



EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA EN CASTILLA-LA MANCHA

El artículo 11 del Reglamento (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, establece que las autoridades competentes realizarán los controles oficiales con un elevado nivel de transparencia y, al menos una vez al año, pondrán a disposición del público, también mediante publicación en internet, información pertinente sobre la organización y la realización de los controles oficiales.

Asimismo, velarán por que se publique con regularidad y en tiempo oportuno la información, que podrá proporcionarse, mediante la publicación del informe anual contemplado en el artículo 113, apartado 1 de este Reglamento.

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

El PNCOCA da cumplimiento al mandato derivado del artículo 109 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, sobre 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, que establece que los Estados miembros velarán por que los controles oficiales regulados por dicho Reglamento sean efectuados por las autoridades competentes sobre la base de un PNCOCA, cuya elaboración y aplicación estén coordinadas en todo su territorio.

Asimismo, el Reglamento (UE) 2017/625 establece en su artículo 113, que los Estados miembros remitirán a la Comisión Europea, antes del 31 de agosto de cada año, un Informe Anual de resultados de los controles establecidos en el PNCOCA en el que se indiquen los resultados (en adelante IA) de los controles establecidos en el mencionado PNCOCA se presentará a la Comisión.

El Control Oficial de la Calidad Alimentaria está encuadrado en el Objetivo de Alto nivel 3.1 dentro del PNCOCA 2021-2025, cuyo objetivo estratégico, es reforzar el control de la calidad alimentaria, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena, excepto la venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza de los consumidores, y la protección frente a prácticas comerciales desleales.

Para conseguir este objeto la Dirección General y el Servicio competente en materia agroalimentaria, en coordinación con los Servicios Provinciales lleva a cabo las siguientes actuaciones:

- **Elaboración de programas anuales de control.**

Desde la Dirección General se programan anualmente los establecimientos y los sectores que deben controlarse. Los ámbitos seleccionados como de mayor riesgo de



incumplimiento de la normativa, tras un análisis en el que participan un grupo de expertos, se complementa con otros criterios y prioridades entre los que se encuentran las siguientes:

- Recursos disponibles: humanos, técnicos y materiales. Para la elaboración de esta Programación se tiene en cuenta la distribución de Inspectores de Calidad en las cinco provincias de la Comunidad Autónoma, de manera que exista una correspondencia entre el número de inspecciones a realizar por cada Servicio Provincial y los recursos humanos de los que dispone.
- Número de actuaciones realizadas en años anteriores, programadas y no programadas
- Importancia y significación económica del sector en la Comunidad Autónoma.
- Problemas específicos de los sectores, de productos concretos, de materias primas, así como de actividades y procesos productivos. Sospechas de fraude (generalización del mismo, impacto o dolo para el consumidor, cuantía del beneficio ilícito obtenido).
- Histórico de los resultados de los controles oficiales con incumplimiento.
- Campañas sobrevenidas de control autonómicas, nacionales o comunitarias.
- Recomendaciones relativas a los programas coordinados de control de la Unión Europea.

Además de las actuaciones programadas, se realizan también inspecciones o controles específicos “ad hoc” ante la sospecha de que haya habido un incumplimiento, las denuncias, quejas o reclamaciones. Estas inspecciones se ordenarán a través de Órdenes de Inspección específicas.

• **Elaboración e implantación de procedimientos de actuación**

Todas las inspecciones programadas se realizan conforme a los procedimientos regionales de control de calidad específicos de cada sector, actualizados y adaptados a los controles programados. Estos procedimientos se revisan periódicamente, actualizan y adaptan a los cambios normativos y/o a las sugerencias surgidas de periodos anteriores.

Todas las inspecciones en un mismo sector aplican los mismos procedimientos con el fin de conseguir unas actuaciones lo más homogéneas posibles, independientemente del ámbito territorial (provincia) y de los inspectores que las ejecuten.

Cada programa específico contiene:

- las empresas y productos que se deben controlar.
- el plazo de ejecución.
- pautas a seguir en los controles, en la toma de muestras
- revisión del etiquetado y presentación del alimento
- instrucciones para rellenar el acta de inspección
- información necesaria para poder realizar las actuaciones previstas, la legislación aplicable y modelos de documentos que sirven de guía para ejecutar los controles

• **Formación de personal adscrito al control de calidad**

Las funciones de inspección se realizan por el personal que con esa consideración conste en la relación de puestos de trabajo de la Consejería competente en materia



agroalimentaria, así como por aquellos que, sean expresamente habilitados, quienes estarán debidamente acreditados mediante la correspondiente tarjeta identificativa.
Las funciones

Anualmente se programan cursos de diverso contenido para mantener actualizados los conocimientos de los inspectores, de tal forma que les permita desarrollar adecuadamente sus funciones. Estas funciones son las siguientes:

- Verificar los productos acabados, las materias primas, los ingredientes, aditivos, vitaminas, sales minerales, oligoelementos, auxiliares tecnológicos, productos intermedios y demás productos que puedan utilizarse como componente.
- Comprobar las condiciones en las que se efectúa cada una de las fases de producción, transformación y comercialización que tienen incidencia en la calidad y conformidad de los productos.
- Controlar e inspeccionar la designación, denominación, presentación a inscripciones de cualquier naturaleza de los productos, envases, embalajes, los documentos de acompañamiento de los transportes, las facturas, los documentos comerciales, la publicidad, los registros, la contabilidad y la documentación de los sistemas de garantía de la trazabilidad.
- Establecer los correspondientes programas de previsión que definan el carácter, la frecuencia y los criterios de las acciones de control que deben llevarse a cabo en un determinado período.
- Detectar y evidenciar los riesgos de fraude, adulteración o falsificación; las prácticas no autorizadas, prohibidas, antirreglamentarias o clandestinas de los productos agroalimentarios, y los conductos que puedan afectar negativamente o que perjudiquen los intereses económicos del sector agroalimentario o de los consumidores.
- Localizar los productos agroalimentarios y las materias y elementos para la producción y la comercialización agroalimentarias no conformes e impedir su acceso a los circuitos de comercialización.
- Evaluar los medios y sistemas de control interno utilizados por los operadores agroalimentarios para asegurar la correcta ejecución de su actividad, en cumplimiento de la reglamentación de aplicación en materia de calidad y conformidad de los productos.
- Verificar la fiabilidad de los sistemas y procedimientos de trazabilidad de los productos utilizado por los operadores agroalimentarios.
- Impulsar el trámite de las acciones correctivas o punitivas derivadas de las presuntas infracciones detectadas en las acciones de control.

• Verificación de la eficacia del sistema de control

Se trata de un control interno de la propia Dirección General, realizado por personal adscrito a la misma pero distinto del que realiza los controles, consistente en revisar el trabajo que se está haciendo para verificar la eficacia del sistema, con el fin de detectar puntos que se pueden mejorar.

Se realizan dos tipos de actuaciones:

Verificación del cumplimiento o supervisión de los planes acordados. Consiste en comprobar que los controles se están conforme a la normativa y programas de control establecidos.



Verificación de la eficacia (efectividad) del control. Consiste en comprobar si los trabajos que se hacen están bien enfocados a conseguir los objetivos establecidos.

- **Auditoria interna y Auditoria externa**

- **Auditoria interna**

El sistema de control oficial se encuentra sujeto a la realización de auditorías para comprobar el cumplimiento del sistema, su efectividad e idoneidad. Atendiendo al resultado de éstas, se toman las medidas oportunas para asegurarse de que están alcanzando los objetivos establecidos por el Reglamento (CE) 2017/625.

Durante un periodo de 5 años se completa el ciclo de auditoría interna de todo el Programa de Control Oficial de Calidad Alimentaria de la Dirección General.

La auditoría interna de este Programa la realiza el Servicio de Auditoria Interna de esta Consejería.

- **Auditoria externa**

La Comisión Europea cuenta con una unidad que se encarga de realizar auditorías anualmente en todos los estados miembros para comprobar cómo se lleva a cabo el control oficial.

Las misiones de auditoría que se realizan en cualquier Comunidad Autónoma suponen una revisión del Plan Nacional de Control oficial de la Calidad Alimentaria y sus conclusiones y recomendaciones se aplican en todo el territorio nacional.

- **Elaboración y publicación del informe de ejecución**

Anualmente se elabora “Informe anual de actuaciones de control” en el marco del Programa de Control Oficial de la Calidad Alimentaria. En el informe que recoge los controles efectuados en el año de que se trate incluye el resultado de los mismos, el tipo y el número de incumplimientos y las acciones destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz del sistema.

Este informe se remite al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) que, a su vez, se encarga de publicar los resultados de forma integrada para todo el Estado.

Siguiendo este enlace (<https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-nacional-de-control-de-la-cadena-alimentaria/default.aspx>) se puede consultar tanto los informes anuales como el texto del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.