

CALIDAD ALIMENTARIA Y ESTRATEGIA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

Luis Molina Almela

SG de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria.

DG de Alimentación.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Mairena Ballesteros Gómez

SG de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

DG de Alimentación.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

CALIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

DEFINICIÓN DE CALIDAD ALIMENTARIA

Artículo 4 de la **Ley 28/2015**, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

Calidad alimentaria: Conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio o alimento relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final, incluyendo su contenido efectivo y la información al consumidor final especialmente el etiquetado.

LEY 28/2015, DE 30 DE JULIO, PARA LA DEFENSA DE LA CALIDAD ALIMENTARIA.

Artículo 3. Fines.

Son fines de esta ley:

- a) Contribuir a generar un **alto nivel de confianza** en los productos alimenticios mediante los necesarios procedimientos para defender su calidad.
- b) Proporcionar **condiciones leales** en el marco de su actividad entre los operadores de la cadena alimentaria.
- c) Proteger los **derechos de los operadores** de la industria alimentaria **y de los consumidores**, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado de los productos alimenticios.
- d) Contribuir a la **unidad de mercado y a la competitividad**, además de a la transparencia y claridad del sector alimentario español.
- e) Garantizar la **coordinación del control** ejercido sobre la calidad alimentaria por las **autoridades competentes**.
- f) Vigilar que los procesos de elaboración y transformación de los productos alimenticios se ajusten a la **normativa vigente en la Unión Europea**.
- g) Establecer la necesaria **colaboración con la industria alimentaria** para abordar cuestiones que afecten a los objetivos de esta ley.

LEGISLACIÓN DE CALIDAD ALIMENTARIA

¿Normas de calidad?

¿Código Alimentario
Español?

¿Reglamentos?

Empecemos por el principio...

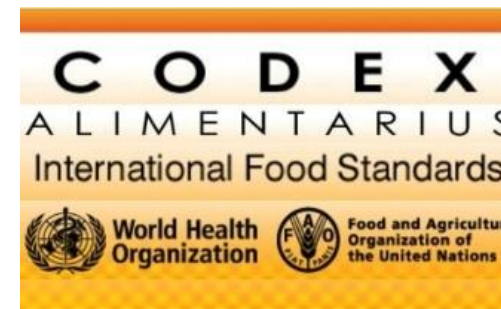
CODEX ALIMENTARIUS

- 1945: se crea la FAO.
- 1948: se crea la OMS.
- Años 50 y principios de los 60: Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS, creación de la Comisión del Codex Alimentarius.
- Inicio de los trabajos de elaboración de las primeras normas Codex.
- ¿Qué es el Codex?

“Es una colección de normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme”.

- ¿Cuál es su objetivo?

“Proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos”.



- El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, destinados a su distribución al consumidor.
- El Codex Alimentarius contiene disposiciones sobre higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo, e inspección y certificación de importaciones y exportaciones.
- Las normas del Codex no son de directa aplicación, sino que deben ser incorporadas al ordenamiento jurídico de los miembros para tener validez.
- Sin embargo son consideradas la referencia internacional y por tanto en el comercio mundial se usarán para la solución de diferencias en el ámbito de la OMC.

Referencia	Título	Comité	Última modificación	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	CCFL	2024	✓	⊖	✓	⊖	⊖	⊖
CXS 3-1981	Norma para el salmón en conserva	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Norma para la miel	CCS	2022	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Norma para los tomates en conserva	CCPFV	2023	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CXS 17-1981	Norma para la compota de manzanas en conserva	CCPFV	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 19-1981	Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	CCFO	2023	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CXS 33-1981	Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	CCFO	2024	✓	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖

EL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

- Desde su creación, la Comisión del Codex Alimentarius instó a los distintos Estados a elaborar sus propios códigos alimentarios, a partir de las normas del Codex.
- El CAE se aprobó en 1967 y entró en vigor en 1974.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

- El CAE tiene como finalidad:
 - a) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación.
 - b) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos.
 - c) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos.

El CAE se organiza en 5 partes:

- PARTE I: Principios generales.
- PARTE II: Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.
- PARTE III: Alimentos y bebidas.
- PARTE IV: Aditivos e impurezas de los alimentos.
- PARTE V: Productos relacionados directamente con los alimentos.

Para su aplicación, el CAE requiere del desarrollo de su articulado, a través de RTS y NC.

NORMATIVA COMUNITARIA: REGLAMENTOS

- Las normas Codex no son de obligado cumplimiento, pero son empleadas en la resolución de diferencias en disputas de la OMC.
- Ante una disputa, un miembro debe justificar si sus normas difieren de las del Codex.
- La UE es organización miembro del Codex, por lo que, por regla general, incorporará a su OJ las normas aprobadas.
- Así, discusiones en el seno del Codex sobre parámetros de calidad de, por ejemplo, aceite de oliva o zumos, tendrán un impacto sobre la normativa comunitaria.

ORGANISMOS INTERNACIONALES: COI, OIV

- La UE también es miembro de organizaciones internacionales como el COI o la OIV.
- Se trata de organizaciones de carácter científico en las que se discute, entre otras cuestiones, sobre la calidad de los productos y se establecen parámetros y límites.
- Las resoluciones y decisiones adoptadas en estos organismos tienen gran repercusión sobre la normativa comunitaria, pues deben incorporarse al Derecho Comunitario.
- ¿Cómo participamos nosotros en estos organismos?

REGLAMENTACIONES TÉCNICO-SANITARIAS

- Para su aplicación, el CAE requiere del desarrollo de su articulado, a través de RTS y NC.
- Las RTS tienen su origen antes de la elaboración del CAE, en los años 50, y con la entrada en vigor del CAE pasaron a ser el principal instrumento de desarrollo del mismo.
- Su función era regular cada sector alimentario (cárnico, pesquero, lácteo...) en sus aspectos técnicos, sanitarios y comerciales.
- Son disposiciones de carácter horizontal o vertical, aprobadas por RD.
- Así, regulan los requisitos de las industrias, el transporte, el envasado o el etiquetado, las materias primas, las características de los productos, etc.

Existen aún multitud de RTS en vigor:

- Real Decreto 1011/1981: RTS de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.
- Real Decreto 1124/1982: RTS de Galletas.
- Real Decreto 308/1983: RTS de Aceites Vegetales Comestibles.
- Real Decreto 1338/1988: RTS de Horchata de Chufa.
- Real Decreto 650/2011: RTS de bebidas refrescantes.
- ...

El Real Decreto 176/2013 eliminó de las RTS los aspectos de higiene ya regulados por la normativa comunitaria, tras la entrada en vigor del Paquete de Higiene de la UE.

NORMAS DE CALIDAD

- Las normas de calidad por su parte son disposiciones de carácter vertical que describen con detalle las características que debe reunir un alimento para poder ser comercializado.
- Las NC no se concibieron en su origen como disposiciones de desarrollo del CAE, sino para normalizar los productos alimentarios.
- Sin embargo con el tiempo se ha ido produciendo una convergencia de contenidos de las RTS y NC, sobre todo tras la aplicación del Real Decreto 176/2013 y la derogación de los aspectos horizontales de higiene, envasado y etiquetado.
- Por ello hoy día coexisten RTS y NC en el ecosistema regulatorio de la calidad de los alimentos.

- No obstante hoy día las NC son el instrumento empleado para desarrollar la nueva normativa reguladora de la calidad de los alimentos, al habilitar la Ley 28/2015 expresamente al Gobierno para elaborar normas de calidad.

Disposición final cuarta. Normas de calidad.

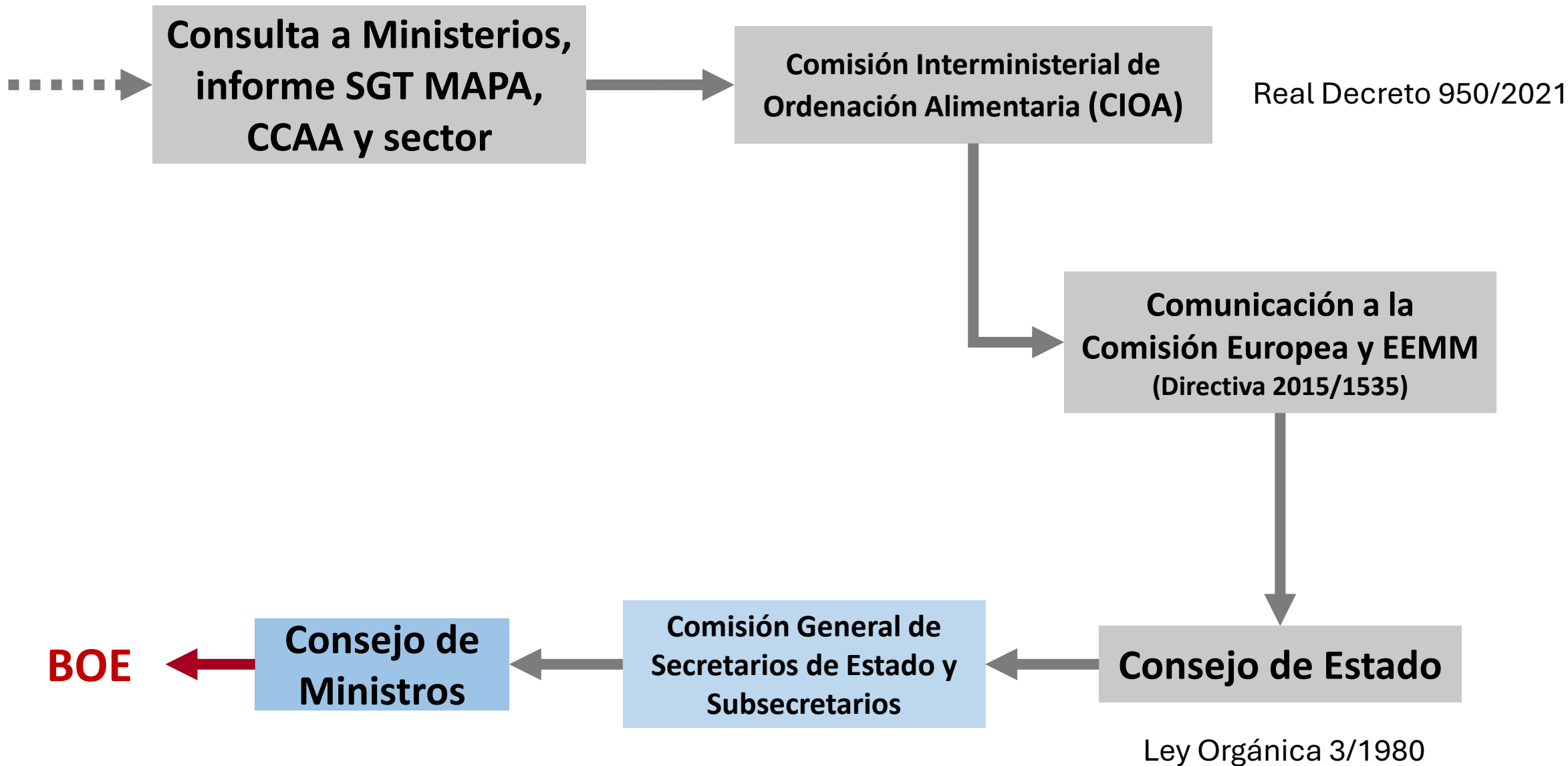
Se habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes así como de mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica.

- Las NC regulan las definiciones de los productos y las categorías, requisitos de composición, prácticas permitidas y prohibidas, disposiciones específicas de etiquetado y envasado, etc.
- Por supuesto las NC, igual que las RTS, deben ser compatibles con el Derecho Comunitario, y además están sujetas al principio de reconocimiento mutuo.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE NC

- Procedimiento regulado en el artículo 26 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, sobre el Procedimiento de elaboración de normas con rango de Ley y reglamentos.





ÚLTIMAS NC PUBLICADAS

- Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra.
- Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.
- Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta.
- Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.
- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

EN DETALLE: NC DEL ACEITE DE OLIVA

- Principales objetivos:
 - Renovar la normativa del año 1983.
 - Establecer requisitos de trazabilidad, elaboración y envasado más exigente.
 - Poner en valor el sector del aceite de oliva, en especial, los aceites de oliva vírgenes.
- Nuevo sistema de trazabilidad para proporcionar máximas garantías:
 - Trazabilidad durante el transporte (notificación de los movimientos a un sistema informatizado, documentos de acompañamiento).
 - Sistema de registros en las instalaciones (R. entrada, salida y trazabilidad interna).
 - Requisitos adicionales para las instalaciones no separadas.
- Prohibiciones y requisitos de elaboración más exigentes:
 - Prohibición de las mezclas con aceites vegetales
 - Prohibición del refrescado
 - Prohibición del repasado
 - Protección de la luz y el calor durante toda la cadena.
 - Envases irrellenables obligatorios en hostelería.
- Protección del término virgen:
 - No se podrá emplear el término virgen en aceites que no sean de oliva.

NORMATIVA DE ETIQUETADO

- Normativa horizontal: **Reglamento (UE) no 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Tiene como objetivo garantizar que los consumidores de la Unión Europea reciban información clara, precisa y completa sobre los productos alimentarios. Este reglamento se aplica a todas las empresas alimentarias que operan en la UE, incluidas fabricantes, minoristas y vendedores en línea.

- Establece y regula la información esencial que debe aparecer en el etiquetado de los productos alimentarios: denominación del alimento, lista de ingredientes, alérgenos, cantidad neta, fecha de consumo preferente o de caducidad, condiciones de almacenamiento y uso, información nutricional, indicación del país de origen o lugar de procedencia...
- Por otra parte tener en cuenta el **Reglamento (CE) no 1924/2006** del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Legislación específica (OCMA, vino, AO, BBEE,...)

RECOPIACIONES LEGISLATIVAS MONOGRÁFICAS

- **Ley 28/2015:** Disposición adicional cuarta. Previsión de un sistema para facilitar el conocimiento de la normativa de calidad alimentaria de obligado cumplimiento.
- El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para facilitar el conocimiento de la normativa de calidad alimentaria de obligado cumplimiento dictada por las Administraciones competentes para cada sector, articulará un sistema para elaborar periódicamente, con carácter informativo, una relación de la mencionada normativa.
- <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/default.aspx>

POR QUÉ LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS IMPORTA

- Normas para casi todos los alimentos.
- Si un alimento no cumple los requisitos de la norma que lo regula, ¿se puede comercializar?
- ¿Y qué pasa si hay voluntad de engaño?
- Fraude en aceite de oliva, caso del atún rojo o de la carne de caballo.

CALIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

CALIDAD ALIMENTARIA

CALIDAD COMERCIAL

“Propiedades y características esperables de un alimento, consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones obligatorias, que lo hacen idóneo para su comercialización y consumo.”

CALIDAD DIFERENCIADA

CALIDAD EN PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

CALIDAD COMERCIAL PÚBLICA

CALIDAD COMERCIAL PRIVADA

OBLIGADO CUMPLIMIENTO

ESQUEMA VOLUNTARIO (AL ACOGERSE = OBLIGATORIO)

Sistemas de control de la calidad: Normativa de la Unión Europea

- **Reglamento (UE) 1308/2013** del PE y del Consejo, de 17 de diciembre, (Reglamento de la ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS AGRARIOS-OCM única): para productos como: cultivos herbáceos e industriales, productos vitivinícolas, carnes frescas, aceites de oliva y aceituna de mesa o sector hortofrutícola.

Otras normas comunes de comercialización relevantes:

- **Reglamento Delegado (UE) 2022/2104** establece normas de comercialización del aceite de oliva
 - **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105** establece las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización y a los métodos de análisis del aceite de oliva
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que garantiza el derecho de los consumidores a estar bien informados a través del etiquetado
 - **Reglamento (CE) 178/2002** por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, así como los procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria, creando además el organismo competente en Seguridad alimentaria, la AESA (Autoridad Europea de SA).
 - Reglamentos del “paquete de higiene”: **Reglamentos (UE) 852/2004, 853/2004 y 183/2005.**
 - **Reglamento (UE) 2017/625** 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. (este Reglamento derogó los Reglamento 882/2004, sobre el control oficial en piensos y alimentos; y Reglamento 854/2004 relativo al control oficial de productos de origen animal destinados al consumo humano).



Sistemas de control de la calidad: Normativa Nacional

- El **Código Alimentario Español (CAE)**: imponía unas condiciones mínimas a alimentos, materiales y procedimientos.
- **Reglamentaciones Técnico Sanitarias**: de interés de seguridad/inocuidad alimentaria directo.
- La **Ley 11/2001**, por la que se crea AESA. En el año 2006, pasó a denominarse AESAN. Actualmente, el RD 697/2022 regula el Estatuto del Organismo Autónomo AESAN.
- La **Ley 17/2011**, de seguridad alimentaria y nutrición.
- **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 (ALGUNAS PARTES DEROGADAS).
- Actualmente contamos con un **PROYECTO DE RD PARA APLICAR EL RTO. 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales**:

(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2022/TEXTO_RD_y_MAIN_CONTROLES_OFICIALES_AESAN_220831_TRAMITE_DE_AUDIENCIA.pdf)

- **Ley 28/2015 de defensa de la calidad alimentaria**: habilita a la AGE para aprobar Normas de Calidad (NC) esenciales para mejorar la comercialización, la competitividad, y la competencia leal de los productos. Actualmente son la figura más importante a la hora de regular la calidad comercial pública.



INICIO AGENCIA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIÓN LABORATORIOS **NOTICIAS Y PUBLICACIONES** OPERAI

Noticias y actualizaciones / Noticias / 2022 / Abierto el periodo de audiencia e información pública sobre los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas

Abierto el periodo de audiencia e información pública sobre el proyecto de Real Decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas

Publica: Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición
 Fecha: 01 septiembre 2022
 Sección: Seguridad Alimentaria

Hoy día 1 de septiembre se ha abierto el trámite de audiencia e información pública del proyecto de Real Decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas (<https://www.consumo.gob.es/es/participacion/audiencia-e-informacion-publica>)



COLABORACIÓN Y COOPERACIÓN EN EL EJERCICIO DEL CONTROL OFICIAL

Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

Título IV. Cooperación entre Administraciones:

✓ **Artículo 25.** Colaboración y cooperación en el ejercicio del control.

Para mejorar la eficacia del desarrollo de los procedimientos de control y contribuir a mantener la unidad de mercado y la lealtad en las transacciones comerciales se constituye como grupo de trabajo la **Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA)**, adscrita al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y que estará integrada con carácter institucional por los representantes de la Administración General del Estado y de las comunidades autónomas competentes en materia de control de la calidad alimentaria. Podrán ser invitadas a colaborar, cuando el asunto lo requiera, o cuando necesiten exponer alguna cuestión que les afecte, las asociaciones representativas del sector alimentario, en particular la industria alimentaria y otras asociaciones o entidades.



Desarrollará los estudios y los trabajos técnicos sobre:

- La coordinación de las actuaciones de control oficial para la defensa de la calidad alimentaria incluidas la programación de actuaciones de control oficial y la organización de campañas de inspección.
- El establecimiento de criterios comunes para la interpretación de la normativa alimentaria.
- La elaboración de un informe anual de resultados de las actividades de control oficial para la defensa de la calidad alimentaria.
- La difusión de la normativa alimentaria.
- La organización de actividades de formación de los funcionarios que realizan el control oficial.
- La elaboración de procedimientos documentados relativos al control oficial para la defensa de la calidad alimentaria.
- La realización de análisis del control de la calidad en el conjunto de la cadena alimentaria.
- El fomento de la calidad alimentaria.



FUNCIONES MECOCALA:

- ACTUALIZACIÓN SOBRE LA SITUACIÓN DE :
 - USOS INDEBIDOS NOTIFICADOS POR ACN
 - INTERCAMBIO DE RESULTADOS DE CONTROL OFICIAL
- ACUERDOS DE INTERPRETACIÓN DE NORMATIVA PARA APLICACIÓN ARMONIZADA DE LEGISLACION EN TERRITORIO NACIONAL
- DISEÑAR PLANES DE CONTROL ESPECÍFICOS REFORZADOS (MIELES, ACEITE DE OLIVA)
- INFORMACION DE REUNIONES INTERNACIONALES, CON LA COMISIÓN EUROPEA Y CONSEJO DE LA UE EN GRUPOS DE EXPERTOS, GRUPOS DE TRABAJO Y COMITÉS.
- DEBATE DE DUDAS, PETICIONES, Y CUALQUIER CUESTIÓN QUE PUEDA REQUERIR UNA PUESTA EN COMÚN

COLABORACIÓN Y COOPERACIÓN EN EL EJERCICIO DEL CONTROL OFICIAL

* Pequeño paréntesis

El control de la calidad diferenciada y en producción ecológica y en el ibérico se coordina a través de sus respectivas mesas de coordinación:

Mesa De Coordinación Del Control Oficial De La Calidad Diferenciada (MECOCADI)

FUNCIONES:

- ACTUALIZACIÓN SOBRE TAREAS RUTINARIAS:
 - a) USOS INDEBIDOS NOTIFICADOS POR LA APLICACIÓN IRASFF
 - b) ACUERDOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE IIGG
 - c) ACTUACIONES ANTE OEPM Y EUIPO
 - d) SITUACIÓN DE EXPEDIENTES EN PROCEDIMIENTO COMUNITARIO (REGISTRO DE NUEVAS FIGURAS O MODIFICACIÓN DE EXISTENTES)
- DEBATE Y PERSECUCIÓN DE ACUERDOS DE INTERPRETACIÓN DE NORMA Y DE ASPECTOS RELATIVOS AL CONTROL OFICIAL
- DEBATE DE DUDAS, PETICIONES, Y CUALQUIER CUESTIÓN QUE PUEDA REQUERIR UNA PUESTA EN COMÚN

Mesa De Coordinación Del Control Oficial De La Calidad Ecológica (MECOECO)

FUNCIONES:

- DESARROLLAR MEDIDAS PARA LA APLICACIÓN HOMOGÉNEA DE LA NORMATIVA COMUNITARIA
- ACORDAR CRITERIOS PARA LA ORDENACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- ESTUDIO Y ASESORAMIENTO PARA ADAPTAR LA NORMATIVA NACIONAL Y FIJAR LA POSICIÓN ESPAÑOLA ANTE ORGANIZACIONES INTERNACIONALES.
- ESTABLECER MEDIDAS TÉCNICAS E INFORMACIÓN MÍNIMA PARA ASEGURAR EL EFICAZ FUNCIONAMIENTO DEL REGOE
- CONSTITUIR GRUPOS DE TRABAJO PARA TAREAS ESPECÍFICAS
- COORDINACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Mesa de coordinación de la Norma de calidad del ibérico

FUNCIONES:

- DISCUSIÓN DE LA NORMATIVA RELACIONADA, NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO – RD 4/2014.
- ELABORACION Y REVISIÓN DE PROTOCOLOS PARA EL CONTROL DELEGADO DE INSPECCION EN GANADERIAS, DE CERTIFICACIÓN EN INDUSTRIA.
- INTERLOCUCIÓN CON EL SECTOR (ASICI- Interprofesional del Iberico, IBERAICE-Asociación de Industrias del Ibérico, AECERIBER-Asociación de Ganaderías Iberico)

COLABORACIÓN Y COOPERACIÓN EN EL EJERCICIO DEL CONTROL OFICIAL

Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

Título IV. Cooperación entre Administraciones:

✓ **Artículo 25.** Colaboración y cooperación en el ejercicio del control.

Las Administraciones públicas y sus organismos públicos vinculados: **actuarán de manera coordinada** y prestarán la **debida colaboración** entre ellas **para hacer efectivas las actuaciones de control y la ejecución de las sanciones** previstas en la presente ley (en materia de la defensa de la calidad alimentaria y de la protección de los consumidores).

En el ejercicio de sus funciones las autoridades competentes en materia de inspección y control podrán **solicitar el apoyo** necesario de **cualquier otra autoridad, de la Guardia Civil y, en su caso, de cualquier otra Fuerza y Cuerpo de Seguridad.**



Operación conjunta de la Policía Nacional, la Unidad de la Policía Nacional adscrita a la Comunidad Autónoma de Galicia y la Policía Marítima Portuguesa

Desarticulada una organización criminal internacional dedicada a la extracción ilegal de marisco en la ría de Ferrol

Hay 14 personas detenidas como presuntas responsables de los delitos de pertenencia a organización criminal



Intervenidos más de 2500 litros de aceite lampante que iban a ser comercializados como aceite de oliva virgen

Se ha investigado a seis personas físicas y una jurídica por su implicación y se han intervenido otros aceites sin clasificación y 640 etiquetas



Noticia

27/10/24

Hasta 50 personas detenidas e investigadas en nuestro país en una macrooperación internacional contra el fraude alimentario

En Europa se han incautado hasta el momento 22.000 toneladas de productos ilícitos y 850.000 litros de bebidas, en su mayoría alcohólicas. En total se han retirado del mercado bienes valorados en más de 91 millones de euros

La operación OPSON de este año se ha centrado en acciones específicas sobre alimentos y bebidas alcohólicas falsificados (o de calidad inferior), cadenas de suministro de alimentos ilegales, fraudes alimentarios, seguridad alimentaria y adulteración motivada económicamente



En el marco de la macrooperación OPSON XIII contra el fraude alimentario, la Guardia Civil ha iniciado 12 operaciones individuales, deteniendo en nuestro país a 32 personas e investiga a otras 21 como presuntos responsables de delitos contra la propiedad industrial, estafa, fraude alimentario, falsificación documental y contra la salud pública.

En total, los agentes han realizado más de 3.000 inspecciones y registros en centros de distribución, almacenes, medios de transporte, puertos y aeropuertos del territorio nacional, en los que se ha detectado hasta 2.200 infracciones administrativas.

Se trata de una macrooperación de ámbito europeo cuya acción específica sobre ataques a productos Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas ha sido liderada por la Guardia Civil, la cual ha organizado una reunión de coordinación en Alicante junto con otras autoridades europeas, como EUIPO y EUROPOL.

La operación ha estado centrada en alimentos y bebidas alcohólicas falsificados (o de calidad inferior), cadenas de suministro de alimentos ilegales, fraudes alimentarios, seguridad alimentaria y adulteración motivada económicamente.

COLABORACIÓN Y COOPERACIÓN EN EL EJERCICIO DEL CONTROL OFICIAL

Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

Título IV. Cooperación entre Administraciones:

✓ **Artículo 25.** Colaboración y cooperación en el ejercicio del control.

PARA PODER COLABORAR: necesario compartir información - > se crea **RICAL**


RICAL: herramienta que pone a disposición de los inspectores de calidad de las comunidades autónomas la documentación generada por la Mesa.

Con objeto de lograr la **máxima coordinación** en los trabajos que en materia de control corresponden a las distintas administraciones públicas implicadas, se establecerán reglamentariamente los **procedimientos operativos y de intercambio de información** en expedientes/inspecciones supraautonómicas o de cara a la comunicación con la UE.

✓ **Artículo 26.** Deber de información sobre el control oficial.

Las **CCAA enviarán la información necesaria sobre los controles a la unidad del MAPA** encargada de su coordinación, **en plazo y forma**. El resultado global de dichos documentos estará disponible en la mencionada Red Informativa del Sistema de Control de la Calidad Alimentaria (**RICAL**) para todos los usuarios registrados, tanto estatales como autonómicos.

Se establecerá una **Red de Intercambio de Información de Calidad Alimentaria (RIICA)** entre todas las autoridades competentes de control oficial, incluido el servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil, con el fin de disponer de los instrumentos idóneos para **gestionar cualquier incidencia** en el ámbito de la calidad, con **la eficacia y con la agilidad**.... a su vez conectado a nivel europeo.

	PROCEDIMIENTO DOCUMENTADO: CRITERIOS DE ARMONIZACIÓN DE LA INTERPRETACIÓN DE LA NORMATIVA EN EL ÁMBITO DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA	Página 1 de 11
		Edición Tercera
		Fecha: 02-08-2024
PDG- 05		

PROCEDIMIENTO DOCUMENTADO:
Crterios de Armonización de la Interpretación de la Normativa en el Ámbito de la Calidad Comercial Alimentaria



Elaborado	Revisado	Aprobado
Dirección General de Alimentación. Subdirección Gral. de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios	Servicios Autonómicos de Control De La Calidad y Defensa Contra Fraudes. Autoridades Competentes de Control de la AGE	Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA)

Registro Informativo del Sistema de Control de la Calidad Comercial Alimentaria (RICAL)

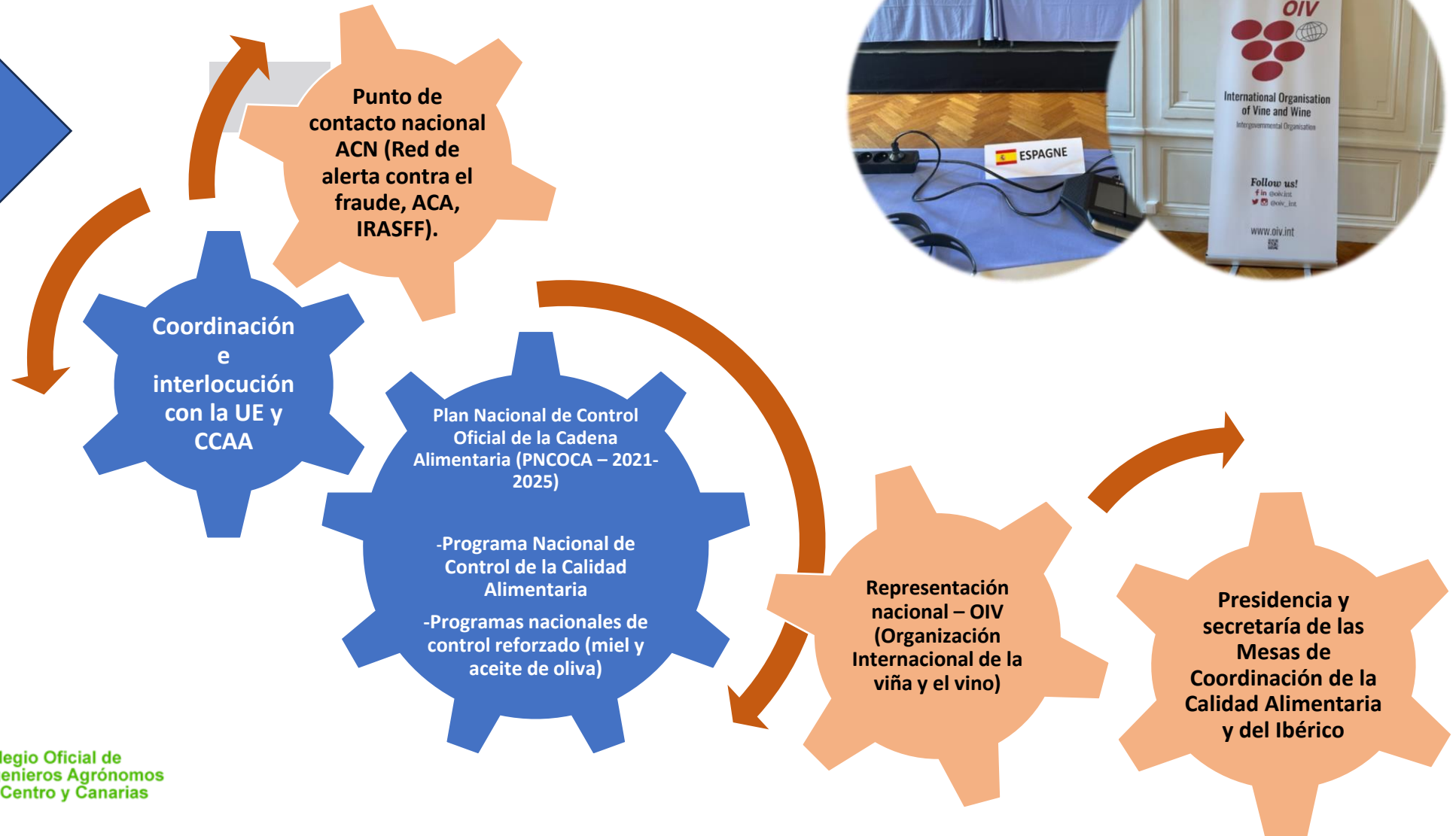
Página de inicio de la aplicación Registro Informativo del Sistema de Control de la Calidad Comercial Alimentaria (RICAL)

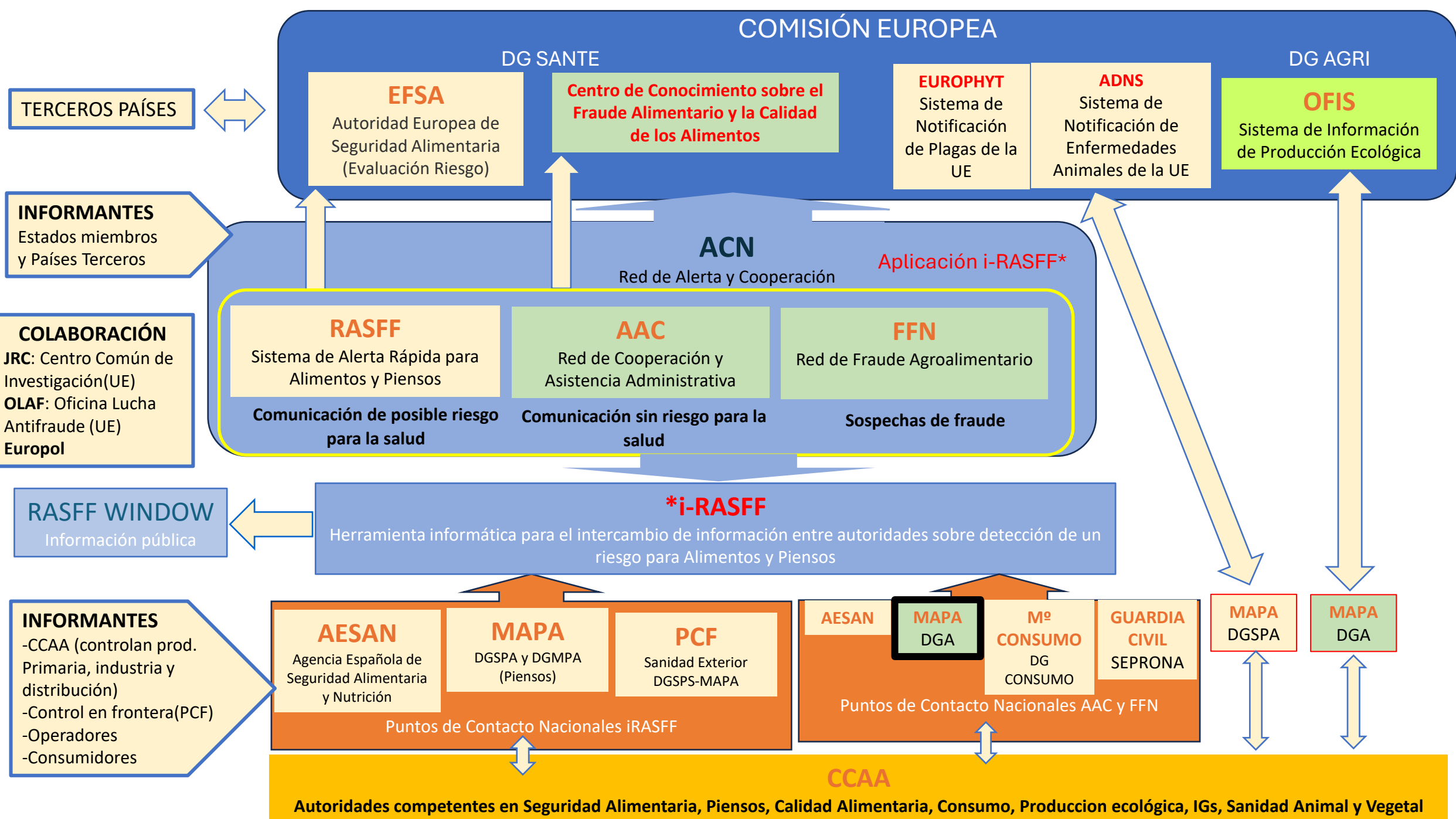
Selección una opción del menú de la izquierda

COLABORACIÓN Y COOPERACIÓN EN EL EJERCICIO DEL CONTROL OFICIAL

 GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Actividades SGCCALA
(Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios)





COLABORACIÓN Y COOPERACIÓN EN EL EJERCICIO DEL CONTRO OFICIAL

El **Reglamento (CE) 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo estableció un **marco legislativo único para la organización de los controles oficiales**. Dicho marco supuso una notable **mejora de la eficacia de la aplicación de la legislación de la Unión** relativa a la cadena agroalimentaria y del nivel de protección de la salud humana, animal, del medio ambiente y de los consumidores refutada en una **nueva normativa en el año 2017**.



Dicho avance se vio plasmado en el **Reglamento (UE) 2017/625** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, **relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (RCO)**.

En su **artículo 109** establece que los controles oficiales serán efectuados sobre la base de un **Plan Nacional de Control Plurianual (PNCPA)**. A dichos efectos, en **España** se ha elaborado el **Plan Quinquenal Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA 2021-2025)**.

El **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)** es el documento que describe los sistemas de control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria en España, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

El Plan es completo e integral, y describe las actuaciones de control oficial de las distintas Administraciones Públicas españolas.

Plan Nacional de Control Oficial
de la Cadena Alimentaria
2021-2025
Versión 4 - 2024



PNCOCA 2021-2025

PLAN NACIONAL DE CONTROL
PLURIANUAL (PNCPA), QUINQUENAL:
EN ESPAÑA:

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE
LA CADENA ALIMENTARIA
(PNCOCA 2021-2025)

Dentro del PNCOCA:

VARIOS (52) **PROGRAMAS DE CONTROL
OFICIAL ANUALES**, QUE DAN LUGAR A
INFORMES ANUALES DE RESULTADOS *

*(IAR: PARTE GRAL + INDIVIDUALES DE CADA PNCO)

ESTRUCTURA PNCOCA 2021-2025

1. Introducción
2. Principios orientadores
3. Autoridades competentes
 - 3.1. Organización territorial y sectorial
 - 3.2. Órganos de coordinación
 - 3.3. Obligaciones del personal al servicio de las Administraciones Públicas
4. Punto de contacto en España
5. Objetivos de alto nivel
6. **Control oficial de la cadena alimentaria**

2. PRINCIPIOS ORIENTADORES DEL PNCOCA 2021-2025

- ✓ La **cadena alimentaria**, en todas las fases que la componen, deberá estar **sometida a los programas de control oficial** necesarios e interdependientes para garantizar el control de sus peligros teniendo en cuenta la frecuencia y gravedad, y en su caso su eliminación.
- ✓ La **calidad del control oficial debe estar asegurada**, garantizándose la subsanación de las no conformidades con los requisitos establecidos, adoptando las medidas correctoras necesarias y su posterior verificación.
- ✓ La **transparencia y coordinación entre las Administraciones** estará garantizada, así como con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial. Sobre la base de este principio, tanto el Plan como los informes de ejecución y sus propuestas de mejora tendrán carácter público.
- ✓ La **cooperación y colaboración** entre las distintas Autoridades competentes (estatal, autonómica y local) asegura que el Plan aborde un diseño donde los cauces de coordinación son precisos para garantizar su **eficacia, su aplicabilidad y la plena validez de sus postulados**.
- ✓ El **uso eficaz de los recursos** disponibles, incluida la garantía de la gestión de los recursos humanos.
- ✓ La garantía de un **trato justo a todos los ciudadanos y operadores económicos**, armonizando e implementando el diseño de los métodos de inspección, mediante la elaboración de documentos de planificación, protocolos de inspección e informes.

3. AUTORIDADES COMPETENTES.

3.1. ORGANIZACIÓN TERRITORIAL

En los artículos 148 y 149 de la Constitución se establece el reparto de competencias entre el Estado y las comunidades autónomas, de manera que el Estado tiene competencia exclusiva sobre las siguientes materias relacionadas, directa o indirectamente, con el Control Oficial:

1. Relaciones internacionales.
2. Administración de Justicia.
3. Legislación penal, legislación procesal.
4. Legislación sobre propiedad intelectual e industrial.
5. Régimen aduanero y arancelario; comercio exterior.
6. Sanidad exterior. Bases y coordinación general de la sanidad.
7. Bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.
8. Bases del régimen jurídico de la Administración pública y del régimen estatutario de sus funcionarios que, en todo caso, garantizarán a los administrados un tratamiento común ante ellas; el procedimiento administrativo común, sin perjuicio de las especialidades derivadas de la organización propia de las comunidades autónomas y el sistema de responsabilidad de todas la Administración pública.
9. Pesca marítima, sin perjuicio de las competencias que en la ordenación del sector se atribuyan a las comunidades autónomas.

Las comunidades autónomas asumen competencias en las siguientes materias relacionadas directa o indirectamente con el control oficial:

1. Organización de sus instituciones de autogobierno.
2. Alteraciones de los términos municipales comprendidos en su territorio y, en general, las funciones que correspondan a la Administración del Estado sobre las corporaciones locales y cuya transferencia autorice la legislación sobre Régimen Local.
3. Agricultura y ganadería, de acuerdo con la ordenación general de la economía.
4. Pesca en aguas interiores, el marisqueo y la acuicultura, la caza y la pesca fluvial.
5. Sanidad e higiene.
6. Defensa de los intereses de los consumidores y usuarios.

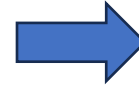
La Administración local se compone de provincias y municipios. Cada una de las provincias que componen las comunidades autónomas constituye una entidad local con personalidad jurídica propia, determinada por la agrupación de municipios y división territorial para el cumplimiento de las actividades del Estado. En lo relativo a los municipios, éstos gozan de personalidad jurídica plena. Su gobierno y administración corresponde a sus respectivos ayuntamientos, integrados por los alcaldes y los concejales.

Las materias no atribuidas expresamente al Estado en la Constitución podrán corresponder a las comunidades autónomas, en virtud de sus respectivos estatutos. La competencia sobre las materias que no se hayan asumido por los estatutos de autonomía corresponde al Estado, cuyas normas prevalecerán, en caso de conflicto, sobre las de las comunidades autónomas en todo lo que no esté atribuido a la exclusiva competencia de éstas. El derecho estatal es, en todo caso, supletorio del derecho de las comunidades autónomas.

En este contexto, cabe destacar las competencias desarrolladas en los estatutos de las comunidades autónomas en las materias correspondientes a la industria agroalimentaria, sanidad, agricultura y ganadería. Y, en sentido contrario, la competencia exclusiva del Estado en el ámbito de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de ámbito territorial supraautonómico, así como en materia de importaciones y exportaciones.

3. AUTORIDADES COMPETENTES

3.2. ORGANIZACIÓN SECTORIAL



4. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

Capítulo III de la Ley 17/2011: Control oficial y coordinación administrativa

- **Punto de contacto** con la Comisión Europea: **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)** .
- **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.** *“La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, a través de sus órganos de coordinación y cooperación **adoptará los objetivos, los contenidos y periodicidades...**”*
- **Informe anual** de control oficial se remitirá a la Comisión, a las Cortes Generales y al Público.
- Énfasis en la **coordinación y flujo adecuado de información** entre las CCAA y la AGE.

Si bien hay otros departamentos con responsabilidades limitadas en el Plan, de forma general, de acuerdo con el Real Decreto 2/2020, de 12 de enero, por el que se reestructuran los departamentos ministeriales, y sus correspondientes reales decretos de estructura orgánica, las competencias para las actividades incluidas en el ámbito del Plan son las siguientes:

PNCOCA 2021-2025

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA):
 - Producción primaria de alimentos de origen vegetal y animal, incluida su higiene, la sanidad y el bienestar animal, y la sanidad vegetal
 - Calidad alimentaria, producción ecológica y calidad diferenciada
 - Importación de animales vivos, vegetales y productos de origen vegetal, subproductos de origen animal no destinados a consumo humano y productos destinados a alimentación animal.
 - Exportación de vegetales, productos vegetales, otros objetos y productos sujetos a certificación veterinaria con destino a terceros países.
- Ministerio de Consumo (MCO):
 - Seguridad alimentaria a nivel de mercado interior, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
 - Protección de los consumidores mediante el control de calidad de los productos alimentarios y frente a las prácticas comerciales desleales a través de la Dirección General de Consumo.
- Ministerio de Sanidad (MS):
 - Importación de alimentos, materiales en contacto con los alimentos y otras mercancías de uso humano, a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior.
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR), a través del Servicio de Inspección SOVRE de las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio, coordinados por la Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior:
 - La inspección y control de la calidad comercial de productos objeto de comercio exterior.
 - El control en frontera del cumplimiento de la legislación aplicable en los productos de la agricultura ecológica objeto de importación de terceros países.

En la Administración autonómica, cada comunidad autónoma dispone de su propio marco legal en el que se establece su composición, organización, y sus normas de funcionamiento. Con carácter general, la gestión de sus respectivas competencias se realiza mediante las denominadas Consejerías, que reciben diferentes nombres según la comunidad autónoma de que se trate, y que, como norma general, se estructuran de una manera similar a la existente en la Administración General del Estado. Habitualmente se trata de las consejerías competentes en materia de sanidad, comercio y consumo y de agricultura y ganadería.

En los correspondientes sistemas de control oficial se recogen las referencias legislativas y sitios web que de manera detallada dan información sobre la estructura, organización y funciones de las autoridades competentes.

5. OBJETIVOS DE ALTO NIVEL

a. Objetivos de alto nivel (EN EL PNCOCA 2021-2025 HAY 4 OBS. ALTO NIVEL)

- ❖ **OBJETIVO 1.** Producción primaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- ❖ **OBJETIVO 2.** Establecimientos alimentarios, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- ❖ **OBJETIVO 3.** Calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, y lucha contra el fraude alimentario, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y Ministerio de Consumo (MCO).
- ❖ **OBJETIVO 4.** Reducir los riesgos a través de las fronteras españolas. Ofrecer garantía a la exportación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR), y Ministerio de Sanidad (MS).

b. Objetivos estratégicos

c. Objetivos operativos

OBJETIVOS DE ALTO NIVEL MAPA

En el documento en el que se recoge el [objetivo de alto nivel 1](#) se incluyen los 19 programas de control oficial de la producción primaria:

- [PNCO de higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.](#)
- [PNCO de higiene de la producción primaria ganadera.](#)
- [PNCO de higiene de la producción primaria de la pesca extractiva.](#)
- [PNCO de higiene de la producción primaria de la acuicultura.](#)
- [PNCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente \(OMG\) para la producción de alimentos y piensos.](#)
- [PNCO de alimentación animal.](#)
- [PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura.](#)
- [PNCO de identificación y registro de bovinos, ovinos y caprinos.](#)
- [PNCO de los establecimientos de confinamiento.](#)
- [PNCO de investigación de residuos de medicamentos y otras sustancias \(PNIR\) en producción primaria.](#)
- [PNCO de los puestos de control del Reglamento delegado \(UE\) 2019/20345.](#)
- [PNCO de las plantas de incubación y establecimientos de selección, multiplicación y recría de aves de corral, desde que se realizan traslados de aves o huevos para incubar a otro Estado miembro.](#)
- [PNCO de los establecimientos de cuarentena para animales terrestres en cautividad distintos de los primates desde los que se trasladan los animales dentro de un Estado miembro o a otro Estado miembro.](#)
- [PNCO de los establecimientos de producción de abejorros aislados de su entorno.](#)
- [PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina.](#)
- [PNCO de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH.](#)
- [PNCO del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.](#)
- [PNCO de sanidad vegetal.](#)
- [PNCO de la comercialización de productos fitosanitarios.](#)

En el documento en el que se recoge el [objetivo de alto nivel 3](#) se incluyen los tres programas de control oficial que de calidad alimentaria, [la calidad diferenciada](#) y la producción ecológica, que corresponden al MAPA.

- [PNCO de la calidad alimentaria.](#)
- [PNCO de la producción ecológica.](#)
- [PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.](#)

En el documento en el que se recoge el [objetivo de alto nivel 4](#) se incluyen los tres programas de control oficial de importaciones y exportaciones que le corresponden al MAPA:

- [PNCO de importaciones de animales, productos de origen animal no aptos para consumo humano y productos destinados a la alimentación animal y de importaciones vegetales, productos de origen vegetal y otros objetos.](#)
- [PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.](#)
- [PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.](#)

6. CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

Parte GENERAL DEL PNCOCA 2021-2025:

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3

A. OBJETIVO ESTRATÉGICO 3: 3.1. Reforzar el control de la calidad alimentaria, de la Calidad Diferenciada y de la Producción Ecológica, 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.

B. ORGANIZACIÓN GENERAL: AUTORIDADES COMPETENTES, MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y RECURSOS AL CONTROL OFICIAL

1. CONTROL OFICIAL EN EL ÁMBITO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA:

- ✓ Coordina la realización de controles: MAPA (SGCCALA)
- ✓ Ejecuta los controles: CCAA (salvo excepciones: QI Dif es la SGCCALA, en Prod Eco es el SOIVRE)
- ✓ Coordinación de las distintas unidades del MAPA implicadas: SGAYC

2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE ESTOS CONTROLES OFICIALES:

- ✓ Ámbitos de control:

ÁMBITO DE CONTROL	NORMAS OBJETO DE CONTROL
Alimentos	La integridad en industria alimentaria de los alimentos y materias primas de los mismos, incluido el control de las normas para garantizar prácticas leales en el comercio y para proteger los intereses y la información de los consumidores.
Producción ecológica	Producción y etiquetado de productos ecológicos.
Calidad diferenciada	Uso y etiquetado de las denominaciones de origen protegidas, de las indicaciones geográficas protegidas y de las especialidades tradicionales garantizadas

- ✓ Programas nacionales de control oficial
- ✓ Procedimientos documentados

3. **ÓRGANOS DE COORDINACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES (CO):** Conferencia Sectorial, Órganos de coordinación del PNCO, de los Programas, de las CCAA.

4. **SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL:** Laboratorios de Control Oficial, Soportes Informáticos para el CO, Delegación de tareas en el CO, Formación del Personal de CO.

C. PROGRAMAS DE CONTROL:

- PNCO de CALIDAD ALIMENTARIA
- PNCO de PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- PNCO de CALIDAD DIFERENCIADA

PNCOs

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

D. VERIFICACIÓN DE CALIDAD DE CONTROLES OFICIALES:

- Planificación de controles
- Evaluación de resultados
- Adopción de medidas correctoras

E. INFORME ANUAL DE RESULTADOS.

- Las uds. gestoras de cada PNCO, grabarán en la aplicación SDCP-AROC (Data Collection Platform-Annual Reports on Official Controls) de la Comisión los resultados de los controles oficiales realizados en el año precedente (Reglamento (UE) 2019/723, de 2 de mayo)

6. CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

Los **Programas Oficiales de Control Oficial (PNCO: hay 52)** tienen una estructura común:

- **NORMATIVA LEGAL REGULADORA:** NACIONAL Y AUTONÓMICA.
- **OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL.**
- **AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA.**
- **SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL:** recursos materiales, humanos y económicos (Personal, laboratorios de CO, bases de datos, etc.), delegación de tareas de control, Procedimientos normalizados, planes de emergencia, formación del personal.
- **DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:**
 - 6.1. Planificación de los controles según el riesgo (criterios).
 - 6.2. Punto de control: lugares donde realizar el control.
 - 6.3. Nivel de inspección y frecuencia de los controles oficiales.
 - 6.4. Naturaleza del control: métodos o técnicas usadas.
 - 6.5. Incumplimiento del Programa.
 - 6.6. Medidas adoptadas ante incumplimientos: cautelares (confirmar en menos de 15 días).
- **REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:**
 - 7.1. Supervisión del Control Oficial (CO): documental e in situ.
 - 7.2. Verificación de la eficacia del CO.
 - 7.3. Auditoría del Programa de CO.

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

https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-nacional-de-control-de-la-cadena-alimentaria/15pnco_tcm30-585350.pdf

PNCO de CALIDAD ALIMENTARIA (PNCO de CA)

Plan Nacional de Control Oficial
de la Cadena Alimentaria
2021-2025
Versión 4 - 2024



6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

- Se controla un **15-20% del universo** (empresas alimentarias ubicadas en el territorio), se hace sin previo aviso.
- Se realizarán también **controles dirigidos** (ad hoc) cuando se tenga la sospecha de irregularidades, infracciones o incumplimientos de la normativa.
- La Comisión Europea podrá **organizar planes coordinados de control europeos**.

¿Cómo se materializa esto?

- Con controles anuales previstos (basados en criterios anteriores, planificados).
- Con campañas específicas de control (sobre X producto, normalmente planificadas).
- Inspecciones dirigidas (cuando hay sospecha de irregularidades o fraude, son puntuales).

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

- 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.



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.

PNCO de CALIDAD ALIMENTARIA (PNCO de CA)



7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL: documental e in situ. 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

Basado en indicadores (el informe de resultados está basado en esto):

- N.º de inspecciones realizadas por materias y productos
- N.º de informes de inspección con presuntos incumplimientos detectados por materia y productos.
- N.º de incumplimientos detectados por informe según los siguientes criterios: documentales, trazabilidad, composición, calidad, etiquetado, control de contenido efectivo, otros.
- N.º de expedientes iniciados por materia y productos.
- N.º de expedientes resueltos por materia y productos.

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: Guía para la verificación de la eficacia del sistema de control oficial del MAPA.

INFORME ANUAL DE RESULTADOS (IAR)

El artículo 113, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625 establece que cada Estado miembro debe presentar a la Comisión, antes del 31 de agosto de cada año, un **INFORME ANUAL SOBRE SUS CONTROLES OFICIALES, los casos de incumplimiento y la aplicación de su plan nacional de control plurianual (PNCPA)**. El primer informe ha de presentarse a más tardar el 31 de agosto de 2021.



COM facultada para emitir actos delegados y de ejecución, de cara a desarrollar el Reglamento 2017/625 de controles oficiales:

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/723 DE LA COMISIÓN de 2 de mayo de 2019 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al **modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros.**

Este reglamento incluye MODELOS con la información que tiene que contener cada INFORME ANUAL, según la temática (coincidente con la tipología de controles del Rto. 625/2017).

En el caso de la CALIDAD ALIMENTARIA (desde un punto de vista de fraude alimentario, basado en la parte económica), se encuentra en el Anexo I y el Anexo II. Parte 1:

1. Alimentos y seguridad alimentaria, **integridad** y salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las **normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores**, y fabricación y uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

II

(Acto no legislativo)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/723 DE LA COMISIÓN de 2 de mayo de 2019

por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas 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, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) n.º 1831/2003, (CE) n.º 1060/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1209/2009 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/53/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 883/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 90/269/CEE, 96/98/CE y 87/788/CE del Consejo y la Decisión 92/184/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (1), y en particular su artículo 113, apartado 2, y su artículo 134, párrafo primero, letra f),

Considerando lo siguiente:

- El artículo 113, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625 establece que cada Estado miembro debe presentar a la Comisión, antes del 31 de agosto de cada año, un informe anual sobre sus controles oficiales, los casos de incumplimiento y la aplicación de su plan nacional de control plurianual (PNCPA). El primer informe ha de presentarse a más tardar el 31 de agosto de 2021.
- Debe adoptarse un modelo de formulario normalizado para garantizar la presentación uniforme de los informes anuales de los Estados miembros.
- Conviene que el modelo de formulario normalizado que debe utilizarse con los informes anuales presentados por los Estados miembros integre otros modelos de formularios normalizados adoptados por la Comisión para la presentación de informes sobre los controles oficiales que las autoridades competentes tienen que presentar a la Comisión de conformidad con las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625. Con ello se pretende evitar la presentación de informes múltiples y crear cargas administrativas innecesarias.
- Ha de ser obligatorio para los Estados miembros cumplimentar el formulario normalizado en formato electrónico, ya que ello facilitará la recopilación de datos e información, y evitará errores de transcripción.
- Para que sean posibles una comunicación avanzada y un uso más eficiente de los datos e información que figuran en los informes anuales, el modelo de formulario normalizado debe encontrarse en el sistema informatizado de gestión de la información sobre los controles oficiales (SGICO), que los Estados miembros deben utilizar para transmitir la información anual.

(1) DOI: 05474.2017, p. 1.

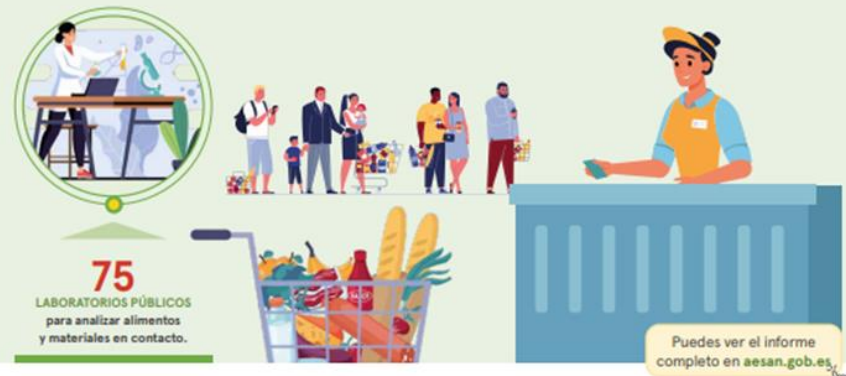
INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2023 PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) describe los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria, garantizando la calidad y seguridad de los alimentos.

Con el objetivo de reducir los riesgos para la salud presentes en los alimentos, los profesionales sanitarios llevan a cabo controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

6388 profesionales de la administración pública trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad de los alimentos que se ponen a disposición de la ciudadanía.

El informe anual 2023, realizado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, recoge y analiza los datos de controles y resultados obtenidos de la ejecución del PNCOCA en establecimientos alimentarios y alimentos en el año 2023.



IAR 2023 DEL PNCO CALIDAD ALIMENTARIA

47.799 PUNTOS POTENCIALES DE CONTROL

5.727 OPERADORES CONTROLADOS

≈12% DEL UNIVERSO TOTAL

5.084 CONTROLES PROGRAMADOS 85% DE CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS DE CONTROL. Entre los motivos de no consecución de los objetivos, las CCAA destacan las limitaciones de recursos humanos y un sobredimensionamiento en la intensidad de los controles inicialmente programados en determinadas subcategorías de productos.	643 CONTROLES NO PROGRAMADOS Fundamentalmente debido a denuncias y otros motivos de sospecha, solicitudes de cooperación administrativa, y a campañas específicas de control.
---	---

1881 INCUMPLIMIENTOS

Manifestaron algún tipo de incumplimiento ≈ 33% de los operadores

DERIVARON EN 584 SANCIONES POR VALOR SUPERIOR A LOS 2.7 M €

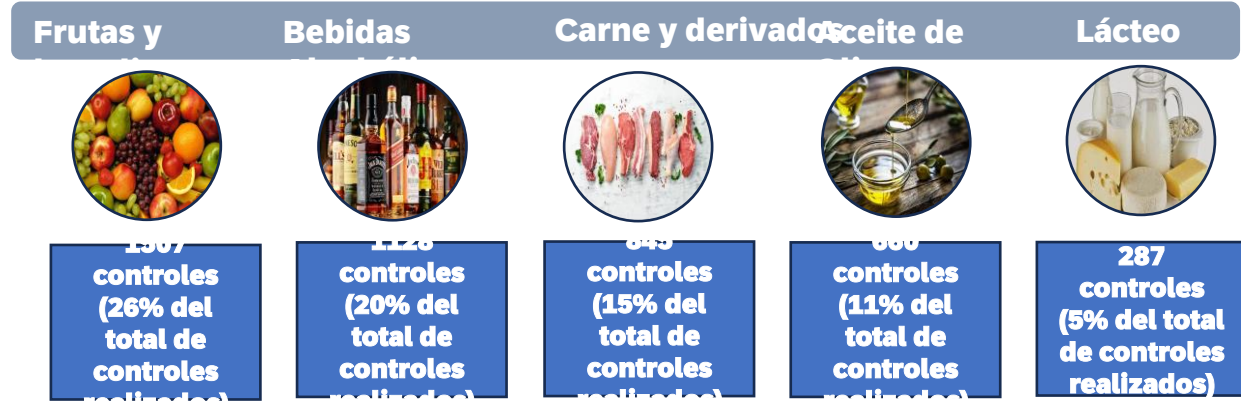
PNCOCA 2021-2025
IAR del PNCOCA 2021-2025
IAR del PNCO de CA

INFORME ANUAL DE RESULTADOS. AÑO 2023
INFORMES DE RESULTADOS DE LOS CONTROLES OFICIALES DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
Unidad del MAPA coordinadora del programa: SG DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS ALIMENTARIOS.



https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/control-calidad/informe_anual_de_resultados_calidad_alimentaria_2023_tcm30-692233.pdf

PRINCIPALES CATEGORÍAS OBJETO DE CONTROL



* IAR 2023 del PNCOCA publicado el 03 Febrero 2025 por AESAN.



IAR 2023 DEL PNCO CALIDAD ALIMENTARIA

Además, a nivel nacional:

CAMPAÑAS ESPECÍFICAS
Programa de controles reforzados del aceite de oliva (mínimo 25% de industrias)

Programa de controles reforzados de la miel (mínimo 20% de industrias)

Nº de Controles	Nº de Infracciones	Nº de Irregularidades	Principales Motivos
660 (25% de los operadores)	130	131	Principalmente en AOVE, por Etiquetado incorrecto o Características Organolépticas inadecuadas
194 (23% de los operadores)	29	28	Etiquetado incorrecto o presencia de azúcares exógenos

3.2. OBJETIVO ESTRATÉGICO
OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.2 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) 2021-2025. TIENE COMO FINALIDAD "GARANTIZAR LA CONSECUCCIÓN DE UN ELEVADO NIVEL DE CALIDAD ALIMENTARIA, INCLUIDAS LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR. INTENSIFICAR LA LUCHA CONTRA EL FRAUDE Y ASEGURAR PRÁCTICAS LEALES EN EL COMERCIO, ASÍ COMO LA PROTECCIÓN DE LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES Y SU DERECHO A RECIBIR UNA INFORMACIÓN VERAZ EN EL ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.

Además, a nivel comunitario:
ACCIÓN COORDINADA UE sobre Miel "From the hives"



320 Muestras

- 46 % No cumplía las disposiciones de la Directiva europea sobre la miel
- 44 Operadores de la UE investigados y 7 sancionados
- Malas prácticas detectadas:
 - Uso de jarabes de azúcar para **adulterar** la miel y bajar su precio, tanto en países no pertenecientes a la UE como en el territorio de la UE
 - Análisis en laboratorios acreditados para adaptar **mezclas de miel/azúcar** para evitar la posible detección por parte de clientes y autoridades oficiales antes de las operaciones de importación
 - **Uso de aditivos** y colorantes para adulterar la verdadera fuente botánica de miel
 - Enmascaramiento del verdadero origen geográfico de la miel **falsificando información** de trazabilidad y eliminando el polen

IAR 2023 DEL PNCO

CALIDAD DIFERENCIADA

4.193 OPERADORES CONTROLADOS

694 INCUMPLIMIENTOS 476 Manifestaron algún tipo de incumplimiento ≈ 11%

20% INFRACCIONES (139):

Infracción: incumplimientos deliberados o prolongados del Pliego de Condiciones, cuyo efecto será prohibir al operador en cuestión la comercialización de toda la producción con referencias a la Indicación Geográfica (DOP o IGP) o a la ETG, en el etiquetado y la publicidad durante un periodo determinado, lo que conllevará la retirada de la certificación.

80% IRREGULARIDADES (555):

Irregularidad: incumplimientos del Pliego de Condiciones, cuyo efecto será prohibir al operador el uso de las indicaciones que hagan referencia a la Indicación Geográfica (DOP o IGP) o a la ETG, en la totalidad del lote, producto o producción afectados por dichas irregularidades. Estos incumplimientos tienen como consecuencia la no comercialización, como producto amparado, de los lotes o productos afectados hasta que se subsanen las No Conformidades detectadas.

IAR 2023 DEL PNCO

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

63.963 OPERADORES CERTIFICADOS

100% CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS DE CONTROL

- **3,4% de operadores con incumplimientos demostrados**
- De este 3% de controles con incumplimientos un 3% fueron considerados graves y críticos, implicando esto normalmente la suspensión temporal o la pérdida total de la certificación

Principales causas de incumplimiento:

- Incumplimiento de normas de producción generales (21%)
- Incumplimiento de normas de producción específicas (11%)
- Presencia de sustancias o productos no autorizados (18%)
- Excepciones (24%)
- Problemas con documentos y registros (23%)
- Incumplimiento de normas para los grupos de operadores (0%)
- Problemas de etiquetado (2%)
- Otros (1%)

TRAZABILIDAD Y AUTOCONTROL

Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

TÍTULO II. Sistemas de control de la calidad alimentaria

✓ Artículo 10. Autocontrol y trazabilidad.

Los operadores incluidos en el ámbito de aplicación de esta ley deberán establecer un sistema de autocontrol de las operaciones del proceso productivo bajo su responsabilidad, con el fin de cumplir lo establecido en la legislación específica correspondiente y asegurar la calidad alimentaria de los productos.

ELEMENTOS MÍNIMOS DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL:

- a) Procedimientos documentados de los procesos que se lleven a cabo en la empresa.
- b) Un plan de muestreo y análisis.
- c) Un procedimiento de trazabilidad según los requisitos establecidos por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Además, cuando la legislación sectorial específica así lo disponga, los operadores dispondrán del procedimiento de trazabilidad interna que ésta describa.

Los OPERADORES deben poner a disposición de las AUTORIDADES COMPETENTES TODA LA INFORMACIÓN QUE TENGAN SOBRE EL SISTEMA DE TRAZABILIDAD Y AUTOCONTROL.

PLAZO DE CONSERVACIÓN DE LA INFO: 6 meses tras fecha de caducidad, en caso de ser menos a 3 meses esta o no tengan y sean para CONSUMIDOR FINAL, conservar 6 meses tras la entrega del producto/fabricación.

Las asociaciones sectoriales o cooperativas que establezcan en su ámbito sistemas de autocontrol deberán elaborar un procedimiento al efecto y darlo a conocer

TRAZABILIDAD Y AUTOCONTROL

Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

TÍTULO II. Sistemas de control de la calidad alimentaria

✓ Artículo 10. Autocontrol y trazabilidad.

SISTEMA DE AUTOCONTROL: PRERREQUISITOS + APPCC

El autocontrol se define como un conjunto de actuaciones que realizan todas las personas físicas o jurídicas, para garantizar y demostrar la inocuidad y salubridad de sus productos, actuaciones y servicios.

El Sistema de autocontrol, que deberá estar documentado, lo constituyen los Planes Generales de Higiene (PGH) y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).



TRAZABILIDAD (definida en Art. 3 Rto. 178/2002)

Es la **capacidad de rastreo** de un producto alimenticio a lo largo de todo su proceso de producción y comercialización, mediante la implantación de un sistema de identificación.

Para poder garantizar la trazabilidad, es necesario elaborar el denominado **Plan de Trazabilidad**, que se encuentra dentro del documento de **Prerrequisitos**.

Un aspecto esencial para seguir la trazabilidad de un producto alimenticio es el **loteado** del producto, es decir, asignar una identificación única a ese alimento envasado.

Fue el reglamento 178/2002, el que obligó a su implantación a partir de 2005.

TRAZABILIDAD Y AUTOCONTROL

Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria:

TÍTULO II. Sistemas de control de la calidad alimentaria

✓ Artículo 11. Comprobación del autocontrol del operador en calidad alimentaria.

En el caso de que una **norma de calidad o disposición legal o reglamentaria exija una comprobación del autocontrol por entidades de inspección o certificación**, excluidos los pliegos de condiciones de las figuras de calidad que se rigen por su propia normativa, además de cumplir las condiciones establecidas en este artículo, las citadas entidades deberán presentar una **DECLARACIÓN RESPONSABLE ante la autoridad competente del ámbito territorial donde inicien su actividad**. Se informará de este hecho al resto de autoridades competentes de otras demarcaciones territoriales cuando desarrollen su actividad en su territorio.

La declaración responsable presentada será válida para operar en todo el territorio nacional.

Las entidades de inspección o certificación deberán cumplir los siguientes requisitos:

** UNIDO AL SIGUIENTE APARTADO...*

- Cumplir con las normas que establezca la legislación sectorial correspondiente.
- Estar acreditada, para la actividad específica que vaya a realizar, por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 765/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos, y que se haya sometido con éxito al sistema de evaluación por pares previsto en dicho reglamento.
- Comunicar a las autoridades competentes de control oficial los posibles incumplimientos detectados en el marco de las actividades de inspección o certificación.

Asimismo, deberán mantener puntualmente informada a la autoridad competente de toda suspensión y retirada de acreditación o cualquier incidencia al respecto de su actividad.

CONTROL VOLUNTARIO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

Estos sistemas implementan estándares adicionales entre proveedor y cliente a los que pueden acogerse de forma voluntaria los operadores:

ESQUEMAS PRIVADOS DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO



CALIDAD COMERCIAL PRIVADA

SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN PRIVADOS (Normas ISO)

ESQUEMAS PRIVADOS DE CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN



ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO ASOCIADO A FIGURAS DE CALIDAD:



INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD: ORGANISMOS DE ACREDITACIÓN, CERTIFICACIÓN, INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO.

- ENAC (Entidad Nacional de Acreditación)

Es la entidad designada por el Gobierno, para operar en España como el único Organismo Nacional de Acreditación, en virtud del Reglamento (CE) nº765/2008, por el cual se regula el funcionamiento de la acreditación en Europa.

- ¿Qué es la acreditación?

Es una herramienta a nivel internacional para generar confianza sobre la ejecución de un tipo de actividades denominadas Actividades de Evaluación de la Conformidad, que incluyen: Ensayos/Calibraciones/Inspecciones/Certificaciones/Verificaciones

Para valorar la competencia técnica de los Evaluadores de la Conformidad, ENAC utiliza como referencia los requisitos establecidos en normas internacionales, que serán la base para la firma de los acuerdos de reconocimiento a nivel global. En el ámbito de la calidad alimentaria algunas normas utilizadas para cada tipo de evaluador son:

- Entidades de Certificación de Productos UNE-EN ISO/IEC 17065, para alcances como:
 - Producción integrada.
 - Marcas de garantía.
 - DOP/IGP agroalimentarios.
 - ETG.
 - Producción ecológica.
- Entidades de Inspección UNE-EN ISO/IEC 17020.
- Laboratorios de Ensayo UNE-EN ISO/IEC 17025.

El papel de AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación)

AENOR es una asociación sin ánimo de lucro, privada e independiente, que desarrolla actividades de normalización y certificación, en aras de mejorar la calidad en las empresas, sus productos y servicios.

AENOR cuenta con dos partes independientes:

Asociación Española de Normalización (UNE), que es la entidad designada por España para realizar las actividades de normalización en el país (normas UNE) y también participa en la normalización a nivel internacional (normas EN e ISO).

AENOR internacional, S.A.U, cuenta con una gran variedad de certificaciones en el sector alimentario: BRC, IFS, GLOBALGAP. ISO 22000 de Seguridad Alimentaria, Bienestar animal y Bioseguridad de INTERPORC, Guía de prácticas correctas de higiene para ganaderías de vacuno de leche (INLAC)., ISO 9001 de Gestión de la calidad, ISO 14001 de gestión ambiental, ISO 14064 de Huella de Carbono, etc.