

**PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA**

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

**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS**

**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: Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA)**

**Fecha de aprobación: 25 de septiembre de 2025**

**Fecha de la última revisión:**

## ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN.....	3
2.	NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA.....	4
2.1.	NORMATIVA NACIONAL.....	4
2.2.	NORMATIVA AUTONÓMICA. NO ENCUENTRO LA TABLA DE EXCEL, HABRA QUE ACTUALIZARLO EN EL FUTURO.....	4
3.	OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL .....	5
3.1.	OBJETIVOS GENERALES.....	6
3.2.	OBJETIVO OPERATIVOS .....	6
4.	AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA .....	7
4.1.	PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL...	7
4.2.	AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS.....	7
4.3.	ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS.....	8
5.	RECURSOS Y PROCEDIMIENTOS.....	9
5.1.	RECURSOS HUMANOS. ....	9
5.2.	RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS .....	12
5.3.	PROCEDIMIENTOS, PLANES DE CONTINGENCIA Y PLANES DE EMERGENCIA.....	14
6.	DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL .....	155
6.1.	PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.....	155
6.2.	PUNTO DE CONTROL.....	16
6.3.	NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES.....	166
6.4.	NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL .....	17
6.5.	INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA.....	188
6.6.	MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS.....	188
7.	EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL .....	188
7.1.	SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL .....	199
7.2.	VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL .....	222
7.3.	AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL. ....	255

## 1. INTRODUCCIÓN.

El **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)**, es elaborado para dar cumplimiento al *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 (en adelante, RCO), en concreto al Art. 109, que menciona que "*Los Estados miembros velarán por que los controles oficiales (...) sean efectuados por las autoridades competentes sobre la base de un Plan Nacional de Control Plurianual*", dando lugar al PNCOCA en España.

Este documento, que se actualiza anualmente, describe los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local (en adelante AA. CC.), a fin de garantizar el cumplimiento de la normativa a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

El PNCOCA constituye un instrumento esencial para la organización y planificación integrada de los controles oficiales, garantizando que su ejecución sea uniforme, eficaz y proporcional en todo el territorio nacional. Esta planificación coordinada contribuye a reforzar la confianza en el sistema de control alimentario español y a mantener los elevados estándares de seguridad y calidad que lo caracterizan.

A través de los informes anuales del PNCOCA, recogidos en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723* de la Comisión, de 2 de mayo de 2019, por el que se establecen disposiciones de aplicación del RCO en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros, se presentan anualmente los resultados obtenidos tras la aplicación del plan y se identifican las áreas susceptibles de mejora que deberán ser abordadas, asegurando que el proceso de mejora sea continuo.

El PNCOCA es elaborado por la Comisión Nacional de Coordinación del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, como órgano de coordinación a nivel de la Administración General del Estado (AGE), en colaboración con las distintas AA. CC. involucradas en su desarrollo y ejecución.

Dicha Comisión Nacional se crea por 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 y entre sus funciones se encuentra la de asegurar una adecuada coordinación entre las distintas autoridades nacionales implicadas en el PNCOCA.

Este Programa tendrá como objeto el velar por:

- La calidad comercial de los alimentos en la industria alimentaria.
- La lealtad en las transacciones comerciales, entre operadores.
- Proteger y luchar contra las prácticas fraudulentas en la cadena agroalimentaria.
- La unidad de mercado en todo el territorio nacional.
- Adecuados requisitos de procesos y productos.
- Correctas condiciones de actividades de producción, elaboración o fabricación de los alimentos.

Así pues, cada autoridad competente, tal y como se señala en los distintos reales decretos que enmarcan la estructura de los departamentos ministeriales con sus respectivas competencias, elaborará el programa que le corresponda, en el caso de la calidad comercial alimentaria, este programa se gestiona desde la unidad referida en el apartado **4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL**, en colaboración con los distintos servicios autonómicos en esta materia.

Esta distribución competencial se define en el *Artículo 7. Dirección General de Alimentación*, dentro del *Real Decreto 717/2024*, de 23 de julio, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

## 2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA

Se puede consultar toda la legislación actualizada aplicable en materia de calidad alimentaria:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/>

### 2.1. NORMATIVA NACIONAL

- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria (BOE de 31 de julio).
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (BOE de 2 de octubre).
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público. (BOE de 2 de octubre).
- Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas. (BOE de 2 de julio).
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria (BOE de 15 de julio). (artículos que tipifican y califican las infracciones).
- Reales Decretos sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a las Comunidades Autónomas en materia de defensa contra fraudes y calidad agroalimentaria.

### 2.2. NORMATIVA AUTONÓMICA.

**ANDALUCÍA:** Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, modificada en varios preceptos, por Decreto-ley 26/2021, de 14 de diciembre de 2021 por el art. 16 del Decreto –Ley 2/2020, de 9 de marzo, de mejora y simplificación de la regulación para el fomento de la actividad productiva de Andalucía y Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y de la Calidad de los Vinos de Andalucía modificado el art. 28, por Decreto-ley 2/2020, de 9 de marzo y por Ley 2/2011, de 25 de marzo queda derogado el art. 44.1.m, las disposiciones adicional 1 y transitoria 2 y se modifican los arts. 11, 28, 30, 45 y 51.

**ARAGÓN:** Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.

**ASTURIAS:** Ley 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios.

**ISLAS BALEARES:** Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los Productores e Industriales Agroalimentarios de las Illes Balears.

**ISLAS CANARIAS:** Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria y Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria. BOE 110, de 8 de mayo de 2019.

**CASTILLA Y LEÓN:** Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León y la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.

**CASTILLA-LA MANCHA:** Ley 7/2007, de 15 de marzo de 2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha y Ley 6/2022, de 29 de julio, de la Viña y del Vino de Castilla-La Mancha.

**CATALUÑA:** Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria (Cataluña, DOGC nº 3915 de 13 de junio de 2003) y Ley 2/2020 de 5 de marzo de la vitivinicultura (DOGC 8080 de 9.3.2020).

**COMUNIDAD VALENCIANA:** Capítulo V de la Ley de la Generalitat Valenciana 12/1994, de 28 de diciembre, en materia de defensa de la calidad agroalimentaria y Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana.

**EXTREMADURA:** LEY 6/2015, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura.

**GALICIA:** Ley 1/2024, del 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia. (DOG 18 de enero de 2024).

**PAÍS VASCO:** Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria, Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, Orden de 4 de junio de 1996, del Consejero de Industria, Agricultura y Pesca, por la que se dictan normas relativas a los documentos que deben acompañar a los transportes intracomunitarios de productos vitivinícolas que se inicien en la CAPV y a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola y el DECRETO 51/2024, de 30 de abril, sobre las condiciones higiénico-sanitarias, de trazabilidad, etiquetado y publicidad de los productos alimenticios comercializados mediante venta de proximidad.

**LA RIOJA:** Orden 37/2001, de 18 de septiembre, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, sobre los documentos que deben acompañar el transporte de los productos vitivinícolas y los libros de registros que el sector vitivinícola tiene que cumplimentar.

### 3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL

Tal y como se describe en el documento general del PNCOCA 2026-2030 se establecen tres niveles de objetivos:

- **Objetivos estratégicos**, que definen la estrategia general del PNCOCA y proporcionan una estructura global a todas las actuaciones previstas en el plan. Existen cinco.

A nivel de programa nacional, se establecen dos tipos de objetivo más en detalle:

- **Objetivos generales:** determinan lo que el sistema de control oficial pretende alcanzar en cada ámbito, así como sus prioridades. Se relacionan con los resultados e impactos previstos durante el periodo de ejecución de cada programa.
- **Objetivos operativos:** expresan lo que la autoridad competente espera lograr mediante la ejecución de los programas. Derivan de los objetivos generales o se fijan directamente por la legislación aplicable, y se alcanzan a través de las actividades de control oficial que coordinan y realizan dichas autoridades. Estos quedan vinculados a diferentes indicadores utilizados en la sección 7 sobre la evaluación del programa.

El Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria forma parte del Objetivo Estratégico 3 del PNCOCA, que consiste en "**garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, intensificar la lucha contra el fraude alimentario y proteger los legítimos intereses de las personas consumidoras a lo largo de toda la cadena alimentaria y productos agroalimentarios**".

### 3.1. OBJETIVOS GENERALES

Dentro de los objetivos generales de este programa se identifica un ámbito de aplicación:

N.º	Nombre	Ámbito de Aplicación
3.1	Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria	Inspeccionar y controlar el cumplimiento normativo en defensa de la calidad comercial alimentaria en la elaboración, comercialización y práctica leal de los productos agroalimentarios (art. n.º2, a) del RUE 2017/625, RCO.

Y los siguientes **objetivos generales**:

**Objetivo General 1.** Cumplimiento de los requisitos de ejecución de los controles oficiales.

**Objetivo General 2.** Seguimiento de los incumplimientos para su reducción.

**Objetivo General 3.** Seguimiento de las medidas correctoras adoptadas para, si fuera pertinente, su mejora o intensificación de los controles.

### 3.2. OBJETIVOS OPERATIVOS

Los objetivos operativos (OO) contemplados en el Programa de Calidad Alimentaria son los siguientes:

- **OO1:** En relación con la calidad comercial de los alimentos de la industria alimentaria: aumentar y mantener un nivel elevado de confianza basado en datos objetivos, tanto por parte de la ciudadanía, como por parte de los mercados nacionales e internacionales.
- **OO2:** En relación con la lealtad en las transacciones comerciales: mantener un nivel elevado de lealtad de las transacciones comerciales en la cadena alimentaria.
- **OO3:** Proteger y luchar contra las prácticas fraudulentas en la cadena agroalimentaria: En base a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625, compete a este programa no solo a detectar infracciones de la normativa agroalimentaria, sino también a detectar posibles infracciones intencionadas de dichas normas, cometidas mediante prácticas fraudulentas o engañosas por operadores con el fin de obtener una ventaja indebida.
- **OO4:** En relación con la unidad de mercado: contribuir a mantener la unidad de mercado.
- **OO5:** En relación con los requisitos de procesos y productos: velar por que los procesos y productos de la cadena alimentaria se correspondan con los requisitos y calidades previstas en la normativa vigente y con la información facilitada a los consumidores y operadores.
- **OO6:** En relación con las condiciones de las actividades de producción o elaboración o fabricación de los alimentos: controlar que dichas actividades se desarrollen en condiciones generales adecuadas y en especial en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol y trazabilidad.

Los indicadores asociados a estos objetivos se mostrarán en el apartado 7 sobre la "*Evaluación del Programa de Control*" del presente documento.

#### 4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA

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

Mediante el Artículo 7 del *Real Decreto 717/2024*, de 23 de julio, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se establece que el punto de contacto nacional para el programa de control 3.1 sobre Calidad Alimentaria será:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Dirección General de Alimentación

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

[sgccala@mapa.es](mailto:sgccala@mapa.es)

##### 4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Las autoridades competentes a nivel nacional y a nivel autonómico quedarán recogidas en la siguiente tabla:

AUTORIDADES COMPETENTES			
Ámbito	Organismo	Unidad	Correo de contacto
Nacional			
Andalucía			
Aragón			
Principado de Asturias			
Islas Baleares			
Islas Canarias			
Cantabria			
Castilla León			
Castilla-La Mancha			
Cataluña			
Comunidad Valenciana			
Extremadura			
Galicia			
Comunidad de Madrid			
Región de Murcia			
Comunidad Foral de Navarra			
País Vasco			
La Rioja			

#### 4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS

La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, sienta las bases de esta coordinación, ya que en su artículo 141 establece el deber de colaboración entre administraciones, en su artículo 143 regula la cooperación interadministrativa, y en su artículo 145 define los órganos de cooperación como órganos de composición multilateral o bilateral, integrados por representantes de las diferentes Administraciones Públicas para acordar actuaciones que permitan mejorar el ejercicio de sus competencias.

Dentro del ámbito de la Calidad Alimentaria, y encontrándose sujetos a continua actualización anual, se cuenta con los siguientes órganos de coordinación a nivel nacional:

- **Mesa de coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA).** Objeto: Coordinación interadministrativa de las actuaciones de control de calidad alimentaria, organización de campañas específicas de control, revisiones legislativas, acuerdos sobre interpretación normativa, entre otros; Integrantes: Servicios Autonómicos de Control de la Calidad y Defensa contra Fraudes, unidades ministeriales del MAPA y la Dirección General de Consumo principalmente, pudiendo asistir y participar otras autoridades dependiendo del asunto a tratar. Funciona en sesiones plenarias y en grupos de trabajo donde puede intervenir el sector y organizaciones agroalimentarias coordinadas por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA), si así lo solicitan; Base Jurídica: Ley 28/2015, de 30 de Julio, para la Defensa de la Calidad Alimentaria; Año de creación/constitución: 1995.
- **Mesa de Coordinación de Laboratorios Agroalimentarios.** Objeto: Establecer los mecanismos de coordinación, colaboración y cooperación entre los laboratorios agroalimentarios que intervienen en el control oficial de los productos agroalimentarios; Integrantes: Representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de las Comunidades Autónomas; Base Jurídica: RD 64/2015 de 6 de febrero; Año de creación/constitución: 2015.
- **Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico.** Objeto: 1. La mejora de la coordinación y armonización de las actuaciones previstas en la presente norma de calidad y de otras normas que se puedan establecer para su desarrollo. 2. Los procedimientos de trabajo a desarrollar por las entidades de inspección y certificación 3. Los procedimientos de control racial y de reconocimiento de los animales que integran la actual cabaña productora, con objeto de facilitar la adecuación de dicha cabaña a los requisitos raciales establecidos en la presente 4. El desarrollo y mejora de mecanismos de verificación y análisis de trazabilidad que permitan evaluar los resultados de la aplicación de la presente norma. 5. Elaboración técnica de un Plan Nacional de Control de la Calidad de los productos acogidos a esta norma, que será propuesto para ser desarrollado por las Comunidades Autónomas mediante los correspondientes programas de control anuales; Integrantes: Representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de las Comunidades Autónomas. Colaborarán así mismo y cuando el tema lo requiera la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen cerdo Ibérico, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) así como las Entidades que gestionan los libros genealógicos relacionados con la norma. Podrán ser invitadas a participar en dicha Mesa otras asociaciones o entidades; Base Jurídica: RD 4/2014 de 10 de enero, que establece la Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Año de creación/constitución: 2014.
- **Mesa de coordinación de jefes de panel de catadores de Aceite de Oliva Virgen.** Objeto: 1) Dar las orientaciones pertinentes y definir los procedimientos para la preparación de los ensayos de aptitud. 2) Garantizar el correcto análisis de los resultados, así como de realizar las recomendaciones necesarias y el consenso de las muestras, y de atender a las reclamaciones y sugerencias que puedan surgir en relación con los mismos. 3) Planificar estudios que puedan mejorar la homogeneidad del comportamiento analítico, promoviendo el intercambio de información y muestras entre estos. 4) Elaborar notas técnicas interpretativas de todos aquellos

asuntos que puedan surgir en el ámbito del control oficial de las características organolépticas de los paneles oficiales, con objeto de unificar los criterios de actuación de aquéllos; Integrantes: El titular de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación al que podrá suplir el titular de la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios, representantes del MAPA y todos los jefes de panel autorizados para hacer controles oficiales. Base Jurídica: Real Decreto 83/2021, de 9 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 227/2008, de 15 de febrero, por el que se establece la normativa básica referente a los paneles de catadores de aceite de oliva virgen; Año de creación/constitución: 2021.

## 5. RECURSOS Y PROCEDIMIENTOS

### 5.1. RECURSOS HUMANOS.

Las AA. CC. del PNCOCA son administraciones públicas en las que trabajan empleados públicos, cuyos derechos, deberes y códigos de conducta se encuentran recogidos en el *Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público*. Existen empleados públicos en todos los niveles de la administración: en la AGE, en las CC. AA. y en las entidades locales.

En los epígrafes siguientes se describen las cifras sobre el personal cuya actividad profesional está vinculada al cumplimiento de este programa de control oficial, así como si se delegan o no tareas, y cuáles son las obligaciones de dicho personal respecto al desempeño profesional en lo que afecta al desarrollo de este programa de control.

#### 5.1.1. Descripción de los recursos humanos.

En la siguiente tabla se recogen los recursos humanos disponibles para la realización de los controles en el marco del Reglamento 2017/625 sobre controles oficiales y otras actividades de control oficial, relativas al programa de control 3.1. sobre calidad alimentaria:

RECURSOS	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES, TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	VEHÍCULOS
NACIONAL			
ANDALUCÍA			
ARAGÓN			
ASTURIAS			
ISLAS BALEARES			
ISLAS CANARIAS			
CANTABRIA			
CASTILLA Y LEÓN			
CASTILLA-LA MANCHA			
CATALUÑA			
COMUNIDAD VALENCIANA			

EXTREMADURA			
GALICIA			
C. MADRID			
REGIÓN DE MURCIA			
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA			
PAÍS VASCO			
LA RIOJA			
<b>TOTAL</b>			

### 5.1.2. Delegación de tareas.

No existen tareas de control oficial delegadas en este Programa de Control.

### 5.1.3. Obligaciones del personal (transparencia, sigilo profesional, ausencia de conflicto de intereses, etc.).

Tal y como se recoge en la parte general del PNCOCA, el personal dedicado al desarrollo de estos programas de control oficial, y en concreto, al de calidad alimentaria, debe estar libre de **conflictos de intereses**, conforme a lo dispuesto en el artículo 5 del RCO. Las AA. CC., por su parte, deben establecer los mecanismos y procedimientos necesarios para garantizar este requisito.

Se debe cumplir con lo siguiente:

- **Los deberes y el código de conducta** establecidos en el capítulo VI, Título III del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre. Concretamente, en el artículo 52 se establece que *“Los empleados públicos deberán desempeñar con diligencia las tareas que tengan asignadas y velar por los intereses generales con sujeción y observancia de la Constitución y del resto del ordenamiento jurídico, y deberán actuar con arreglo a los siguientes principios: objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres, que inspiran el Código de Conducta de los empleados públicos configurado por los principios éticos y de conducta regulados en los artículos siguientes”*. En el artículo 53 de la norma se establecen los principios éticos y en el artículo 54 los principios de conducta que deben seguir los empleados públicos.
- La actuación de los empleados públicos debe perseguir la satisfacción de los intereses generales de los ciudadanos y fundamentarse en la **imparcialidad y el interés común**.
- En relación con el principio de **confidencialidad**, el artículo 8 del RCO establece que las AA. CC. deben garantizar que no se divulgue a terceros la información obtenida durante la realización de los controles oficiales. Igualmente, el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, dispone que el personal funcionario debe guardar secreto sobre materias clasificadas o cuya difusión esté legalmente prohibida, y actuar con la debida discreción respecto a los asuntos conocidos por razón de su cargo, sin utilizar dicha información en beneficio propio o de terceros, ni en perjuicio del interés público.

- Asimismo, la *Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria*, establecen que los agentes de control oficial deben cumplir estrictamente con el deber de **sigilo profesional**.
- Además, como recoge el art. 11 del RCO, el personal que lleve a cabo labores de control oficial deberá actuar con un elevado nivel de **transparencia**, sin perjuicio del cumplimiento de los anteriores principios de confidencialidad, del deber de sigilo profesional y de la normativa sobre protección de datos de carácter personal.

En caso de incumplimiento de las condiciones anteriormente expuestas, será objeto de sanción conforme al Reglamento de régimen disciplinario de la Administración pública en la que el personal preste servicio y, con carácter supletorio, al de los Funcionarios Civiles del Estado.

#### 5.1.4. Formación.

De forma transversal a todos los programas de control oficial, y en concreto en este programa nacional de control oficial de Calidad Alimenta es de aplicación el artículo 5.4. del RCO establece que las AA. CC. que realizan los controles y otras actividades oficiales deben recibir la formación adecuada para desempeñar correctamente sus funciones.

Para ello, la autoridad competente en materia de calidad alimentaria elaborará un plan de formación continua adaptado a las necesidades detectadas, en el que se contemplará la formación necesaria, incluyendo los aspectos recogidos en el capítulo I del anexo II del RCO.

Dependiendo del organismo que organiza y promueve las actividades de formación, los empleados públicos pueden participar en:

- Formación internacional, organizada por la Comisión Europea en el marco de "*Better Training for Safer Food*" (BTSF), con el fin de armonizar la formación de las AA. CC. de control en los diferentes Estados miembros.
- Formación a nivel estatal, organizada por los organismos de la AGE.
- Formación a nivel autonómico o local, organizada en el propio ámbito territorial y dirigida al personal que participa en el control oficial dentro de la comunidad autónoma o entidad local.

Es esencial identificar las necesidades formativas y coordinarlas de forma eficiente mediante una buena planificación para evitar duplicidades o que algunos campos formativos queden sin cubrir. Estas necesidades formativas pueden variar dependiendo, por ejemplo, de los sectores en los que sea más necesario realizar labor de control oficial (esto está relacionado con los criterios de riesgo para establecer la programación de controles de cada año). Por último, se han de registrar estas formaciones para poder evaluar la eficacia y el impacto que han tenido sobre el control oficial, y nuevamente, optimizar los recursos evitando solapamientos o duplicidades.

Para presentar la información, se empleará una tabla a la que se incluye a continuación o similar, que se podrá recoger dentro del programa o en el informe de resultados anual:

AGE/CCAA	CURSO/PROGRAMA/JORNADA	ASITENTES	N.º HORAS

## 5.2. RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS

### 5.2.1. Recursos laboratoriales.

Un elemento indispensable para la correcta ejecución de los controles y otras actividades oficiales es disponer de laboratorios de control oficial encargados de realizar los análisis, ensayos y diagnósticos necesarios. El RCO recoge en su articulado las condiciones y requisitos que deben cumplir estos laboratorios para poder trabajar con las AA. CC. en el marco del control oficial.

En concreto, el artículo 37 del RCO dispone que las AA. CC. deben designar laboratorios de control oficial para el análisis, ensayo y diagnóstico de las muestras tomadas durante los controles y otras actividades oficiales. Estos laboratorios pueden estar ubicados en el Estado miembro en el que operan las AA. CC., en otro Estado miembro o en un país tercero que forme parte del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

Este programa se encuadra dentro del “*procedimiento general para la designación de laboratorios en los ámbitos de control del (MAPA)*” que tiene por objeto recoger la sistemática de laboratorios que vayan a participar en las actividades de análisis de laboratorio de las muestras tomadas durante los controles oficiales. Su actualizaciones y mejoras son recogidas dentro de la web del MAPA:

#### [Procedimiento general para la designación de laboratorios en los ámbitos de control del MAPA](#)

Su trasposición a nivel nacional es recogida en el título III del *Real Decreto 562/2025*, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, destacando la publicación de un listado de laboratorios en base al artículo 18.5. de citado decreto que expone “*Los laboratorios designados como laboratorio oficial por alguna autoridad competente ubicada en España estarán incluidos en las correspondientes bases de datos de la autoridad competente de la Administración General del Estado en función de sus competencias y las funciones que tengan atribuidas*”.

Dicho listado tendrá carácter informativo y abreviado, ya que todo detalle de alcance de acreditación o datos específicos de análisis se recogen en la web de la Entidad ENAC, siendo renovado de forma periódica por el organismo interministerial de la Mesa de coordinación, MECOCALA, y a petición de las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas como responsables de las designaciones.

Su disponibilidad y uso por cualquier autoridad, operador o ciudadano se encuentra dentro de la web oficial del MAPA en el ámbito de la calidad alimentaria:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/control-calidad>

Se recogerán los datos fundamentales en este tipo de tabla o similar:

Laboratorio	Dirección	Localidad	Provincia	Teléfono de Contacto	e-mail	Acreditado (*)	Designado por CC.AA.	Designado para

(\*) Para conocer el alcance de la acreditación consultar [www.enac.es](http://www.enac.es)

### 5.2.2. Soportes informáticos.

Para organizar y ejecutar los controles y otras actividades oficiales, las AA. CC. emplean distintos programas informáticos o bases de datos, que pueden haber sido desarrollados a nivel comunitario, nacional, autonómico o local, cuya utilización depende del ámbito competencial de cada autoridad competente.

La Comisión Europea ha establecido el sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales (SGICO), regulado en el Capítulo IV del RCO y desarrollado en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre de 2019, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO)*. Este sistema tiene como finalidad integrar los mecanismos y herramientas a través de los cuales se gestionan, procesan e intercambian automáticamente los datos, la información y los documentos relativos a los controles y otras actividades oficiales.

El SGICO integra una serie de sistemas informáticos gestionados por la Comisión Europea, destinados al intercambio rápido de datos, información y documentos relacionados con riesgos para la salud humana, la salud y el bienestar animal, así como la sanidad vegetal. En el caso de la calidad alimentaria, el sistema a emplear es:

- **Sistema iRASFF:** sistema electrónico a través del que se ejecutan los procedimientos de la Red de Alerta y Cooperación (ACN) integrados por el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), la Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA) y la Red Europea contra el Fraude Agroalimentario (FFN). Además, el *iRASFF Animal Welfare Network*, se utiliza para para tramitar comunicaciones entre AACC sobre hallazgos en el curso de los controles oficiales en materia de bienestar animal.

Asimismo, a nivel autonómico, se emplean los recogidos en la siguiente tabla:

ÁMBITO	SISTEMA INFORMÁTICO AA.CC. / BASES DE DATOS
NACIONAL	
ANDALUCÍA	
ARAGÓN	
ASTURIAS	
ISLAS BALEARES	
ISLAS CANARIAS	
CANTABRIA	
CASTILLA Y LEÓN	
CASTILLA-LA MANCHA	
CATALUÑA	
COMUNIDAD VALENCIANA	
EXTREMADURA	
GALICIA	
C. MADRID	
REGIÓN DE MURCIA	
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	
PAÍS VASCO	
LA RIOJA	
<b>TOTAL</b>	

### 5.3. PROCEDIMIENTOS, PLANES DE CONTINGENCIA Y PLANES DE EMERGENCIA

#### 5.3.1. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente.

##### Nacionales:

- Procedimiento Documentado General 01 (PDG-01). Programación de actuaciones de control. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria de 17 diciembre 2009. Última actualización el 29 de noviembre de 2019.
- Procedimiento Documentado General 05 (PDG-05). Criterios de armonización de la interpretación de la normativa en el ámbito de la calidad alimentaria. Aprobado en la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural (sesión 76), celebrada el 19 de abril de 2006. Actualización de su edición tercera por la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 2 de agosto de 2024.
- Procedimiento Documentado General 06 (PDG-06). Procedimiento Administrativo sancionador. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria de 17 de diciembre de 2008.
- Procedimiento Documentado de Inspección 07 (PDG-07). Actuaciones de control de los aceites de oliva y orujo de oliva. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 26 de octubre de 2022.
- Procedimiento Documentado de Inspección 08 (PDG-08). Guía de Inspección contra el fraude en el control de la calidad de la miel. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 30 de junio de 2023.
- Procedimiento Documentado General 09 (PDG-09). Contabilización Actuaciones de Control acorde al Reglamento (UE) 2019/723. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 23 de septiembre de 2024.
- Plan de Control Específico de la Calidad del AO y AOO. Aprobado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria el 26 de octubre de 2022. Actualizaciones anuales con datos PNCOCA.
- Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel. Aprobado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria el 25 de julio de 2023. Actualizaciones anuales con datos PNCOCA.

##### Autonómicos:

- A evaluar anualmente por cada unidad autonómica siendo incluida este tipo de tabla o similar:

REFERENCIA	PROCEDIMIENTO	VERSIÓN	FECHA REVISIÓN

#### 5.3.2. Planes de contingencia y planes de emergencia

En este Programa no son aplicables ya que se trata de un control de calidad alimentaria de índole económico, no sanitario.

## 6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

#### 6.1.1. Planificación

Los controles oficiales llevados a cabo por las autoridades competentes se realizarán y por lo tanto se programarán con regularidad. Su frecuencia, así como los criterios y prioridades en los que se basan deben ser apropiados para alcanzar los objetivos previstos.

También se realizarán controles dirigidos (ad hoc) cuando se tenga la sospecha de que pudiera haber irregularidades, infracciones o incumplimientos de la normativa.

La Comisión Europea podrá recomendar planes coordinados, conforme a un programa, de manera anual. Si se estima necesario, también podrá hacer recomendaciones de manera puntual.

Así pues, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Teniendo en cuenta el ámbito de actuaciones del Programa de control oficial de la calidad alimentaria y su objetivo de evitar, perseguir y sancionar el fraude en la calidad alimentaria, se examinará la situación eficazmente, sector a sector, en cada ámbito territorial, teniendo en cuenta parámetros suficientes y realizando un adecuado análisis de riesgos, orientando los controles y estableciendo, en los casos de incumplimientos, sanciones eficaces, proporcionadas y disuasorias.
- Para cumplir este objetivo, cada Autoridad Competente deberá tener en cuenta las materias de actuación recogidas en el Procedimiento Documentado General 01 (PDG-01): Programación de actuaciones de control, destacando los productos que tengan un interés socioeconómico.
- Recursos disponibles humanos, técnicos y materiales. Se tendrán en cuenta los cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes, pudiendo influir y justificar cambios en la consecución de controles mínimos a realizar.

#### 6.1.2. Priorización de controles

Se determinará el porcentaje de operadores que deben inspeccionarse cada año, priorizando según el análisis de riesgos previamente efectuado por la Autoridad Competente, y en función de:

- Operadores de nueva creación o nueva implantación.
- Operadores que tuvieron el año anterior apercibimiento o informe positivo que no se haya resuelto o cerrado en inspecciones anteriores.
- Operadores que no han sido inspeccionadas en los últimos 5 años.
- Resto de operadores.
- Además de los criterios y prioridades específicos referentes a sectores concretos y problemática territorial específica, en el análisis de riesgos de cara a la programación de los controles, se podrán tener en cuenta los siguientes criterios y prioridades generales:
  - Importancia y significación económica del sector en la comunidad autónoma.
  - Estructura de las empresas del sector alimentario en cada comunidad autónoma o, en su caso, en cada provincia. Se tendrá en cuenta el n.º total de empresas, el número de empresas según su producción/facturación, las industrias artesanales, las pequeñas cooperativas, etc.
  - Volumen comercializado (valorado según facturación en euros).
  - Historial de las empresas. Cumplimientos/incumplimientos.

- Problemas específicos de los sectores, de productos concretos, de materias primas, así como de actividades y procesos productivos.
  - Implantación de sistemas de autocontrol como normas ISO, sistemas de trazabilidad, etc.
  - Histórico de los resultados de los controles oficiales con incumplimiento.
  - Campañas sobrevenidas de control e inspecciones dirigidas.
  - Recomendaciones relativas a los programas coordinados de control de la Unión Europea, o en su caso, recomendaciones puntuales.
  - Resultados de los controles oficiales de otras administraciones incluidas las de otros Estados Miembros, tal y como establece el título IV del *Reglamento (UE) 2017/625* relativo a la asistencia y cooperación administrativa.
  - Resultados de los controles comunitarios efectuados de acuerdo con el art. 116 del *Reglamento (UE) 2017/625*, de 15 de marzo de 2017.
  - Resultados de las auditorías llevadas a cabo por un tercer país en un Estado miembro.
- Una vez considerados todos estos factores, cada Comunidad Autónoma especificará los sectores de actuación prioritarios.

## 6.2. PUNTO DE CONTROL

Según el *Artículo 2. Ámbito de Aplicación* de la *Ley 28/2015*, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, los puntos de control de este programa son las instalaciones de manipulación, clasificación, fábricas, plantas de envasado, almacenes de los mayoristas o de los distribuidores mayoristas, incluidos los denominados almacenes de logística pertenecientes a la moderna distribución, almacenes de los importadores de productos alimenticios, oficinas de intermediarios mercantiles con o sin almacén, así como en el transporte entre todos ellos.

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

## 6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES

Los controles oficiales se realizarán y, por lo tanto, se programarán en base al artículo 9.1. del RCO donde recoge *“Las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada”*.

Por lo tanto, en base a los datos recogidos en los últimos años, **se consensua un control mínimo de un 10% de subcategorías de productos u operadores del universo** (empresas alimentarias ubicadas en el territorio) y obteniendo sus correspondientes números mínimo de controles oficiales.

Los controles oficiales se efectuarán sin previo aviso. Se realizarán también controles dirigidos (ad hoc) cuando se tenga la sospecha de que pudiera haber irregularidades, infracciones o incumplimientos de la normativa. Asimismo, podrán efectuarse controles dirigidos en cualquier momento, incluso cuando no haya sospecha de incumplimiento.

Además, la Comisión Europea podrá organizar planes coordinados de control europeos.

La programación de controles se podrá efectuar a través de:

- La programación anual regular de controles para el año siguiente. Su programación se basará en base a un análisis de riesgos y en los criterios y prioridades de control establecido para alcanzar los objetivos previstos, y éstos se indicarán en su contenido.
- Campañas específicas de control. Se programarán para materias o productos concretos, en ámbitos territoriales definidos y con objetivos específicos. Se programarán y formarán parte de la programación anual indicada en el punto anterior. No obstante, cuando haya problemas o circunstancias sobrevenidas, se podrán realizar campañas específicas de control en el año en curso o cuando las circunstancias lo aconsejen.
- Inspecciones dirigidas. Son inspecciones generalmente puntuales. Se realizan ante sospecha de irregularidades, ante denuncias o incluso, ante noticias en los medios de comunicación que aconsejan realizar actuaciones de control apropiadas. Asimismo, podrán efectuarse controles dirigidos en cualquier momento, incluso cuando no haya sospecha de incumplimiento.

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

En el desarrollo de la labor de inspección, se realizarán dependiendo del alcance de la inspección, que se define en la programación anual o en las órdenes de inspección, entre otros, los siguientes controles:

- Control de registro y autorizaciones de las empresas.
- Control de sistemas de autocontrol.
- Control de los sistemas de trazabilidad.
- Control de procesos y prácticas de elaboración, envasado y almacenamiento.
- Control de productos (materias primas, productos intermedios, productos finales):
  - Documentación, identificación y etiquetado.
  - Calidad, composición y pureza.
  - Envasado y contenido efectivo.

De manera más específica, las Autoridades Competentes de control, en el desarrollo de las visitas de inspección de los locales e instalaciones de las empresas inspeccionadas, se apoyarán principalmente en:

- Control documental: registros, autorizaciones, documentación comercial, documentación relativa a la producción y almacenamiento, libros de registro, facturas, etc.
- Balance de masas, control de existencias y aforos de los productos.
- Toma de muestras y análisis: métodos oficiales específicos cuando los haya o disposiciones generales (RD 562/2025) complementadas con circulares de los servicios de inspección, que contienen instrucciones adicionales para la materia o el sector muestreados.
- Control del etiquetado y documentos de acompañamiento de los productos.
- Control de contenido efectivo de los productos envasados, en su caso.
- Otros.

## 6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA

En las inspecciones pueden detectarse **incumplimientos** a la normativa vigente que se clasifican en 2 tipos: **irregularidades** e **infracciones**.

Tal y como se establece en la programación anual que deben presentar anualmente las autoridades competentes en calidad alimentaria, las **irregularidades** son aquellos incumplimientos detectados durante las actuaciones de control que no dan lugar a una propuesta de inicio de expediente sancionador mientras que las **infracciones** son aquellos incumplimientos que darán lugar al inicio de un procedimiento sancionador.

## 6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Ante las infracciones se iniciarán expedientes para sanciones eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Ante las irregularidades detectadas se adoptarán medidas oportunas para resolverlas, pero sin conllevar necesariamente la apertura de un expediente sancionador.

Además, dependiendo del caso de incumplimientos, podrán tomarse medidas cautelares como:

- Los funcionarios inspectores podrán inmovilizar de manera cautelar las mercancías, productos, envases, etiquetas u otros elementos que incumplan los preceptos relacionados con las infracciones, haciendo constar en acta tanto el objeto como los motivos de la intervención cautelar, así como, en su caso, las medidas que hayan de adoptarse para evitar su deterioro y asegurar su integridad.
- Las medidas cautelares adoptadas por los funcionarios inspectores deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas, en un plazo no superior a quince días por la autoridad competente. En caso de alimentos perecederos, el inspector deberá tener en cuenta la caducidad de los mismos, reflejando en el acta la reducción del plazo de forma motivada y adaptado a su caducidad. Transcurrido el citado plazo habrán de levantarse si no se ha acordado ya la iniciación de procedimiento sancionador.
- La autoridad competente en sus actuaciones podrá acordar, sin carácter de sanción, la clausura o cierre temporal de empresas, instalaciones, locales o medios de transporte que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos o no hayan realizado las comunicaciones o declaraciones responsables, en caso de estar sujetos a dicha obligación, hasta que se rectifiquen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos para las mismas.
- En caso de que las autoridades competentes detecten infracciones graves o **reiteradas** o sospechen prácticas fraudulentas o engañosas, deberán realizar las acciones coordinativas de los controles oficiales y medidas sancionadoras, tal como recoge el artículo 16 de la Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria y que refiere al Objetivo General 3.

## 7. EVALUACION DEL PROGRAMA DE CONTROL

El objetivo de la evaluación del sistema es verificar su correcta aplicación y establecer medidas orientadas a la mejora continua. El RCO subraya la **necesidad de asegurar la calidad y efectividad de los controles oficiales a través de mecanismos de supervisión, evaluación y auditoría**. En particular, dentro del *Artículo 4. Organización y realización de controles oficiales* de dicho Reglamento se afirma que los controles deben ser realizados por personal competente, por lo que se debe asegurar que las personas encargadas de los controles sean competentes, bien formadas y que su trabajo sea revisado.

Las conclusiones obtenidas anualmente se incluyen en el Informe de resultados de los controles del Programa de control oficial de la calidad alimentaria, realizando un seguimiento, evaluación y revisión del Programa para su mejora continua, asegurando la calidad y efectividad de los controles oficiales.

## 7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La supervisión de los controles oficiales se entiende como el conjunto de actuaciones realizadas por los niveles superiores jerárquicos (dentro de la misma organización) sobre los agentes de control oficial, con el objeto de una evaluación continua de desempeño correcta y eficaz en la realización de sus funciones, de acuerdo con los procedimientos establecidos y en aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de control oficial de la calidad alimentaria.

Para establecer unos criterios comunes a todas las autonomías en términos de supervisión del control oficial, se ha establecido la "**Guía para la Supervisión del Sistema de Control Oficial del Mapa**", la cual ha sido empleada en la elaboración de las pautas para corroborar la supervisión en los controles oficiales de todos los programas de control que son competencia del MAPA, no obstante, manteniendo en general las líneas directrices del periodo anterior, como se describe en este apartado.

Las autoridades competentes autonómicas deben supervisar la eficacia y efectividad de los controles oficiales que realizan, y que se cumplen los planes y procedimientos de control establecidos. Por ello se realizarán tanto verificaciones documentales como in situ.

- **La supervisión documental** se entenderá como la comprobación realizada sobre todo tipo de documentos en formato papel o electrónico relacionado con el control oficial (almacenamiento correcto de bases de datos, aplicaciones informáticas, actas, informes, procedimientos, etc.). El porcentaje acordado por las autoridades competentes en la Mesa de coordinación de Calidad Alimentaria para este tipo de verificación anual documental es del 5 % en controles con incumplimientos y 3% sin incumplimientos de los operadores.
- **La supervisión in situ** (visitas de acompañamiento) son las comprobaciones realizadas sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice. El porcentaje acordado en este caso es del 1% anual de los operadores.

Los aspectos a verificar y los medios empleados para ello serán, entre otros:

- La revisión de las actas e informes de control realizados por los inspectores para comprobar que la inspección se ha realizado de forma correcta y que las actas levantadas no adolecen de defectos de forma.
- La visita a instalaciones inspeccionadas para comprobar la adecuación del control efectuado.
- Las reuniones de los equipos de control para evaluar resultados del programa o la conveniencia de modificarlo, de forma periódica, y a dos niveles, central y autonómico, con el fin de adecuar los controles a las necesidades reales que se presentan en la práctica.
- La revisión específica de los casos positivos o no conformes y de su posterior seguimiento y/o apertura de expediente sancionador.
- El tener documentado el procedimiento administrativo.
- El control de la disponibilidad y uso por parte del personal de control oficial de los procedimientos, manuales, guías de inspección, etc.

Así pues, durante la supervisión pueden detectarse aspectos no conformes, denominados incumplimientos en la supervisión. Se entenderá por "incumplimiento detectado en la supervisión" al no respeto de las normas, protocolos u otras pautas de realización establecidas por la Autoridad Competente para la realización de los controles oficiales.

Los incumplimientos en la supervisión pueden ser detectados en las supervisiones documentales (falta de calidad en los documentos generados, omisión de la redacción de actas o informes, actas o registros incompletos, deficiencias en el almacenamiento, etc.), y también en las supervisiones in situ (personal, condiciones de trabajos, instalaciones, tomas de muestras, pautas de producción etc.).

Ante cualquier aspecto no conforme detectado (incumplimiento en la supervisión), la persona responsable establecerá las medidas correctivas oportunas para evitar su reincidencia, por ejemplo: repetición del control oficial, modificación del procedimiento empleado, modificación de los criterios, formación del personal, uso de resultados en las auditorías internas, mejoras informáticas, etc.

Dependiendo de la gravedad del incumplimiento hallado, pueden o no invalidar el control, con medidas correctoras inmediatas o preventivas respectivamente.

Finalmente, se realizará un análisis cualitativo y cuantitativo de la verificación efectuada, detallando los resultados de las supervisiones realizadas junto con las acciones correctivas o preventivas establecidas, que se incluirá en el Informe Anual de Resultados (IAR) de este Programa de control oficial.

La información que solicitar a las autoridades regionales competentes será la siguiente:

- Número de operadores controlados.
- Datos de supervisiones documentales:
  - Número de supervisiones documentales realizadas.
  - Número de supervisiones documentales con incumplimientos (y las que invalidan).
  - Cuantía mínima obligatoria de supervisiones documentales establecida en el PNCO.
- Datos de supervisiones in situ:
  - Número de supervisiones in situ realizadas.
  - Cuantía de supervisiones in situ realizadas con incumplimientos (y las que invalidan).
  - Cuantía mínima obligatoria de supervisiones in situ sobre el total de controles.

**Tabla 1:** Los parámetros antes mencionados se recogerán en forma de tabla para permitir el análisis de los datos recopilados en el informe anual de resultados, según se indica en la Guía para la supervisión de controles oficiales del PNCOCA 2026-2030 del MAPA, siendo el modelo siguiente:

REALIZACIÓN DE SUPERVISIONES DEL PNCO CALIDAD ALIMENTARIA							
AA. CC.	N.º de operadores controlados(A)	SUPERVISIONES DOCUMENTALES			SUPERVISIONES IN SITU		
		N.º de supervisiones documentales realizadas (D)	N.º mínimo de supervisiones documentales a realizar (B)	% de supervisiones documentales realizadas sobre las mínimas a realizar (IS1= D*100/B)	N.º de supervisiones in situ realizadas (E)	N.º mínimo de supervisiones in situ a realizar (C)	% de supervisiones in situ realizadas sobre las mínimas a realizar (IS2=E*100/C)
Andalucía							
Aragón							
P. de Asturias							
Islas Baleares							
Islas Canarias							
Cantabria							
Castilla León							
Castilla-La Mancha							
Cataluña							
C. Valenciana							
Extremadura							
Galicia							
C. de Madrid							
R. de Murcia							

C. F. Navarra							
País Vasco							
La Rioja							
TOTAL							

Se establecen dos tipos de indicadores, cuantitativos y cualitativos, en todos ellos se segregan los resultados por tipología de supervisión (documental o in situ). En cuanto a los cuantitativos se obtendrán de la relación de la cuantía mínima de ejecución de las supervisiones establecidas y las supervisiones ejecutadas. Por lo tanto, se establecen los siguientes indicadores:

- **IS1:** Cumplimiento de la realización de supervisiones documentales mínimas establecidas.
- **IS2:** Cumplimiento de la realización de las supervisiones in situ mínimas establecidas.

En el caso de que los indicadores (IS1 e IS2) sean iguales o superiores al 100%, dicha AA.CC. habrá cumplido con la realización del número mínimo de supervisiones.

**Tabla 2:** También se tratarán indicadores de puntos de homogeneidad que tiene como fin ver si el cumplimiento de los mínimos es homogéneo en todo el territorio y se rellenará la siguiente tabla:

HOMOGENEIDAD DE LA REALIZACIÓN DE SUPERVISIONES						
PNCO MAPA	SUPERVISIONES DOCUMENTALES			SUPERVISIONES IN SITU		
	N.º de AA. CC. implicadas en los controles de supervisión (J)	N.º de AA. CC. que han cubierto el % mínimo de supervisiones documentales (K)	IS3: Homogeneidad del cumplimiento mínimos de realización de supervisiones documentales (J-K)	N.º de AA. CC. implicadas en los controles de supervisión (J)	N.º de AA. CC. que han cubierto el % mínimo de supervisiones in situ (L)	IS4: Homogeneidad del cumplimiento mínimos de realización de supervisiones in situ (J-L)
PNCO Calidad Alimentaria						

- **IS3:** Homogeneidad del cumplimiento mínimos de realización de supervisiones documentales.
- **IS4:** Homogeneidad del cumplimiento mínimos de realización de supervisiones *in situ*.

Si los indicadores son igual a cero todas las AA. CC. habrán cumplido la realización mínima. Si el resultado es mayor de cero, éste indicará el número de AA. CC. que no han alcanzado el mínimo de realización de supervisiones.

**Tabla 3:** Se calcularán indicadores sobre la evolución de las supervisiones cuyo resultado invalida el control realizado. Para ello se calcularán los siguientes indicadores recogidos en la tabla:

RESULTADOS DE LAS SUPERVISIONES DE LOS PNCO COMPETENCIA DEL MAPA										
PNCO Calidad Alimentaria	SUPERVISIONES DOCUMENTALES					SUPERVISIONES IN SITU				
	N.º de supervisiones documentales realizadas (D)	N.º de supervisiones documentales con incumplimientos (F)	N.º de supervisiones documentales con incumplimientos que invalidan el control (G)	% de supervisiones documentales con incumplimientos que invalidan el control sobre las supervisiones documentales realizadas (IS5= $G \cdot 100 / D$ )	% de supervisiones documentales con incumplimientos que invalidan el control sobre las supervisiones documentales con incumplimientos (IS6= $G \cdot 100 / F$ )	N.º de supervisiones in situ realizadas (E)	N.º de supervisiones in situ con incumplimientos (H)	N.º de supervisiones in situ con incumplimientos que invalidan el control (I)	% de supervisiones in situ con incumplimientos que invalidan el control sobre las supervisiones in situ realizadas (IS7= $I \cdot 100 / E$ )	% de supervisiones in situ con incumplimientos que invalidan el control sobre las supervisiones in situ con incumplimientos (IS8= $I \cdot 100 / H$ )

- **IS5:** porcentaje de supervisiones documentales con incumplimientos que invalidan el control sobre el total de supervisiones documentales.
- **IS6:** porcentaje de supervisiones documentales con incumplimientos que invalidan el control sobre las supervisiones documentales con incumplimientos.
- **IS7:** porcentaje de supervisiones *in situ* con incumplimientos que invalidan el control sobre el total de supervisiones *in situ*.
- **IS8:** porcentaje de supervisiones *in situ* con incumplimientos que invalidan el control sobre las supervisiones *in situ* con incumplimientos.

## 7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL

La verificación de la eficacia del control oficial en el contexto del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), es la capacidad de evaluar los controles oficiales para conseguir los objetivos previstos en el mismo, y consiste en la valoración de la ejecución y los resultados del PNCOCA y, por ende, los programas nacionales de control oficial (PNCO) integrados en él, con la finalidad de, **a través de unos indicadores**, comprobar la consecución de los objetivos establecidos.

Un indicador es una herramienta para medir el rendimiento del sistema de control oficial con el fin de proporcionar una idea del grado de efectividad de las actividades de control. Su cálculo debe ser lo más sencillo posible y deben proporcionar un buen conocimiento del funcionamiento y cumplimiento del sistema de control. Con el cálculo de los indicadores se obtendrá información sobre el logro de los objetivos, permitiendo identificar tendencias e impacto de las medidas.

### A) INDICADORES COMUNES DE LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Dentro de los objetivos estratégicos se han acordado una serie de Indicadores Comunes (IC) para los programas del MAPA que lo constituyen, a nivel del PNCOCA, conforme el documento ***“Guía para la verificación de la eficacia del sistema de control oficial del MAPA”***.

Dada la complejidad del PNCOCA 2026-2030, se ha requerido el restablecimiento de objetivos de distinta categoría, siendo los más amplios los estratégicos, y los propios de cada PNCO, los generales y los operativos.

En este programa se establecen una serie de indicadores comunes al Objetivo Estratégico 3, y otros específicos al programa de control de la calidad alimentaria; al igual que los demás programas, se establecen indicadores ligados a ambos tipos de objetivo que permitan medir el rendimiento del sistema de control oficial con el fin de proporcionar una idea del grado de efectividad de las actividades de control. Los objetivos deben ser específicos, medibles, realistas y alcanzables, pertinentes y establecidos para un periodo de tiempo limitado.

Los objetivos operativos, al ser los más específicos están ligados directamente a indicadores, en el caso de los objetivos generales, pueden no estar ligados de forma directa.

Con el cálculo de los indicadores se obtendrá información sobre el logro de los objetivos, permitiendo identificar tendencias e impacto de las medidas. Por todo lo anterior, permitirán tanto mostrar la pertinencia y efectividad del trabajo de las AA.CC, como, en caso de detectar desviaciones hacia la consecución de los objetivos, elaborar patrones para la mejora continua de la efectividad de un sistema de control oficial que se recogerán en los informes anuales de resultados y posteriores actualizaciones del PNCOCA. Asimismo, pueden ser fuente de información para los auditores.

El resultado de la verificación de eficacia se incluirá en los informes anuales de resultados (IAR) del PNCOCA, destacando en este caso la actividad de control oficial de la Calidad Alimentaria.

Por parte de la SGCCALA será necesario recabar la siguiente información:

- Número mínimo de controles establecido en el punto 6.3. del actual PNCO 3.1. de la calidad alimentaria (10% de los operadores del universo de industrias agroalimentarias).

Y donde las autonomías deben proporcionar estos datos:

- Número de controles programados.
- Número de controles programados ejecutados.
- Número de controles no programados.
- Número de controles totales ejecutados.
- Número de controles totales ejecutados con incumplimientos.
- Número de operadores con incumplimientos.
- Número de operadores que reinciden en un incumplimiento.

Con la información anterior, será posible hallar los siguientes indicadores comunes y cuales aplican a nuestro programa:

- ✓ **IC 1.** Cumplimiento de la programación: Número de controles oficiales ejecutados programados/ Número de controles oficiales programados.
- ✓ **IC 2.** Cumplimiento de realización del número mínimo de controles: Número total de controles ejecutados (programados + no programados) / Número mínimo de controles oficiales establecidos (anuales + adicionales).
- ✓ **IC 3.** Homogeneidad del cumplimiento del número mínimo de controles oficiales a nivel nacional y por AA.CC. Se trata de establecer cuántas Comunidades Autónomas han cumplido con el número mínimo de controles oficiales establecido.
- Respecto al seguimiento de los incumplimientos:

Se pretende evaluar el grado de incumplimiento del programa teniendo en cuenta el número de operadores y los controles.

- ✓ **IC 4.** Porcentaje de controles totales realizados con incumplimientos sobre el número total de controles realizados.
- ✓ **IC5.** NO APLICA A NUESTRO PROGRAMA.
- ✓ **IC6.** NO APLICA A NUESTRO PROGRAMA.
- ✓ **IC7.** Porcentaje de operadores con incumplimientos sobre el número total de operadores controlados.

## **B) INDICADORES ESPECÍFICOS DEL PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD ALIMENTARIA (IE)**

A partir de los indicadores anteriores y sobre los objetivos generales del Programa indicados en el apartado 3.1., se establecen los objetivos operativos (OO) para este programa, que serán valorados de forma anual por las Autoridades Competentes para su mantenimiento, actualización o sustitución.

Vinculados a estos objetivos operativos se tendrá en cuenta la evolución de los indicadores específicos (IE) a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua, conforme a los procedimientos de examen que se establece en el artículo 12.2. del RCO.

En este caso de PNCO de calidad alimentaria se ve necesario el añadir un indicador específico creado dentro del objetivo general 3 para el conocimiento del número de operadores que reinciden en un incumplimiento como ámbito de mejora y valorado su seguimiento en base a la Ley 28/2015.

En la siguiente tabla se recogen los indicadores específicos ligados a cada objetivo general de nuestro PNCO de calidad alimentaria 3.1.

En los apartados siguientes se explica su metodología de cálculo:

OBJETIVOS GENERALES		INDICADORES ESPECIFICOS PNCO 3.1.
Acrónimo	Descripción	Acrónimo/Descripción
OG1	Cumplimiento de los requisitos de ejecución de los controles oficiales.	<b>IE 1.</b> Cumplimiento de la programación: calculado como el porcentaje del número de controles programados ejecutados sobre el número de controles programados
		<b>IE 2.</b> Cumplimiento de realización del número mínimo de controles: calculado como el porcentaje de controles totales ejecutados (programados y no programados) sobre el número de controles programados
		<b>IE 3.</b> Homogeneidad del cumplimiento del número mínimo de controles oficiales a nivel nacional: se contabilizarán el número de AA. CC. que han ejecutado el número mínimo de controles (IG2) respecto al total de AA. CC. que realizan controles oficiales de ese PNCO
OG2	Seguimiento de los incumplimientos para su reducción.	<b>IE 4.</b> Porcentaje de controles totales realizados con incumplimientos sobre el número total de controles realizados
		<b>IE 5.</b> Porcentaje de operadores con incumplimientos sobre el número total de operadores controlados
OG3	Seguimiento de las medidas correctoras adoptadas para, si fuera pertinente, su mejora o intensificación de los controles.	<b>IE 6.</b> Número de operadores que reinciden en un incumplimiento

La vinculación entre los objetivos generales del programa de control oficial de la Calidad Alimentaria y los indicadores específicos correspondientes a cada objetivo es la siguiente, y debe ser cumplimentado por las autonomías en la plantilla que se hará llegar anualmente al solicitar la información para la realización del Informe Anual de Resultados (IAR):

- **IE1 e IE2:**

CUMPLIMIENTO GLOBAL DE LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DEL MAPA. AÑO 20XX								
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa	N.º mínimo de controles establecido en el PNCO (A)	N.º controles programados por las AACC (B)	N.º controles programados ejecutados (C)	N.º controles no programados (D)	N.º controles totales ejecutados (E=C+D)	Cumplimiento de la programación: IE1= (C *100/B)	Cumplimiento de la realización mínima de controles: IE2= (E *100/A)
PNCO Calidad alimentaria								

- IE 3:

HOMOGENEIDAD DE LA REALIZACIÓN DEL NÚMERO MÍNIMO DE CONTROLES OFICIALES			
PNCO	Ámbito de aplicación	N.º DE AA. CC. que realizan controles oficiales	N.º AA. CC. que han cubierto el n.º mínimo de controles oficiales (IE2 >= 100%)
PNCO Calidad Alimentaria			

- IE4 e IE5:

INCUMPLIMIENTOS EN LOS PNCO DE CALIDAD ALIMENTARIA. AÑO 20XX							
Programa de control oficial MAPA	Ámbitos del programa de control	N.º de controles totales (E)	N.º de controles ejecutados con incumplimientos (F)	N.º de operadores controlados (H)	N.º de operadores con incumplimientos (J)	% de controles con incumplimientos sobre el número de controles totales ejecutados IE4= (F*100/E)	% de operadores con incumplimientos sobre el número de operadores controlados IE5= (J*100/H)
PNCO Calidad Alimentaria							

- IE 6: Numéricamente

#### AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL.

Las autoridades competentes en la ejecución de este Programa de control deberán someterse a auditorías internas o externas, sometidas a su vez a examen independiente, tal y como se indica en el Artículo 6 del RCO sobre Auditorías de las autoridades competentes.

Las auditorías de los Programas de control oficial del MAPA se realizan según lo indicado en el documento "**Documento Marco de Auditorías de los Programas Nacionales de Control Oficial Competencia del Mapa**".

Para tener constancia de la programación de las auditorías de todas las AA. CC., una vez se apruebe el PNCOCA 2026-2030, el MAPA solicitará a todas las AA. CC. el cronograma de auditorías previsto para todo el quinquenio de PNCOCA 2026-2030,

Para elaborar la programación de auditorías se tiene en cuenta: los recursos disponibles, el universo de auditoría, el cual se compone de los programas del PNCOCA, los cuales, deben ser auditados al menos una vez durante la vigencia del PNCOCA 2026-2030, el universo de riesgo donde se categorizan según diversos criterios de riesgo los programas más prioritarios en cuanto a la necesidad de ser auditados, y por último, el cronograma, que suele ser acorde a los recursos auditores disponibles.

Cada año, se solicitará a las autoridades competentes un informe de las auditorías realizadas, los principales hallazgos y los planes de acción previstos.

En último lugar, se destaca que en el informe anual de auditorías también se incluirá una tabla resumen de cumplimiento de objetivos en el que se reflejen las auditorías programadas en base a los anexos registrados en el documento marco.