





INFORME DE RESULTADOS 2024

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

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

COORDINACIÓN:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030.
- Secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública y Equidad en salud del Ministerio de Sanidad.
- Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030.
- Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa (MINECO).

ELABORADO POR:

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

Edita:
© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
https://cpage.mpr.gob.es/

NIPO: 236-25-013-8
Fecha edición: 2025

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN..... 8

1. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1. Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en la seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**. 11**

1.1. INTRODUCCIÓN 11

1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 12

1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 12

- P-01. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios..... 12
- P-02. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria ganadera..... 12
- P-03. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de Leche cruda 12
- P-04. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva. 12
- P-05. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria de la acuicultura. ... 12
- P-06. Programa Nacional de Control Oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos. 12
- P-07. Programa Nacional de Control Oficial de alimentación animal..... 13
- P-08. Programa Nacional de Control Oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura. 13
- P-09. Programa Nacional de Control Oficial de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina y caprina. 13
- P-10. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035. 13
- P-11. Programa Nacional de Control Oficial de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias (PNIR) en producción primaria. 13
- P-12. Programa Nacional de Control Oficial de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral desde los que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro. 13
- P-13. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de un Estado miembro o a otro Estado miembro..... 13
- P-14. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno. 13
- P-15. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas. 13
- P-16. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral..... 13
- P-17. Programa Nacional de Control Oficial de puestos de control Reglamento Delegado (UE) 2019/2035..... 13
- P-18. Programa Nacional de Control Oficial de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH 14

- P-19. Programa Nacional de Control Oficial del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales. 14
- P-20. Programa Nacional de Control Oficial de sanidad vegetal 14
- P-21. Programa Nacional de Control Oficial de comercialización de productos fitosanitarios. 14

1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 14

1.4.1. AUDITORÍAS DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE CONTROL DEL MAPA 16

1.4.2. AUDITORÍAS SOBRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS 17

1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA 31

2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2. Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal. Coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. **39**

2.1. INTRODUCCIÓN 39

2.2. ORGANIZACIÓN GENERAL 39

2.2.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN 39

2.2.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA 43

2.2.3. SOPORTE JURÍDICO 43

2.2.4. RECURSOS DE LABORATORIOS 43

2.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL 44

2.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES 44

2.2.7. PLANES DE EMERGENCIA 45

2.2.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL 46

2.3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 48

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1. Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios **50**

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios 57
- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol 57
- Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia 57

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2. Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales **58**

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos 63
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias 63
- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG) 64
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios. 64

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos **65**

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos 71
- Programa 9. Control de anisakis 71

- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios 71
- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos 71
- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos 72
- Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos 72
- Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos 72
- Programa 15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal. 72
- Programa 17. Control de alimentos irradiados 72

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4. Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías **73**

- PROGRAMA 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares 74

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.5. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control **75**

2.4. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL 76

2.5. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN 89

3. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3. Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario, a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de los consumidores, garantizar sus derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales 91

3.1. **OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.1.** Reforzar el control de la calidad alimentaria, de la calidad diferenciada y de la producción ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena, excepto la venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza de los consumidores, y la protección frente a prácticas comerciales desleales. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 91

3.1.1. INTRODUCCIÓN 91

3.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 91

3.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 91

- Programa Nacional de control oficial de la calidad alimentaria. 91
- Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica. 91
- Programa Nacional de control oficial de la calidad diferenciada. 91

3.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 92

3.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA 92

3.2. **OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.2.** Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las indicaciones geográficas y la producción ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir una información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios. Coordinado por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. 95

3.2.1. INTRODUCCIÓN 95
3.2.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 96
3.2.3. CONTROL OFICIAL DEL MERCADO 104
- Programa 3.2.1. Control general de la información alimentaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final. 107
- Programa 3.2.2. Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final. 109
- Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor 112
- Programa 3.2.4. Control específico de la información alimentaria y calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final. 114
- Programa 3.2.5. Control especifico de la información alimentaria y la calidad vinculada a las denominaciones de origen protegidas, a las indicaciones geográficas protegidas y a las especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final. 116
- Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado 119
- Planes de controles específicos 121

3.2.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 122
3.2.5. MODIFICACIONES DEL PNCOCA 122
3.2.6. CONCLUSIONES 122

4. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4. Reducir los riesgos para la salud de las personas y sus intereses, para la salud de los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal, sanidad vegetal, bienestar animal, calidad comercial, producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria intensificando además la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas. Ofrecer garantía sanitaria y fitosanitaria de los vegetales, productos vegetales y animales objeto de exportación. 127

4.1. **OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.1.** Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal procedentes de países o territorios terceros, introducidos o importados a través de las fronteras españolas. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 127

4.1.1. INTRODUCCIÓN 127
4.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 127
4.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 127
- Programa importaciones de animales y vegetales 127

4.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 127
4.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA 127

4.2. **OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.2.** Reducir los riesgos para la salud de las personas y los animales, así como las prácticas fraudulentas o engañosas vinculadas a la introducción o importación de alimentos, materiales en contacto con alimentos y otras mercancías de uso humano originarios o procedentes de países o territorios terceros. Coordinado por el Ministerio de Sanidad [1] 128

[1]De acuerdo a la Orden/PJC/756/2024 de 22 de julio, por la que se delimitan las actuaciones a realizar en los servicios de control oficial en frontera dependientes funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministerio de Sanidad.

4.2.1. INTRODUCCIÓN 128
4.2.2. RECURSOS HUMANOS 128
4.2.3. FORMACIÓN 128
4.2.4. RECURSOS LABORATORIALES 129
4.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL 129
4.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS 130
4.2.7. RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL 130
- Programa 1. Control sanitario de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países. 130
- Programa 2. Control de las partidas personales y las muestras comerciales 130
- Programa 3. Control de los residuos de cocina de medios de transporte internacional 130
- Programa 4. Autorización y supervisión de las instalaciones fronterizas de control y almacenamiento sanitario de mercancías. 130
4.2.8. CONCLUSIONES 131
4.3. **OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.3.** Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria y la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países, mediante su control en frontera. Coordinado por el Ministerio de Economía, Comercio y Empresa. 133
4.3.1. INTRODUCCIÓN 133
4.3.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 133
4.3.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN QUE CONTRIBUYEN AL OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4 134
- Programa 4.3.1. de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países 134
4.3.4. CONTRIBUCIÓN AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 4.3 134
4.4. **OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.4.** Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de aplicación en el artículo 1.2 del reglamento (UE) 2017/625, cuando dichos requisitos sean aplicables a los animales y las mercancías que se vayan a exportar desde la unión. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 136
4.4.1. INTRODUCCIÓN 136
- Programa Nacional de Control Oficial de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria. 136
- Programa Nacional de Control Oficial de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria. 136
4.4.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES 136
4.4.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL 136
4.4.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES 136
4.4.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA 136

INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

El PNCOCA es un plan quinquenal y el presente informe anual se corresponde al año 2024, cuarto año de vigencia del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

El PNCOCA 2021-2025 está estructurado sobre cuatro objetivos de alto nivel. La amplitud de ámbitos incluidos en el PNCOCA 2021-2025 hace que en su elaboración y consecución estén implicados a nivel central varios Ministerios:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de las siguientes unidades: de la Dirección General de Producciones y Mercados, la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos y la Subdirección General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales; de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria y Bienestar Animal, la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad, la Subdirección General de Sanidad e Higiene Vegetal y Forestal, la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Fronteras, la Subdirección General de Laboratorios de Sanidad Animal y Vegetal y la División de Bienestar Animal; de la Dirección General de Alimentación, la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios; de la Secretaría General de Pesca, perteneciente de la Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura, la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales. Todas ellas están coordinadas por la Subdirección General de Apoyo y Coordinación dependiente de la Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria.

- Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 a través de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación de la Dirección General de Consumo (DGC) y de la Agencia Española de Seguridad alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Ministerio de Sanidad a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior, y
- Ministerio de Economía, Comercio y Empresa a través de la Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior.

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

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

INFORME DE RESULTADOS 2024

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1

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







GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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

1.1. INTRODUCCIÓN

Se subdivide en ocho objetivos estratégicos:

OBJETIVO ESTRATÉGICO 1.1. Controlar el grado de cumplimiento de la normativa y conocer lo más ampliamente posible el estado de la situación, en cuanto al cumplimiento de la legislación pertinente en el ámbito de la producción primaria agrícola y ganadera y dar a conocer los aspectos necesarios a los implicados en el control, tanto inspectores como inspeccionados. controlar que los operadores alimentarios, del ámbito de aplicación de estos programas, cumplan las disposiciones legales comunitarias, nacionales y autonómicas vigentes referidas al control de los peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria y a las operaciones conexas de la pesca extractiva y de la acuicultura.

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

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

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

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

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

agroalimentario y la confianza de los consumidores.

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

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

Su amplitud hace que, durante 2024, el trabajo de control se haya abordado con 21 Programas de Control Oficial (PNCO) sectoriales cuyos informes están contenidos en el apartado 1.3. de este capítulo.

1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Esta información se puede ver en los informes de los programas.

1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopilan los informes anuales de resultados de los programas contenidos en el objetivo de alto nivel 1 del PNCOCA.

PDF P-01

- P-01. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.

PDF P-02

- P-02. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria ganadera

PDF P-03

- P-03. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de Leche cruda

PDF P-04

- P-04. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.

PDF P-05

- P-05. Programa Nacional de Control Oficial de higiene de la producción primaria de la acuicultura.

PDF P-06

- P-06. Programa Nacional de Control Oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.



P-07

- P-07. Programa Nacional de Control Oficial de alimentación animal



P-08

- P-08. Programa Nacional de Control Oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.



P-09

- P-09. Programa Nacional de Control Oficial de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina y caprina.



P-10

- P-10. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.



P-11

- P-11. Programa Nacional de Control Oficial de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.



P-12

- P-12. Programa Nacional de Control Oficial de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral desde los que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.



P-13

- P-13. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladen los animales dentro de un Estado miembro o a otro Estado miembro.



P-14

- P-14. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.



P-15

- P-15. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.



P-16

- P-16. Programa Nacional de Control Oficial de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral.



P-17

- P-17. Programa Nacional de Control Oficial de puestos de control Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.



P-18

- P-18. Programa Nacional de Control Oficial de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH



P-19

- P-19. Programa Nacional de Control Oficial del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.



P-20

- P-20. Programa Nacional de Control Oficial de sanidad vegetal



P-21

- P-21. Programa Nacional de Control Oficial de comercialización de productos fitosanitarios.

1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

A continuación, se adjunta el cronograma de las auditorías.

CRONOGRAMA DE AUDITORÍAS 2021-2025
ACTUALIZACIÓN 2025

	PROGRAMAS DEL OBJETIVO 1																					PROGRAMAS DEL OBJETIVO 3			PROGRAMAS DEL OBJETIVO 4		
COMUNIDAD AUTONOMA/PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	HIGIENE PRODUCCION PRIMARIA AGRICOLA Y USO DE FITOSANITARIOS.	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA GANADERA	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA PESCA EXTRACTIVA	HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA	LIBERALIZACIÓN VOLUNTARIA OGMS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS	ALIMENTACION ANIMAL	VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE BIENESTAR ANIMAL Y PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA	IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE BOVINOS, OVINOS Y CAPRINOS	ESTABLECIMIENTOS DE CONFINAMIENTO	INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUBSTANCIAS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)	PUESTOS DE CONTROL DEL REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/2035	PLANTAS DE INCUBACION Y ESTABLECIMIENTOS DE SELECCIÓN, MULTIPLICACIÓN Y RECRÍA DE AVES DE CORRAL DESDE LOS QUE SE REALIZAN TRASLADOS DE AVES Y HUEVOS PARA INCUBAR A OTRO ESTADO MIEMBRO	ESTABLECIMIENTOS DE CUARENTENA PARA ANIMALES TERRESTRES EN CAUTIVIDAD DISTINTOS DE LOS PRIMATES	DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ARÉOPOROS AISLADOS DE SU ENTORNO	ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PRODUCTOS REPRODUCTIVOS	SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLECIMIENTOS Y TRANSPORTE (SANDACH)	BIENESTAR ANIMAL EXPLOTACIONES GANADERAS Y TRANSPORTE ANIMALES	SANIDAD VEGETAL	COMERCIALIZACIÓN DE FITOSANITARIOS	ESTABLECIMIENTOS PAR AGRUPAMIENTO DE UNGULADOS Y AVES DE CORRAL	DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA	CALIDAD ALIMENTARIA	CALIDAD DIFERENCIADA VINCULADA A UN ORIGEN GEOGRÁFICO Y ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN	PRODUCCION ECOLOGICA	IMPORTACIONES DE ANIMALES, SANDACH Y PIENSOS	PRODUCTOS SUJETOS A CERTIFICACIÓN VETERINARIA	PRODUCTOS SUJETOS A CERTIFICACIÓN FITOSANITAIA
MAPA																									2021 2022 2023 2024	2025	2025
ANDALUCÍA	2023	2022	2023	2023	2022	2022	2021	2024	2021	2024				2025	2021	2021	2025	2025	2024	2025	2022 *	2024	2023	2025			
ARAGON	2023	2023	NP	2022	2021	2024	2022	2024	2023	2025	NP	2025	NP	NP	2025	2021	2025	2023	2022			# 2023	2025	2021			
PRINCIPADO ASTURIAS	2025	2025	2025	2025		2025	2025	2025		2025			2025		2025	2025	2025	2025	2025		2025	2025	2025	2025			
ISLAS BALEARES																											
ISLAS CANARIAS	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025		2025		2025	2025	2025	2025	2025	2025		2025	2024	2024	2024	2025	2025	2025
CANTABRIA	2022	2024	2023-2024	2022	2025	2024	2022	2023-2024	2023-2024	2025			2022		2025	2025	2024	2023-2024	2024		2025	2025	2023-2024	2025			
CASTILLA LEON	2022	2021		2022	2023	2022	2024	2021	2025	2022	2023	2024			2023	2025	2023	2021	2025	2025	2021	2024	2025	2024			
CASTILLA LA MANCHA	2025	2024		2021	2022	2021	2023	2021	2024	2022		2024	2023		2024	2025	2025	2023	2021	2025	2025	2024	2022	2025			
CATALUÑA	2023-2024	2021-2022	2025	2025	2024	2023	2022 (informe fallido) 2023 (informe fallido) 2024 (informe fallido) 2025	2021-2022	2022 (informe fallido) 2023 (informe fallido) 2024 (informe fallido) ---- (el Decret 133/2024 de 11 de agosto de creación, denominación y determinación del ámbito de competencias en que se organiza el Gobierno y la administración de la Generalitat, traspasa esta materia al Departament de Territori, Habitatge i Transició Ecològica)	2023-2024	2022	2023	2022 (informe fallido) 2023 (informe fallido) 2024 (informe fallido) ---- (el Decret 133/2024 de 11 de agosto de creación, denominación y determinación del ámbito de competencias en que se organiza el Gobierno y la administración de la Generalitat, traspasa esta materia al Departament de Territori, Habitatge i		2023	2023-2024	2021-2022	2021 2025	2023-2024	2021-2022 (se auditó el PCO de centros de concentración (inicialmente en PNCOCA y que posteriormente quedó sustituido poer le PCO para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral)	2022	2024-2025	2024	2024			
COMUNIDAD VALENCIANA	2022	2022	2025	2023	2025	2022	2025	2024	2025	2022 (auditoria de la Comisión Europea)					2025	2023	2024	2025	2023		2022	2022	2022	2023			
EXTREMADURA	2024	2023			2022	2022	2024	2022					2025			2023	2025	2023	2025			2024	2021	2021			
GALICIA	2024	2023***	2022	2022**	2022	2021	2022	2024	2024	2021**	2025	2025	2025	2025	2025	2021	2024	2024	2025	2023***	2021	2023	2023				
COMUNIDAD DE MADRID	2023	2023				2024		2025	2025	2021					2022	2024	2022	2023	2023				2022	2022			
REGIÓN DE MURCIA	2021	2022	2022	2021	2024	2022	2023	2024	2025	2025					2025	2021	2023	2024	2023		2024	2022	2023	2025			
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	2021	2023		2022	2025	2023	2025	2022	2025						2025	2023	2022	2024	2024	2024		2024	2023	2021	0		
PAIS VASCO	2025	2021	2022	***	2025	2025	***	2022	2025				2025	***	2025	2025	2024	2024	2023		****	2021	2023	2025			
LA RIOJA	2023	2022		2024	2024	2021	2024	2023	2022	2023		2024				2022	2025	2025	2024		2024	2025	2025	2025			

OBSERVACIONES

ANDALUCÍA: Todos los Programas de control se auditan tanto horizontal como vertical.
Cada año se auditará al menos dos "Otras Actividades Oficiales" a determinar por los centros directivos.
* Programa incluido en el Programa de Control de Higiene de la Producción Primaria Ganadera por lo que se ha auditado en 2022

GALICIA **Todos los programas se auditan con enfoque horizontal y vertical. Además se incluyen** auditorías de otras actividades oficiales, (en el año 2024 Otras actividades oficiales en Rumiantes, y

PAIS VASCO Programa incluido en el Programa de Control de Higiene de la Producción Primaria Ganadera por lo que se ha auditado en 2021

Tabla 1.1: Cronograma de las auditorías de los Programas Nacionales de Control Oficial competencia del MAPA

En los informes enviados por las autoridades competentes correspondientes a las auditorías realizadas durante 2024.

CC. AA.	Auditorías realizadas finalizadas en 2023	Auditorías	% consecución de la programación de
Andalucía	4	4	100 %
Aragón*	4	2	200 %
Asturias	0	0	
Baleares	0	0	
Canarias	0	0	
Cantabria	5	5	100 %
Castilla y León	4	4	100 %
Castilla-La Mancha	4	5	80 %
Cataluña**	8	8	100 %
C. Valenciana***	0	2	0 %
Extremadura	3	3	100 %
Galicia	5	5	100 %
Madrid	2	2	100 %
Murcia	4	4	100 %
Navarra	4	4	100 %
País Vasco****	2	4	50 %
La Rioja	2	2	100 %
MAPA (Importaciones)	6	6	100 %

*Aragón Se han reprogramado las auditorías: se ha realizado la reprogramada en 2023, otras dos auditorías se han adelantado de 2025 a 2024. Falta por reprogramar una auditoría que debería haberse realiza

**Cataluña Ha reprogramado sus auditorías no realizando la del programa de calidad alimentaria y realizando la del programa de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.

***Valencia No ha podido completar las auditorias por la DANA

****País Vasco

Tabla 1.2: Cumplimiento de la planificación de las auditorías

1.4.1. AUDITORÍAS DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE CONTROL DEL MAPA

■ MAPA

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

PDF

Informe de auditoría en el ámbito del programa de control de importaciones 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2024 se han realizado las 6 auditorías programadas. Cinco de ellas a Puntos de Control en Frontera (PCF) en el marco del PNCO de importaciones y exportaciones de animales, productos de origen animal no consumo humano, productos destinados a la alimentación animal, vegetales y productos de origen vegetal 2021-2025 y una a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (SGACCF) del MAPA.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

En las auditorías a los PCF se han detectado en el ámbito de instalaciones y equipos 17 no conformidades y 2 observaciones con acciones correctoras; en el ámbito de personal 4 no conformidades; y en el ámbito

de realización y organización 31 no conformidades, 21 observaciones con acciones correctoras y 6 propuestas de mejoras; y en registros 1 observación con acciones correctoras.

Se puede concluir que la auditoría realizada ha puesto de manifiesto que la SGASCF dispone de un sistema robusto de Controles Veterinarios Oficiales en frontera según lo establecido en el Subprograma de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) y material genético. De forma generalizada se han conseguido los objetivos específicos del Subprograma de control de importaciones de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano y material genético del PNCOCA. Además, en cuanto al seguimiento de las desviaciones la mayoría de las medidas han sido aplicadas.

Del análisis de los informes de auditoría de los distintos PCF, se puede concluir que de forma general se cumple con la legislación, aunque se han detectado No Conformidades y Observaciones con y sin acción correctora, que han derivado en la elaboración de los correspondientes planes de acción y la aplicación de adecuadas medidas correctoras, en su caso.

1.4.2. AUDITORÍAS SOBRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Andalucía

PDF

Informe de las auditorías internas de Andalucía 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En la planificación de auditorías para 2024 se realizaron las auditorías internas a los siguientes programas.

- Programa de Control Oficial de la Comercialización de Productos Fitosanitarios: (4 auditorías).
- Programa de Control Oficial de la Calidad Comercial (4 auditorías).
- Programa de Control Oficial de Identificación y Registro de Bovinos y Ovino/Caprino (8 auditorías).
- Programa de Control Oficial Residuos de Medicamentos y Otras Sustancias (PNIR) en la Producción Primaria (8 auditorías).

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Programa de Control Oficial de la Comercialización de Productos Fitosanitarios: se han emitido un total de 6 No Conformidades, 8 Observaciones, 17 Recomendaciones y 2 Buenas Prácticas. Además, en el informe final se han emitido 1 No Conformidad y 5 Recomendaciones. Destacar como fortaleza de este programa la coordinación externa. Entre las no conformidades se incluye la falta de implantación de verificación del sistema de control, el cumplimiento de la transparencia, la precisión en los criterios de riesgo aplicables en la selección de las sustancias susceptibles de muestrear, y la necesidad de revisar el universo de control. Se ha presentado el plan de acción para la subsanación de las no conformidades.
- En la auditoría de Programa de Control Oficial de la Calidad Comercial se han emitido un total de 4 No Conformidades y 14 Recomendaciones. En el informe Anual se han emitido 14 Recomendaciones más. En el Informe de Auditoría de este Programa se han emitido No Conformidades, a la falta de actualización de los procedimientos documentados, al cumplimiento de la transparencia y de la verificación del sistema de control. Destacar de este programa que,

aunque entre los hallazgos detectados tiene no conformidades, también se ha podido identificar 1 Buena práctica como es la Aplicación utilizada para la valoración analítica de las muestras de aceite tomadas durante los controles oficiales. Se ha presentado el plan de acción para la subsanación de las no conformidades.

- En las auditorías llevadas a cabo en el ámbito del Programa de Control Oficial de Identificación y Registro de Bovinos y Ovino/Caprino (PCI) actual se han emitido un total de 7 No Conformidades, 1 Observación y 9 Recomendaciones, a las que se ha incluido 2 recomendaciones más en el informe final y una Buena Práctica. Entre las no conformidades el no cumplimiento de la transparencia, la falta de verificación del cumplimiento de los controles, la planificación y la formación de los controladores. En cuanto a la Buena Práctica detectada, resaltar la organización interna de una de las Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) auditadas. Se está a la espera de presentación del plan de acción para la subsanación de las no conformidades.
- En las Auditorías llevadas a cabo en el ámbito del PC PNIR sobre las diferentes Unidades Auditadas en el año 2024, se han emitido un total de 2 No Conformidades, 5 Observaciones y 15 Recomendaciones. En el Informe Anual se han emitido 2 Recomendaciones más. Las No Conformidades detectadas son relativas a los registros escritos de los controles oficiales y a formación. Se ha destacado como fortaleza del Programa la excelente coordinación interna a la hora de planificar y distribuir la Muestra de Control a lo largo del año. Se está a la espera de presentación del plan de acción para la subsanación de las no conformidades.

De forma general se observa una mejora de los programas de control auditados con respecto a la situación de los mismos en el quinquenio anterior, una mejora de los procedimientos documentados, y un mayor nivel de ejecución de los controles.

Mediante las Auditorías realizadas se ha podido comprobar el aumento del grado de madurez de los Programas de Control. Se puede concluir que se está realizando eficazmente el control oficial del cumplimiento de la normativa reguladora de los diversos programas, así como el logro de los objetivos marcados en cada uno de ellos.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2024 se ha realizado el examen independiente al sistema de auditorías. El informe final ha emitido 4 propuestas de mejora:

- Detallar los criterios de verificación a emplear en las auditorías internas.
- Comunicación inmediata y expresa a la Autoridad Competente de los informes definitivos de las auditorías internas.
- Comunicación directa de la Unidad de Auditoría con la Dirección Gerencia de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, entidad en la que está delegada la competencia de ejecución de las auditorías internas del PNCOCA de Andalucía en el ámbito de agricultura, ganadería y pesca.
- Designación de los equipos de auditoría por parte de la Consejería responsable de la coordinación del control oficial.

La Secretaría General de Agricultura Ganadería y Alimentación, responsable de la coordinación de las auditorías Internas de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, ha presentado Plan de acción con las actuaciones que va a llevar a cabo para implantar las propuestas recogidas en el Informe.

Aragón

PDF

Informe de las auditorías internas de Aragón 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En la previsión de auditorías estaba prevista la realización de dos auditorías: una al PNCO de alimentación animal y la segunda al PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos. Sin embargo, se ha llevado a cabo una reprogramación y se han realizado 4 auditorías a los siguientes PNCO:

- Programa de control del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales (reprogramada de 2025 a 2024).
- Programa de control de la higiene de la producción primaria agrícola y uso de fitosanitarios (reprogramada de 2023 a 2024).
- Programa de control de la identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos
- Programa de investigación de los residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias de origen animal (PNIR) (reprogramada de 2025 a 2024).

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Respecto a la auditoría del Programa de control oficial del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de los animales se concluye que, aunque los procedimientos escritos y la gestión del programa de control son adecuados, se puede mejorar su estructura y contenido. También se proponen mejoras sobre la inclusión de explotaciones con indicios de riesgo, sobre la formación continua, el seguimiento periódico de los controles con incumplimientos y se propone la realización de un análisis cualitativo con los resultados de la inspección.
- En relación con la auditoría del Programa de control oficial de la higiene de la producción primaria agrícola y uso de fitosanitarios, el informe definitivo tiene observaciones sobre el apartado de formación del personal y sobre el apartado de planes de emergencia. También sugiere mejoras en la aplicación informática y en la cumplimentación de actas.
- En relación con la auditoría del Programa de control de la identificación y registro de ovinos, ovinos y caprinos, el equipo auditor recogió en el informe provisional observaciones referentes a la mejora de los métodos de muestreo.
- En relación con la auditoría del Programa de investigación de los residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias de origen animal (PNIR), hay que señalar que se inició en 2024 y se está a la espera de los informes del equipo auditor.
- El equipo auditor ha detectado observaciones horizontales que afectarían a todas las auditorías: la autoridad competente central debe mejorar la transparencia y el acceso a la información del público sobre la organización y realización de controles oficiales; asimismo debe incluir el procedimiento para realizar la supervisión, así como medidas correctoras a tomar en caso de detectar deficiencias en la realización del control.

En general, los programas de control oficial auditados en el año 2024 son conformes con el cumplimiento de la normativa vigente, si bien en las auditorías se han puesto en evidencia algunas no conformidades.

EXAMEN INDEPENDIENTE

No se ha realizado ningún examen independiente durante este periodo. Está previsto realizar un examen independiente de las auditorías realizadas, durante el presente periodo de programación 2021-2025, en concreto en el bienio 2024-2025.

El órgano fijado para la realización del examen independiente es la Intervención Delegada en Agricultura, del Departamento de Hacienda y Administración Pública del Gobierno de Aragón.

Principado de Asturias

Informes de las auditorías internas de Principado de Asturias 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2024 no había programadas auditorías.

Islas Baleares

Informes de las auditorías internas de Islas Baleares

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2024 no había programadas auditorías.

Islas Canarias

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2024 no había programadas auditorías.

Cantabria

Informes de las auditorías internas de Cantabria 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Durante 2024 se ha cumplido la planificación de las auditorías, ya que se han realizado las correspondientes a los siguientes programas:

- Auditoría del Programa de Control Oficial de Bienestar Animal en explotación y en transporte de Cantabria
- Auditoría del Programa de Control Oficial Comercialización de Productos Fitosanitarios Comunidad Autónoma de Cantabria
- Auditoría del Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria Ganadera de Cantabria
- Auditoría del Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de la Pesca Extractiva del Gobierno de Cantabria
- Auditoría del Programa de Control Oficial en materia de Alimentación Animal del Gobierno de Cantabria

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- En la auditoría al Programa de Control Oficial de Bienestar Animal en explotación y en transporte de Cantabria, se han evidenciado un total de 3 no conformidades: una desviación mayor (la AC no

siempre garantiza que se tomen medidas suficientes para que el explotador ponga remedio a la situación) y dos desviaciones menores (sobre la selección de la muestra y que la AC no garantiza que se lleven a cabo todos los controles descritos en el subprograma de transporte, específicamente los controles a la llegada al matadero).

- La auditoría del Programa de Control Oficial Comercialización de Productos Fitosanitarios Comunidad Autónoma de Cantabria ha evidenciado un total de 7 no conformidades: carencias de personal suficiente, carencias de contenido de los procedimientos documentados, falta de seguimiento de directrices en el universo de control, falta de información a los operadores sobre los incumplimientos detectados, falta de acción de la AC para garantizar que se tomen medidas para que el explotador ponga remedio a la situación, falta de actualización de los registros por la AC, deficiencias en las actas de supervisión de 2023.
- La auditoría del Programa de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria Ganadera de Cantabria ha evidenciado 2 no conformidades: una desviación mayor (la AC no garantiza que se tomen medidas para que el explotador ponga remedio a la situación) y una desviación menor (las actuaciones de control oficial no siempre siguen las directrices establecidas en el programa autonómico).
- La auditoría del Programa de Control Oficial de Higiene en la Producción Primaria de la Pesca Extractiva del Gobierno de Cantabria ha evidenciado un total de 5 no conformidades: cuatro desviaciones mayores (falta de personal con experiencia y formación en la AC, falta de planificación previa de los controles y falta de aplicación de todos los criterios de riesgo; falta de toma de medidas por parte de la AC para que el operador subsane los incumplimientos; sistema de supervisión de controles implantado incorrectamente) y una desviación menor (desactualización de procedimientos documentados).
- La auditoría del Programa de Control Oficial en materia de Alimentación Animal del Gobierno de Cantabria ha evidenciado un total de 4 no conformidades menores (la AC no puede garantizar una coordinación y cooperación eficiente y eficaz interna; fallos en la categorización de establecimientos según el riesgo; falta de inclusión de ciertos establecimientos en la programación; la AC no siempre toma las medidas necesarias para asegurar que el operador subsane los incumplimientos detectados).

Se han propuesto planes de acción satisfactorios para solventar las no conformidades evidenciadas en todas las auditorías.

EXAMEN INDEPENDIENTE

No se ha realizado ni está previsto realizarse un examen independiente.

Castilla y León

PDF

Informe de las auditorías internas de Castilla y León 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2024 se han llevado a cabo las auditorías previstas:

- Programa de control oficial de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde los que se realizan traslados de aves o huevos a otro Estado miembro.
- Programa de control oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.

- Programa de control oficial de la calidad alimentaria.
- Programa de control oficial de la producción ecológica.

El Servicio de Auditoría Interna llevó a cabo las auditorías previstas, y, además, tal y como estaba programado para todo el periodo 2021-2025, realizó una auditoría horizontal de todo el Sistema de Controles Oficiales, que afectó a las tres Direcciones Generales.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Programa de control oficial de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde los que se realizan traslados de aves o huevos a otro Estado miembro: No se han reflejado incumplimientos en las inspecciones realizadas.

- Programa de control oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura, se han detectado las siguientes no conformidades: hay deficiencias en algunos apartados de las instrucciones destinadas a que el personal realice los controles; en algún caso no se ha utilizado el modelo de acta previsto y no se ha codificado correctamente; no se han aplicado criterios de bioseguridad para clasificar los establecimientos como de riesgo elevado, medio o bajo, solamente se han aplicado criterios sanitarios (ausencia de enfermedades); el porcentaje de controles a los que se realiza supervisión documental e "in situ" no alcanza lo indicado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

- Programa de control oficial de la calidad alimentaria se ha detectado un incumplimiento ya que No se han realizado todos los controles previstos en la programación anual (ejecutado 90,52%), con incidencia especial en una provincia.

- Programa de control oficial de la producción ecológica: se han detectado dos no conformidades: no se está aplicando correctamente el criterio establecido para desempate cuando dos o más operadores tienen un mismo valor final de nivel de riesgo y para la determinación de visitas de control adicionales y el Plan anual de control se ha firmado fuera del plazo establecido para ello, que es el del primer trimestre del año.

En lo referente a los planes de acciones correctivas, las unidades auditadas durante el año 2024 se encuentran en periodo de elaboración de dichos planes para su posterior implantación.

EXAMEN INDEPENDIENTE

La realización del examen independiente para este periodo está prevista tras la finalización de la emisión de los informes de auditoría del actual Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021/2025, es decir, durante el primer semestre del año 2026.

Castilla-La Mancha

PDF

Informes de las auditorías internas de Castilla la Mancha 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El cronograma para el año 2024 tenía previstas la auditoría a cinco programas de control y ha realizado la auditoría de 4:

- Auditoría específica del programa de control oficial de la cadena alimentaria.

- Auditoría específica del programa de control oficial de los establecimientos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.
- Auditoría específica del programa de control oficial de los establecimientos de productos reproductivos de las especies ganaderas.
- Auditoría específica del programa de control oficial de higiene de la producción primaria ganadera.

No ha sido posible realizar la auditoría del Programa de control oficial de plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral desde la que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro estado miembro.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Auditoría específica del programa de control oficial de la cadena alimentaria: demuestra que están establecidos los controles que permiten verificar el cumplimiento de la normativa en vigor y de todos los objetivos marcados en el Programa.
- Auditoría específica del programada de control oficial de los establecimientos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035: demuestra que están establecidos los controles que permiten verificar el cumplimiento de la normativa en vigor y de todos los objetivos marcados en el Programa.
- Auditoría específica del programa de control oficial de los establecimientos de productos reproductivos de las especies ganaderas: demuestra que están establecidos los controles que permiten verificar el cumplimiento de la normativa en vigor y de los objetivos marcados en el Programa.
- Auditoría específica del programa de control oficial de higiene de la producción primaria ganadera: demuestra que están establecidos los controles que permiten verificar el cumplimiento de la normativa en vigor y de los objetivos marcados en el Programa.

Las medidas tomadas para solventar las incidencias detectadas en las auditorías a los PCO realizadas en 2024 han sido recogidas en los correspondientes Planes de acción (uno por cada auditoría realizada). Los resultados de la evaluación de estos planes de acción se informará en el informe que se realizará el próximo año sobre 2025.

EXAMEN INDEPENDIENTE

No se ha realizado ningún examen independiente.

■ **Cataluña**

PDF

Informes de las auditorías internas de Cataluña 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

De las 8 auditorías previstas en el cronograma para el período 2021-2025, en 2024 se han cumplido:

- Programa de control oficial de calidad diferenciada
- Programa de control oficial de producción ecológica
- Programa de control oficial de las identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos

- Programa de control del sistema de OGMs
- Programa de control oficial de higiene y productos fitosanitarios
- Programa de control de comercialización de fitosanitarios
- Programa de control de SANDACH
- Programa de residuos de medicamentos (PIR).

Se ha modificado la planificación. Inicialmente estaban previstas 8 auditorías, entre ellas una al programa de calidad alimentaria, que no se ha realizado, pero se ha realizado la auditoría al programa de control oficial de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos que no estaba contemplada.

Asimismo, se han realizado 7 auditorías de seguimiento.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

En lo que respecta a los controles específicos a implementar por los distintos programas de control, en general, los sistemas de control son adecuados en cuanto a métodos y frecuencias a lo establecido en normativa específica y programas estatales de control.

En cualquier caso, el nivel de cumplimiento de los controles previstos, así como su eficacia (ligada a que se lleven a cabo con un nivel de calidad suficiente para conseguir el objetivo pretendido por el programa de control) son todavía mejorables, a lo que la instrumentación de sistemas de supervisión más eficaces (en especial en relación a los órganos delegados) debería contribuir a mejorar los niveles alcanzados.

En estos aspectos de carácter vertical (ligados a la normativa específica) también se constata una mejora sostenida a lo largo del tiempo.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2024 no se ha realizado examen independiente.

Comunidad Valenciana

Informe de las auditorías internas de la Comunidad Valenciana 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2024 estaban previstas las auditorías a dos programas de control:

- Programa de control oficial de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.
- Programa de control oficial bienestar animal explotaciones ganaderas y transporte animales.

La auditoría del Programa de control oficial bienestar animal explotaciones ganaderas y transporte animales no ha podido completarse en esta anualidad 2024, debido a las consecuencias de la paralización de estos trabajos a raíz de la emergencia climática de las inundaciones tras la DANA en la provincia de Valencia el 29 de octubre de 2024, quedando pendientes de inspeccionar 10 explotaciones de 124.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

La auditoría del Programa de control oficial bienestar animal explotaciones ganaderas y transporte animales no ha podido completarse en esta anualidad 2024, debido a las consecuencias de la paralización de estos trabajos a raíz de la emergencia climática de las inundaciones tras la DANA

En cuanto al programa de Identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos, la Entidad de Inspección de VAERSA no ha tenido ninguna no conformidad ni desviaciones en la auditoría realizada.

EXAMEN INDEPENDIENTE

El resultado es favorable tras su acreditación.

Extremadura

PDF

Informe de las auditorías internas de Extremadura 2023.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2024 se han realizado tres auditorías integrales y horizontales, programadas en el Plan Plurianual 2021-2025 de los Controles Oficiales de la Cadena Alimentaria:

- Programa de Control Oficial de la calidad alimentaria.
- Programa de Control Oficial de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.
- Programa de Control Oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de la sanidad de los animales y productos de la acuicultura

Además, se han realizado cuatro auditorías de seguimiento, también contempladas en el cronograma de 2021-2025:

- Programa de Control Oficial de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos
- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal
- Programa de Control Oficial de la higiene y producción primaria ganadera
- Programa de Control Oficial de liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos

Por lo tanto, se ha cumplido el calendario de auditorías previsto.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- En la auditoría del Programa de Control Oficial de la calidad alimentaria se recomiendan mejoras en la cantidad de personal, la utilización de una aplicación funcional, que se informe al interesado del cambio de instructor en los procedimientos sancionadores y que se realice supervisión de los controles.
- La auditoría del Programa de Control Oficial de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios recomienda una mayor colaboración con el Servicio de Auditoría Interna; la realización de las correcciones e inclusiones necesarias en el Manual de Procedimiento; no incluir en este Programa de controles la comprobación de aspectos exceptuados por el Reglamento (UE) 2017/625, o bien separar nítidamente en las actas de control y documentos utilizados; corregir contradicciones en las declaraciones de ausencia de conflicto de intereses;

realizar controles a todos los operadores, con regularidad, en función del riesgo; utilización del Registro de Explotaciones Agrarias; justificar la planificación de los controles oficiales en cuanto a priorización y selección de la muestra; que se verifiquen los aspectos a controlar mediante modelos de Actas de control oficial que eviten las respuesta ambiguas.

- La auditoría del Programa de Control Oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de la sanidad de los animales y productos de la acuicultura recomienda que se justifique la modificación de la selección inicial de explotaciones a controlar; se efectúen inclusiones y correcciones necesarias en el Manual de Procedimiento; se adecúe el procedimiento a las características particulares de las especies de las explotaciones objeto de control; se comprueben los elementos de explotación existentes en todos los polígonos y parcelas de la explotación; se acredite la realización de la supervisión documental de los controles oficiales.

Todos los equipos han emprendido acciones para subsanar las deficiencias detectadas o para aclarar su contenido. En algunos casos, algunas deficiencias, como las actualizaciones o correcciones de procedimientos ya se han llevado a cabo.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2024 no se ha realizado examen independiente.

■ **Galicia**

PDF

Informes de las auditorías internas de Galicia 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Este programa quinquenal de auditorías 2021-2025 contemplaba para el año 2024 los programas de:

- PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y el uso de fitosanitarios,
- PNCO de la comercialización de los productos fitosanitarios,
- PNCO de sanidad vegetal,
- PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos, (en Galicia se ha ampliado el alcance a porcino y equino),
- PNCO en establecimientos de confinamiento,

Por tanto, se ha cumplido con la planificación establecida.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y el uso de fitosanitarios se recomienda el cumplimiento del aviso previo. También se podría mejorar en la homogeneización de las cuatro provincias respecto a modelos de actas y/o protocolos, la evaluación de riesgo, los plazos dados para solucionar deficiencias, y las sanciones aplicadas por cada provincia ante mismas infracciones. Además, se podría documentar un plan de emergencia, de forma que todos los gestores tengan claro y a mano como actuar si hiciese falta.
- PNCO de la comercialización de los productos fitosanitarios, se recomienda cumplir los objetivos de supervisión en el programa de comercialización de fitosanitarios. También se podría mejorar en la homogeneización de las cuatro provincias respecto a modelos de actas y/o protocolos, y los plazos dados para solucionar deficiencias, y las sanciones aplicadas por cada provincia ante mismas infracciones.
- PNCO de sanidad vegetal, se ha detectado que no alcanzó el objetivo respecto a operadores autorizados a emitir Pasaporte Fitosanitario (deberá haber al menos un control anual de todos ellos).

También se deberá desarrollar y ejecutar el plan de prospección plurianual citado en los artículos 23 del Reglamento (UE) 2016/2031, y el artículo 3 del RD 739/2021. Por otro lado, se podría mejorar el modelo de actas de control para que fuera único en toda Galicia. Por último, la amplitud de plagas a detectar justificaría una mejora en cuanto a la cantidad de personal dedicado a estos controles.

- PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos, (alcance ampliado a porcino y equino), se detecta la ausencia de procedimiento de detección y gestión de conflictos de interés y se recomienda que en las supervisiones se sigan estrictamente los protocolos y que queden grabadas en las aplicaciones dispuestas para ello en plazo. Por otro lado, se considera que se podría mejorar la homogeneidad de realización de controles y la formación en aplicaciones informáticas a disposición de los ganaderos. También se podría simplificar la obtención de los documentos precisos para las inspecciones.
- PNCO en establecimientos de confinamiento se detecta la ausencia de procedimiento de detección y gestión de conflictos de interés, se echa en falta algunos procedimientos y la actualización de otros. Se podría mejorar elaborando modelos mínimos de contenido de actas.

Las unidades responsables han elaborado y remitido al equipo auditor los planes de acción correspondientes.

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

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2024 no se ha realizado examen independiente.

Comunidad de Madrid

Informes de las auditorías internas de la Comunidad de Madrid 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2024 se han realizado las siguientes auditorías dependientes del Área de Ganadería de la Comunidad de Madrid:

- Programa nacional de control oficial de alimentación animal: 3 observaciones.
- Programa nacional de control oficial de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte Sandach: 3 observaciones.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

No se han detectado hallazgos que puedan ser catalogados como no conformidades por el equipo auditor. Las observaciones son situaciones o hechos, que debido a su carácter puntual o de menor importancia, el equipo auditor considera que no es necesario que la Comunidad de Madrid deba iniciar de inmediato, un proceso de análisis y tratamiento de la desviación con acciones correctivas; no obstante, se recomienda que sean analizadas y tratadas, sin excesiva demora ya que esas situaciones podrían evolucionar a No conformidades.

La valoración general es satisfactoria ya que, si bien, se han señalado unas observaciones, no se ha

detectado ninguna desviación en ninguna de las dos auditorías internas llevadas a cabo en el marco del PNCOCA en el año 2024. Las observaciones no han afectado al grado de eficacia y eficiencia de los programas de control oficial auditados.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En base a los criterios establecidos en la documentación de referencia recogida en los procedimientos objeto de los dos programas, se ha realizado la auditoría y, frente a ellos, no se han redactado desviaciones, únicamente observaciones ya comentadas.

La auditoría ha cumplido con los requisitos de examen documentado, transparente, objetivo e independiente.

■ Región de Murcia



Informe de las auditorías internas de la Región de Murcia 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En el año 2024 se han llevado a cabo las cuatro auditorías previstas en los programas:

- Programa de Control Oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.
- Programa de Control Oficial de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.
- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal.
- Programa de Control Oficial de higiene de la producción de leche cruda.

Cumpliendo, por tanto, con el cronograma establecido para el ejercicio.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Programa de Control Oficial de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos: se han realizado tres observaciones sobre la falta de procedimientos documentados, la falta de transparencia de información y la supervisión documental de los controles.
- Programa de Control Oficial de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos: se han realizado tres observaciones sobre el contenido de los procedimientos documentados, la falta de transparencia de información y la supervisión documental de los controles.
- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal: se han realizado cuatro observaciones sobre el contenido y la falta respecto a procedimientos documentados, la falta de transparencia de información, la supervisión documental de los controles y la falta de supervisión en la delegación de tarreas.
- Programa de Control Oficial de higiene de la producción de leche cruda: se han realizado tres observaciones sobre la falta y el contenido de algunos procedimientos documentados, la falta de transparencia de información y la supervisión documental de los controles.

De forma general se observan unas no conformidades horizontales del PNCOCA relativas a la transparencia hacia el público de información sobre la organización y la realización de los controles, a la forma de asegurar la confidencialidad y que no exista conflicto de intereses, a la elaboración de registros oficiales de los controles oficiales y a la planificación de la formación del personal.

Para las observaciones y recomendaciones que se ponen de manifiesto en los Informes de Auditoría,

se realizará un seguimiento de las medidas tomadas transcurrido un año tras la finalización de las Auditorías Internas, para comprobar si se han adoptado algunas de las recomendaciones indicadas en aras de mejorar los programas.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2024 no se ha realizado examen independiente

Comunidad Foral de Navarra

Informe de las auditorías internas de Comunidad Foral de Navarra 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

El programa se ha cumplido realizándose auditoría de los cuatro siguientes programas:

- Programa de Control Oficial de establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral
- Programa de Control Oficial de comercialización de productos fitosanitarios.
- Programa de Control Oficial de calidad alimentaria
- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Programa de Control Oficial de establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral: se detectaron las siguientes no conformidades: falta de programación en la realización de los controles, falta de realización de supervisiones in situ. También se observaron carencias en las listas de comprobación de algunos programas de control.
- Programa de Control Oficial de comercialización de productos fitosanitarios: no se han encontrado no conformidades. Sin embargo, se han observado mejoras a realizar en la base de datos, la planificación (consideración de todos los criterios), de ejecución, al no haber siempre informe de oficio utilizando la plantilla correspondiente, en la planificación y ejecución de las supervisiones. También se podría mejorar la coordinación a través de reuniones periódicas.
- Programa de Control Oficial de calidad alimentaria. Se han detectado deficiencias en la realización de supervisiones al no alcanzar los ´mínimos, en la desactualización de las actas de controles, deficiencias en el registro de equipos empleados, ausencia de firma o sello en los informes revisados,
- Programa de Control Oficial de sanidad vegetal se han detectado no conformidades de ejecución como la falta de cumplimentación de apartados de las actas, deficiencias en las preguntas del modelo de acta, falta de uniformidad de criterios aplicados por los inspectores. Asimismo, se han observado fallos en el almacenamiento de documentación resultante de los controles y otros aspectos a aclarar sobre incumplimientos. Se recomienda dejar constancia de las reuniones internas, mejorar la planificación de los controles y una mejora en la realización de las supervisiones siguiendo los manuales pertinentes.

Todas las responsables de los programas de control han presentado los planes de acción correspondientes.

EXAMEN INDEPENDIENTE

En 2024 no se estaba previsto ningún examen independiente.

País Vasco

Informe de las auditorías internas de País Vasco 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Estaba prevista la realización de 4 auditorías. Por diversos motivos ha habido que reprogramar las auditorías, no se han realizado las auditorías de los PNCO previstos pero se han realizado los trabajos de auditoría sobre el Programa de control oficial de Sanidad Vegetal concluyeron en octubre de 2024 y los del Programa de Bienestar Animal en febrero de 2025.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

Con carácter general las desviaciones detectadas en la auditoría sobre el Programa de control oficial de Sanidad Vegetal y el Programa de control oficial de Bienestar Animal corresponden a aspectos relativos a coordinación entre Autoridades Competentes, transparencia, aplicación de los programas de control, alcance de la supervisión y aplicación del régimen sancionador.

EXAMEN INDEPENDIENTE

El examen independiente se desarrolló por AENOR en octubre de 2023. En marzo de 2024 se aprobó el plan de mejora del examen independiente del programa de auditorías, que incluye, entre otras, mejoras en la redacción de los mandatos, en el procedimiento para realizar las auditorías, en la estructura y contenidos de los informes de auditoría, en el procedimiento de elaboración de los planes de acción tras las auditorías y en el plan de formación del equipo auditor.

La Rioja

Informe de las auditorías internas de La Rioja 2024.

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

En 2024 se realizaron las siguientes auditorías:

- Programa de control oficial de higiene de la producción de leche cruda.
- Programa de control oficial de las plantas de incubación y establecimiento de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde los que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado Miembro.

VALORACIÓN GENERAL DE LAS AUDITORÍAS REALIZADAS

- Programa de control oficial de higiene de la producción de leche cruda se realizan dos recomendaciones sobre la inclusión de la verificación de eficacia y la rectificación del concepto de supervisión documental del control.
- Programa de control oficial de las plantas de incubación y establecimiento de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde los que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado Miembro se hacen recomendaciones sobre la mejora en varios apartados del manual de procedimiento, modelos de documentos y otros procedimientos y la falta de firmas en los informes que acompañan al acta.

Las auditorías realizadas en el ámbito del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria por el Servicio de Auditoría Interna de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente se han ejecutado conforme a la normativa comunitaria, nacional y autonómica aplicable, con total independencia de los servicios auditados y de acuerdo con las Normas de Auditoría Internacionalmente Aceptadas.

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

No obstante, es necesario que las recomendaciones formuladas en las auditorias sean tenidas en cuenta a la hora de ejecutar en este ejercicio los diferentes planes de control.

EXAMEN INDEPENDIENTE

El examen independiente relativo al quinquenio anterior se realizará en el actual.

b) Conclusiones sobre las auditorías realizadas en 2024

Analizando la realización de auditorías durante el año 2024, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN Y AUDITORÍAS REALIZADAS:

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

- 11 CC. AA. han realizado el 100% de las auditorías programadas o lo han superado ya que, Aragón ha realizado el doble de auditorías de las previstas
- El MAPA ha cumplido con su programación al 100% en las auditorías del control de importaciones.
- 4 CC. AA. no han cumplido la programación de auditorías por estar en curso a 31/12/24. La Comunidad Valenciana debido a las consecuencias de la DANA de 29 de octubre de 2024.
- 4 CC. AA. no han realizado auditorías en 2024. Una de ellas es la Comunidad Valenciana.

PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL AUDITADOS:

Los programas más auditados en 2024 han sido el programa nacional de control oficial de **calidad alimentaria y** el programa nacional de control oficial de **comercialización de productos fitosanitarios (5 CC. AA. cada uno).** El PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos ha sido auditado por 4 CC.AA.

El Programa de Control Oficial de importaciones ha realizado las auditorías en los 6 PCF/PEV programados.

EXAMEN INDEPENDIENTE:

En 2024 cuatro CC.AA. han realizado examen independiente: Andalucía, Comunidad Valenciana, Comunidad de Madrid y País Vasco.

1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con los programas de control del MAPA que contribuyen al objetivo 1, en cada uno de los

informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2023.

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

A En relación con los programas de control del MAPA que contribuyen al objetivo 1, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2024.

Debido a la gran variedad de controles desarrollados en el marco de los 21 programas de control oficial que contribuyen al objetivo 1, con características nada similares, criterios de riesgo diferentes, indicadores distintos, etc. no es posible realizar una conclusión global de los mismos.

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

- Cumplimiento de los programas de control.
- Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados.
- Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados.
- Resultados de las supervisiones de los controles oficiales.
- Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2024						
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa	Nº controles programados (A)	Nº controles ejecutados (B)	% cumplimiento C=(B *100/A)	Nº controles no programados (D)	Nº controles totales (B+D)
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	Explotaciones agrícolas	4055	3558	88%	135	3693
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	552	467	85%	36	503
	Establecimientos productores de brotes	16	12	75%	16	28
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas.	Explotación ganadera de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de acuicultura y las explotaciones de producción láctea)que mantiene y cría animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.	2.099	2.058	98,05%	0	2.058
PNCO de la higiene de la producción de leche cruda.	•Explotaciones de producción láctea •Explotaciones ganaderas con la clasificación zootécnica producción láctea o mixtas. •Laboratorios interprofesionales lácteos	445	500	112,00%	0	500
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.	Buques	438	354	81%	30	384
	Marisqueo	15	12	80%	6	18
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	Continental	56	40	71%	1	41
	Marina	32	28	88%	0	28
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	261	236	90%	4	240
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos.	Cultivo	308	325	106%	0	325
	Ensayos de liberación intencionada	N/A	3	N/A	0	3
	Semillas	N/A	4441	N/A	0	4441
PNCO de la alimentación animal.	_	2322	2226	96%	773	2999
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.	Las explotaciones acuícolas, incluidos los centros de depuración y de importación; los establecimientos de trasformación autorizados; las zonas de cría de moluscos, que incluyen las zonas de producción y las de reinstalación; los medios de transporte de los animales de la acuicultura, así como las instalaciones autorizadas para el intercambio de aguas durante el transporte.	377	377	100,00%	756	1.134
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	Bovino	3.040	3.544	116,59%	595	4.139
	Ovino	2.882	3.971	137,77%	1.269	5.240
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa relativa a los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado UE 2019/2035.	Parques zoológicos y Aquarium	47	33	70,21%	0	49
PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.	NA					
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	Plantas de incubación	13	13	100,00%	2	15
	Establecimientos de selección	18	15	83,33%	2	17
	Establecimientos de multiplicación	48	42	87,50%	9	51
	Establecimietnos de recría	59	54	91,53%	9	63
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	Establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	2	1	50,00%	0	1
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	Establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	6	6	100,00%	0	6
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina	Centros de recogida de esperma	187	187	100,00%	8	195
	Centros de almacenamiento de esperma	73	73	100,00%	2	75
	Centros de recogida/producción de embriones	66	66	100,00%	0	66
PNCO de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados	Establecimientos de agrupamiento de ungulados y aves de corral	40	39	92,62%	0	39
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035		8	8	100%	0	8
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH		861	774	89,90	184	958
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales		8153	6885	84,45	1901	8772
PNCO de Sanidad Vegetal	_	4708	3405	72,26	463	3865
PNCO dela comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. Con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	1334	1110	86%	37	1147
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	46	33	71,74%	5	38
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	9	8	82,51%	0	8
	Análisis composición de productos	121	81	63,00%	9	90

Tabla 1.3: Cumplimiento de los programas de control

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2024				
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa de control	% incumplimientos/total controles	% inicio expedientes sancionadores/total incumplimientos	Observaciones
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios	Explotaciones agrícolas	34,69%	21,08%	
	Empresas de tratamiento de productos fitosanitarios	36,78%	34,14%	
	Establecimientos productores de brotes	28,57%	0,00%	
PNCO de la higiene de las explotaciones ganaderas	Explotación ganadera de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de producción de	27,70%	12,63%	
PNCO de la higiene de la producccón de leche cruda.	•Explotaciones de producción láctea •Explotaciones ganaderas con la clasificación zootécnica producción	54,80%	8,76%	
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva	Buques	132,00%	0	
	Marisqueo	78%	0	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura	Continental	15%	0	
	Marina	21%	0	
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos	8,00%	0	
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos	Cultivo	17,0%	20%	
	Ensayos	0%	N/A	
	Semillas	0,05%	50,00%	
PNCO de la alimentación animal	_	71%	8%	
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura	Las explotaciones acuícolas, incluidos los centros de depuración y de importación; los establecimientos de trasformación autorizados; las zonas de cría de moluscos, que incluyen las zonas de producción y las de reinstalación; los medios de transporte de los animales de la acuicultura, así como las instalaciones autorizadas para el intercambio de aguas durante el transporte.	2,59%	0,00%	
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	bovino	19,98%	15,82%	
	ovino	21,53%	9,94%	
PNCO de los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	Parques zoológicos y Aquarium	12,12%	0,00%	incumplimientos menores
PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.	NA			
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	Plantas de incubación	13,33%	0,00%	Paredes de la incubadora desconchadas, deterioro en el sumidero de agua. Se subsana incumplimiento Item 1 faltan guías, aunque disponen de albaranes que indican origen.
	Establecimientos de selección	0,00%	0,00%	
	Establecimientos de multiplicación	17,65%	0,00%	Item 37 registros. Plazo de enmienda 6 meses
	Establecimietnos de recría	20,63%	0,00%	
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	Establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	100,00%	0%	Un control de seguimiento realizado
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	Establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	0,00%	0%	
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	Centros de recogida de esperma	15,90%	16,00%	Se aplicaron medidas administrativas en el 64,5% de los incumplimientos sin llegar a incoar expedientes sancionadores en estos casos.
	Centros de almacenamiento de esperma	6,67%	0,00%	Se aplicaron medidas administrativas en el 40% de los incumplimientos sin llegar a incoar expedientes sancionadores en estos casos.
	Centros de recogida/producción de embriones	7,58%	0,00%	Se aplicaron medidas administrativas en el 60% de los incumplimientos sin llegar a incoar expedientes sancionadores en estos casos.
PNCO de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral.	Establecimientos de agrupamiento de ungulados y aves de corral	12%	15%	
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035		0	0	
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.	_	37,73%	1,81%	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.	En las explotaciones ganaderas	24,39	22,74	Los docuemtnos mas frecuentes son de tipo documental, y se resuelven en el plazo estipulado por los serviciosn
	Durante su transporte			
PNCO de sanidad vegetal.	_	17,13	8,16	
PNCO dela comercialización de productos fitosanitarios	Establecimientos sector suministrador (excepto Est. Con actividad Fabricación y Comercio Paralelo	39,75%	24,56%	
	Establecimientos suministradores con actividad de fabricación	28,95%	9,09%	
	Establecimientos suministradores con actividad de Comercio Paralelo	0,00%	0%	
	Análisis de composción de producto	2,78%	100%	

Tabla 1.4: Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 1. AÑO 2024		
Programa de control oficial MAPA	**Principales medidas adoptadas ante los incumplimientos**	**Observaciones**
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	Requerimiento de subsanación documental Requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador. Medidas informativas Adopción de medidas cautelares (suspensiones de aplicaciones, suspensiones de autorizaciones de establecimientos, etc.) Inmovilización de mercancía. Progrmación de controles dirigidos en años sucesivos	
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas.	Medidas informativas Plazo y segunda inspección Advertencia previa Suspensión de la actividad	
PNCO de la higiene de la produccción de leche cruda.	Medidas informativas Plazo y segunda inspección Advertencia previa Suspensión de la actividad	
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos.	Cultivo	Notificación oficial del incumplimiento o apercibimiento al interesado. Inicio de procedimiento sancionador de acuerdo con la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente. Requerimiento de subsanación en el que caso de que proceda. Campañas de información
	Ensayos	No se han dado incumplimientos
	Semillas	Notificación oficial del incumplimiento o apercibimiento al interesado. Inicio de procedimiento sancionador de acuerdo con la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente. Requerimiento de subsanación en el que caso de que proceda. Campañas de formación
PNCO de la alimentación animal	Requerimientos; propuesta de apertura de expediente sancionador; reuniones con operadores del sector; Acceso público a documentos publicados por la CNCAA o por CCAA	Reexpedición, transformación o destrucción
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…	
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…	
	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…	
PNCO de los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.	Baja en TRACES-NT de los establecimientos de los que no se ha recibido información	
PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.		
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	Advertencia previa Requerimientos para subsanar la/s irregularidad/es con plazo de subsasanación y seguimiento posterior	
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	Intervención cautelar del establecimiento Suspensión de actividad y/o cierre Inmovilización de los animales	Medidas teóricas descritas en el programa. Desconocemos medidas reales aplicadas
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	Intervención cautelar del establecimiento Suspensión de actividad y cierre Inmovilización de abejorros Apercibimiento Advertencia para subsanación	Medidas teóricas descritas en el programa. No llevadas a cabo al no haber incumplimientos.
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	Requerimientos subsanación incumplimientos, procedimiento sancionador	
PNCO de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral.	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…	
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	Apercibimientos, plazos, suspensión de actividad, sanción, otras…	
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.	Sanciones económicas Sancionones administrativas: destrucción de la mercancía, cese de actividad. Prohibicion de comercializacion, cese de autorizacion y actividad definitivos. Formación	
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.	Seguimiento. Apertura de expedientes sancionadores.	Imposibilidad de sancionar a transportistas extrajeros
PNCO de sanidad vegetal.	Retirada de la autorización de la emisión del pasaporte fitosanitario Imposición de otras medidas correctoras Inmovilización y en su caso confinamiento Obligación de realizar tratamientos fitosanitarios adecuados: desinfección, desinsectación Destrucción Incremento del número de inspecciones Otras medidas fitosanitarias	
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	Requerimiento de subsanación documental, requerimiento y seguimiento de distintas acciones a realizar por el operador, medidas cautelares, inmovilización de mercancía, destrucción de productos no autorizados, prohibidos, caducados…, intensificación de los controles o programación de controles dirigidos en años sucesivos, sanciones administrativas, retirada de la autorización,…	

Tabla 1.5: Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados

DATOS POR TIPO DE SUPERVISION DE LOS PROGRAMAS NACIONALES DE CONTROLES OFICIAL COMPETENCIA DEL MAPA. OBJETIVO 1. AÑO 2024					
PROGRAMA DE CONTROL	Nº Controles	Nºsupervisiones documentales	Nº supervisiones in situ	% supervisiones documentales con incumplimientos	Nº de no conformidades en las supervisiones que invalidan el control
Programa de control de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	4225	244	68	5,78%	0
PNCO de higiene de la producción primaria ganadera.	2.024	1.016	64	15,70%	7
PNCO de la higiene de la produccción de leche cruda.	526	264	15	19,40%	0
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca.	402	102	30		0
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	309	52	14		2
PNCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OGM) para la producción de alimentos y piensos.	4766	392	23	1,00%	0
PNCO de alimentación animal.	2999	977	54	15	1
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y de los productos de la acuicultura.	1.134	82	45	20,69%	0
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.	7.515	635	85	12,49%	12
PNCO de los establecimientos de confinamiento del Reglamento delegado (UE) 2019/2035.	33	5	5	100,00%	0
PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.					
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	146	52	16	0,00%	0
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	1	0	0	0%	0
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	6	0	0	0%	0
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	336	134	26	0,00%	0
PNCO de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral.	39	22	15	13%	0%
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	8	2	2	0	0
PNCO de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH.	845	258	18	25,92	4
PNCO del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.	8942	3842	332	73,17	6
PNCO de sanidad vegetal.	3763	189	67	12,32	0
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	1282	102	83	10,00%	0,00%

Tabla 1.6: Resultados de las supervisiones de los controles oficiales

SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 1. AÑO 2024		
Programa de control oficial MAPA	Nº supervisiones totales realizadas	Nº supervisiones con alguna no conformidad
PNCO de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso PFS.	312	35
PNCO de la higiene en las explotaciones ganaderas.	1.080	110
PNCO de la higiene de la produccción de leche cruda.	279	54
PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.	132	0
PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.	66	2
PNCO de la liberación voluntaria de OMG para la producción de alimentos y piensos.	392	4
PNCO de la alimentación animal.	1031	16
PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.	127	0
PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos	720	123
PNCO de los establecimienos de confinamiento del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035.	5	0
PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.		
PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.	68	0
PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se traslades los animales de un EM o a otro EM.	0	0
PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.	0	0
PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies ganaderas.	106	1
PNCO de los establecimientos para operaciones de agrupamiento de ungulados y aves de corral.	37	0
PNCO de los puestos de control del Reglamento Delegado (UE) 2019/2035	4	0
PNCO de subproductosde origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.	276	8
PNCO del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.	3.753	313
PNCO de sanidad vegetal.	256	0
PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.	185	17

Tabla 1.7: Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

En la próxima actualización del PNCOCA se incluirán las modificaciones pertinentes debidas a las conclusiones del presente informe de resultados, así como de eventuales cambios legislativos o circunstancias identificadas que justifiquen las posibles modificaciones.

INFORME DE RESULTADOS 2024

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

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







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

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

2.1. INTRODUCCIÓN

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

El presente informe anual, correspondiente al año 2024, incluye los resultados de los controles realizados en establecimientos alimentarios con el objetivo de reducir los riesgos que puedan presentar los alimentos para la salud de las personas, verificando el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, de acuerdo con lo descrito previamente en el PNCOCA.

Todas las AA. CC. han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el año 2024.

2.2. ORGANIZACIÓN GENERAL

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

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

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (SGCOA) es el organismo encargado de coordinar la elaboración del Plan, así como recopilar información con vistas a presentar el informe anual. La AESAN ejerce un papel principalmente coordinador e interlocutor con las CC. AA., con los demás Estados miembros y con los organismos internacionales.

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

A continuación, se describen los recursos que las AA. CC. implicadas en el control oficial han dispuesto para el año 2024.

2.2.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

La información relativa a los recursos humanos, técnicos y materiales disponibles para efectuar los controles y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal se incluye en el apartado B del Objetivo de Alto Nivel 2 del PNCOCA 2021-2025.

Los cambios producidos en el año 2024 en la estructura orgánica, recursos humanos y órganos de coordinación de estas AA. CC. se desarrollan a continuación.

▪ En el ámbito estatal

A. Estructura orgánica

En el 2022 se aprobó el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo autónomo Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición. La información actualizada sobre la estructura orgánica estatal se recoge en el Anexo I del PNCOCA 2021-2025.

B. Recursos humanos (RR.HH.)

De todo el personal de AESAN, 122 personas trabajan en Servicios Centrales y 99 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: 90 en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y 9 en el Laboratorio de Referencia de la UE de Biotoxinas Marinas (EURLMB). En la siguiente tabla se puede ver la distribución de dicho personal.

Servicios/Personal	Titulados superiores		Técnicos de grado medio	Personal Administrativo y oficios	TOTAL
	Personal de gestión	Personal técnico			
Servicios Centrales	50	41	-	31	122
Laboratorio CNA	11	40	20	19	90
Laboratorio EURLMB	2	4	1	2	9
TOTAL	63	85	21	52	221

Tabla 2.1. Personal en la AESAN

C. Órganos de coordinación

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

▪ En el ámbito autonómico

A. Estructura orgánica

En el año 2024 no se han producido cambios en la estructura orgánica de las comunidades autónomas. La información acerca de la estructura orgánica de las CC. AA., se encuentra en el Anexo I del PNCOCA 2021-2025.

B. Recursos humanos

- El personal encargado de las tareas de control oficial en el ámbito de salud pública en las CC. AA. está compuesto por un total de 6554 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:
    - Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados, con 5715 trabajadores y
    - Laboratorios públicos, con un total de 839 trabajadores.
- De las 5715 personas encargadas del control oficial, el 85,28 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección.

En la siguiente tabla se detallan las cifras de este personal:

Servicios/ Personal	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Auxiliares oficiales de matadero	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios oficiales de mataderos					
Servicios Centrales CC. AA.	245	120		0		7	91	463
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	462	2777		29		41	313	3622
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	56	172		18		8	106	360
Mataderos			1042	0	228	0	0	1270
TOTAL	763	3069	1042	47	228	56	510	5715

Tabla 2.2: Distribución del personal en las CC. AA. según su cualificación

En el gráfico 2.1. se representa la distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., donde se observa que un 71,93 % del personal ejerce las tareas de inspección, incluyendo la inspección de establecimientos alimentarios y alimentos y las tareas de los veterinarios oficiales de los mataderos y salas de tratamiento de caza.

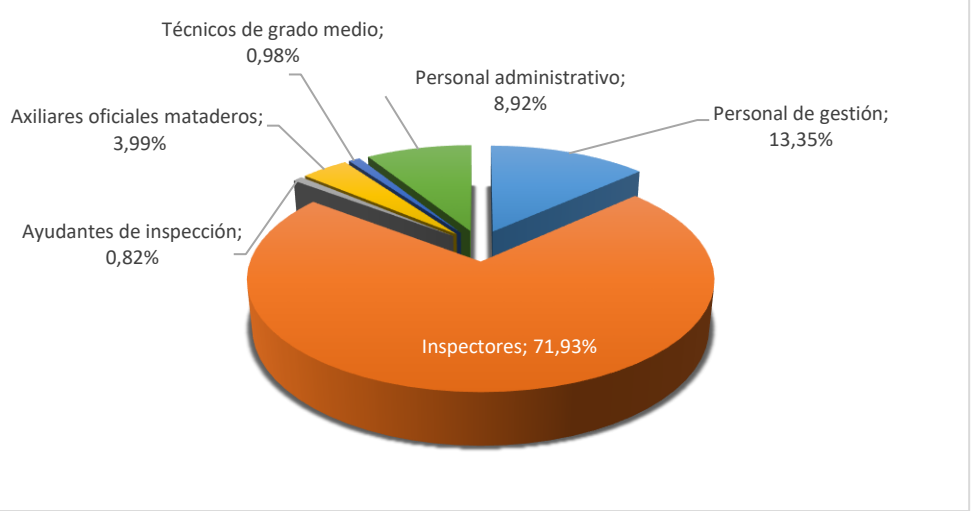


Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA.

Comparando estas cifras con años anteriores, se observa que el número de inspectores ha seguido una tendencia descendiente durante el 2022 y el 2023, aumentando ligeramente en 2024, tal y como se refleja en la tabla a continuación y en el gráfico 2.2.. El resto de los grupos se ha mantenido bastante estable en estos últimos 4 años.

Año	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Auxiliares oficiales mataderos	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios oficiales de mataderos					
2021	740	3751	721	40	161		519	5988
2022	764	3205	1003	45	203	69	494	5783
2023	767	2777	1067	42	143	66	496	5358
2024	763	3069	1042	47	228	56	510	5715

Tabla 2.3. Evolución de los recursos humanos de las CC. AA.

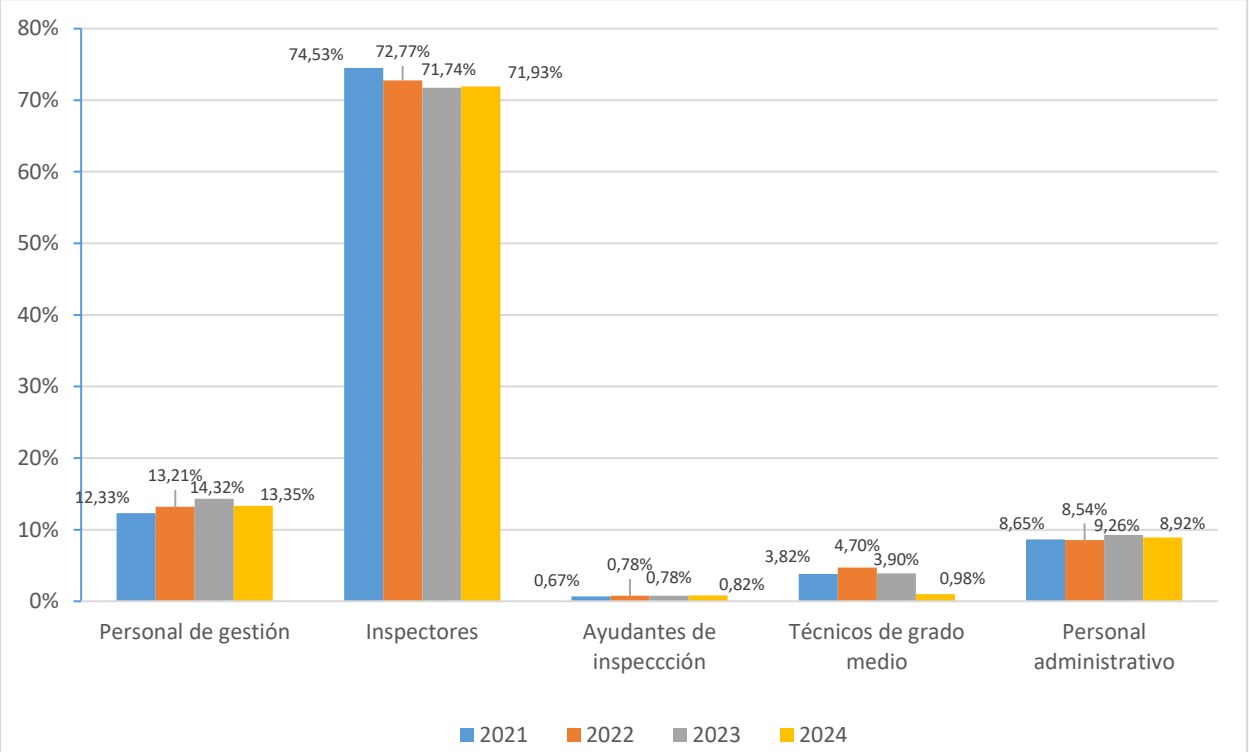


Gráfico 2.2. Evolución porcentajes de los recursos humanos de las CC. AA.

Los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales se llevan a cabo en los laboratorios oficiales designados por las AA. CC. que forman parte de la red RELSA (Red de laboratorios de seguridad alimentaria).

En los laboratorios públicos que realizan estas actividades de control trabajan 839 personas, lo cual supone un 14,72 % del total del personal dedicado al control oficial. Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la tabla 2.4., donde se puede observar que, tras el descenso global experimentado en 2023, en 2024 ha vuelto a aumentar, aunque sin llegar a alcanzar los valores de 2021 y 2022.

Año	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
2021	54	337	153	229	89	862
2022	53	307	167	272	79	878
2023	59	287	149	242	81	818
2024	68	295	143	248	85	839

Tabla 2. 4. Distribución de recursos humanos de los laboratorios públicos.

A continuación, se incluye la información relativa a los recursos humanos en el ámbito de la Salud Pública desglosados por CC. AA.

Documento insertado Nº 1.1. RRHH de las CC. AA. 2024

C. Órganos de coordinación

La información actualizada sobre los órganos de coordinación se encuentra en el Anexo II del PNCOCA 2021-2025.

2.2.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

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

DIRECTORA EJECUTIVA AESAN
preaesan@aesan.gob.es

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

2.2.3. SOPORTE JURÍDICO

La normativa de aplicación en materia de seguridad alimentaria desarrollada tanto a nivel nacional como a nivel autonómico se encuentra en el Anexo III del PNCOCA 2021-2025. La normativa desarrollada a lo largo del 2024 puede consultarse en la página web de la AESAN.

Las novedades legislativas incluidas en este punto se refieren exclusivamente a cuestiones generales y horizontales. Las referencias legislativas que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V5.

2.2.4. RECURSOS DE LABORATORIOS

En 2024, los laboratorios de control oficial han avanzado en acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo, se ha continuado trabajando en la estructura y prestaciones de la *Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria* que realizan control oficial (RELSA).

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

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

2.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales, las AA. CC. utilizan aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos y tiempo y armonizar y mejorar la calidad de los controles oficiales.

En el 2024 se han implantado 3 nuevas aplicaciones informáticas en la C. A. de Madrid:

- ✓ SIGSA-SANYCO: Sistema de Gestión y Tramitación de Expedientes Administrativos en Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Madrid (Sistema de información para la gestión de expedientes administrativos de control oficial de productos alimenticios);
- ✓ GECLA: Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (Sistema de información para la gestión de locales y actividades de la ciudad de Madrid);
- ✓ ORALIMS: Sistema de Gestión de Muestras y Análisis del Laboratorio de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid (Sistema de información para la gestión de muestras oficiales y análisis de productos alimenticios).

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

2.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

Las AA. CC. desarrollan procedimientos documentados para mejorar y facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial. A continuación, se muestran los procedimientos documentados sobre aspectos horizontales y/o generales que en el 2024 han sido revisados en la AESAN y aprobados en la Comisión Institucional.

- *Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria. Aprobado en Comisión Institucional de 04/12/2024*
- *Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Rev. 15). Aprobada en Comisión Institucional de 12/06/2024*
- *Procedimiento de actuación de la Red SCIRI- ACA. Aprobado en Comisión Institucional de 12/06/2024*

Los procedimientos generales de trabajo que utilizan los servicios de control pueden ser consultados en el Anexo V del PNCOCA 2021-2025.

Por otra parte, las AA. CC. de las CC. AA. han desarrollado 26 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 5 fueron nuevos y 21 revisiones y actualizaciones. Se detallan en el siguiente documento:



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

Los procedimientos que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V5.

2.2.7. PLANES DE EMERGENCIA

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

1. Sistema coordinado de alertas alimentarias: un sistema de redes de información de alertas alimentarias cuyo objetivo fundamental es realizar un intercambio rápido de información entre AA. CC., empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores.
2. Sistema de Asistencia y cooperación administrativa (ACA), que presta asistencia a los Estados miembros de la UE para garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.

Respecto al sistema de redes de información de alertas alimentarias, la AESAN es el punto nacional de contacto y coordina todas las actuaciones llevadas a cabo en las siguientes redes de alerta alimentaria:

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

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

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

A lo largo del año 2024, se ha gestionado a través del SCIRI un total 856 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España, de los cuales 397 correspondieron a alertas, 306 a informaciones, 145 a rechazos y 8 a los clasificados como "novedades".

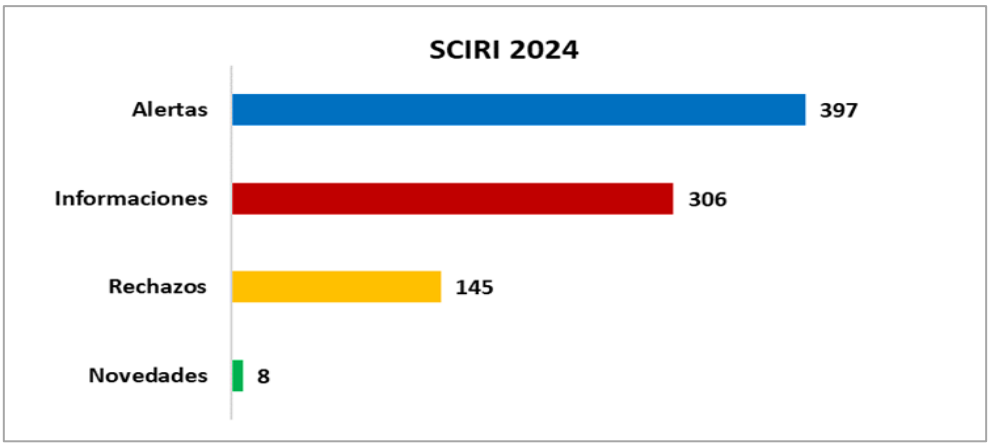


Gráfico 2.3. Número de expedientes gestionados en 2024

Cada año, la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que se han producido ese mismo año, denominado memoria SCIRI.

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

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2024 se han tramitado 166 expedientes motivados por incumplimientos de legislación en los que no existía riesgo, detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea (EE. MM.). Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de reexpedición motivadas por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de buques por AA. CC. de otro Estado miembro.

2.2.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL

Las AA. CC. planifican y aprueban anual o plurianualmente actividades de formación dirigidas a su personal. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, de acuerdo con las necesidades detectadas.

▪ En el ámbito internacional (BTSF)

En el 2024, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food*" (BTSF) ha experimentado un descenso en el número de participantes en sus cursos presenciales respecto al año 2023, pues se han registrado 66 participantes menos. Por el contrario, la participación en cursos *"e-learning*" en 2024 ha experimentado un incremento significativo respecto al año 2023, registrándose 185 participantes más en este tipo de cursos.

En el año 2024, la formación BTSF ha consistido en la participación en 27 cursos presenciales, 3 ejercicios de crisis y 16 cursos de "*e-learning*".

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

Año	Cursos presenciales		Cursos "*e-learning*"		TOTAL
	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.- Locales	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.- Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535
2023	22	111	22	273	428
2024	17	50	77	403	547

Tabla 2.5: Número de asistentes a las modalidades de cursos BTSF

▪ En el ámbito estatal

Formación interna para personal de la AESAN

En el 2024, el personal de la AESAN ha recibido formación tanto impartida por la propia AESAN como por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y el Instituto Nacional de Administraciones Públicas (INAP). En total se han impartido 7 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que ha asistido un total de 98 profesionales.

Formación impartida por la AESAN

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

Cursos y talleres de formación organizados por la AESAN en 2024 en materia de seguridad alimentaria:

- *Control oficial de productos alimenticios comercializados por internet*, organizadas por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y han participado en total 40 personas.
- *Curso de gestión de alertas en el ámbito de SCIRI-ACA,* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Ha contado con 2 ediciones y han participado 134 personas.

- *Cumplimentación de la herramienta Excel-Tool para la recogida datos de vigilancia de zoonosis alimentarias y su transmisión a la EFSA*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Una edición con 20 asistentes.
- *Cumplimentación de herramientas para la recogida de datos de sustancias químicas y su transmisión a la EFSA,* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se ha impartido 1 edición a la cual han asistido 52 personas.
- *Prevención, vigilancia y control de listeria monocytogenes en establecimientos productores de alimentos listos para el consumo,* organizada por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Ha contado con 3 ediciones y han participado 255 personas.
- *Proyecto de real decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se ha impartido 1 edición que ha contado en total con 196 participantes.
- *Complementos alimenticios* organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Se ha impartido 1 edición y han participado 27 personas.
- *Herramientas para una buena gestión del riesgo. EFSA RACE Y EFSA PRIMo, "Hágalo usted mismo",* organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Una edición con 29 asistentes.
- *Flexibilidad en la aplicación de la normativa de higiene: alimentos con características tradicionales,* organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Se han impartido 2 ediciones y han participado 33 personas.
- *Legislación de materiales en contacto con los alimentos,* organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Se han impartido 2 ediciones y han participado 53 personas.
- *Sistema de vigilancia de la tuberculosis bovina en mataderos,* organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Una edición con 207 participantes.
- *Curso de control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares,* organizado por la Subdirección General de Nutrición. Se han impartido 2 ediciones y han participado 87 personas.

El personal de la AESAN también participa y colabora de forma habitual como docente en diferentes congresos, jornadas, cursos, seminarios y másteres de seguridad alimentaria y de especialización profesional organizadas por distintos organismos

Dentro de las actividades llevadas a cabo por la AESAN, también se incluye el desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia, así como la formación práctica de nuevo personal de la escala de Farmacéuticos Titulares, Cuerpo Nacional Veterinario, Veterinarios Titulares y Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos (ETGOAS).

▪ En el ámbito autonómico

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

Las CC. AA. han llevado a cabo a lo largo del año 2024 un total de 276 cursos orientados a la formación de los agentes de control oficial en seguridad alimentaria, con el contenido y duración que se detallan en el siguiente documento:



Documento insertado Nº 1.3. Cursos de formación de las CC. AA. 2024

2.3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 describe la organización y ejecución del control oficial de acuerdo con programas de control. Para cada programa de control se especifica el tipo de controles que se realizan, el método de control, el punto de la cadena alimentaria en el que se efectúa, la definición de incumplimiento y las medidas a adoptar por las autoridades competentes ante su detección. Se incluyen las disposiciones legales que le son de aplicación, así como los procedimientos y documentos relacionados para la correcta aplicación de cada programa. Asimismo, se han diseñado objetivos específicos, generales y estratégicos e indicadores de medida para poder evaluar los resultados y adoptar medidas a diferente nivel. Esta información está disponible en la página web de la AESAN, en el Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2021-2025.

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

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

- **Objetivo estratégico 2.1. Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios**
  - Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
  - Programa 2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria
  - Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

- **Objetivo estratégico 2.2. Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.**
  - Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
  - Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  - Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
  - Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

- **Objetivo estratégico 2.3. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.**
  - Programa 8. Peligros biológicos en alimentos
  - Programa 9. Anisakis
  - Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
  - Programa 11. Contaminantes en alimentos
  - Programa 12. Ingredientes tecnológicos
  - Programa 13. Materiales en contacto con alimentos

- Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
- Programa 17. Alimentos irradiados

- **Objetivo estratégico 2.4. Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.**
  - Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

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

A continuación de muestran los resultados de la ejecución de los programas de control oficial del objetivo de alto nivel 2 de acuerdo a los diferentes objetivos estratégicos.

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

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

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
- Programa 2. Auditorías del sistema de gestión de seguridad alimentaria
- Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan controles oficiales de todos los establecimientos alimentarios con regularidad, de acuerdo con una programación en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta factores generales y específicos del establecimiento.

Para realizar la programación es necesario conocer el censo de establecimientos a controlar. En 2024 se ha contabilizado un total de **590 198 establecimientos alimentarios**. En la siguiente tabla se muestran clasificados en función del sector y fase de la cadena alimentaria a la que pertenecen:

Sector alimentario	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	
Carnes y derivados	7354
Moluscos bivalvos vivos	256
Productos de la pesca	3391
Lonjas de pesca	147
Calostro, leche cruda y productos	2211
Huevos y ovoproductos	1881
Ancas de rana y caracoles	127
HRP[1]	5
Miel y derivados	841
Frutas y hortalizas	6626
Aceites y grasas vegetales	2244
Productos molinería y almidones	913
Productos de panadería y derivados	7883
Azúcar, jarabes	639
Sal, vinagre y especias	830
Alimentos estimulantes, vegetal para infusiones	818
Comidas preparadas	6415
Alimentación especial para grupos específicos	146
Complementos alimenticios	564
Helados leche cruda	658
Ingredientes tecnológicos	658
Establecimientos que irradian	4
Aguas envasadas y hielo	542
Bebidas	7305
Materiales en contacto con alimentos	2421
Reenvasadores POA[2]	2804
Reenvasadores no POA	5547

Sector alimentario	Nº de establecimientos
ALMACENES Y DISTRIBUIDORES	
Almacenes frigoríficos autorizados	9639
Mercados mayoristas POA	453
Buques de almacenamiento en congelación	2
Distribuidores sin depósito y transportistas	48 635
Almacenes registrados	22 990
Mercados mayoristas no POA	869
MINORISTAS	
Restauración colectiva	269 050
Otros minoristas	175 330
TOTAL	590 198

[1] Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, cola de pescado y aminoácidos muy refinados

[2] POA: Productos de Origen Animal

Tabla 2.1.1. Establecimientos alimentarios por sector

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

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

Establecimientos según actividad	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	63 230
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	82 588
MINORISTAS	444 380
TOTAL	590 198

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

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

Programas Objetivo estratégico 2.1.	Nº CC. AA.
P 1. Inspección de establecimientos alimentarios	17
P 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	16
P 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	17

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

En estos 3 programas se ha realizado un total de **473 815 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se observa la distribución de inspecciones y auditorías realizadas en los 3 programas de control incluidos en este objetivo estratégico.

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

Programas	Nº establecimientos	Nº controles realizados	
P1. Inspección de establecimientos alimentarios	590 198	451 577	
P2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	89 791	16 181	
P3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	582	Inspecciones	2 995
		Auditorías	344
		Bienestar animal	2 718
TOTAL		473 815	

Tabla 2.1.4. Establecimientos y controles realizados

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 95,31 % de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo con el programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios. Este programa de control abarca la verificación del cumplimiento de todos los requisitos de los reglamentos generales de higiene.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 3 programas de control del objetivo estratégico 2.1. en el año 2024.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2024 para estos tres programas de control es del **84,09 % de los controles que se habían programado**. Siendo la cifra más elevada de cumplimiento de la programación el 88,83 % del programa de control de mataderos, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

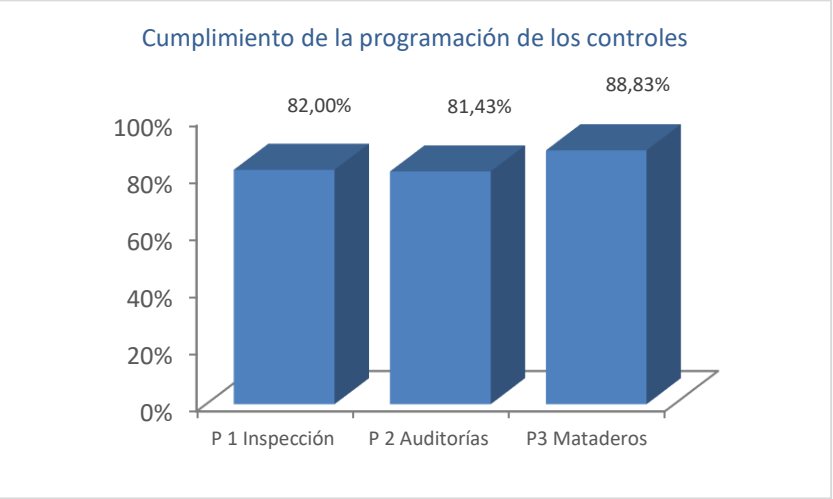


Gráfico 2.1.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

El porcentaje de cumplimiento de la legislación evidenciado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico:

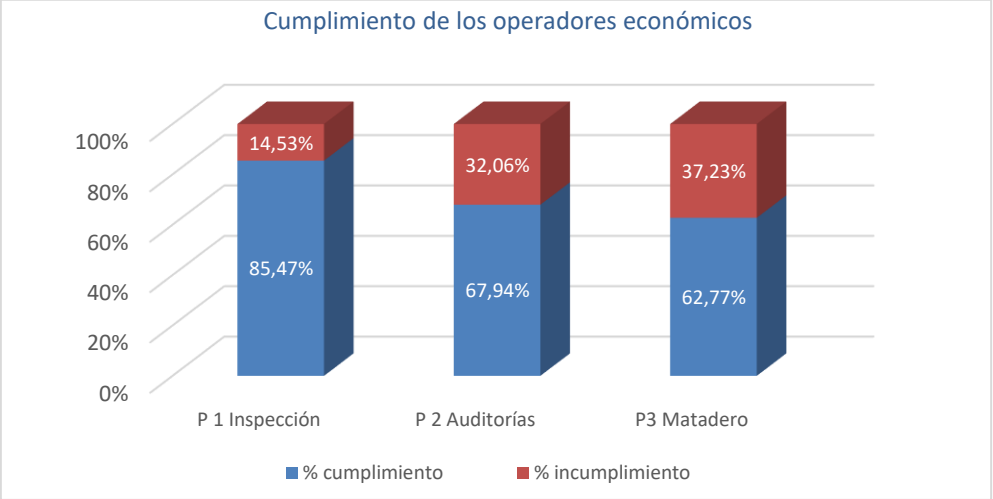


Gráfico 2.1.2. Porcentaje de cumplimiento de los operadores económicos

El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo estratégico 2.1. ha sido del **72,06 %** y el programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1 de inspección general de establecimientos, con un 85,47 % de cumplimiento.

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2024 se han adoptado un total de **91 509 medidas administrativas y 72 medidas judiciales**, incluyendo sanciones.

Diferenciadas por programas de control en el marco del programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios se han adoptado 87 627 medidas administrativas y 5 medidas judiciales. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 50,26 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol se han adoptado un total de 2426 medidas administrativas y ninguna medida judicial. La medida adoptada con más frecuencia ha sido la **solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 63,19 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2024 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 450 medidas durante las inspecciones, el 61,27 % de las cuales han sido **requerimientos de corrección de incumplimientos**.
- 170 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol, correspondiendo el 59,26 % a la solicitud de **revisión del APPCC** del establecimiento**.** Otras medidas, como el **requerimiento de corrección de incumplimientos,** los apercibimientos o las visitas de seguimiento han supuesto un 35,19 % del total de las medidas adoptadas.
- 886 medidas administrativas y 17 sanciones frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, siendo el **requerimiento de corrección de incumplimientos** la medida adoptada con mayor frecuencia durante las inspecciones y las "**otras medidas"** la medida más adoptada en las auditorías de bienestar animal. De las 17 **sanciones registradas en los controles de bienestar animal**, 8 de ellas han sido en inspecciones y 9 en auditorías.

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

Programa	2024		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	87 627	5	87 632
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	2 426	0	2 426
P3 Mataderos	1 456	67	1 523
TOTAL	91 509	72	91 581

Tabla 2.1.7. Medidas adoptadas en 2024 por programa

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

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2024

Tendencia en el número de establecimientos y de controles realizados

En el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, tal y como se recoge en la tabla 2.1.8., se observa que en el año 2024 prácticamente se ha mantenido el número total de establecimientos respecto a 2023. En estos últimos 4 años, el número de establecimientos ha sido relativamente estable, salvo por el descenso registrado en 2022. No obstante, en el programa 3, se observa que desde el año 2021 el número de mataderos y salas de tratamiento de caza está disminuyendo.

En cuanto al número de controles realizados en total en estos 3 programas, se observa que en 2024 el número de inspecciones realizadas ha descendido, tras la tendencia creciente del 2021 al 2023. Al analizar los datos por programas se observa que en 2024 se han realizado menos controles tanto en el programa 1 como en el 2, si bien en el programa 3 han ascendido debido sobre todo al aumento de controles en bienestar animal.

Programas	Nº establecimientos				Nº controles realizados			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
P1 Inspección de establecimientos alimentarios	585 851	542 305	598 997	590 198	500 423	430 428	462 841	451 577
P2 Auditorías de los sistemas de autocontrol*	72 909	80 777	88 625	89 791	7133	15 403	20 343	16 181
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	712	682	582	Inspecciones			
					2514	11 774	3361	2995
					Auditorías			
					278	887	424	344
					Bienestar animal			
					1947	2353	1922	2718
TOTAL	586 570	543 017	599 679	590 780	512 295	460 845	488 891	473 815

* No son objeto de este programa los distribuidores sin depósito y transportistas, los establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas y otros minoristas, que sí están incluidos en el programa 1.

Tabla 2.1.8. Evolución del Nº de Establecimientos y Nº Controles realizados

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

En la siguiente gráfica se detalla el cumplimiento de la programación de los cuatro años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que en los programas 1 y 2 el porcentaje de cumplimiento de la programación anual ha seguido una tendencia creciente del 2021 al 2023, si bien en el 2024 este valor ha descendido. En cuanto al programa 3 el cumplimiento de la programación ha sido bastante estable en estos últimos 4 años, siendo el valor más alto un 94,24 % en el 2022 y el más bajo un 88,79 % en el 2023.

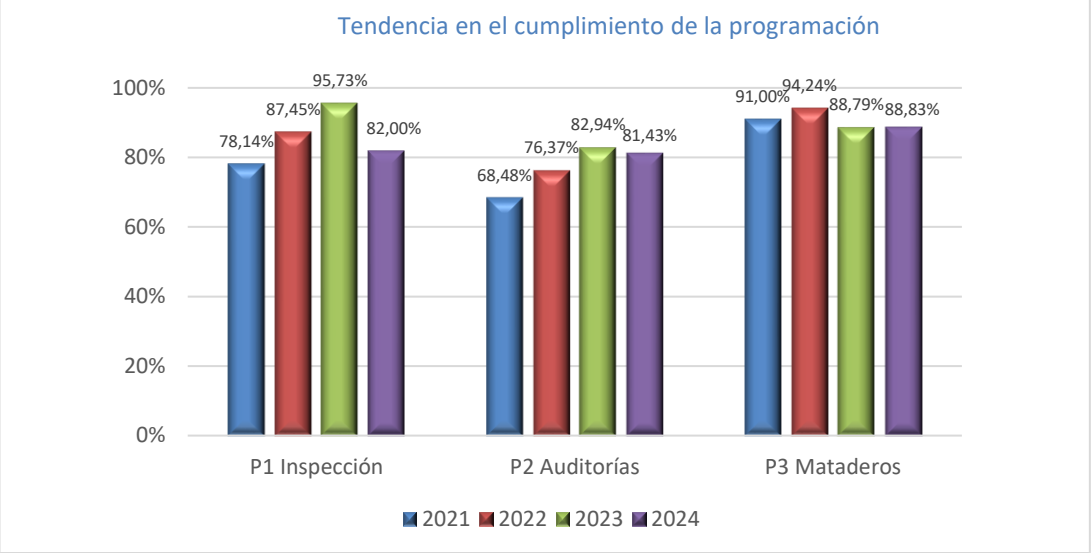


Gráfico 2.1.3. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico

Tendencia en el cumplimiento de la normativa por los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 4 años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento			
	2021	2022	2023	2024
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	84,97 %	87,98 %	88,49 %	85,47 %
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	49,25 %	67,07 %	71,21 %	67,94 %
P3 Mataderos	64,55 %	76,41 %	67,91 %	62,77 %
PROMEDIO	66,26 %	77,15 %	75,87 %	72,06 %

Tabla 2.1.9 Evolución del porcentaje cumplimiento

Al analizar la tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos en los cuatro años transcurridos del plan PNCOCA 2021-2025, se observa que la media del cumplimiento de la normativa mejoró en un 10,89 % en 2022 respecto a 2021, pero desde el 2022 sigue una tendencia descendiente, habiendo disminuido un 4, 66 % en dos años. En el programa 1, el cumplimiento de la normativa se ha mantenido bastante estable en estos 4 años, con un valor medio de un 86,73 %, mientras que el programa 2 de auditorías es el programa en el que mayor oscilación ha habido en el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores, siendo su media de un 63,87 %, si bien en los tres últimos años este valor se ha mantenido con pequeñas oscilaciones. En cuanto al programa 3, tras el ascenso en

2022 en los tres últimos años, sigue una tendencia decreciente.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos para el año 2024 procede del promedio entre los controles de:

- 40,44 % de cumplimiento en bienestar animal;
- 65,12 % de conformidad en las auditorías de los sistemas de autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos;
- 82,74 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

Tendencia en el número de medidas adoptadas por las AA.CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por las AA.CC. ante los incumplimientos detectados en los 3 programas durante el periodo 2021-2024.

En 2024, el número total de medidas administrativas adoptadas ha seguido la tendencia creciente que sigue desde el 2022, alcanzando el valor más alto del periodo analizado. Sin embargo, el número total de medidas judiciales ha disminuido a 72, después de las 82 registradas en 2023, siendo el valor más alto del periodo las 102 medidas constatadas en 2021. Aun así, cada programa muestra un comportamiento diferente, tanto en la tendencia del número de medidas administrativas como en el de las judiciales.

Analizando de manera más pormenorizada las medidas administrativas, se observa que este año la tendencia ha sido ascendente sólo en el programa 1, disminuyendo el número de medidas administrativas respecto al 2023 tanto en el programa 2 como en el 3.

En cuanto al número de medidas judiciales, debe tenerse en cuenta que el descenso respecto al 2023 se debe a que en el marco del programa 2 en 2024 no se ha registrado ninguna medida judicial. Por otro lado, en el programa 3 el 2024 ha sido el año del periodo analizado en el que mayor número de medidas judiciales se han registrado.

Programas	Nº medidas administrativas				Nº medidas judiciales			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
P1. Inspección de establecimientos alimentarios	65 981	43 712	67 594	87 627	93	1	1	5
P2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	1438	2122	3030	2426	0	0	28	0
P3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	1856	3897	1847	1456	9	56	53	67
TOTAL	69 275	49 731	72 471	91 509	102	57	82	72

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

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios



- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol



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



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

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

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

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes, en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados durante el 2024 en el marco de cada programa de control.

Programas del objetivo estratégico 2.2	N.º de CC. AA.
P 4 Etiquetado	16
P 5 Alérgenos	16
P 6 OMG	8
P 7 Complementos alimenticios	15

Tabla. 2.2.1. N.º de CC. AA. que han realizado controles para cada programa

En conjunto, en estos 4 programas se ha realizado un total de **71 391 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor,** en el marco del objetivo estratégico 2.2. del PNCOCA.

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 90,47 %, se corresponde al programa 4, de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos. Este programa de control es especialmente amplio y abarca numerosos aspectos de control. A diferencia de los demás programas del objetivo, no implica la realización de análisis de laboratorio, ya que se ejecuta mediante control visual de las etiquetas y otros medios autorizados de información al consumidor, de los productos alimenticios y materiales en contacto puestos a disposición del consumidor.

La siguiente tabla muestra la distribución de los controles realizados en los 4 programas que conforman este objetivo estratégico, así como su proporción respecto al total de controles del mismo.

Programas	N.º de controles	% controles realizados del total del objetivo 2.2
P 4 Etiquetado	64 586	90,47 %
P 5 Alérgenos	2302	3,22 %
P 6 OMG	218	0,31 %
P 7 Complementos alimenticios	4285	6,00 %
TOTAL	71 391	100 %

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

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se presentan los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales realizados en 2024 por las autoridades competentes, correspondientes a los 4 programas incluidos en el objetivo estratégico 2.2.

El **promedio de cumplimiento de la programación ha sido del 89,88 %** respecto al número total de controles programados. La cifra más elevada se ha alcanzado en el programa de OMG, con un 99,09 %, mientras que la más baja corresponde al programa de complementos alimenticios, con un 71,35 %. Entre los motivos que han contribuido al no cumplimiento de la programación se encuentran la falta de personal y medios disponibles, los ajustes organizativos necesarios para atender otras prioridades del control oficial o el cierre temporal o definitivo, así como los cambios de actividad, de los establecimientos inicialmente programados.

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

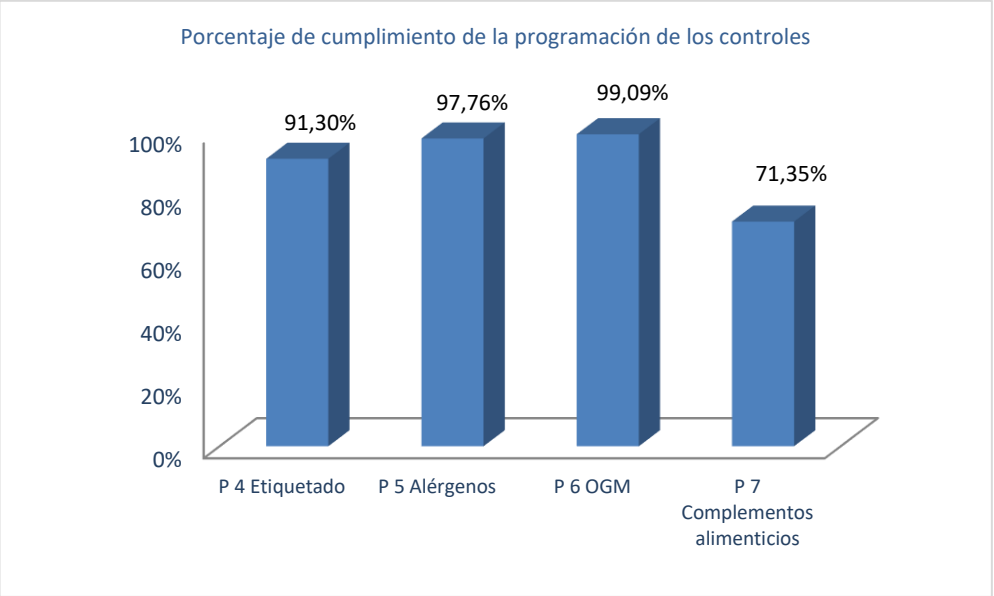


Gráfico 2.2.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes (2024)

Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del objetivo estratégico 2.2. relativo a información de los productos alimenticios ha sido del **80,16 %.**

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

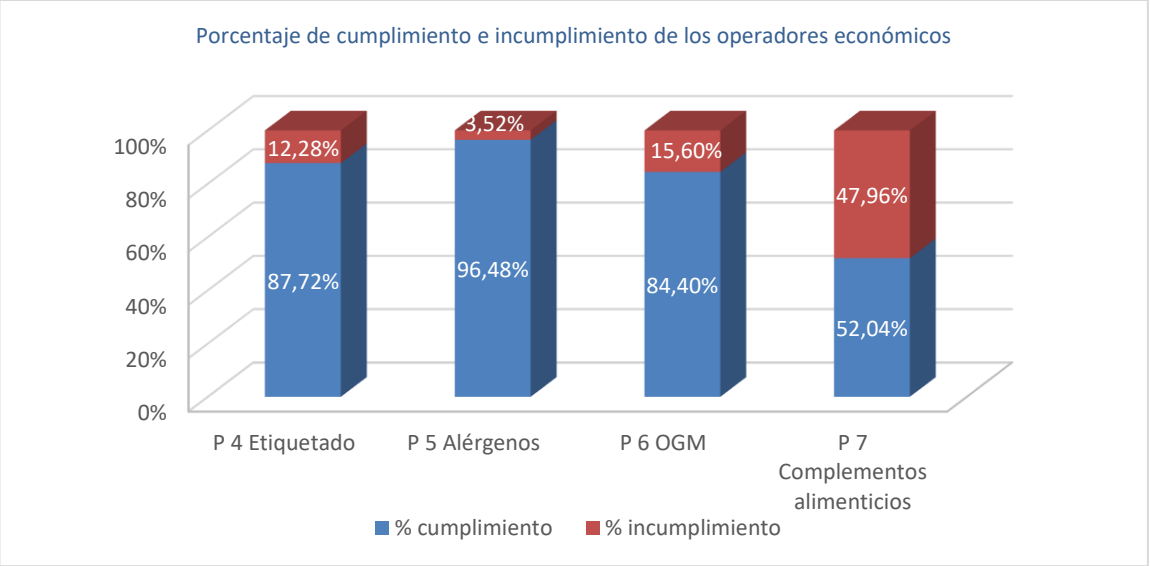


Gráfico 2.2.2. Cumplimiento e incumplimiento de los operadores económicos (2024)

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5, de alérgenos, y el programa 4, de etiquetado, con un 96,48 % y un 87,72 %, respectivamente. El programa con menor porcentaje de cumplimiento de este bloque ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 52,04 % de controles conformes con la normativa.

De forma global, para todos los programas del objetivo estratégico 2.2, analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.

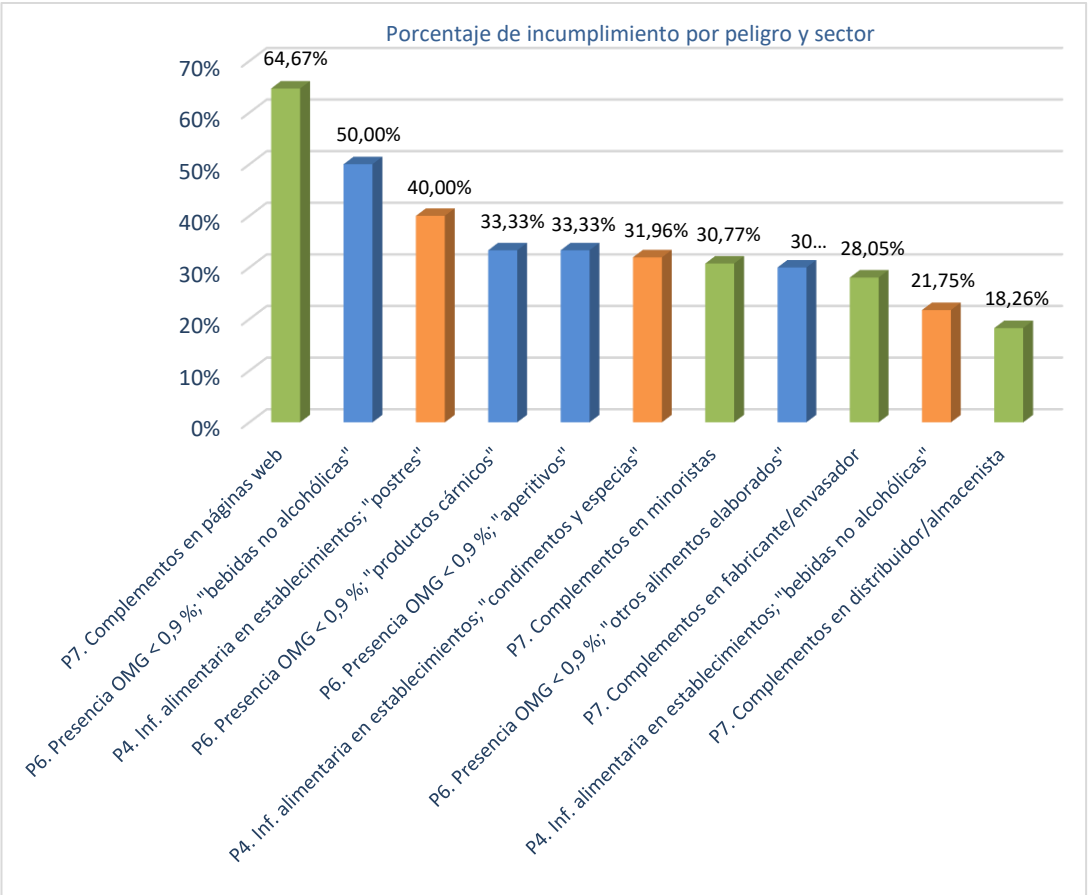


Gráfico 2.2.3. Principales incumplimientos detectados, combinando peligros y sectores (2024)

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2024 las AA. CC. han adoptado **10 350 medidas administrativas** para resolver los incumplimientos detectados en estos 4 programas de control.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4, de etiquetado, se han tomado 9040 medidas administrativas. El 96,99 % de las mismas se han aplicado sobre establecimientos alimentarios y el 3,01 % restante sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia, considerando en conjunto tanto las medidas en establecimientos como las del control de páginas web, ha sido el requerimiento de la corrección de incumplimientos/reetiquetado, que ha representado el 63,59 % del total de las medidas adoptadas.
- En el programa 5, de alérgenos, se ha adoptado un total de 139 medidas. Las medidas adoptadas con mayor frecuencia han sido las categorizadas como "otras medidas", que representan el 40,29 % de las medidas de este programa y que incluyen: revisión y modificación del etiquetado del producto y/o del procedimiento de etiquetado por parte del operador, inclusión de etiquetado precautorio, comunicación y apercibimiento al operador económico o planificación de nuevas inspecciones, entre otras.
- En el marco del programa 6 se han adoptado 28 medidas, siendo la más frecuente la notificación a otra autoridad competente, con un 64,29 % respecto al total de medidas adoptadas.
- En el programa 7, sobre complementos, se han registrado 1143 medidas. La más aplicada ha sido el requerimiento de corrección de incumplimientos o reetiquetado, adoptada en el 59,40 % de los casos.

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

Programas	2024	
	Administrativas	Judiciales
P4 Etiquetado	9 040	0
P5 Alérgenos	139	0
P6 OMG	28	0
P7 Complementos alimenticios	1 143	0
TOTAL	10 350	0

Tabla 2.2.3. Medidas adoptadas en 2024 por programa

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2024

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en el ciclo actual del PNCOCA 2021-2025, donde se observa un aumento en el número de controles realizados en todos los programas.

Programas	N.º de controles realizados			
	2021	2022	2023	2024
P4 Etiquetado	77 193	36 525	58 680	64 586
P5 Alérgenos	2229	1918	2417	2302
P6 OMG	201	150	153	218
P7 Complementos alimenticios	3427	4027	5251	4285
TOTAL	83 050	42 620	66 501	71 391

Tabla 2.2.4. Comparativa 2021-2023 de los controles realizados

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

La gráfica 2.2.4 muestra la evolución del cumplimiento de la programación durante el periodo 2021-2024. La tendencia en el porcentaje del cumplimiento de la programación se ha mantenido por encima del 84 % en los cuatro años evaluados, salvo en el programa 7, de complementos alimenticios. En este caso, el cumplimiento es inferior debido a las características de control de este tipo de alimentos, aunque la tendencia en el cumplimiento se mantiene alrededor del 70 % respecto al año anterior. En el resto de los programas el cumplimiento se mantiene estable o presenta una evolución ligeramente ascendente, como es el caso del programa 4, de etiquetado, y del programa 5, de alérgenos. El programa 6, de OMG, presenta un cumplimiento alto y constante a lo largo de los cuatro años.

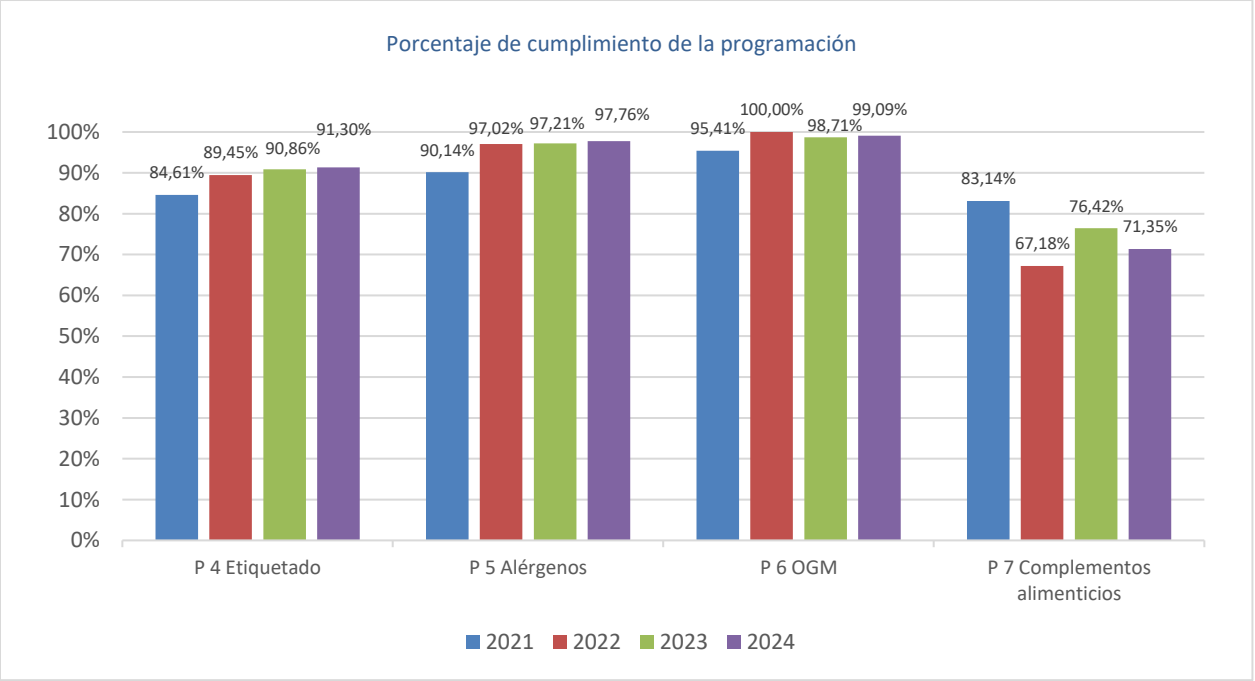


Gráfico 2.2.4. Tendencia de cumplimiento de la programación (2021-2024)

Tendencia en el cumplimiento de la normativa de los operadores económicos

La tabla 2.2.5 recoge los porcentajes de cumplimiento de la normativa por parte de los operadores de los últimos 4 años del PNCOCA 2021-2025. En 2024 se observa una ligera disminución del promedio de cumplimiento respecto al año anterior, motivada principalmente por el descenso registrado en el programa 7, de complementos alimenticios, que presenta el porcentaje más bajo del periodo analizado.

Programas	% cumplimiento			
	2021	2022	2023	2024
P4 Etiquetado	83,80 %	80,10 %	88,31 %	87,72 %
P5 Alérgenos	97,10 %	96,00 %	96,15 %	96,48 %
P6 OMG	96,50 %	100,00 %	83 ,66%	84,40 %
P7 Complementos alimenticios	53,60 %	57,00 %	60,86 %	52,04 %
PROMEDIO	82,80 %	83,30 %	82,25 %	80,16 %

Tabla 2.2.5. Comparativa del porcentaje de cumplimiento

Tendencia del número de medidas adoptadas por las autoridades competentes

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por las AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 4 programas. El número de medidas que se han aplicado ha aumentado en todos ellos.

Programas	N.º medidas administrativas				N.º medidas judiciales			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
P4 Etiquetado	8620	4800	8298	9040	0	0	0	0
P5 Alérgenos	101	111	198	139	2	1	0	0
P6 OMG	18	0	25	28	0	0	0	0
P7 Complementos alimenticios	1268	1264	1618	1143	0	0	0	0
TOTAL	10 007	6175	10 139	10 350	2	1	0	0

Tabla 2.2.6. Tendencia en el número de medidas de las autoridades competentes

Tal y como se puede observar, el número total de medidas administrativas se ha incrementado en 2024, superando incluso los valores más altos del periodo 2021-2023. Este año se ha registrado el mayor número de medidas en tres de los cuatro programas. En cuanto a las medidas judiciales, si bien en 2021 y en 2022 se adoptaron dos y una, respectivamente, concretamente en el programa de alérgenos, este año, al igual que en 2023, no se ha requerido ninguna.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

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

PDF

- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

PDF

- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)



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



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

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

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos
- Programa 9. Control de anisakis
- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos
- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
- Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos
- Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.
- Programa 17. Control de alimentos irradiados

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

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

Programas Objetivo estratégico 2.2	Nº CC.AA.
P8. Control de peligros biológicos en alimentos	13
P9. Control de anisakis	17
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Control de contaminantes en alimentos	17
P12. Control de ingredientes tecnológicos	17
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	8
P14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos	17
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	17
P17. Control de alimentos irradiados	17

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

En conjunto, en estos 9 programas se ha realizado un total de **95 528 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos; es decir, en el marco del objetivo estratégico 2.3 del PNCOCA.

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

Programas		Nº Controles	% respecto total controles obj.2.3
P8.	Control de peligros biológicos	7340	7,93 %
P9.	Control de anisakis	31 460	34,00 %
P10.	Vigilancia de resistencias antimicrobianas	450	0,49 %
P11.	Control de contaminantes	9260	10,01 %
P12.	Control de ingredientes tecnológicos	2668	2,88 %
P13.	Control de materiales en contacto con alimentos	290	0,31 %
P14.	Control de residuos de plaguicidas	1811	1,96 %
P15.	Control de residuos de medicamentos veterinarios	39 074	42,23 %
P17.	Control de alimentos irradiados	175	0,19 %
TOTAL		92 528	100 %

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

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 42,23 %, se corresponde con el programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios. Indicar no obstante que en este programa de control, de los 39 074 controles realizados, 9754 pertenecen a matrices no alimenticias, donde se incluyen materias primas como los ojos, el agua de bebida, la orina, el pienso, el pelo y las retinas, que también son objeto de controles para analizar residuos de medicamentos veterinarios.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos de 2024 referentes al cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las AA. CC., para los programas de control del objetivo estratégico 2.3.

El **promedio de cumplimiento de la programación en 2024 para los programas de control es del 92,57 %.** La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en los programas de vigilancia de resistencias antimicrobianas contaminantes y residuos de plaguicidas, con un 100 % de cumplimiento, seguido del de materiales en contacto con alimentos, con un 98,28 %, e ingredientes tecnológicos, con un 97,60 %, y la más baja, un 64,38 %, en el programa de anisakis.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles en cada uno de los programas:

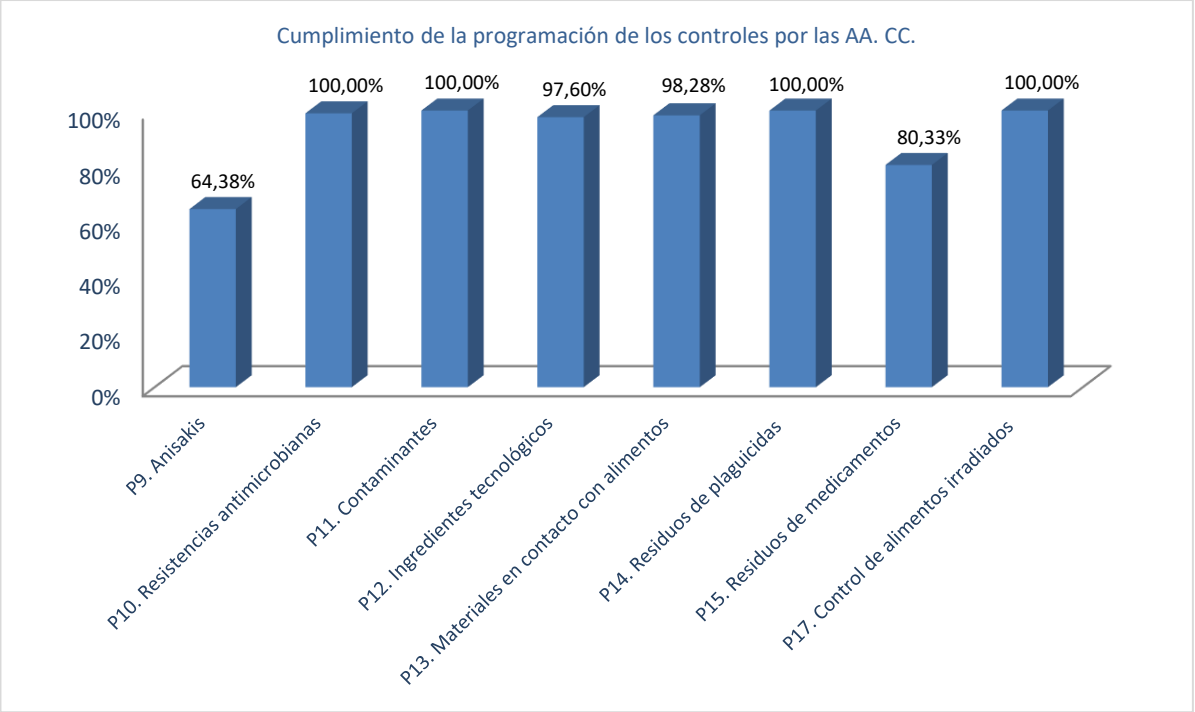


Gráfico 2.3.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del **96,47 %.**

El porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados como el porcentaje de cumplimiento para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico:

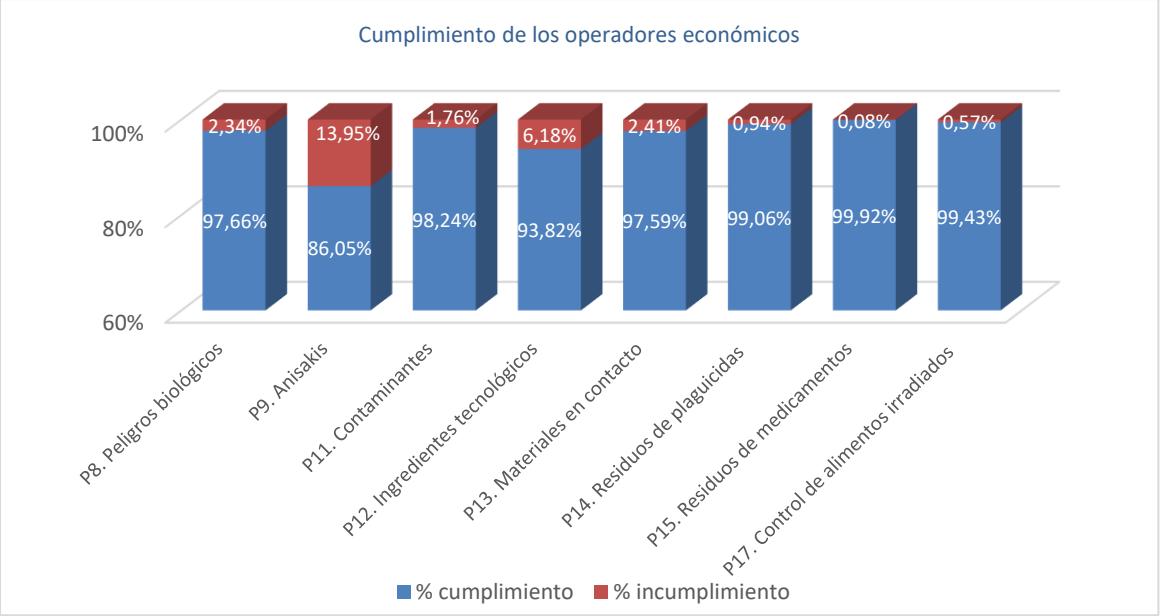


Gráfico 2.3.2. Cumplimiento de los operadores económicos

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 15 y el programa17, con un 99,92 % y un 99,43%, respectivamente. Por otra parte, el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el 9, de anisakis, con 86,05 %.

Analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación, para todos los programas del objetivo 3.

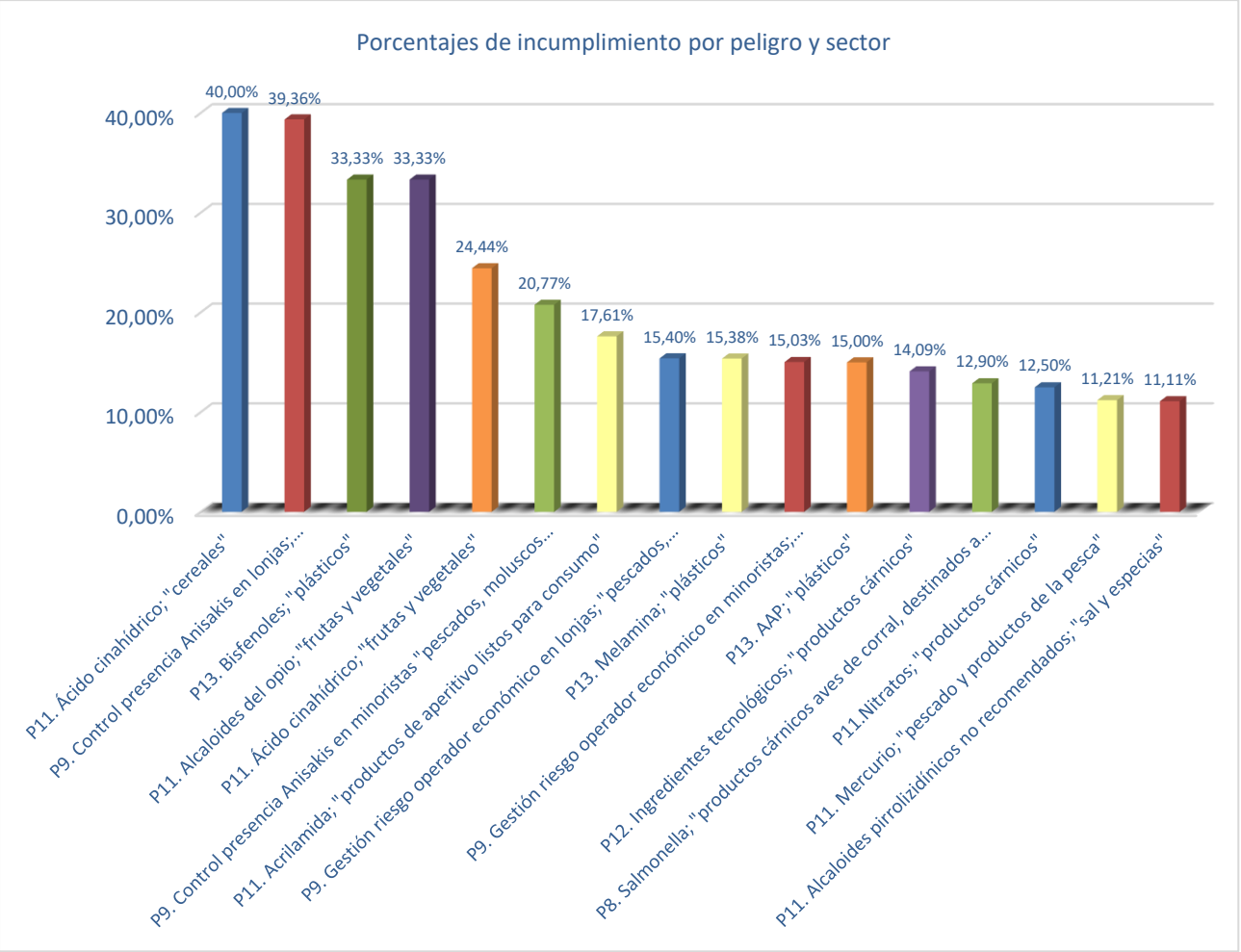


Gráfico 2.3.3. Porcentaje de incumplimientos destacados por peligros y sectores

Los mayores porcentajes de incumplimiento se dan en determinados sectores en el programa 11 de contaminantes, especialmente en ácido cianhídrico en cereales, con un 40 %. También destaca el 39,36 % de presencia de anisakis en pescados, moluscos vivos y derivados del programa 9, el 33,33 % de bisfenoles en plástico del programa 13 y de alcaloides en opio en frutas y vegetales del programa 11.

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2024 se han adoptado un total de **5191 medidas administrativas** y ninguna medida judicial. Es importante destacar que en el programa 10, de resistencias antimicrobianas, no procede la adopción de medidas correctivas directas.

Medidas adoptadas diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 9, de anisakis, se han adoptado 4113 medidas administrativas, de las cuales 4241 han sido frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor y 253 en muestreos para detectar larvas de anisakis. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el requerimiento de corrección de incumplimientos, que ha representado el 93,89 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11, de contaminantes, se ha adoptado un total de 163 medidas administrativas, destacando 22 alertas alimentarias, 57 investigaciones de seguimiento y 23 retiradas del mercado.
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12, se han adoptado 209 medidas administrativas, siendo la más frecuente la propuesta de apertura de expediente, que ha supuesto el 49,30 % de las medidas.
- Frente a las no conformidades detectadas en el programa 13, de materiales en contacto con los alimentos, las autoridades competentes han adoptado 9 medidas administrativas**,** destacando 3 alertas alimentarias.
- En el programa 14, de residuos de plaguicidas, se han adoptado 17 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la investigación de seguimiento, que ha supuesto el 35 % del total de las medidas de este programa. También son reseñables las 4 alertas registradas en este programa en 2024.
- Durante los controles del programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios, se han adoptado 76 medidas administrativas, siendo la más frecuente la investigación de seguimiento, que ha representado el 23,68 % de las medidas.
- En el programa 17, de control de alimentos irradiados, se ha adoptado 1 medida administrativa, que ha sido la comunicación a la comunidad autónoma donde se encontraba el responsable del producto.

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

Programas	2024		
	Administrativas	Judiciales	Total
P8. Riesgos biológicos	350	0	350
P9. Anisakis	4366	0	4366
P11. Contaminantes	163	0	163
P12. Ingredientes tecnológicos	209	0	209
P13. Materiales en contacto con alimentos	9	0	9
P14. Residuos de plaguicidas	17	0	17
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	76	0	76
P17. Control de alimentos irradiados	1	0	1
TOTAL	5 191	0	5 191

Tabla 2.3.3. Medidas adoptadas en 2024 por programa

Se han generado 55 alertas como consecuencia de los incumplimientos detectados en estos programas de control.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2024

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas realizados en 2021, 2022, 2023 y 2024. En el 2024 se ha producido una disminución en el número de controles en los programas 8, 13, 14 y 15, registrándose una subida más o menos significativa en el resto de programas. No obstante, la mayor subida la ha experimentado el programa 9, de control de anisakis, con un 7,18 % más de controles que el año anterior. El programa 10, sin embargo, ha disminuido en relación a los niveles de 2023, ya que la planificación está sujeta a las indicaciones de la Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729. Cabe destacar que el programa 8 ha experimentado una fuerte disminución este año debido a la diferente contabilización del número de controles respecto a los años anteriores.

Programas	Nº Controles realizados			
	2021	2022	2023	2024
P8. Control de peligros biológicos	38 323	36 216	35 230	7 340
P9. Control de anisakis	48 508	29 195	29 205	31 460
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	600	450	594	450
P11. Control de contaminantes	4110	6015	7520	9260
P12. Control de ingredientes tecnológicos	4523	3225	2403	2668
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	477	314	337	290
P14. Control de residuos de plaguicidas	1682	1672	1983	1811
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	44 124	42 502	46 492	39 074
P.17. Control de alimentos irradiados*	–	160	132	175
TOTAL	142 347	119 749	123 896	92 672

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

Tabla 2.3.4. Comparativa 2021-2024 de los controles realizados

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

Tendencia en el cumplimiento de la normativa de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento registrado en los últimos 4 años, en los programas de este objetivo estratégico:

Programas	% Cumplimiento			
	2021	2022	2023	2024
P8. Peligros biológicos	98,30 %	98,37 %	98,07 %	97,66 %
P9. Anisakis	99,29 %	97,57 %	93,23 %	86,05 %
P11. Contaminantes	98,20 %	98,20 %	99,18 %	93,82 %
P12. Ingredientes tecnológicos	95,95 %	94,33 %	94,84 %	97,59 %
P13. Materiales en contacto con alimentos	99,37 %	96,18 %	96,44 %	99,06 %
P14. Residuos de plaguicidas	98,75 %	99,28 %	98,64 %	99,92 %
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,82 %	99,85 %	99,94 %	99,43 %
P17. Control de alimentos irradiados	*	99,38 %	100,00 %	96,47 %
PROMEDIO	98,71 %	97,89 %	97,54 %	96,47 %

* No se tiene información disponible acerca de la programación.

Tabla 2.3.5. Comparativa 2021-2024 porcentaje cumplimiento

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas en 2024 se mantiene por encima del 96 %; en concreto el promedio de cumplimiento de estos programas ha sido de 96,47 %.

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

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos

PDF

- Programa 9. Control de anisakis

PDF

- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

PDF

- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos

PDF

- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos



- Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos



- Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos



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



- Programa 17. Control de alimentos irradiados



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

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

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

INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

- frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos;
- tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos;
- utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor;
- oferta de agua como única bebida;
- oferta de variedades integrales de cereales;
- información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar;
- disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales;

- supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética y criterios de sostenibilidad;
- criterios de sostenibilidad: información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos.

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

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA, se ha recabado información de las autoridades autonómicas de cara a conocer el grado de cumplimiento e implantación de los programas contemplados en el PNCOCA 2021-2025, en referencia al ejercicio de años anteriores, 2021, 2022 y 2023.

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

Este es el contexto en el que enmarca el presente informe, en el que se recoge la información aportada por las 17 comunidades autónomas.

La información completa de los resultados de la ejecución del programa de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

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



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

Con el fin de responder al cumplimiento de este objetivo estratégico se organizan estudios y planes de control coordinados. El objetivo general de los estudios y planes de control coordinados es coordinar la realización de controles a nivel nacional en determinados riesgos o sectores con el fin de realizar una actividad de control específica coordinada.

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

A lo largo de 2024 se han desarrollado los siguientes planes de control coordinados:

Plan de control coordinado	Documento
Plan de control coordinado sobre establecimientos que elaboran comidas preparadas y las comercializan por internet	PDF
Plan de control coordinado sobre la presencia de cannabinoides en productos alimenticios	PDF
Plan de control coordinado de *listeria* en alimentos listos para el consumo (1ª fase)	PDF
Plan coordinado sobre el uso y consumo de aditivos y aromas alimentarios	PDF

2.4. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

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

- Supervisión de los controles oficiales, actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial, con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.

- Auditorías del control oficial, actividades que mediante técnica de auditoría evalúan la eficacia del sistema establecido por las AA. CC. para ejecutar los controles oficiales tanto a nivel estructural y organizativo y de recursos dispuestos para ello, como la planificación y ejecución específica de los programas de control. Estas auditorías pueden ser:
    - Auditorías internas, realizadas por las autoridades competentes de las CC. AA.
    - Auditorías externas, llevadas a cabo por la Comisión Europea y terceros países.

- Verificación de los programas de control, actividad que evalúa fundamentalmente la ejecución y resultados de los programas de control mediante la evaluación de los indicadores de medida de los objetivos generales y operativos de cada programa.

A continuación, se presentan los resultados de las supervisiones y auditorías internas, llevadas a cabo en 2024, ya que la verificación de los resultados de control oficial se incluye en el informe específico de cada programa.

SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La supervisión del cumplimiento y eficacia individual del control oficial se ha llevado a cabo por las CC. AA. mediante la evaluación de las actividades llevadas a cabo por los inspectores. Se tiene en cuenta, para llevar a cabo esta actividad, el *Documento de orientación para la supervisión de los controles oficiales* aprobado en Comisión Institucional en mayo de 2015.

Los resultados de esta evaluación se agrupan en:

- inspectores o servicio oficial de inspección;
- servicio veterinario oficial de matadero;
- servicio veterinario oficial de lonjas de pescado.

En 2024, 15 CC. AA. han informado de la realización de supervisiones y sus resultados.

Las CC. AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión en el que se ha programado un total de 1484 supervisiones a los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 1303 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 87,80 %.

Se han realizado actuaciones de supervisión a 1303 inspectores, de los 2635 que participan en el control oficial, evaluándose en un 50,19 % de las supervisiones a los servicios veterinarios de mataderos y en un 49,78 % a los inspectores de establecimientos alimentarios. En concreto, se han evaluado los siguientes aspectos del control oficial:

1. formación del personal que realiza el control oficial;
2. uso de procedimientos documentados;
3. ejecución del control oficial;
4. adopción de medidas correctoras y
5. seguimiento de las medidas correctoras.

Del total de las supervisiones realizadas, 809 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 62,09% son conformes en todos los requisitos de control.

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

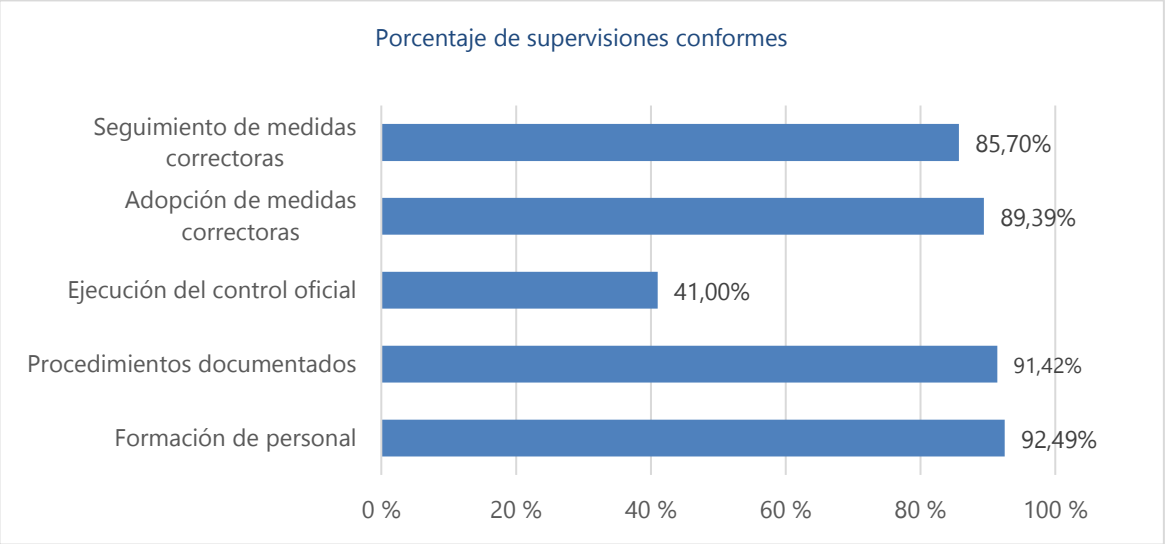


Gráfico 1: Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial en 2023

Se ha detectado un total de 839 no conformidades en todas las supervisiones realizadas. Las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores, seguida del seguimiento y adopción de las medidas correctoras y, en concreto:

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

Las medidas adoptadas por las AA. CC. para corregir las no conformidades y así mejorar el cumplimiento y eficacia del trabajo desarrollado por los inspectores, son actuaciones como:

- ✓ Formación general y/o específica tanto teórica como práctica, según necesidades detectadas, impulsando la formación *on line* para llegar a mayor número de inspectores.
- ✓ Revisión y actualización de los procedimientos de trabajo, mejorar su distribución y facilitar el acceso a las bases de datos para su consulta y aplicación.
- ✓ Revisión y actualización de los criterios establecidos para armonizar, simplificar y optimizar las actuaciones de control oficial.
- ✓ Aumento de la supervisión del correcto empleo de modelos de informes de control oficial, la mejora de su archivo y uso a través de soportes informáticos.
- ✓ Verificación de la correcta detección, clasificación y seguimiento de los incumplimientos.
- ✓ Refuerzo de la supervisión para comprobar el cumplimiento de los plazos para cada medida específica y la comprobación de medidas correctoras.

Análisis de tendencias 2021 a 2024

Dentro del plan PNCOCA 2021-2025, los datos obtenidos en este año 2024 muestran un cumplimiento algo menor al año anterior, con un 87,80 % del cumplimiento de la programación prevista. El porcentaje de supervisiones conformes de un 78,93 %, algo mayor que en el año 2023 y 2021 y similar al de 2022, tal y como se muestra en el siguiente gráfico:

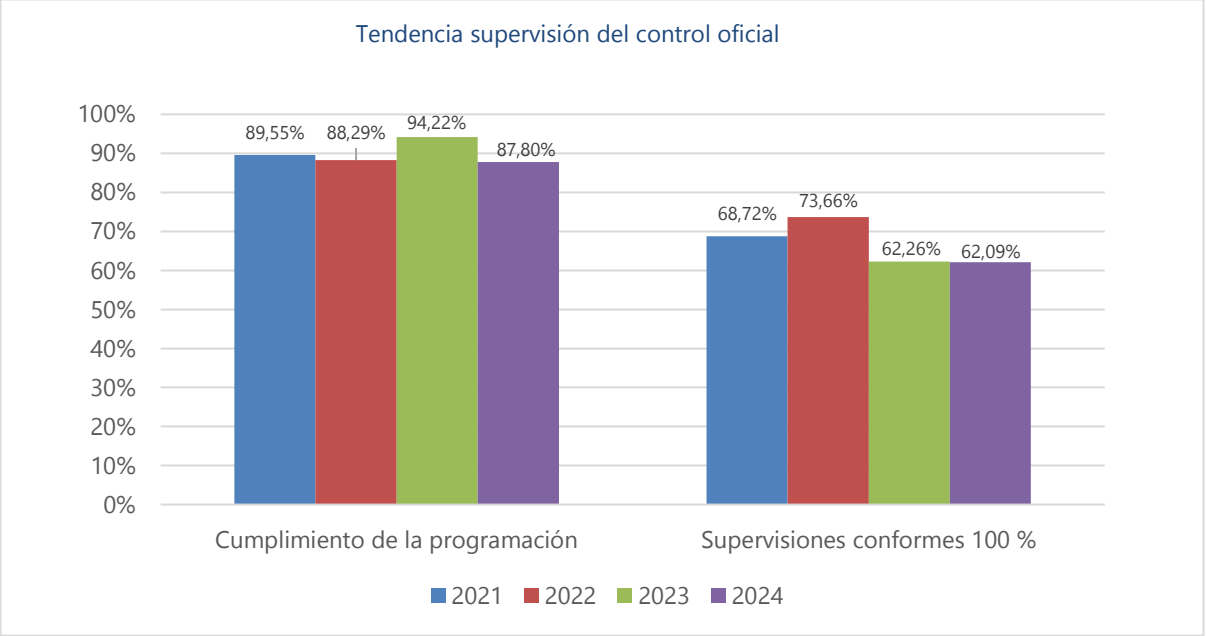


Gráfico 2: Tendencia de las supervisiones del plan PNCOCA 2021-2025

Evaluación de la supervisión del control oficial

OBJETIVO	INDICADOR	RESULTADO
1. Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	1484
	Nº de supervisiones realizadas	1303
	Cumplimiento de la programación	87,80 %
2. Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	809
	% Supervisiones conformes	62,09 %
3. Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	100 %

Conclusiones

La **supervisión del control oficial** es una actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial con el objetivo de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria. La supervisión de los servicios de inspección oficial en el año 2024 indica que se ha cumplido la programación en un 87,80 % y el **62,09 % de las supervisiones son conformes.**

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

Las autoridades competentes han adoptado diferentes medidas para mejorar los aspectos no conformes detectados, como son:

- verificación de la correcta detección y clasificación de los incumplimientos;
- seguimiento de la implantación de las medidas correctoras;
- revisión y actualización de los procedimientos de trabajo junto con el uso de soportes informáticos por parte del control oficial.

En los 4 años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se han realizado más del 89 % de las supervisiones programadas.

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

ANEXO

	Resultados			Indicador	
Grupo de Personal	Nº Inspectores (o servicios)	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% cumplimiento de la programación	% de supervisiones por inspectores (o servicios)
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	1792	1038	892	85,93 %	49,78 %
SVO Mataderos	785	419	394	94,03 %	50,19 %
SVO Lonjas	58	27	17	62,96 %	29,31 %
Totales	2635	1484	1303	87,80 %	49,45 %

Tabla 1. Cumplimiento de la programación

	Resultados	Indicador	
Grupo de personal	Nº supervisiones realizadas	Nº supervisiones conformes al 100 %	% supervisiones conformes al 100 %
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	892	509	57,06 %
SVO Mataderos	394	288	73,10 %
SVO Lonjas	17	12	70,59 %
Total	1303	809	62,09 %

Tabla 2. Porcentaje supervisiones conformes

Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total no conformidades	% NC respecto al total de NC	%conformes al 100%
1. Formación de personal				
1.1. Conocimiento de la legislación de aplicación de los sistemas de autocontrol	16	63	7,54 %	92,46 %
1.2. Asistencia a actividades formativas del personal	23			
1.3. Aptitud del personal	7			
1.4. Otros	12			
2. Procedimientos documentados				
2.1. Disponibilidad de procedimientos, directrices y modelos actualizados	61	73	8,73 %	91,27 %
2.2. Otros	5			
3. Ejecución control oficial				
3.1. Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos	230	495	59,61 %	40,79 %
3.2. Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados	173			
3.3. Detección y adecuada clasificación de incumplimientos	49			
3.4. Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación	136			
3.5. Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda	24			
3.6. Archivo adecuado de documentación relativa a controles oficiales	41			
3.7. Empleo correcto de soportes informáticos existentes	39			
3.8. Otros	4			
4. Adopción medidas correctoras				
4.1. Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos	41	89	10,41 %	89,40 %
4.2. Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)	39			
4.3. Otros	4			
5. Seguimiento medidas correctoras				
5.1. Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos	68	120	14,11 %	85,71 %
5.2. Evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa	18			
5.3. Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras	36			
5.4. Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas	21			
5.5. Otros				
TOTAL		840	100%	

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

AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

En España conviven diferentes sistemas de control oficial diseñados y estructurados con objeto de cumplir con los requisitos del *Reglamento (UE) nº 2017/625,* es decir garantizar la aplicación de la legislación sobre piensos y alimentos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Estos sistemas de control oficial se encuentran sujetos a la realización de auditorías para comprobar su cumplimiento, efectividad e idoneidad.

Las auditorías internas del control oficial constituyen por tanto un sistema de verificación de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento de los objetivos cómo a la eficacia de éstos.

La verificación del cumplimiento y eficacia del control oficial del actual quinquenio del plan PNCOCA 2021-2025 se lleva a cabo mediante la programación de auditorías en función del riesgo y su posterior ejecución. El proceso de auditorías se ha llevado a cabo teniendo en cuenta el *Documento Marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial v3, aprobado en CI en marzo de 2023*.

10 CC. AA. han ejecutado auditorías internas al sistema de control oficial en 2024 y han facilitado información sobre los siguientes aspectos:

- cumplimiento anual de la programación de auditorías;
- aspectos del *Universo de auditoría* cubiertos durante el año;
- acciones adoptadas para mejorar los sistemas de control;
- buenas prácticas realizadas para la mejora continua del sistema de control oficial.

Durante el año 2024 se han realizado 141 de las 169 auditorías programadas para este año. Esto supone que en los cuatro años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se ha realizado el 76,74 % de las auditorías previstas para los 5 años de vigencia del plan.

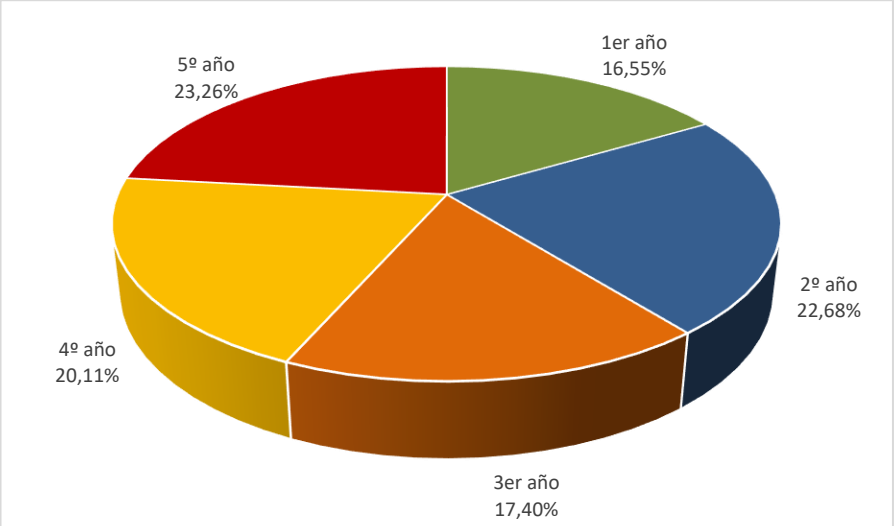


Gráfico 1 Porcentaje de auditorías realizadas en el ciclo 2021-2025

Cada CC.AA. establece una planificación de auditorías donde se incluyen los ámbitos y/o programas a auditar. El cumplimiento de la programación del año 2024 fue del 83,42 % respecto a programación de auditorías previstas en dicho año.

Las AA. CC. de las CC.AA. han realizado auditorías internas a los programas de control y ámbitos que se detallan en la tabla 2, de manera que se han abordado el 94 % de los programas de control del objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA y aspectos horizontales del control oficial, tales como estructura y organización, mecanismos de coordinación entre AA.CC., cualificación y formación del personal, el sistema documental y la gestión de la información del control oficial, así como el diseño y uso de métodos y/o procedimientos de actuación digitales y soportes informáticos para el control oficial.

Ante las no conformidades detectadas, las AA. CC. de las CC. AA. han adoptado medidas relacionadas con:

- Elaboración de un programa anual de formación continuada del personal inspector de acuerdo con las necesidades detectadas: normativa y protocolos de inspección.
- Mejora del sistema de gestión documental. Revisión y actualización de procedimientos y protocolos y listas de comprobación del control oficial.
- Análisis y evaluación conjunta de las no conformidades evidenciadas en el plan quinquenal de auditorías y aplicación de medidas correctoras.
- Refuerzo en la supervisión de la ejecución de las actividades de control oficial: uso de protocolos, cumplimiento de la programación y seguimiento de incumplimientos.
- Supervisión específica de las actuaciones de los veterinarios autorizados para actividades cinegéticas.
- Digitalización de las actividades de control oficial: planificación, ejecución, transmisión información y registro del control oficial, así como de los protocolos de inspección.
- Creación de grupos de trabajo para la armonización de criterios de control oficial y mejorar la definición de las tareas a realizar por el personal inspector.

Algunas CC. AA. han desarrollado actuaciones que contribuyen a la mejora del sistema de control oficial consideradas como *Buenas prácticas*, como son:

- Implantación de un sistema de calidad UNE-EN-ISO-17020 por la AA.CC. que ha sido acreditada por ENAC para la inspección en el sector agroalimentario.
- Certificación UNE-EN-ISO 9001 para garantizar que los procesos de control oficial se realizan siguiendo criterios uniformes, llevando a cabo un seguimiento de las no conformidades.
- Consolidación de la formación de los servicios de control oficial *on line* mediante sesiones y videos técnicos en modelo sincrónico y asincrónico.
- Mejora del sistema de coordinación del control oficial entre las AA. CC.
- Implantación de un sistema de gestión de control oficial para garantizar la consecución de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625.
- Coordinación eficaz de la toma de muestras para análisis.
- Planificación anual de actividades de control oficial.
- Mejora de las actividades realizadas por personal autorizado en las actividades cinegéticas de caza mayor.
- Formación continua de los profesionales con tareas de control oficial.

EVALUACIÓN DE LAS AUDITORÍAS INTERNAS

OBJETIVO	INDICADOR	RESULTADO
Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	169
	Número de auditorías realizadas	141
	Cumplimiento de la programación	83,42 %
Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver medidas detalladas en la página anterior

CONCLUSIONES

Las autoridades competentes de las CC.AA. han cumplido en un 83,4 % la programación de auditorías prevista para el año 2024.

Como resultado de las auditorías se han adoptado medidas estratégicas relacionadas con:

- la creación de herramientas digitales para el proceso de inspección,
- revisión de procedimientos y protocolos para el control oficial,
- armonización de los criterios de inspección junto con la supervisión de la ejecución de las actividades de control oficial.

Se han implementado *Buenas Prácticas,* como son la implantación de sistemas de calidad de competencia técnica inspectora de establecimientos agroalimentarios (UNE-EN-ISO-17020) y de gestión de los procesos de control oficial (UNE-EN-ISO9001), formación del personal usando plataformas *on line*, creación de herramientas informáticas y digitales para todo el proceso de inspección, así como para la creación y actualización de protocolos y procedimientos para el control oficial.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación se muestra a continuación.

AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

	Ciclo de auditorías PNCOCA 2021-2025					
	1º	2º	3º	4º	5º	TOTAL
Auditorías programadas	123	154	126	169	129	701
% Auditorías programadas/ciclo	17,55 %	21,97 %	17,97 %	24,11 %	18,40 %	100,00 %
Auditorías realizadas	116	159	122	141		
% Auditorías realizadas/total programadas cada año	94,31 %	103,25 %	96,83 %	83,42 %		
% Auditorías realizadas/total programadas ciclo	16,55 %	22,68 %	17,40 %	20,11 %		

Tabla 1: Auditorías ciclo PNCOCA 2021-2025

Nº CC. AA.	*Programas de control*	Aspectos evaluados
6	P 1: Inspección de establecimientos alimentarios	- Procedimiento de inspección de los sectores de la leche, pesca y huevos - Gestión de comunicaciones previas, autorización y registro de establecimientos alimentarios. - Evaluación de la certificación y atestación de productos alimenticios destinados a exportación. - Actividades en control oficial ante brotes y denuncias. - Adopción de medidas ante incumplimientos.
2	P 2: Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria	- Vigilancia sistemática en relación con la aplicación del sistema APPCC. - Procedimiento de auditoría de los sectores de la leche, pesca y huevos
5	P 3: Mataderos y salas de caza- reses de lidia	- Procedimiento de control oficial en mataderos incluyendo sacrificio domiciliario y caza. - Evaluación del control del cumplimiento de los criterios de higiene en carne de abasto y de ave. - Evaluación del bienestar animal en mataderos de vacuno. - Evaluación del control oficial en la primera inspección en campo de las primeras piezas de caza mayor. - Cumplimiento de laboratorios satélite de triquina
3	P 4: Etiquetado de alimentos	- Control etiquetado de carne de matadero y de caza - Control información alimentaria de alimentos entregados al consumidor final
3	P 5: Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	- Conformidad con las disposiciones normativas
3	P 6: Organismos modificados genéticamente	- Conformidad con las disposiciones normativas
1	P 7: Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios	- Conformidad con las disposiciones normativas
4	P 8: Peligros biológicos en alimentos	- Control microbiológico de carne en matadero y sala de manipulación de carne de caza. - Control oficial relativo al riesgo de presencia de listeria en vegetales listos para el consumo - Programa anual de toma de muestras de alimentos

Nº CC. AA.	*Programas de control*	Aspectos evaluados
1	P 9: Anisakis	- General
2	P 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios	- Control en carne de matadero y sala de manipulación de carne de caza
5	P 11: Contaminantes	- Control de contaminantes en alimentos de origen animal. - Control de contaminantes en carne de matadero y caza - Programa anual de toma de muestras
3	P 12: Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	- Conformidad con las disposiciones normativas
4	P 13: Materiales en contacto con alimentos	- Conformidad con las disposiciones normativas
1	P 14: Plaguicidas	- Conformidad con las disposiciones normativas
4	P15: Residuos de medicamentos veterinarios	- Plan Nacional de investigación de residuos en alimentos de origen animal - Plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal
Nº CC. AA.	*Aspectos horizontales*	Aspectos evaluados
7	Aspectos horizontales, recursos humanos y materiales	- Estructura y organización del sistema - Mecanismos de coordinación y cooperación - Cualificación y formación del personal - Gestión del control oficial - Métodos y procedimientos de actuación - Sistema de información y registro - Soporte informático y uso de nuevas tecnologías para el control oficial - Medios y equipos - Sistema documental y gestión de la información - Aplicación del programa de fomento de prácticas sostenibles de la cadena alimentaria - Adopción de medidas ante incumplimientos - Evaluación documentación para incoar expediente sancionador - Gestión de alertas y planes de emergencia. - Revisión del sistema y verificación de la eficacia - Gestión de tasas.

Tabla 2. Aspectos del universo de auditoria auditados en el año 2024

AUDITORÍAS EXTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

La Dirección de Auditorías y Análisis sobre la salud y los alimentos (HFAA) de la DG SANTE lleva a cabo auditorías al sistema de control oficial. Su ejecución y el resultado de las mismas contribuyen a una mejora, ya que permite una evaluación detallada del sistema de control oficial.

La HFAA programa cada año las auditorías que va a realizar en los países miembros de la UE. Estas visitas pueden afectar a diferentes unidades de la Administración General del Estado y a autoridades competentes de las comunidades autónomas.

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

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

La organización y coordinación de las auditorías entre la AESAN y las CC. AA. auditadas se lleva a cabo según el *Procedimiento para la organización en los controles de la HFAA de la DG SANTE de la Comisión Europea en España. AESAN-Comunidades Autónomas-Salud pública* aprobado el *15 de enero 2020.*

Durante el año 2024 la HFAA programó y ejecutó en España 4 auditorías y 2 misiones de investigación en diferentes ámbitos del sistema de control de la cadena alimentaria, tal y como se refleja en la tabla a continuación.

Nº Referencia auditoría	Ámbito	Tipo de control	Fecha inicio
2024-8015	Bienestar animal en peces	Misión de investigación	5 de febrero
2024-7991*	Sanidad animal: viruela ovina y caprina	Auditoría	15 de abril
2024-8014*	Sanidad animal: sistema de vigilancia de la tuberculosis bovina	Auditoría	9 de septiembre
2024-8041*	Alimentos de origen no animal: contaminación microbiológica en alimentos listos para el consumo	Auditoría	12 de septiembre
2024-7981	Sanidad animal: vías de transmisión de pandemias sanitarias por visones	Misión de investigación	14 de octubre
2024-7972	Alimentos de origen no animal: autorización, venta y uso de productos fitosanitarios	Auditoría	11 de noviembre

**Auditorías del ámbito de la AESAN y las AA.CC. de las CC. AA.-SP*

Tabla 1: Auditorías de la DG SANTE programadas para 2024 en España

Los informes de las auditorías realizadas en España junto con los planes de acción propuestos y evaluados por el equipo auditor para resolver las recomendaciones de mejora se encuentran publicados en el siguiente enlace web:

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

Las principales conclusiones y recomendaciones de mejora de los informes de las auditorías realizadas en España en el 2024 se resumen a continuación:

AUDITORÍA	CONCLUSIONES GENERALES DEL NFORME	RECOMENDACIONES
DG(SANTE) 2024-7991. EVALUACIÓN DEL CONTROL ZOOSANITARIO DE LA VIRUELA OVINA Y CAPRINA	✓ Las AA.CC. están organizadas, equipadas y han delimitado sus funciones para gestionar los brotes y disponen de un plan de contingencia. ✓ Se aplican estrictas normas nacionales en materia de limpieza y desinfección de vehículos e identificación de animales. ✓ La asistencia laboratorial es suficiente y fiable. ✓ Las medidas de control en casos sospechosos son adecuadas, aunque faltaron muestreos y pruebas rutinarias para confirmar brotes. ✓ En los casos confirmados de viruela, las AA.CC. aplicaron medidas de control adecuadas excepto en la trazabilidad de algunos productos de origen animal expedidos. ✓ Las medidas aplicadas en las zonas restringidas fueron adecuadas, aunque se flexibilizaron inadecuadamente los controles en las pieles de ovino.	2 recomendaciones de mejora indicando que las AA.CC. deben: • Revisar los procedimientos de manera que en todos los casos sospechosos se recojan sistemáticamente muestras para confirmar o descartar la presencia de la enfermedad. • Revisar los procedimientos para garantizar la trazabilidad de los casos confirmados, realizando un seguimiento de los animales enviados al matadero y de la leche expedida, así como de los primeros establecimientos de transformación de alimentos y de subproductos animales.
DG(SANTE) 2024-8014. EVALUACIÓN DEL CONTROL ZOOSANITARIO DE LA TUBERCULOSIS BOVINA	✓ Las medidas adoptadas por las AA.CC. son suficientes para mantener el país libre de *Mycobacterium tuberculosis*. ✓ El programa de erradicación es exhaustivo, con objetivos claros, pruebas sistemáticas y con un sólido sistema de trazabilidad. ✓ Se observan algunas incoherencias en la aplicación del programa por las CC. AA. lo que plantea dificultades de la erradicación para 2030. ✓ Se hace seguimiento eficaz del *Mycobacterium tuberculosis* en la fauna silvestre, pero faltan medidas efectivas para evitar su propagación al ganado vacuno.	El equipo auditor no indica recomendaciones
DG (SANTE) 2024-8041. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE CONTROLES OFICIALES RELATIVOS A LA SEGURIDAD MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN NO ANIMAL	✓ Existe un sistema de control oficial de alimentos de origen no animal que abarca todas las fases de producción excepto de los operadores que comercializan semillas destinadas a la producción de brotes por el consumidor final. ✓ El control oficial está respaldado por una red de laboratorios adecuados para el análisis microbiológico. ✓ El control oficial en producción primaria ha mejorado desde la auditoría del año 2018 y se realiza un control de productores de brotes que cubre toda la normativa excepto en la verificación de la idoneidad de las semillas procedentes de la UE. ✓ En operaciones posteriores a la producción primaria existe un sistema de registro y controles oficiales. ✓ En el control oficial de los OEA de frutas y hortalizas cortadas listas para el consumo no se han detectado algunas deficiencias estructurales graves y no se han realizado actividades de supervisión o éstas han sido ineficaces para detectar las deficiencias y corregirlas.	5 recomendaciones indicando a las AA.CC. que deben: • Garantizar que los operadores que comercializan semillas destinadas a la producción de brotes por el consumidor final están registrados como productores de alimentos. • Verificar en los controles oficiales de los establecimientos productores de brotes que las semillas procedentes de la UE se han producido de conformidad al Rto. (CE) 852/2004. • Garantizar que los controles oficiales verifican que los métodos analíticos de los OE en sus autocontroles cumplen los requisitos establecidos en el Rto. (CE) 2073/2005. • Garantizar que los controles oficiales de establecimientos de frutas y hortalizas cortadas listas para el consumo son eficaces y se llevan a cabo verificando que el OE cumple con las normas de seguridad alimentaria • Garantizar que los procedimientos para garantizar la eficacia de los controles oficiales sean adecuados para detectar deficiencias.

Tabla 2: Conclusiones y recomendaciones de mejora de los informes de las auditorías realizadas en España en 2024.

2.5. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

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

- Cambios en la coordinación y redacción del PNCOCA de acuerdo con el *Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, Relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas* para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituye al *Real Decreto 1945/1983* y que incluye la creación de una Comisión Nacional para la elaboración de los planes nacionales de control oficial de la cadena alimentaria y su informe anual de resultados.
- Cambios en los programas de muestreo y análisis de acuerdo con el *Real Decreto 562/2025,* para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituye al *Real Decreto 1945/1983* y que incluye especificaciones relativas al muestreo y el segundo dictamen pericial, entre otros aspectos.
- Cambios organizativos en la AESAN que permitirán una mejora en la programación, evaluación y análisis de los programas de control de los riesgos químicos y biológicos, así como una mejora en la recopilación de datos de control oficial y su disponibilidad de manera transparente mediante informes de fácil visualización y acceso.
- Desarrollo de planes coordinados de control de acuerdo con alertas, riesgos emergentes o determinados incidentes o sospechas en seguridad alimentaria que requieran de una actuación coordinada de control en todo el territorio nacional.
- Realización de jornadas de formación organizadas por la AESAN para las AA.CC. de las comunidades y ciudades autónomas y autoridades locales, con el fin de proporcionar una formación completa, equivalente y armonizada al personal de salud pública de todo el territorio nacional que permite el intercambio de buenas prácticas.
- Actualización de acuerdo con nueva normativa general o específica en materia de seguridad alimentaria y sus requisitos, así como a nuevos procedimientos o instrucciones específicas de control para la aplicación de la misma.

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

INFORME DE RESULTADOS 2024

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3

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







GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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

3.1. OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.1. Reforzar el control de la calidad alimentaria, de la calidad diferenciada y de la producción ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena, excepto la venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza de los consumidores, y la protección frente a prácticas comerciales desleales. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3.1.1. INTRODUCCIÓN

Dentro del mismo se recogen tres programas nacionales de control oficial, todos, competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:

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

3.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

La evolución de estos parámetros se puede ver en los informes de los programas.

3.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopilan los informes anuales de resultados de los programas contenidos en el objetivo estratégico 3.1 del PNCOCA.

- Programa Nacional de control oficial de la calidad alimentaria.



- Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.



- Programa Nacional de control oficial de la calidad diferenciada.



3.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad de las CC.AA. la información relativa a estas auditorías se encuentra incluida en el punto "Verificación de la calidad de los controles oficiales" del objetivo 1.

3.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con los programas de control del MAPA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2024.

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

- Cumplimiento de los programas de control.
- Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados.
- Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados.
- Resultados de las supervisiones de los controles oficiales.
- Resumen de las supervisiones de los controles oficiales.

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 3. AÑO 2024					
Programa de control oficial MAPA	Nº controles programados (A)	Nº controles ejecutados (B)	% cumplimiento C=(B *100/A)	Nº controles no programados (D)	Nº controles totales (B+D)
PNCO de la calidad alimentaria	5646	4278	76%	758	5036
PNCO de la producción ecológica	71799	66118	92%	6104	72222
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	40567	39387	97%	7046	46433

Tabla 3.1.1: Cumplimiento de los programas de control

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2024			
Programa de control oficial MAPA	% incumplimientos/ total controles	% inicio expedientes sancionadores/ total incumplimientos	Observaciones
PNCO de la calidad alimentaria	32,60%	48,29%	-
PNCO de la producción ecológica	3,71%	2,31%	Se refiere a los incumplimientos demostrados graves y críticos conforme el Reglamento (UE) 2021/1935
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	1,50%	11,32%	

Tabla 3.1.2: Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 3. AÑO 2024		
Programa de control oficial MAPA	**Principales medidas adoptadas ante incumplimientos**	**Observaciones**
PNCO de la calidad alimentaria.	Destacan las 691 sanciones impuestas tras la resolución en 2024 de los correspondientes expedientes sancionadores por un valor final de 3.771.962,06 Euros. Además se han adoptado, entre otras, medidas 2 prohibiciones de comercialización, 30 inmovilizaciones de mercancía, 5 destrucciones de la mercancía y 3 otras medidas adoptadas.	
PNCO de la producción ecológica.	En caso de incumplimiento demostrado (art 8 y anexo I.2 del Reglamento (UE) 2021/279) las autoridades competentes o, en su caso, las autoridades u organismos de control podrán aplicar una o varias de las medidas siguientes:-Presentación de un plan de acción por parte del operador, dentro del plazo previsto con relación a la corrección del incumplimiento. (B0). Aplica solo a incumplimientos demostrados leves, por lo que no se computan en el informe. -Mejora en la ejecución de las medidas de precaución y de los autocontroles puestos en marcha por el operador (B1). -Ausencia de referencia a la producción ecológica en el etiquetado y la publicidad de todo el lote o campaña de producción de que se trate (B2). -Prohibición de comercializar productos con referencia a la producción ecológica durante un período determinado (B3). -Nuevo período de conversión (B4). -Limitación del alcance del certificado en la actividad o categoría del producto (B5). -Suspensión del certificado (B6). -Retirada del certificado (B7). En el Anexo a este informe también se contabilizan dos medidas (B8 y B9) que no están en el CATIN-ECO, y que se han consignado para indicar que la medida a aplicar no se había decidido a 31/12/2024 y para cualquier otra medida no establecida en el CATIN-ECO.	Las medidas adoptadas en caso de incumplimiento demostrado en producción ecológica están establecidas por el Reglamento (UE) 2021/279, y a nivel nacional se encuentran coordinadas mediante el documento de directrices CATIN-ECO aprobado en MECOECO, que establece orientaciones comunes del Catálalogo de medidas aplicabales en caso de incumplimientos en materia de producción ecológica.
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización.	Para las irregularidades detectadas por incumplimientos del pliego de condiciones, las medidas adoptadas, en la mayor parte de los casos, han sido la descalificación de los prouctos o los lotes afectados por el incumplimiento, no pudiendo ser comercializados como productos amparados hasta que se solucionara la no conformidad detectada. En algunos casos, no obstante, la irregularidad ha podido ser subsanada y los lotes han podido comercializarse como amparados por la denominación correspondiente. Se ha llegado, en algunos casos en los que se han detectado infracciones, a la apertura del correspondiente expediente sancionador y/o a la suspensión del certificado que le impide al operador la comercialización de sus productos bajo la figura de calidad correspondiente	

Tabla 3.1.3: Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados

DATOS DE LA SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2024					
PROGRAMA DE CONTROL	**Nº controles**	**Nº supervisiones documentales**	**Nº supervisiones in situ**	**%supervisiones documentales con incumplimientos**	**Nº de no conformidades en las supervisiones que invalidan el control**
PNCO de la calidad alimentaria.	5036	669	93	40,74%	0
PNCO de producción ecológica*.	71226	111	126	NC	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización.	569	517	81	5,2	12
*Solo se recogen las supervisiones efectuadas por las Autoridades Competentes con Organismos de Control Delegados en el ámbito de la producción ecológica, conforme a la manera de recoger los datos del Reglamento (UE) 2021/1935.					

Tabla 3.1.4: Resultados de las supervisiones de los controles oficiales

RESUMEN DE LA SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 3. AÑO 2024		
Programa de control oficial MAPA	**Nº supervisiones totales realizadas**	**Nº supervisiones con alguna no conformidad**
PNCO de la calidad alimentaria	762	164
PNCO de la producción ecológica*	237	0
PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su comercialización	598	31

*Solo se recogen las supervisiones efectuadas por las Autoridades Competentes con Organismos de Control Delegados en el ámbito de la producción ecológica, conforme a la manera de recoger los datos del Reglamento (UE) 2021/1935.

Tabla 3.1.5: Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

3.2. OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.2. Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las indicaciones geográficas y la producción ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir una información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios. Coordinado por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

3.2.1. INTRODUCCIÓN

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

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo es la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo (SGCCCC) de la Dirección General de Consumo (DGC) del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Por tanto, en España, en lo que respecta a las actividades de control oficial de productos alimenticios sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición, y operadores minoristas de productos alimenticios, el punto de contacto es el siguiente:

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

Para dar cumplimiento al mencionado Objetivo Estratégico, desde la SGCCCC se planifican una serie de controles oficiales que son ejecutados por los órganos administrativos de consumo de las comunidades autónomas (CC. AA.) con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable en los siguientes ámbitos de control:

- Información alimentaria, calidad alimentaria y prácticas fraudulentas en productos alimenticios, productos alimenticios etiquetados como ecológicos y aquellos amparados por figuras de calidad.
- Operadores minoristas: prácticas comerciales desleales, control de precios, control documental y control de las condiciones de venta.

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

Para ello, cada comunidad autónoma (C. A.), como autoridad competente, realiza los controles oficiales de conformidad según las competencias que tenga atribuidas. Los resultados de inspección obtenidos se registran en la aplicación informática GESCAN-GENDACO.

A largo del año 2024, las autoridades de consumo han realizado numerosas actuaciones que han repercutido de manera significativa en la consecución del Objetivo Estratégico 3.2 mediante la realización de controles oficiales, muchos de ellos incluyendo toma de muestra para su posterior análisis en un laboratorio especializado. Como consecuencia de los controles realizados, se han adoptado las medidas necesarias con el fin de que los operadores subsanen los incumplimientos detectados durante el desarrollo de las actuaciones de inspección.

En el presente informe se recoge la información proporcionada por los servicios de inspección de las direcciones generales con competencias en consumo de todas las CC. AA. que conforman el territorio español, a excepción de la Comunitat Valenciana.

3.2.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

3.2.2.1. Autoridades competentes y órganos de coordinación

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

https://www.dsca.gob.es/es/consumo/vigilamos-mercado/control-oficial-vigilancia-del-mercado/productos-alimenticios/planes-nacionales-control-cadena-agroalimentaria/PNCOCA-2021-2025

Los órganos de coordinación establecidos son la sección de trabajo a nivel técnico, la Sección de Control de Mercado, de la Comisión Sectorial de Consumo, órgano de asistencia de la Conferencia Sectorial de Consumo, que es quién en última instancia aprueba las planificaciones e informes de resultados.

Los órganos de coordinación y cooperación en el ámbito de las actuaciones de las autoridades de consumo, así como las funciones que desempeñan, se incluyen en el apartado 1.4.3 del PNCOCA 2021-2025 (del apartado del Objetivo Estratégico 3.2). También pueden consultarse en la siguiente página:

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

En el año 2024 no se han producido cambios en los mencionados órganos.

Los cambios producidos en el año 2024 en la estructura orgánica y en los recursos humanos, tanto en el ámbito de la Administración General del Estado (AGE) como en el autonómico, se indican a continuación.

3.2.2.1.1.En el ámbito de la AGE

3.2.2.1.1.1 Estructura orgánica

Los órganos superiores y directivos que están relacionados con este Plan dentro del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 incluyen a la Secretaría General de Consumo y Juego, de la que depende la DGC.

La SGCCCC, dependiente de la DGC, es la unidad encargada, entre otras funciones, de la coordinación, cooperación y apoyo técnico a los servicios de consumo de las CC. AA. y otras administraciones públicas, en relación con el control oficial de productos alimenticios. Asimismo, el Centro de Investigación y Control de la calidad (CICC), también dependiente de la DGC y con rango de Subdirección General, es el laboratorio oficial responsable de la realización de análisis en productos alimenticios, entre otras actividades.

3.2.2.1.1.2. Recursos humanos

A continuación, se indica el desglose del personal de la DGC que, entre otras funciones, desarrollan aquellas que guardan relación con el control oficial de productos alimenticios, a tiempo parcial o completo. Del mencionado personal, 3 titulados superiores trabajan en la SGCCCC, concretamente en el Área de Productos Alimenticios y 45 personas en el laboratorio de control oficial, el CICC, en el análisis de productos alimenticios. En la siguiente tabla se puede ver la distribución del personal del laboratorio según el puesto de trabajo que ocupa.

RECURSOS HUMANOS DGC - CICC	
Titulados superiores	29
Técnicos de grado medio	1
Auxiliares de laboratorio	12
Personal administrativo	3
TOTAL	**45**

Tabla 3.2.1: Recursos humanos del CICC con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios

3.2.2.1.2. En el ámbito autonómico

3.2.2.1.2.1 Estructura orgánica

Los órganos administrativos competentes en las distintas CC. AA. de la defensa de las personas consumidoras se pueden consultar en el siguiente enlace, de acuerdo con la información proporcionada por cada C. A.

Autoridades de vigilancia del mercado en consumo | Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030

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

- Andalucía: los cambios en materia de consumo se han materializado mediante el Decreto del Presidente 6/2024, de 29 de julio, que reestructura las consejerías, y el Decreto 198/2024, de 3 de septiembre, que establece la nueva estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo.
- Galicia: los cambios se han establecido mediante el Decreto 147/2024, de 20 de mayo, que define la estructura orgánica de la Consellería de Emprego, Comercio e Emigración y adscribe a ella el Instituto Galego do Consumo e da Competencia.
- Región de Murcia: el Decreto del Presidente 19/2024, de 15 de julio, que reorganiza la Administración regional, y el Decreto 180/2024, de 12 de septiembre, que crea la Dirección General de Consumo dentro de la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social.

3.2.2.1.2.2 Recursos Humanos

Las plantillas de las CC. AA. están compuestas por el personal encargado de las tareas relacionadas con el control oficial de los productos alimenticios en el ámbito de consumo, tanto a tiempo parcial como completo. Esta cifra incluye tanto el personal implicado en las tareas de control como el personal que realiza las labores de inspección.

RECURSOS HUMANOS CC. AA.		
Comunidad autónoma	**Personal de control**	**Personal inspector**
Andalucía	22	49
Aragón	1	1
Principado de Asturias	5	5
Illes Balears	6	10
Canarias	8	13
Cantabria	9	7
Castilla-La Mancha	17	17
Castilla y León	19	11
Cataluña	6	4
Extremadura	1	4

RECURSOS HUMANOS CC. AA.		
Comunidad autónoma	**Personal de control**	**Personal inspector**
Galicia	43	37
La Rioja	2	3
Comunidad de Madrid	1	5
Región de Murcia	2	6
Comunidad Foral de Navarra	2	2
País Vasco	3	16
Ciudad Autónoma de Ceuta	0	1
TOTAL	**146**	**191**

Tabla 3.2.2: Recursos humanos de las CC. AA. con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios

La Comunitat Valenciana y la Ciudad Autónoma de Melilla no han proporcionado datos referentes a personal

3.2.2.2. Novedades en el soporte jurídico

En el ámbito del sistema del control oficial de productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final sin repercusiones en seguridad alimentaria se han producido las siguientes novedades durante el año 2024:

- Se ha publicado la Ley Orgánica 1/2025, de 2 de enero, de medidas en materia de eficiencia del Servicio Público de Justicia, por la que se modifica el apartado 1 del artículo 19 del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, relativo al principio general y a las prácticas comerciales.

3.2.2.3. Novedades en los recursos de laboratorio

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

Las novedades analíticas más relevantes llevadas a cabo por el CICC durante el año 2024 están relacionadas con la adquisición de nuevo material de laboratorio

- Sistema de cromatografía iónica con detección electroquímica automatizado con refrigeración de muestras.
- Digestor microondas con una sola cámara de reacción presurizada.
- Línea de transferencia y kit de mantenimiento preventivo mejorado, para conectar un inyector de Headspace a un equipo de GC/MS.
- 2 cámaras digitales (para microscopio óptico y estereoscópico)
- 1 bomba de vacío LBX V10.
- 2 bombas de vacío de membrana N816 Laboport.
- Bomba de vacío rotavapor Vacuubrand.
- 2 bombas de vacío SPE KNF.
- Termobalanza.
- Vitrina de gases.
- Balanza analítica.

3.2.2.4. Novedades en soportes informáticos al control oficial

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

En 2024 se han continuado con los trabajos para desarrollar una nueva aplicación que sustituirá a la actual GESCAN-GENCADO-COLABORA, llamada GESCOM.

En el CICC, se ha introducido un nuevo Software, LAS X Office, asociado a las cámaras digitales de los microscopios.

Además, durante el año 2024, ámbito autonómico:

- Comunidad de Madrid: Se ha seguido avanzando en la mejora de la aplicación para la gestión de inspecciones y expedientes. Se han iniciado las inspecciones y tomas de muestra con levantamiento de actas a través de ordenadores portátiles y medios electrónicos lo que facilita los controles y respuestas.
- Extremadura: Se ha actualizado la Plataforma informática SIGLO utilizada como herramienta de Gestión.

3.2.2.5. Procedimientos normalizados. Aspectos horizontales y generales

A lo largo del año 2024, en colaboración con las administraciones de consumo de las CC. AA., desde la SGCCCC y el CICC se ha continuado trabajando en la redacción y revisión de procedimientos normalizados de trabajo (PNT) en el ámbito del control oficial de los productos alimenticios. Con estos procedimientos se pretende mejorar y homogeneizar las tareas relacionadas con el control oficial.

Durante el año 2024 se elaboraron, aprobaron y/o revisaron los siguientes PNT:

En el Área de Productos Alimenticios de la SGCCCC:

- Evaluación de riesgo de las categorías de productos alimenticios en el marco de las competencias de consumo - SGCCCC-APA-ESP01
- Utilización de la herramienta iRASFF - SGCCCC-APA-ESP02
- Sección de Control de Mercado - SGCCCC-APA-ESP03

En el CICC se han actualizado los siguientes PNTs:

- PNT 0405. Determinación de los ácidos grasos libres. Método de análisis en frío. Método volumétrico.
- PNT 412: Determinación de la composición de los ácidos grasos de 12 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus ésteres metílicos Método cromatografía de gases con F.I.D.
- PNT 0445: Determinación de humedad en chocolate.
- PNT 1168: Determinación acidez total en vinagres.
- PNT 1174: Determinación del extracto seco total en vinagres.
- PNT 1351: Determinación de la composición de los ácidos grasos de 12 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus esteres metílicos. Método Cromatografía de gases con F.I.D. Campo de Aplicación: Aceites y grasas comestibles de origen vegetal y aceites de origen animal.
- PNT 1364: Determinación de humedad en granos de cereales, harinas y otros productos derivados de los cereales.
- PNT 1737: Valoración organoléptica de aceite de oliva virgen.

- PNT 1790: Determinación de Al, Sb, As, Ba, B, Cd, Ca, Co, Cu, Cr, Sn, Sr, P, Fe, Mg, Mn, Hg, Ni, Pb, K, Se, Na, U y Zn mediante la técnica de ICP-MS.
- PNT 1842: Análisis cualitativo de huevos y determinación del peso.
- PNT 1846: Determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos.
- PNT 1854: cuantificación de ADN mediante Nanodrop y visualización de geles de agarosa
- PNT 1869: Determinación del contenido de Cloruros en productos alimenticios por cromatografía iónica (CI).
- PNT 1870: Determinación de compuestos orgánicos volátiles y propelentes en sustancias y preparados químicos por cromatografía de gases con espectrometría de masas (GC-MS).

Y, además, han elaborado tres nuevos procedimientos:

- PNT 1871: Análisis de secuencias de ADN.
- PNT 1873: Determinación de yodatos en sal.
- PNT1877: Determinación de ftalatos por cromatografía de gases con espectrometría de masas triple Quadrupolo (GC/MSMS).

Extremadura:

- Actualización de la Instrucción 1-2024 Toma de Muestras Aceites.

3.2.2.6. Planes de emergencia e iniciativas de control especiales

3.2.2.6.1. En el ámbito autonómico

Durante el año 2024, desde la SGCCCC, se planificaron distintas campañas nacionales de inspección y control de mercado de productos o categorías de productos alimenticios, necesarias para complementar el control oficial sistemático para cubrir los requerimientos exigidos por la normativa de aplicación en materia de control y vigilancia de mercado. en particular se planificaron y ejecutaron las siguientes campañas:

Campaña Nacional de Inspección y Control de Mercado	Comunidades Autónomas participantes
Aceite de oliva: etiquetado y composición.	Andalucía, Illes Balears, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Comunidad de Madrid, Región de Murcia y La Rioja.
Miel: etiquetado y azúcares exógenos.	Andalucía, Principado de Asturias, Castilla-La Mancha, Extremadura, Comunidad de Madrid, La Rioja y Melilla.

Tabla 3.2.3: Comunidades autónomas participantes en las distintas campañas nacionales

3.2.2.6.2. Control Oficial Autonómico

Cuando se hace referencia al control oficial autonómico, se alude a aquellos controles oficiales que son realizados por las CC. AA. al margen de la planificación nacional. Es decir, se trata de controles que no están incluidos ni en la planificación sistemática nacional ni en las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado. Durante el año 2024, el conjunto de comunidades autónomas llevó a cabo un total de 8.994 controles oficiales del total de los 32.078, lo que representa un 31% del total de controles realizados en 2024

3.2.2.7. Formación del personal

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

Mayoritariamente los cursos aquí descritos se financian con cargo al Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI) de la DGC, financiado por el INAP y gestionada desde la SGCCCC. El PFCI 2024 se puede consultar en el siguiente enlace (clicar en imagen):



3.2.2.7.1. En el ámbito de la AGE

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

PLAN DE FORMACIÓN - SGCCCC		
Nombre del curso	**N.º horas**	**N.º participantes**
Official Controls Regulation (Better Training for Safer Food – European Commission)	21	1
Ley 9-2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público	20	1
Herramientas para la investigación de dominios web y perfiles en redes sociales	10	1
Comercio electrónico	9,5	1
Comercio electrónico	10	1

Tabla 3.2.4: Cursos de formación realizados por el personal de la SGCCCC durante el año 2024

PLAN DE FORMACIÓN - CICC		
Nombre del curso	**N.º horas**	**N.º participantes**
Curso de software Masshunter para GSMS (cuadrupolo sencillo y triple cuadrupolo)	15	8
Parámetros de calidad para el control del fraude en productos alimenticios de consumo.	16	37
No conformidades aplicadas al laboratorio según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 y NO 11 ENAC	16	40
Aseguramiento de la validez de los resultados	16	45

Tabla 3.2.5: Cursos de formación realizados por el personal del CICC durante el año 2024

Desde la SGCCCC se ha asistido a un total de 5 cursos, recibiendo 70,5 horas de formación. El personal del CICC asistió a 4 cursos, recibiendo 2.072 horas de formación.

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

CURSOS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS		
Nombre del curso	**N.º horas**	**N.º participantes**
Herramientas para la investigación de dominios web y perfiles en redes sociales	10	46
Comercio electrónico	9,5	40
Comercio electrónico	10	40

Tabla 3.2.7: Cursos de formación impartidos por el personal de la SGCCCC durante el año 2024

3.2.2.7.2. En el ámbito autonómico

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

CURSOS PERSONAL - CC. AA.				
Nombre del curso	**CC. AA.**	**Organismo que imparte**	**N.º de horas**	**N.º de participantes**
Actualización normativa en materia de consumo	Principado de Asturias	Principado de Asturias	12	5
La protección de las personas consumidoras vulnerables	Principado de Asturias	Comunidad de Madrid	8	4
Herramientas para la investigación de dominios web	Principado de Asturias	DGC	10	2
Publicidad, redes y derechos de los consumidores	Principado de Asturias	Principado de Asturias	10	4
Actualización normativa en materia de consumo: la inspección de consumo,	Principado de Asturias	DGC	12	2
Actividad formativa sobre delitos tecnológicos	Principado de Asturias	Principado de Asturias	4	2
La protección del consumidor ante los nuevos productos, servicios y modalidades de venta: mercados y servicios digitales	Principado de Asturias	Comunidad de Madrid	8	2
40 años del estatuto de autonomía del Principado de Asturias	Principado de Asturias	Principado de Asturias	30	1
Comercio electrónico I. Herramientas para la investigación de dominios web y perfiles en redes sociales.	Illes Balears	DGC	11	2
Comercio electrónico II. Mistery shopping y toma de muestras en línea.	Illes Balears	DGC	11	2
Comercio electrónico III. Investigación en línea y uso de herramientas de e-lab para el barrido web	Illes Balears	DGC	12	2
Garantías en los productos	Illes Balears	Illes Balears	5	1
Seminario sobre nuevos reglamentos de frutas y hortalizas	Illes Balears	DGC	5	14

CURSOS PERSONAL - CC. AA.				
Nombre del curso	**CC. AA.**	**Organismo que imparte**	**N.º de horas**	**N.º de participantes**
Actualización en el control de bebidas alcohólicas	Illes Balears	Illes Balears	5	1
Marco competencial en consumo: la inspección en consumo	Cantabria	DGC	10	24
Régimen sancionador en materia de consumo: reclamaciones administrativas en materia de consumo y la potestad sancionadora de la administración	Cantabria	Cantabria	10	25
Comercio electrónico: E-commerce, contratación y servicios digitales	Cantabria	DGC	10	33
Mediación en consumo: arbitraje de consumo	Cantabria	Cantabria	10	33
Curso básico inspección y habilidades sociales	Castilla-La Mancha	Castilla-La Mancha	25	15
Curso comercio electrónico	Castilla-La Mancha	DGC	10	25
Procedimientos de trabajo de la inspección de consumo	Castilla y León	Castilla y León	7	24
Ejercicio de la potestad inspectora y sancionadora en materia de consumo en castilla y león	Castilla y León	Castilla y León	7	17
La inspección de consumo en relación con las prácticas comerciales desleales y las cláusulas abusivas en los contratos con los consumidores	Castilla y León	Castilla y León	7	38
Jornada actualización aplicación informática control	Comunidad de Madrid	Provincia de Cuenca	7	4
Actualización y manejo aplicaciones ofimáticas	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	20	1
Protección consumidor *on-line*	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	10	1
Sistema RASFF alerta europea	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	8	1
Jornada actualización sistema alertas alimentarias	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	5	1
Herramientas control oficial *on-line* consumo	Comunidad de Madrid	Comunidad de Madrid	8	1
Ciberseguridad y tecnologías de la información y comunicación: ley de servicios digitales. Influencers y publicidad	La Rioja	Andalucía	16	5
Comercio electrónico	La Rioja	La Rioja	10	5
Seguridad general de los productos	La Rioja	DGC	6	4
Herramientas para la investigación de dominios web y perfiles en redes sociales	La Rioja	DGC	10	3
Publicidad, redes y derechos de las personas consumidoras	La Rioja	C. Valenciana	10	1

CURSOS PERSONAL - CC. AA.				
Nombre del curso	**CC. AA.**	**Organismo que imparte**	**N.º de horas**	**N.º de participantes**
Protección al consumidor al amparo de la ley de defensa de la competencia	La Rioja	Región de Murcia	16	2
Gestión de las reclamaciones de consumo	Región de Murcia	Región de Murcia	16	5
Curso práctico de garantías en los productos de consumo	Región de Murcia	Región de Murcia	16	4
La protección del consumidor al amparo de la ley de defensa de la competencia	Región de Murcia	Región de Murcia	16	2
La protección del consumidor ante los nuevos productos, servicios y modalidades de venta	Región de Murcia	Región de Murcia	16	6

Tabla 3.2.7: Cursos de formación realizados por el personal de las distintas CC. AA. durante el año 2024.

A modo de resumen se indica que el personal de las CC. AA. ha asistido a lo largo del año 2024 a 41 cursos relacionados con productos alimenticios y consumo, alcanzando las 3.283 horas de formación cursadas.

3.2.3. CONTROL OFICIAL DEL MERCADO

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

Para dar cumplimento al Objetivo Estratégico 3.2 del PNCOCA 21-25 se han desarrollado 5 programas, que se basan por una parte, en la realización de inspecciones visuales, las cuales se centran en la información alimentaria facilitada al consumidor, y, por otra, en la toma de muestras para comprobar, mediante la realización de pruebas analíticas, el cumplimiento de la normativa de aplicación a los diferentes productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final por parte de los operadores de los establecimientos minoristas.

3.2.3.1. Perfil de los establecimientos

La fase de la cadena agroalimentaria en la que se ejecutan los controles enmarcados dentro del mencionado objetivo estratégico 3.2 es la fase en la cual se comercializan los productos alimenticios directamente al consumidor final a través de:

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

3.2.3.2. Categorías de productos alimenticios

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

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

Tabla 3.2.8: Clasificación de las 23 categorías de productos alimenticios.

Además de esta clasificación, en el objetivo estratégico 3.2, los productos alimenticios se pueden clasificar en productos alimenticios ecológicos y productos alimenticios vinculados a regímenes de calidad diferenciada.

Por último, las autoridades competentes en consumo también tienen la obligación de realizar controles oficiales directamente sobre los operadores minoristas que comercializan productos alimenticios.

3.2.3.3. Programas de Control

El objetivo estratégico 3.2 consta de 5 programas de control:

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

Para una correcta comprensión del presente informe de resultados, es necesario contextualizar la gestión de la planificación de los controles oficiales y su clasificación.

La mayor parte de los controles oficiales son planificados de manera sistemática por la SGCCCC. Este tipo de planificación recibe la denominación de control sistemático, e incluye el control anual, por parte de todas las CC. AA., de todas las categorías de productos alimenticios, operadores minoristas de alimentos, productos alimenticios ecológicos y productos con distintivos de calidad diferenciada.

Además del control sistemático, la SGCCCC planifica Campañas Nacionales de control y vigilancia de mercado. Estas Campañas son de carácter puntual y están orientadas a reforzar el control sobre aspectos específicos del sector que puedan no estar suficientemente cubiertos por el control sistemático. Su origen puede responder, entre otros motivos, a requerimientos de la Unión Europea, a la entrada en vigor de nueva normativa o a la identificación de posibles requisitos normativos infracontrolados.

Finalmente, existen los denominados controles oficiales no planificados o sobrevenidos, que se llevan a cabo como respuesta a denuncias, reclamaciones o como resultado de otros controles.

Respecto a las actuaciones sobrevenidas, se incluye la gestión por parte de la SGCCCC en colaboración con las CC. AA. de 35 notificaciones recibidas a través de la plataforma del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), la cual incluye la Red europea de asistencia y cooperación administrativa (Red AAC) y la Red de Fraude Agroalimentario (Red FFN).

Contabilización de los controles oficiales, **incumplimientos y medidas:**

Controles Oficiales

Los controles oficiales se contabilizan por inspección y por norma verificada, esto quiere decir que para calcular el número de controles se multiplica el número de productos u operadores controlados por el número de normas que se verifican en cada producto u operador minorista.

Incumplimientos

Durante un control oficial es posible que las autoridades competentes detecten casos de incumplimientos en la aplicación de distintas normas.

Se considera incumplimiento toda vulneración de las normas aplicables en los distintos ámbitos sometidos a control oficial.

A efectos de contabilización, los incumplimientos se registran por norma incumplida, lo que implica que, si en el marco de un control se detecta que un productos u operador no cumple con una norma en al menos uno de sus requisitos, se computa como un único incumplimiento, con independencia del número de requisitos específicos afectados dentro de dicha norma. Es decir, aunque se identifiquen varias deficiencias dentro de la misma norma, estas no incrementan el número de incumplimientos detectados.

Medidas

Las autoridades competentes deben adoptar las medidas adecuadas para garantizar que el operador de que se trate subsane el incumplimiento y evite que este se reproduzca. Entre estas medidas se pueden incluir el requerimiento de corrección del etiquetado, la imposición de sanciones administrativas o la retirada del producto del mercado, entre otras. Una medida puede incluir varios incumplimientos y un incumplimiento puede conllevar varias medidas, por lo que la relación entre medidas e incumplimientos no tiene por qué tener una relación uno a uno.

A continuación, se detalla el resultado de los controles oficiales realizados a lo largo del año 2024 para cada uno de los programas.

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



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

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

Resumen programa 3.2.1: Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.	
N.º de productos controlados	**3.957**
N.º de controles realizados	**23.411**
N.º de incumplimientos detectados	**1.496**
N.º medidas adoptadas	**854**

N.º de controles en información de alimentos / N.º de incumplimientos en información de alimentos (minorista presencial)	N.º de controles en información de alimentos / N.º de incumplimientos en información de alimentos (venta a distancia)	N.º controles en información de alimentos sin envasar / N.º incumplimientos en información de alimentos sin envasar (minorista presencial y venta a distancia)	N.º de casos de prácticas fraudulentas en información alimentaria
22.148 / 1.354	1.263 / 142	1.317 / 261	124

Tabla 3.2.9: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.1

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se ha detectado un mayor porcentaje de incumplimientos respecto al número de controles realizados. También se muestra el porcentaje de casos de prácticas fraudulentas frente al número de controles realizados y porcentaje de medidas adoptadas frente al número de incumplimientos:

Categorías de alimentos con más incumplimientos	N.º de productos controlados	N.º de controles realizados	N.º de incumplimientos	% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al N.º de incumplimientos
18. Bebidas no alcohólicas	303	1922	321	**16,7%**	0,3%	40,5%
09. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	185	888	124	**14,0%**	1,2%	77,4%
11. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente	86	574	68	**11,8%**	1,0%	58,8%
20. Productos de aperitivo listos para el consumo	93	572	57	**10,0%**	0,5%	56,1%
12. Productos cárnicos	303	1653	151	**9,1%**	1,8%	35,8%

Tabla 3.2.10: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados.

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años 2021, 2022, 2023 y 2024 en el programa 3.2.1:

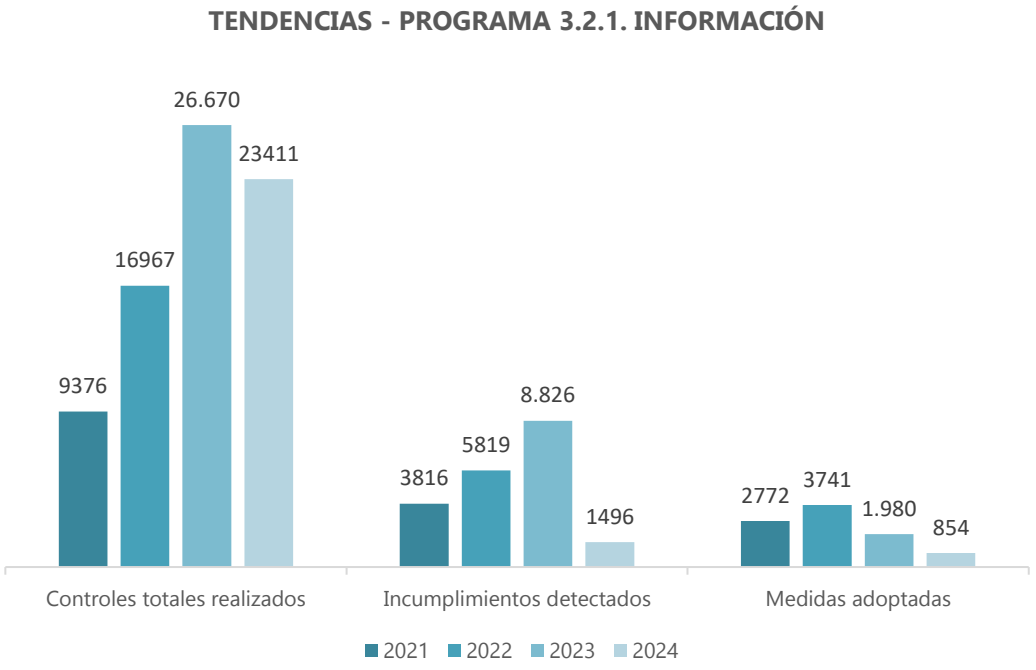


Gráfico 3.2.1: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.1 en los años 2021, 2022, 2023 y 2024.

En el gráfico anterior se aprecia cómo las cifras de controles han sido similares y mayores que en los dos primeros años del PNCOCA.

Con respecto al porcentaje de incumplimientos la bajada que se observa en 2024, 6,39%, se debe a que los incumplimientos no se han contabilizado de la misma forma que en 2023, ya que se han contabilizado por norma incumplida: una norma con varias no conformidades se ha contabilizado como 1 único incumplimiento, independientemente del número de no conformidades, por lo que es coherente que el número de incumplimientos disminuya con respecto a años anteriores.

En relación con las medidas adoptadas, se puede observar un aumento en la relación entre las medidas y los incumplimientos. En 2024 este ratio alcanza un 57,1% respecto al 22,43% del 2023. Esto se debe en parte al menor número de incumplimientos detectados consecuencia del cambio en la metodología de recuento.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa en mayor detalle (clicar en imagen):



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



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

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

Resumen programa 3.2.2: Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.	
N.º de productos controlados	**1.190**
N.º de controles realizados	**2.732**
N.º de incumplimientos detectados	**277**
N.º medidas adoptadas	**236**

N.º de controles en información de alimentos / N.º de incumplimientos en información de alimentos (minorista presencial)	N.º de controles en información de alimentos / N.º de incumplimientos en información de alimentos (venta a distancia)	N.º de casos de prácticas fraudulentas en información alimentaria
2.693 / 274	8 / 3	150

Tabla 3.2.11: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.2

En la siguiente tabla se muestran algunas de las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un alto número de incumplimientos, así como el porcentaje de prácticas fraudulentas frente al número de controles realizados y el porcentaje de medidas adoptadas frente al número de incumplimientos:

Categorías de alimentos con alto grado de incumplimiento	**N.º de productos controlados**	**N.º de controles realizados**	**N.º de incumplimientos**	**% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados**	**% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados**	**% de medidas adoptadas frente al N.º de incumplimientos**
14. Huevos y ovoproductos	17	22	7	**31,8%**	0,0%	100,0%
13. Pescado y productos de la pesca	33	66	17	**25,8%**	15,2%	105,9%
04. Aceite de Oliva	177	338	86	**25,4%**	13,6%	82,6%
03. Grasas, aceites y sus emulsiones (excepto aceite de oliva)	32	64	9	**14,1%**	6,3%	77,8%

Categorías de alimentos con alto grado de incumplimiento	N.º de productos controlados	N.º de controles realizados	N.º de incumplimientos	% de incumplimientos frente al N.º de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al N.º de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al N.º de incumplimientos
15. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	145	277	35	**12,6%**	7,6%	71,4%

Tabla 3.2.12: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados en calidad

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años de desarrollo del PNCOCA (2021, 2022, 2023 y 2024) en el programa 3.2.2:

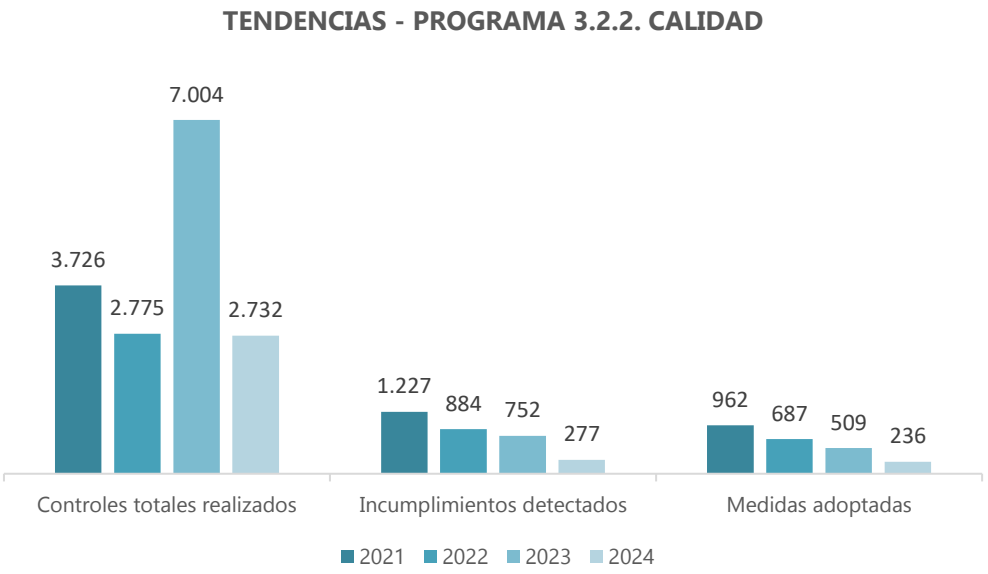


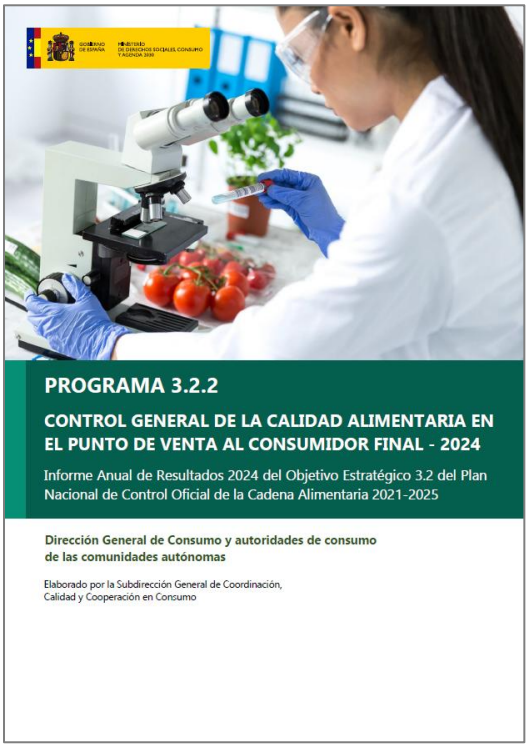
Gráfico 3.2.2: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.2 en los años 2021, 2022, 2023 y 2024.

Se observa que el año 2024 se han realizado 2.732 controles sobre la calidad de los productos alimenticios, un 61% menos que en 2023. Esto se debe principalmente a los cambios en la forma de contabilizar los controles, ganando rigor en 2024 a la hora de tener en cuenta la normativa verificada. Se han controlado respecto a la calidad 1.190 productos, a los que se les ha verificado unas 2,3 normas de promedio a cada uno.

La relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados ha sido de un 10,14% en 2024. Como ya se ha indicado, en 2024 los incumplimientos no se han contabilizado de la misma forma que en 2023, ya que se han contabilizado por norma incumplida: una norma con varias no conformidades se ha contabilizado como 1 único incumplimiento, independientemente del número de no conformidades, por lo que es coherente que el número de incumplimientos disminuya con respecto a años anteriores.

La ratio entre las medidas adoptadas en relación con el número de incumplimientos detectados ha sido la más alta de los último 4 años, alcanzando un 85,2% en 2024, en comparación con el 78,4% de 2021, el 77,7% de 2022 y el 67,7% de 2023. Esto guarda relación con el menor número de incumplimientos detectados consecuencia del cambio en la metodología de recuento.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa en mayor detalle (clicar en imagen):



Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor



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

En el marco de este programa se controla a los operadores minoristas, tanto en comercio presencial como en venta a distancia, en relación con las prácticas comerciales, la publicidad y la indicación de los

precios. En concreto, se comprueba que la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor, en particular sobre las características del alimento y sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención.

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

Programa 3.2.3: Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.		
N.º de operadores controlados	**910**	**N.º medidas adoptadas**
N.º de controles realizados	**4.252**	**240**
N.º de incumplimientos detectados	**293**	
N.º de operadores con incumplimientos	**216**	

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

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años de desarrollo del PNCOCA (2021, 2022, 2023 y 2024) en el programa 3.2.3:

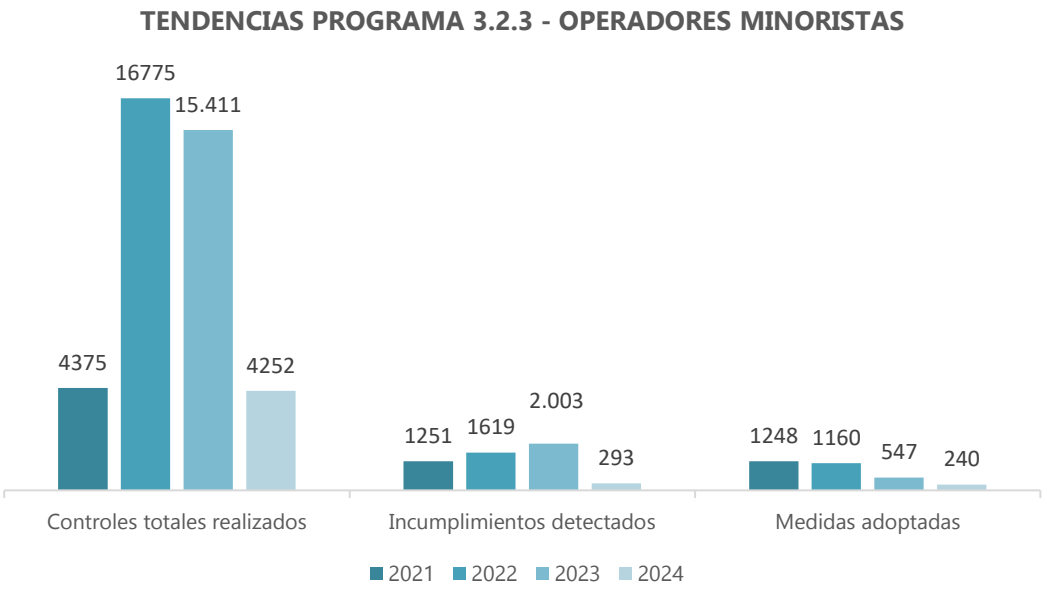


Gráfico 3.2.3: Muestra controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.3 en los años 2021, 2022, 2023 y 2024.

Se han realizado un total de 4.252 controles, niveles similares a los alcanzados en 2021 (4.375 controles). La diferencia con respecto a los años 2023 y 2022 se debe principalmente a los controles autonómicos, realizados al margen de la programación sistemática nacional.

La relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados ha sido de un 6,9% en 2024. Como ya se ha indicado, en 2024 los incumplimientos no se han contabilizado de la misma forma que en 2023, ya que se han contabilizado por norma incumplida: una norma con varias no conformidades se ha contabilizado como 1 único incumplimiento, independientemente del número de no conformidades, por lo que es coherente que el número de incumplimientos disminuya con respecto a años anteriores.

Estos controles han recaído sobre 910 operadores minoristas, de los cuales en 216 se han detectado incumplimientos, con un promedio de aproximadamente 1 incumplimiento de media por cada operador que incumple.

La ratio entre las medidas adoptadas en relación con el número de incumplimientos detectados ha mejorado con respecto a los años 2022 y 2023, alcanzando un 81,9% en 2024, en comparación con el 71,7% de 2022 y el 27,3% de 2023. Esto guarda relación con el menor número de incumplimientos detectados consecuencia del cambio en la metodología de recuento".

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa en mayor detalle (clicar en imagen):



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



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

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

Programa 3.2.4: Control de la información alimentaria y la calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final		
N.º de productos controlados	**199**	**N.º medidas adoptadas**
N.º de controles realizados	**434**	**64**
N.º de incumplimientos detectados	**66**	
N.º de casos de prácticas fraudulentas	**14**	

Tabla 3.2.14: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.4.

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años de desarrollo del PNCOCA (2021, 2022, 2023 y 2024) en el programa 3.2.4:

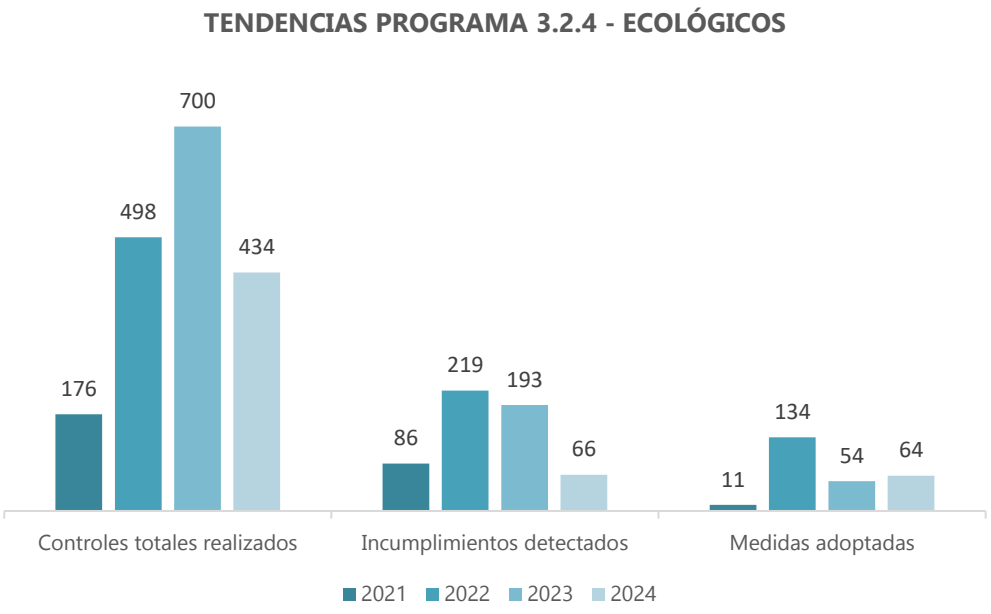


Gráfico 3.2.4: Muestra los controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.4 en los años 2021, 2022, 2023 y 2024.

Se han realizado un total de 434 controles, niveles superiores a los alcanzados en 2021 (176) y similares a los alcanzados en 2021 (498 controles). La diferencia con respecto a los años 2023 se debe principalmente a los controles autonómicos, realizados al margen de la programación sistemática nacional.

La relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados ha disminuido, siendo de un 15,2% en 2024. Como ya se ha indicado, en 2024 los incumplimientos no se han contabilizado de la misma forma que en 2023, ya que se han contabilizado por norma incumplida: una norma con varias no conformidades se ha contabilizado como 1 único incumplimiento, independientemente del número de no conformidades, por lo que es coherente que el número de incumplimientos disminuya con respecto a años anteriores.

La ratio entre las medidas adoptadas en relación con el número de incumplimientos detectados ha mejorado con respecto a los años anteriores, alcanzando un 97% en 2024, en comparación con el 12,8% de 2021, el 61,2% de 2022 y el 28% de 2023. Esto guarda relación con el menor número de incumplimientos detectados consecuencia del cambio en la metodología de recuento.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa en mayor detalle (clicar en imagen):



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



El objeto de este programa es la planificación, ejecución y verificación de la eficacia de los controles llevados a cabo por las autoridades competentes de las CC. AA. y coordinado por la SGCCCC sobre la calidad comercial (establecida en la normativa específica de los productos) e información alimentaria vinculada a regímenes de calidad de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta al consumidor final, como las denominación de origen protegidas (DOP), las indicaciones geográficas protegidas (IGP) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG).

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

Programa 3.2.5: Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.			
N.º de productos controlados	**296**	**Nº de operadores controlados**	**199**
N.º de controles realizados a productos	**848**	**Nº de controles realizados a operadores**	**401**
N.º de incumplimientos detectados	**65**	**Nº de operadores con incumplimientos**	**46**

N.º de casos de prácticas fraudulentas	**N.º medidas adoptadas**
18	**71**

Tabla 3.2.15: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.5.

A continuación, se incluye, una gráfica donde se puede ver una comparativa de los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en los años de desarrollo del PNCOCA (2021, 2022, 2023 y 2024) en el programa 3.2.4:

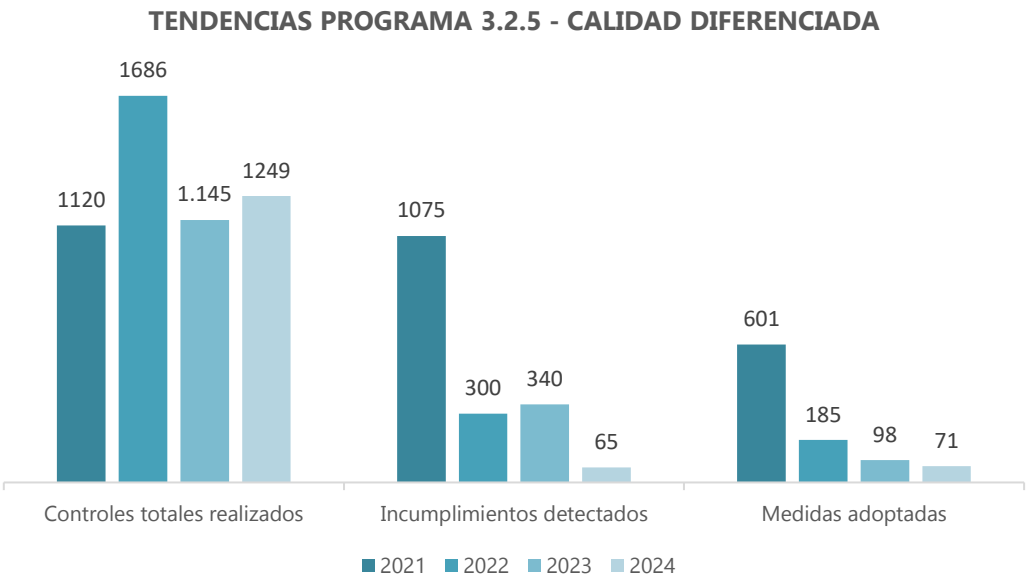


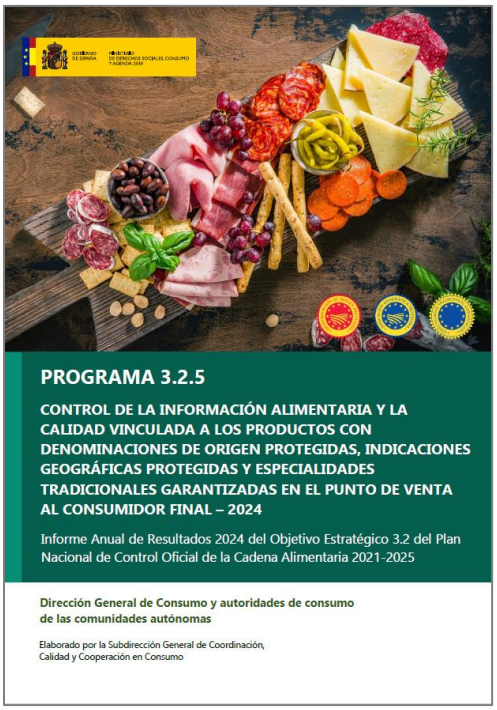
Gráfico 3.2.7: Muestra controles, incumplimientos y medidas adoptadas en el marco del programa 3.2.5 en los años 2021, 2022, y 2024.

En el gráfico superior se puede observar un ligero aumento respecto al 2023 en el número de controles realizados en el año 2024, 1.249 controles.

La relación de incumplimientos detectados frente a los controles realizados en 2024 ha sido baja, 5,2%. Como ya se ha indicado, en 2024 los incumplimientos no se han contabilizado de la misma forma que en 2023, ya que se han contabilizado por norma incumplida: una norma con varias no conformidades se ha contabilizado como 1 único incumplimiento, independientemente del número de no conformidades, por lo que es coherente que el número de incumplimientos disminuya con respecto a años anteriores

La ratio entre las medidas adoptadas en relación con el número de incumplimientos detectados ha mejorado con respecto a los años anteriores, alcanzando un 109,2%, indicando que al menos se ha tomado una medida administrativa de media por incumplimiento, en comparación con el 55,9% de 2021, el 61,7% de 2022 y el 28,8% de 2023. Esto guarda relación con el menor número de incumplimientos detectados consecuencia del cambio en la metodología de recuento.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa en mayor detalle (clicar en imagen):



3.2.3.4. Campañas de Control Oficial

Como ya se mencionó anteriormente, los controles oficiales realizados en el marco del Objetivo Estratégico 3.2 se realizan a través de diferentes tipos de actividades oficiales programadas: actuaciones de control sistemático de mercado realizadas por las CC. AA. y las campañas de control oficial, principalmente las campañas nacionales de inspección y control de mercado.

A pesar de que los resultados de todos los controles oficiales realizados están incluidos en su correspondiente programa, a continuación, se incluye, por su especial relevancia, información relacionada con las campañas nacionales de inspección y control de mercado realizadas durante el año 2024.

Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado

Como se indicó en el punto 3.2.2.6.1., estas campañas se coordinan y organizan desde la SGCCCC y se llevan a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CC. AA., ejecutándose de manera coordinada en todo el territorio nacional. Algunas de estas campañas, además de la actividad inspectora, llevan asociada una toma de muestra para la realización de análisis y ensayos de laboratorio. Las muestras de la campaña de aceite se analizaron en el CICC, mientras que las de miel se examinaron en el Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los resultados obtenidos se encuentran publicados en la página web del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, dando con ello cumplimiento a los compromisos de transparencia adquiridos por las autoridades de consumo.

A continuación, se refleja la información más relevante en relación con las campañas nacionales programadas y ejecutadas en el año 2024, así como los resultados obtenidos en las mismas:

CAMPAÑAS NACIONALES DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE MERCADO 2024					
Campaña	**N.º de controles programados**	**N.º de controles programados realizados**	**Grado de consecución**	**N.º de incumplimientos**	**% de incumplimientos respecto a los controles realizados**
Aceite de oliva: etiquetado y composición	173	201	116,2 %	76	37,8 %
Miel: control del etiquetado y composición (azúcares exógenos)	144	156	108,3 %	8	5,1 %
TOTAL	**317**	**357**	**112,6 %**	**84**	**23,5 %**

Tabla 3.2.16: Resumen de las campañas nacionales realizadas durante el año 2024.

De los datos obtenidos como resultado de los controles oficiales ejecutados durante las campañas nacionales del 2024 destaca el alto grado de consecución general, el cual alcanza el 112,6%. Con respecto a los incumplimientos detectados, se identificó un porcentaje de incumplimientos casi 7 veces en aceite de oliva que en miel, lo cual indica que sigue siendo una categoría a la que se debe prestar una gran atención.

Se puede observar el bajo nivel de productos con incumplimientos en la campaña relativa a mieles, ya que, de los 156 productos analizados, solo se detectaron 8 con incumplimientos, lo que indica un alto grado de conformidad.

Para más información sobre las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado llevadas a cabo por las autoridades competentes en consumo se puede consultar el siguiente documento (clicar en la imagen):



Aceite de oliva y orujo de oliva

Existe la obligación de llevar a cabo controles específicos sobre este sector tal y como se establece en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.

En 2024, estos controles se planificaron y ejecutaron a través del control sistemático y la campaña nacional de aceite de oliva recogida en el apartado anterior. Una vez se obtuvieron todos los resultados, fruto de los controles pertinentes, se realizó un informe que se remitió al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el cual lo completa con los datos del resto de autoridades que participan en el control oficial del aceite de oliva, para su posterior envío a la Comisión Europea.

A continuación, se muestra una tabla resumen con los resultados de los controles específicos sobre el aceite de oliva realizados por las autoridades de consumo. Los datos expuestos en la siguiente tabla se indican por productos controlados a diferencia del resto de datos expuestos en este documento, que se expresan por controles, esto se debe a los requerimientos específicos del plan de control de "Aceite de oliva y orujo de oliva":

CONTROLES OFICIALES ACEITE DE OLIVA				
Producto	**Productos controlados**	**Productos con incumplimientos**		
		Etiquetado	Parámetros químicos	Características organolépticas
Aceite de oliva virgen extra	**203**	60	5	51
Aceite de oliva virgen	**19**	9	1	9
Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y virgen)	**35**	3	1	-
Aceite de orujo de oliva	**10**	4	3	-
TOTAL	**267**	**76 (28,5%)**	**10 (3,7%)**	**60 (22,5%)**

Tabla 3.2.17: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva durante el año 2024 por producto controlado.

Se controlaron en total 267 productos de aceite de oliva, de los cuales un 76% corresponden a aceite de oliva virgen extra, 7,1% a aceite de oliva virgen, 13,1% a aceite de oliva y el 3,7% a aceite de orujo de oliva. El mayor número de controles oficiales realizados sobre aceite de oliva virgen extra se debe a su alta calidad y vulnerabilidad a fraudes e incumplimientos.

El aceite de oliva virgen extra presentó un 29,6% de incumplimientos relacionados con la información disponible en el etiquetado del producto y un 25,1% relativos a las características organolépticas del aceite, lo cual supone que el producto no cumple con los requisitos necesarios para ser denominado aceite de oliva virgen extra.

3.2.3.5.1. Calidad de la miel

Durante los últimos años se ha detectado una gran cantidad de incumplimientos en este producto, de especial relevancia son el fraude de identidad o la sustitución, parcial o total de la miel por un sucedáneo de peor calidad y menor coste, como puede ser el agua con azúcar, la glucomiel o el jarabe de maíz, que lo hacen un sector especialmente vulnerable al fraude.

Esta problemática requiere del trabajo coordinado de todas las autoridades competentes para garantizar la conformidad de la miel, asegurar la transparencia, defender los derechos de las personas consumidoras, y evitar la competencia desleal. En consecuencia, se ejecuta un Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel entre todas las autoridades de control involucradas.

Las autoridades de consumo, en 2024, planificaron y ejecutaron los controles en la miel a través del control sistemático y de la campaña nacional de miel.

A continuación, se muestra una tabla resumen con los resultados de los controles específicos sobre la miel realizados por las autoridades de consumo. Los datos expuestos en la siguiente tabla se indican por productos controlados debido a los requerimientos específicos del Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel:

CONTROLES OFICIALES MIEL			
Producto	**Productos controlados**	**Productos con incumplimientos**	
		Etiquetado	Azucares exógenos
Miel	237	10	4

Tabla 3.2.18: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de miel durante el año 2024.

Se controlaron en total 237 mieles, de las cuales 10 presentaron incumplimientos de etiquetado, lo que representa un 4,2% respecto al número total de productos controlados. De entre estas 237 mieles, se realizó el control de azúcares exógenos en 71 muestras y se detectó su presencia en 4 de ellas, lo que supone un 1,7% de mieles fraudulentas.

3.2.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

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

El CICC está acreditado para la realización de ensayos en productos agroalimentarios según los criterios recogidos en la Norma UNE EN ISO/IEC 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con acreditación N.º 178/LE89 por lo que es necesaria la realización de varias auditorías para mantener el sistema de calidad.

Cada comunidad autónoma programa y ejecuta sus auditorías, para cubrir los ámbitos más relevantes de su actividad de control.

3.2.5. MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con el Plan inicial del PNCOCA 2021-2025 se han modificado varios de los programas vinculados al objetivo estratégico 3.2, actualizando algunos de los indicadores para que proporcionen una información más útil. En particular se han modificado los siguientes programas:

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

3.2.6. CONCLUSIONES

En el ámbito del control oficial de los productos alimenticios, las actividades desarrolladas por las administraciones de consumo de las CC. AA. se han dirigido, por una parte, a verificar el cumplimiento

de la legislación que regula el deber de informar a las personas consumidoras de una manera clara y veraz, incluidas las prácticas comerciales desleales llevadas a cabo por los operadores responsables que ponen los productos alimenticios a disposición de las personas consumidoras. Por otra parte, a través de la toma de muestra y la realización de análisis y ensayos sobre los distintos tipos de productos alimenticios se ha verificado la calidad de estos, asegurando que cumplen con la normativa de aplicación.

En 2024, las autoridades competentes en consumo programaron el control de 5.214 productos y 1.051 operadores, sobre los que se realizarían 26.182 y 4.592 controles respectivamente, lo que hace un total de 30.774 controles programados. De este total, se llevaron a cabo controles sobre 4.770 productos y 912 operadores, alcanzando 23.442 y 5.902 controles respectivamente, lo que suma 27.344 controles efectivos y representa un 88,85% de cumplimiento del plan previsto.

Además, se controlaron 872 productos y 197 operadores que no estaban programados, a los que se les realizaron 3.983 y 751 controles respectivamente, alcanzando los 4.734 controles, realizados principalmente para dar respuesta a situaciones sobrevenidas, como reclamaciones o denuncias recibidas. Por tanto, en 2024 en total se controlaron 5.642 productos y 1.109 operadores minoristas, llevando a cabo 27.425 y 6.653 controles, llegando a los 32.078 controles repartidos entre los 5 programas diseñados para dar cumplimiento al Objetivo Estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025.

Por otra parte, durante la realización de los diferentes controles oficiales en el marco de los distintos programas, se detectaron un total de 2.197 incumplimientos, unos 10.000 menos que en 2023, en el que se detectaron 12.114. Sin embargo, como ya se ha indicado, en 2024 los incumplimientos no se han contabilizado de la misma forma que en 2023, ya que se han contabilizado por norma incumplida: una norma con varias no conformidades se ha contabilizado como 1 único incumplimiento, independientemente del número de no conformidades, por lo que es coherente que el número de incumplimientos disminuya con respecto a años anteriores.

En un análisis comparativo entre programas, los programas con un mayor porcentaje de incumplimientos respecto a los controles totales realizados son en primer lugar el Programa 3.2.4 de ecológicos, con un 15%, seguido del Programa 3.2.2. de calidad, con un 10%.

Como consecuencia de estos incumplimientos detectados, las autoridades competentes adoptaron un total de 1.465 medidas correctoras, lo que supone un 66,68% de medidas tomadas respecto a los incumplimientos detectados entre todos los programas.

Cabe destacar que en todos los programas salvo en el Programa 3.2.1 de información, el nivel de medidas respecto a los incumplimientos supero el 80%, lo que supone una mejora significativa de este indicador respecto al año pasado, reflejando que se toman medidas en 4 de cada 5 incumplimientos. Esto se debe, en parte, al menor número de incumplimientos detectados consecuencia del cambio en la metodología de recuento, pero también a una mejor gestión de los incumplimientos por parte de las CC. AA.

El número total de controles en 2023 ascendió a 50.930 mientras que en 2024 fue de 32.078 esto se debe en parte a la contabilización de los mismos, ya que en 2024 las autoridades han sido más rigurosas, especialmente en el Programa 3.2.2 calidad, en el que hubo 15.411 controles. Además, se deben considerar los controles autonómicos, que pueden variar drásticamente entre años consecutivos en función de las necesidades particulares de cada C. A.

A continuación, se incluye un gráfico que muestra los productos/operadores controlados, controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en cada uno de los 5 programas durante 2024:

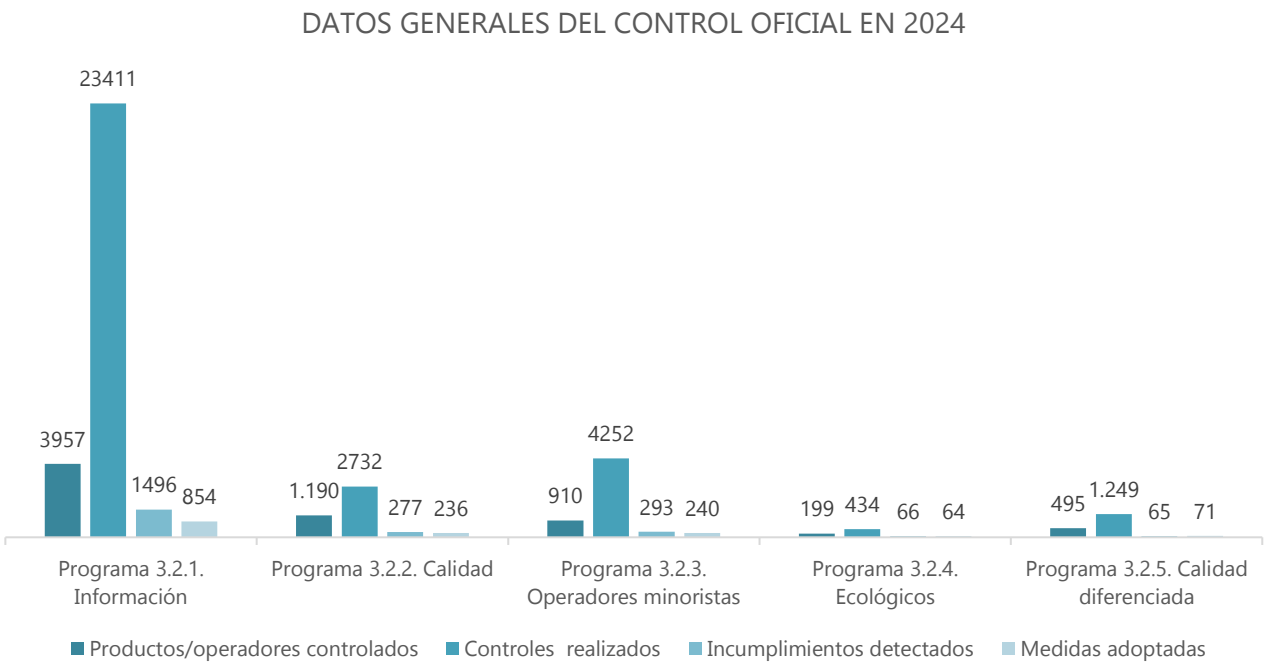


Gráfico 3.2.6: Resumen de los productos y operadores controlados, los controles realizados, los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas en el control oficial de productos alimenticios y operadores minoristas de productos alimenticios en el año 2024.

Del que se concluye que en los programas 1, 2 y 3 se ha realizado un mayor número de controles que en el resto, esto se debe a que son los programas más relevantes para las autoridades de consumo y se verifican entre 2 y 7 normas por producto u operador controlado.

A continuación, se muestra una tabla con los productos/operadores controlados, el número de controles realizados y el promedio de normas verificadas por programa:

Programa	Productos / Operadores	Controles realizados	Normas controladas por producto (promedio)
3.2.1 Información	3.957 productos	23.411	5,9
3.2.2 Calidad	1.190 productos	2.732	2,3
3.2.3 Operadores minoristas	910 operadores	4.252	4,7
3.2.4 Ecológicos	199 productos	434	2,2
3.2.5 Calidad diferenciada	495 productos / operadores	1.249	2,5
TOTAL	**6751**	**32.078**	**4,75**

Tabla 3.2.19: Productos/operadores controlados, controles realizados y promedio de número de normas controladas por producto/operador.

A través de los programas 1 y 2 se controlan todas las categorías de productos alimenticios, y el programa 3 se encarga de los operadores minoristas. Se puede observar un menor número de controles en el programa 2 respecto al programa 1, esto se debe en parte a que el programa 2 se centra en el control analítico llevado a cabo por lo laboratorios y conlleva la toma de muestras y su consiguiente envío al laboratorio, lo que repercute directamente en un aumento en la inversión de recursos y por lo tanto se tiende a la planificación y ejecución de un menor número de controles.

En referencia a los programas 4 y 5, las autoridades de consumo de varias CC. AA., según su reparto de competencias, no realizan actividades de control oficial sobre productos alimenticios ecológicos (Programa 3.2.4) y productos de calidad diferenciada (Programa 3.2.5), lo que repercute en el número de total de controles ejecutados.

Es importante destacar el elevado número de productos y operadores controlados mediante la planificación autonómica. Durante el año 2024, el conjunto de las CC. AA. llevó a cabo un total de 8.994 controles oficiales, lo que representa un 28% del total de 32.078 controles realizados a nivel nacional.

Se considera prioritario avanzar en la reducción o, al menos, fomentar una mejor trazabilidad e integración de los controles oficiales planificados al margen del control sistemático y de las campañas nacionales. El desconocimiento de los controles realizados de forma independiente por parte de las CC. AA. dificulta la labor de coordinación nacional, pudiendo dar lugar a duplicidades y una menor eficiencia en la planificación y ejecución del control oficial de productos alimenticios y operadores minoristas. Asimismo, esta falta de coordinación genera inconsistencias en los datos reportados, ya que los controles ejecutados no se corresponden con la planificación registrada a nivel nacional, lo que distorsiona el análisis global de resultados y compromete la calidad de la evaluación de riesgo en el conjunto del sistema de control oficial.

Teniendo en cuenta el porcentaje de consecución global de las actividades de control oficial planificadas para el año 2024 (un 88,85% de cumplimiento), se puede concluir que durante el año 2024 se ha alcanzado el objetivo 3.2 del PNCOCA 2021-2025, es decir, "Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la calidad diferenciada y la producción ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de las personas consumidoras y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios".

Por último, remarcar que el trabajo de control oficial realizado durante el año 2024 por las autoridades competentes de consumo y recogido en el presente informe se ha llevado a cabo con una infradotación de recursos humanos generalizada en todas las administraciones, que compromete el trabajo que deben desarrollar en función de las competencias que tienen atribuidas.

El "Informe Anual de Resultados 2024 del Objetivo Estratégico 3.2 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025" fue aprobado por la Conferencia Sectorial de Consumo el 19 de septiembre de 2025.

INFORME DE RESULTADOS 2024

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4

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

Ofrecer garantía sanitaria y fitosanitaria de los vegetales, productos vegetales y animales objeto de exportación.







GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE SANIDAD

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

4.1. OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.1. Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal procedentes de países o territorios terceros, introducidos o importados a través de las fronteras españolas. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4.1.1. INTRODUCCIÓN

Dentro de este Objetivo estratégico se incluye un único Programa Nacional de Control Oficial:

- Programa Nacional de Control Oficial de Importaciones de animales, productos de origen animal no aptos para consumo humano, productos destinados a la alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos de origen vegetal y otros objetos.

4.1.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Las novedades se detallan en los informes de cada uno de los programas.

4.1.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopila el informe anual de resultados del programa contenido en el objetivo estratégico 4.1 del PNCOCA

- Programa importaciones de animales y vegetales

PDF

4.1.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la información relativa a estas verificaciones se encuentra incluida en el punto "Verificación de la calidad de los controles oficiales" del objetivo 1. Además, los informes de cada programa detallan cómo se ha realizado la verificación de la calidad de los controles oficiales en cada caso.

4.1.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

Ver apartado 4.4.5

4.2. OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.2. Reducir los riesgos para la salud de las personas y los animales, así como las prácticas fraudulentas o engañosas vinculadas a la introducción o importación de alimentos, materiales en contacto con alimentos y otras mercancías de uso humano originarios o procedentes de países o territorios terceros. Coordinado por el Ministerio de Sanidad[3]

4.2.1. INTRODUCCIÓN

La aplicación de controles oficiales a productos procedentes de países o territorios terceros, destinados al consumo o uso humano, constituye un pilar clave en la salvaguarda de la salud pública y la sanidad animal.

Para garantizar una adecuada ejecución de los mismos, es fundamental establecer procedimientos homogéneos para el control de las diferentes mercancías de consumo o uso humano procedentes de territorios situados fuera de la Unión Europea (UE). De este modo, se asegura el estricto cumplimiento de los requisitos exigidos para su entrada o importación en el territorio comunitario, especialmente en lo que respecta a la normativa en materia de salud pública, seguridad alimentaria, así como de sanidad y bienestar animal.

En este marco, el Reglamento (UE) 2017/625[4] del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, en su artículo 113, en concordancia con el artículo 18 de la Ley 17/2011[5], de seguridad alimentaria y nutrición, establece la obligación de los Estados miembros de presentar, con carácter anual, un informe que refleje los resultados obtenidos en la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Dicho informe debe incluir expresamente los resultados derivados de los controles oficiales realizados sobre las mercancías destinadas al consumo o uso humano procedentes de países terceros.

En cumplimiento de esta obligación, y con el propósito de elaborar el informe anual correspondiente al ejercicio 2024, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) ha procedido a la recopilación y análisis de los datos e indicadores relativos al período comprendido entre el 1 de enero y el 30 de septiembre de 2024, en el marco de los distintos programas que integran el Sistema de control oficial de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países, incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria 2021-2025. La delimitación de dicho periodo hace referencia a la implantación de la Orden PJC/756/2024[6], de 22 de julio**,** cuya entrada en vigor tuvo lugar el 25 de julio de 2024 y que surtió efecto a partir del 1 de octubre del mismo año.

4.2.2. RECURSOS HUMANOS

En el documento adjunto se detalla el desglose del personal partícipe en la realización y coordinación de los controles oficiales sobre las mercancías de consumo o uso humano, procedentes de países terceros, con datos actualizados a 30 de septiembre de 2024.

PDF

4.2.3. FORMACIÓN

[3] Hasta el 30 de septiembre del 2024

[4] Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.° 999/2001, (CE) n.° 396/2005, (CE) n.° 1069/2009, (CE) n.° 1107/2009, (UE) n.° 1151/2012, (UE) n.° 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.° 1/2005 y (CE) n.° 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.° 854/2004 y (CE) n.° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

[5] Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

[6] Orden PJC/756/2024, de 22 de julio, por la que se delimitan las actuaciones a realizar en los servicios de control oficial en frontera dependientes funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministerio de Sanidad.

Durante el período comprendido entre el 1 de enero y el 30 de septiembre de 2024, no se impartió, por parte de la SGSE, ningún curso relativo al control oficial en la importación de alimentos o materiales en contacto con alimentos, dirigido al personal de los Servicios de Sanidad Exterior dependientes funcionalmente de la SGSE, en adelante Servicios de Sanidad Exterior, encargado de realizar los controles sanitarios sobre mercancías importadas

4.2.4. RECURSOS LABORATORIALES

Con la finalidad de garantizar que los ensayos analíticos (iniciales, contradictorios y dirimentes) realizados sobre las muestras oficiales de alimentos y materiales en contacto con los alimentos, recogidas por los Servicios de Sanidad Exterior, únicamente se realicen en los laboratorios, tanto públicos como privados, específicamente designados por la Dirección General de Salud Pública y Equidad en Salud, durante los tres primeros trimestres de 2024 se continuó con la actualización de la lista de laboratorios designados, la cual se encuentra disponible para su consulta en la página web del Departamento y en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/importacion/usoConsumoHumano/laboratorios.htm

Asimismo, con el objeto de evitar o reducir los riesgos, principalmente químicos o biológicos, que comprometen la seguridad de los consumidores, se realizó una evaluación detallada de los laboratorios designados y de su ámbito de acreditación, a efectos de garantizar el empleo de los métodos analíticos que se encuentran oficialmente aprobados por la legislación vigente y, en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

4.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

Durante el período que abarca desde el 1 de enero hasta el 30 de septiembre, todos los expedientes de productos destinados al consumo o uso humano introducidos o importados de países o territorios terceros a través de las diferentes Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM) españolas fueron grabados en el Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES-NT), o bien. en el caso de las partidas importadas en los territorios de Ceuta o Melilla, en el Sistema Informático de Sanidad Exterior (SISAEX).

Además, a través del sistema iRASFF se realizó la cumplimentación y la confirmación de las propuestas de notificaciones del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) así como de la red de alerta y cooperación (ACA), derivadas de los incumplimientos y riesgos detectados en frontera o las notificaciones para información vinculadas a los resultados no satisfactorios de los análisis de muestras realizados en el marco del Plan de Vigilancia de Sanidad Exterior.

Dado que TRACES-NT es también una herramienta de coordinación entre autoridades competentes, los Servicios de Inspección de sanidad exterior continuaron comunicando a través de ella la información relativa a las partidas objeto de transbordo, tránsito, transferencia a puntos de control, transporte ulterior, reentradas o vigilancia del transporte.

A su vez, desde la SGSE se gestionaron todas las incidencias o comunicaciones trasladadas por los Servicios de Inspección, los operadores económicos y las Unidades Veterinarias Locales respecto al funcionamiento de TRACES-NT; todo ello en coordinación con los responsables de la aplicación de la Comisión Europea.

TRACES-NT fue empleado también como una herramienta para la obtención de datos acerca del número y naturaleza de las partidas vinculadas a los diferentes procedimientos de control sanitario en frontera, constituyéndose, así como la primera fuente de información a la hora de llevar a cabo el análisis de riesgo en el que se sustenta la organización de los controles oficiales.

Asimismo, la SGSE mantuvo vigente un "Plan de contingencia para los procedimientos desarrollados por medios electrónicos" cuyo objetivo era el de establecer un protocolo de actuación para los casos en que, por cualquier circunstancia, el sistema TRACES-NT pudiera no encontrarse operativo.

4.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS

Los Servicios de Sanidad Exterior efectuaron los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados elaborados por la SGSE o por los propios Servicios de Inspección. En el intervalo correspondiente a los meses de enero a septiembre (inclusive), la SGSE elaboró y revisó diferentes protocolos, instrucciones y comunicaciones que cubren diferentes aspectos del control oficial, con el objetivo de garantizar que los controles se realicen de manera homogénea y con arreglo a criterios armonizados.

4.2.7. RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL

Los controles oficiales efectuados en las IFCSM por los Servicios de Sanidad Exterior garantizan que los productos destinados al consumo o uso humano procedentes de países o territorios terceros cumplen los requisitos establecidos en la normativa europea o nacional sobre aspectos relativos a la salud pública, así como a la sanidad y el bienestar animal.

Para ello, se requiere el establecimiento de procedimientos uniformes para el control de las diferentes mercancías de consumo o uso humano e indicadores específicos para cada uno de ellos, que garanticen el estricto cumplimiento de los requisitos para su introducción o importación en la Unión.

Con el fin de poder verificar y comprobar que se cumplen dichos extremos, el Sistema de control de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países se encuentra estructurado en cuatro programas.

La información completa sobre el cumplimiento de los objetivos definidos en cada uno de estos programas durante los nueve primeros meses del año 2024, así como los resultados de la ejecución de cada uno de ellos, se encuentra accesible a continuación:

- Programa 1. Control sanitario de las mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países.

PDF

- Programa 2. Control de las partidas personales y las muestras comerciales

PDF

- Programa 3. Control de los residuos de cocina de medios de transporte internacional

PDF

- Programa 4. Autorización y supervisión de las instalaciones fronterizas de control y almacenamiento sanitario de mercancías.

PDF

4.2.8. CONCLUSIONES

PROGRAMA 1. Control oficial de mercancías de consumo o uso humano procedentes de terceros países:

A. Se han realizado los controles documentales a la totalidad de las partidas de mercancías de consumo o uso humano presentadas para su inspección ante los Servicios de Sanidad Exterior. Por lo tanto, es posible afirmar que se ha dado pleno cumplimiento al objetivo marcado en la legislación de aplicación.

B. En lo que respecta al control de identidad, el 97,39% de las partidas de productos de origen animal fueron sometidas a este control, debiendo destacarse que la diferencia hasta la frecuencia reglamentaria del 100% se debe a las partidas rechazadas por incumplimientos detectados durante el control documental.

C. En relación al control físico, las partidas de origen animal cumplen, en su conjunto, con las frecuencias mínimas para categoría de producto establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/2129[7].

D. Las partidas de productos de origen no animal sujetas a controles en el puesto de control fronterizo de entrada en la Unión en base a las letras d), e) y f) del artículo 47.1 del Reglamento (UE) 2017/625, han sido sometidas a las frecuencias de control de identidad y físico establecidas en las normas.

E. Para las partidas de productos de origen no animal sujetas a aumento temporal de controles y medidas de emergencia, se ha cumplido la frecuencia mínima establecida en la normativa de aplicación, tanto para el control de identidad como para el físico.

F. En el caso de los productos de origen no animal encuadrados en el artículo 44 del Reglamento (UE) 2017/625, los porcentajes de controles de identidad y físicos se han realizado en función del riesgo que presenta cada categoría de producto.

G. El mayor número de rechazos se ha debido a un control documental no satisfactorio, tanto en el caso de los productos de origen animal como no animal, con un total de 626 partidas rechazadas por control documental no satisfactorio sobre un total de 1050 rechazos. Por su parte, 162 partidas no han superado los controles de identidad, mientras que un total de 293 fueron rechazadas en la fase del control físico.

H. En aquellos casos en los que se ha realizado una toma de muestras, el mayor porcentaje de resultados no satisfactorios se encuentra vinculado a los productos de origen no animal, detectándose 137 incumplimientos analíticos, en comparación con los 24 detectados en los productos de origen animal. El mayor número de no conformidades en relación a riesgos químicos, se han detectado en partidas de origen no animal; siendo mayor el número de incumplimientos por riesgos biológicos en productos de origen animal.

I. En cuanto al resto de los objetivos del Programa 1, que evalúan el grado de incumplimientos en los procedimientos de control oficial, se ha observado que el mayor número de no conformidades se ha detectado en partidas de origen animal.

[7] Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2129 de la Comisión de 25 de noviembre de 2019 por el que se establecen normas para la aplicación uniforme de los índices de frecuencia de los controles de identidad y físicos de determinadas partidas de animales y mercancías que se introduzcan en la Unión.

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

A. La mayoría de las muestras desprovistas de carácter comercial han sido sometidas a los debidos controles oficiales o han sido objeto de la preceptiva autorización en el momento de su importación.

B. Los equipajes y los envíos personales procedentes de terceros países fueron sometidos a controles sanitarios en frontera, procediéndose a decomisar todos aquellos productos prohibidos, en mal estado o que superasen el límite máximo de peso establecido en la normativa y procediendo a su eliminación, gestionándose como subproductos de categoría 1 aquellos productos de origen animal.

Se siguieron impartiendo los cursos necesarios para formar al personal encargado de ejecutar los controles de los equipajes personales de viajeros internacionales.

C. Se han realizado los cursos de formación necesarios para formar al personal que ejecuta los controles de los equipajes personales.

PROGRAMA 3. Control de los residuos de cocina de medios de transporte internacional:

A. Servicios de Sanidad Exterior realizaron el control oficial de los residuos de cocina de medios de transporte internacional (RC1), garantizando su trazabilidad mediante la comprobación de los documentos comerciales previstos en la normativa nacional y haciendo el seguimiento de las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados durante la realización de las supervisiones.

B. De acuerdo De acuerdo con la información suministrada por los operadores y revisada por los Servicios de Sanidad Exterior, el 100% de los residuos de cocina de transporte internacional se eliminaron conforme al Reglamento (CE) n.º 1069/2009.

PROGRAMA 4. Designación y supervisión de las instalaciones fronterizas de control o almacenamiento sanitario de mercancías:

A. Los Servicios de Sanidad Exterior realizaron supervisiones periódicas de las Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM) y de las Instalaciones Fronterizas de Almacenamiento Sanitario de Mercancías (IFASM), detectando incumplimientos en su mayoría relativos a los requisitos higiénico-sanitarios y a los planes de higiene.

B. El mayor número de incumplimientos se detectó en las Instalaciones de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM), dada la complejidad de los requisitos exigidos a estas con respecto a las destinadas a almacenamiento.

C. Es necesario realizar un mayor seguimiento de las medidas correctivas que se deben de llevar a cabo en las IFCSM y en las IFASM para que los responsables de las instalaciones subsanen las deficiencias detectadas en el menor tiempo posible.

4.3. OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.3. Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria y la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países, mediante su control en frontera. Coordinado por el Ministerio de Economía, Comercio y Empresa.

4.3.1. INTRODUCCIÓN

Este objetivo se logra mediante la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior (importación y exportación) con terceros países mediante su control en frontera.

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo estratégico 4.3. es la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa (MINECO), coordinando las labores del Servicio de Inspección SOIVRE que ejecuta el control. Esta autoridad también se encarga del control en frontera del cumplimiento de la legislación aplicable en la producción ecológica de los productos importados de terceros países en los Puestos de Control Fronterizo y otros Puntos de control, participando en la consecución del objetivo estratégico 3.2 (ver 3.1.3 Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.)

Este informe tiene por objeto plasmar los resultados de los controles realizados por el Servicio de Inspección SOIVRE enmarcados en el Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países, programa que a su vez se enmarca en el Objetivo estratégico 4.3 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

El **Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior (importación y exportación) con terceros países** se ha desarrollado para dar cumplimiento a este objetivo estratégico e incluye los controles en frontera para la identificación de posibles prácticas fraudulentas o engañosas en relación con las normas de comercialización aplicables en determinados productos agroalimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.

4.3.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

A continuación, se incluyen las novedades y mejoras producidas en 2024 respecto a los recursos humanos, técnicos y materiales, mejoras en las instrucciones y aplicaciones informáticas en las que se sigue trabajando de manera continua.

En primer lugar, respecto a los **recursos humanos** es necesario indicar que la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior (SGICATCE), dependiente de la Dirección General de Política Comercial, de la Secretaría de Estado de Comercio, es competente, entre otras, en la inspección y control de calidad comercial de productos objeto de comercio exterior incluido el intracomunitario y coordina funcionalmente el S.I. SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio.

A su vez, las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio, reguladas por el Real Decreto 1456/2005, de 2 de diciembre, *por el que se regulan las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio,* dependen, orgánicamente, del Ministerio de Economía, Comercio y Empresa a través de la Secretaría de Estado de Comercio y, funcionalmente, de los órganos superiores o directivos del MINECO por razón de las materias objeto de su actuación. Y tienen adjudicada a su vez la competencia en la inspección y control de calidad comercial de productos objeto de comercio exterior.

Actualmente la red del Servicio de Inspección SOIVRE cuenta con 212 inspectores con la cualificación y experiencia adecuadas para poder efectuar con eficacia y eficiencia todas las labores de control, así

como las relacionadas con el mismo. No obstante, está previsto que se incorporan en 2025, 36 nuevos inspectores correspondientes a la convocatoria de 2023. Además, en el año 2024 se han convocado los procesos selectivos con un total de 33 plazas ofertadas, que actualmente se encuentran en marcha. Estos funcionarios tienen encomendadas diversas tareas, además del control de la calidad comercial.

En segundo lugar, en relación con los **recursos laboratoriales**, el S.I. SOIVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio mantiene la red de laboratorios propios (16) que apoyan en la inspección de calidad comercial y se encuentran ubicados en la red de Direcciones Territoriales y Provinciales, coordinados por el Laboratorio Central SOIVRE, integrado en la SGICATCE.

Y, en tercer lugar, conviene destacar la extensa red de **aplicaciones informáticas que constituyen novedosas y sofisticadas herramientas corporativas** utilizadas por el S.I. SOIVRE, para la gestión del control, tanto en lo referido a la organización y gestión interna, como a la comunicación y coordinación con los agentes económicos y las diferentes autoridades implicadas.

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

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

PDF

4.3.4. CONTRIBUCIÓN AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 4.3

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

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

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

En el año 2024 se presentaron a control 1.048.759 partidas de mercancías objeto de este control, de las cuales **se controlaron de forma física, documental o de segundo grado un total de 714.514 partidas,** siendo el resto derivadas a circuito verde en el análisis de riesgo automático que se incluye en la herramienta informática de gestión, ESTACICE. En este periodo se **realizaron 3.747 visitas de control** a las instalaciones de los operadores, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de calidad comercial en las normas de comercialización, así como los de etiquetado, establecidos en los distintos reglamentos de la Unión. **En 2024 se han abierto 978 expedientes con algún tipo de incumplimiento.**

Conviene mencionar aquí que el S.I. SOIVRE, competente en el control de los productos de la agricultura ecológica a la importación de terceros países, contribuye además, al cumplimiento del Objetivo estratégico 3.1.[8] y Objetivo de alto nivel 4, en lo relativo al control en frontera de los productos de la agricultura ecológica. Los resultados detallados de los controles realizados por el Servicio de Inspección en ese ámbito se integran en el Informe emitido por el MAPA: Programa Nacional de control oficial de la producción ecológica.

En este sentido, en 2024 el Servicio de Inspección SOIVRE ha visado un total de 4.096 Certificados de control de origen, que amparaban productos de la Agricultura Ecológica procedentes de 70 terceros países. Estos productos han sido importados por un total de 331 operadores diferentes y han supuesto un peso neto total de 84.618.290,61 Kg. En 2024 se detectaron un total de 107 expedientes de no-conformidad.

[8] Objetivo estratégico 3.1. Reforzar el control de la calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena, excepto en punto de venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza a los consumidores.

4.4. OBJETIVO ESTRATÉGICO 4.4. Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de aplicación en el artículo 1.2 del reglamento (UE) 2017/625, cuando dichos requisitos sean aplicables a los animales y las mercancías que se vayan a exportar desde la unión. Coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4.4.1. INTRODUCCIÓN

Incluye dos Programas Nacionales de Control Oficial:

- Programa Nacional de Control Oficial de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.
- Programa Nacional de Control Oficial de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.

4.4.2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Las novedades se detallan en los informes de cada uno de los programas.

4.4.3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

En este apartado se recopilan los informes anuales de resultados de los programas contenidos en el objetivo estratégico 4.4 del PNCOCA

1. Programa exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria



2. Programa exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria



4.4.4. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

En el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la información relativa a estas verificaciones se encuentra incluida en el punto "Verificación de la calidad de los controles oficiales" del objetivo 1. Además, los informes de cada programa detallan cómo se ha realizado la verificación de la calidad de los controles oficiales en cada caso.

4.4.5. CONCLUSIONES Y POSIBLES MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con los programas de control del MAPA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2024.

Entre los programas de control oficial que contribuyen al objetivo 4, se encuentra el programa con más larga aplicación, el PNCO de Importaciones de Animales, Productos de Origen Animal No Consumo Humano y Productos destinados a la Alimentación Animal y de Importaciones de Vegetales, Productos Vegetales y Otros Objetos (excepto su Subprograma de control de importación de vegetales, productos vegetales y otros objetos cuya implementación comenzó en 2020) que ha tenido una aplicación satisfactoria: se han aumentado el número de controles respecto a años anteriores, se han realizado acciones para la supervisión, la evaluación de las supervisiones realizadas por los Coordinadores Regionales; y el establecimiento de un protocolo de supervisión.

Asimismo, en los últimos años se ha conseguido una mayor armonización en los procedimientos de control utilizados, se ha aumentado el conocimiento sobre los peligros asociados a cada categoría de producto y país de origen y se han mejorado las instalaciones fronterizas de control sanitario y fitosanitario de mercancías gracias a las acciones correctivas. Asimismo, se observa una tendencia hacia la optimización de recursos humanos y materiales.

Para la mejora de la aplicación del programa se han establecido procedimientos documentados de trabajo, publicación de la información en la página web del MAPA, se han realizado controles de introducción de partidas, actividades de formación y acciones de coordinación entre los organismos y servicios implicados en la aplicación del programa. También se han realizado actuaciones sobre el sector para mejorar el cumplimiento (difusión de información normativa, apercibimiento, resolución de consultas, etc.).

Cabe resaltar, que a finales del año 2024 entró en vigor la Orden PJC/756/2024, de 22 de julio, por la que se delimitan las actuaciones a realizar en los servicios de control oficial en frontera dependientes funcionalmente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministerio de Sanidad, que otorga más competencias en materia de control en frontera a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera. No obstante, teniendo en cuenta que la modificación del programa de control se realizó a partir de 2025, no se incluirán estas nuevas competencias en los informes correspondientes a 2024.

Esta Orden implica la integración de los controles de ciertos productos en frontera persiguiendo, entre otros objetivos, el marcado por Reglamento (UE) 107/625 de una única salud, "one health".

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

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

CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAPA OBJETIVO 4. AÑO 2024						
Programa de control oficial MAPA	**Ámbitos del programa**	**Nº controles programados (A)**	**Nº controles ejecutados (B)**	**% cumplimiento C=(B *100/A)**	**Nº controles no programados (D)**	**Nº controles totales (B+D)**
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal	Importaciones	-	346.277	100%		346.277
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria	Exportación	-	112.324	100%		112.324
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	Exportación con control veterinario	100 % documental, 3 % identidad o físico	229.869	100%		229.869 documentales, 15.904 de identidad o físicos

Tabla 4.1.1: Cumplimiento de los programas de control

INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 4. AÑO 2024				
Programa de control oficial MAPA	**Ámbitos del programa de control**	**%incumplimientos/ total controles**	**%inicio de expedientes sancionadores/ total incumplimientos**	**Observaciones**
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal.	Importación	0,82%	0,01%	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	Exportación	0,42%	0	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	Exportación	3,97%	0,00%	

Tabla 4.1.2: Incumplimientos detectados en los controles oficiales realizados

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAPA OBJETIVO 4. AÑO 2024		
Programa de control oficial MAPA	**Principales medidas adoptadas ante los incuplimientos**	**Observaciones**
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal.	Reexpedición, transformación o destrucción	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	- Denegación de exportación de la mercancía. - Información a todos los PCF y Servicios de Inspección de Sanidad Vegetal en Frontera. - Solicitud de planes de acción, para la subsanación de las deficiencias encontradas en las supervisiones. - Apertura de expedientes sancionadores.	
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	Solicitud de subsanación de las deficiencias encontradas o denegación de exportación, si las deficiencias eran no subsanables.	

Tabla 4.1.3: Medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados

PROGRAMA DE CONTROL	Nº controles	Nºsupervisiones documentales	Nº supervisioens in situ	%supervisiones con incumplimientos	Nº de no conformidades en las supervisiones que invalidan el control
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano, productos destinados a alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos vegetales y otros objetos.	346.277	6	18	54%	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	112.324	1	5	100%	0
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	229.869	151	6	30%	0

Tabla 4.1.4: Resultados de las supervisiones de los controles oficiales

SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE LOS PROGRAMAS MAPA DEL OBJETIVO 4. AÑO 2024		
Programa de control oficial MAPA	**Nº supervisiones totales realizadas**	**Nº supervisiones con alguna no conformidad**
PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no para consumo humano y productos destinados a alimentación animal.	24	13
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.	6	6
PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.	16	14

Tabla 4.1.5: Resumen de las supervisiones de los controles oficiales

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