INFORME ANUAL 2011

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

2011 – 2015

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN	1
2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL	3
3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS	24
PARTE A Aspectos generales	24
A.1. Cambios en las estructuras orgánicas, en los órganos de coordinación	24
A.2. Recursos Humanos	30
A.3. Novedades en aplicaciones informáticas/bases de datos	35
A.4. Novedades en recursos laboratoriales del control oficial	39
A.5. Cambios en la delegación de competencias	39
A.6. Formación	41
A.7. Nuevos procedimientos de control oficial	52
A.8. Novedades legislativas	53
PARTE B Programas del Control Oficial	59
Sección I PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR	59
Sección II PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA	59
Sección III PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	59
PARTE C Auditorías del Control Oficial	60
4. CONCLUSIONES	64
Parte A Aspectos generales	64
Parte B Programas del Control Oficial	65
Parte C Auditorías del Control Oficial	78
5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN	84
ANEXO RELACIÓN DE DOCUMENTOS INSERTADOS	87

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales, establece en su artículo 41 que cada Estado miembro elaborará un único Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria plurianual integrado.

En el artículo 44 del mencionado Reglamento se establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un Informe Anual de la puesta en práctica del mencionado Plan, que resumirá los resultados en la aplicación del plan y evaluará la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Los Estados miembros deben transmitir el informe Anual a la Comisión Europea en los seis primeros meses del año siguiente al que se refieran los informes, es decir, antes del 1 de julio de cada año. Éste es el objeto del presente Informe Anual 2011.

Por otra parte, la Decisión 2008/654/CE de la Comisión establece las directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros en la elaboración del Informe Anual relativo al Plan Nacional de Control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) 882/2004.

Según esta decisión, con una periodicidad anual, los Estados miembros presentarán a la Comisión un informe que contendrá las adaptaciones efectuadas en los planes para tener en cuenta la nueva legislación, aparición de nuevas enfermedades u otros riesgos para la salud, los resultados de controles y auditorías, incumplimientos descubiertos y otras acciones destinadas a actualizar y asegurar el funcionamiento eficaz de los planes nacionales de control plurianuales, incluida la ejecución y sus resultados.

En la actualidad se encuentra vigente el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015 v2-2012, enviado a los Servicios de la Comisión en marzo de 2012. Esta nueva versión ha introducido cambios respecto de la enviada en diciembre de 2010 que tienen también su reflejo en el informe anual de 2011. El cambio más importante introducido en el Plan ha sido la inclusión de un apartado sobre la verificación del control oficial dentro del apartado sobre calidad de los controles oficiales, que por supuesto tiene su reflejo en el informe anual. Así, este año 2011 es el primero en el que se remiten datos sobre las supervisiones del control oficial realizadas en el marco del Plan, informándose tanto del número de supervisiones realizadas como de su resultado y de las medidas adoptadas ante las no conformidades detectadas.

Con la aprobación de la *Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición*, se establece que el informe anual será remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público, con lo cual se confiere mayor transparencia al análisis de los datos.

Concretamente, el informe anual incluye los resultados sobre los controles oficiales realizados, el cumplimiento de la legislación sobre piensos, alimentos y bienestar animal, las auditorías y sus resultados, las inspecciones de los organismos de control, las medidas para garantizar la eficacia del funcionamiento de los planes nacionales de control, tanto por parte de las empresas alimentarias como por parte de los servicios de control oficial y las propuestas de modificación del Plan nacional de control.

Todas las autoridades competentes han trabajado de manera coordinada en la redacción y en la recogida de información para la elaboración del presente informe.

Para su elaboración, se han recopilado todos los datos de los aspectos de control oficial referidos en el Plan correspondientes al año 2011, y se ha realizado un análisis de los datos mediante el uso de indicadores.

Existen ciertos programas de control, cuya normativa comunitaria específica requiere el envío de la información en otras fechas, como son: programas de control de zoonosis, que se debe enviar antes del 5 de junio a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; programa de control de determinadas sustancias y sus residuos (programa de control de residuos de medicamentos veterinarios), que se debe enviar antes del 31 de marzo a la DG SANCO de la Comisión Europea; programa de control de residuos de plaguicidas, que se debe remitir antes del 31 agosto de cada año; programa de control de identificación animal y registro (bovinos y ovinos-caprinos), que se deben enviar a la DG SANCO antes del 1 de septiembre de cada año. En consecuencia, para el caso de los citados programas de control, y tal y como indican las directrices sobre informe anual, se han hecho algunas referencias cruzadas con los informes completos y detallados remitidos a la Comisión Europea según los plazos establecidos reglamentariamente, y los datos aquí presentados son un resumen de la información contenida en dichas notificaciones.

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 lo largo de este capitulo se analiza la situación que durante el 2011 han presentado los distintos sectores destinatarios de controles oficiales afectados por los requisitos del Reglamento (CE) 882/2004.

2.1. Sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria

En relación con los sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria, podemos distinguir los siguientes:

a) Sector ganadero sobre el que se realizan controles de higiene y sanidad animal, bienestar animal, comercio intracomunitario de animales, control de subproductos…
b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal.
c) Sector relacionado con los controles de alimentación animal
d) Sector productivo de la agricultura ecológica
e) Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria
f) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva, acuicultura y producción de moluscos bivalvos vivos.

Por ello se considera fundamental realizar un breve análisis de la situación de estos sectores en el momento de la realización de este informe así como una aproximación al volumen de controles oficiales a los que son sometidos los mismos.

a) Sector ganadero implicado en los controles oficiales de animales

Esta información esta basada en el Informe SITRAN (SISTEMA INTEGRAL DE TRAZABILIDAD ANIMAL) de enero de 2012, que recoge todos los datos del año 2011. 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 publico animales de producción, con o sin fines lucrativos.

“Subexplotacion” 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 2011 son los siguientes

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLOTACIONES
BOVINO	5.903.240	160.776
PORCINO	27.240.864	92.346
CAPRINO	2.638.872	69.142
OVINO	17.436.956	112.333
ABEJAS	2.524.661	24.360
EQUINO	693.484	165.760
GALLINAS HUEVOS	45.726.460	1.157
GALLINAS CARNE	217.366.322	5.024
PAVOS	7.858.871	1037
CONEJOS	5.912.846	3677

Tabla 2.1. Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2011

De esta manera, el número total de explotaciones en España durante el 2010 es de 477.459, cifra ligeramente superior a la del año 2011. De ellas 429.361 se dedican a la producción y reproducción de animales y 48.098 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 2007:

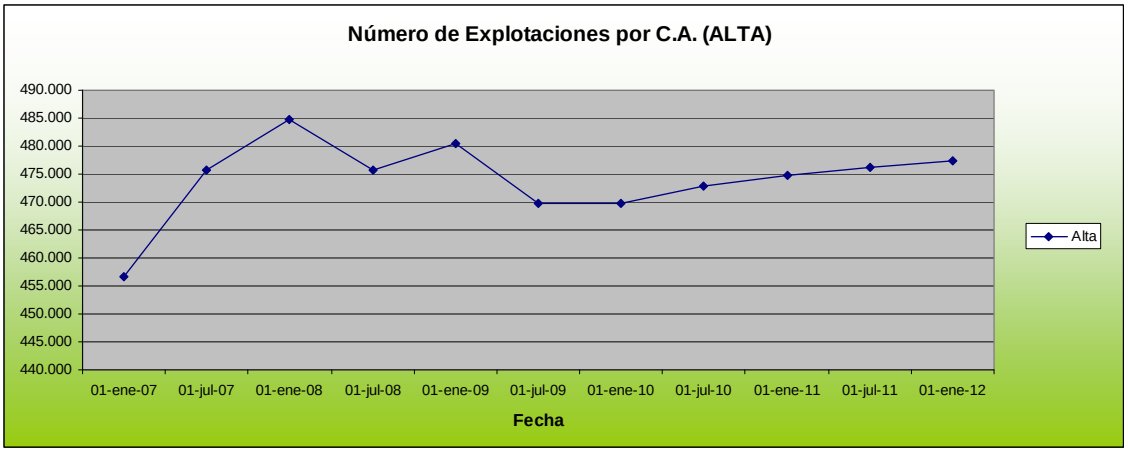

Gráfico 2.1 Evolución del número de explotaciones desde el 2007

En relación con la distribución de estas explotaciones por Comunidades Autónomas, se observa la mayor concentración en Galicia, con un 23,1%, Andalucía con 16,8% y Castilla León con 14,6%:

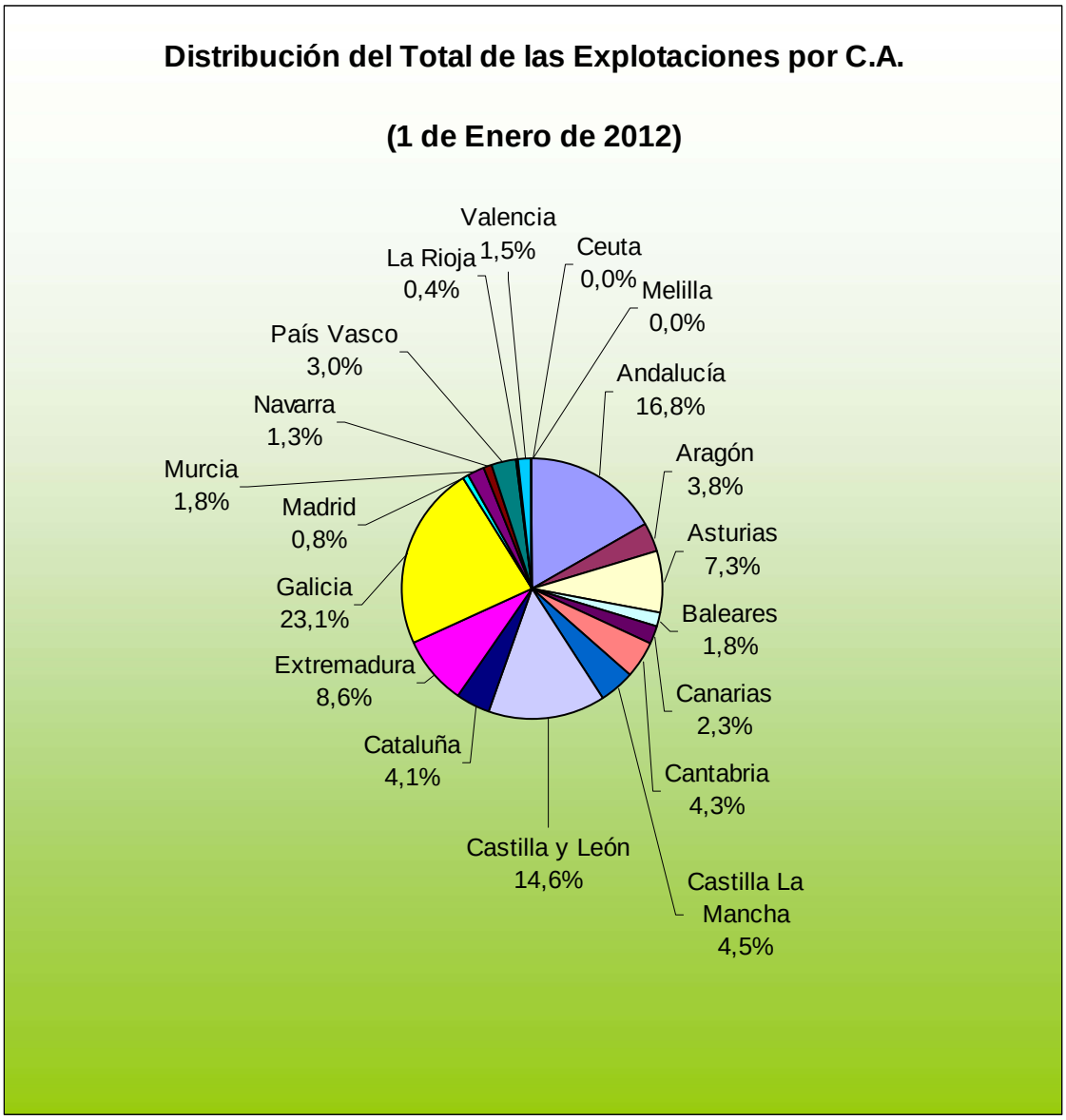

Gráfico 2.2 Distribución de explotaciones por Comunidades Autónomas (1 de enero de 2012)

b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal.

En el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales y Productos Vegetales (ROCIPV) tienen obligación de inscribirse, los productores y comerciantes de vegetales y productores vegetales, los almacenes colectivos y centros de expedición de patata de consumo y de frutos cítricos y por último los productores y comerciantes referidos a otras normativas.

Ante la dificultad de aplicar una extensa normativa, el Manual de Procedimiento de Inspección Fitosanitaria en el Mercado Interior Europeo en su Anexo III clasifica en 15 grupos los géneros y especies vegetales. Aquellos operadores económicos que trabajan con estas especies son objeto de inspección. Pudiendo dichos operadores participar en un ciclo cerrado que comprenda desde la producción hasta la comercialización o bien intervenir en etapas concretas del ciclo. Las figuras con las que se trabaja son el producto,

el comerciante, productor – comerciante e importador. Por ello, las inspecciones se realizan sobre plantas producidas en territorio español o procedente del comercio interior.

Los exámenes oficiales se realizarán en los establecimientos y preferentemente en los lugares de producción y cumplirán una doble función documental y fitosanitaria.

Los grupos de plantas sujetos a inspección son los siguientes:

Grupo 0: Palmáceas (familia *Araceae*)
Grupo 1: Cítricos (familia *Rutaceae*, especies del género *Citrus*, *Fortunella* y *Poncirus*)
Grupo 2: Frutales y ornamentales (familias: *Rosaceae* y *Lauraceae*)
Grupo 3: viña
Grupo 4: Frondosas, forestales ornamentales (Familias: *Fagaceae, Platanaceae, Salicaceae, Myrtaceae, Aceraceae, Hippocastanaceae, Betulaceae, Lythraceae, Ulmaceae*)
Grupo 5: Coníferas, forestales ornamentales (Familia *Pinaceae*)
Grupo 6 y 7: Ornamentales florales y Ornamentales de hoja (Familias ornamentales florales: *Asteraceae, Gentianaceae, Caryophyllaceae, Leguminoseae, Verbenaceae, Balsaminaceae, Geraniaceae, Euphorbiaceae, Begoniaceae, Malvaceae, Ericaceae, Apocynaceae, Theaceae, Solanaceae* y familias ornamentales de hoja: *Araceae, Marantaceae, Straliziaceae, Musaceae*).
Grupo 8: Ornamentales bulbos (*Liliaceae, Amaryllidaceae, Iridaceae, Liliaceae*)
Grupo 9: Hortícolas-plántulas (Familias: *Liliaceae, Umbeliferae, cucurbitaceae, Asteraceae, Cruciferae, Solanaceae, Quenopodiaceae, Cannabaceae*).
Grupo 10 Hortícolas, semillas bulbos (Familia: *Liliaceae*)
Grupo 11: *Fragaria*
Grupo 12: Semillas (Familia: Asteraceae, Solanaceae, Leguminoseae, Quenopodiacear, Malvacear, Anacardiaceae, Solanaceae, Pinaceae)
Grupo 13: Maderas (Familia: *Fagaceae, Platanaceae*)
Grupo 14: Corteza aislada (Famlia: *Fagaceae*)
Grupo 15: Otros

c) Sector de producción de piensos implicado en los controles de alimentación animal.

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2010, obtenidos a partir de las encuestas que las autoridades competentes de las CCAA envían a los productores de su respectivo ámbito territorial, la producción total de piensos en España alcanzó, durante 2010, los 29.736.319 Tm, lo que ha supuesto, porcentualmente, un incremento del 0,11% con respecto al año 2009. No obstante, si nos limitamos a comparar la producción de piensos destinados a animales de abasto, la producción alcanzó los 28.897.568 Tm, lo que supone 107.383 Tm menos que la producción de piensos para animales de abasto del año 2009, es decir un ligero descenso, del 0,37%, aproximadamente, con respecto a la cifra alcanzada durante el ejercicio anterior.

La distribución de piensos por especies se mantiene muy similar a la de los años anteriores, con la producción de pienso para porcino claramente destacada en primer lugar, a los que se destina cerca del 46% del total de piensos, seguido del pienso para bovinos, que supone en torno a un 22% del total, del pienso para aves, cuya producción se situó ligeramente por debajo del 21% del total y del pienso para ovino y caprino, con un 5% del total, entre las producciones más relevantes.

En cuanto a la producción de piensos por CCAA, Cataluña continúa siendo la primera productora de piensos en España, dado que en esta CCAA se produce en torno al 24% del total de piensos, aunque ha reducido ligeramente su peso específico sobre el total nacional con respecto al año 2009. En segundo lugar se mantiene Castilla y León, con un 16% del total, mientras que el tercer lugar lo continúa ocupando Aragón, con un 12% de la producción, aunque ha incrementado ligeramente su peso sobre el total nacional, seguido de Andalucía y Galicia, con aproximadamente un 9% del total. Tras estas CCAA aparece un grupo de 4 CCAA; Murcia, Extremadura, Castilla la Mancha y Valencia, donde se produce entre un 5,4% y un 4,6% de la producción nacional de piensos.

En cuanto al número de establecimientos que participan en la cadena de producción de productos destinados a la alimentación de los animales, en estos momentos, aproximadamente, operan unos 1.400 fabricantes de piensos compuestos, aditivos y premezclas, más de 1.300 explotaciones ganaderas que fabrican pienso para las necesidades de su explotación y por encima de 5.000 intermediarios de productos destinados a alimentación animal.

d) Sector productivo de la agricultura ecológica

La agricultura ecológica ha experimentado un ligero incremento durante el año 2011, como se desprende de los resultados elaborados en base a los datos facilitados por las autoridades competentes de las distintas Comunidades Autónomas.

Superficie.- Según estos datos, la superficie dedicada a la agricultura ecológica ha experimentado un incremento del 3% respecto del año anterior con un total de 1.650.866 hectáreas, frente a las 1.602.870 hectáreas dedicadas a este tipo de actividad en 2009. Por otro lado, el número de operadores ha experimentado un incremento del 13,6% respecto del año anterior alcanzando los 32.012 frente a los 27.627 del año 2009.

Andalucía continua siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 879.858 hectáreas. También destacan Castilla la Mancha con 259.419 seguido de la Comunidad Autónoma de Extremadura con 95.417 hectáreas.

En cuanto a las orientaciones productivas de la agricultura ecológica en España, destacan los bosques y pastos y praderas, que suponen un total de 829.271. La superficie agrícola ecológica cultivada ha ascendido a 821.589 hectáreas. Destacan los cereales con 166.081, que representan un 12,2 por ciento de la superficie total inscrita y el olivar con 126328 , que representa un 7,6 por ciento del total. Le siguen los frutos secos con 89.900 hectáreas y la vid con 57.231 Ha..

Operadores.- En lo que se refiere a los operadores, su número en 2010 ascendió a 32.012, lo que supone un incremento del 13,6 por ciento. Ese número integra a 27.877 productores correspondientes al sector primario, a 2.747 elaboradores y de 93 importadores. Además, se han contabilizado 1.295 operadores como comercializadores "no importadores", fundamentalmente almacenistas e intermediarios. El incremento global nacional respecto del año anterior ha sido del 10,2% % en elaboradores y del 9,3% en productores.

El mayor número de operadores está establecido en Andalucía con un total de 11.256, seguidos de Castilla-La Mancha con 4.921, Extremadura con 3.754 y Murcia con 2.460.

Ganadería ecológica.- En Ganadería Ecológica destacan las 5.091 explotaciones ganaderas registradas, un 10,6 % más que en 2009. Sobresalen las 2.489 de vacuno de las que 2.415 son de carne y 74 de leche, que comprenden 138.613 y 4.426 cabezas respectivamente.

Vienen seguidas del ovino, con 1.355 explotaciones de carne y 44 de leche. A continuación, el caprino que consta de 409 explotaciones de carne y 64 de leche. Hay también 122 explotaciones de porcino y de avicultura: 52 explotaciones de carne y 129 de huevos. Finalmente, existen 184 establecimientos apícolas. Por último y por primera vez, se ha contabilizado 235 explotaciones de équidos y 3 de acuicultura.

Industrias ecológicas.- El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos, relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 2.758. Por categorías, son 538 las industrias de Manipulación y Envasado de Productos Hortofrutícolas Frescos; 456 son Bodegas y Embotelladoras de Vinos, 347 Almazaras y Envasadoras de Aceite, 250 empresas de Panificación y Pastas alimenticias, 207 de Conservas y Zumos, 126 de Manipulación y Envasado de Frutos Secos, 100 de Preparación Aromáticas y Medicinales, 103 de Tratamiento y Envasado de Cereales y Legumbres, 100 de diversos Preparados Alimenticios, entre otros. Destacan Andalucía con 659 establecimientos; seguido de la Comunidad Autónoma de Cataluña con 522 y la Comunidad Autónoma de Valenciana con 370 establecimientos.

Las industrias relacionadas con la producción animal alcanzaron la cifra total de 569, destacando los 148 Mataderos y Salas de Despiece, y las 98 industrias de Leche, Quesos y Derivados Lácteos. También hay que señalar las 88 envasadoras de miel. Otras cifras importantes de 2010 son las 65 industrias de embutidos y salazones cárnicos, las 42 industrias de acondicionamiento de carnes frescas, las 51 de manipulación y envasado de huevos frescos y la misma cifra de 37 para las fábricas de piensos. En esta tipología de industrias es primera Andalucía con 135 industrias. Sigue Cataluña con 87 industrias relacionadas con la producción.

Resalta la inclusión, por primera vez, de 19 industrias ecológicas de elaboración y conservación de pescado, crustáceos y moluscos.

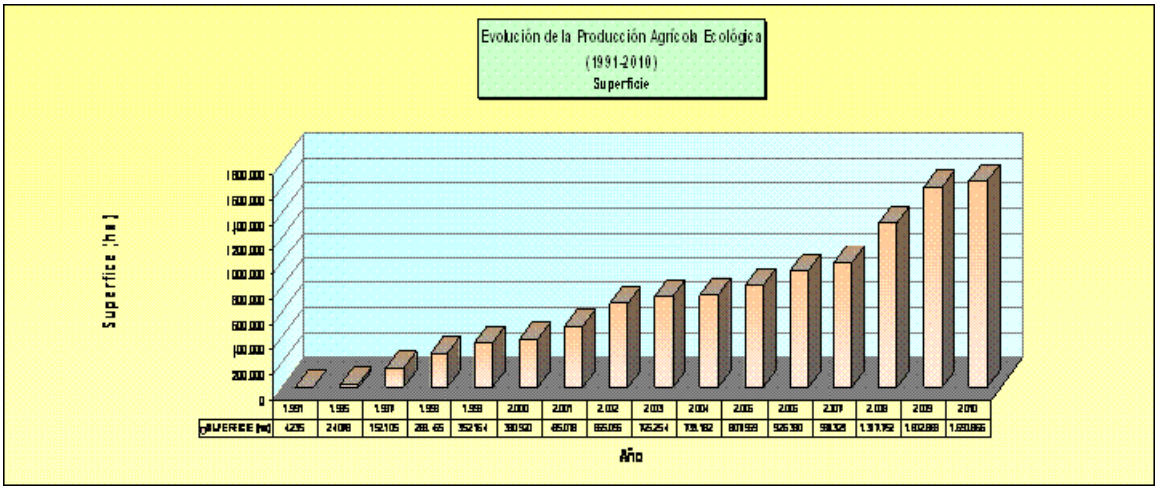

Gráfico 2.3 Sector productivo de la agricultura ecológica

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

El conjunto de puntos de inspección sobre los que se realiza control oficial de calidad comercial alimentaria se compone de fabricantes/elaboradores, envasadores, almacenes mayoristas y almacenes de distribuidores, exceptuando los operadores dedicados a frutas y hortalizas frescas cuyo control es coordinado por el SOIVRE; leche cruda, huevos, carne fresca, pescados y mariscos frescos cuyos controles están contemplados en otros programas; y los controles higiénico-sanitarios de alimentos que son realizados por las autoridades sanitarias. Dicho conjunto en el año 2011 ascendió a un total de 37.033 operadores en España, como puede verse en el gráfico 1, clasificados en función de la Comunidad Autónoma en la que se ubican.

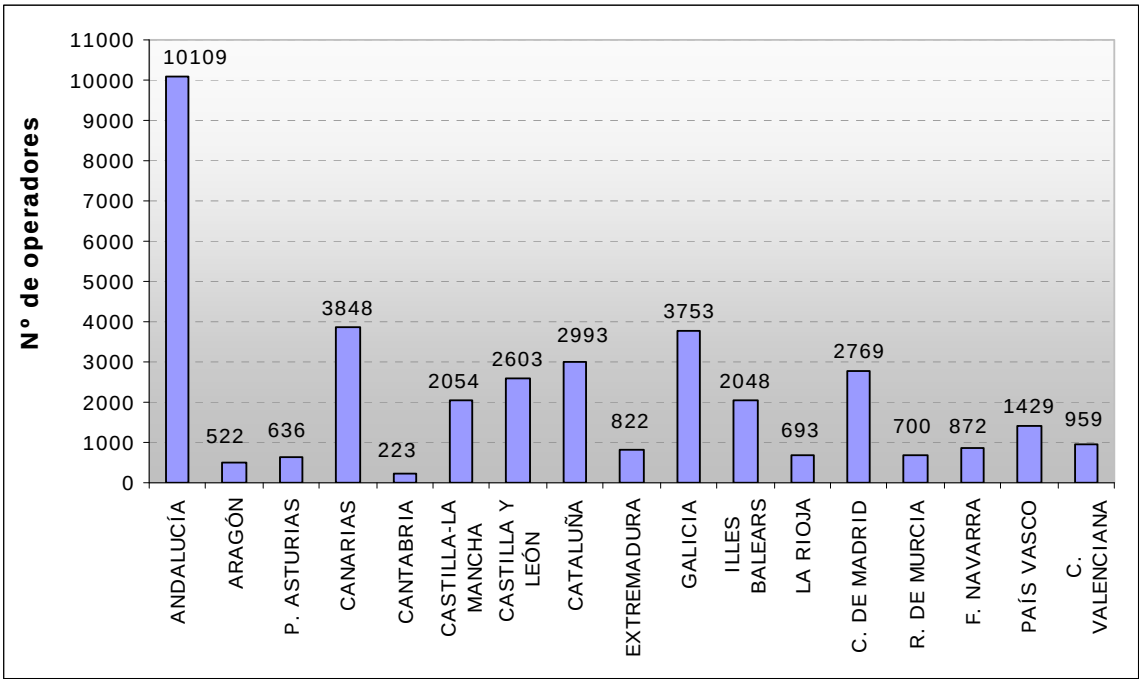

Gráfico 2.4 Operadores de alimentos transformados en España objeto potencial de control de calidad comercial alimentaria (2011).

El mayor número de operadores está establecido en Andalucía, con un total de 10.109 operadores, seguido de Canarias con 3.848, Galicia con 3.753, Cataluña con 2.993 y Madrid con 2.769.

f) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva y acuicultura

La producción procedente de pesca extractiva en España, según datos del año 2010, se cifra en 768.691 Tm, cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos.

Esta cifra se desglosa en 554.654 Tm de producto fresco y en 213.905 Tm de producto congelado.

Dentro de las producciones de fresco 497.539 Tm corresponden a peces, 8.700 Tm a crustáceos, 47.734 Tm a moluscos y 681 Tm a otros.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 204.648 Tm de peces, 1.119 Tm de crustáceos y 8.138 Tm de moluscos.

Una parte importante de estas producciones, proceden de la actividad de las Organizaciones de Productores Pesqueros. En España, a 3 de mayo de 2012, se cifra en 44 el número de Organizaciones reconocidas, de las cuales 17 son de ámbito nacional y 27 de ámbito autonómico; además de una asociación de organizaciones de productores.

Estas Organizaciones, tomando como hoja de ruta los Programas Operativos Anuales, tienen como objetivo lograr una utilización racional y duradera de los recursos, orientando la producción de sus miembros en función de las necesidades del mercado y favoreciendo un aprovechamiento óptimo de sus capturas.

De las diecisiete Comunidades Autónomas que hay en España, diez de ellas tienen litoral siendo éstas las principales generadoras de los datos de producción aportados.

La flota pesquera española que faena en aguas de Caladero Nacional está constituida, a fecha 31 de diciembre de 2011, por 10.404 embarcaciones en las que mayoritariamente se llevan a cabo operaciones de producción primaria y operaciones conexas.

El Informe anual 2011 en la pesca extractiva, es el resultado de la aplicación del Programa de Control de Higiene de la Producción Primaria en dichas Comunidades**.**

Por otra parte y dentro del sector, hay que tener en cuenta la producción de Acuicultura en España.

En el año 2010 se cifró en 283.309,27 Tm, distribuidas entre la acuicultura continental (19.805,34 Tm) y la acuicultura marina (263.503,93 Tm).

El número de instalaciones de acuicultura en España en el año 2010 se cifra en un total de 366 instalaciones, 183 de acuicultura marina y 183 de acuicultura continental, siendo dichas instalaciones donde se generan los datos aportados de producción acuícola.

2.2. Sectores implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios

En relación con los **sectores** implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios, durante el año 2011 se han contabilizado un total de 541.283 establecimientos alimentarios.

Respecto a las **fases** de la cadena alimentaria, los establecimientos alimentarios han sido clasificados de la siguiente manera:

- Fabricante (F): se incluyen los establecimientos que fabrican, preparan o transforman alimentos destinados al consumo humano, excepto los establecimientos dedicados al comercio al por menor.

- Envasador (E): se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran o envasan alimentos.

- Almacenista distribuidor (A): se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.

- Distribuidor sin depósito (D): se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte.

- Minorista (M): se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante.

- Otros (O): se incluyen los mataderos, lonjas pesqueras, mercados mayoristas (entendiéndose como los establecimientos que ponen a su disposición sus instalaciones para que otros establecimientos menores realicen la venta al por mayor de productos alimenticios), centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre.

SECTOR / FASE	ESTABLECIMIENTOS						TOTAL
	Fabricante	Envasador	Almacenista	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	
1.Carne y derivados	5985	638	3126	2153	42778	1246	55926
2.Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2167	746	2694	3897	14744	455	24703
3.Huevos y derivados	197	574	491	197	32	0	1491
4.Leche y derivados	2062	251	973	381	41	0	3708
5.Grasas comestibles, excepto mantequilla	2006	265	68	59	14	0	2412
6.Cereales y derivados	21039	427	538	268	20202	0	42474
7.Vegetales y derivados	2817	3390	4172	1535	10330	263	22507
8.Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	1128	536	199	118	1936	0	3917
9.Condimentos y especias	435	222	102	66	9468	0	10293
10.Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	609	130	126	121	1009	0	1995
11.Comidas preparadas y cocinas centrales	4600	160	371	181	238467	0	243779
12.Alimentación especial y complementos alimenticios	424	126	592	398	1473	0	3013
13.Aguas de bebida envasadas	526	149	220	99	43	0	1037
14. Helados	719	21	153	17	1450	0	2360
15.Bebidas no alcohólicas	855	31	175	74	40	0	1175
16.Bebidas alcohólicas	5916	1198	800	289	14403	0	22606
17.Aditivos, aromas y coadyuvantes	620	215	451	240	34	0	1560
18.Materiales en contacto con alimentos	2149	24	499	187	44	0	2903

19.Establecimientos polivalentes	120	711	12523	3745	76195	128	93422
20.Establecimientos que irradian	2	0	0	0	0	0	2
TOTAL	54376	9814	28273	14025	432703	2092	541283
Porcentaje	**10%**	**1,8%**	**5,2 %**	**2,6%**	**80 %**	**0,4 %**	**100%**

Tabla 2.2 Establecimientos alimentarios

La tabla siguiente muestra, clasificados en función de la fase y del sector de la cadena alimentaria a la que pertenecen, los sectores implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios:

Es importante destacar que, en el caso de que un establecimiento se encuentra inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador> Almacenista distribuidor> Minorista. Esto no es aplicable para el caso de mataderos y lonjas, que son en todo caso contabilizados.

Por lo que respecta a los **sectores** de la cadena alimentaria, para la realización de este informe anual se han clasificado los establecimientos en 20 tipos de sectores en función de la categoría de alimentos a la que se dedica su actividad.

En este sentido, se ha considerado que si un establecimiento se encuentra autorizado en varios sectores, se contabiliza en todos ellos. Por lo tanto el número total de establecimientos que figura en el gráfico 2.6 es superior al número real de establecimientos, pero refleja fielmente el número de establecimientos que se dedican a cada sector.

Atendiendo a la fase de la cadena alimentaria y tal y como se puede observar en el gráfico 2.2.1, alrededor del 80% de establecimientos alimentarios corresponde al comercio minorista. Dentro de éste, un 55% corresponde al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (238.467 establecimientos). El segundo sector relevante dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes, con un 17,6% de los establecimientos de comercio minorista.

La segunda fase por orden de importancia es la de fabricante con un 10% de establecimientos.

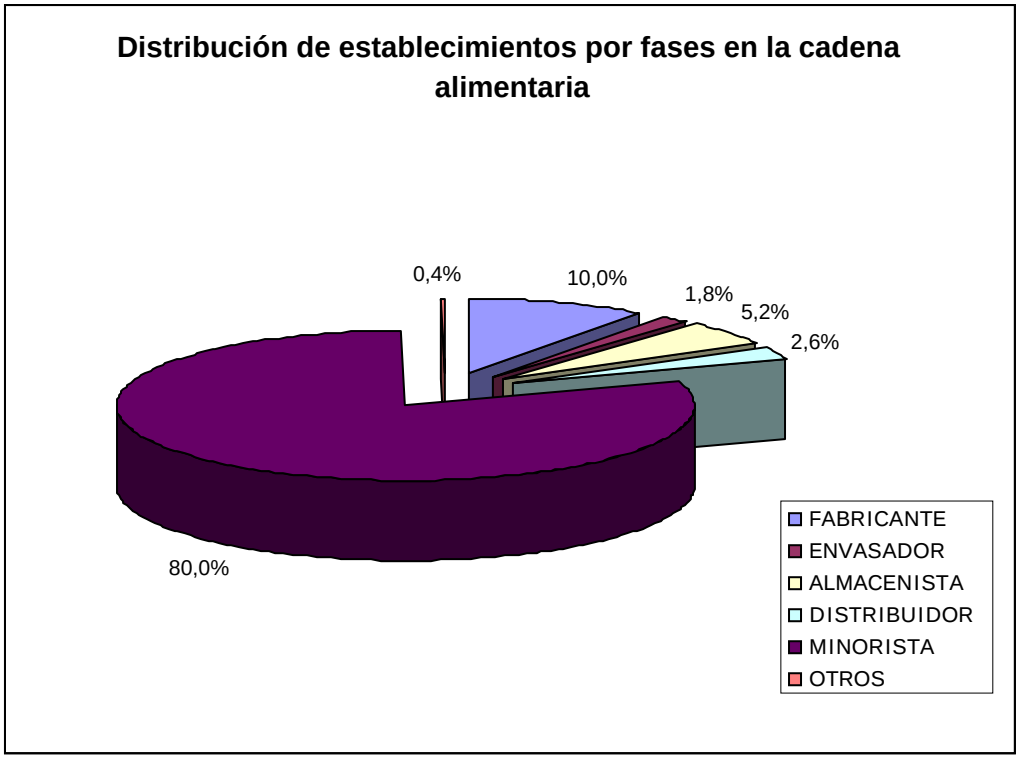

Gráfico 2.5 Distribución de establecimientos por fases de la cadena alimentaria

Como consecuencia de que las características de los establecimientos son muy diferentes según la fase a la que pertenezcan, y dada la especial relevancia que tiene la fase minorista en la comercialización de los productos alimenticios, con el fin de evitar que se enmascaren los datos de las demás fases, se ha considerado apropiado estudiar la relevancia de cada sector de la cadena alimentaria para cada una de las fases.

Así, en primer lugar, respecto a establecimientos fabricantes, más del 50% de los establecimientos pertenecen a los sectores de harinas y derivados (38,7%), carne y derivados (11%) y bebidas alcohólicas (10.53%).

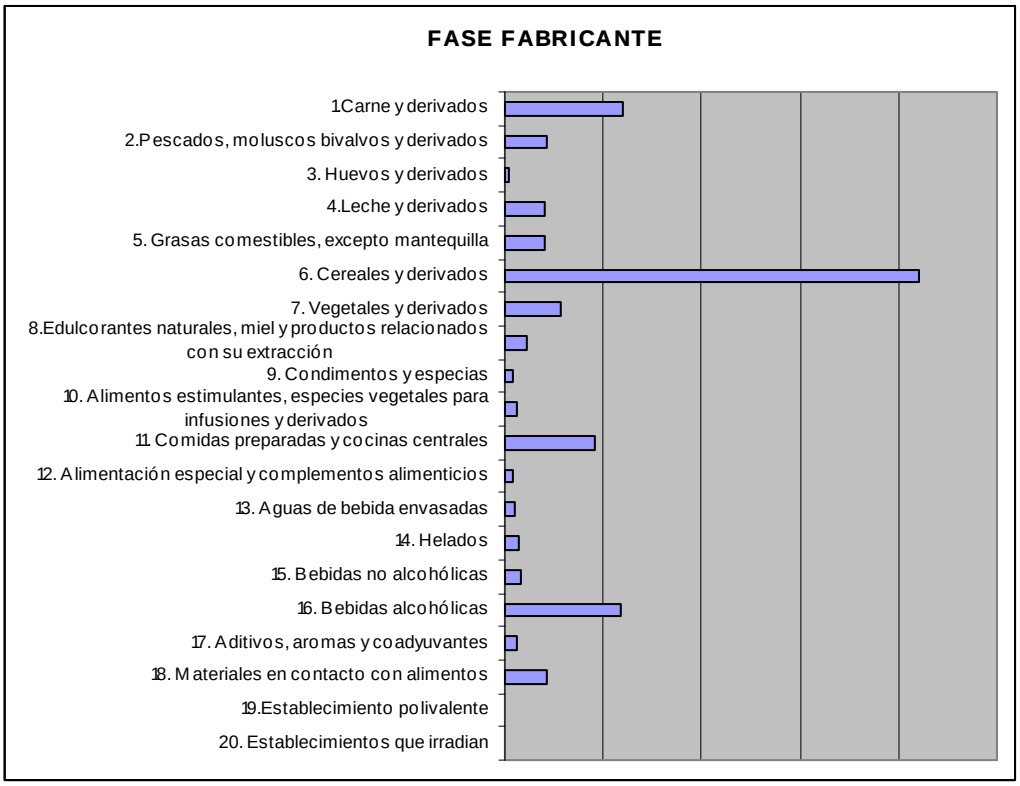

Gráfico 2.6 Distribución de los establecimientos fabricantes por sectores de la cadena alimentaria

En segundo lugar, y para el caso de los envasadores la situación es bien diferente, y de hecho, el 34,5% corresponde a vegetales y derivados (3.390), y el 12,2% a bebidas alcohólicas(1.198).

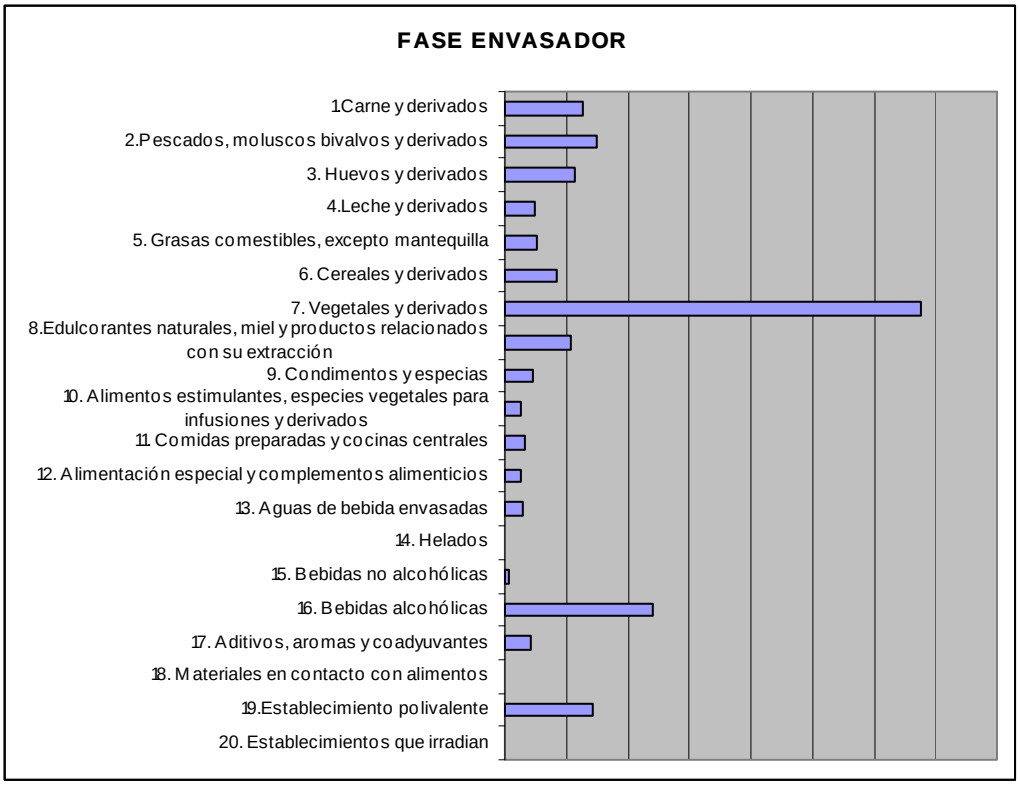

Gráfico 2.7 Distribución de los establecimientos elboradores/envasadores por sectores de la cadena alimentaria

En tercer lugar consideraremos la fase de almacenista. La mayor relevancia corresponde a los sectores de establecimientos polivalentes con un 44,3%, seguido de vegetales y derivados con un 14,8% y carnes y derivados con 11,1%.

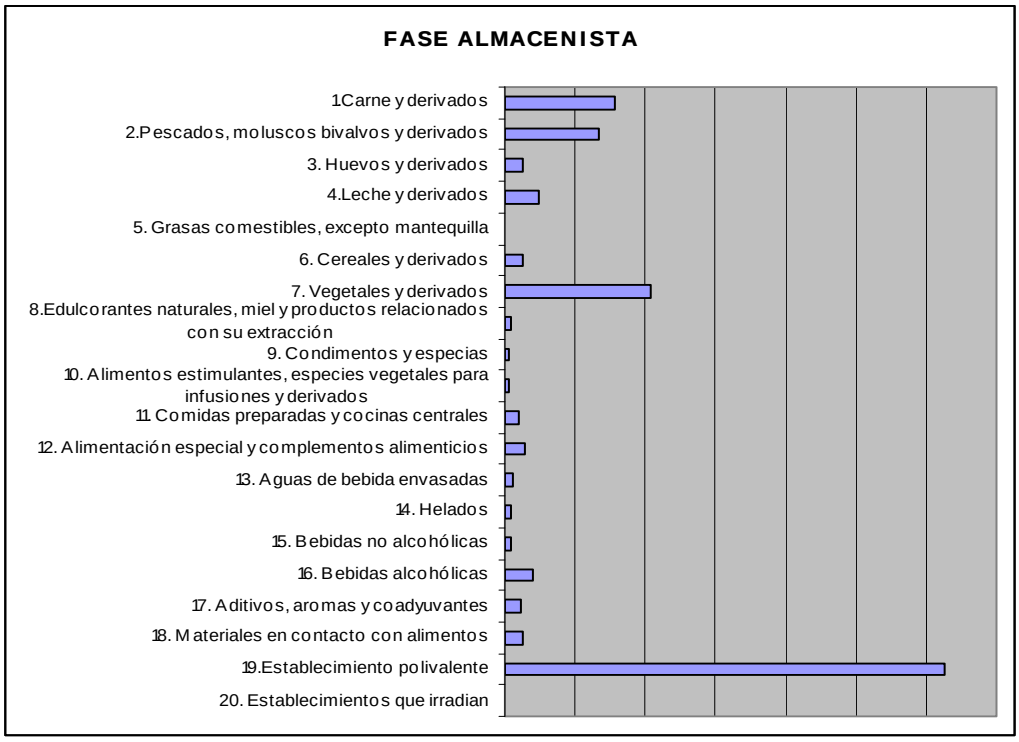

Gráfico 2.8 Distribución de los almacenes y distribuidores con depósito por sectores de la cadena alimentaria.

A continuación consideraremos los distribuidores sin depósito cuyo control realmente no tiene gran repercusión directa en la seguridad alimentaria pero sí es de vital importancia por lo que respecta a la trazabilidad de los productos, ya que no se trata de empresas que tengan un contacto directo con los productos alimenticios, dedicándose exclusivamente a la realización de operaciones comerciales. Destaca el sector de pescados, moluscos bivalvos y derivados con un 27,8% y los establecimientos polivalentes con un 26,7%.

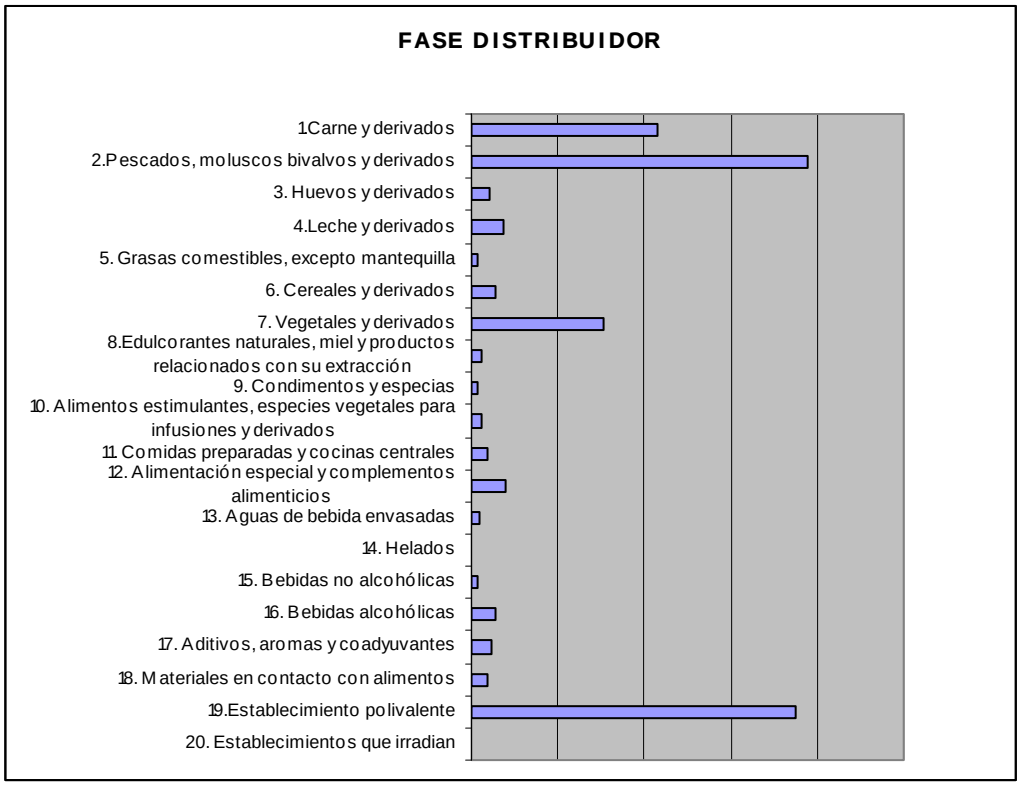

Gráfico 2.9 Distribución de los distribuidores sin depósito por sectores de la cadena alimentaria.

Por último, el perfil de la fase minorista se corresponde en un 55,1% a los dedicados a las comidas preparadas (incluidos bares y restaurantes) seguido de establecimientos de venta polivalente al por menor con un 17,6% y establecimientos de venta de productos cárnicos con 9,9%.

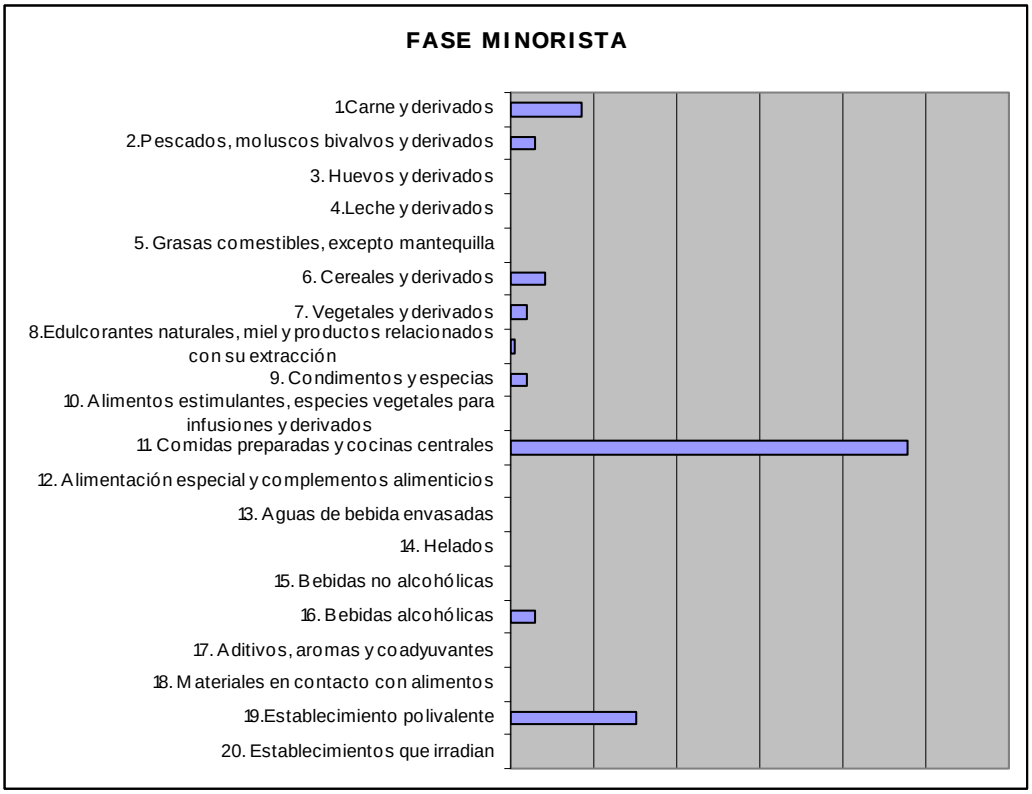

Grafico 2.10 Distribución de los establecimientos minoristas por sectores de la cadena alimentaria

Respecto a la fase otros, cabe destacar para el sector carnes y derivados un total de 1246 establecimientos, para el sector de pescados, moluscos bivalvos y derivados 455 establecimientos, 263 mercados mayoristas de vegetales y 128 establecimientos polivalentes dedicados a la venta al por mayor.

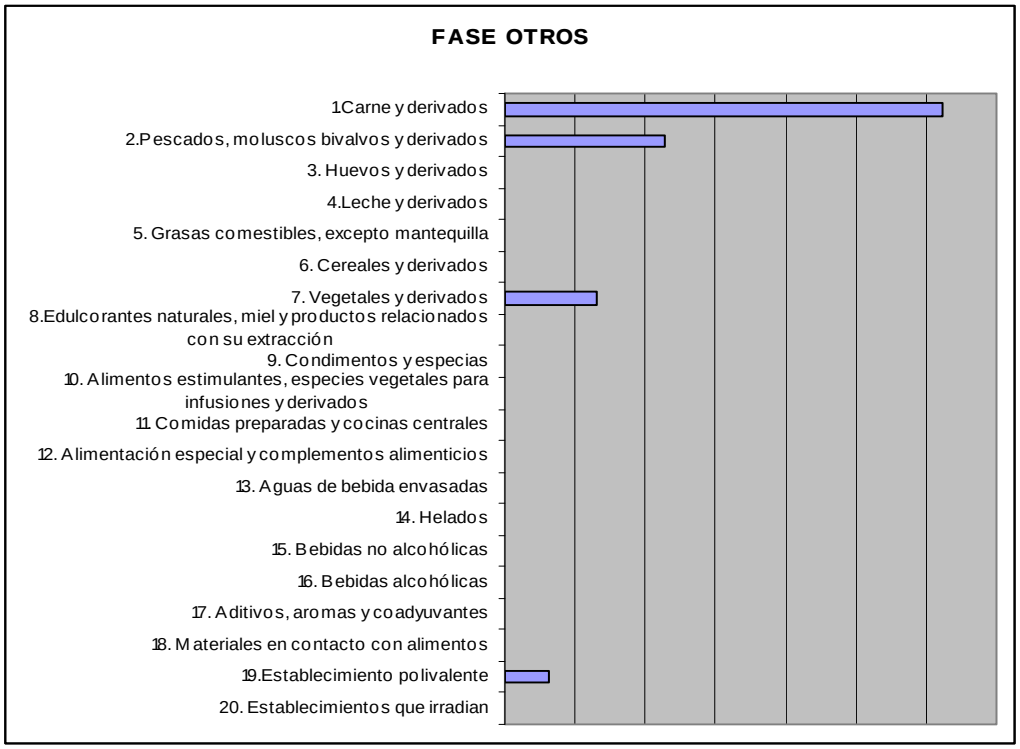

Gráfico 2.11 Distribución de los otros establecimientos por sectores de la cadena alimentaria

2.3. Control oficial sobre las importaciones de países terceros

a) Establecimientos destinados al control sanitario de mercancías destinadas a uso y consumo humano procedentes de países terceros

Son los siguientes:

- Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías (IFCSM), que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial sanitario de productos de origen animal y de origen no animal destinados a uso y consumo humano procedentes de países terceros.

- Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM), que se definen como todo establecimiento aduanero bajo control sanitario que están autorizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal destinadas al consumo humano procedentes de terceros países.

Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Productos consumo humano (PIF-CH): IFCSM destinada al control oficial de productos de origen animal destinados a consumo humano procedentes de países terceros y autorizados de acuerdo a la Directiva 97/78/CE (transpuesta mediante el Real Decreto 1977/1999) y la Decisión 2001/812/CE.
- Puntos de Entrada Designados (PED): IFCSM establecida en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, destinada al control oficial de los productos de origen no animal contemplados en el Reglamento (CE) Nº 669/2009.
- Puntos Designados de Importación (PDI): IFCSM destinada al control oficial de los productos con riesgo de aflatoxinas incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1152/2009.
- Puntos Control para Determinados Productos Originarios de China (PC-China): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de productos que contengan leche o productos lácteos, soja o productos de soja originarios o procedentes de China destinados a consumo humano contemplados en el Reglamento (CE) Nº 1135/2009.
- Puntos de Control para Goma Guar (PC-Goma Guar): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de goma guar o alimentos que contengan al menos un 10% de goma guar y que estén destinados a cubrir las necesidades nutricionales específicas de los lactantes y los niños de corta edad contemplados en el Reglamento (CE) Nº 258/2010.
- Puntos de primera introducción (PPI): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de los plásticos de poliamida y melamina para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de Hong Kong de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 284/2011
- Recinto Aduanero Habilitado (RHA-Chernobil): IFCSM para el control de productos agrícolas originarios de terceros países como consecuencia del accidente ocurrido en la central nuclear de Chernobil, de acuerdo al Reglamento (CE) Nº 1635/2006
- Independientemente de estas instalaciones de control sanitario de mercancías, se dispone de instalaciones autorizadas de acuerdo con normativa nacional (Orden de 20 de enero de 1994) y destinadas a la realización de controles sanitarios de productos de origen no animal destinados a uso o consumo humano procedentes de países terceros que lleguen a la frontera de España, distintos a los contemplados en el ámbito de aplicación de los Reglamentos señalados anteriormente, estas son los Recinto Aduanero Habilitado (RAH).

En la actualidad, España cuenta con la siguiente distribución de IFCSM:

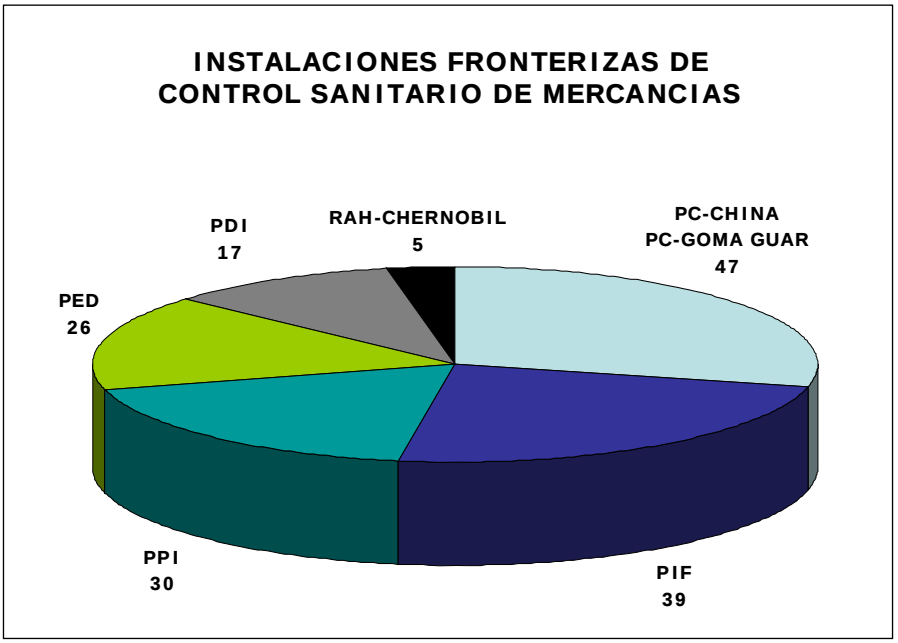

Gráfico 2.12 Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM)

A esta categoría de instalaciones pertenecen:

- Almacenes de inmovilización (AIERA): almacenes autorizados por el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad (Subdirección General de Sanidad Exterior) de acuerdo a lo establecido en la Decisión 2001/812/CE, para inmovilizar productos destinados a consumo humano a la espera de resultados de laboratorio o de otras investigaciones.
- Depósitos aduaneros, Depósitos Francos o establecimientos situados en una Zona Franca (DANC): autorizados de conformidad con el artículo 12.4 de la Directiva 97/78/CE (Real decreto 1977/1999), para el almacenamiento intermedio de productos de origen animal procedentes de países terceros que no cumplen la normativa comunitaria.
- Almacenes de aprovisionamiento marítimo (AAM): autorizados de acuerdo con el artículo 13 de la Directiva 97/78/CE (Real Decreto 1977/1999),

En la actualidad se encuentran autorizadas 66 IFASM con la siguiente distribución:

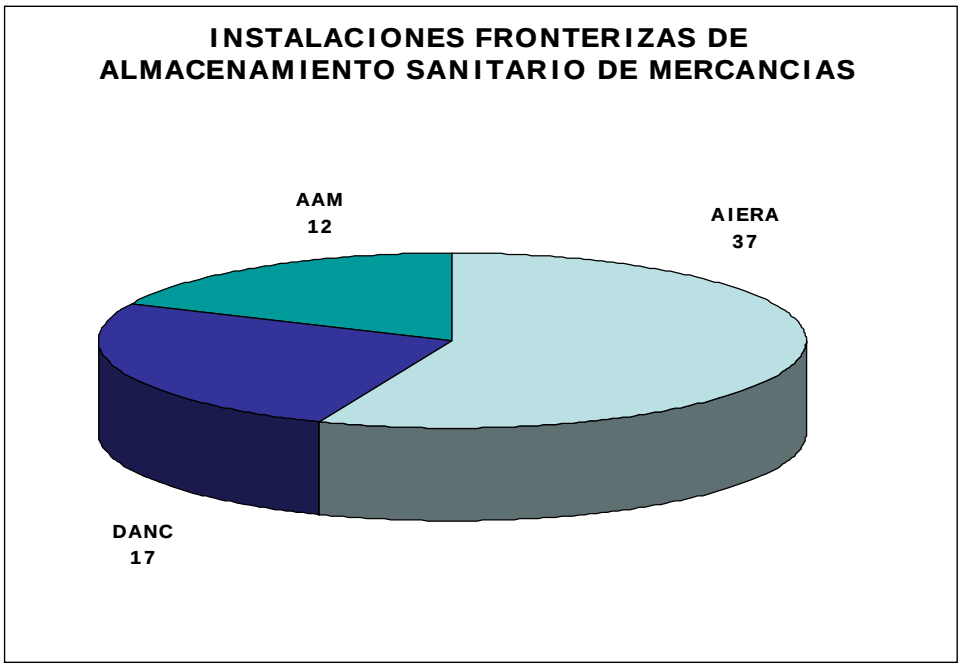

Gráfico 2.13 Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías.

b) Establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano

- 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 procedentes de países terceros.

- 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, que han sido sometidos previamente a los controles oficiales en un PIF y se encuentran a la espera de destino aduanero.

Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Centro de Inspección (PIF-CIOA): Se definen como Puestos de Inspección Fronterizos o Centros de Inspección, dependientes de los primeros, las instalaciones autorizados de acuerdo a la normativa comunitaria específica para control veterinario en frontera de productos de origen animal y animales vivos de acuerdo a la Decisión de la Comisión (2001/812/CE) que fija las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos y la Decisión de la Comisión (2009/821/CE) que establece la lista de los puestos de inspección fronterizos autorizados.
- Puntos de Entrada (PE): Se definen como Instalaciones Fronterizas establecidas en el Reglamento (CE) Nº 882/2004 destinadas al control oficial de piensos y alimentos destinados a la alimentación animal de origen no animal.
- Puntos de Entrada Designados (PED): Se definen como las instalaciones fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) Nº 669/2009.
- Puntos de Control para Goma Guar: Se definen como las Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) Nº 258/2010.
- Puntos de Control para Determinados Productos Originarios de China: Se definen como las Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) Nº 1135/2009.

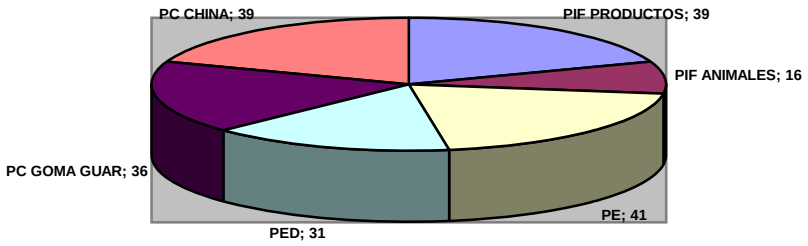

Gráfico 2.14 Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Almacenes de depósito temporal (ADT): se define como un establecimiento aduanero para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal no destinados a consumo humano procedentes de terceros países, que han sido sometidos previamente a los controles oficiales en un PIF y se encuentran a la espera de destino aduanero.

3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

PARTE A: Aspectos generales

A.1. CAMBIOS EN LAS ESTRUCTURAS ORGÁNICAS Y EN LOS ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

Tal como se ha descrito en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria la estructura del Estado Español se organiza territorialmente en comunidades autónomas, provincias y municipios, entidades que gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses. De este modo, España tiene tres Administraciones Públicas: Administración General del Estado, Administración Autonómica y Administración Local.

A.1.1. En el ámbito Estatal

En el año 2011 se han producido cambios en la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. En los textos legislativos que aparecen a continuación se incluyen los cambios en la legislación general de ámbito nacional:

El Real Decreto 1823/2011, de 21 de diciembre, reestructura los Departamentos ministeriales, con el objeto de desarrollar el programa político del Gobierno, conseguir la máxima eficacia en su acción y la mayor racionalidad en el funcionamiento de la Administración General del Estado.

Se crea el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Este nuevo Departamento ministerial asume las competencias del extinguido Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. (Artículo 11).

Se crea el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Este nuevo Departamento ministerial asume las competencias del extinguido Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. (Artículo 14).

El Real Decreto 1887/2011, de 30 de diciembre, establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales; dictado en virtud de la autorización otorgada al Presidente del Gobierno por el artículo 2.2.j de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, establece diversas supresiones y modificaciones en el ámbito de los Departamentos ministeriales. Procede, en consecuencia, dotar a los Ministerios de una organización básica que les permita iniciar, con la mayor prontitud, el desarrollo de las competencias y funciones que tienen atribuidas.

En el artículo 10, se establece el desarrollo completo de la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Alimentación, y Medio Ambiente mediante la definición de los órganos superiores y directivos del Departamento y desarrollando la estructura básica hasta el nivel de subdirección general, con el fin de racionalizar la organización ministerial para facilitar la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de recursos agrícolas, ganaderos y pesqueros, de industria agroalimentaria, de desarrollo rural y de medio ambiente. También hace mención a la supresión de diversos órganos directivos de este Departamento Ministerial.

En el artículo 13, se establece el desarrollo completo de la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad mediante la definición de los órganos superiores y directivos del Departamento y desarrollando la estructura básica hasta el nivel de subdirección general, con el fin de racionalizar la organización ministerial para facilitar la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de sanidad, cohesión e inclusión social, familias, protección a la infancia, discapacidad e igualdad. También hace mención a la supresión de diversos órganos directivos de este Departamento Ministerial.

En el ámbito estatal correspondiente al MAGRAMA, con lo que respecta al control de la calidad diferenciada y producción ecológica, se han producido los siguientes cambios a nivel de los órganos de coordinación.

El Real Decreto 1335/2011, de 18 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Se crea la Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada cuya finalidad es actuar como órgano de coordinación con las autoridades competentes de las comunidades autónomas en materia de denominaciones de origen, indicaciones geográficas, y especialidades tradicionales garantizadas, desempeñando las funciones de asesoramiento y coordinación que se le encomienden. La Mesa estará integrada por un presidente, vicepresidente y secretario que serán representantes de la SG de Calidad diferenciada y Agricultura Ecológica del MAGRAMA, por los vocales que serán un representante por cada comunidad autónoma y un representante de la Subdirección General de Política Comercial de la Unión Europea del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

A.1.2. En el ámbito de las CCAA

En el año 2011 se han producido diversos cambios en 16 de las 19 CCAA en sus estructuras orgánicas, debido a que se han realizado procesos electorales en la mayoría de CCAA.

A continuación se detallan las CCAA en las que se han producido cambios durante 2011.

Andalucía

Cambios organizativos:

- Ley 1/2011, de 17 de febrero, de reordenación del sector público de Andalucía.
- Decreto 99/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA).
- Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Aragón

Cambios organizativos:

- Decreto 156/2011, de 25 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.

- Decreto 333/2011, de 6 de octubre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

- Decreto 337/2011, de 6 de octubre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia.

Asturias

Cambios organizativos:

- Decreto 12/2011, de 16 de julio, del Presidente del Principado de Asturias, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma.

- Decreto 26/2011, de 16 de agosto, de primera modificación del Decreto 12/2011, de 16 de julio, del Presidente del Principado de Asturias, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma.

- Decreto 171/2011, de 19 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Sanidad.

- Decreto 174/2011, de 19 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos

Comunidad Valenciana

Cambios organizativos:

- Decreto 111/2011, de 2 de septiembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad y se modifica el Decreto 25/2005, de 4 de febrero, del Consell, por el que se aprueban los estatutos reguladores de la Agencia Valenciana de Salud.

- Decreto 113 /2011, de 2 de septiembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua.

Canarias

Cambios organizativos:

- Decreto 86/2011, de 8 de julio, por el que se determinan el número, denominación y competencias de las Consejerias del Gobierno de Canarias.

Cantabria

Cambios organizativos:

- Decreto 87/2011, de 7 de julio, por el que se modifica parcialmente la Estructura Básica de las Consejerías del Gobierno de Cantabria.

Castilla la Mancha

Cambios organizativos:

- Decreto 69/2011, de 27/06/2011 de Presidencia de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por el que se establece la estructura orgánica de la Administración Regional.

- Decreto 123/2011 de 07/07/2011 por el que se establece la estructura orgánica y competencias de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales.

- Decreto 126/2011 de 07/07/2011 por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura.

- Decreto 263/2011, de 30/08/2011, por el que se modifica el Decreto 126/2011, de 07/07/2011 por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura.

Castilla y León

Cambios organizativos:

- Decreto 2/2011, de 27 de junio, del Presidente de la Junta de Castilla y León, de Reestructuración de Consejerías

- Decreto 36/2011, de 7 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad

Cataluña

Cambios organizativos:

- Decreto 48/2011, de 4 de enero, de de estructuración del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural. (DOGC núm. 5791 - 07/01/2011)

- Decreto 366/2011, de 12 de julio, por el cual se aprueban los Estatutos de la Agencia de Salud Pública de Cataluña. (DOGC núm. 5920, de 14/07/2011)

Galicia

Cambios organizativos:

- Decreto 150/2011 de 21 de Julio, por el que se modifica el Decreto 312/2009, por el que se establece la estructura orgánica de la Consellería del Mar.

Extremadura

Cambios organizativos:

- Decreto 211/2011, de 5 de agosto por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Política Social.

- Decreto 104/2011, de 22 de julio por el que se establece la estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

- Ley 7/2011 Ley de Salud Pública de Extremadura.

Islas Baleares

Cambios organizativos:

- Decreto 10/2011, de 18 de junio, del Presidente de las Illes Balears, por el que se determina la composición del Gobierno y se establece la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

- Decreto 12/2011, de 18 de junio, del Presidente de les Illes Balears por el que se determina la composición y la estructura orgánica básica de las Consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, modificado por Decreto 18/2010, de 4 de junio y por Decreto 27/2010, de 10 de junio.

La Rioja

Cambios organizativos:

- Decreto 3/2011, de 27 de junio, por el que se modifica el número, denominación y competencias de las consejerías de la Administración General de La Comunidad Autónoma de La Rioja.

- Decreto 49/2011, de 6 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente 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.

- Decreto 50/2011, de 6 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Servicios Sociales 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 (BOR nº89, de 7 de julio de 2011).

Madrid

Cambios organizativos:

- Decreto 11/2011, de 16 de junio, por el que se establece el nº y denominación de Consejerías.

Navarra

Cambios organizativos:

- Decreto Foral 10/2011, de 1 de Julio, por el que se establece la estructura departamental de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra.

- Decreto Foral 109/2011, de 26 de julio, por el que se determina la estructura básica del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente.

País Vasco

Órganos de coordinación:

Nombre	Objeto	Integrantes	Base legal	Año creación
Grupo de trabajo horizontal de coordinación del PCOCA del País Vasco	Foro de debate y consenso de cuestiones horizontales del PCOCA	Jefes de servicio de las unidades responsables de aplicación de los 13 programas del PNCOCA	Reunión de Directores de las tres DDFF y del GV	2011
Grupo de trabajo de uso racional de medicamentos veterinarios...	Coordinación DDFF y GV sobre medicamento veterinario	Técnicos responsables de medicamentos veterinarios DDFF y GV	Directores de las tres DDFF y del GV	2011

A.2. RECURSOS HUMANOS (RRHH)

A.2.1 En el ámbito Estatal

En lo que respecta al **MAGRAMA** no ha habido modificaciones importantes a destacar durante el año 2011. Se detalla a continuación el desglose de personal que trabaja en la coordinación de los controles oficiales por unidad responsable:

SANIDAD VEGETAL-RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	4
Titulados grado medio	1
Personal administrativo	1
Titulados superiores en laboratorio	27
Titulados medios o Aux. en laboratorio	6
Personal de un medio propio	11
TOTAL	**50**

Tabla 3.A.1 Sanidad vegetal

ACUERDOS SANITARIOS-RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	3
Titulados grado medio	
Personal administrativo	1
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	**4**

Tabla 3.A.2 Acuerdos sanitarios

RECURSOS HUMANOS DE CONTROL OFICIAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Inspectores	**75**
Ayudantes de inspección	**1**
Personal Técnico en el MAGRAMA	**3**

Tabla 3.A.3 Recursos humanos de control oficial

CALIDAD DIFERENCIADA Y PRODUCCION ECOLÓGICA -RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	17
Titulados grado medio	5
Personal administrativo	5
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	3
TOTAL	**30**

Tabla 3.A.4 Calidad diferenciada y producción ecológica

SUB GENERAL SANIDAD E HIGIENE ANIMAL Y TRAZABILIDAD -RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	9
Titulados grado medio	
Personal administrativo	2
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	10
TOTAL	**21**

Tabla 3.A.5 Subdirección general sanidad e higiene animal y trazabilidad

ALIMENTACION ANIMAL-RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	7
Titulados grado medio	
Personal administrativo	
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	**7**

Tabla 3.A.6 Alimentación animal

CALIDAD COMERCIAL-RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	12
Titulados grado medio	3
Personal administrativo	2
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	**17**

Tabla 3.A.7 Calidad comercial

PESCA EXTRACTIVA Y ACUICULTURA-RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	3
Titulados grado medio	
Personal administrativo	
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	**3**

Tabla 3.A.8 Pesca extractiva y acuicultura

PERSONAL DE LABORATORIOS DE SANIDAD ANIMAL -RECURSOS HUMANOS NIVEL ESTATAL	
PUESTO	**Nº PERSONAS**
Titulados superiores	
Titulados grado medio	
Personal administrativo	
Titulados superiores en laboratorio	29
Titulados medios o Aux. en laboratorio	33
Personal de un medio propio	74
TOTAL	**126**

Tabla 3.A.9 Personal de laboratorios de sanidad animal

Por lo que respecta a la **Subdirección General de Sanidad Exterior** del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad se expresa en la tabla que viene a continuación.

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Inspectores	156
Técnicos de inspección	96
Técnicos (Titulados superiores) a nivel de la Subdirección General de Sanidad Exterior	18
TOTAL	**270**

Tabla 3.A.10 Personal de Sanidad Exterior

Por lo que respecta a la **AESAN** hay un total de 257 personas, distribuidas como se muestra en la siguiente tabla según el puesto que ocupan:

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Personal de Gestión. Titulados superiores	62
Técnicos de Grado Medio	15
Personal Administrativo	57
Personal de laboratorio (titulados superiores)	56
Personal auxiliar de laboratorio	67
TOTAL	**257**

Tabla 3.A.11 Personal de la AESAN con funciones en el control oficial.

De todas ellas, 134 personas ejercen funciones relacionadas con el control oficial. Las 123 restantes forman parte del personal de laboratorio, repartidas entre el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas ubicado en Vigo.

Comparando los datos con el año anterior, no se han producido cambios reseñables.

A.2.2. En el ámbito de las CCAA

- Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

Dentro del ámbito de la agricultura, ganadería, pesca y calidad, el personal encargado de tareas de control oficial y de laboratorio, se ha detallado en el documento inserto nº 1:

- Salud Pública

Dentro del ámbito de la salud pública, en la actualidad, el personal encargado de tareas de control oficial en las CCAA es de 6.303 personas.

Comparando los datos con el año precedente, se ha reducido el personal en 15 personas.

Se clasifican en distintos grupos atendiendo a sus funciones:

- Personal de gestión
- Personal de laboratorio
- Inspectores: veterinarios, farmacéuticos y otros
- Ayudantes de inspección
- Técnicos de grado medio
- Personal auxiliar de laboratorio
- Personal administrativo

El personal se encuentra distribuido en servicios centrales, unidades territoriales y locales y ciudades con servicios municipales delegados. En la tabla 3.6 se pueden observar los datos de forma detallada.

SERVICIOS / PERSONAL	TITULADOS SUPERIORES				Ayudantes de Inspección	Técnicos de Grado Medio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos	Otros Inspectores				
Servicios Centrales CCAA	233	81	13	3		2	112	**444**
Unidades Territoriales y Locales	466	2965	1189	103	190	121	392	**5426**
Ciudades con Servicios Municipales Delegados	60	100	35	84	16	17	121	**433**
TOTAL	**759**	**3146**	**1237**	**190**	**206**	**140**	**625**	**6303**

Tabla 3.A.12 Distribución del personal en las CCAA según su cualificación.

Comparando los datos con el año 2010, se ha incrementado el personal en los servicios centrales de las CCAA, y dentro de estos, especialmente el número de inspectores, que ha pasado de 36 a 97 personas, mientras que se ha reducido el número de técnicos de grado medio y personal administrativo,

pasando de 166 a 114. También es destacable que el total de personas dedicadas a gestión ha aumentado de 699 en 2010 a 759 en 2011.

El control oficial se ejerce básicamente por titulados superiores (5.332) que representan el 84,5% de los empleados, de los cuales:

- Ejercen labores inspectoras 4.573 efectivos, lo que representa el 72,6% del total de personas dedicadas al control oficial, en su mayoría veterinarios que constituyen el 68,8% de todos los inspectores con titulación superior. En 2011 el número de inspectores se ha incrementado en 6 personas.

- Las labores de gestión se llevan a cabo por el 14,9% de todos los empleados con titulación superior.

Los ayudantes de inspección representan un porcentaje muy bajo, el 3,3 % respecto al total de empleados en el control oficial. Los técnicos de grado medio suponen un 2,2 % del total. El personal administrativo es el 9,9 % del total de personas que trabajan en el control oficial.

Respecto a la distribución territorial del personal, un 86 % pertenece a las unidades territoriales o locales de las CCAA.

El personal destinado en los laboratorios de control oficial de las Comunidades Autónomas supone un 12,2% del total del personal de control oficial. De este personal, el 46.8% corresponde a titulados superiores y el 44,4% personal auxiliar de laboratorio. Se muestra de forma pormenorizada en la tabla 3.A.13.

SERVICIOS / PERSONAL	TITULADOS SUPERIORES		Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio			
Laboratorios Públicos	36	374	389	78	877

Tabla 3.A.13 Distribución del personal de laboratorio en el control oficial

A continuación se adjunta documentación relativa a los RRHH desglosados por CCAA, en el ámbito de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad, y en el de Salud Pública:

- Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

RRHH POR COMUNIDAD AUTON(

Doc. Insertado 1. RRHH CCAA y laboratorios en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad

- Salud Pública

rrhh ccaa.doc

Doc. Insertado 2. RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública

A.3. NOVEDADES EN APLICACIONES INFORMÁTICAS/BASES DE DATOS

Las aplicaciones informáticas y/o bases de datos puestas en marcha o actualizadas de forma substancial durante el año 2011 son las siguientes:

A.3.1. En el ámbito Estatal

A lo largo del 2011 se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se han notificado los siguientes cambios en relación a las aplicaciones informáticas:

Ámbito de control	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
Calidad comercial	Rical	Registro informativo del sistema de control de la calidad comercial alimentaria	Base de datos creada por el MARM, de acceso restringido para los funcionarios autonómicos y de la DG de la Industria Alimentaria del Ministerio, en la que se compila la información generada en el ámbito del control de la calidad comercial alimentaria (actas de la Mesa de coordinación de la calidad alimentaria, programación anual de control, campañas de inspección, seguimiento de acuerdos de armonización de la normativa y procedimientos documentados.	2011
Calidad diferenciada y producción ecológica	JAMONHUELVAB6	HS TRAZABILIDAD IBÉRICO (192.168.10.100)	Toda la trazabilidad informática desde las explotaciones, crotales, visitas de campo, marcaje en matadero, precintos de las piezas, inspección en industria, vitolas, entrega de vitolas, listados relacionados, trazabilidad individual o por lotes	2011
Calidad diferenciada y producción ecológica	SANVINO	Sanciones de las figuras de calidad diferenciada Supraautonómicas	Base de datos de uso interno de seguimiento de la tramitación de expedientes sancionadores de las DOP/IGP supraautonómicas.	2011
Calidad diferenciada y producción ecológica	SITUA INTIA	Sistema de Información Territorial para usuarios avanzados	Aplicación para inspección autónoma de parcelas de campo	2011
Calidad de leche	Letra Q	Letra Q Calidad Oveja y Cabra	1. Módulo de Identificación y Registro de Ovino y Caprino	2011

Ámbito de control	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
			2. Carga de ficheros de muestras de explotación y medias de ovino y caprino 3. Plan Anual de Muestras Obligatorias 4. Buscador Muestras de Ovino y Caprino 5. Controles Oficiales Ovino y Caprino 6. Perfil de acceso a la información Ovino y Caprino	
Calidad de leche	Letra Q	Letra Q Calidad Vaca	1. Q-nexus 2. Módulo de discrepancias 3. Archivo de Históricos 4. Perfil Inspector 5. Módulo de Higiene de Cisterna 6. Módulo de Higiene de Laboratorio 7. Módulo de Control de Discrepancias	2011
Seguridad Alimentaria	ALCON	Aplicación informática para la gestión de alertas alimentarias y control oficial	Se ha desarrollado una nueva funcionalidad que permite actualizar el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.	2006
Control Importaciones	ARGOS	ARGOS	Durante el año 2011 se realizaron tareas dirigidas al mantenimiento, mejora y desarrollo de nuevas funcionalidades.	2010
Control Importaciones	SISAEX	SISAEX	Se han realizado importantes mejoras destinadas a optimizar el rendimiento de la aplicación y facilitar la transferencia automática de los datos al sistema TRACES.	2005

Tabla 3.A.14 Aplicaciones informáticas en el ámbito estatal

A.3.2. En el ámbito de las CCAA

No todas las CCAA han tenido novedades importantes a lo largo de 2011 en los sistemas informáticos que sirven de apoyo al control oficial, por lo que a continuación se exponen brevemente las novedades informáticas y las variaciones consideradas de calado en las aplicaciones informáticas ya existentes.

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
ANDALUCÍA	SIGGAN	Módulo de Registro de Establecimientos Medicamentos Veterinarios	Medicamentos Veterinarios	2011
ANDALUCÍA	REMO (SIGGAN)	Módulo de Registro de Movimientos	Trazabilidad animal	2011
ANDALUCÍA	ALANA (SIGGAN)	Módulo de Registro de alimentación animal	Se registran todos los operadores de alimentación animal.	2011

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
ANDALUCÍA	RIIA (SIGGAN)	Módulo de Registro de los identificadores y animales	Identificación animal	2011
ASTURIAS	COPAE	Programa de gestión del COPAE	Aplicación para llevar la gestión de los registros y el control de lo operadores del COPAE	2006
ASTURIAS	SICOPA	SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios)	Aplicación para la gestión de las autorizaciones y registros de establecimientos alimentarios (RGSEAA y Registro autonómico). Aplicación para la asignación de riesgos sanitarios, programación y gestión de los controles oficiales y las medidas adoptadas.	2011
CANARIAS	GESLAB	Gestión de Laboratorio	Permite la gestión de muestras, determinaciones realizadas, emisión de resultados, informes, estadísticas, etc....	2009-2011
CANARIAS	INTERLIMS-ASM	Laboratorio de Lácteos	Gestión de muestras, exportación de resultados de los equipos de análisis a la aplicación, volcado de datos en letraQ, emisión de resultados e informes, etc...	2010-2011
CANTABRIA	P-IGP--CARNE	Programa IGP carne de Cantabria	Programa informático para la gestión de operadores inscritos en el programa de calidad de la IGP "Carne de Cantabria".	2005
CANTABRIA	P-ECO	Programa informático de gestión de la Agricultura y Ganadería ecológica de Cantabria	Se trata de un programa de gestión que recopila la información de todos los operadores inscritos en el CRAE.CN independientemente del alcance. Incorpora información referente a parcelas declaradas, censo de animales, etc.	2008
CATALUÑA	IDEQUI	Identificación Equina	Registro de équidos y emisión de pasaportes	2011
CATALUÑA	PROCER	Sistema de información de la Agencia de Protección de la Salud (SIAPS)	Registro que incluye los resultados del PROCER (programa de clasificación de los establecimientos en base al riesgo).	2011
LA RIOJA	ROPCIV	Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales y Productos Vegetales.	Base de datos acces, para el registro de productores, comerciantes e importadores de vegetales y productos vegetales.	2011
LA RIOJA	REGA Inspecciones	Inspecciones: Bienestar animal en gallinas ponedoras. Hoja de ruta del porcino	Inclusión en REGA de las inspecciones dentro del "Plan de acción de adaptación a la normativa de bienestar de las gallinas ponedoras" y de la" Hoja de ruta del sector porcino".	2011

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
LA RIOJA	SIGENTIS/CURSOS	Entidad relacionada con el Sistema Integrado de Ganadería - Cursos	Base de datos de cursos homologados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente (Servicio de Ganadería) para operadores. Emisión de resoluciones de homologación y certificados de competencia.	2011
LA RIOJA	SIGENTIS/DOCUMENTOS	Entidad relacionada con el Sistema Integrado de Ganadería - Documentos	Aplicación mediante la cual los documentos utilizados en el Servicio de Ganadería, son accesibles para todo el personal que interviene en el control, centrales y periféricos.	2011
LA RIOJA		Generador de inspecciones	Aplicación informática que genera muestras de control en las condiciones descritas en los diferentes programas de control	2011
LA RIOJA	GERSA	SISTEMA DE INFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA RIOJA	Sistema desarrollado con tecnología web que permite gestionar las diferentes actividades llevadas a cabo en el Área de Seguridad Alimentaria.	2011
MADRID	SAVE	Aplicación Carnés Fitosanitarios	Carnés Fitosanitarios	2008 - 2012 (Renovación)
MADRID	BD	Planificación de auditorías	Base de datos para el control de los datos de las auditorías. Implantación nacional.	2009
MADRID	INTRANET	Zona de clientes	Actualización y mejora de la zona de clientes (privada) de la página Web para descargar los documentos normativos, procedimientos y registros aplicables a cada esquema. Herramienta de aviso automático mediante envío de correo electrónico con los clientes cuando se inserta en su zona privada nueva documentación	2011
MADRID	BD	Información a suministrar a las autoridades competentes: CCAA y MAAMA	Fichero datos de comercialización producto certificado por cada cliente y alcance. Implantación nacional	2010-2011
MADRID	BD	Información a suministrar a las autoridades competentes: CCAA y MAAMA	Fichero datos de planificación y realización auditorías. Implantación nacional	2010-2011
MADRID	BD	Información a suministrar a las autoridades competentes: CCAA y MAAMA	Fichero datos con los datos de los controles realizados a cada cliente certificado	2010-2011
PAÍS VASCO		Aplicación inspecciones Bienestar Animal	Sistema de gestión de las inspecciones de Bienestar Animal en Gipuzkoa.	2011

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción	Año implantación
PAÍS VASCO		Aplicación inspecciones Higiene Producción Primaria	Sistema de gestión de las inspecciones de Higiene y Sanidad Animal de la Producción Primaria Ganadera de Gipuzkoa.	2011

Tabla 3.A.15 Aplicaciones informáticas por ccaa

A.4. NOVEDADES EN RECURSOS LABORATORIALES DEL CONTROL OFICIAL

La información acerca de los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el Plan Plurianual de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de España (2011-2015).

A.4.1. En el ámbito Estatal

En el año 2011, no ha habido cambios en los laboratorios estatales que llevan a cabo los controles oficiales y que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, durante el año 2011 los laboratorios de control oficial han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se continúa avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

A.4.2. En el ámbito de las CCAA

En el año 2011, no ha habido cambios en los laboratorios de las Comunidades Autónomas que llevan a cabo los controles oficiales y son los que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, se han producido avances en la acreditación de los distintos laboratorios, cuyo alcance se puede consultar en la página web. www.enac.es

A.5. CAMBIOS EN LA DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS.

A continuación se detallan las CCAA en las que se han producido cambios durante 2011.

Andalucía

- Resolución de 13 de octubre de 2011, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se hace pública la delegación de tareas específicas de control en la entidad Kiwa España, S.L.U., como organismo privado de control en el ámbito de la producción vegetal ecológica y producción de alimentos ecológicos transformados. (BOJA núm. 207 de 21 de octubre de 2011)

Aragón

Durante el año 2011, se ha producido la siguiente delegación de tareas de control oficial:

- El 24/02/2011 se delega la verificación del Pliego de condiciones de DO "Cebolla Fuentes de Ebro", a la empresa LGAI.

- El 13/05/2011 se delega la verificación del Pliego de condiciones de ETG "Jamón Serrano", a la empresa CERTIFOOD.

- El 28/12/2011 se delega el control oficial en materia de producción ecológica, a la empresa CERTIFOOD.

Castilla y León

Órgano en que delega	Objeto de delegación	Fecha delegación
Asociación española de normalización y certificación (AENOR)	Certificación	27/12/2011
Certicar, s.l.	Certificación	27/12/2011
Certificadores de calidad s.l.	Certificación	27/12/2011
Certifood, s.l.	Certificación	27/12/2011
Instituto comunitario de certificación, s.l.	Certificación	27/12/2011
Lgai technological center, s.a.	Certificación	27/12/2011

Cataluña

Órgano en que delega	Objeto de delegación	Fecha delegación
Institut Químic de Sarrià (IQS)	Determinación de dioxinas y furanos (Plan de control alimentación animal)	06/10/2011

A.6. FORMACIÓN DEL PERSONAL DE CONTROL OFICIAL

Las Administraciones públicas españolas a través de sus Departamentos o Unidades planifican anual o plurianualmente las 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.

A.6.1. Formación Internacional

"Mejor formación para una alimentación más segura", *(Better Training for Safer Foof, BTSF)* es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sufragados íntegramente por la Comisión Europea, sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, sanidad animal y vegetal y bienestar animal y están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas.

España ha participado en el año 2011 en un total de 23 cursos que se relacionan en la Tabla 3.A.16 junto con el número de asistentes de cada organismo.

	Nº MAGRAMA	Nº CCAA-AGRI	Nº AESAN	Nº SGSE	Nº CCAA-DGSP	Nº ASISTENTES ESPAÑA
1. Sanidad animales acuicultura	3	5				8
2. Sanidad abejas y animales exóticos	3	6				9
3. APPCC 1				1	3	4
4. APPCC 2		4	1		8	13
5. Control sanidad vegetal	1	12				13
6. Higiene carne		4	2		5	11
7. Higiene leche	1	4			2	7
8. Higiene pesca		4	1		4	9
9. Subproductos origen animal	1	6	1		3	11
10. PIF	4	5		12		21
11. Importación de piensos y alimentos de origen no animal		8		8		16
12. EET's	3	2	1		2	8
13. Cultivo ecológico e indicaciones geográficas	1	9				10
14. Apoyo de controles de la UE en EEmm y países terceros			2	1	5	8
15. Auditorías curso A	1	3		1	4	9
16. Auditorías curso B		1			2	3
17. Bienestar animal	3	2			2	7
18. Piensos	3	12				15
19. Traces curso 2	4					4
20. Criterios microbiológicos			2			2
21. Zoonosis		2				2
22. Productos fitosanitarios		4				4
23. Sanidad vegetal y residuos plaguicidas países UE-mediterráneos		1	2			3
TOTAL	**28**	**94**	12	23	40	197

Tabla 3.A.16 Número de participantes españoles en cursos de BTSF

En ciertos cursos se ha conseguido la participación de más candidatos que los que inicialmente habían sido designados por la Comisión Europea.

De España ha participado un total de 197 personas, de las cuales 35 se han asignado a personal funcionario dedicado a Salud Pública en la AGE (personal de AESAN y del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad) y 28 a personal funcionario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente), así como a 40 personas e las CCAA-DGSP, siendo las CCAA de Andalucía, Asturias, Canarias, Galicia y Valencia las de mayor número de participantes. En las CCAA-Agri la participación ha sido de 94.

A.6.2. Formación Estatal

La Administración General del Estado (AGE) aprueba anualmente una programación de cursos de formación, tanto general como específica, que organiza cada Ministerio.

Cabe destacar en este apartado la organización de jornadas y ponencias para formación del personal de control oficial, jornadas que son generalmente muy específicas a fin de promover la formación de personal especializado y facilitar el intercambio de información entre profesionales.

Entre otras se ha desarrollado:

- *Jornada sobre el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria*
- *Jornada sobre la Red de laboratorios de seguridad alimentaria: RELSA*
- *Jornadas de referencia sobre análisis de alimentos*

Las actividades de formación llevadas a cabo en el año 2011, destinadas al personal que realiza o coordina los controles oficiales, se detallan en la siguiente tabla:

NOMBRE DEL CURSO DE FORMACIÓN CONTINUA	Nº DE EDICIONES	Nº ASISTENTES	Nº HORAS
Curso de Inglés Técnico en el ámbito de la seguridad alimentaria	1	15	116
Seguridad Alimentaria: requisitos BCR, IFS, ISO 22000:2005	1	19	14
Herramientas para la planificación del control oficial	1	20	12
Estadística básica aplicada en evaluación y gestión de riesgos alimentarios	1	20	10
Estadística aplicada a resultados de ejercicios de intercomparación y de tratamiento de datos de resultados analíticos	1	19	10
Contratos y convenios del Sector Público. La Ley General Presupuestaria	1	11	20
Aplicaciones informáticas en el entorno laboral	1	15	20
TOTAL	**7**	**119**	**202**

Tabla 3.A.17 Cursos de Formación Continua en la AESAN

En la AESAN y MSSSI, se han desarrollado 7 cursos de formación continua, destinados a personal de la AESAN y del CNA.

La Subdirección General de Sanidad Exterior del MSSSI ha realizado los siguientes cursos:

Nombre del Curso	Número de Horas	Número de Asistentes
Curso de formación continuada para veterinarios de sanidad exterior. Edición 1	24	30
Curso de formación continuada para veterinarios de sanidad exterior. Edición 2	24	30
Curso de formación continuada para Ayudantes de Inspección de sanidad exterior	16	25
Formación a medida en Biología Molecular y Materiales de Referencia para Ensayos Químicos	15	2

Tabla 3.A.18 Cursos de formación Subdirección General de Sanidad Exterior

Las distintas unidades responsables de la coordinación o realización de controles oficiales del MAGRAMA han comunicado los siguientes cursos de formacion de interés (bien impartidos o recibidos):

Tipo curso (indicar R/I)	Nombre curso	Nº Asistentes	Nº horas
I	Curso sobre el sistema APPCC y prerrequisitos aplicables a los operadores del sector de la alimentación animal	28	24
I	Curso sobre el sistema APPCC y prerrequisitos aplicables a los operadores del sector de la alimentación animal	28	24

Tabla 3.A.19 Curso alimentación animal

Tipo curso (indicar R/I)	Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
R	Curso de calificación lineal en Francia	1	35
R	Simposium Hispano-Luso de razas Autóctonas en peligro de extinción	1	14.5
R	Cata sensorial de Carne de Vacuno	1	2
R	Presentación del estudio coordinado por FEAGAS denominado "información genómica y selección en las razas autóctonas de vacuno de carne en España	1	3
R	"Taller de los sentidos" con la presentación del producto y su mejor forma de elaboración	1	2
R	Conocimiento de técnicas y desarrollo de habilidades prácticas para la ejecución de auditorías de calidad en el ámbito agroalimentario	5	12
R	II Jornada de intercambio entre fundación Kalitatea e ICAN	3	8
R	Jornada registros oficiales relacionados con la cadena alimentaria	2	6
R	Curso IFS, BRC	2	10
R	Jornada de puertas abiertas "cultivos hortícola de invierno"	2	4
R	Charla informativa sobre taladro en pimiento	2	3
R	Asamblea General Origen España	1	7
R	Curso técnico para panel de catadores	2	8
R	Jornada de Industrias cárnicas de la sierra inscritas en Jamón de Huelva DOP	5	8
R	Ley de protección de datos	7	8
R	Jornadas tecnológicas aplicadas al sector cárnico, ingeniería y tecnología de procesos	4	16
R	X Encuentro sobre el porcino ibérico	4	8
R	Diálogos sobre el cerdo ibérico	7	8
R	Training on quality schemes	1	32
R	Auditoría interna. Un enfoque sistemático y de mejora continua	1	15

Tabla 3.A.20 Curso calidad diferenciada y producción ecológica

Tipo curso (indicar R / I)	Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
R	LEGISLACIÓN, CONTROL E INSPECCIÓN VETERINARIA	17	25
R	CONTROL SANITARIO EN FRONTERA: INSPECCIÓN SANIDAD ANIMAL	20	25
R	LEGISLACIÓN CONTROL E INSPECCIÓN VETERINARIA	12	5
R	Reglamento (CE) nº 206/2009 y Reglamento (CE) nº 998/2003	15	2
R	Reglamento (CE) nº 206/2009 y Reglamento (CE) nº 998/2003	20	2
R	Reglamento (CE) nº 206/2009 y Reglamento (CE) nº 998/2003	38	2
R	Reglamento (CE) nº 206/2009 y Reglamento (CE) nº 998/2003	46	2

Tabla 3.A.21 Cursos acuerdos sanitarios

Tipo curso (indicar R / I)	Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
I	Curso de formación del módulo de calidad de Letra Q	13	3
I	Curso de formación del módulo de calidad de Letra Q	22	3
I	Curso de formación del módulo de calidad de Letra Q	9	4
I	Curso de formación del módulo de calidad de Letra Q	8	4
I	Curso de formación del módulo de calidad de Letra Q	11	4
I	Curso de formación de gestión de la inspección con dispositivo móvil en explotaciones de leche	6	6
I	Curso de formación de gestión de la inspección con dispositivo móvil en explotaciones de leche	24	6

Tabla 3.A.22 Curso calidad de leche

Tipo curso (indicar R / I)	Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
I	Nuevas funcionalidades en configuración de laboratorios PNIR	17	4

Tabla 3.A.23 Cursos de residuos de medicamentos veterinarios

Tipo curso (indicar R / I)	Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
R	Formación de asesores de explotación	80	4
R	Identificación electrónica animal	200	4
R	Bases de datos del sistema integral de trazabilidad animal	52	3

Tabla 3.A.24 Curso identificación y registro

Tipo curso (indicar R / I)	Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
I	Jornada sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.	252	10

Tabla 3.A.25 Cursos subproductos

Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Charla Gestión de calidad (ISO 17.025) y Gestión ambiental (ISO 14.001)	10	3h
Introducción al genotipado de microsatélites mediante sofware GeneMapper v 3.7	5	5h
Formación para componentes del equipo de intervención del LCV (manejo de extintores, primeros auxilios, etc.).	7	5h
PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa)	15	15h
Filogenia molecular y Bioinformatica	15	15h
Cultivos celulares animales	15	15h
Charla o curso sobre la extracción de vísceras	2	3h
Prevención de Riesgos laborales coordinación de actividades empresariales	2	5h
Bioseguridad y Gestión de residuos en los laboratorios	15	15h
Manipulación, trasvase, almacenamiento y etiquetado de productos químicos	9	5h
2nd Global Conference on GMO Análisis	1	25h
Congreso de la red Neuroprion: Prion 2011	1	20h
CURSO ANESTESIA, ANALGESIA, EUTANASIA	1	120h
CONGRESO NACIONAL DE VIROLOGIA	2	10h
Jornadas Profesionales de Avicultura	2	10h
Excel 2003 Básico	2	20h
Legislación Medioambiental	1	25h
Word básico	1	20h
Curso Acces 2003 Avanzado	1	20h
Fundamentos y uso del Milli-Q integral 5	26	5h
Formación en materia de bioseguridad del personal de laboratorio del área de Bioseguridad con Nivel de Contención 3, LBS3	18	3h
Fundamento, uso y mantenimiento del Biowaste del área NBS3	7	3h
Fundamentos, uso y manejo de Autoclave por vapor húmedo instalado en el área NBS3	21	3h
Fundamento, uso y mantenimiento de la bomba calor/frío del climatizador y chiller ubicados en el edificio de Sanidad Animal	5	2h
Seminario sobre “microsatélites de ADN como herramienta para la identificación animal y control genealógico	47	3h

Método de detección, identificación y cuantificación de OMGs en muestras de alimentos y piensos	1	5h
Jornadas sobre análisis de alimentos del LNR a los Laboratorios de control oficial.	1	5h
Gestión de contenidos de la WEB del MARM	1	10h
Formación Instalación GESPER	3	15h
Autocad 2002 ”Nivel de Usuario”	1	25h
Jornada de Prevención de Riesgos en la conducción	2	5h
Contratación administrativa 2011	1	25h
Gestión de instalaciones NBS3	26	3h
Formación Evidencias Ecoiuris	1	5h
GESPRE: aplicación informática para la gestión presupuestaria	2	15h
Charla sobre el plan de emergencias	95	3h
Charla “Mantenimiento secuenciador “ABI PRISM®3130XL GENETIC ANALYZER	3	3h
Riesgos eléctricos en los trabajos de mantenimiento	2	5h
European Surveillance Network for influenza in pigs	2	10h
Contratación Administrativa (tele formación-on line)	1	5h
Unión Europea (tele formación-on line)	1	5h

Tabla 3.A.26 Laboratorios red de sanidad animal

A.6.3. Formación por CCAA

Las Administraciones Públicas Autonómicas y Locales establecen sus propios programas de formación descritos en el Plan Plurianual, diseñando los cursos a realizar, su duración y contenido, el número de asistentes, etc., 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 diferentes Comunidades Autónomas han llevado a cabo, a lo largo del año 2011, cursos de formación en materia de control oficial de la cadena alimentaria que aparecen descritos de forma detallada en los documentos insertados al final de este apartado.

A modo de resumen, estos son los resultados en materia de formación de las CCAA en el año 2011:

- Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

En documento insertado se detalla la información de las CCAA, en materia de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

FORMACION CCAA

Doc. Insertado 3. Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

- Formación autonómica en el ámbito de la salud pública

En las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA (CCAA-DGSP) se han realizado 175 cursos. En la tabla 3.A.27 se muestra el número de cursos impartidos por las diferentes DGSP-CCAA desglosados por programas de control oficial en los que se ha abordado algún aspecto de cada programa. Como puede apreciarse, el número de cursos desglosado por programas es muy superior al número de cursos impartidos en cada comunidad autónoma. Esto es debido a que gran cantidad de cursos abarcan varios aspectos de los programas de salud pública. Así por ejemplo, se ha impartido el "*Curso de Inspección de alimentos y establecimientos alimentarios*" de Andalucía, en el que se abordan todos los programas de salud pública, o el "*Curso de Inspección en Industrias de la Pesca*" de Galicia, que abarca aspectos de los programas 1 de establecimientos alimentarios, 2 de autocontroles y 4 de biotoxinas marinas.

Otros cursos tienen carácter más específico como el "*Curso de técnicas de auditoría para supervisión de planes APPCC*" de Aragón aplicable al programa 2 o "*Curso de materiales plásticos en contacto con alimentos*" de la C. Valenciana en relación con el programa 8.

	PROGRAMAS DE SALUD PÚBLICA													
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	OTROS
ANDALUCÍA	7	7	4	3	3	3	4	2	1	1	1	1	1	1
ARAGÓN	5	3											2	1
ASTURIAS	2	1	1	1	1	1	1		1		1			
C. VALENCIANA	3	3	3					1						
CANARIAS	4	2	5	1	4	2	2	1	2	2	2	2	1	
CANTABRIA	4	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	
CASTILLA Y LEÓN	7	9	3	3	3	3	3	5	3	2	5	5	2	7
CASTILLA-LA MANCHA	25	25	9	4	6	3	7	2	4		6	4	1	
CATALUÑA	4		2	1									1	
EXTREMADURA	4	1	2	1	1	1	1	3	1		1	1		2
GALICIA	3	4		1									1	1
I. BALEARES	1		1										1	2
LA RIOJA		1												
MADRID	24	21	19	5	9	9	9	10	11	1	11	10	2	2
MURCIA	2	4	3		2		1				5			2
NAVARRA	2	2									1			5
PAÍS VASCO	17	14	10	7	8	7	7	7	8	4	7	5	5	17
TOTAL	**114**	**101**	**65**	**29**	**39**	**31**	**37**	**33**	**33**	**12**	**42**	**30**	**18**	**40**

Tabla 3.A.27 Cursos de formación de las CCAA-DGSP por materias

Asimismo, se han desarrollado 14 cursos o jornadas sobre mataderos, incluyendo aquellos en los que se han tratado temas específicos, como la triquina o el bienestar animal como por ejemplo:

- "*Jornada sobre criterios de inspección en mataderos*", impartido por Aragón
- *"Actualización del control oficial en matadero"* de Castilla y León
- *"Actuaciones en bienestar Animal de los servicios veterinarios oficiales de mataderos" de* Castilla-La Mancha
- *"Bienestar animal para mataderos de porcino"* en Cataluña

También hay que reseñar que ha habido cursos de carácter general en los que se han tratado temas relacionados con la inspección en mataderos o el bienestar animal como el "*Curso de inspección de alimentos y establecimientos alimentarios*" de Andalucía, entre otros.

Como se puede observar en el gráfico3.A.1, se ha impartido un gran número de cursos, en los cuales se ha tratado la inspección de los establecimientos alimentarios con carácter general, así como la formación en auditorías de los sistemas de autocontrol.

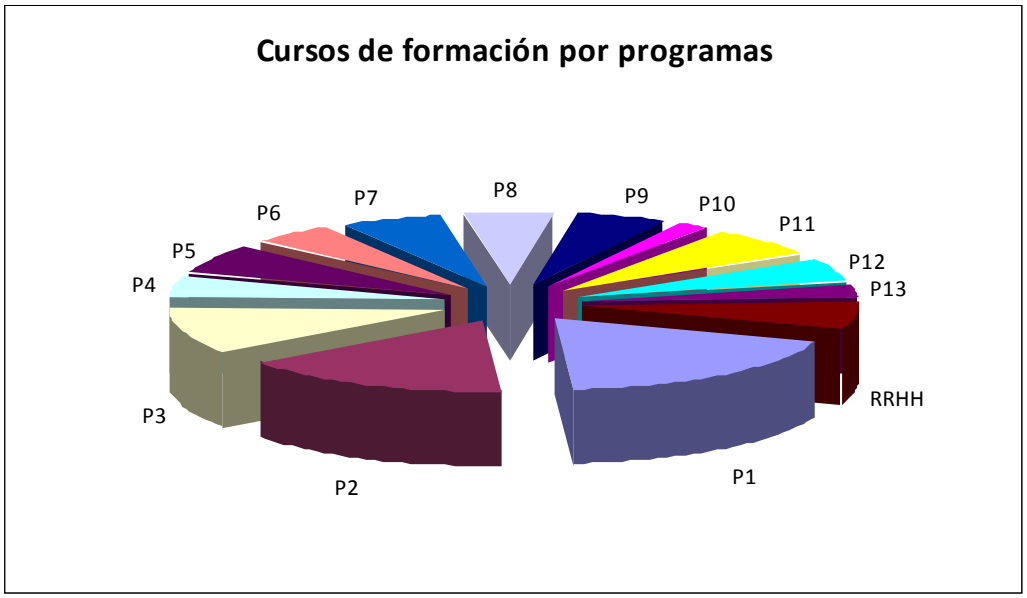

Gráfico 3.A.1 Cursos formación según programa

Respecto a los cursos de auditorías de autocontrol, destaca la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, que ha impartido 10 cursos en esta materia.

Dentro del apartado de recursos humanos se han desarrollado 10 cursos, en los cuales la materia principal ha estado relacionada con el manejo informático de aplicaciones. Estos cursos van dirigidos a personal relacionado con el control oficial cuya finalidad es la mejora en el manejo de programas informáticos y bases de datos necesarios para la gestión del control oficial.

También hay que destacar el aumento de cursos de desarrollo personal como el curso de "*Liderazgo y trabajo en equipo*" de Andalucía o "*Habilidades de comunicación en las actividades de inspección del control oficial de alimentos*" de la C. de Madrid.

Hay que reseñar que la mayoría de los cursos tiene una duración entre 10 y 20 horas, ya que de los 175 cursos, 104 de ellos tiene una duración superior o igual a 10 horas, 140 cursos no superan las 20 horas. Como se puede observar en la tabla 3.A.28, el promedio de horas de duración es de 14,8 horas por curso.

El número medio de asistentes es de 23 personas, número que permite la comunicación y una adecuada atención por parte de los formadores.

CCAA DE SALUD PÚBLICA	Nº cursos	Nº horas	Promedio horas por curso	Nº asistentes	Promedio asistentes por curso
ANDALUCÍA	10	222	22,2	246	25
ARAGÓN	6	60	10,0	205	34
ASTURIAS	2	36	18	69	35
C. VALENCIANA	7	204	29,1	472	67
CANARIAS	9	140	15,6	374	42
CANTABRIA	4	60	15,0	43	11
CASTILLA Y LEÓN	15	189	12,6	381	25
CASTILLA – LA MANCHA	27	491	18,2	534	20
CATALUÑA	6	32	5,3	182	36
EXTREMADURA	8	130	16,3	195	24
GALICIA	5	98	19,6	147	29
I. BALEARES	3	10	3,3	66	22
LA RIOJA	1	30	30,0	14	14
MADRID	30	400	13,3	453	15
MURCIA	15	108	7,2	220	15
NAVARRA	9	144	16,0	45	5
PAÍS VASCO	19	233	12,3	334	18
TOTAL	**175**	**2.587**		**3.980**	
Promedio			**14,8**		**23**

Tabla 3.A.28 Datos relativos a los cursos de formación impartidos por las CCAA-DGSP

A continuación se adjunta documentación relativa a los cursos de formación que se han impartido en las CCAA:

Formación de CCAA-SP.doc

Doc. Insertado 4.Formación de CCAA-SP

A.7. NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las autoridades competentes han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial.

Las autoridades competentes verifican la aplicación real de dichos procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del control oficial en las Unidades a su cargo.

A continuación se muestra una relación de los procedimientos documentados elaborados o revisados en el año 2011, lo que significa que se incluyen aquellos elaborados años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión a lo largo del 2011.

Se entiende por tanto, que los servicios de control trabajan también con procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores que se encuentran en vigor, y que no se muestran a continuación pues no han sido objeto de ninguna modificación en el año 2011 y que pueden ser consultados en el Plan Plurianual.

Como procedimientos documentados se incluyen instrucciones, directrices, programas y planes de acción entre otros.

A.7.1. En el ámbito Estatal

Durante el 2011 se han notificado cambios en relación con los procedimientos documentados en el ámbito estatal correspondiente al MAGRAMA en los siguientes campos: Sanidad Vegetal, Alimentación animal, Calidad diferenciada y producción ecológica, acuerdos sanitarios, calidad de leche, identificación y registro y control de subproductos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición dispone de 36 procedimientos, circulares o instrucciones. De ellos, se ha revisado por dos veces el procedimiento sobre la elaboración del informe anual y la Unidad de Coordinación Científica ha emitido nuevas versiones de sus 22 procedimientos para la gestión de las actividades de la unidad. El CNA, como Laboratorio Nacional de Referencia, dispone de documentación interna sobre los procedimientos normalizados de trabajo (PNT) así como Manuales de Calidad.

En cuanto a la Subdirección General de Sanidad Exterior, a lo largo del año 2011 se han elaborado 57 instrucciones y 5 Protocolos nuevos, y se han modificado otros 5 protocolos, relativos al control sanitario de los alimentos procedentes de terceros países.

En el documento adjunto inserto en el nº 7 se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2011.

A.7.2. En el ámbito de las CCAA

Más de 300 documentos han sido aprobados o modificados en el año 2011 por parte de las CCAA. Cada CCAA tiene su propio sistema de elaboración y aprobación de documentos; asimismo cada CCAA denomina cada documento de diferente forma.

Dependiendo del grado de implantación o desarrollo de su estructura documental, cada CCAA ha desarrollado documentos en un sentido u otro. Aquellas CCAA que tienen sus Planes y Programas consolidados han desarrollado más documentos del tipo de instrucciones técnicas y circulares, documentos generalmente muy específicos para materias muy concretas.

En todas las CCAA los programas y planes se constituyen como documento base, de los cuales generalmente emana el resto de la documentación. El siguiente nivel de documentación sería el desarrollo de procedimientos.

En el documento adjunto se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2011 en las CCAA, y que junto a los existentes en vigor y que aparecen en el Anexo del Plan Plurianual, constituyen la base documental de los servicios de control oficial.

En este documento se puede comprobar cómo las CCAA están llevando a cabo un importante esfuerzo en la tarea de documentar y unificar sus actuaciones de inspección hasta un nivel de detalle importante, como se puede evidenciar con la gran cantidad de instrucciones técnicas o pautas de inspección y en las fichas de trabajo.

listado pnts 2011

Doc. Insertado 5. Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2011

A.8. NOVEDADES LEGISLATIVAS

A.8.1 En el ámbito estatal

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

http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml

Las principales novedades legislativas del año 2011 han sido:

- Real Decreto 1634/2011 de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles

- Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Orden PRE/2493/2011, de 16 de septiembre, por la que se modifica el Anexo II del Real Decreto 3454/2000, de 22 de diciembre, por el que se establece y regula el programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales
- Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes
- Orden SPI/1957/2011, de 7 de julio, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios
- Real Decreto 846/2011, de 17 de junio, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999
- Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- Real Decreto 728/2011, de 20 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes
- Real Decreto 463/2011, de 1 de abril, por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Orden PRE/680/2011 de 23 de marzo, por la que se deroga la Orden de 16 de septiembre de 1994, por la que se dictan normas para la identificación individual de los hígados de bovinos
- Orden SPI/681/2011, de 28 de marzo, por la que se modifican los anexos del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización
- Orden SPI/643/2011, de 21 de marzo, por la que se modifica el anexo del Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen

las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios

- Orden PRE/628/2011 de 22 de marzo, por la que se modifica el Anexo II del Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo
- Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Orden SPI/190/2011 de 1 de febrero, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes usados en los productos alimenticios

En el ámbito del MAGRAMA cabe destacar las siguientes disposiciones:

- Real Decreto 1786/2011, que modifica el Real Decreto 1201/1999, de 9 de julio, por el que se establece el programa nacional de erradicación y control del fuego bacteriano de las rosáceas
- Orden ARM/2090/2011, por la que se establecen medidas provisionales de protección frente al caracol manzana «Pomacea insularum y Pomacea canaliculata»
- Real Decreto 348/2011, por el que se establece la Norma de calidad para caramelos, chicles confites y golosinas
- Real Decreto 1634/2011, sobre obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles
- Real Decreto 752/2011, normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.
- Real Decreto 1600/2011, de modificación del Real Decreto 217/2004 y del Real Decreto 1728/2007
- Real Decreto 773/2011 que modifica el Real Decreto 3/2002, por el que se establecen las normas mínimas de protección de gallinas ponedoras
- Real Decreto 804/2011 que regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino
- Real Decreto 1701/2011 que modifica el Real Decreto 1515/2009, de 2 de octubre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina
- Orden PRE/450/2011 que modifica el Anexo del Real Decreto 465/2003, de 25 de abril, sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal
- Orden PRE/296/2011 que modifica el Anexo del Real Decreto 465/2003, de 25 de abril, sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal
- RD 1363/2011, sobre etiquetado de vinos

A.8.2 En el ámbito de las CCAA

Andalucía

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Ley 2/2011, de 25 de marzo,	Junta de Andalucía	de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía	-PCO de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización
			Sistema de control de la calidad comercial alimentaria
			-PCO de la producción ecológica.

Asturias

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Resolución de 29 de noviembre de 2011	Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos	por la que se dispone el mantenimiento del cierre cautelar de un área determinada de la Zona de Producción de moluscos bivalvos AST1/02, y se prohíbe la actividad extractiva dentro del Plan de Explotación de moluscos bivalvos de la ría de Villaviciosa	PCO de higiene en la primaria de acuicultura

Cantabria

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Decreto 25/2011, de 31 de marzo	Gobierno de Cantabria	Se establece y regula el modelo de receta veterinaria, se crea el sistema informático integral para el uso del medicamento veterinario en explotaciones ganaderas y se regula el registro de tratamientos medicamentosos en explotaciones ganaderas en la Comunidad Autónoma de Cantabria (BOC nº 69.- 8 de abril de 2011)	PROGRAMA DE CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y SUS RESIDUOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

Castilla y León

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Orden Ayg/1841/2010	Cag	Orden ayg/1841/2010, de 23 de noviembre de 2010 por la que se modifica la orden ayg/861/2007, de 8 de mayo, por la que se establecen las normas que han de regular el programa para el control y erradicación de la enfermedad de maedi visna/artritis encefalitis caprina (8-2-2011)	Maedi visna

Cataluña

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
ORDEN AAM/56/2011	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Modificació de la Orden ARP/343/2006, por la que se declara la existencia oficial en Cataluña de la plaga del picudo rojo de la palmera, Rhynchophorus ferrugineus (Olivier, 1790), i se declara de utilidad pública la prevención y lucha contra esta plaga	Sanidad vegetal
ORDEN AAM/89/2011	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Se declaran zonas de producció de moluscos bivalvos y gasterópodos, equinodermos y tunicados en el litoral de Cataluña	Higiene en la Acuicultura
Decreto 20/2012		**por el que se crea el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores**	Control oficial de establecimientos alimentarios

Extremadura

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Ley 7/2011 de Salud Pública de Extremadura	Junta de Extremadura	Salud Pública	Todos los programas de la sección B.III

Galicia

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
DECRETO 247/2011 DOG Núm. 4 Xoves, 5 de xaneiro de 2012	CONSELLERIA MEDIO RURAL	DECRETO 247/2011, do 15 de decembro, polo que se crea o Rexistro xeral de explotadores dedicados ao transporte de subprodutos animais e produtos derivados non destinados ao consumo humano	PC ESTABLECIMIENTOS Y TRANSPORTE SANDACH
Decreto 158/2011 DOG Núm 148, 3 Miércoles de agosto de 2011	CONSELLERIA MEDIO RURAL	Documentos vitivinícolas y Registros	PC CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA

Decreto 15/2011 DOG Núm 31, 15 Martes de febreiro de 2011	CONSELLERÍA DO MAR	Decreto 15/2011, do 28 de xaneiro, polo que se regulan as artes, aparellos, útiles, equipamentos e técnicas permitidos para a extracción profesional dos recursos mariños vivos en augas de competencia da Comunidade Autónoma de Galicia.	PC HIXIENE PP PESCA EXTRACTIVA
Resolución 14 de Marzo de 2011, DOG Núm 60, 25 venres de marzo de 2011	INSTITUTO TECNOLÓXICO PARA O CONTROL DO MEDIO MARIÑO DE GALICIA	Resolución do 14 de marzo de 2011, da Dirección do Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño de Galicia (Intecmar), pola que se modifica a clasificación de diferentes zonas de produción de moluscos bivalvos.	PC HIXIENE PP PESCA EXTRACTIVA

Islas Baleares

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
	Consejería de Presidencia	Resolución del Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de 15 de abril de 2011, por la que se determinan las condiciones para la gestión informática de los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola	II.11 SCO Calidad Alimentaria

La Rioja

Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Orden 6/2011, de 17 de enero de 2011	Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural	Por la que se aprueba el Reglamento de la DOP Peras de Rincón de Soto, y su órgano de gestión	PCO de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización

PARTE B: Programas de Control Oficial

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR

T:\3B Seccion I.doc

Doc. Insertado 6. Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior

Sección II. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE LA AGRICULTURA, GANADERIA, PESCAY LA CALIDAD ALIMENTARIA

T:\3B Seccion II.doc

Doc. Insertado 7. Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria

Sección III. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

T:\PARTE B SECCION III.doc

Doc. Insertado 8. Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios

Parte C: AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL

En el ámbito del MAGRAMA y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad (CCAA)

A continuación se adjuntan los informes de auditoría remitidos por las autoridades competentes que realizan controles oficiales dentro del ámbito del Reglamento (CE) nº 882/2004.

Estos informes han sido remitidos firmados por la autoridad competente superior jerárquicamente aunque en este documento aparezcan sin la firma por cuestiones de procedimiento y tratamiento de datos personales.

14 CCAA nos comunican las auditorías efectuadas durante 2011 así como sus principales resultados, evaluación y examen independiente.

ANDALUCIA

Doc. Insertado 9
Auditorías CAG- CCAA
Andalucía

ARAGON

Doc. Insertado 10
Auditorías CAG- CCAA
Aragon

ASTURIAS

Doc. Insertado 11
Auditorías CAG- CCAA
Astúrias

EXTREMADURA

Doc. Insertado 12
Auditorías CAG- CCAA
Extremadura

CANTABRIA

Doc. Insertado 13
Auditorías CAG- CCAA
Cantabria

CASTILLA LA MANCHA

Doc. Insertado 14
Auditorías CAG- CCAA
Castilla La Mancha

CASTILLA Y LEON

Doc. Insertado 15
Auditorías CAG- CCAA
Castilla y León

CATALUÑA

Doc. Insertado 16
Auditorías CAG- CCAA
Cataluña

GALICIA

Doc. Insertado 17
Auditorías CAG- CCAA
Galicia

BALEARES

Doc. Insertado 18
Auditorías CAG- CCAA
Baleares

LA RIOJA

Doc. Insertado 19
Auditorías CAG- CCAA
La Rioja

MURCIA

Doc. Insertado 20
Auditorías CAG- CCAA
Murcia

NAVARRA

Doc. Insertado 21
Auditorías CAG- CCAA
Navarra

PAIS VASCO

Doc. Insertado 22
Auditorías CAG- CCAA
Pais Vasco

En el ámbito de las DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

El documento "*Auditorías del Control oficial*" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas y que se incluye en el *Plan Nacional 2011-2015* describe los aspectos comunes y características particulares de los sistemas de auditoría de las CCAA.

La información acerca de las auditorías del control oficial se ajusta al citado documento y se refiere a:

1. Planificación de las auditorías:
   - Tipo de auditoría, de sistema, de programa o mixta
   - Programas de control auditados y alcance de la auditoría

2. Desarrollo
   - Puntos fuertes detectados
   - Puntos débiles detectados

3. Realización de examen independiente

4. Difusión

   - Ejemplos de buenas prácticas

Auditorías del control oficial en el ámbito de DGSP-CCAA

10 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del control oficial en el año 2011.

1. Planificación de las auditorías. Atendiendo al tipo de auditoría:

- 4 CCAA han llevado a cabo auditorías de sistema (auditan aspectos de la Parte A del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
- 3 CCAA han llevado a cabo auditorías de programa (programas descritos en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
- 6 CCAA han llevado a cabo auditorías mixtas (en su ámbito abarcan una combinación de aspectos incluidos en la Parte A y en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)

A modo de resumen podemos decir que el 61,70% de las auditorías realizadas son de programa, pero la mayoría de CCAA lleva a cabo auditorías mixtas.

Con respecto a los programas de control auditados con más frecuencia por las CCAA han sido:

1º. Programa de control general de establecimientos
2º. Programa de control de los autocontroles
3º. Programa de control de riesgos biológicos
4º. Programa de control del bienestar animal en mataderos

2. Desarrollo

Los aspectos más frecuentemente valorados como puntos fuertes en las auditorías de control oficial realizadas son, por orden de prioridad:

- la existencia de procedimientos documentados de control y de verificación que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios;
- el sistema de supervisión de los controles oficiales,
- la adecuada formación del personal que lleva a cabo los controles oficiales;
- el sistema, que asegura que se adoptan medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.

Otros puntos fuertes detectados mediante las auditorías son:

- la implicación y buena actitud del personal que lleva a cabo los controles oficiales;
- el fomento del autocontrol en determinados sectores mediante el desarrollo de guías.

Como puntos débiles las CCAA han detectado de forma más frecuente, los siguientes aspectos:

- organización y gestión de los controles, sobre todo en la gestión de recursos, por ejemplo herramientas informáticas;
- procedimientos documentados, en algún caso insuficientes o bien no actualizados;
- falta de supervisión, que en algunos casos es insuficiente.

Otros puntos débiles detectados de forma puntual son:

- gestión y cumplimentación inadecuada de la documentación o informes de control;
- establecimientos sin categorización o perfil bien establecido;
- no realización de un seguimiento exhaustivo de los plazos.

3. Realización de examen independiente

3 CCAA han llevado a cabo examen independiente de las auditorías.

4. Difusión. Ejemplos de buenas prácticas

Como ejemplos de buenas prácticas las CCAA han señalado, entre otros:

- el uso de sistemas de retroalimentación: buzón de sugerencias, recopilación de preguntas frecuentes;
- la emisión de no conformidades como resultado de las auditorías y adecuado seguimiento de las mismas;

- Los cambios del proceso de gestión de la formación, tendiendo a una mayor especialización en diferentes ámbitos;
- La gestión de la información acerca de la programación anual de auditorías y de los informes anuales de resultados más adecuada y amplia, a todas las áreas de salud y servicios centrales.

Auditorías del control oficial en el ámbito de Sanidad Exterior

A continuación se adjunta la información acerca de las auditorías internas llevadas a cabo en el ámbito de Sanidad Exterior, siguiendo el modelo establecido en el documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas.

Auditorias Sanidad Exterior.doc

Doc. Insertado 23. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE

4. CONCLUSIONES

1. Conclusiones de la parte A (Aspectos generales del informe)

A lo largo de 2011 se han producido cambios en la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. A finales de año se crea el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Asumen las competencias del extinto Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, respectivamente. A su vez, se han producido diversos cambios en 16 de las 19 CCAA, debido a que se han realizado procesos electorales en la mayoría de ellas.

En lo que respecta a recursos humanos, en el ámbito estatal, en comparación con el año anterior, en el MAGRAMA no ha habido modificaciones importantes a destacar. En el ámbito de Sanidad Exterior se ha producido un descenso total de 12 puestos de trabajo y en la AESAN se ha reducido un puesto.

Se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se han notificado novedades informáticas que mejoran las ya existentes. Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las autoridades competentes han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial.

En el año 2011, no ha habido cambios en los laboratorios estatales ni autonómicos que llevan a cabo los controles oficiales. No obstante, los laboratorios han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se continúa avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

Dentro de la iniciativa de la Comisión Europea del "*Better Training for Safer Foof", (BTSF),* España ha participado en el año 2011 en un total de 23 cursos. A su vez, a nivel estatal, se han realizado cursos de formación, tanto general como específica, que ha organizado cada Ministerio.

Respecto a la aprobación y publicación de disposiciones normativas, en 2011 se han promulgado un total de 44, repartidas entre Leyes, Reales Decretos, Ordenes Ministeriales y disposiciones de distinto rango tanto en el ámbito estatal como en el de las CCAA.

2. Conclusiones de la parte B (Programas de control oficial)

Sección I: COMERCIO EXTERIOR

En el ámbito de las importaciones de **piensos, productos y materias primas de origen vegetal para alimentación animal, material genético, SANDACH y animales** y después de la evaluación del programa cabe destacar:

a. Incremento en la armonización de los procedimientos de control aplicados en los PIF españoles en la importación.
b. La aplicación de los programas coordinados de muestreo desde el año 2009 tiene como consecuencia un mayor conocimiento de los peligros asociados a cada categoría de producto y país de origen, permitiendo realizar una valoración del riesgo para la elaboración del programa anual.
c. Mejora de las instalaciones de los PIF como consecuencia de las supervisiones periódicas y las acciones correctivas llevadas a cabo.
d. Mejora en la difusión de los procedimientos de trabajo a través de su publicación en página web.
e. Incremento del nivel de formación de las autoridades competentes de control en las aduanas de viajeros internacionales, a través de los cursos impartidos a nivel local por los coordinadores regionales.
f. Mayor coordinación de las autoridades competentes implicadas en el programa como consecuencia de los acuerdos adoptados en las reuniones de coordinación.

En el ámbito de las **importaciones de productos de origen animal y no animal destinados a consumo humano**, se puede concluir que las actividades del control sanitario en la importación de productos alimenticios desarrolladas a los largo del año 2011 han cumplido el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria de los productos importados, asegurándose del cumplimiento de la normativa comunitaria o nacional de aplicación.

En los controles oficiales sobre las mercancías procedentes de países terceros, es preciso señalar que dadas sus características se ejerce un control del 100% de las que se presentan en frontera, no siendo posible la aplicación de una programación como en el resto de programas de control oficial que integran el Plan Nacional. Si bien si se elabora un programa de muestreo para la ejecución de controles físicos con análisis laboratoriales.

Como consecuencia de la realización de los controles sanitarios se han rechazado aproximadamente el 0.5% de las 121.834 partidas presentadas en las instalaciones fronterizas de de control sanitario de mercancías por incumplimientos normativos.
En cuanto a los controles físicos realizados (bien por controles reforzados impuestos o bien por programa de muestreo), la mayoría se han realizado sobre productos de la pesca y frutas y hortalizas. En su gran mayoría para análisis de contaminantes.

El programa ha comprendido también la vigilancia de las condiciones higiénico – sanitarias de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías, así de cómo de las instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías, con el fin de evitar que las inspecciones o el almacenamiento se realice en lugares que puedan constituir una fuente de contaminación de los productos alimenticios . Se han realizado un total de 163 supervisiones de instalaciones a nivel local.

En términos generales, se puede concluir que la aplicación de las medidas de control a lo largo del año 2011 sobre las partidas de productos alimenticios y sobre las instalaciones en las que éstos son inspeccionados o almacenados, han sido adecuadas y han respondido a los objetivos generales descritos en el Plan Plurianual de la cadena Alimentaria 2011-2015.

Sección II: AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA

En relación con el resto de los programas de control del MAGRAMA, en cada uno de los informes se detalla en el **punto 5**, las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2011.

Debido a la gran variedad de controles con muy diferentes peculiaridades, no es posible realizar una conclusión global de los mismos, por lo que a continuación se exponen algunos de los puntos mas destacados en los citados informes.

En general en todos los programas de control se han cumplido los objetivos propuestos relativos a número de inspecciones previstas o muestreos a realizar. En algunos casos se han superado las previsiones.

Se detecta una mayor implicación de los operadores económicos en los controles a medida que la nueva forma de llevar a cabo los mismos va siendo más habitual y constante.

En algunos programas de nueva implantación, derivado de nueva normativa o de recomendaciones de la FVO en sus auditorías, se observa una evolución positiva de los mismos aunque aun es necesario trabajar mas en la coordinación y armonización de los controles para todas las autoridades competentes.

En otros programas de control, éste esta ya totalmente establecido y se esta realizando un esfuerzo importante para aumentar el rigor en las inspecciones.

En la mayoría de los controles han disminuido el número de incumplimientos, detectándose una falta de formacion en los operadores.

Finalmente se observa que el sistema de verificación de la eficacia de los controles oficiales se esta implantando poco a poco en todos los programas, con sistemas realmente innovadores en algunas de las autoridades competentes y con sistemas aun por desarrollar con mas profundidad en otras.

Sección III: ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

A la hora de analizar la información existente relativa a los programas de control incluidos en la sección III, es importante conocer en primer lugar el grado de implantación de los programas por parte de las CCAA y su evolución al o largo de los tres años analizados.

En la gráfica que figura a continuación se puede observar a modo de resumen, el número de CCAA que han llevado a cabo controles en cada uno de los programas.

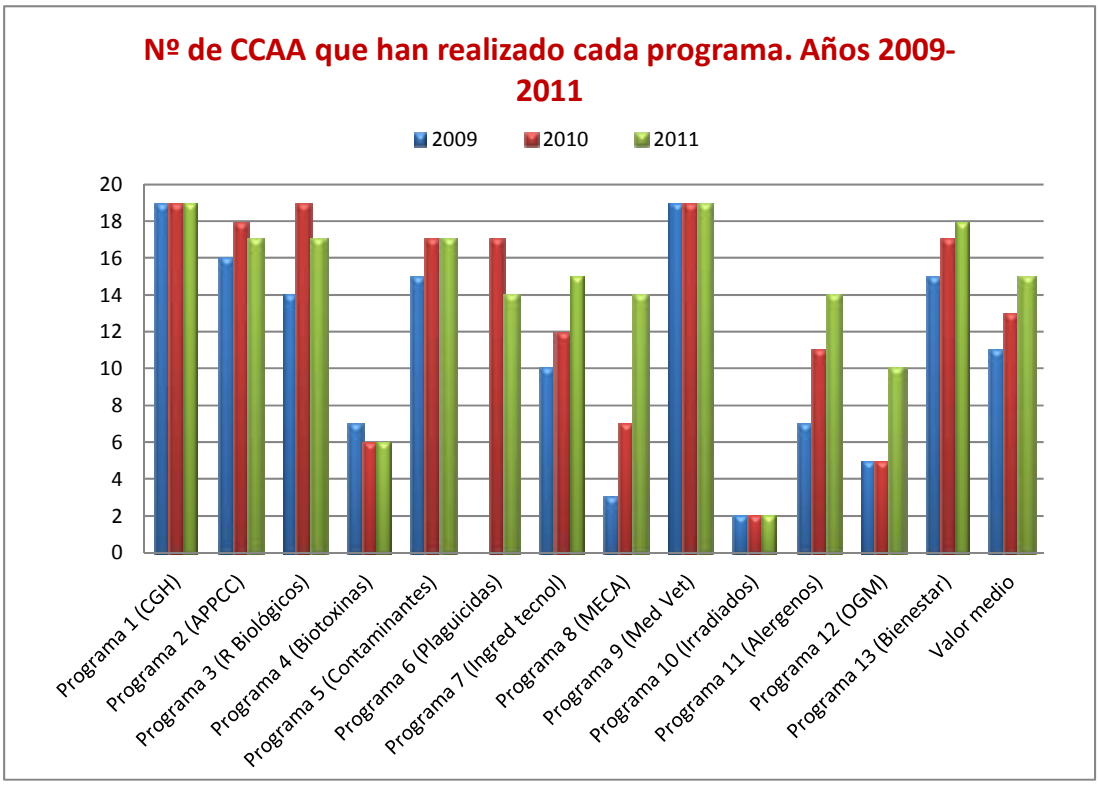

Gráfico 4.1 CCAA que han llevado a cabo los distintos programas de control

Los programas que tradicionalmente tienen un nivel de implantación mayor en las CCAA son los programas de control general de establecimientos alimentarios, de autocontrol, de residuos de medicamentos veterinarios y de riesgos biológicos. La razón es que se trata de los programas más generales que afectan a todos los establecimientos alimentarios en los dos primeros y de programas establecidos por normativa comunitaria específica en los dos siguientes.

Este año 2011 se suma a los programas con mayor implantación el de bienestar animal, con 18 de las 19 CCAA. La causa es el procedimiento de infracción en materia de bienestar animal que afecta a España y que ha tenido como consecuencia una implantación del programa en todo el territorio.

Como se puede observar en la gráfica, hay programas que se llevan a cabo en pocas CCAA, como es el caso de los programas de control de biotoxinas y alimentos irradiados. Se trata de programas que incluyen un sector muy específico, con pocos establecimientos implicados y en los cuales la distribución geográfica es determinante, por lo que los controles se ejecutan mayoritariamente en las CCAA en las que se ubican los establecimientos productores.

Comparando con los años anteriores, se observa en el año 2011 las CCAA han incrementado el promedio de programas ejecutados. De media, en 2009 se ejecutaban los programas por 11 CCAA y actualmente la media se sitúa en 15 CCAA. Este dato positivo, refleja la consolidación del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria como herramienta para la ejecución de los controles oficiales en todo el territorio nacional y la aplicación informática ALCON como sistema eficaz de recogida de datos.

Sumando todos los datos de todos los programas, en el año 2011 se han realizado 796.588 Unidades de Control, mediante las cuales se han detectado 120.284 incumplimientos, y se han adoptado un total 48.850 medidas de diferente naturaleza ante los incumplimientos.

Sobre el número de establecimientos, en 2011 se contabiliza un número de establecimientos mucho mayor que en 2010 y mas parecido a los datos de 2009. En 2010 se contabilizaron menos establecimientos, la mayor parte de ellos pertenecientes al comercio minorista, especialmente de los sectores de carnes, pescados y platos preparados (en este último se engloban todos los bares y restaurantes del territorio nacional).

Estos datos se muestran a continuación en la tabla 4.1 donde se comparan los datos de 2011 con los obtenidos en los años anteriores:

Año	Nº establecimientos	Nº UC Realizadas	Nº Incumplimientos (% Incumplimientos por UC)	Nº medidas (%Medidas por incumplimiento)
2009	548.538	970.901	76.805 (7,9%)	5.187 (6,8%)
2010	514.881	880.362	94.974 (10,8%)	30.625 (32,2%)
2011	541.283	796.588	120.284 (15,0%)	48.850 (40,6%)

Tabla 4.1 Comparativa 2009-2011 en nº establecimientos, nº unidades de control realizadas, incumplimientos y medidas adoptadas

(*) Para la interpretación correcta de esta información y de todo lo expuesto en las conclusiones de esta sección III, hay que considerar la excepción del programa 6, de control de plaguicidas en los alimentos, que los números correspondientes a este programa se corresponden con los del año anterior al año en estudio.

Observando la tabla se comprueba una tendencia decreciente en el número de controles que sin embargo tiene como consecuencia una mayor detección de incumplimientos y un incremento en las medidas adoptadas.

En las medidas adoptadas indicadas anteriormente no se incluyen las incoaciones de expediente sancionador y el número de sanciones ejecutadas en el año 2011, que han sido de 6.382 y de 6.151 respectivamente.

Este tipo de medidas se tratan de manera independiente porque son medidas aplicadas sobre los establecimientos de manera global, que no tienen por qué afectar sólo a un programa concreto, y para las que intervienen los servicios jurídicos.

En la siguiente tabla se encuentran los datos en comparación con los de los años anteriores, donde se observa un incremento este año 2011, lo que consolida la tendencia creciente a imponer sanciones a los establecimientos que no cumplen con la normativa comunitaria.

Año	Nº incoaciones	Nº sanciones
2009	5.245	4.352
2010	5.555	4.920
2011	6.382	6.151

Tabla 4.2 Comparativa 2009-2011 en nº de incoaciones de expediente y sanciones impuestas

a. Programación del control oficial

Analizando la distribución de las unidades de control realizadas en cada uno de los programas se puede observar que el 65% de las UCR corresponden a controles ejecutados para verificar el cumplimiento del programa 1, de control general de establecimientos alimentarios. A continuación, el programa de riesgos biológicos ocupa el segundo lugar, con un 20% de los controles realizados.

En el gráfico siguiente se muestra la distribución del total de UC realizadas en el año 2011 por programas.

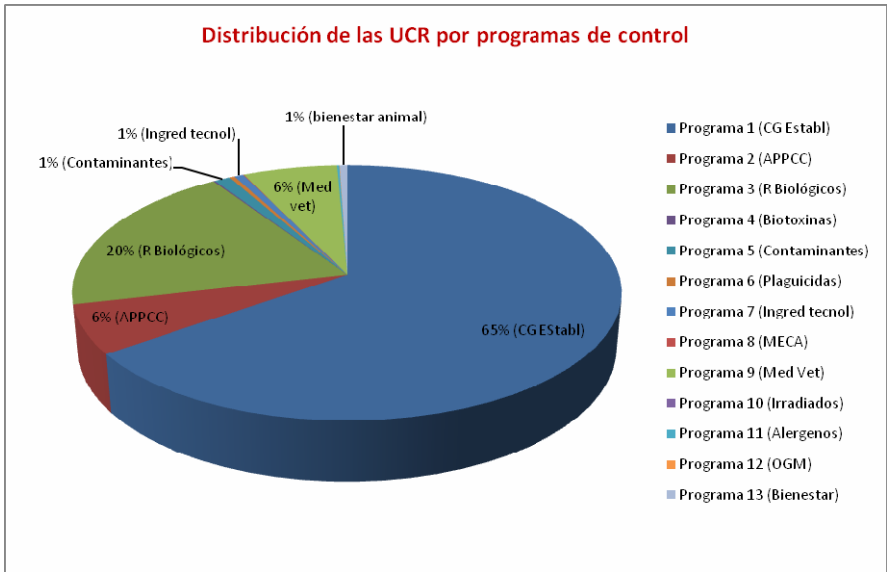

Gráfico 4.2 Distribución de las UCR por programas de control. Año2011

Este porcentaje de UCR es útil principalmente para comprobar la asignación de recursos a los distintos programas de control.

En algunos casos aunque el número de unidades de control es bajo, también lo es el número de establecimientos o sectores a controlar, por ejemplo en el caso del bienestar animal, que solo afecta a 819 mataderos o las biotoxinas, que sólo se controlan en el sector de pescados y derivados. Por lo tanto, el hecho de que estos programas tengan un porcentaje muy bajo de UCR respecto de los demás programas no quiere decir que se hayan controlado menos.

El programa 1 implica el control general de la totalidad de los establecimientos, lo que justifica que el mayor porcentaje de controles se haga en el ámbito de este programa.

En la siguiente tabla figuran los datos correspondientes a los años 2009-2011:

Programa	2009	2010	2011
Programa 1 (CG Establ)	70,6%	61,8%	65,1%
Programa 2 (APPCC)	10,0%	12,3%	6,2%
Programa 3 (R Biológicos)	11,7%	17,3%	19,4%
Programa 4 (Biotoxinas)	0,0%	0,1%	0,1%
Programa 5 (Contaminantes)	0,8%	1,0%	1,1%
Programa 6 (Plaguicidas)	0,6%	0,2%	0,3%
Programa 7 (Ingred tecnol)	0,3%	0,4%	0,6%
Programa 8 (MECA)	0,0%	0,0%	0,0%
Programa 9 (Med Vet)	5,5%	6,0%	6,3%
Programa 10 (Irradiados)	0,0%	0,0%	0,0%
Programa 11 (Alergenos)	0,1%	0,1%	0,2%
Programa 12 (OGM)	0,0%	0,0%	0,0%
Programa 13 (Bienestar)	0,2%	0,7%	0,5%
TOTAL	100,0%	100,0%	100,0%

Tabla 4.3 Comparativa 2009-2011 en grado de cumplimiento del programa

Se observa que de modo general la distribución de los controles realizados en los distintos programas se mantiene constante en el tiempo, de hecho muchos programas mantienen porcentajes similares al pasado año.

Entre los programas que han reflejado cambios merece la pena destacar el descenso de controles en el programa de autocontrol en 2011 casi al 50% y la tendencia creciente hacia el control de riesgos biológicos, que ha pasado de un 11,7% en 2009 al 19,4% en 2011. También hay una tendencia creciente a controlar la presencia de ingredientes tecnológicos, alérgenos y contaminantes, aunque el ritmo de crecimiento de esta tendencia es moderado.

b. Cumplimiento del programa por las autoridades competentes del control oficial

En la siguiente gráfica se muestran los datos generales de cumplimiento del programa por parte de las autoridades competentes para cada uno de los programas de control de la sección III en el año 2011:

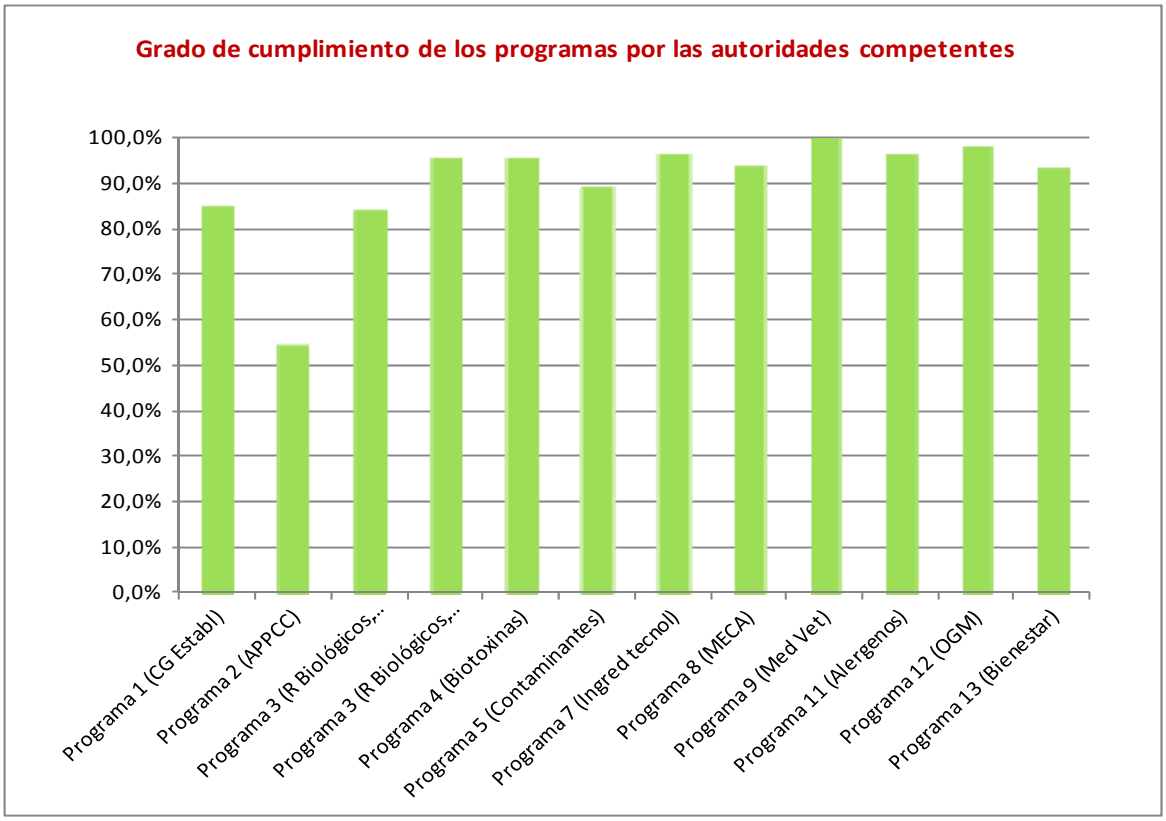

Gráfico 4.3 Cumplimiento de los programas de control por las autoridades competentes. Año 2011.

En relación con el cumplimiento de los programas de control, la media global de cumplimiento es del 90,2%, alcanzándose en la mayoría de los programas valores superiores al 95%. En el año 2011 destaca por su bajo cumplimiento el programa nº 2, de autocontroles, con un 54,6%.

En comparación con años anteriores, el promedio del grado de cumplimiento de todos los programas se ha ido reduciendo, pasando de un 95,2% en 2009, a un 92,9% en 2010 y a un 90,2% en 2011. Este descenso se asocia a una reducción progresiva en el cumplimiento de los programas de inspección.

Nuevamente conviene resaltar que se realizó un elevado número de unidades de control no programadas, por lo que en términos absolutos lo realizado superó lo programado en la práctica totalidad de los casos. Por ello, se puede afirmar que las autoridades competentes son bastante realistas a la hora de la planificación y la asignación de sus recursos.

c. Cumplimiento del programa por los operadores económicos

En este apartado se refleja el porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial para cada uno de los programas de control del Plan.

El promedio del porcentaje de incumplimiento de todos los programas ha sido del 3,6%, variando mucho entre los distintos programas. Tal y como se observa en el gráfico 4.4 los principales problemas detectados en el control oficial se corresponden con problemas en los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios y fallos relacionados con la higiene y el bienestar animal, tanto estructurales como operacionales en ambos casos.

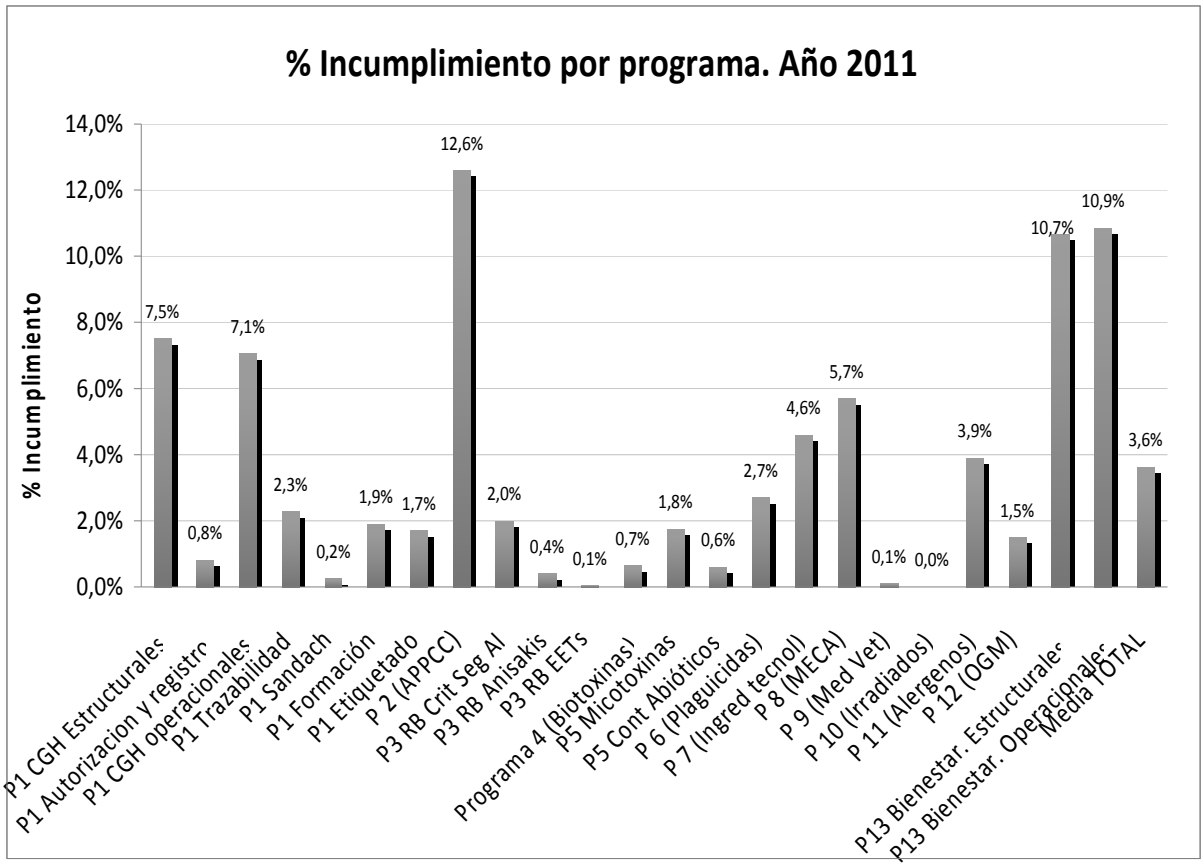

Gráfico 4.4 Porcentaje de incumplimientos/UC realizadas en cada programa de control. Año 2011.

En la siguiente tabla se puede observar para cada uno de los programas el porcentaje de incumplimientos detectado en los años 2009-2011:

Programa		Año 2011	Año 2010	Año 2009
Programa 1 (CG Establ)	Global	*n.a.*	15,2%	9,8%
	CGH Estructurales	7,5%	*n.a.*	*n.a.*
	Autorizacion y registro	0,8%	*n.a.*	*n.a.*
	CGH operacionales	7,1%	*n.a.*	*n.a.*
	Trazabilidad	2,3%	*n.a.*	*n.a.*
	Sandach	0,2%	*n.a.*	*n.a.*
	Formación	1,9%	*n.a.*	*n.a.*
	Etiquetado	1,7%	*n.a.*	*n.a.*
Programa 2 (APPCC)		12,6%	9,4%	6,6%
Programa 3 (R Biológicos)	Global	0,7%	0,7%	2,4%
	CSA	2,0%	2,0%	*8,0%*
	Anisakis	0,4%	0,4%	*0,0%*
	EETs	0,1%	0,0%	*0,0%*
Programa 4 (Biotoxinas)		0,7%	1,0%	2,9%
Programa 5 (Contaminantes)	Global	0,9%	1,4%	0,9%
	Micotoxinas	1,8%	1,0%	0,7%
	Abióticos	0,6%	1,5%	1,0%
Programa 6 (Plaguicidas)	Programa 6 (Plaguicidas)	2,7%	1,5%	4,0%
Programa 7 (Ingred tecnol)	Programa 7 (Ingred tecnol)	4,6%	7,7%	6,0%
Programa 8 (MECA)	Programa 8 (MECA)	5,7%	5,9%	17,6%
Programa 9 (Med Vet)	Programa 9 (Med Vet)	0,1%	0,2%	0,3%
Programa 10 (Irradiados)	Programa 10 (Irradiados)	0,0%	0,0%	63,6%
Programa 11 (Alergenos)	Programa 11 (Alergenos)	3,9%	8,7%	12,7%
Programa 12 (OGM)	Programa 12 (OGM)	1,5%	1,6%	3,5%
Programa 13 (Bienestar)	Global	*n.a.*	*n.a.*	*n.a.*
	Estructurales	*10,7%*	*5,3%*	*15,5%*
	Operacionales	*10,9%*	*4,5%*	*13,4%*
Media TOTAL		**3,6%**	**4,8%**	**12,2%**

Tabla 4.4 Comparativa 2009-2011 porcentaje incumplimientos

Comparando los porcentajes de incumplimiento de 2011 con los obtenidos en años anteriores, es interesante resaltar lo siguiente:

- En el programa 1(CGE) y en el programa 13 (bienestar), se ha rectificado el sistema para el cálculo de los incumplimientos. De la experiencia obtenida se ha concluido que el cálculo global del incumplimiento para estos programas no se debe realizar como en años anteriores sino que hay que desglosarlo por tipo de incumplimiento.

  El motivo es que al calcular el porcentaje de incumplimiento se relaciona el número de incumplimientos respecto del número de unidades de control. En estos dos programas, una sola unidad de control puede dar lugar a incumplimientos de varios tipos simultáneamente. Dado que en los restantes programas no es posible que haya más de un incumplimiento por cada UC, se considera conveniente calcular cada tipo de incumplimiento de manera independiente en los programas 1 y 13.

- El promedio del porcentaje de incumplimiento se ha reducido notablemente, pasando de un 12,2% en 2009 a un 3,6% en 2011.

El cambio en el sistema de cálculo de grado de incumplimiento en los programas 1 y 13 puede haber desviado los resultados de estos porcentajes medios al alza en los años anteriores. No obstante, el resultado es muy favorable para el año 2011.

- El porcentaje de incumplimiento se ha incrementado cada año en lo que respecta al programa 2, de autocontrol. También los incumplimientos en materia de micotoxinas tienen una tendencia creciente.

- En el otro extremo existe una tendencia a la baja en el recuento de incumplimientos en los programas de alergenos, OGM y biotoxinas marinas. Además en los tres casos el número de UC realizadas ha sido constante o incluso se ha incrementado ligeramente.

- Se mantiene constante o con ligeros cambios el nivel de incumplimiento en los programas de riesgos biológicos, materiales en contacto con alimentos, residuos de medicamentos veterinarios.

- En bienestar animal se redujo el grado de incumplimiento en 2010 de manera muy significativa y ahora en 2011 ha repuntado aunque sin llegar a los niveles de 2009. Es importante destacar que el número de controles realizados ha bajado significativamente en 2011, por lo que se ha mejorado la detección de estos incumplimientos.

- Existen niveles de incumplimiento próximos a 0% en los programas de riesgos biológicos (anisakis y EETs), de contaminantes abióticos, biotoxinas, alimentos irradiados y residuos de medicamentos veterinarios.

d. Medidas para asegurar la eficacia del control

De manera global, el número de medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados tiene una tendencia creciente muy destacada. Desde las 5.187 medidas adoptadas en 2009 se ha pasado a 30.625 medidas en 2010 y a 48.850 en 2011. Esto supone que en la mayor parte de los programas el porcentaje de medidas ante incumplimientos o la notificación de las mismas se haya visto incrementada.

Este resultado podría considerarse como una respuesta favorable dada por España ante los sucesivos requerimientos de la OAV de la adopción de medidas ante la detección de incumplimientos en los distintos ámbitos.

En el gráfico siguiente se observa el porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos para cada uno de los programas de control:

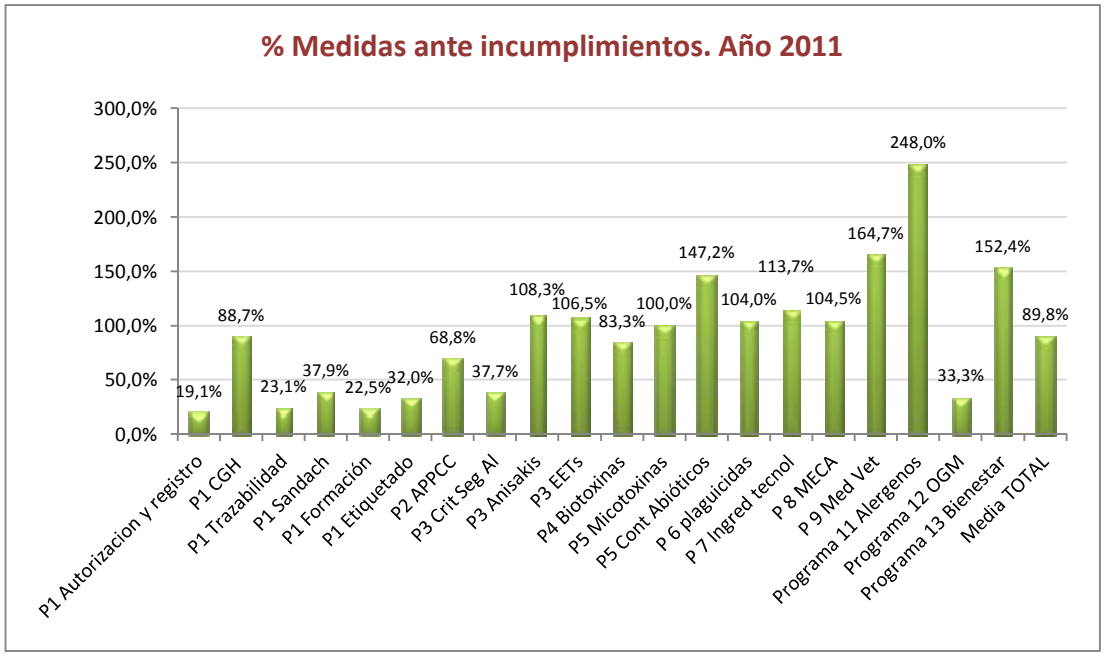

Grafico 4.5 Porcentaje de medidas ante incumplimientos por programas. Año 2011

De modo general se considera que se han adoptado medidas ante los incumplimientos detectados en un 89,8% de los casos.
Tal y como se observa en el gráfico, el programa en el que le porcentaje de adopción de medidas ha sido mayor es el de alérgenos, en el que se han adoptado de media 2,5 medidas ante cada incumplimiento detectado.

Se superan el 100% de medidas adoptadas ante incumplimientos en 8 de los 13 programas, lo cual es un dato muy positivo, porque indica que las autoridades competentes actúan ante todos los incumplimientos.

El menor grado de adopción de medidas se produce en el programa 1, donde no se alcanza el 50% de medidas excepto en los incumplimientos de las condiciones generales de higiene del establecimiento con un 88,7%. También es destacadamente bajo el nivel de medidas adoptadas en el programa APPCC y en el de OGM.

Aunque el porcentaje de medidas adoptadas en el programa de OGM es muy bajo, es importante tener en cuenta que se adoptó 1 medida ante 3 incumplimientos detectados.

No obstante, en este apartado es importante destacar que en muchos casos se adopta una única medida (ej. suspensión de actividad) ante la detección de un número de incumplimientos superior a uno. Este hecho tiene especial relevancia precisamente en los programas 1 y 2, que son programas de inspección y de auditoría, y en los que es probable que en una única visita de control se detecten varios incumplimientos simultáneamente que den lugar posteriormente a una única medida adoptada sobre el establecimiento globalmente y en los que, además, la definición de incumplimiento es más amplia. Sin embargo, en los programas de muestreo existe una relación más directa entre un incumplimiento concreto y una medida concreta.

En la tabla siguiente se muestran los resultados correspondientes a 2011 en comparación con los años anteriores:

Programa	2009	2010	2011
P1 global	6,10%	32,1%	*n.a.*
P1 Autorización y registro	*n.a.*	*n.a.*	19,1%
P1 CGH	*n.a.*	*n.a.*	88,7%
P1 Trazabilidad	*n.a.*	*n.a.*	23,1%
P1 Sandach	*n.a.*	*n.a.*	37,9%
P1 Formación	*n.a.*	*n.a.*	22,5%
P1 Etiquetado	*n.a.*	*n.a.*	32,0%
P2 APPCC	8,70%	25,1%	68,8%
P3 R Biologicos	*n.a.*	40,6%	57,5%
P4 Biotoxinas	108,3%	66,7%	83,3%
P5 Contaminantes	73,2%	76,0%	121,0%
P 6 plaguicidas	*n.a.*	56,5%	104,0%
P 7 Ingred tecnol	72,2%	75,0%	113,7%
P 8 MECA	106,5%	50,0%	104,5%
P 9 Med Vet	*n.a.*	135,0%	164,7%
P10 Irradiados	0,0%	*n.a.*	*n.a.*
Programa 11 Alergenos	88,1%	70,3%	248,0%
Programa 12 OGM	100,0%	100,0%	33,3%
Programa 13 Bienestar	32,0%	141,1%	152,4%

Tabla 4.5 Comparativa 2009-2011. Medidas adoptadas

De la tabla anterior se extraen las siguientes conclusiones sobre la tendencia en la adopción de medidas ante los incumplimientos detectados:

- Excepto en el programa de OGM, en todos los programas se ha incrementado el porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos respecto al año anterior.
- En 9 de los 13 programas la tendencia en la adopción de medidas es claramente al alza desde el primer año evaluado (2009).
- En los programas de biotoxinas, materiales en contacto y alérgenos, en el año 2010 se redujo el porcentaje de adopción de medidas pero en 2011 ha repuntado hasta niveles superiores a los de 2009.
- El dato más destacado en 2011 es el porcentaje de adopción de medidas en el programa de alergenos, que se ha incrementado en más de un 350% respecto del año anterior.

e. Supervisión del control oficial

En este año 2011 se incorporan por primera vez datos sobre las tareas de supervisión del control oficial.
Los objetivos de las supervisiones del control oficial, los aspectos a valorar y el modelo de recogida de información sobre las supervisiones realizadas en el ámbito de los establecimientos alimentarios han sido consensuados por todas las Comunidades Autónomas en coordinación con la AESAN y han sido

incluidos en el PNCOCA 2011-2015 V2-2012. Concretamente, en la introducción de su sección III (Parte B).

A pesar de ser el primer año su implantación, 13 CCAA de las 17 han remitido la información sobre supervisión del control oficial mediante la aplicación informática ALCON.

Respecto al cumplimiento del programa en cuanto al grupo de personal: "Inspectores establecimientos alimentarios" se han realizado más supervisiones de las programadas, por lo que se ha cumplido por encima del 100%; pero en el personal "SVO Mataderos" las supervisiones realizadas han sido menos de las programadas (se han realizado un 73,9% de las programadas).

Del total de verificaciones del control oficial realizadas a lo largo del año han sido completamente conformes el 34,1% en inspectores de establecimientos alimentarios y el 25,5% en SVO de mataderos.

En las verificaciones de control oficial realizadas a inspectores de establecimientos alimentarios que no han sido conformes al 100% se han detectado 1,3 incumplimientos de media; mientras que en las verificaciones realizadas a los SVO de mataderos el número de no conformidades detectadas de media ha sido de 1,8.

En cuanto a la clasificación de los incumplimientos detectados al calcular el porcentaje de incumplimientos registrados en cada uno de los grupos de parámetros valorados se observa que las mayores deficiencias detectadas en la actuación de los inspectores oficiales han sido en la ejecución del control oficial (33%) y la adopción de las medidas correctoras (27%), seguidas del seguimiento de medidas correctoras (22,2%) y procedimientos documentados (17%), y en último lugar y de forma muy poco representativa en formación del personal (0,8%).

3. Conclusiones de la parte C (Auditorías del control oficial)

3.1. Auditorías del control oficial en el ámbito del MAGRAMA y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad (CCAA)

Como resumen se exponen a continuación los programas auditados por las autoridades competentes correspondientes, así como las principales conclusiones que pueden obtenerse de las mismas.

II.1. PCO DE HIGIENE DE PP DE LA PESCA EXTRACTIVA

Este programa de control ha sido auditado en **dos** Comunidades Autónomas.

En la primera se detecta que los sistemas organizativos se adaptan a lo previsto en normativa de carácter horizontal. En general, se han instrumentado procedimientos y modelos de informes para dejar claras las instrucciones de la dirección en relación a los controles a realizar.

Algunas debilidades se han identificado, principalmente en relación a la falta de acreditación ISO 17025 en relación con los métodos analíticos utilizados en algún programa de control, teniéndose que mejorar también en relación al sistema de selección de los controles aunque se ha identificado una mejora en relación al ejercicio anterior. Se deben incorporar algunas mejoras con el fin de asegurar el nivel de conveniencia y adecuar sus controles a los previstos en todo su alcance en las distintas normativas específicas. También deberá mejorar en algún programa el nivel de cumplimiento de los controles previstos, así como la calidad de los mismos.

En la segunda CA auditada, los controles no se han efectuado con la frecuencia prevista, y la elección de los mismos no ha estado basada en riesgos. También subrayar que no se dispone de una sistemática clara para sancionar o tomar otras medidas en caso de que se detecten infracciones, y que determinados análisis oficiales han sido realizados por laboratorios no acreditados según la norma EN ISO/IEC 17025.Se ha evidenciado una falta de formación especializada por parte de los inspectores de pesca encargados de la ejecución del control

II.2.PCO DE HIGIENE DE LA PP DE LA ACUICULTURA

Este programa se ha auditado en las mismas Comunidades autónomas que el programa de pesca extractiva, con conclusiones similares a las del programa anterior.

En otra CA se ha observado que el programa es aadecuado para conseguir los objetivos específicos relativos a la acuicultura recogidos en el “paquete de higiene”. Se debe garantizar la formación del personal inspector y el cumplimiento de los objetivos de inspección previamente señalados en los programas.

II.3. PCO DE LA HIGIENE DE LA PP GANADERA

Este programa de control se ha auditado en dos Comunidades Autónomas y se concluye que estos controles se consideran eficaces.

Se evidencia un grado de implantación adecuado, más si cabe teniendo en cuenta la reciente implantación de este programa. Tal y como se define en el procedimiento específico, para este primer año de implantación se han utilizado los criterios de riesgo del resto de los programas de control aplicables en las explotaciones con objeto de poder categorizar las explotaciones. En relación a las inspecciones realizadas se debería trabajar en aclarar preguntas y criterios de inspección que en los protocolos no quedan suficientemente claros

II.4. PCO DE IDENTIFICACION Y REGISTRO ANIMAL

En las dos Comunidades que se han auditado para este programa se observa que los Controles Oficiales de Identificación Animal son eficaces para alcanzar los objetivos específicos establecidos en el programa. Los controles oficiales se realizan con imparcialidad, se llevan a cabo por medio de las técnicas apropiadas, su frecuencia es regular y proporcional a la naturaleza del riesgo, se basan en procedimientos documentados y se realizan de forma coordinada entre las distintas autoridades competentes.

Con carácter general las desviaciones detectadas corresponden a aspectos relativos a desajustes en la aplicación de la normativa específica y en las actividades de coordinación requeridas, al nivel de transparencia solicitado con respecto a las actividades de control, a la existencia de sistemas de formación del personal de control, a los requisitos de delegación de tareas de control oficial y a la gestión de los incumplimientos detectados. En alguna Autoridad Competente no se ha podido evidenciar la existencia de sistemas de supervisión de los controles.

II.5. PCO DE LA ALIMENTACION ANIMAL

Con carácter general se ha constatado que el programa de control tiene recursos materiales adecuados para llevar a cabo las actividades de control.

Se constata la necesidad de seguir avanzando en la adaptación de los soportes documentales a los requisitos dispuestos en el Capítulo II del Anexo II Reglamento (CE) 882/2004.

Sobre los sistemas de supervisión analizados en las auditorías específicas cabe señalar que, en ocasiones, se ha detectado que no existen evidencias documentales de que se estén efectuando los controles de calidad especificados en los soportes documentales o que los propios soportes documentales sean supervisados por el superior jerárquico responsable del Programa de Control.

II.6. PCO DE BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES GANADERAS Y EN TRANSPORTE DE ANIMALES

En general y para una de las Comunidades Autónomas auditadas, los controles oficiales de bienestar animal ejecutados son en general consistentes con la legislación y capaces de garantizar su cumplimiento. Los procedimientos son efectivos y se corresponden a los planes previstos. Como punto fuerte destacamos la redacción y difusión a partir de marzo de 2011 de un nuevo procedimiento muy exhaustivo que incluye todos los aspectos de la legislación. Se deberá garantizar que todos los casos de incumplimientos de la legislación que sean merecedores de sanción sean trasladados a las actas y tramitados ante los servicios jurídicos

II.7.PCO DE USO RACIONAL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS (Y PNIR)

En general este programa de control presenta un control considerado como eficaz. Se evidencia un alto grado de implantación del programa, superándose los requisitos establecidos por el plan nacional

II.8 PCO DE CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN LA PRODUCCION DE LECHE CRUDA

Este es uno de los programas mas auditados este año, con tres Comunidades Autónomas.

Una de ellas concluye que los controles son eficaces para alcanzar los objetivos del programa, su frecuencia es regular y proporcional a la naturaleza del riesgo, se basan en procedimientos documentados y se realizan de forma coordinada entre las distintas autoridades competentes. Algunos procedimientos documentados no estaban actualizados. Puntos débiles en la comunicación de positivos. Algunos problemas en las actuaciones ante incumplimientos por presencia de inhibidores

En las segunda se indica que los procedimientos de control oficial son conformes con la normativa vigente y adecuada para alcanzar los objetivos previstos. No obstante, se considera necesario mejorar algunos aspectos del programa y su aplicación, especialmente en lo relativo al control de los laboratorios, plan de formación del personal y diversos aspectos de la documentación de los procedimientos.

Por ultimo otra autoridad competente ha evidenciado, con respecto a la anterior auditoría realizada en el año 2009 al correspondiente programa de control (Condiciones Higiénico-Sanitarias de la producción primaria de leche de oveja y cabra), una mejora en la ejecución del Programa de control. Se ha establecido un sistema para la adopción de medidas en caso de incumplimiento de las condiciones de higiene por parte de las explotaciones productoras

II.9.PCO DE SANDACH EN ESTABLECIMIENTOS Y TRANPORTE SANDACH

Solo una autoridad competente ha auditado este programa concluyendo que la organización de los controles oficiales es adecuada, no obstante no constan manuales de procedimientos ni sistema de verificación, observándose además deficiencias en la coordinación y formación del personal que participa en los controles.

II.11.SCO CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA

Este Sistema de control se desarrolla, en general, de forma correcta. No obstante, se han encontrado limitaciones en los medios materiales relacionados con la toma de muestras, debilidades en los procedimientos de verificación y supervisión de los controles, así como una coordinación incompleta con otras unidades competentes. Los controles se efectúan adecuadamente, aunque el número de inspecciones se considera escaso y la categorización del riesgo no se encuentra suficientemente aclarada

Como punto fuerte debemos destacar un potente sistema de supervisión sobre toda la actividad inspectora, que engloba tanto las actuaciones con informes negativos, (sin incumplimientos de normativa), como aquellas otras de las que se derivan informes positivos y actividades sancionadoras. Se recomendó adaptar el cumplimiento a lo planificado.

El origen de las desviaciones se basa mayoritariamente en deficiencias de tipo documental (como procedimientos no actualizados, documentos de inspección nuevos que no son reemplazados, fichas de personal no renovadas, etc.), así como en deficiencias en la difusión de dichos documentos.

II.12.PCO CALIDAD DIFERENCIADA VINCULADA A UN ORIGEN GEOGRAFICOY ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS ANTES DE SU COMERCIALIZACION

De las tres Comunidades Autónomas que han realizado esta auditoría, una de ellas no ha llegado a finalizarla y otra tan solo indica conclusiones generales para todas sus auditorías. La última observa que no se ha considerado una evaluación de riesgos a tener en cuenta en la planificación de inspecciones. Respecto a especialidades tradicionales garantizadas, en general se ha evidenciado un correcto sistema de supervisión por parte del ITACyL a las entidades delegadas, desarrollado a través de sistemática de auditorías

II.13.PCO DE LA PRODUCION ECOLOGICA

En las dos Comunidades Autónomas que han auditado el programa concluyen que el programa auditado se considera correctamente implantado según lo definido en los procedimientos específicos aplicables, lo que garantiza la eficacia del mismo

En una de ellas durante el año 2011, se ha realizado el seguimiento del plan de acciones correctoras a fin de corregir las desviaciones encontradas en la auditoría realizada en 2010

3.2. Auditorías del control oficial en el ámbito de DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

- **DGSP-CCAA**

A modo de resumen, comparando con la información del Informe Anual 2010, este año más CCAA han realizado auditorías del control oficial. Con respecto al tipo de auditorías, se ha incrementado el número de CCAA que desarrollan auditorías mixtas frente a las auditorías específicas de programa o de sistema.

Los tres programas auditados mayoritariamente coinciden con el año anterior, es decir la mayoría de las CCAA auditan el programa Nº de control general de establecimientos, a continuación el Nº de control de los autocontroles y en tercer lugar el Nº de control de riesgos biológicos.

Este año ha aumentado el número de auditorías realizadas al programa 13 de control del bienestar animal en mataderos.

Con respecto a los resultados de auditorías, este año, el punto fuerte más frecuente es el de procedimientos documentados. Esto pone en evidencia el esfuerzo realizado por las AACC de las CCAA en desarrollar e implantar procedimientos e instrucciones que garanticen criterios y sistemática de trabajo homogéneos.

Por otra parte, es importante reseñar que los 2 aspectos citados como debilidad más frecuente en el Informe Anual de 2010 han pasado a ser valorados como puntos fuertes en 2011, y son: la supervisión del control oficial y la capacidad del sistema para garantizar la adopción de medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.

Con respecto al examen independiente también se observa una mejora, pues 3 CCAA han realizado en 2011 la evaluación independiente de sus auditorías de control.

Por ultimo, aunque hay aspectos a mejorar, la evolución se puede considerar positiva. Hay que dar valor, entre otras cuestiones, al hecho de que el documento consensuado "*Auditorías del control oficial"* y varias reuniones de coordinación, han generado y establecido términos y formatos, que a diferencia de años anteriores, están siendo empleados por las CCAA para remitir una información homogénea de las actividades de auditorías de control oficial en nuestro país.

- **Sanidad Exterior**

En el ámbito de los controles oficiales de importaciones de productos destinados a consumo humano (tanto procedimientos como instalaciones-programa I.II), cabe indicar que, al igual que en 2010, en 2011 se han realizado 3 auditorías internas. Del total de las 10 auditorías programadas, 7 de ellas no se pudieron llevar a cabo por falta de presupuesto.

En el año 2010, se detectaron carencias en la aplicación de sistemas de supervisión de los controles realizados por los organismos de control, así como la capacidad del sistema para garantizar la adopción de medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos. En 2011, se empezaron a aplicar estos *sistemas de supervisión* por los distintos niveles de organismos de control, ejecutándose las medidas correctoras necesarias para resolver los incumplimientos.

No obstante, aunque se ha mejorado con respecto a 2010, estos aspectos todavía se consideran como puntos débiles, puesto que los sistemas de supervisión aún no están implantados en todos los niveles de control oficial.

5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN

El 14 de marzo se remitió la nueva versión del Plan a la OAV en la que se incorporaron algunas modificaciones ya reflejadas en el apartado de propuestas de adaptación del Plan del informe anual del pasado año.

El cambio más importante introducido en el Plan de 2012 ha sido la incorporación en la parte A de un apartado sobre verificación del control oficial.

A continuación se exponen los cambios a introducir en la próxima adaptación del Plan a realizar en 2013. A estos cambios podrán sumarse otros que se adopten después de la emisión de este Informe anual 2011.

1. Propuestas de adaptación de la Parte A del Plan de control

No se propone ningún cambio de calado a introducir en la versión del Plan del próximo año. Previsiblemente las únicas modificaciones que se produzcan serán actualizaciones de la información existente.

2. Propuestas de adaptación de la Parte B del Plan de control

A la luz de los datos y resultados obtenidos y del análisis de los mismos, que aparecían en los Informes Anuales de años anteriores y en el presente Informe de 2011, se han producido diversos ajustes y modificaciones en lo referente a los programas de Control Oficial que integran el Plan Nacional de cara a su aplicación en 2011.

Sección II: Programas de Control Oficial en Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad Alimentaria

En cada uno de los programas se establecen adaptaciones específicas de los mismos, surgidas de la experiencia adquirida en su ejecución. Estas adaptaciones de carácter específico se recogen en el punto 5, de cada uno de ellos.

Como propuestas de modificación de los programas de control y por tanto del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria para el año 2013,cabe destacar la labor de armonización a nivel nacional que se esta realizando en los programas de control de higiene de la produccion primaria en pesca extractiva y acuicultura.

Estos dos programas se encuentran en el plan actual (2011/2015) descritos a nivel de Comunidad Autónoma. Ante la necesaria armonización de criterios a nivel nacional, se están elaborando sendos programas en los que el control oficial y todas sus particularidades serán consensuados a nivel nacional, estableciendo unos mínimos a cumplir por todas las autoridades competentes implicadas.

Se espera que estos dos programas estén aprobados para finales de 2012 y puedan ser incluidos en la modificación del Plan Nacional para 2013.

En relación al resto de los programas, los cambios planteados derivan de la evaluación de los resultados de los controles de 2011, así como de los procesos de coordinación entre autoridades competentes. Algunas modificaciones a resaltar son:

- modificación en los criterios de riesgo para la adaptación a la realidad del control
- Actualización de procedimientos a la nueva normativa
- Mejoras en la armonización de los controles, especialmente en la unificación de conceptos básicos como el universo de control, concepto de control o concepto de irregularidad e infracción.
- Nuevos módulos en algunas aplicaciones informáticas
- Mejoras en los procesos de verificación de los controles oficiales.

Sección III: Programas de control oficial en Establecimientos alimentarios.

A continuación se explican en detalle los cambios a proponer y su justificación.

1. Control de OGM

Del 21 al 30 de noviembre de 2011 se realizó una auditoría por parte de la oficina alimentaria y veterinaria en España para verificar el control de OGM.

Como consecuencia de dicha misión, la OAV elaboró un informe con 16 recomendaciones. Una de ellas, la número 4 indica *"Sólo se admiten excepciones a los requisitos de etiquetado de los productos con una presencia de material modificado genéticamente autorizado inferior al umbral del 0,9 % si dicha presencia es accidental o técnicamente inevitable, como establece el artículo 24 del Reglamento (CE) nº 1829/2003.*

Para dar respuesta a esta recomendación, se va a incluir en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2011-2015, en el Programa nº III.12, de control de OGM, la mención correspondiente para reflejar que se comprueba que la presencia de OGM autorizados en cantidades inferiores al 0,9% del producto y no etiquetados es accidental o técnicamente inevitable.

2. Bienestar animal

En materia de bienestar animal, la Comisión Europea ha solicitado a España que adopte medidas urgentes y que las sanciones que se impongan sean efectivas, proporcionadas y disuasorias.

Se incluirá un nuevo indicador de sanciones impuestas en bienestar animal y se crearía una nueva casilla en la hoja de carga de datos en informe anual para las sanciones impuestas en bienestar animal. De este modo se podrá conocer el número de sanciones impuestas por bienestar animal separado de las sanciones debidas a otras causas.

Se van a adaptar los indicadores que figuran en el programa sobre medidas adoptadas ante incumplimientos y se va a eliminar como posible medida a adoptar ante incumplimientos la prohibición de la comercialización.

3. Control oficial en materia de etiquetado

En la próxima versión del Plan, las indicaciones relativas a los controles oficiales en materia de etiquetado van a verse reforzados. Esto surge por tres motivos fundamentalmente:

- La entrada en vigor del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

- La entrada en vigor del Reglamento (UE) Nº 432/2012 de la Comisión, de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

- La incorporación de los controles oficiales en materia de composición de alimentos, controles llevados a cabo bajo la coordinación del Instituto Nacional de Consumo (INC), perteneciente al MSSSI.

ANEXO: RELACION DE DOCUMENTOS INSERTADOS

- **Doc. Insertado 1**. RRHH CCAA y laboratorios en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad
- **Doc. Insertado 2**. RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública
- **Doc. Insertado 3**.Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad
- **Doc. Insertado 4**. Formación de CCAA-SP
- **Doc. Insertado 5.** Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2011
- **Doc. Insertado 6**. Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior
- **Doc. Insertado 7**. Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria
- **Doc. Insertado 8.** Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios
- **Doc. Insertado 9**. Auditorías CAG- CCAA Andalucía
- **Doc. Insertado 10**. Auditorías CAG- CCAA Aragon
- **Doc. Insertado 11**. Auditorías CAG- CCAA Astúrias
- **Doc. Insertado 12**. Auditorías CAG- CCAA Extremadura
- **Doc. Insertado 13.** Auditorías CAG- CCAA Cantabria
- **Doc. Insertado 14.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha
- **Doc. Insertado 15.** Auditorías CAG- CCAA Castilla y León
- **Doc. Insertado 16.** Auditorías CAG- CCAA Cataluña
- **Doc. Insertado 17.** Auditorías CAG- CCAA Galicia
- **Doc. Insertado 18.** Auditorías CAG- CCAA Baleares
- **Doc. Insertado 19.** Auditorías CAG- CCAA La Rioja
- **Doc. Insertado 20.** Auditorías CAG- CCAA Murcia
- **Doc. Insertado 21.** Auditorías CAG- CCAA Navarra
- **Doc. Insertado 22.** Auditorías CAG- CCAA Pais Vasco
- **Doc. Insertado 23.** Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE