

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTACIÓN ANIMAL

UNIDAD RESPONSABLE DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPA):

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE MEDIOS DE PRODUCCIÓN GANADERA

APROBADO:

En la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural celebrada el 20 de enero de 2026

Órgano de coordinación encargado de la elaboración, revisión y aprobación técnica: Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal (CNCAA)

Fecha de aprobación: 10 de octubre de 2025

Fecha de la última revisión:

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA.....	3
3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL.....	3
4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA.....	4
4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL	4
4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS	4
4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS	5
5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL: RECURSOS Y PROCEDIMIENTOS	5
5.1. RECURSOS HUMANOS	5
5.2. RECURSOS MATERIALES Y ECONÓMICOS.....	6
5.3. PROCEDIMIENTOS, PLANES DE CONTINGENCIA Y PLANES DE EMERGENCIA.....	7
6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	8
6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.....	8
6.2. PUNTO DE CONTROL.....	14
6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES.....	15
6.4. NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL	15
6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA.....	20
6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS.....	20
7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:.....	21
7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL	21
7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL	22
7.3. AUDITORIA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	23
8. ANEXOS.....	23

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, tiene como objetivo fundamental establecer la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores. Para ello instaura procedimientos eficientes en los que basar la toma de decisiones en cuestiones referentes a la seguridad de los alimentos y los piensos y establece una serie de principios generales y responsabilidades comunes. Así, en el artículo 17 se establecen las distintas responsabilidades en el ámbito de la seguridad alimentaria que, en lo que se refiere a los Estados miembros, deberán velar por el cumplimiento de la legislación alimentaria y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de piensos cumplen con los requisitos pertinentes de la legislación en todas las etapas de la producción, transformación y distribución. Para cumplir con esta obligación, los Estados miembros mantendrán, entre otras actividades, un sistema de controles oficiales que cubra todas las etapas mencionadas anteriormente.

En este sentido, el 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, establece el marco armonizado comunitario de normas generales para la organización de los controles oficiales, que deben implementarse de forma programada e integrarse en un único Plan Nacional de control, integrado y plurianual que, a su vez, se componga de distintos programas de control aplicados a los diferentes ámbitos. En el ámbito de la alimentación animal, se incluye el control de los piensos y la seguridad de los piensos en cualquier fase de producción, transformación y distribución y uso de dichos piensos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger la salud, los intereses y la información de los consumidores.

Una vez finalizado el período de 5 años para el que se estableció el Programa Nacional de control oficial de alimentación animal para el periodo 2021-2025, se procede a extender dicho programa actualizado y modificado para el período 2026-2030, teniendo en cuenta la experiencia adquirida y manteniendo el enfoque y las bases que le dieron origen.

2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA

En el anexo I se incluye el listado de la normativa nacional y autonómica.



3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL

El ámbito del programa nacional de alimentación animal se incluye en el **objetivo estratégico 1** del PNCOCA: Garantizar el cumplimiento de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad e higiene vegetal y productos fitosanitarios en la producción primaria y operaciones conexas.

El **objetivo general** del programa es garantizar la seguridad e inocuidad de los piensos, formen o no parte de la cadena alimentaria. La finalidad es asegurar que los piensos para animales de abasto, como primer eslabón de la producción de alimentos de origen animal, y los piensos para animales no destinados a la producción de alimentos cumplen con los requisitos generales de inocuidad y seguridad establecidos en el artículo 15 del Reglamento (CE) 178/2002, y con las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores, tal y

como se establece en el artículo 1.2.c) del Reglamento (UE) 2017/625, siendo también de aplicación a los piensos.

Este objetivo incluye la comprobación del cumplimiento de las disposiciones relativas a la 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.

Para lograr el objetivo general, se han fijado 3 **objetivos operativos**:

- **Objetivo 1:** Garantizar el cumplimiento del Reglamento (CE) 767/2009 sobre la comercialización y utilización de piensos, con el fin de facilitar una información adecuada a los usuarios y los consumidores, así como consolidar el funcionamiento eficaz del mercado interior.
- **Objetivo 2:** Limitar la presencia de determinadas sustancias indeseables en los piensos en cumplimiento de la Directiva 2002/32/CE sobre sustancias indeseables en la alimentación animal, a través de la mejora en la adaptación de los autocontroles de los operadores.

Se debe verificar que los operadores disponen de un sistema de autocontroles basado en una evaluación del riesgo, empleando como apoyo el "DOC_CNCAA_1_2015 Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol", o similar, adaptándolo a las características de su producción: materias primas, producto terminado proceso de fabricación, etc. Si no conocen ni implementan éste o algún documento similar, se consideraría un incumplimiento.

- **Objetivo 3:** Garantizar la adecuada aplicación del Reglamento (CE) 1831/2003 sobre higiene de piensos, así como de los procedimientos basados en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y la ejecución de buenas prácticas de higiene, como responsabilidad de los operadores de empresas de piensos.

4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA

4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

Subdirección General de Medios de Producción Ganadera (SGMPG)

Área funcional de Alimentación Animal

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Calle Almagro 33, 4ª planta Edif Eduardo Dato - 28071 Madrid

Correo electrónico: sgmpg@mapa.es

4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Autoridad competente nacional. La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios y, en particular, la SGMPG, es la unidad responsable de la coordinación del programa, según el Real Decreto 717/2024, de 23 de julio, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios es el punto nacional de contacto del Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos (RASFF) en piensos, y la SGMPG es la responsable, a nivel nacional, de la coordinación de la red de alerta en alimentación animal. Además, participan como miembros de la red de alerta nacional las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las comunidades autónomas (CCAA) y de las ciudades de Ceuta y Melilla, responsables de la gestión de las comunicaciones de la red de alerta en su ámbito territorial, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, los Puntos de Entrada Nacionales para las importaciones de piensos de terceros países y las asociaciones más representativas del sector de la alimentación animal.

Autoridad competente autonómica. Es la responsable de la elaboración, aprobación, ejecución y desarrollo del programa de controles en su ámbito territorial, en base a los criterios básicos del programa nacional de controles, así como de la coordinación, seguimiento, verificación y supervisión de la ejecución del programa autonómico correspondiente, y del desarrollo y ejecución de las medidas correctoras que consideren oportunas. Establecerá un procedimiento documentado de supervisión y verificación de la eficacia de los controles oficiales conforme a lo que establece el punto 7 del presente programa.

En el Anexo II se incluye un listado de las autoridades competentes representadas en la CNCAA y en el Anexo III, un listado de las autoridades competentes responsables de los diferentes elementos del programa en cada una de las CCAA.

A efectos de la realización de los controles, las autoridades competentes se prestarán asistencia y colaboración, en especial ante casos de sospecha de incumplimiento de la legislación vigente, tanto entre CCAA, como entre distintos organismos competentes de las CCAA, como entre CCAA y administración general del Estado, para garantizar una adecuada coordinación. Al recibir una petición motivada, la autoridad competente remitirá a la autoridad peticionaria toda la información y los documentos que ésta necesite para la realización de sus funciones. Además, cada autoridad competente indicará uno o varios organismos de enlace para la coordinación y la comunicación con otras autoridades competentes y con la CNCAA (Anexos II y III).



4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS

La coordinación del programa con las autoridades competentes de las CCAA se realiza en el seno de la **Comisión Nacional de Coordinación en Materia de Alimentación Animal** (CNCAA) regulada en el RD 629/2019, de 31 de octubre. En esta Comisión participan representantes de la SGMPG, de las CCAA y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL: RECURSOS Y PROCEDIMIENTOS

5.1. RECURSOS HUMANOS

5.1.1. Descripción de los recursos humanos

Cada comunidad autónoma cuenta con recursos económicos y humanos que desarrollan las tareas de control oficial en el sector de la alimentación animal. En la siguiente tabla se incluye el número de personas que trabajan en el Programa Nacional de Control Oficial de Alimentación Animal.

Recursos humanos	
MAPA	3
Andalucía	76
Aragón	57
Principado de Asturias	47
Illes Balears	1
Canarias	1
Cantabria	41

Castilla y León	10
Castilla-La Mancha	12
Cataluña	27
Comunitat Valenciana	11
Extremadura	6
Galicia	15
Comunidad de Madrid	2
Región de Murcia	20
Comunidad Foral de Navarra	4
País Vasco	1
La Rioja	1

5.1.2. Delegación de tareas

La Comunitat Valenciana tiene delegadas tareas de control en relación con el programa oficial de controles en alimentación animal.

El resto de CCAA y el MAPA no delegan tareas de control.

5.1.3. Obligaciones del personal

El personal que realice los controles oficiales debe cumplir con las obligaciones estipuladas de códigos de conducta, independencia, ausencia de conflicto de intereses, transparencia y confidencialidad.

5.1.4. Formación

La formación del personal inspector es un punto esencial para el desarrollo de los controles oficiales.

Con este fin, se informa a los organismos territoriales sobre los cursos de la Comisión Europea "*Better Training for Safer Food*" relativos a normativa, documentación y procedimientos de trabajo, siendo por otro lado un punto de conocimiento e intercambio de experiencias con participantes de otros estados miembros. Estos cursos se solicitan al personal encargado del Área de alimentación animal.

El MAPA organiza eventualmente o participa en jornadas formativas que permiten tratar temas novedosos o de especial relevancia para el control de los establecimientos del sector.

Las CCAA realizan cursos de formación para su personal de control, en función de las necesidades o bien de forma programada.

5.2. RECURSOS MATERIALES Y ECONÓMICOS

5.2.1. Recursos laborales

En el anexo 5.1.b) se incluye la base de datos de los laboratorios designados por las autoridades competentes a los que se envían las muestras para el control de las determinaciones analíticas requeridas. Las autoridades de control pueden contar con estos laboratorios para el envío de muestras oficiales, independientemente de que se encuentren o no en su territorio de actuación.



5.2.2. Soportes informáticos

En el anexo 5.1.a) se incluye la base de datos de los soportes informáticos utilizados para organizar y ejecutar los controles oficiales.



5.3. PROCEDIMIENTOS Y PLANES DE CONTINGENCIA

5.3.1. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente

El Reglamento (UE) 2017/625 establece, en su artículo 12, que los controles oficiales efectuados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de acuerdo con procedimientos documentados. Estos procedimientos contendrán información e instrucciones para el personal que realice los controles oficiales.

Los procedimientos documentados tienen como objetivo fundamental facilitar la actividad inspectora y armonizar las actividades de control. Por ello, las autoridades competentes de las CCAA elaborarán los procedimientos documentados a los que les obliga la legislación vigente, así como todos aquellos que estimen oportuno. No obstante, la CNCAA, en cumplimiento de la letra f del apartado 3 del artículo 14 del Real decreto 629/2019 de 31 de octubre, podrá elaborar y aprobar procedimientos documentados para integrar en el programa de controles cuya revisión anual tendrá lugar durante el primer semestre del año. Estos documentos se conciben como una herramienta dinámica que facilite los controles oficiales, estando sujeta a revisión en función de la evolución del conocimiento científico, de las modificaciones de la legislación comunitaria o nacional, de los cambios que se produzcan en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes, de los resultados de los controles oficiales del año precedente, de las notificaciones del sistema RASFF y de las recomendaciones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV).

En el Anexo IV se incluye el índice de procedimientos documentados de las CCAA y de la CNCAA. El índice de procedimientos aprobados en el seno de la CNCAA estará disponible en la base de datos SILUM.



5.3.2. Planes de contingencia y planes de emergencia

Con el fin de poder actuar de manera uniforme en caso de que se produzcan circunstancias que supongan un riesgo alto para la salud de las personas, animales o medioambiente, y no puedan ser gestionadas a través de los medios habituales de los que dispone la red de alerta, se ha aprobado en el seno de la CNCAA el Programa operativo de intervención que ha sido adaptado a las circunstancias de cada comunidad autónoma que así lo ha requerido.



6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE CONTROLES. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.

6.1.1. Planificación

La autoridad competente de cada comunidad autónoma programará, con carácter anual, la previsión de controles y muestras a realizar basándose en el documento aprobado en la CNCAA que recoge la presión inspectora mínima común de los establecimientos de alimentación animal.

6.1.2. Categorización del riesgo

La autoridad de control establecerá la frecuencia de inspecciones y toma de muestras basándose en el principio de análisis de peligros y evaluación del riesgo y de acuerdo con unos criterios objetivos y comunes, para comprobar que la legislación en materia de alimentación animal se aplica de forma armónica en todo el territorio nacional.

Con el fin de armonizar las actividades de control que realizan las CCAA se establece un marco común orientativo. Es imprescindible que cada CA cuente con su propio documento de evaluación y análisis de riesgo de los establecimientos a controlar con los criterios utilizados.

Para la realización del **análisis del riesgo** de los establecimientos del sector de la alimentación animal se han tenido en cuenta los siguientes criterios generales:

- Incidencia sobre la salud de los animales y sobre la salud pública, y gravedad de los efectos.
- Nuevas evidencias científicas que modifiquen la evaluación del riesgo preexistente.
- Potencial de difusión/transmisión y dificultad de eliminación/reducción del factor de peligro.
- Percepción social.
- Exigencias de la normativa, nacional o comunitaria, como, por ejemplo, las restricciones relativas a la producción y el uso de productos de origen animal.
- Recomendaciones de la OAV en relación con los resultados de las visitas de inspección.
- Resultados de la aplicación del programa de control de los años precedentes.
- Información procedente del sistema RASFF en materia de alimentación animal y las conclusiones del informe anual de la red de alerta nacional.
- Recomendaciones derivadas de las auditorías internas o externas que se llevan a cabo en cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (UE) 2017/625.
- Otros criterios más específicos dependientes del proceso productivo, del procesado industrial, transformación o elaboración y dependientes del pienso fabricado.
- Cualquier otro que la CA considere oportuno o que se apruebe, como control reforzado, en el seno de la CNCAA.

Para facilitar la **categorización del riesgo** de los distintos establecimientos del sector de la alimentación animal, se ha tenido en cuenta la actividad del establecimiento, sus características, los productos con los que trabaja y el resultado de controles realizados anteriormente.

A.- Categorización del riesgo en función de la actividad del establecimiento.

- a) Establecimientos autorizados que fabrican productos destinados a la alimentación animal no autorizados en la Unión Europea y destinados a la exportación. Se considerarán de máximo riesgo (código αEXP).
- b) Establecimientos autorizados que fabriquen, almacenen, transporten o comercialicen piensos medicamentosos o productos intermedios, previstos en el apartado 1 del artículo 13 del Reglamento (UE) 2019/4 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018 (código αPM).
- c) Establecimientos autorizados fabricantes de aditivos, premezclas o piensos compuestos que tienen que cumplir el Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005 (código αA, αB o αC), de forma especial aquellos autorizados al uso de proteínas animales transformadas.
- d) Establecimientos autorizados conforme al apartado 10 de la sección Instalaciones y Equipos del anexo II del Reglamento (CE) 183/2005 (código αF).
- e) Plantas de transformación autorizadas que producen hemoderivados para no rumiantes o que elaboran proteínas animales transformadas (PAT) de no rumiantes para animales de acuicultura, porcino o aves de corral y plantas de almacenamiento para las que se requiere autorización conforme al anexo IV del Reglamento (CE) 999/2001 (código αS).
- f) Establecimientos autorizados que realicen actividades de detoxificación o procesamiento de productos destinados a la alimentación animal, previstas en el Reglamento (UE) 2015/786 de la Comisión, de 19 de mayo de 2015, o a las que se hace referencia en el anexo VIII del Reglamento (CE) 767/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de julio de 2009 (código αD).
- g) Establecimientos fabricantes de aditivos, premezclas o piensos compuestos que tienen que cumplir el Anexo II y que no requieren autorización según el artículo 10 del Reglamento (CE) 183/2005 (código A, B o C).
- h) Establecimientos que fabrican piensos compuestos destinados a cubrir las necesidades de sus animales y que tienen que cumplir con el Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005 (código E). Necesitan autorización si utilizan aditivos contemplados en el capítulo 3 del anexo IV de dicho Reglamento (código αE).
- i) Establecimientos que realicen alguna actividad relacionada con la fabricación de materias primas de origen animal (apartados 8, 9 y 10 de la parte C del anexo del Reglamento (UE) 68/2013) o fabricación de alimentos para animales de compañía según el Reglamento (CE) 1069/2009 (código S).
- j) Establecimientos que realicen alguna actividad de fabricación de materias primas para alimentación animal, excepto de origen animal (código F).
- k) Establecimientos que realicen alguna actividad de comercialización y/o almacenamiento de piensos (código I). Necesitan autorización si son piensos contemplados en los apartados 1.a), 1.b) del artículo 10 del Reglamento (CE) 183/2005 o en el artículo 1 del Reglamento (CE) 141/2007 de la Comisión, de 14 de febrero de 2007 (código αI).
- l) Establecimientos que realicen una actividad de importación de piensos (código IMP). Necesitan autorización si importan productos incluidos en el anexo V del Real Decreto 629/2019 (código αIMP).
- m) Establecimientos que realicen la actividad de transporte (código T).
- n) Establecimientos que realicen una actividad de secado por convección (código G).
- o) Establecimientos que realicen una actividad de fabricación de piensos compuestos sin aditivos ni premezclas para su comercialización (código H).
- p) Establecimientos que realicen una actividad de almacenamiento intermedio de antiguos alimentos o subproductos de la industria alimentaria que por su contenido en productos de origen animal están clasificados como material de categoría 3 de acuerdo con el artículo 10.f) del Reglamento (CE) 1069/2009 y que cumplen con las condiciones establecidas en la sección 10 del capítulo II del anexo X del Reglamento (UE) 142/2011 (código P).
- q) Establecimientos que realicen una actividad de reenvasado y etiquetado de piensos (código R).

Cuando un establecimiento se dedique a varias actividades se clasificará en aquella que sea considerada de mayor riesgo.

B.- Categorización del riesgo en función de las características del establecimiento.

- a) Fabricación, pero también almacenamiento y comercialización, de piensos para diferentes especies en la misma instalación: posibles peligros ligados al uso de materias primas o a aditivos no autorizados en todas las especies.

Categorización del riesgo para este tipo de establecimientos:

- Establecimientos que fabriquen, almacenen y/o comercialicen piensos que contengan PAT para especies en las que está autorizado su uso y a la vez para rumiantes o para otras especies en las que su uso no está autorizado.
 - Establecimientos que fabriquen o comercialicen piensos para rumiantes y para otras especies de animales de abasto.
- b) Fabricación, almacenamiento y comercialización, de piensos medicamentosos y no medicamentosos en la misma instalación.
- c) Tamaño de la instalación y el tipo y cantidad de producto que fabrique, almacene o comercialice, ya que puede condicionar los riesgos que presenta el establecimiento. Así, un problema en una instalación de mayor tamaño siempre tendrá mayor incidencia sobre la salud de los animales y sobre la salud pública.
- d) Antigüedad.
- e) Maquinaria, instalaciones y equipo.
- f) Número de líneas de producción. Si el establecimiento fabrica productos con distintas características, como pienso medicado y no medicado, y/o piensos para diferentes especies y tiene o utiliza una sola línea de producción para fabricar estos productos, la probabilidad de que tenga problemas de contaminación cruzada se incrementa exponencialmente.

C.- Categorización del riesgo en función de los productos fabricados, comercializados o utilizados.

Se tendrá en cuenta:

- a) Documentos aprobados en el seno de la CNCAA:
- DOC CNCAA 1/2015 Principales peligros a controlar en los sistemas de autocontrol. Procedimiento documentado relativo a los principales riesgos por materia prima a la hora de categorizar los riesgos de los establecimientos en función del producto fabricado, comercializado o utilizado.
 - PDOC CNCAA 1-2009-VERSIÓN 2018 Peligros a controlar en productos destinados a la alimentación animal (rev.2018).
- b) Si el establecimiento es importador de productos destinados a alimentación animal que presentan mayor riesgo¹:
- Piensos para mascotas y masticables para perros

¹ Según la información extraída de la RASFF

- Harina de pescado, hemoderivados, harina de sangre y otras PAT de especies distintas a rumiantes, incluida la PAT de insectos de granja
 - Soja y productos derivados
 - Maíz
- c) Si el establecimiento importa productos destinados a alimentación animal de algunos países que presentan mayor riesgo. Ver Anexo VII.



- d) Se considerarán de mayor riesgo aquellos establecimientos que comercialicen y transporten productos a granel, especialmente si transportan PAT o productos que las contienen, además de piensos destinados a animales de granja para los que no esté autorizado su uso.
- e) El riesgo será mayor en los establecimientos que almacenen, comercialicen y transporten a la vez productos destinados a la alimentación animal y productos no destinados a la alimentación animal, como es el caso de los abonos, por la posible presencia de contaminaciones cruzadas que den lugar a un contenido inadecuado en sustancias indeseables.

Se deberá también tener en cuenta la **normativa** relativa a:

- a) El uso de proteínas animales transformadas.
- b) La fabricación y comercialización de piensos medicamentosos:
- o Resultados de autocontroles de contaminación cruzada y controles oficiales de contaminación cruzada en el lote del producto comercializado.
 - o Uso de coccidiostáticos o histomonostatos como medicamentos veterinarios y como aditivos en la elaboración de piensos en la misma fábrica, respetando los contenidos máximos establecidos y las posibles interacciones.
 - o Fabricación conforme a las condiciones pertinentes establecidas en la prescripción veterinaria o en el resumen de características del producto.
- c) El uso de organismos modificados genéticamente (OMG) en la elaboración y comercialización de piensos.
- d) Presencia de sustancias prohibidas o no autorizadas:
- o sustancias prohibidas, sustancias de efecto hormonal y tireostático sustancias β -agonistas, aditivos retirados del mercado, aditivos no autorizados para algunas especies o con límite máximo establecido.
- e) Productos con riesgo de contener niveles elevados de ciertas sustancias indeseables. Establecimientos en los que el nivel de riesgo es mayor:
- o Para la contaminación con dioxinas:
 - i. Establecimientos que elaboren, importen, transformen, utilicen, consuman o mezclen grasas, aceites o sus productos derivados para su uso en piensos (especialmente aceites de orujo, aceite de palma y productos derivados, aceite de pescado, aceites recuperados de la industria alimentaria, aceite de coco crudo, aceites vegetales crudos, grasas mezcladas y productos

derivados de los anteriores) y harinas de pescado y piensos que contengan los productos anteriormente citados.

- ii. Establecimientos que utilizan el secado por convección (secado directo) durante el proceso de secado.
- iii. Establecimientos que produzcan o comercialicen materias primas minerales o aditivos de mayor riesgo (por ejemplo, óxido de zinc, sulfatos y quelatos de cobre, bentonita, sepiolita, cloruro de colina, pigmentantes, oligoelementos y goma de guar).
- iv. Establecimientos que produzcan, almacenen y/o comercialicen piensos enlatados (fundamentalmente piensos para animales de compañía).

o Para la contaminación por metales pesados:

- i. Establecimientos que importen o utilicen oligoelementos originarios de terceros países y que hayan sido motivo de alertas en años anteriores.
- ii. Establecimientos que elaboren, utilicen o consuman productos que presentan mayor riesgo como oligoelementos, fosfatos o harina de pescado o de algas.
- iii. Establecimientos que comercialicen productos destinados a alimentación animal y a otros fines, como pueden ser para uso industrial.

o Micotoxinas:

Se tendrá en cuenta las notificaciones del Sistema RASFF, y las posibles recomendaciones derivadas del mismo, el origen y naturaleza de las materias primas, en especial aquellas de mayor riesgo como cereales, especialmente maíz, y derivados, cacahuetes, forrajes, especialmente ensilados, así como el volumen de producto empleado en la fabricación de pienso, o consumido por los animales.

o Otros contaminantes.

Se tendrán en cuenta las notificaciones recibidas a través del sistema RASFF y aquellas recomendaciones derivadas de las mismas.

f) Control del etiquetado:

- o Control del etiquetado relativo tanto a la calidad comercial de los piensos como al resto de información suministrada al consumidor, incluidas las alegaciones.
- o Atención al contenido en aditivos con un nivel máximo establecido. Por ejemplo, en el caso del porcino, límites máximos establecidos para cobre y zinc.
- o **Control de la conformidad de la información contenida en las páginas web**, incluyendo el comercio a través de la red.

g) Controles sobre la calidad microbiológica de los piensos:

- o Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en el Plan Nacional de Investigación de *Salmonella* y otros microorganismos en piensos, se considerarán de mayor riesgo las fábricas adyacentes a potenciales fuentes de contaminación por *Salmonella* como pueden ser explotaciones ganaderas, vertederos o zonas de vertidos de efluentes. También se considerará de mayor riesgo las fábricas con deficientes sistemas de control de plagas.

- o Teniendo en cuenta los resultados del Plan Nacional de investigación de *Salmonella* y las notificaciones de la red de alerta de los últimos años, los productos destinados a alimentación animal de mayor riesgo son:
 - o Semillas de oleaginosas (algodón, soja, colza, girasol, lino) y productos derivados.
 - o Harina de pescado.
 - o Pienso para mascotas (crudo o procesado) y masticables para perros.
 - o PAT de animales terrestres.

En el caso de los **productos vegetales** (sean materias primas o piensos), estas determinaciones no tienen un límite máximo establecido en la normativa actual de alimentación animal nacional ni comunitaria.

En todos los casos en que se produzca un resultado positivo a *Salmonella*, sea sobre materias primas de origen vegetal, o sobre cualquier tipo de pienso compuesto, se solicitará una identificación del serotipo. En el caso de que se detecte *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Virchow* y *S. Hadar*, se procederá a la notificación a través de la RASFF.

Adicionalmente, en el caso de las materias primas en las que esté específicamente legislado, piensos que las contengan y en piensos para mascotas, la detección de *Salmonella spp* y enterobacterias será también objeto de notificación a través de la RASFF.

- h) Controles sobre la normativa de subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH). Con carácter general, se tendrá en cuenta:

En **plantas de transformación** de categoría 3.

- Si la planta de transformación se encuentra junto a un matadero o junto a algún establecimiento autorizado o registrado de conformidad con el Reglamento (CE) 852/2004 o 853/2004.
- Si la planta de transformación transforma, en la misma instalación, materiales de distintas categorías, o bien si la empresa cuenta con plantas de distintas categorías.

En **fábricas de piensos para animales de compañía**:

- Si la fábrica utiliza distintos tipos de materias primas (alimentos crudos, materias primas para alimentos transformados, accesorios masticables, subproductos aromatizantes, alimentos importados fabricados a partir de materiales de categoría 1).
- Si el establecimiento fabrica alimentos crudos para animales de compañía.

En **intermediarios y transportistas** de productos derivados destinados a alimentación animal si operan con:

- Productos destinados a alimentación animal de origen animal y no animal.
- Productos derivados a partir de materiales de distinta categoría.
- Productos destinados a alimentación animal y otros productos derivados (como abonos y enmiendas orgánicas del suelo).

D.- Categorización del riesgo en función del historial del establecimiento.

Se podrá tener en cuenta, además de los elementos anteriores, el historial del establecimiento en cuanto al grado de cumplimiento de los requisitos generales de higiene y la fiabilidad de su sistema de Análisis

de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), así como el cumplimiento del resto de la normativa en materia de alimentación animal.

De manera general, serán prioritarios aquellos establecimientos:

- Con algún incumplimiento de la normativa en materia de alimentación animal durante los 2 años anteriores.
- Implicados en alguna notificación/comunicación de la RASFF durante el año anterior.

También podrá tenerse en cuenta el uso de guías de buenas prácticas, así como posibles certificaciones externas, que hayan sido previamente verificadas por la autoridad de control y en las que se haya comprobado que las actividades certificadas y/o los aspectos que abarquen los autocontroles que se indiquen en las guías de buenas prácticas, así como los resultados de sus controles, son conformes a los requeridos por la normativa vigente.

Igualmente se considera conveniente, con el fin de favorecer la rotación de los establecimientos a controlar, adjudicar una puntuación extra a los establecimientos que no han sido inspeccionados en el periodo de tiempo que indique la autoridad de control teniendo en cuenta su número total de establecimientos y su frecuencia de inspección.

E.- Criterios de riesgo aplicables a los establecimientos que intervienen en la cadena de producción de piensos.

En el Anexo V se incluye una tabla con posibles riesgos a considerar y un baremo orientativo, sin perjuicio de que la autoridad competente de la CA, en el ámbito de sus respectivas competencias, pueda tener en cuenta otros elementos para completar la categorización del riesgo. Además, la CNCAA podrá modificar este Anexo V en las revisiones anuales del programa de control, y en función de la información disponible.



6.2. PUNTO DE CONTROL

El programa incluye el control oficial de:

1. Los productos destinados a la alimentación de los animales: aditivos, premezclas, materias primas, piensos compuestos y piensos medicamentosos.
2. Los siguientes establecimientos y operadores implicados en la cadena de piensos:
 - a. Establecimientos que realizan actividades de fabricación o transformación de productos destinados a la alimentación animal, incluidas aquellas industrias agroalimentarias, y de otros sectores, que destinan parte de su producción a la alimentación de los animales.
 - b. Establecimientos que realicen actividades de intermediación y/o transporte de productos destinados a la alimentación animal, incluidos los importadores.
 - c. Explotaciones ganaderas que fabriquen piensos que tengan que cumplir con las disposiciones del Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005.
 - d. Otros establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 183/2005.

Se excluye del ámbito de aplicación del programa:

1. El control de la alimentación en las explotaciones ganaderas que no tengan que cumplir con el Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005.
2. El control de los agricultores, aunque destinen su producción a la alimentación animal.
3. El control de las importaciones y exportaciones en el punto de entrada/salida de piensos de/a terceros países.
4. Aquellas actividades específicamente excluidas del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 183/2005.

6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES

Las autoridades competentes de las CCAA determinarán al inicio de cada año el número de inspecciones a realizar y el número de muestras a analizar, teniendo en cuenta los riesgos y las características específicas del sector en su región, los recursos disponibles, y el porcentaje acordado de mínima presión inspectora aprobado en la CNCAA como DOC CNCAA 6/2019. Comunicarán estas previsiones a la CNCAA, según el modelo acordado, quien valorará y validará las propuestas de todas las CCAA antes de finales del mes de febrero para fijar el objetivo global de control para ese año.

Las previsiones se refieren a los controles programados y la selección del tipo de establecimientos a controlar, que podrá realizarse utilizando el baremo que se propone en el Anexo V, y deberá ser aleatoria y por estratos, basándose en los riesgos que presentan.

No obstante, y para evitar que cada año se controlen los mismos establecimientos (aquellos que presentan mayor riesgo en base al análisis del riesgo de cada autoridad competente), dentro de las actividades programadas de control oficial, la autoridad competente deberá reservar parte de sus recursos para la realización de controles en establecimientos seleccionados al azar, es decir, basado en un muestreo aleatorio simple.

Además, cada comunidad autónoma deberá reservar parte de sus recursos para la realización de controles no programados, es decir, para aquellas actividades de control oficial que se realicen de forma dirigida.

6.4. NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL

Los controles oficiales se efectuarán, con carácter general, sin previo aviso, tal y como establece el artículo 9 del Reglamento (UE) 2017/625. La comunicación de inicio de las actuaciones se realizará en el mismo momento de la realización del control, si bien antes de iniciar la actuación, la unidad competente solicitará al operador (persona física o representante) los documentos a presentar que, a su juicio, sean necesarios para el correcto desarrollo de la inspección.

En casos excepcionales o en aquellos casos en que por mayor eficacia del control sea necesaria la comunicación previa, la autoridad competente podrá realizar la comunicación previa al interesado, con una antelación adecuada e indicando la causa que justifique la misma.

Con carácter general los controles serán documentales y físicos y, en caso necesario, y si la autoridad competente lo estima oportuno, analíticos.

El **control documental** versará sobre:

- Documentación que garantice el **registro o autorización** del establecimiento para la actividad que corresponda.

- Revisión de los registros y de los documentos comerciales de entradas y salidas de productos destinados a la alimentación animal, así como de todos aquellos documentos que garanticen la **trazabilidad**.
- Correcto **etiquetado** de los productos destinados a la alimentación de los animales.
- **Supervisión documental** de prerequisites y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, así como de guías de buenas prácticas, si procede. Esta supervisión incluye tanto los procedimientos de trabajo como los registros efectuados sobre las actividades desarrolladas en el establecimiento, al respecto.

El **control físico** se realizará sobre las instalaciones y los productos para comprobar que cumplen con la legislación vigente, pudiendo utilizar, las siguientes directrices:

Principales aspectos que controlar en las inspecciones a establecimientos del sector de la alimentación animal

- ✓ En primer lugar, se debe comprobar que el establecimiento se encuentra registrado o autorizado para las actividades que realiza (Reglamentos 183/2005, 999/2001, 1069/2009 y 225/2012, y RD 629/2019) y, en su caso, que se encuentra en los listados nacionales que establece el artículo 19 del Reglamento (CE) 183/2005. Además, se debe comprobar que el operador adquiere las materias primas y los piensos de establecimientos registrados o autorizados y que suministra los piensos en vehículos registrados o autorizados para el transporte de pienso, sean propios o subcontratados.
- ✓ Cumplimiento del Reglamento (CE) 183/2005, de higiene de los piensos.
 - a) La puesta en marcha y aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control o sistemas de autocontrol de los establecimientos que tienen que cumplir el Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005, así como el cumplimiento de los requisitos establecidos en dicho Anexo en cuanto a higiene y programas de limpieza de instalaciones, control de plagas, iluminación, control de básculas, control de aguas residuales, plan de control de calidad dirigido a la detección de posibles peligros relacionados con las materias primas y el producto acabado tras el proceso de elaboración, así como con la conformidad de las especificaciones de etiquetado del producto puesto en el mercado.
 - b) En el caso de los establecimientos que realicen una actividad de fabricación de piensos compuestos o premezclas y que requieran autorización, o que fabriquen piensos medicamentosos, o que contengan coccidiostáticos o histomonostatos, se prestará especial atención a los autocontroles y a las medidas tomadas para garantizar la adecuada homogeneidad del pienso y para minimizar las contaminaciones cruzadas, sin superar cuando proceda los límites establecidos por la normativa.
 - c) La verificación de la existencia de procedimientos para tratar las reclamaciones y proceder a la retirada rápida de productos no conformes y su destino final.
 - d) En el caso de los establecimientos que se incluyen en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 225/2012 de la Comisión, por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005, se prestará especial atención a:
 - La separación física de los productos destinados a alimentación animal de los destinados a otros usos en los establecimientos que mezclen grasas y comercialicen productos para piensos.
 - Etiquetado de los productos destinados a alimentación animal y las declaraciones de uso.

- La existencia de analíticas de dioxinas que completen al sistema APPCC establecido por el operador en determinados tipos de establecimientos, conforme a los requisitos del Reglamento (UE) 225/2012.
- Condiciones de almacenamiento y transporte de grasas, aceites de origen vegetal o productos derivados.

✓ Control del uso de PAT.

- a) El cumplimiento de la normativa de prohibición de uso, con el adecuado mantenimiento de separación de instalaciones, cuando sea necesario.
- b) La aplicación de los sistemas APPCC para evitar las contaminaciones cruzadas.
- c) En transportistas de graneles que trabajen con productos prohibidos para alguna especie (PAT, harina de pescado, fosfatos, hemoderivados...) o productos que los contengan, se verificará la existencia y utilización de procedimientos de limpieza autorizados, así como los registros de cargas/descargas y los registros de limpieza.

✓ Control del uso de coccidiostáticos sobre la fabricación, distribución y uso de piensos medicamentosos.

- a) Inclusión de sustancias no declaradas (por ejemplo, medicaciones distintas a las declaradas en etiqueta, incluyendo el posible uso de zinc y cobre a concentraciones por encima de las autorizadas).
- b) Controles de las condiciones de uso, incluidos los controles documentales de registros y prescripciones veterinarias. En su caso, verificación de la no coincidencia del principio activo del aditivo coccidiostático empleado con el del medicamento anticoccidiótico (artículo 5 del Reglamento (UE) 2019/4 sobre fabricación, comercialización y uso de piensos medicamentosos).
- c) Autocontroles por parte de los fabricantes para garantizar la adecuada homogeneidad del pienso y los niveles máximos permitidos de contaminación cruzada, en los productos que se comercializan, objetivos establecidos en el plan APPCC y las medidas preventivas y correctivas adoptadas, cuando sean necesarias, para evitar, en la medida de lo posible, la presencia de estas sustancias en piensos no destinatarios.
- d) En los intermediarios se prestará especial atención al control de la trazabilidad y al control documental, así como a las condiciones generales de higiene del establecimiento.

✓ Control sobre el uso de OMG en la elaboración y comercialización de piensos.

Se prestará mayor atención a aquellos establecimientos que utilicen materias primas procedentes de países donde se cultiven OMG no autorizados en la Unión Europea. Se adaptarán las analíticas a realizar en función de las autorizaciones existentes; la lista de eventos autorizados y los que están en proceso de autorización se puede consultar en la página web.

<https://webgate.ec.europa.eu/dyna2/gm-register/>

✓ Control sobre el uso de sustancias prohibidas o no autorizadas en la elaboración de piensos.

En este apartado se deben diferenciar los controles efectuados sobre el uso de sustancias prohibidas para todas las especies y el control de sustancias permitidas en algunas especies y no en otras.

Se tendrán en cuenta los informes elaborados por EFSA y, en su caso, los acuerdos alcanzados en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos, sección nutrición animal, para

considerar si la presencia de determinadas sustancias no autorizadas o en cantidades superiores a las autorizadas en pienso (fundamentalmente coccidiostáticos/histomonostatos y medicamentos veterinarios) puede ser debida a una contaminación cruzada inevitable o no y las posibles medidas de carácter sancionador que se puedan tomar.

✓ Controles sobre el contenido de sustancias indeseables en piensos.

Se prestará mayor atención a la contaminación potencial de **metales pesados** en oligoelementos, especialmente los originarios de terceros países y que hayan sido motivo de alertas en años anteriores, siendo también objeto de control los fosfatos, la harina de pescado u otras materias primas de origen marino (algas).

Para el control de **dioxinas y bifenilos policlorados**, las CCAA harán una propuesta de la cantidad de análisis a realizar en función de las materias primas o piensos que cada CA considere de mayor riesgo, de su producción o comercio y de los recursos disponibles. Se tendrá en cuenta que los productos de mayor riesgo, considerando los análisis realizados en años anteriores son:

- Productos derivados de grasas y aceites, especialmente aceite de coco crudo, aceite de orujo, aceite de palma, aceites y grasas recuperadas de la industria alimentaria, grasas mezcladas, harinas y aceites de pescado, y los productos derivados de los anteriores y los piensos que los contienen.
- Materias primas minerales o aditivos de mayor riesgo (óxido de zinc, selenio, sepiolita, bentonita, sulfatos y quelatos de cobre, pigmentantes...).
- Goma de guar.
- Materias primas vegetales: forrajes y materias primas producidas en zonas cercanas a los focos de producción, en zonas muy industrializadas.

En el control de **micotoxinas** se prestará especial atención a las materias primas de mayor riesgo, como cereales y derivados, especialmente aflatoxinas (que son las de contenido máximo legislado, aunque es conveniente también el control de aquéllas con niveles máximos recomendados) en el caso del maíz y alcaloides de cornezuelo (ergotamina) de centeno en trigo, cebada y centeno. También es aconsejable el control de micotoxinas en el caso de cacahuetes y forrajes, especialmente los ensilados.

En cuanto al control de **otros contaminantes** se tendrá en cuenta la información proporcionada por notificaciones recibidas a través del sistema RASFF.

✓ Control sobre el etiquetado.

Se realizarán controles sobre la etiqueta, envase o documento comercial, así como sobre la información de los productos contenida en las páginas web de los establecimientos o en cualquier medio informativo o publicitario (conforme a la definición de etiquetado establecida en la letra s) del artículo 3 del Reglamento (CE) 767/2009 sobre comercialización de piensos).

- Control documental para comprobar que se ajusta a la normativa en vigor.
- Control analítico para comprobar que los contenidos declarados se ajustan al contenido real. Se prestará especial atención a aquellos nutrientes o aditivos para los que haya un contenido máximo establecido.

No están incluidas en este programa de control, las actividades de control sobre el etiquetado de productos de calidad diferenciada.

✓ Control para identificar posibles infracciones intencionadas de la normativa de los piensos.

Controlar posibles incumplimientos cometidos mediante prácticas fraudulentas o engañosas, teniendo en cuenta la información relativa a dichas infracciones compartida a través de los mecanismos de asistencia administrativa, así como cualquier otra información que haga sospechar la posibilidad de dichas infracciones.

Para calificar una sospecha de fraude, se deberán cumplir estos 4 criterios: incumplimiento de la normativa, intencionalidad, engaño al consumidor y beneficio económico.

✓ Control sobre contaminación microbiológica de piensos.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en el Plan Nacional de Investigación de Salmonella y otros microorganismos, las fábricas se seleccionarán mediante un sistema aleatorio simple y podrán visitarse en cualquier época del año.

Además, podrán realizarse controles, preferentemente, sobre muestras de materias primas y de piensos completos identificados como de mayor riesgo en el Plan Nacional de Investigación de Salmonella:

- Residuos de la piqueta de entrada de materias primas
- Semillas de algodón y harinas de oleaginosas
- Piensos en forma de harina.

Se recuerda que debido a que, en el caso de los **productos vegetales** (materias primas y piensos), estas determinaciones no tienen un límite máximo establecido en la normativa actual de alimentación animal nacional ni comunitaria, en caso de producirse un resultado positivo a Salmonella, debe solicitarse una identificación del serotipo. **Sólo en el caso de que se trate de *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Virchow* y *S. Hadar*, se procederá a la notificación a través de la Red de Alerta².**

✓ Control sobre el uso de SANDACH en alimentación animal

- a) En plantas de transformación de categoría 3 y en fábricas de piensos para animales de compañía:
 - o Comprobación de que el establecimiento utiliza materias primas permitidas, procedentes de proveedores registrados.
 - o Requisitos generales y específicos para las plantas de transformación y para las fábricas de piensos para animales de compañía.
 - o Normas de higiene y transformación (incluyendo el sistema APPCC).
 - o Requisitos relativos al registro, transporte, identificación y trazabilidad de subproductos y productos derivados.
- b) En intermediarios de productos derivados destinados a alimentación animal:
 - o Requisitos relativos al registro, transporte, identificación y trazabilidad de los productos que comercializan.

² Se recuerda que el envío de datos para el Plan Nacional de investigación de *Salmonella*, se realizará en el formato establecido por EFSA.

- o Requisitos generales de higiene y condiciones de almacenamiento de productos derivados.
 - o Control del posible riesgo de contaminación cruzada en instalaciones (incluyendo transportistas) que comercializan productos destinados a alimentación animal de origen animal y no animal y productos derivados obtenidos a partir de material de distintas categorías (como mejoradores del suelo y fertilizantes orgánicos).
- c) En fabricantes de piensos, destinen sus productos a la comercialización o a autoconsumo, autorizados al uso de Proteínas animales transformadas y otros productos derivados de origen animal:
- o Autorización
 - o Comprobación de que el establecimiento utiliza materias primas permitidas, procedentes de proveedores registrados.
 - o Registro de entrada de productos derivados, etiquetado de estos productos y documentos relativos a su transporte.

Actividades que precisan una atención especial en el control oficial. Controles a reforzar.

Anualmente, la CNCAA en función de los resultados de la red de alerta, de las principales conclusiones obtenidas de la aplicación del programa de controles y en función de las recomendaciones de la Comisión Europea, señalará cuáles son las actividades que deben ser objeto de atención especial en el control oficial. Basándose en esta información, se presentará un documento en el que se destaquen los controles que deben reforzarse, de forma especial (Anexo VI).



6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA

Tipos de incumplimientos:

- Incumplimientos leves: Se trata de incumplimientos de la normativa que no tienen consecuencias sobre la seguridad de la cadena alimentaria, la sanidad de los animales o el medioambiente y que pueden ser solventados de forma rápida en respuesta a un requerimiento de la autoridad de control.
- Infracciones: Se trata de incumplimientos más graves que están catalogados como tales (en mayor o menor grado) en la normativa en vigor y que pueden ser objeto de requerimiento y sanción.

6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Tras la detección de incumplimientos, la autoridad de control informará por escrito al operador del plazo o fecha límite para que sean solventados y, si procede, para que se presenten evidencias de las medidas tomadas por el operador al efecto. La autoridad de control, a su vez, establecerá un plazo o fecha límite para proceder a la verificación de la conformidad con la resolución de estos, sea de tipo documental o en nueva inspección del establecimiento. Esta verificación quedará registrada documentalmente.

Los procedimientos y programas de control oficial elaborarán una guía para los inspectores en la que se incluyan los plazos que se indiquen a los operadores para solventar los incumplimientos, así como los plazos para que la autoridad de control verifique la conformidad de las medidas tomadas por los operadores.

Se entenderá por **medida correctiva** cualquier medida o acción posterior a la verificación que se realiza para corregir la no conformidad detectada en función de la gravedad de esta. Por ejemplo: repetición del control oficial por invalidación de este, modificación de procedimientos, de protocolos, establecimiento de criterios en la priorización de controles, formación del personal, supervisión sobre el

terreno de operadores con no conformidades, mayor uso de los resultados de auditorías internas, mejoras en las aplicaciones informáticas, mejoras en los procesos de coordinación o colaboración, etc.

7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

La CNCAA realizará el seguimiento y la revisión anual del Programa de control, con la finalidad de llevar a cabo las adaptaciones que sea preciso para tener en cuenta:

- a) Nueva legislación de aplicación.
- b) Cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes.
- c) Los resultados de los controles oficiales del año precedente y las conclusiones derivadas del informe anual.
- d) Las recomendaciones derivadas de las auditorías internas o externas que se lleven a cabo en cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (UE) 2017/625.
- e) Las notificaciones de la RASFF que se hayan producido durante el año anterior, pudiendo tener en cuenta, también, las del año en curso.
- f) Los resultados de las visitas de la OAV y las recomendaciones contenidas en los informes finales.
- g) Cualquier modificación del Plan Nacional de control de la cadena alimentaria que afecte al programa de control de alimentación animal.

Esta revisión anual se realizará durante el primer semestre del año con la finalidad de, si fuera preciso realizar adaptaciones, aplicarlas a partir del inicio del segundo semestre del año en curso hasta el final del primer semestre del año siguiente, momento en el que se volvería a realizar una valoración del programa.

Informes anuales

Las autoridades competentes de las CCAA remitirán a la secretaría de la CNCAA cada año, antes del 1 de mayo, o en su defecto, la fecha indicada por el Órgano de coordinación del MAPA encargado de la elaboración del informe anual, los datos de los resultados de los controles realizados con indicación de los incumplimientos detectados, las medidas adoptadas y las sanciones propuestas, junto con la información relativa a la supervisión del programa de control (apartado 7.1), y las medidas llevadas a cabo para asegurar la eficacia de los controles realizados para el cumplimiento de los objetivos marcados (apartado 7.2), en el formato que acuerde la CNCAA o en el que se establezca en el marco de la aplicación del Reglamento (UE) 2017/625. El informe contendrá las principales conclusiones derivadas de la aplicación del programa de control y las recomendaciones que consideren oportunas. Cuando se produzcan desviaciones significativas con respecto al número de inspecciones o controles previstos, se incluirá una justificación.

La CNCAA con la información recibida de las CCAA elaborará el informe anual que se fija en el artículo 113 del Reglamento (UE) 2017/625, que enviará al Departamento coordinador del Plan de Control en el MAPA.

7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La autoridad competente de las CCAA supervisará el control oficial realizado, en un porcentaje mínimo documental o *in situ*, del 1%.

No obstante, las autoridades de control de las CCAA presentarán anualmente, para su validación en la CNCAA, las previsiones de supervisión de controles para ese año.

Asimismo, se ha establecido un sistema de verificación de la eficacia de los controles, a nivel nacional y autonómico, encaminado a monitorizar y evaluar a lo largo del tiempo los resultados obtenidos en los controles para garantizar la consecución de los objetivos marcados, así como un sistema de supervisión de la conformidad de los controles realizados por parte de la autoridad de control.

7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL

Los objetivos operativos del programa se valorarán de forma anual a través de indicadores medibles y expresados en datos relativos, de manera que sean comparables interanualmente y así poder observar tendencias:

Indicadores del objetivo operativo 1: Garantizar el cumplimiento del Reglamento (CE) 767/2009 sobre la comercialización y utilización de piensos, con el fin de facilitar una información adecuada a los usuarios y los consumidores, así como consolidar el funcionamiento eficaz del mercado interior.

1.1- Porcentaje de incumplimientos del etiquetado de los piensos: documentales y analíticos. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre el etiquetado.

1.2- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos (segunda visita o control documental). Expresado en nº subsanaciones / nº incumplimientos.

Indicadores del objetivo operativo 2: Limitar la presencia de determinadas sustancias indeseables en los piensos en cumplimiento de la Directiva 2002/32/CE sobre sustancias indeseables en la alimentación animal, a través de la mejora en la adaptación de los autocontroles de los operadores.

2.1- Porcentaje de incumplimientos en el control de sustancias indeseables: documentales y analíticos. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre el etiquetado.

2.2- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 2.1 (segunda visita o control documental). Expresado en nº subsanaciones / nº incumplimientos.

2.3- Porcentaje de incumplimientos en autocontroles de homogeneidad. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre este punto.

2.4- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 2.3 (segunda visita o control documental). Expresado en nº subsanaciones/nº de incumplimientos.

2.5- Porcentaje de incumplimientos en autocontroles de contaminación cruzada. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre este punto.

2.6- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 2.5 (segunda visita o control documental). Expresado en nº subsanaciones/nº incumplimientos.

Indicadores del objetivo operativo 3: Garantizar la adecuada aplicación del Reglamento (CE) 1831/2003 sobre higiene de piensos, así como de los procedimientos basados en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y la ejecución de buenas prácticas de higiene, como responsabilidad de los operadores de empresas de piensos.

3.1- Porcentaje de incumplimientos en registro de establecimientos. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre el registro.

3.2- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 3.1 (segunda visita o control documental). Expresado en nº subsanaciones/nº incumplimientos.

3.3- Porcentaje de incumplimientos en registro de autocontroles realizados y los procesos desarrollados en los establecimientos. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre el registro de autocontroles.

3.4- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 3.3 (segunda visita o control documental). Expresado en nº subsanaciones/nº incumplimientos.

3.5- Porcentaje de incumplimientos en los controles de contaminación cruzada de establecimientos PM (C+E). Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre contaminación cruzada.

3.6- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 3.5 (segunda visita o documental). Expresado en nº subsanaciones/nº incumplimientos.

3.7- Porcentaje de incumplimientos en higiene de establecimientos. Expresado en nº incumplimientos/nº controles realizados sobre higiene.

3.8- Porcentaje de subsanación de los incumplimientos del punto 3.7 (segunda visita o documental). Expresado en nº subsanaciones/nº incumplimientos.

Se recomienda consultar la Guía para Verificar la Eficacia del Sistema de Control Oficial del MAPA, como parte del PNCOCA 2026-2030.

7.3. AUDITORIA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL.

Conforme al apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (UE) 2017/625, la autoridad competente en la ejecución de este Programa deberá someterse a auditorías internas o externas, y atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas.

Las auditorias de los programas de control oficial del MAPA se realizan según lo indicado en el documento "Guía para la verificación de la eficacia del sistema de control oficial del MAPA".

Cada año, se solicitará a las autoridades competentes un informe de las auditorías realizadas a este programa de control y sus principales hallazgos y planes de acción.

8. ANEXOS

- ANEXO I: Normativa legal reguladora
- ANEXO II: Listado de autoridades competentes que representan a las CCAA en la CNCAA
- ANEXO III: Listado de las autoridades competentes responsables de los diferentes elementos del programa de control en cada CA
- ANEXO IV: Índice de procedimientos documentados de trabajo elaborados por las autoridades competentes
- ANEXO V: Criterios de riesgo aplicables a los establecimientos que intervienen en la cadena de producción de piensos – Programa
- ANEXO V.1: Criterios de riesgo aplicados por las CCAA
- ANEXO VI: Actividades de control a reforzar
- ANEXO VII: Notificaciones RASFF
- Anexo 5.1.a) Bases de datos

- Anexo 5.1.b) Laboratorios
- Anexo 5.4: Planes de emergencia