, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Madrid, Murcia y La Rioja.

Tabla 3.27. N.º muestras remitidas por las autoridades competentes de Consumo

ESPECIA	Nº MUESTRAS CONSUMO
Pimentón	8
Azafrán	8
Pimienta	6
Orégano	3
Comino	3
Cúrcuma	2
TOTAL	**30**

Del total de las 30 muestras remitidas por las autoridades competentes de Consumo tras ser analizadas tanto por el CICC como por el JRC, se detectaron incumplimientos o sospechas de incumplimientos en una muestra de cúrcuma, tres de orégano, una de pimentón, dos de pimienta y una de azafrán. Estos resultados fueron comunicados a las autoridades de consumo de las CC. AA. para que se adoptaran las medidas administrativas correspondientes.

3.2.3. ACTIVIDAD INSPECTORA Y CORRECTORA

En la página web del Ministerio de Consumo, se publica la información relativa a las actividades de control del mercado realizadas por las distintas administraciones de consumo de las CC. AA.. De esta forma se pretende alcanzar la máxima transparencia, así como proporcionar información a los consumidores, sus asociaciones y los sectores implicados en la puesta a disposición del consumidor final de los productos alimenticios.

A pesar de que se ha modificado el formato de recogida de los datos relacionados con las actividades de control de mercado llevadas a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CC. AA. para adaptarlo a las nuevas categorías de productos alimenticios recogidas en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723, para los datos relativos al año 2021 ha resultado imposible realizar dicha adaptación.

a) Resumen de la actividad inspectora

El objetivo principal de las actividades de control oficial consiste en detectar posibles irregularidades en los productos alimenticios inspeccionados. Dichas irregularidades pueden clasificarse, en función de la normativa que incumple, en 6 tipos:

- Adulteración y fraude en la calidad.
- Fraude en peso.
- Transacciones comerciales.
- Precios.
- Normalización y condiciones de venta.
- Otras infracciones.

En la siguiente tabla, se resumen las actividades de control oficial que han constatado algún tipo de irregularidad para cada tipo de producto alimenticio:

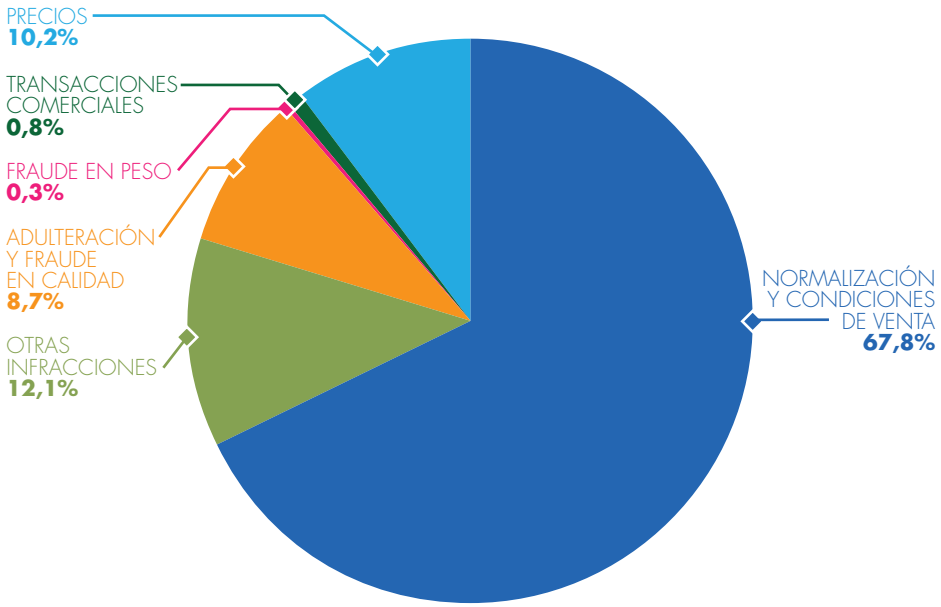
Tabla 3.28 Actas positivas de la actividad inspectora 2021.

CATEGORÍA	TIPO DE INFRACCIÓN						TOTAL
	1	2	3	4	5	6	
Aceites y grasas	2	0	0	3	45	2	52
Productos lácteos	21	0	0	0	77	11	109
Productos cárnicos	40	2	2	10	85	2	141
Productos de la pesca	0	0	1	1	28	5	35
Pan y panes especiales	7	1	0	5	133	8	154
Conservas	11	0	2	6	72	5	96
Vinos y licores	4	0	1	3	23	6	37
Huevos	0	0	0	4	29	0	33
Productos congelados	0	0	0	1	15	0	16
Frutas y hortalizas	4	0	1	25	59	39	128
Productos alimenticios varios	37	1	5	89	413	97	642
TOTAL	**126**	**4**	**12**	**147**	**979**	**175**	**1.443**

1) Adulteración y fraude en calidad; 2) Fraude en peso; 3) Transacciones comerciales; 4) Precios; 5) Normalización y condiciones de venta; 6) Otras infracciones.

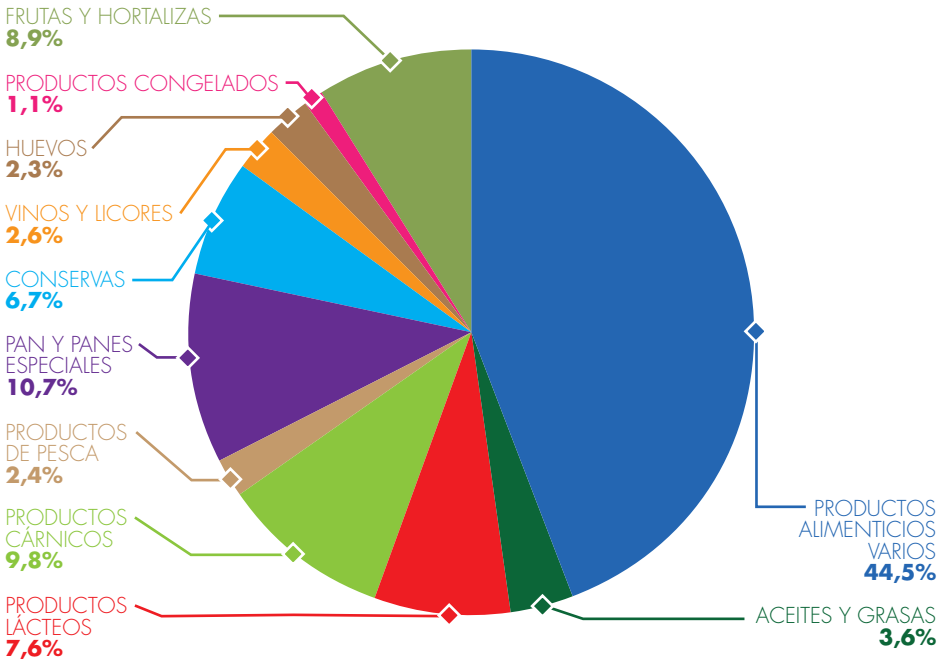
Con los datos contenidos en la tabla superior se han elaborado los siguientes gráficos. En primer lugar, se muestra el porcentaje de los distintos tipos de infracciones detectadas durante la realización de las actividades inspectoras:

Gráfico 3.10. Resultados por infracciones (%) 2021.



Y, en segundo lugar, se muestra el porcentaje de infracciones en función del tipo de alimentos controlados:

Gráfico 3.11. Porcentaje de infracciones en función del tipo de alimentos.



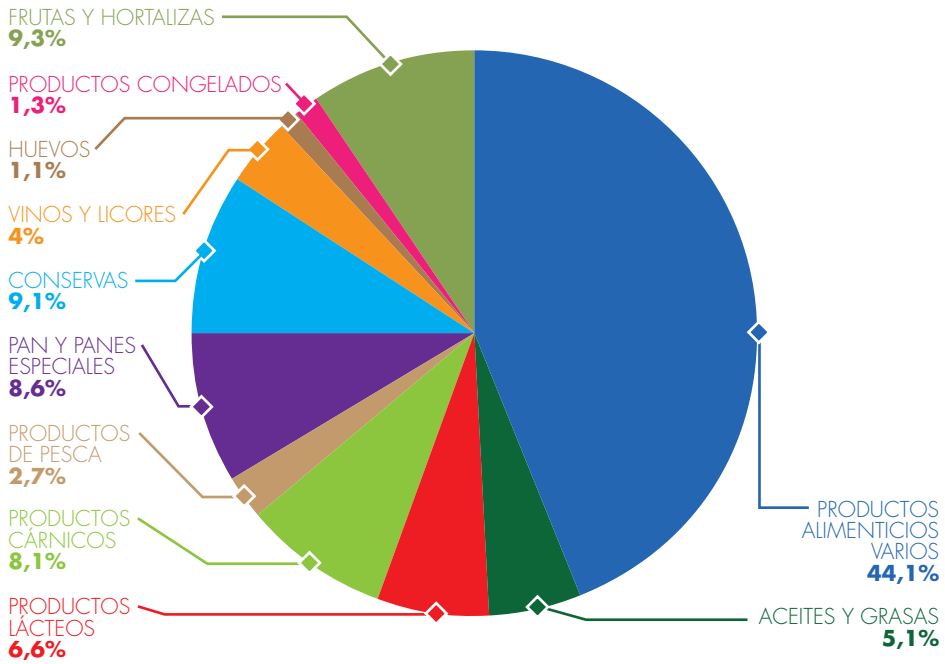
En la siguiente tabla se resumen el número total de actas positivas, negativas y de toma muestra para cada tipo de alimento sometido a control oficial:

Tabla 3.29. Resultados de la actividad inspectora 2021.

CATEGORÍA	POSITIVAS	NEGATIVAS	TOMA DE MUESTRA	TOTAL
Aceites y grasas	52	129	119	300
Productos lácteos	109	209	68	386
Productos cárnicos	141	252	81	474
Productos de la pesca	35	90	34	159
Pan y panes especiales	154	286	67	507
Conservas	96	224	215	535
Vinos y licores	37	162	36	235
Huevos	33	31	0	64
Productos congelados	16	59	1	76
Frutas y hortalizas	128	413	2	543
Productos alimenticios varios	642	1.588	355	2.585
TOTAL	**1.443**	**3.443**	**978**	**5.864**

En el siguiente gráfico se reflejan el total de las actas por tipos de productos (se incluyen los datos de actas positivas, actas negativas y actas de tomas de muestras):

Gráfico 3.12. Total de actas clasificadas por tipos de alimentos.



b) Resumen de la actividad correctora

En este apartado se resumen los datos facilitados por las CC. AA. en relación a los expedientes incoados que han derivado de las actividades inspectoras.

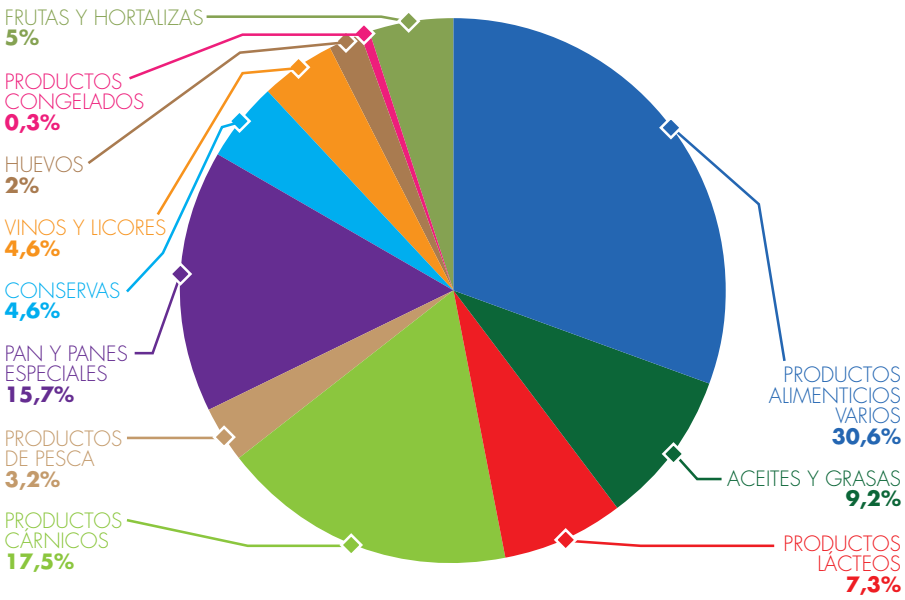
En la siguiente tabla se puede observar el número de expedientes incoados por cada uno de los tipos de infracción.

Tabla 3.30. Expedientes incoados 2021.

CATEGORÍA	TIPO DE INFRACCIÓN						TOTAL
	1	2	3	4	5	6	
Aceites y grasas	33	0	0	0	24	11	68
Productos lácteos	4	0	0	2	48	0	54
Productos cárnicos	15	0	1	1	89	23	129
Productos de la pesca	0	0	0	0	21	3	24
Pan y panes especiales	3	0	0	6	88	19	116
Conservas	2	0	1	0	15	16	34
Vinos y licores	1	0	1	1	19	12	34
Huevos	0	0	0	0	15	0	15
Productos congelados	0	0	0	0	2	0	2
Frutas y hortalizas	0	0	0	3	30	4	37
Productos alimenticios varios	11	0	12	4	142	57	226
TOTAL	**69**	**0**	**15**	**17**	**493**	**145**	**739**

1) Adulteración y fraude en calidad; 2) Fraude en peso; 3) Transacciones comerciales; 4) Precios; 5) Normalización y condiciones de venta; 6) Otras infracciones.

Gráfico 3.13. Expedientes incoados por tipo de alimento (%).



Los datos reflejados en el apartado de Actividad inspectora y correctora corresponden a los de las CC. AA. que han remitido dicha información. Durante 2021 se ha desarrollado una aplicación para facilitar el intercambio de datos con las CC. AA. relacionados con las estadísticas del control oficial, donde se recogen tanto los controles realizados, como los incumplimientos detectados y las acciones derivadas de dichos controles, en la que se han actualizado a la normativa vigente las categorías de productos como el tipo de infracciones. Esta aplicación se pondrá en uso para los datos de 2022.

3.2.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

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

a) Auditorias

Durante el año 2021 se han realizado las siguientes auditorias, tanto internas como externas:

i. Auditorias en el CICC

El CICC está acreditado para la realización de ensayos en productos agroalimentarios según los criterios recogidos en la Norma UNE EN ISO/IEC 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con acreditación nº 178/LE89 por lo que es necesaria la realización de varios hitos para mantener el sistema de calidad.

Durante el año 2021, el CICC no se ha sometido a ninguna auditoría de calidad, teniendo tanto la auditoría interna como la externa programadas para la primera mitad del año 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 2021 no se han realizado auditorias en las diferentes CC. AA.

3.2.5. MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con el Plan inicial del PNCOCA 2021-2025 se han modificado los programas vinculados al objetivo estratégico 3.2, pasando de tener 7 programas a 5. Los nuevos programas son los siguientes:

- **Programa 3.2.1.** Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria en el punto de venta al consumidor final.
- **Programa 3.2.2.** Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

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

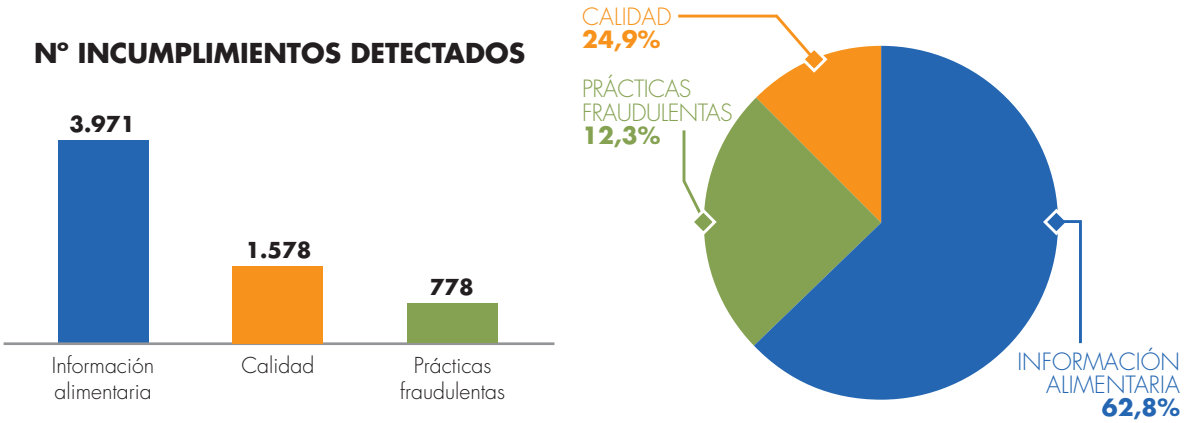
3.2.6. CONCLUSIONES

En el ámbito del control oficial de los productos alimenticios, indicar que 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 2021, las autoridades competentes en consumo de las CC.AA. programaron un total de 14.306 controles oficiales, de los que finalmente se llevaron a cabo 15.609, alcanzando un grado de cumplimiento del 109%. Por otra parte, se realizaron 3.164 controles oficiales que inicialmente no estaban programados. Estos controles se realizaron principalmente para dar a respuesta a situaciones sobrevenidas como reclamaciones o denuncias recibidas. Por tanto, el número total de controles oficiales realizados durante el año 2021 ha sido de 18.773, repartidos entre los 5 programas diseñados para dar cumplimiento al objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025.

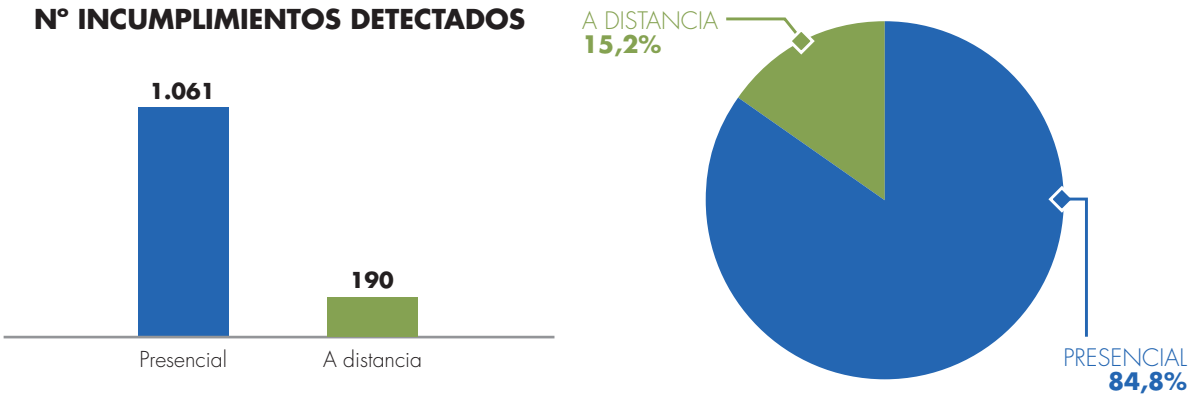
Por otra parte, indicar que durante la realización de los diferentes controles oficiales realizados sobre las distintas categorías de productos alimenticios (programas 3.2.1, 3.2.2, 3.2.4 y 3.2.5) se detectaron un total de 6.327 incumplimientos, repartidos entre los distintos tipos de incumplimientos según muestran las siguientes gráficas:

Gráfico 3.14. Resumen de los incumplimientos detectados en productos alimenticios.



En relación a los operadores controlados en el marco del programa 3.2.3, relacionado con las prácticas comerciales desleales con las personas consumidoras, resulta interesante reseñar que se controlaron un total de 3.866 operadores, siendo 608 de ellos operadores de venta a distancia (15,7 %). Durante la realización de estos controles se detectaron un total de 1.251 incumplimientos, repartidos entre comercio presencial y a distancia según refleja la siguiente gráfica:

Gráfico 3.15. Resumen de los incumplimientos detectados en operadores.



Para finalizar hay que resaltar que durante la realización de los 18.773 controles oficiales se detectaron un total de 7.578 incumplimientos, que derivaron en 5.594 medidas adoptadas por parte de las autoridades competentes, lo que representa un 73,8 % sobre el total de incumplimientos detectados, teniendo en cuenta que una acción administrativa puede actuar sobre más de un incumplimiento.

El análisis de tendencias durante el plan 2021-2025 reportará información sobre el grado de cumplimiento del objetivo 3.2, así como la consecución de los objetivos operativos de los programas del plan a lo largo del período establecido.

El informe anual de resultados relativo al objetivo estratégico 3.2 fue aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en julio de 2022.

INFORME DE RESULTADOS 2021

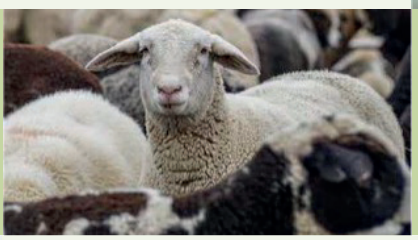
4

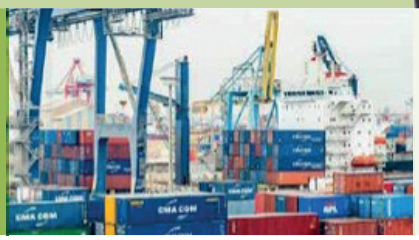
OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4

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.







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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
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 consumo 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 importación 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 almacenamiento 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 PARA 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 EN 2021

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 2021.

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 y de Importaciones de Vegetales, Productos Vegetales y Otros Objetos (excepto su Subprograma de control de importación de vegetales, productos vegetales y otros objetos cuya implementación comenzó en 2020) que ha tenido una aplicación satisfactoria: se han aumentado el número de controles respecto a años anteriores, se han realizado acciones para la supervisión, la evaluación de las supervisiones realizadas por 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 bien consolidados y estructurados. Sin embargo cabe la mejora en aspectos como el refuerzo de personal en la SGASCF, la mejora de formación de los Coordinadores Regionales, la realización de reuniones de coordinación presenciales o la revisión del estado de instalaciones.

Por otro lado, se encuentran los dos PNCO relacionados con necesidades de certificación (exportaciones vinculadas a certificados veterinarios y a certificados fitosanitarios) y el subprograma del PNCO relacionado con importación de reciente implantación. En este caso, se han cumplido los objetivos de número de controles realizados de manera global y se han cerrado los incumplimientos que se han constatado como subsanados. También se han cerrado incumplimientos por rechazo, se han llevado a cabo acciones de formación y las reuniones y actividades de coordinación. El objetivo es que se complete la implantación a lo largo del quinquenio que dura el PNCOCA 2021-2025 para lo que habrá que seguir avanzando en aspectos como: mejora de consecución de objetivos de las unidades que no los alcanzaron, dotación de personal, la disponibilidad de instalaciones (especialmente en las áreas más complejas) y la homogeneización de criterios a aplicar.

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

Tabla 4.1.

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	247.356	4	20	-	0
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	Documentales: 221.393	0	0	0	0
	Identidad y físicos: 8.382	0	0	0	0
Programa Nacional de Control de Exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	116.189	4	12	-	0

Tabla 4.2. Cumplimiento programas de control MAPA objetivo 4. Año 2021.

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, y de importaciones de vegetales, productos vegetales y otros objetos	_	247.356	247.356	99%	0	247.356
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	Documental	221.393	221.393	100%	-	221.393
	Identidad y físicos	6.642	8.382	126,20%	-	8.382
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	-	116.189	116.189	99%	0	116.189

Tabla 4.3. Incumplimiento programas de control MAPA objetivo 4. Año 2021.

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	Importaciones	1,35%	0
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	Exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria	0,08%	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	Exportaciones	0,25%	0

Tabla 4.4. Principales medidas adoptadas MAPA año 2021 programas objetivo 4.

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, y de importaciones de vegetales, productos vegetales y otros objetos	Reexpedición, eutanasia, transformación o destrucción. Productos vegetales: Reexpedición, tratamiento o destrucción. Retirada y suspensión de PCF, CI.
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	Rechazo emisión de certificado de exportación. Investigación causas y en su caso petición medidas correctoras
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion 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. Retirada y suspensión de PCF, CI e instalaciones de exportación.

Tabla 4.5. Supervisión del control oficial del objetivo 4 año 2021.

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, y de importaciones de vegetales, productos vegetales y otros objetos	24	23
PNCO de productos sujetos a certificación veterinaria	0	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificacion fitosanitaria	16	16

4.1.5. 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 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 uso o consumo 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 uso o consumo humano procedentes de países situados fuera de la Unión.

Por ese motivo, con el objeto de elaborar el informe anual correspondiente al año 2021, 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 uso o consumo humano procedentes de terceros países, incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria 2011-2025.

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.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 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.º 854/2004 y (CE) n.º 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 uso o consumo humano, procedentes de países terceros, con datos actualizados a 31 de diciembre de 2021:

PDF

4.2.3. FORMACIÓN

Durante el año 2021 se ha celebrado tres cursos telemáticos sobre el control oficial a la importación de alimentos, de 20 horas de duración cada uno, y dirigidos al personal de los servicios de sanidad exterior encargados de llevar a cabo los controles sanitarios sobre las mercancías importadas.

Asimismo, se celebró un curso presencial sobre instalaciones y procedimientos, de 20 horas de duración, dirigido a 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 2021 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.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/lab_desig_control_oficial.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 2021, todos los expedientes de productos destinados al uso o consumo 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, 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 2021, 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 el control documental, en la siguiente página Web de este Departamento se publica información actualizada sobre las guías y protocolos vigentes:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/guias_protocolos.htm

Por otra parte, en 2021 se publicó en el Boletín Oficial del Estado una Resolución de la Dirección General de Salud Pública, actualizando la lista de mercancías de uso o consumo 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 uso o consumo 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 uso o consumo 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 uso o consumo 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 2021, 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 uso o consumo humano procedentes de terceros países:

a. Se han realizado los controles documentales al 100 % de las partidas de mercancías de consumo o uso humano presentadas para su inspección ante los servicios de sanidad exterior. Es posible afirmar, por tanto, que se ha dado pleno cumplimiento al objetivo marcado en la legislación de aplicación.

b. En lo que respecta al control de identidad, el 97,2 % 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, de forma general han sido sometidas a las frecuencias de control de identidad y físico establecidas normativamente.

e. Para el resto de las partidas de productos de origen no animal, se ha superado la frecuencia mínima establecida tanto para el control de identidad como para el físico.

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.

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 detectados durante las actuaciones llevadas a cabo en los distintos procedimientos de control oficial, cabe destacar que el mayor nivel de incumplimientos detectados por los servicios de inspección de sanidad exterior se relaciona con las partidas de origen animal.

4.2.8.2. PROGRAMA 2. Control oficial de partidas desprovistas de carácter comercial procedentes de terceros países:

a. 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 como subproductos de origen animal de categoría 1 en el caso de los productos 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.

c. Se han realizado cursos de formación 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, garantizando su adecuada trazabilidad mediante la comprobación de los documentos comerciales previstos en la normativa nacional y haciendo el seguimiento de las medidas adoptadas ante los incumplimientos.
b. De acuerdo con la información suministrada por los operadores, 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 IFCSM y de las Instalaciones Fronterizas de Almacenamiento Sanitario de Mercancías (IFASM), detectando incumplimientos en su mayoría relativos a los requisitos higiénico-sanitarios, del mismo modo que en los años precedentes.
b. El mayor número de incumplimientos se detectó en las IFCSM, debido a la mayor complejidad de los requisitos establecidos normativamente para las mismas.
c. Se hace necesario profundizar en el refuerzo del seguimiento y la aplicación de las medidas correctivas para que los responsables de las IFCSM y de las IFASM subsanen las deficiencias detectadas.

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 2021 respecto a los recursos humanos, técnicos y materiales, mejoras en las instrucciones y aplicaciones informáticas en las que se sigue trabajando de manera continua.

La entrada en vigor del Brexit el 1 de enero de 2021 ha supuesto un aumento de los controles y de los trámites que las empresas (principalmente hortofrutícolas) deben afrontar para continuar con sus operaciones comerciales con Reino Unido, ya que desde el momento en que se ha considerado R.U. como un tercer país, fuera de la UE, tanto importadores como exportadores deben realizar trámites aduaneros y sus mercancías están sometidas a control de calidad comercial. Para minimizar este problema el S.I. SOIVRE, de la Secretaría de Estado de Comercio, ha buscado soluciones para agilizar los trámites, ampliando los recursos humanos y mejorando las herramientas corporativas del Servicio.

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 141 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 2021 se reforzó este servicio de inspección con funcionarios interinos para hacer frente a la previsión de un aumento de los controles debido a la salida del Reino Unido de la Unión Europea. Tanto para reforzar este control, como para el resto de controles realizados por el Servicio, se ha convocado en la Oferta Pública de Empleo de 2022 un total de 64 plazas, con lo que se aumentarán los recursos de personal de manera permanente.

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. Para facilitar las gestiones de las solicitudes de control recibidas con motivo del Brexit, se han implementado mejoras en los sistemas, incorporando en la herramienta de gestión del control ESTACICE un análisis de riesgo automático (lo que influye en la rápida expedición de certificados si no hay control físico). Además, se han incorporado las opciones de envío de pre-solicitudes, para facilitar la introducción de datos de la solicitud en el sistema ESTACICE, y la opción novedosa de envío de datos provisionales, como se desarrolla con posterioridad, en el desarrollo del objetivo operativo 7.

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

- **Programa 4.3.1. de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.**

PDF

4.3.3. CONTRIBUCIÓN AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 4.3

El S.I. SOIVRE con el cumplimiento del Objetivo estratégico 4.3 (ver objeto arriba), ha colaborado al logro del Objetivo de alto nivel 4, en lo relativo a reducir los riesgos para los intereses de los consumidores, a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en, calidad comercial, y producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria intensificando además la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas.

Más allá de los datos expuestos en este informe, la labor de control se amplía a la asistencia técnica a los operadores y la formación de los mismos en relación con las normas de calidad comercial aplicables. El hecho de que exista un control en frontera de este tipo, disuade a los operadores con menos escrúpulos de intentar, de forma voluntaria, poner en el mercado productos que incumplan con las normas de calidad aplicables, que causen perjuicio al consumidor, comportando un beneficio económico propio en detrimento de los intereses de los consumidores.

La detección de las prácticas fraudulentas en el ámbito de las exportaciones e importaciones, no sólo propician un beneficio para los consumidores finales que ven protegidos sus intereses, sino que facilitan una competencia leal en el mercado, para que todas las empresas compitan desde una posición idéntica leal a las normas y a la libre competencia.

Conviene mencionar aquí que el S.I. SOIVRE, competente en el control de los productos de la agricultura ecológica a la importación de terceros países, **contribuye además, al cumplimiento del Objetivo estratégico 3.1.**[3] 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 2021 el Servicio de Inspección SOIVRE ha visado un total de 4.069 Certificados de control de origen, que amparaban productos de la Agricultura Ecológica procedentes de 71 terceros países. Estos productos han sido importados por un total de 330 operadores diferentes y han supuesto un peso neto total de 93.552.859 Kg. En 2021 un 61% de los importadores han cometido incumplimientos, detectándose un total de 60 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 Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). [VER OBJETIVO 4.1]

Informe de resultados
2021

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

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE CONSUMO