

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 POR:

MESA DE COORDINACIÓN

FECHA DE APROBACIÓN: 15 DE OCTUBRE DE 2015

FECHA DE MODIFICACIÓN: 17 DE DICIEMBRE DE 2021

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA	3
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA	3
2.1. NORMATIVA NACIONAL.....	3
2.2. NORMATIVA AUTONÓMICA	4
3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL	4
4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA	5
4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL.....	5
4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS.....	5
4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS	8
5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL	8
5.1. RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS (INCLUYEN LABORATORIOS Y BASES DE DATOS).....	8
5.2. DELEGACIÓN DE TAREAS DE CONTROL	11
5.3. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS ESTABLECIDOS DOCUMENTALMENTE.....	11
5.4. PLANES DE EMERGENCIA.....	22
5.5. FORMACIÓN DEL PERSONAL	22
6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	23
6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.....	23
6.2. PUNTO DE CONTROL.....	24
6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES.....	24
6.4. NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL	25
6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA.....	26
6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS	26
7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:	26
7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL.....	26
7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL	27
7.3. AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL.....	27

1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

El Reglamento de controles oficiales prevé el establecimiento de normas generales para la realización de controles oficiales a fin de garantizar un alto nivel de protección de la salud humana y animal, del medio ambiente y de los consumidores.

En el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo de 2017, se recogen, entre otros, los controles oficiales que se realizarán con el fin de comprobar el cumplimiento de normas relativas a la "integridad de los alimentos, a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores", aspectos recogidos en el marco del control de la calidad alimentaria.

Este Programa tendrá como objeto el velar por alcanzar o mantener:

- La calidad de los alimentos en la Industria Alimentaria.
- La lealtad en las transacciones comerciales, entre operadores.
- La Unidad de Mercado en todo el territorio nacional.
- Adecuados requisitos de procesos y productos.
- Correctas condiciones de las actividades de producción o elaboración o fabricación de los alimentos.

2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA

Se puede consultar toda la legislación actualizada en:

<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).
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE de 11 de julio). (Régimen sancionador aplicable a vinos excepto para los vinos de calidad diferenciada que tengan régimen sancionador específico).
- 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 agro-alimentaria (BOE de 15 de julio). (Artículos que tipifican y califican las infracciones, así como los artículos referidos a la toma de muestras y análisis).
- 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 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.

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.

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

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.

CASTILLA-LA MANCHA: Ley 7/2007, de 15 de marzo de 2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha y Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

CASTILLA Y LEÓN: Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León

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).

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

GALICIA: Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

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.

PAIS VASCO: Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria y Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, y 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.

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.

3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL

En relación con la calidad de los alimentos de la Industria Alimentaria: aumentar y mantener un nivel elevado de confianza basado en datos objetivos, en el Programa de control oficial de la cadena alimentaria, tanto por parte de la ciudadanía, como por parte de los mercados nacional e internacional.

En relación con la lealtad en las transacciones comerciales: mantener un nivel elevado de lealtad de las transacciones comerciales en la cadena alimentaria.

En relación con la Unidad de Mercado: contribuir a mantener la unidad de mercado.

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.

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.

4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA

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

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Dirección General de la Industria Alimentaria

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Autoridades competentes nacionales

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Dirección General de la Industria Alimentaria

Subdirección General de Control la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

Autoridades competentes de las Comunidades Autónomas

CONSEJERÍAS COMPETENTES (Servicios autonómicos de Control de la Calidad y Defensa contra Fraudes):

Andalucía

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria

Aragón

Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria

Servicio de Seguridad Agroalimentaria

Principado de Asturias

Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

Servicio de Desarrollo Agroalimentario

Illes Balears

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria
Servicio de Control y Calidad agroalimentaria

Canarias

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.
Instituto Canario de calidad agroalimentaria (I.C.C.A.)
Servicio de Inspección, laboratorio e Informes

Cantabria

Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
Dirección General de Pesca y Alimentación
Servicio de Industrias y calidad agroalimentaria

Castilla - La Mancha

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural
Dirección General de Alimentación
Servicio de Ordenación Alimentaria

Castilla y León

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
Dirección General de la Competitividad de la Industria Agroalimentaria y de la Empresa Agraria
Servicio de Planificación Industrial y Asociacionismo

Cataluña

Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural

Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía
Subdirección General de la Inspección y Control Agroalimentario

Extremadura

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio
Dirección General de Agricultura y Ganadería
Servicio de Calidad Agropecuaria y Alimentaria

Galicia

Consellería do Medio Rural

Dirección General de Ganadería, Agricultura e Industrias Agroalimentarias

Subdirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria

Servicio de control de la Calidad Alimentaria

La Rioja

Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población

Dirección General de Desarrollo Rural y Reto Demográfico

Servicio de Calidad Agroalimentaria

Madrid

Consejería de Sanidad

Dirección General de Salud Pública

Área de Calidad Alimentaria

Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

Dirección General de Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario

Servicio de industrias y promoción agroalimentaria

Navarra

Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente

Dirección General de Desarrollo Rural

Servicio de Explotaciones Agrarias y Fomento Agroalimentario

País Vasco

Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente

Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias

Servicio de Calidad y Control del Fraude

Comunitat Valenciana

Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

Dirección General de Desarrollo Rural

Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria

4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS

Coordinación interna en cada Comunidad Autónoma.

Coordinación entre las Comunidades Autónomas y con el MAPA a través de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, los grupos de trabajo específicos, las reuniones y otras actividades de coordinación.

5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

5.1. RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS (INCLUYEN LABORATORIOS Y BASES DE DATOS).

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
ANDALUCÍA	8+26	8	5	16	Sin presupuesto específico	GICA Gestión de Inspecciones de Calidad Agroalimentaria
ARAGÓN	5	3	1 - Laboratorio Agroambiental 2 - Panel de Catadores de Aceite de Oliva	Del parque móvil	Sin presupuesto específico	Gestión de Inspecciones de Calidad Agroalimentaria
ASTURIAS	3	1	1 - Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA)	Del Parque Móvil	Sin presupuesto específico	INCA Aplicación informática para gestionar datos de la Inspección de Calidad Agroalimentaria Registro de Embotelladores
ILLES BALEARS	4	2	0	2	Sin presupuesto específico	Gestión de Inspecciones de Calidad Agroalimentaria Registro de embotelladores Registro de operadores inscritos en las diferentes figuras de calidad
ISLAS CANARIAS	7	2	1	3	Sin presupuesto específico	Registro de embotelladores

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
						Registro de operadores agroalimentarios Agentes económicos de frutas y hortalizas Organización de Productores de Plátanos Gestión del control oficial
CANTABRIA	1	1	1	1	Sin presupuesto específico	Gestión Industrias Agroalimentarias(RIAL)
CASTILLA-LA MANCHA	12,8	1	2	Disponibilidad siempre que se necesita	Sin presupuesto específico	Aplicación en Acces
CASTILLA Y LEÓN	15	4	4	Disponibilidad siempre que se necesita	Sin presupuesto específico	Directorio de Industrias (REIN)
CATALUÑA	3+11	3	1 Laboratorio Agroalimentario -Cabrils	Disponibilidad siempre que se necesita	Sin presupuesto específico	Sistema de gestión de Inspecciones (SGI)
EXTREMADURA	5	1	- Agrario Extremadura -Estación enológica Almendralejo Extremadura	Disponibilidad siempre que se necesitan	Sin presupuesto específico	GECOFRA Gestión de Expedientes para el Control del Fraude Alimentario
GALICIA	12	5	Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Mabegondo (A Coruña)	5	Sin presupuesto específico	B. datos actuación inspectora (IFCA) B. datos expedientes sancionadores B. datos Registro Embotelladores y Documentos Acompañamiento

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
LA RIOJA	3	1	Estación Enológica de Haro Laboratorio Regional de la CAR (Comunidad Autónoma de La Rioja)	2	Sin presupuesto específico	CEX- Gestión de Expedientes y Sistemas de Información RIAR- Registro de Industrias Agrarias de La Rioja
C. MADRID	3	1		1	-	SICCA (Sistema de Control calidad Alimentaria)
REGIÓN DE MURCIA	4	1	-Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal. -Estación Enológica de Jumilla	Disponibilidad siempre que se necesiten	Sin presupuesto específico	Registro Establecimientos industriales, sección Industrias Agrarias y Alimentarias (CIA)
NAVARRA	2+1	1	1.-Laboratorio del Centro Nacional de Tecnología Alim. (CNTA) en San Adrián 2.-Laboratorio enológico. Olite	Disponibilidad siempre que se necesitan	Disponibilidad presupuestaria dentro de las partidas del Servicio E.A. y F.A.	Aplicación "control fraudes" y "Extr@" para gestión de expedientes
PAIS VASCO	10	1	-Servicio de viticultura y enología de la diputación Foral de Álava -Laboratorio agroambiental de FRAISORO -AZTI-TECNALIA - Laboratorio de análisis de gluten de la Facultad de Farmacia de la UPV/EHU	5	Sin presupuesto específico	Base de datos "Expedientes sancionadores de calidad". Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias BBDD Fraudes

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
			- Laboratorio Agroalimentario de Santander -ARALAB Laboratorios Bromatológicos			
COMUNIDAD VALENCIANA	4	1	Laboratorio Agroalimentario de Burjassot (Valencia)	4	Sin presupuesto específico	2. Aplicaciones Acces "control de calidad" y "procedimiento sancionador"
TOTAL	149.5	38				

DEL MAPA	TÉCNICOS COORDINACIÓN Y ASISTENCIA MUTUA	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	PERSONAL LABORATORIOS	PRESUPUESTO	BASES DE DATOS
SG CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS	12	-Arbitral Agroalimentario (Madrid) -Agroalimentario de Santander	52	-	RICAL

5.2. DELEGACIÓN DE TAREAS DE CONTROL.

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

5.3. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS ESTABLECIDOS DOCUMENTALMENTE.

- 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 de 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.
- Procedimiento Documentado General 06 (PDG-06) Procedimiento Administrativo sancionador. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria de 17 de diciembre de 2008.

5.3.1. En Andalucía:

Los principales procedimientos documentados son:

De carácter general:

REFERENCIA	NOMBRE	VERSIÓN	FECHA
PG-11	Procedimiento General para la actuación de la Inspección de Calidad Agroalimentaria de Andalucía	1	01/10/2007
PG-10	Procedimiento para la clasificación de las industrias agroalimentarias de Andalucía basado en un análisis de riesgos	1	08/03/2018
PG-12	Procedimiento General para la verificación de la eficacia de los controles de la Calidad Agroalimentaria en Andalucía	0	28/12/2013
IG-110	Instrucción para Planificación de las Inspecciones de calidad agroalimentaria en Andalucía	2	26/06/2018

De carácter específico:

REFERENCIA	NOMBRE	VERSIÓN	FECHA
PE-01	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad Agroalimentaria en el sector del aceite de oliva	1	01/12/2012
PE-02	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector vitivinícola	0	01/08/2008
PE-03	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en productos procedentes del cerdo ibérico	0	01/01/2009
PE-04	Procedimiento Específico de Inspección de operadores comerciales de frutas y hortalizas	0	
PE-05	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector de los huevos	0	01/07/2009
PE-06	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector de la miel	1	18/01/2012
PE-07	Procedimiento Específico de Inspección de Calidad Agroalimentaria en extractoras, refinerías y envasadoras	0	01/07/2010
PE-08	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector de la carne de vacuno	0	22/12/2011
PCC-02	Plan europeo de coordinación de control sobre prácticas fraudulentas en la comercialización de especies	1	15/10/2019
PCC-01	Programa de refuerzo del control de la calidad comercial de Cítricos	2	08/10/2020

5.3.2. En Aragón:

TÍTULO	VERSIÓN	FECHA
Programa de control de la calidad comercial alimentaria	01	15-jun-2009
MANUAL DE PROCEDIMIENTO	00	02-jul-2007
PG-01 Mantenimiento del Manual de Procedimiento	00	02-jul-2007
PG-02 Establecimiento de objetivos y coordinación de las actividades de inspección. Actuaciones especiales	01	10-oct-2007
PG-03 Ejecución de la propia actividad de inspección en sus modalidades informativa y reglamentaria	01	04-dic-2009
PG-04 creación y mantenimiento de la base de datos de inspecciones de calidad agroalimentaria	01	04-dic-2009
PG-05 Gestión y comunicación de la ejecución de la actividad inspectora	00	02-jul-2007
PG-06 Procedimiento general de cualificación de los inspectores de la calidad agroalimentaria	01	04-dic-2009
PG-07 Procedimiento general de toma de muestras en la inspección	00	02-jul-2007
PG-08 Procedimiento general de comunicación entre los servicios de inspección y los laboratorios de control agroalimentario	00	02-jul-2007
PG-09 Procedimiento general de supervisión y seguimiento de la inspección de la calidad agroalimentaria	02	03-feb-2014
PG-10 Procedimiento general de armonización de las inspecciones y los informes de inspección	00	08-abr-2010
PE-00 Control del contenido efectivo de los productos envasados	00	27-may-2010
PE-01 Control de vinos y derivados	00	27-may-2010
PE-02 Control de huevos y derivados	00	27-may-2010
PE-03 Control de leche y productos lácteos	00	27-may-2010
PE-04, Control de aceites de oliva	00	27-may-2010
PE-05,Control de carnes y derivados	00	27-may-2010
PE-07,Control de frutas y hortalizas frescas	00	27-may-2010
PE-08, Control de miel	00	27-may-2010
PE-09, Control de otras materias	00	27-may-2010

INS SSA/01/2009 Manual de usuario de Inspecciones de Calidad Alimentaria.	02	15-jun-2009
---	----	-------------

5.3.3. En el Principado de Asturias:

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/ INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN
PDG-03	Procedimiento General de Inspección de Calidad Agroalimentaria	1	20/12/2013
PDG-11	Procedimiento de Verificación del Control oficial de la Calidad Agroalimentaria	3	19/12/2014
PDG-12	Gestión de resultados en los controles de Calidad Agroalimentaria	2	04/06/2018
ITT-01	Control de la calidad comercial y etiquetado en frutas y hortalizas frescas	1	22/11/2018

5.3.4. En Islas Baleares:

REFERENCIA	NOMBRE	VERSIÓN	FECHA
01.PRO G-1	Toma de muestras y análisis laboratorio	8	04-10-2019
06.PRO E-1	Procedimiento control huevos	7	18-11-2019
08.PRO E-3	Procedimiento de inspección de bodegas, envasadores y registros vitivinícolas	6	15-05-2020
09.PRO E-4	Procedimiento Inspección de aceite vegetal distinto al de oliva	3	14-05-2020
14.PRO P-4	Procedimiento para adoptar medidas cautelares en caso inmovilización de mercancía	9	11/10/2019
04.INST E-21	Instrucción uso balanza	4	15-12-2017
31.PRO E-14	Procedimiento inspecciones por INTERNET	4	30-04-2020
30.INST G-5	Instrucción envío de muestras para la realización análisis dirimente	4	31-01-2018
36.PRO E-18	Procedimiento control normalización frutas y hortalizas	4	19.01.2017
03.PRO G-3	Actuaciones en el caso de presuntas infracciones	9	13-05-2020
45.PRO G-8	Procedimiento tramitación de denuncias	4	05-05-2020
47.PRO E-26	Procedimiento control de contenido efectivo	6	18-11-2019
52.PRO E-30	Manual per a la gestión y control de los registro y i documentos vitivinícolas	5	01.06.2018
53. PRO I- 3	Procedimiento verificación de masas	4	02.05.2020

58 INST E-34	Instrucción en relación a la verificación del material de metrología	4	02.05.2020
63 PRO E-35	Procedimiento de toma de muestras de frutos secos	0	28.06.2017
55 PRO E-31	Procedimiento de toma de muestra de aceite de oliva	4	30-04-2020
60 PRO G-13	Gestión de muestras	1	25.05.2020

5.3.5. En Islas Canarias:

PROCEDIMIENTOS GENERALES		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
TRAMITACIÓN EXPEDIENTES INSPECCIÓN	PROCEDIMIENTO DE INICIO, TRAMITACIÓN Y TERMINACIÓN DE EXPEDIENTES DE INSPECCIÓN	SILI/JM/2019.01
ETIQUETADO	PROCEDIMIENTO PARA LA CORRECCIÓN DE ETIQUETAS	Rev. 1.07.2004
EQUIPOS	INSTRUCCIONES USO BALANZAS PE y PM	SILI/2010
ACTAS	ACTA DE INSPECCIÓN MANUAL	2017.12.20

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
ACEITE DE OLIVA	PROTOCOLO TOMA DE MUESTRAS DE ACEITE DE OLIVA	AS-2011/01
ACEITE DE OLIVA	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE ACEITE DE OLIVA	AS 26/2012. EN REVISIÓN
AGUACATES	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	SILI/SCI/LP/16/08/18
AGUACATES	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	Revisión LP 7/2017
AGUACATES	ANEXO I. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA GENERAL DE COMERCIALIZACIÓN	No referenciado
AGUACATES	ANEXO II. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA CEPE ONU	No referenciado
AGUACATES	ANEXO III. INSPECCIÓN AGUACATES. PLANTILLA CALIBRE	No referenciado
BOLLERÍA	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GALLETAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA	Revisión: VO-17/01/12
BOLLERÍA	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA	EDICIÓN 7.05.2019
CAFÉ	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CAFÉ	1 LP 18.02.10
CAFÉ	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE CAFÉ	Revisión 2/2011
CERVEZA	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE CERVEZAS	AS-281013

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN			
PRODUCTO / MATERIA		TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	DE	PROTOCOLO DE CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	Rev 2 AS 21.12.15
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	DE	MODELO ACTA CONTENIDO EFECTIVO DE CAFÉ	No referenciado
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	DE	HOJA DE CÁLCULO CCE NO DESTRUCTIVO CAFÉ 30 Ó 50 OPEN. ODS	No referenciado
FRESAS		ANEXO I INSPECCIÓN FRESAS	2014.01
GOFIO		PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GOFIOS	PS-12/03/2012
HUEVOS		PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CONTROL DE CALIDAD, PESO Y TRAZABILIDAD EN HUEVOS	5 AS 21.12.15
HUEVOS		ANEXO I. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
HUEVOS		ANEXO II. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
HUEVOS		MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE HUEVOS	No referenciado
IBÉRICOS		PROTOCOLO INSPECCIÓN IBÉRICOS	4.03.2015
LECHE		PROTOCOLO INSPECCIÓN LECHE	2 LP 08.07.10
LECHE		MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE LECHE	23/02/11
MIEL		MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE MIEL	2015/03/16
VEGETALES TRASFORMAR MAYORISTAS	SIN EN	PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES SIN PROCESAR EN MERCADOS MAYORISTAS	SILI/JMM/10/04/19
VEGETALES TRASFORMAR MAYORISTAS	SIN EN	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOS MERCAS	Rev. CM 25.03.08 / EN REVISIÓN
VEGETALES TRASFORMAR MAYORISTAS	SIN EN	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOS MERCAS	Rev. 2014/01 / EN REVISIÓN
PIMIENTOS		PROTOCOLO INSPECCIÓN PIMIENTOS DULCES	VO-01.2018
PIMIENTOS		MODELO ACTA INSPECCIÓN PIMIENTOS.	2011.01
PIMIENTOS		ANEXO INSPECCIÓN PIMIENTOS. (hoja Excel)	No referenciado
ZANAHORIAS		MODELO ACTA INSPECCIÓN ZANAHORIAS	2011.01
ZANAHORIAS		ANEXO INSPECCION ZANAHORIAS. (hoja Excel)	No referenciado
OTROS PRODUCTOS VEGETALES PROCESAR	SIN	ANEXO I INSPECCIÓN CALABACIN. CEPEONU.	22.02.2018
PAN		MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAN DE MOLDE	2012.01
PAPAS		PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON SARNA	SILI/SCI/LP/12/04/19

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
PAPAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	SILI/SCI/LP/12/04/19
PAPAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	7/5/2019
PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	LP-16/01/12
PLÁTANOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	SILI/SCI/LP/20/11/18.Rev 28
PLÁTANOS	PROTOCOLO PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA EXENCIÓN AL CONTROL DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL PLÁTANO	Revisión 7/05/2019/
PLÁTANOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	SILIS/SCI/LP/20/04/2011
PLÁTANOS	ANEXOS INSPECCIÓN PLÁTANOS 2014. (Excel)	Revisión 2014
FRESAS	ANEXO I. INSPECCIÓN FRESAS (Hoja Excel)	2014.01.
QUESOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE QUESOS	3 LP-23.06.10
QUESOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE QUESOS	SILI/9/05/2011
QUESOS	MODELO DE OFICIO SOBRE ETIQUETADO DE QUESOS PARA REMITIR A LOS OPERADORES ALIMENTARIOS/	Revisión SILI/JMM/1.04.2016
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS VEGETALES	EN PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS	4 PS 19.04.2016
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS VEGETALES	EN CALCULO LMR EN PRODUCTOS TRASFORMADOS	No referenciado
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS VEGETALES	EN ESQUEMA ACTUACIÓN SCIRI	SEPT 09
SAL	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SAL	Edición: VO. 23/13
SAL	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SAL	Edición: LP. 21/13
SALSAS Y MOJOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SALSAS Y MOJOS	2012.01
TOMATES	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE TOMATES	11 AS 01.04.19
TOMATES	ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. EXTRA (Hoja cálculo)	2019.03.29
TOMATES	ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. PRIMERA (Hoja cálculo)	2019.03.29
VINAGRE	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINAGRES	EN REVISIÓN
VINOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE VINOS	EN REVISIÓN
VINOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINOS	EN REVISIÓN

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
VINOS	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE VERTIDO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	EN REVISIÓN
VINOS	INFORMACIÓN A LOS INTERESADOS DEL PROCEDIMIENTO DE VERTIDO DE PRODUCTO VITIVINÍCOLA	EN REVISIÓN
YOGURT	MODELO ACTA INSPECCIÓN YOGURT	Revisión 2011/01. EN REVISIÓN

5.3.6. En Cantabria:

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN
Proc. ICA PCCA01:	– Procedimiento para la realización de las actuaciones de control oficial de la calidad comercial alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA02:	– Procedimiento sancionador. Programa de control de la calidad alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA03:	– Procedimiento para la elaboración del procedimiento documentado: programación de las actuaciones de control. Programa de Control de la calidad alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA04:	– Procedimiento para la elaboración informe anual de las actuaciones de control oficial de la calidad alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA07:	– Procedimiento para la verificación de la eficacia de las actuaciones de control de la calidad alimentaria.	26/07/2021

5.3.7. En Castilla-La Mancha:

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO/PROGRAMA	VERSIÓN	FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN
MP-01	Procedimiento para la ejecución del programa de control oficial de la Calidad Alimentaria en Castilla-La Mancha 2016-2020	1.0	13/12/2021
Anexo II-MP	Procedimiento Regional de Programación de Controles	1.0	13/12/2021

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO/PROGRAMA	VERSIÓN	FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN
MP-02	Procedimiento General de los Procedimientos y los Programas de Control Oficial	1.0	19/11/2020
AI-MP-02	ANEXO I- Listado procedimiento y programas "en vigor" del Procedimiento General de los Procedimientos y los Programas de Control Oficial	1.0	13/12/2021
AII-MP-02	ANEXO II- Listado procedimiento y programas "total" del Procedimiento General de los Procedimientos y los Programas de Control Oficial	1.0	15/12/2021

5.3.8. En Castilla y León:

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO/PROGRAMA	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN
PE40.DIM.R03	CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL	14/05/2020
IT01.DIM.R00	TOMA DE MUESTRAS	20/05/2010

5.3.9. En Cataluña:

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA (VO)
MOF	Manual de Organización y Funcionamiento	2	28.09.2009
NOT-1	Procedimiento general de gestión de documentos	2	23.11.2009
NOT-2	Tramitación de expedientes de Inspección	7	15-06-2020
NOT-3	Presentación y redacción de informes de inspección	2	04.12.2009
NOT-4	Preparación y Ejecución práctica de la inspección	4	10.12.2009
NOT-5	Levantamiento de actas de inspección	3	11-06-2020
NOT-6	Procedimiento de tramitación de denuncias	1	08.09.2011
NOT-7	Planificación de las inspecciones	1	01.06.2011
NOT-8	Verificación de la inspección sobre el terreno	1	12.04.2016
NOT-13	Manual del Sistema de Gestión de Inspecciones (SGI)	2	10.12.2009
NOT-16	Procedimiento de tramitación de peticiones razonadas de sanción	1	08.09.2011
NOT-20	Preparación y ejecución de controles exploratorios on-line	1	18.08.2021
IEI-2	Aumento artificial del grado alcohólico natural de los vinos (enriquecimiento)	2	17.09.2013
IEI-4	Control del contenido efectivo de los alimentos	1	30.06.2010
IEI-5	Inspección de frutas y hortalizas	1	14.01.2010
IEI-6	Inspección de productos cárnicos	3	14.01.2010
IEI-7	Inspección de aceites vegetales	3	14.01.2010

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA (VO)
IEI-11	Inspección de productos vitivinícolas	1	19.01.2010
IEI-23	Redacción de informes de control exploratorio	2	17.01.2011
IEI-24	Inspección de los preparados de carne	1	09.09.2013
IEI-25	Inspección de huevos	1	15.09.2021

5.3.10. En Extremadura:

Manual de procedimiento "Sistema gestión y de control de la calidad comercial alimentaria" (versión 1 - 2020).

5.3.11. En Galicia:

Manual Básico para la inspección de defensa contra fraudes y calidad agroalimentaria y Programación de actuaciones de control.

➤ Procedimientos documentados específicos:

- Protocolo inspección patata de consumo (2009).
- Protocolo inspección bebidas espirituosas (2010).
- Protocolo inspección abonos (2010)
- Protocolo inspección jamones y paletas curados (2010)
- Protocolo inspección conservas de la pesca (2013)
- Protocolo inspección huevos de consumo humano (2010).
- Protocolo inspección leche de consumo (2012).
- Protocolo inspección uva de vinificación (2012).
- Protocolo de verificación de la actuación inspectora en el sistema de calidad comercial (2014).

5.3.12. En La Rioja:

REFERENCIA	NOMBRE PROCEDIMIENTO/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA
PGCA-LR 01	Procedimiento de programación de actuaciones de control	4	14/05/2020
PGCA-LR 02	Procedimiento de inspección de la calidad alimentaria	3	15/05/2020
PGCA-LR 03	Procedimiento de verificación del control oficial de la calidad alimentaria	2	15/05/2020

5.3.13. En Madrid:

REFERENCIA	NOMBRE PROCEDIMIENTO/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA
MC	Manual de Calidad	12	27/02/2015
PC-04	Formación de Personal	7	01/04/2013

PC-09	Demandas	5	07/03/2013
PC-11	Inspección de Calidad Alimentaria	1	13/06/2013
PC-12	Verificación de la actividad inspectora según Reglamento 2017/625	18	10/02/2020
IT-01	Toma de muestras reglamentarias	5	13/06/2013
IT-02	Toma de muestras oficiales de etiquetas de productos alimenticios	9	04/03/2015
IT-12	Inhibiciones	3	04/03/2015
IT-13	Etiquetado obligatorio y trazabilidad de carne de vacuno y picada de vacuno	1	04/03/2015
IT-15	Cumplimentación de actas de inspección	0	21/04/2015

5.3.14. En Murcia:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	FECHA
PROC-01	Protocolo de campaña de inspección: vinos y bebidas derivadas del vino	25.02.2020
PROC-02	Protocolo para el control de la calidad de las bebidas espirituosas	08.04.2020
PROC-03	Protocolo para el control de la calidad de condimentos y especias	10.01.2020
PROC-04	Protocolo para el control de la calidad de los aceites de oliva	04.09.2019
PROC-05	Protocolo de campaña de inspección: productos de la pesca	01.01.2019
PROC-06	Protocolo de campaña inspección: jamones y productos cárnicos	15.10.2019
PROC-07	Protocolo de campaña de inspección: productos lácteos	15.03.2018
PROC-08	Protocolo de campaña de inspección: zumos de frutas	26.11.2018
PROC-09	Protocolo de campaña de inspección: Huevos y ovoproductos	01.01.2018
PROC-10	Protocolo para el control de la calidad de la cerveza	12.04.2019
PROC-11	Protocolo control e inspección de la calidad comercial: Miel	07.06.2018
PROC-12	Manual Procedimiento campaña inspección productos cítricos	14.10.2019

5.3.15. En Navarra:

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	REVISIÓN	FECHA (V0)
PT14CC001	Procedimiento para la verificación del control	0	2014
PT14CC002	Procedimiento para la ejecución de inspecciones	1	2014
PT14CC003	Procedimiento para la toma de muestras oficiales	1	2014
PT14CC004	Procedimiento para la organización del control de la Calidad Comercial Alimentaria	1	2014
PT14CC005	Procedimiento para la gestión de los equipos	1	2014
PT14CC006	Procedimiento para la elaboración de los planes de control	2	2014

5.3.16. En País Vasco:

Procedimiento de control de la calidad comercial (PE-05), Procedimiento de control de la calidad comercial de los productos vinícolas (PE-06) y Procedimiento a seguir en materia de guarda y destrucción de las muestras obtenidas en la actuación de la inspección de calidad.

5.3.17. En la Comunidad Valenciana:

TIPO DE DOCUMENTO	CÓDIGO	TITULO	REVISIÓN	FECHA VIGOR
MANUAL DE CALIDAD	MC.02.03	ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA	V.3.0	1.11.2017
MANUAL DE CALIDAD	MC.04.03	PERSONAL	V.3.0	1.11.2017
MANUAL DE CALIDAD	MC.05.03	AUDITORIAS INTERNAS, REVISIONES DEL SISTEMA DE CALIDAD Y ACCIONES CORRECTORAS	V.3.0	1.11.2017
MANUAL DE CALIDAD	MC.06.03	ACTIVIDADES DE CONTROL OFICIAL	V.3.0	1.11.2017
PROCEDIMIENTO GENERAL	PG.01	INSPECCIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA	V.3.0	1.11.2017
PROCEDIMIENTO GENERAL	PG.02	IDENTIFICACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN	V.3.0	1.11.2017
PROCEDIMIENTO GENERAL	PG.04	CUALIFICACIÓN DE INSPECTORES	V.3.0	1.11.2017
PROCEDIMIENTO GENERAL	PG.06	MEDIDAS CORRECTORAS Y O PREVENTIVAS	V.3.0	1.11.2017
PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	PE.02	VERIFICACIÓN DEL PLAN DE CONTROL	V.3.0	1.11.2017

5.4. PLANES DE EMERGENCIA

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

5.5. FORMACIÓN DEL PERSONAL

- a) La unidad del MAPA organiza diversas actividades de formación dirigidas al personal encargado de efectuar el control oficial de este Programa:
 - Cursos de formación para nuevos inspectores cada vez que hay demanda suficiente por parte de las Autoridades Competentes.
 - Jornadas específicas sobre normativa de calidad y comercialización de un sector concreto (ibéricos, cárnicos, vinos, aceites...) o sobre normativa horizontal alimentaria (información alimentaria al consumidor...), especialmente cuando se publica alguna novedad o modificación de la normativa aplicable.

- b) Cada autoridad competente autonómica organiza e imparte sus propios cursos de formación a nivel regional.

- Reuniones periódicas con el personal que asume las competencias de Calidad Alimentaria en las Direcciones Provinciales.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

- 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 socio-económico importante.
- 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 4 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 nº 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.
 - Resultados de los controles comunitarios efectuados de acuerdo al 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.
 - Recursos disponibles: humanos, técnicos y materiales. Se tendrán en cuenta los cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes.
- Una vez considerados todos estos factores, cada Comunidad Autónoma especificará los sectores de actuación prioritarios.

6.2. PUNTO DE CONTROL

Los puntos de control 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 efectuarán sin previo aviso.

Los controles oficiales 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. De forma general, se controla anualmente un 15-20% del universo (empresas alimentarias ubicadas en el territorio).

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 (que incluye: el sistema de producción con los puntos más sensibles; el sistema de muestreo y análisis; y el sistema de trazabilidad).
- 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.

La Autoridades Competentes de control, en el desarrollo de las visitas de inspección de los locales e instalaciones de las empresas inspeccionadas, se apoyarán en los controles que sean más apropiados, relacionados a continuación:

- Control documental: registros, autorizaciones, documentación comercial, documentación relativa a la producción y almacenamiento, libros de registro, facturas, etc.
- Control de los sistemas de autocontrol y trazabilidad.
- Balance de masas, control de existencias y aforos de los productos.
- Toma de muestras: métodos oficiales específicos cuando los haya o disposiciones generales (RD 1945/83) 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.

[NOTA: Estos controles no se refieran, en ningún caso, ni al control de la instalación industrial (eléctrica, mecánica...) ni a las condiciones higiénico-sanitarias de las mismas]

[NOTA 2: En las memorias anuales aparecen datos no coherentes por no tener establecidos **de forma homogénea** los distintos Servicios que actúan, de las distintas CCAA, los conceptos de inspección (con o sin visita), alcance de la inspección, visita de inspección, punto de control, controles durante la visita de inspección, análisis de muestras, determinación analítica, incumplimientos, presuntas infracciones, infracciones (tras finalizar procedimiento sancionador), etc. Desde la transferencia de competencias en 1995 hasta ahora, aun habiendo voluntad de coordinación entre las CCAA, no se ha tomado una

iniciativa de la entidad de coordinación, apoyada por criterios técnicos robustos, para conseguirlo, ahora, después de 25 años de singladura parece tarde, pero nunca es tarde si la dicha es buena]

6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA

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

6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Ante las infracciones se iniciarán expedientes para imponer sanciones eficaces, proporcionadas y disuasorias. Ante las irregularidades se adoptarán medidas para resolver las irregularidades detectadas pero sin apertura de expediente sancionador.

Además podrán tomarse, dependiendo del caso, medidas cautelares:

- 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.

7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:

7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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 es la realizada sobre todo tipo de documentos en formato papel o electrónico relacionado con el control oficial, bases de datos o aplicaciones informáticas, actas, informes, procedimientos, uso de datos de otros programas de control, etc. El porcentaje mínimo acordado por las autoridades competentes en la Mesa de coordinación de Calidad Alimentaria para este tipo de verificación documental es del 5% anual.
- La supervisión in situ (visitas de acompañamiento) es la realizada sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice. El mínimo acordado en este caso es del 2% anual.

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.

Ante cualquier no conformidad detectada, el responsable establecerá la medida correctiva oportuna, por ejemplo: repetición del control oficial por invalidación del mismo, modificación del procedimiento empleado, modificación de los criterios de priorización de control, formación del personal, supervisión sobre el terreno con el inspector con no conformidades, incremento del uso de los resultados de auditorías internas, introducción de mejoras en las aplicaciones informáticas, etc.

Finalmente, se realizará un análisis cualitativo de la verificación efectuada, detallando las no conformidades de mayor interés encontradas junto con las acciones correctivas establecidas, que se incluirá en el Informe anual de actuaciones de este Programa de control oficial.

7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL

Teniendo en cuenta lo previsto en el apartado 6.1, se plantea el siguiente **objetivo estratégico de programa nacional**: Realizar un análisis de riesgos eficaz de manera que, teniendo en cuenta los aspectos enunciados en el apartado anterior, se programen actuaciones lo suficientemente dirigidas para evitar, perseguir y sancionar el fraude en la calidad alimentaria que pueda existir en cada sector.

Indicadores:

- Nº de inspecciones realizadas por materias y productos.
- Nº de informes de inspección con presuntos incumplimientos detectados por materia y productos.
- Nº de incumplimientos detectados por informe según los siguientes criterios: documentales, trazabilidad, composición, calidad, etiquetado, control de contenido efectivo, otros.
- Nº de expedientes iniciados por materia y productos.
- Nº de expedientes resueltos por materia y productos. Este indicador estará disponible 2 años después del primer informe.

Con los indicadores planteados se establecerán las correlaciones y las conclusiones oportunas relativas al cumplimiento y la eficacia del Programa de control oficial de la calidad alimentaria.

7.3. 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.

Las auditorías 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, los principales hallazgos y los planes de acción previstos.