



Plan de control oficial  
de la cadena agroalimentaria  
del País Vasco 2021-2025

## Programa de Control Oficial de la Calidad Comercial Alimentaria

2021-2025



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>1. Introducción .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Objetivos del programa de control oficial .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Autoridades competentes y órganos de coordinación .....</b>	<b>5</b>
3.1. Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal.....	4
3.2. Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico .....	4
3.3. Delegación de tareas en órganos externos.....	4
3.4. Órganos de Coordinación .....	5
<b>4. Soportes para el programa de control .....</b>	<b>5</b>
4.1. Recursos humanos y materiales .....	5
4.2. Laboratorios Oficiales de Control .....	5
4.3. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente .....	5
4.4. Planes de contingencia o de emergencia existentes.....	6
4.5. Formación .....	6
<b>5. Descripción del programa de control .....</b>	<b>6</b>
5.1. Ámbito de aplicación .....	6
5.2. Priorización de los Controles y Criterios de Riesgo.....	7
5.3. Nivel de inspección y frecuencia de los controles .....	7
5.4. Selección de la muestra .....	7
5.5. Incumplimientos y medidas a adoptar .....	8
<b>6. Revisión del programa de control oficial.....</b>	<b>8</b>
6.1. Supervisión del Control Oficial .....	9
6.2. Verificación de la Eficacia del Control Oficial .....	9
6.3. Auditoría del Programa de Control Oficial .....	10
<b>ANEXO I. Abreviaturas y definiciones .....</b>	<b>11</b>
<b>ANEXO II. Normativa legal reguladora .....</b>	<b>11</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

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 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 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 proporciona al Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, el marco para la realización del control oficial en el ámbito de la Calidad Comercial Alimentaria, dentro de las atribuciones que corresponden dicha Dirección, conforme al Decreto 68/2021, de 23 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

El presente Programa se ha elaborado con intención de lograr encaje de las actuaciones de control de calidad alimentaria en la CAPV dentro del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, y al mismo tiempo, de responder a los objetivos en materia de política agraria y alimentaria del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente y de la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria. Las propuestas de las programaciones anuales de control son elaboradas por personal adscrito al Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias.

## 2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

Los **Objetivos Generales** son:

- Detección de industrias no registradas, de Industrias registradas no operativas y de actividades clandestinas.
- Seguimiento de las industrias alimentarias desde su primer año de establecimiento o declaración responsable en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias (RIAA) desde el lanzamiento de nuevos productos, para orientar y vigilar el cumplimiento de los aspectos reglamentarios específicos de calidad de producto, de presentación, de registro y de documentación preceptiva.

- Incidencia en los sectores de productos alimenticios tradicionalmente vinculados al sector agroalimentario del País Vasco.
- Focalización de las actuaciones en sectores en los que la Inspección haya detectado irregularidades anteriormente, para comprobar el grado de regularización alcanzado.
- Actuación contra el fraude en la presentación de productos de gran consumo, y en los destinados a grupos de población con determinadas características (personas con intolerancias a ciertos productos e ingredientes, ...)
- Colaboración con otras autoridades de control oficial de productos alimenticios de la Administración Pública Vasca y de otras Administraciones de las CCAA del Estado, a fin de contribuir a la equiparación en la intensidad de los controles de los productos originarios de esta Comunidad Autónoma y los de otras procedencias.
- Atención prioritaria a los sectores que, por circunstancias sobrevenidas, condiciones de la cosecha u otras, se signifiquen como de mayor riesgo de incurrir en irregularidades, o de crear alarma o crisis de confianza de las personas consumidoras o productoras.
- Intensificación del compromiso de seguimiento de las actuaciones con vistas a la regularización de incumplimientos detectados.

Los **Objetivos Control** por área son:

#### **Productos de origen animal**

- Etiquetado y presentación de jamones, paletas y caña de lomo ibérico, y de otros distintivos protegidos
- Cumplimiento en cuanto a composición y etiquetado de las normas que regulan la calidad de: carnes y derivados cárnicos, productos de la pesca, leches de consumo, quesos, otros productos lácteos y miel, entre otros.

#### **Productos de origen vegetal**

- Etiquetado en legumbres incidiendo en las menciones relativas al origen y denominación de venta.
- Composición y etiquetado de las normas que regulan la calidad de: aceites vegetales, tubérculos y conservas vegetales.
- Trazabilidad, etiquetado, composición y contenido efectivo de estimulantes.

#### **Vinos y bebidas**

- Control de la implantación de la herramienta informática “Libro electrónico de bodega” para la llevanza de la contabilidad vitivinícola y de la trazabilidad de las bodegas que la utilizan,

como alternativa a los Libros registro en papel de suministro oficial u otros sistemas informatizados que se autoricen.

- Control de movimientos de productos vitivinícolas mediante documentos de acompañamiento y acceso al sistema EMCS.
- Impedir la comercialización de vinos y bebidas alcohólicas sin etiqueta, o incorrectamente etiquetados, o para cuya designación se empleen menciones indebidas. Control del uso indebido del término txakoli - chacolí en relación a vinos de otras procedencias no amparados por las tres DDOO reconocidas en el País Vasco que pueden emplear la mención tradicional.
- Control de calidad de vinos: presencia de agua exógena, grado alcohólico, sulfuroso y acidez total. Eventualmente análisis isotópicos.
- Control de la mejora de la calidad de la sidra natural y de la cerveza, de su etiquetado y presentación.
- Control de bebidas espirituosas de las características propias de composición y fabricación, y la procedencia de alcoholes.
- Control de aguas, bebidas refrescantes y otras.

### 3. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

#### 3.1. Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal

En el Programa de Control Oficial de la Calidad Alimentaria, la Administración General del Estado desempeña la función de coordinación y cooperación con las Comunidades Autónomas, la representación ante la Comisión y otros organismos internacionales y la elaboración de la normativa básica estatal. Esta competencia recae sobre la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y de Laboratorios Agroalimentarios de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

#### 3.2. Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico

En la Comunidad Autónoma del País Vasco, esta competencia recae sobre la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, según el Decreto 68/2021, de 23 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, y a la que está adscrito el Servicio de Calidad y Control del Fraude.

La organización, programación y ejecución de este Programa, así como su coordinación, es responsabilidad de dicho Servicio.

### **3.3. Delegación de tareas en órganos externos**

Para la ejecución del presente Programa de Control no se delegan tareas en órganos externos.

### **3.4. Órganos de Coordinación**

#### **3.4.1. A nivel estatal**

Entre las Autoridades de la Administración Central y las de las Comunidades Autónomas se ha establecido dicha coordinación mediante la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, Grupos de Trabajo específicos, reuniones y otras actividades.

#### **3.4.2. A nivel autonómico**

A nivel autonómico el Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias lleva a cabo la ejecución y el seguimiento de la implantación de los programas de control por materias, analiza su grado de cumplimiento, verifica el cumplimiento de los procedimientos y evalúa los resultados de dichos programas.

## **4. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL**

### **4.1. Recursos humanos y materiales**

Para el desarrollo del presente Programa de Control se utilizarán recursos materiales y humanos de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.

En cuanto a los recursos materiales, el personal encargado del control tendrá acceso a las bases de datos oficiales y a los censos actualizados, así como dispondrá de todo el equipamiento necesario para la realización de las tareas encomendadas, incluyendo equipos y aplicaciones informáticas, vehículos para realizar los desplazamientos, ropa de campo, formularios, etc.

### **4.2. Laboratorios Oficiales de Control**

Los laboratorios para el desarrollo del presente programa, serán los designados según el Procedimiento descrito en punto 5.2 del Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

### **4.3. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente**

A fin de asegurar la imparcialidad y objetividad de los controles, los mismos se realizarán de acuerdo a normas establecidas por las autoridades competentes que conformarán el Procedimiento Normalizado de Trabajo del Plan de Control de la Calidad Alimentaria.

#### 4.4. Planes de contingencia o de emergencia existentes

Los planes de contingencia se activan siempre que las informaciones procedentes de los controles oficiales en curso determinen que existe riesgo para la salud humana o animal.

En el ámbito de la CAPV el procedimiento en vigor es el “Protocolo para la Gestión de Alertas Agroalimentarias en la CAPV”.

En el caso de que el personal de la Inspección de Calidad Agroalimentaria detecte una situación de riesgo o alerta, comunicará tal circunstancia a la persona responsable de este Programa en la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias. Ésta valorará su repercusión y tomará las medidas pertinentes, proponiendo las medidas a adoptar al respecto en cada caso.

Cuando los riesgos detectados excedan el ámbito de la comunidad autónoma, la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias actuará como órgano de coordinación.

#### 4.5. Formación

La formación en el ámbito de este Plan de Control Oficial se lleva a cabo según el Plan de Formación aprobado por el Grupo Horizontal de Coordinación y que se recoge en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

La Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias identifica las necesidades de formación, tanto del personal de control como del personal del sector agroalimentario, y hace propuestas para la incorporación de las necesidades formativas en el Plan Departamental de Formación en colaboración con la Dirección de Servicios del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente. Planifica las actividades formativas identificadas para el año en curso y dispone los medios para que sean ejecutadas.

## 5. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

### 5.1. Ámbito de aplicación

En principio, el ámbito de inspección lo constituyen las actividades realizadas por los operadores en origen, es decir, la fabricación/elaboración/transformación y envasado, y, cuando se considere oportuno, también la distribución. En casos concretos, cuando se sigue una línea de inspección, se harán inspecciones en puntos de venta al consumidor final (establecimientos de destino) y en otras empresas que realicen actividades relacionadas con el sector alimentario.

En el control de calidad quedan excluidos los controles higiénico-sanitarios, que corresponden a la Seguridad Alimentaria, y que por lo tanto son realizados por las autoridades sanitarias.

## 5.2. Priorización de los Controles y Criterios de Riesgo

Además de los criterios y prioridades generales señalados en el procedimiento documentado de programación de actuaciones de control, los criterios de priorización para la distribución de la capacidad de inspección por áreas son:

- ✓ Importancia y significación económica del sector en la CAPV.
- ✓ Número de operadores del sector, repartiendo el número de actuaciones de control de manera proporcional entre las empresas del sector según su volumen de producción/facturación, estableciéndose baremos para diferenciar entre empresas grandes y medianas y los elaboradores artesanales y pequeñas cooperativas o sociedades.
- ✓ Cambios en la normativa específica
- ✓ Histórico de los resultados de controles oficiales en el sector. Recomendaciones relativas a los programas coordinados de control de la UE, o en su caso, recomendaciones puntuales.
- ✓ Sectores o subsectores que no han sido inspeccionados en campañas anteriores
- ✓ Recursos humanos, técnicos y materiales disponibles

La selección del número de operadores a inspeccionar en base a la capacidad de inspección se realiza distinguiendo entre los controles programados, las campañas específicas, y los controles dirigidos por riesgo de fraude.

Dentro de los controles programados se realizarán controles dirigidos a operadores a los que durante el año anterior se fijó un plazo para justificar su regularización y no la hubieran acreditado. Asimismo, se efectuarán controles a los nuevos operadores, y también a los operadores que hayan realizado cambios importantes en sus instalaciones (actividad, y ubicación). Se controlará asimismo a los operadores que durante el año anterior incurrieron en infracciones graves o muy graves.

## 5.3. Nivel de inspección y frecuencia de los controles

Los controles oficiales se programarán y se realizarán con regularidad. Su frecuencia, así como los criterios y prioridades en los que se basan deben ser apropiados para alcanzar los objetivos previstos. Por lo general, se controlan anualmente un 15-20% del universo (empresas alimentarias ubicadas en el territorio).

Los controles oficiales se efectuarán, por lo general, sin previo aviso, siguiendo el Procedimiento de Control de la Calidad Comercial (PE-05) o, en el caso de los vinos, el Procedimiento de Control de la Calidad Comercial en Productos Vinícolas (PE-06).

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

Alcance de las inspecciones:

- ✓ Control de registros administrativos preceptivos (Inscripciones en Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias (RIAA), Registro de Embotelladoras (RE), Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), etc.
- ✓ 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).
- ✓ Revisión del etiquetado según normativa de etiquetado general, el específico del producto y el nutricional.
- ✓ Verificación de la calidad de los productos mediante la toma de muestras para el análisis de su composición.
- ✓ Control de contenido efectivo, en su caso.
- ✓ Cada inspección incluirá uno o varios de los controles indicados, que deberán hacerse constar en la programación de la inspección.

#### 5.4. Selección de la muestra

La selección del número de operadores a inspeccionar se hará en base a la capacidad de inspección según se trate de controles programados, controles específicos o controles dirigidos por riesgo de fraude:

- ✓ La programación anual de controles se basará en los criterios y prioridades de control establecidos 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.
- ✓ Inspecciones dirigidas: Son inspecciones generalmente puntuales. Se realizan ante sospecha de irregularidades y denuncias.

#### 5.5. Incumplimientos y medidas a adoptar

Ante las infracciones se inician expedientes para imponer sanciones proporcionadas y disuasorias. Ante las irregularidades se adoptan otras medidas que no conllevan apertura de expediente, con el propósito de resolver las irregularidades detectadas.

Además, se toman medidas cautelares, dependiendo del caso:

- ✓ Los funcionarios inspectores podrán inmovilizar de manera cautelar en los supuestos previstos en la legislación vigente las mercancías, productos, envases, etiquetas u otros elementos que incumplan los preceptos relacionados con las infracciones tipificadas en la

Normativa legal reguladora, 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 por la autoridad competente en un plazo de cuatro, ocho o quince días según sea de aplicación la ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria para los productos agroalimentarios perecederos, los demás o los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la ley del vino, ley 5/2004 del 7 de mayo de Ordenación Vitivinícola. Transcurrido el citado plazo habrán de levantarse si no se ha acordado ya la iniciación de procedimiento sancionador.

## 6. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

Finalizado el año, los responsables del programa comprobarán el grado de cumplimiento de las actividades realizadas en dicho periodo, analizarán las desviaciones sobre los objetivos marcados y estudiarán los incumplimientos, proponiendo las medidas correctoras oportunas. Con esta información se elaborará el Informe Anual de Resultados (Anexo III).

### 6.1. Supervisión del Control Oficial

Se realizará la supervisión del cumplimiento de los controles oficiales según el procedimiento general establecido en el documento del Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

Se realizará la supervisión del cumplimiento de los controles oficiales según el Procedimiento para la Verificación de la Eficacia Oficiales incluidos en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

El porcentaje mínimo de supervisión es la siguiente:

- Supervisión documental: un mínimo del 5% de las actas o informes derivados de los controles del año en curso.
- Supervisión in situ: un mínimo del 2% de las inspecciones a realizar en ese año, que consistirán en la comprobación que se realiza sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice.

Ante cualquier no conformidad detectada, el responsable establecerá la medida correctiva oportuna.

### 6.2. Verificación de la Eficacia del Control Oficial

Se debe de supervisar la eficacia y efectividad de los controles oficiales que se realizan, y en consecuencia comprobar que se están cumpliendo los planes y procedimientos de control establecidos.

Los medios empleados para ello son, entre otros:

- ✓ Revisión de las actas e informes.
- ✓ Intercambio de información para comprobar la adecuación del control efectuado.
- ✓ Reuniones de los equipos de control para evaluar resultados del programa o la conveniencia de modificarlo.
- ✓ Revisión específica de los casos no conformes y de su posterior seguimiento y/o apertura de expediente sancionador.
- ✓ Control de la disponibilidad y uso por parte del personal de control oficial de los procedimientos, manuales, guías de inspección, material, etc.

Ante cualquier no conformidad detectada, el responsable establecerá la medida correctiva oportuna.

### 6.3. Auditoría del Programa de Control Oficial

La realización de las auditorías sobre este programa de control se ejecutará conforme a lo establecido en el Programa de Auditoría 2021-2025 de la CAPV, donde se definen el modelo y los objetivos del sistema de auditoría para la Comunidad Autónoma y los procedimientos y criterios aplicables en la ejecución de la misma.

Se efectuará una auditoría interna dentro del periodo de 5 años de este Plan de Control por parte de HAZI, entidad seleccionada y autorizada oficialmente como Organismo Auditor por parte del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco.

## ANEXO I. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES

### Abreviaturas

CAPV: Comunidad Autónoma del País Vasco

CCAA: Comunidades Autónomas

MAPA: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

PNCOCA: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

PNT: Procedimiento Normalizado de Trabajo

## ANEXO II. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

Además de la normativa de carácter general, detallada en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco, a continuación, se detalla normativa autonómica y nacional específica para la aplicación de este Programa de Control Oficial:

### Normativa Autonómica

- Ley de 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola.

### Normativa Nacional

- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la Calidad Alimentaria, en lo relativo al control en origen. (Texto consolidado del 15 de agosto)

A ésta hay que añadir la normativa, tanto comunitaria como nacional, específica de las diferentes materias de productos y que es aplicable en este programa. A título informativo, se encuentra detallada en el catálogo de Recopilaciones Legislativas Monográficas de la Página Web del MAPA:

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