



INFORME ANUAL 2014

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

2011 - 2015



ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Página
1. INTRODUCCIÓN	1
2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL	3
3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS	21
PARTE A. Aspectos generales	21
A.1. Cambios en las estructuras orgánicas, en los órganos de coordinación	21
A.2. Recursos Humanos	24
A.3. Novedades en aplicaciones informáticas/bases de datos	29
A.4. Novedades en recursos laboratoriales del control oficial	30
A.5. Cambios en la delegación de competencias	31
A.6. Formación	33
A.7. Nuevos procedimientos de control oficial	42
A.8. Novedades legislativas	44
PARTE B. Programas del Control Oficial	48
Sección I PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR	48
Sección II PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA	48
Sección III PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	48
PARTE C. Auditorías del Control Oficial	49
4. CONCLUSIONES	61
Parte A Aspectos generales	61
Parte B Programas del Control Oficial	62
Parte C Auditorías del Control Oficial	86
5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN	89
ANEXO RELACIÓN DE DOCUMENTOS INSERTADOS	93

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales, establece en su artículo 41 que cada Estado miembro elaborará un único Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria plurianual integrado.

En el artículo 44 del mencionado Reglamento se establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un Informe Anual de la puesta en práctica del mencionado Plan, que resumirá los resultados en la aplicación del plan y evaluará la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Los Estados miembros deben transmitir el informe Anual a la Comisión Europea en los seis primeros meses del año siguiente al que se refieran los informes, es decir, antes del 1 de julio de cada año. Éste es el objeto del presente Informe Anual 2014.

Por otra parte, la Decisión 2008/654/CE de la Comisión establece las directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros en la elaboración del Informe Anual relativo al Plan Nacional de Control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004.

Según esta decisión, con una periodicidad anual, los Estados miembros deben presentar a la Comisión un informe que contenga las adaptaciones efectuadas en los planes para tener en cuenta la nueva legislación, aparición de nuevas enfermedades u otros riesgos para la salud, los resultados de controles y auditorías, incumplimientos descubiertos y otras acciones destinadas a actualizar y asegurar el funcionamiento eficaz de los planes nacionales de control plurianuales, incluida la ejecución y sus resultados.

En la actualidad se encuentra vigente el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015 v5-2015, enviado a los Servicios de la Comisión en febrero de 2015. Esta nueva versión ha introducido cambios respecto de la enviada en marzo de 2014, algunos de los cuales tienen también su reflejo en el informe anual de 2014. Esta versión 5 (2015), introduce principalmente los siguientes cambios respecto a la versión anterior:

- Modificación de las tres secciones de la parte B.
- Actualización de la información contenida en los anexos.
- Corrección de erratas.

Con la aprobación de la *Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición*, se establece que el informe anual será remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público, con lo cual se confiere mayor transparencia al análisis de los datos.

Todas las autoridades competentes han trabajado de manera coordinada en la redacción y en la recogida de información para la elaboración del presente informe.

Para su elaboración, se han recopilado todos los datos de los aspectos de control oficial referidos en el Plan correspondientes al año 2014, y se ha realizado un análisis de los datos mediante el uso de indicadores.

Existen ciertos programas de control, cuya normativa comunitaria específica requiere el envío de la información en otras fechas, como son: programas de control de zoonosis, que se debe enviar antes del 5 de junio a la Autoridad Europea de Seguridad

Alimentaria; programa de control de determinadas sustancias y sus residuos (programa de control de residuos de medicamentos veterinarios), que se debe enviar antes del 31 de marzo a la DG SANTE de la Comisión Europea; programa de control de residuos de plaguicidas, que se debe remitir antes del 31 agosto de cada año; programa de control de identificación animal y registro (bovinos y ovinos-caprinos), que se deben enviar a la DG SANTE antes del 1 de septiembre de cada año. En consecuencia, para el caso de los citados programas de control, y tal y como indican las directrices sobre informe anual, se han hecho algunas referencias cruzadas con los informes completos y detallados remitidos a la Comisión Europea según los plazos establecidos reglamentariamente, y los datos aquí presentados son un resumen de la información contenida en dichas

2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL

Los resultados de los programas de control oficial sobre los que trata este informe, se enmarcan dentro una determinada situación de los diferentes sectores productivos a los que mayoritariamente va dirigido el control oficial.

A lo largo de este capítulo se analiza la situación que durante el 2014 han presentado los distintos sectores destinatarios de controles oficiales afectados por los requisitos del Reglamento (CE) 882/2004.

2.1. Sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria

En relación con los sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria, podemos distinguir los siguientes:

- a) Sector ganadero sobre el que se realizan controles de higiene y sanidad animal, bienestar animal, comercio intracomunitario de animales, control de subproductos...
- b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal.
- c) Sector relacionado con los controles de alimentación animal
- d) Sector productivo de la agricultura ecológica
- e) Sector de productos agrícolas y alimenticios de calidad diferenciada
- f) Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria
- g) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva, acuicultura y producción de moluscos bivalvos vivos.

Por ello se considera fundamental realizar un breve análisis de la situación de estos sectores en el momento de la realización de este informe así como una aproximación al volumen de controles oficiales a los que son sometidos los mismos.

a) Sector ganadero implicado en los controles oficiales de animales

Esta información está basada en el Informe SITRAN (SISTEMA INTEGRAL DE TRAZABILIDAD ANIMAL) de enero de 2015, que recoge todos los datos del año 2014. Es una base de datos única que integra las bases de datos de las 17 Comunidades Autónomas en un registro multiespecie.

Según esta aplicación, una "Explotación" es cualquier instalación, construcción o lugar en los que se tengan, críen o manejen o se expongan al público animales de producción, con o sin fines lucrativos.

"Sobrexplotación" queda definida como cada una de las especies mantenidas en la misma explotación.

Según estos criterios, los datos más importantes sobre el sector ganadero en 2014 son los siguientes

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLOTACIONES
BOVINO	6.070.761	153.722
PORCINO	26.282.979	86.677
CAPRINO	2.827.985	78.227
OVINO	16.361.388	116.319
ABEJAS	2.568.351	27.334
EQUINO	646.842	187.731
GALLINAS HUEVOS	41.693.147	1.189
GALLINAS CARNE	249.501.940	4.996
PAVOS	8.955.810	1.297
CONEJOS	6.174.712	3.319

Tabla 2.1. Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2014

De esta manera, el número total de explotaciones en España durante el 2014 es de 489.585 cifra ligeramente superior a la del año 2013. De ellas 422.013 se dedican a la producción y reproducción de animales y 67.572 son explotaciones denominadas "especiales" (tratantes u operadores comerciales, centros de concentración, explotaciones de ocio, enseñanza o investigación, mataderos, plazas de toros, centros de inspección, de cuarentena...)

En el siguiente grafico se detalla la evolución del número de explotaciones desde el año 2010:

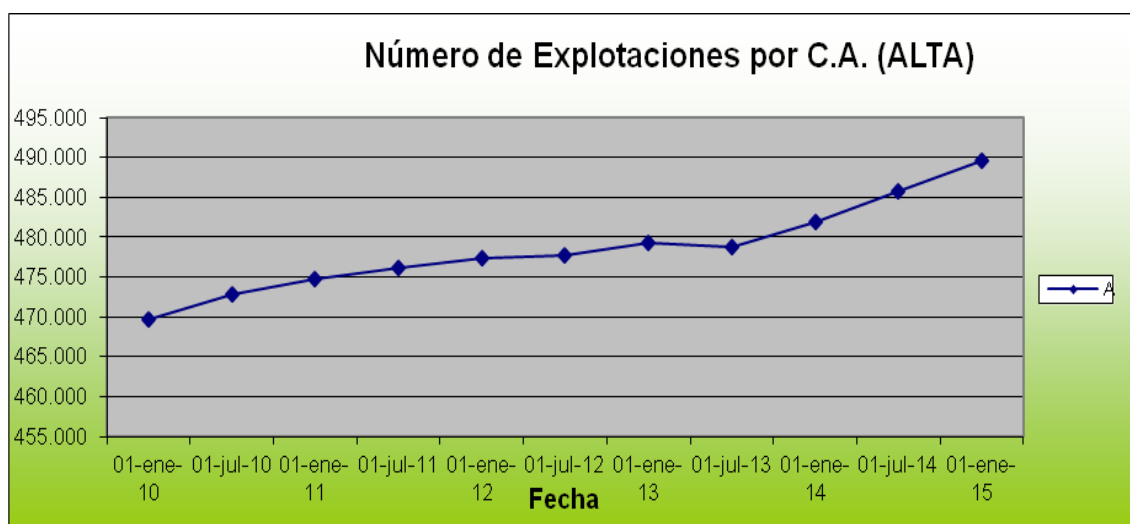


Gráfico 2.1 Evolución del número de explotaciones desde el 2010

En relación con la distribución de estas explotaciones por Comunidades Autónomas, se observa la mayor concentración en Galicia, con un 22,6%, Andalucía con 17,1% y Castilla León con 14,8%:

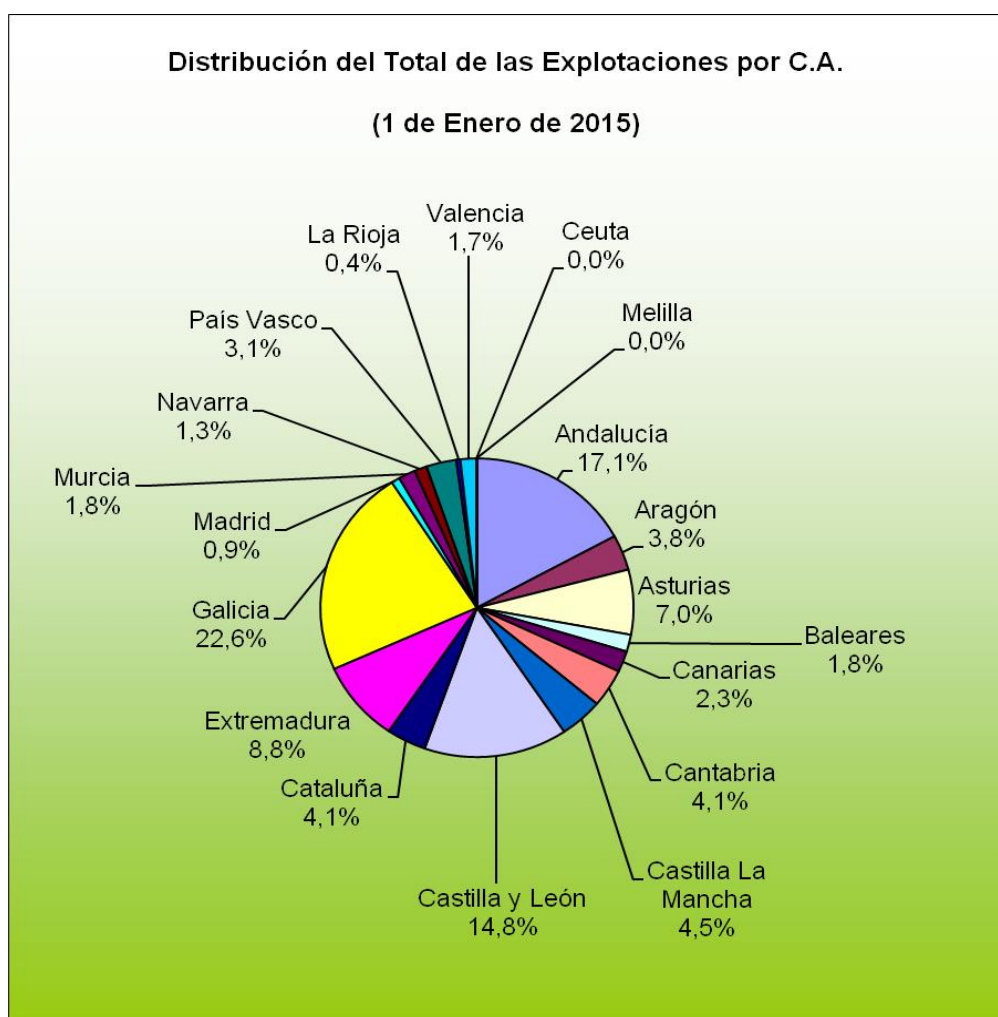


Gráfico 2.2 Distribución de explotaciones por Comunidades Autónomas (1 de enero de 2015)

b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal

En el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales y Productos Vegetales (ROCIPV) tienen obligación de inscribirse, los productores y comerciantes de vegetales y productores vegetales, los almacenes colectivos y centros de expedición de patata de consumo y de frutos cítricos y por último los productores y comerciantes referidos a otras normativas.

Ante la dificultad de aplicar una extensa normativa, el Manual de Procedimiento de Inspección Fitosanitaria en el Mercado Interior Europeo en su Anexo III clasifica en 15 grupos los géneros y especies vegetales. Aquellos operadores económicos que trabajan con estas especies son objeto de inspección. Pudiendo dichos operadores participar en un ciclo cerrado que comprenda desde la producción hasta la comercialización o bien intervenir en etapas concretas del ciclo. Las figuras con las que se trabaja son el producto, el comerciante, productor – comerciante e importador. Por ello, las inspecciones se realizan sobre plantas producidas en territorio español o procedentes del comercio interior.

Los exámenes oficiales se realizarán en los establecimientos y preferentemente en los lugares de producción y cumplirán una doble función documental y fitosanitaria.

Los grupos de plantas sujetos a inspección son los siguientes:

Grupo 0: Palmáceas (familia *Araceae*)

Grupo 1: Cítricos (familia *Rutaceae*, especies del género *Citrus*, *Fortunella* y *Poncirus*)

Grupo 2: Frutales y ornamentales (familias: *Rosaceae* y *Lauraceae*)

Grupo 3: viña

Grupo 4: Frondosas, forestales ornamentales (Familias: *Fagaceae*, *Platanaceae*, *Salicaceae*, *Myrtaceae*, *Aceraceae*, *Hippocastanaceae*, *Betulaceae*, *Lythraceae*, *Ulmaceae*)

Grupo 5: Coníferas, forestales ornamentales (Familia *Pinaceae*)

Grupo 6 y 7: Ornamentales florales y Ornamentales de hoja (Familias ornamentales florales: *Asteraceae*, *Gentianaceae*, *Caryophyllaceae*, *Leguminosae*, *Verbenaceae*, *Balsaminaceae*, *Geraniaceae*, *Euphorbiaceae*, *Begoniaceae*, *Malvaceae*, *Ericaceae*, *Apocynaceae*, *Theaceae*, *Solanaceae* y familias ornamentales de hoja: *Araceae*, *Marantaceae*, *Straliziaceae*, *Musaceae*).

Grupo 8: Ornamentales bulbos (*Liliaceae*, *Amaryllidaceae*, *Iridaceae*, *Liliaceae*)

Grupo 9: Hortícolas-plántulas (Familias: *Liliaceae*, *Umbeliferae*, *cucurbitaceae*, *Asteraceae*, *Cruciferae*, *Solanaceae*, *Quenopodiaceae*, *Cannabaceae*).

Grupo 10 Hortícolas, semillas bulbos (Familia: *Liliaceae*)

Grupo 11: *Fragaria*

Grupo 12: Semillas (Familia: *Asteraceae*, *Solanaceae*, *Leguminosae*, *Quenopodiaceae*, *Malvaceae*, *Anacardiaceae*, *Solanaceae*, *Pinaceae*)

Grupo 13: Maderas (Familia: *Fagaceae*, *Platanaceae*)

Grupo 14: Corteza aislada (Familia: *Fagaceae*)

Grupo 15: Otros

En Sanidad Vegetal se realizan, además, controles en los Puestos Fronterizos, consistentes en las inspecciones de organismos nocivos que pueden estar asociados al material vegetal procedente de terceros países, y cuya introducción en la Unión Europea debe evitarse según la Directiva 2000/29/CE del Consejo. No obstante, los controles que entran dentro del plan nacional de control en la cadena alimentaria son los relativos al pasaporte fitosanitario. No obstante, los controles anteriores pero podrían estar dentro del PNCOCA en un futuro próximo, al modificarse el reglamento (CE) N° 882/2004.

c) Sector de producción de piensos implicado en los controles de alimentación animal

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2013, obtenidos a partir de las encuestas que las autoridades competentes de las CCAA envían a los productores de su respectivo ámbito territorial, la **producción total de piensos** en España alcanzó, durante 2013, **27.842.469Tm**, lo que ha supuesto, porcentualmente, un **descenso del 4,6%**, con respecto al año 2012. Si nos limitamos a comparar la **producción de piensos destinados a animales de abasto**, ésta alcanzó los **27.195.238 Tm**, es decir se ha reducido en un **4,1%**, con respecto a la cifra alcanzada durante el ejercicio anterior.

En la siguiente tabla se presenta, de mayor a menor, la **distribución porcentual del total de pienso fabricado, por especie**. La proporción de producción de pienso por especie, dentro del total fabricado, se mantiene respecto a años anteriores.

ESPECIE	%
Porcino	47,4
Bovino	21,2
Aves	19,4
Ovino	5,4
Anim. Compañía	2,7

ESPECIE	%
Conejos	1,7
Équidos	0,9
Otras especies	0,8
Acuicultura	0,5
Anim. de peletería	0,1

Tabla 2.2

A continuación se presenta la distribución porcentual de la producción de pienso entre las distintas CCAA que, en general, con pequeños cambios entre las más próximas, se mantiene respecto a la situación del ejercicio anterior.

CCAA	%
Cataluña	21,9
Castilla y León	14,3
Aragón	14,1
Galicia	9,9
Andalucía	7,1
Murcia	6,9
Castilla La Mancha	6,7
C. Valenciana	4,8
Navarra	4,2

CCAA	%
Extremadura	4,1
Asturias	1,4
País Vasco	
Madrid	0,9
Islas Canarias	
Cantabria	0,8
La Rioja	0,4
Islas Baleares	0,2

Tabla 2.3

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE INTERVIENEN EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE PIENSOS

En cuanto al número de establecimientos que participan en la cadena de producción de productos destinados a la alimentación de los animales, en **diciembre de 2013** operaban unos **1.535 fabricantes de piensos compuestos, aditivos y premezclas** y unos **6.730 intermediarios** autorizados o registrados, en base al reglamento de higiene de piensos, de productos destinados a alimentación animal. **Actualmente** estos datos alcanzan un valor respectivamente de **1.547 fabricantes y 7.231 intermediarios**.

A estos establecimientos habría que añadir otros implicados también en la producción de materias primas o piensos, como son las industrias agroalimentarias, que se están contabilizando y cuyo número actual está en torno a 800, o de otro tipo como las productoras de biocombustibles. Tampoco se han incluido en el recuento de establecimientos que destinan productos a la alimentación animal ni las explotaciones ganaderas que fabrican pienso para las necesidades de su explotación ni las plantas de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, que destinan productos o subproductos a alimentación animal.

d) Sector productivo de la agricultura ecológica

La producción ecológica española, con los últimos datos disponibles correspondientes a 2013, y en base a los datos facilitados por las autoridades competentes de las CCAA ha presentado la siguiente evolución:

Superficie.- La **superficie inscrita** destinada a la Agricultura Ecológica en el año 2013 ha sido de 1.610.128 ha, frente a las 1.755.548 ha dedicadas a este tipo de producción en 2012,

Andalucía continua siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 806.726,5 hectáreas. También destacan Castilla la Mancha con 290.423,6 seguida de Cataluña con 91.860 hectáreas.

Por orientaciones productivas de la agricultura ecológica en España, destacan los prados y pastos permanentes con 499.634 has. Le siguen los cultivos permanentes, con 490.030 ha, y las tierras arables, con 243.846 ha.

Destacan el olivar con 168.829 has los cereales con 159.124 ha. Le siguen los frutos secos con 96.343 ha y la vid con 83.931 ha.

Operadores.- En lo que se refiere a los operadores, atendiendo al criterio CIF, es decir, prescindiendo de su actividad, su número en 2013 ascendió a 33704. Los operadores registrados por actividad fueron en 2013 de 34.370, lo que indica la multiactividad de muchos operadores, y esta cifra integra a 30.554 productores en el sector primario, a 2.842 elaboradores y transformadores, 112 importadores, 49 exportadores y 813 comercializadores "no importadores", fundamentalmente almacenistas e intermediarios.

El mayor número de operadores por actividad está establecido en Andalucía con un total de 9.482, seguidos de Castilla-La Mancha con 6.785, Extremadura con 3.088 y Murcia con 2.327.

Ganadería ecológica.- De un total de 5.808 explotaciones destacan las 2787 de vacuno de las que 2.707 son de carne y 80 de leche, que comprenden 147.331 y 4.240 cabezas respectivamente, seguidas del ovino, con 1.569 explotaciones de carne y 52 de leche. A continuación, el caprino que consta de 479 explotaciones de carne y 125 de leche. Hay también 137 explotaciones de porcino, y en avicultura había 62 explotaciones de carne, 160 de huevos y 1 de aves de cría. Finalmente, existen 195 establecimientos apícolas y 238 explotaciones de équidos.

Industrias ecológicas.- El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos, relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 3.894. Las categorías más destacables son 1293 industrias de Elaboración y Conservación de Frutas y Hortalizas; 780 son establecimientos de Elaboración de Bebidas, 582 dedicados a Elaboración de Aceites y Grasas Vegetales, 606 empresas de Panadería y Farináceos. Destacan Andalucía con 1.001 establecimientos; Cataluña con 757 y la Comunidad Valenciana con 444 establecimientos.

Las industrias relacionadas con la producción animal alcanzaron la cifra total de 770, destacando las 361 industrias de Elaboración y Conservación de Carne y Productos Cárnicos las 122 de Elaboración de Productos Lácteos, las 236 de Elaboración de Otros Productos Alimenticios y las 42 de Elaboración de Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos.

Por CCAA destaca Andalucía con 237 industrias, seguida de Cataluña con 132.

e) Sector de productos agrícolas y alimenticios de calidad diferenciada

DOP e IGP de productos agrícolas y alimenticios (no vínicos)

En lo que respecta a los productos agroalimentarios no vínicos de calidad vinculada a un origen geográfico, cabría destacar que el incremento de

denominaciones de calidad ha sido espectacular. España ocupa el tercer lugar de la Unión Europea (detrás de Italia y Francia) en número de DOPs e IGP agroalimentarias no vínicas reconocidas a nivel comunitario.

El número de productos con DOP e IGP cuando comenzó la reglamentación española en la materia fue de 12 denominaciones, mientras que en marzo de 2015, existen, en diferentes ámbitos de reconocimiento, 193 productos agroalimentarios no vínicos con Denominación de Origen Protegida o con Indicación Geográfica Protegida, de los cuales 178 se encuentran inscritos en el Registro Comunitario y 15 están en proceso de tramitación en la Unión Europea.

Los productos amparados se agrupan en las siguientes categorías: quesos, mantequilla, legumbres, hortalizas, frutas, miel, productos de panadería, pastelería y repostería, aceites de oliva virgen, carnes frescas, jamones, embutidos y otros productos cárnicos, condimentos y especias, vinagres, pescados y moluscos, y sidra.

En lo que se refiere al valor económico total de los productos agroalimentarios (no vínicos) amparados en el año 2013 a nivel nacional, asciende a **967,83 millones de €**. La distribución del valor económico por categorías de productos sería la siguiente:

Quesos (21,82%), Cárnicos (22,16%), Jamones (11,90%), Aceites de oliva virgen (11,16%) Frutas (10,98%), Panadería, pastelería y repostería (7,95%), Hortalizas (7,94%), Arroz (2,98%), pescados y moluscos (1,88%) y Otros (2,24%).

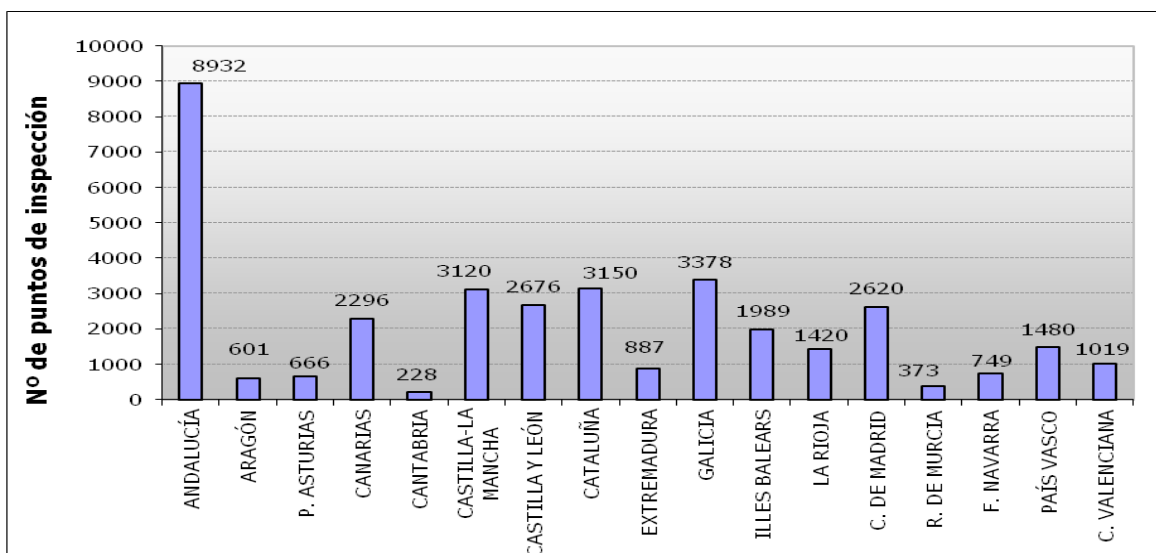
El valor económico de los productos agroalimentarios no vínicos amparados por figuras de calidad diferenciada ha seguido un ascenso continuado hasta el año 2008, debido a las nuevas denominaciones reconocidas y la consolidación en el mercado de las que ya estaban comercializando producto amparado, en 2009 y 2010 se redujo un poco el valor como consecuencia de la coyuntura económica pero cabe destacar que a partir de 2011, se ha ido incrementando de nuevo su valor económico.

Especialidades Tradicionales Garantizadas

En la actualidad, España tiene reconocidas cuatro ETG: "Jamón Serrano", "Panellets", "Leche certificada de granja" y "Torta de aceite de Castilleja de la Cuesta". En el ámbito de las ETGs, la ETG "Jamón Serrano" es sin duda uno de los productos con más peso y volumen de producción, dentro del ámbito europeo

f) Sector sobre el que se realizan controles oficiales de la calidad alimentaria

El conjunto de puntos de inspección sobre los que se realiza control oficial de calidad comercial alimentaria se compone de fabricantes/elaboradores, envasadores, almacenes mayoristas y almacenes de distribuidores, exceptuando los operadores dedicados a frutas y hortalizas frescas cuyo control es coordinado por el SOIVRE, y los controles higiénico-sanitarios de alimentos que son realizados por las autoridades sanitarias. Dicho conjunto de puntos de inspección fue de 35.584 en el año 2014 (algo inferior a los 37.407 del año 2013). El mayor número de operadores sigue establecido en Andalucía, seguido de Galicia, Cataluña y Castilla-La Mancha.



g) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva y acuicultura

PESCA EXTRACTIVA

La producción procedente de pesca extractiva en España, según datos del año 2013, se cifra en 1.011.216 Tm, cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos.

Esta cifra se desglosa en 389.564 Tm de producto fresco y en 621.652 Tm de producto congelado.

Dentro de las producciones de fresco 347.278 Tm corresponden a peces, 4.840 Tm a crustáceos, 36.857 Tm a moluscos y 589 Tm a otros.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 581.392 Tm de peces, 6.204 Tm de crustáceos y 34.056 Tm de moluscos.

De las diecisiete Comunidades Autónomas que hay en España, diez de ellas son Comunidades con litoral, siendo éstas las principales generadoras de los datos de producción aportados.

La flota pesquera española, a fecha 31 de diciembre de 2013, está constituida por un total de 9.871 buques. Estos datos se subdividen a su vez en cuatro grandes grupos: Caladero Nacional con 9.510 buques; Caladeros UE con 136 buques, Caladeros Internacionales con 221 buques y sin Caladero asociado con un total de 4 buques.

Las zonas autorizadas para marisqueo extractivo se encuentran recogidas en la Orden AAA/1416/2013, de 15 de julio.

ACUICULTURA

De acuerdo con los datos oficiales del año 2013, la producción española de la acuicultura se cifró en 226.311,40 Tm, distribuidas entre la acuicultura continental 16.304,14 Tm y la acuicultura marina 210.007,26 Tm.

Dentro de la acuicultura continental el mayor volumen de producción es para las especies de peces 16.303 Tm frente a las 1,10 Tm de crustáceos.

En el caso de la acuicultura marina, los datos de producción se subdividen en: 44.960,16 Tm de peces; 68,77 Tm de crustáceos, 164.976,48 Tm de moluscos, 0,051 Tm de otros invertebrados, y 1,80 Tm de plantas acuáticas.

El número de instalaciones de acuicultura en España, según cifras del 2013, asciende a un total de 5.025 establecimientos con producción; de ellos 4.847 corresponden a la acuicultura marina y 178 a la acuicultura continental. En función del tipo de establecimiento podríamos sesgar a su vez esos datos en: 163 establecimientos en tierra firme; 89 en enclaves naturales; 1.150 de cultivo horizontal; 3.579 de cultivo vertical y 44 de cultivo en jaulas.

Las zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español se encuentran recogidas en la Orden AAA/1416/2013, de 15 de julio. En ella, las Comunidades Autónomas del litoral, a excepción de Canarias, que no posee ninguna zona declarada, hacen pública la relación de las zonas de producción donde pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos, gasterópodos marinos, tunicados vivos y equinodermos vivos especificando la ubicación, límites, clasificación y las especies de referencia autorizadas.

2.2. Sectores implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios

Para la elaboración del informe anual se organizan los establecimientos alimentarios en fases y sectores. A final de 2014 se han contabilizado un total de 561.496 establecimientos alimentarios, lo que supone un 2% menos con respecto al año anterior.

Respecto a las **fases** de la cadena alimentaria, los establecimientos alimentarios han sido clasificados de la siguiente manera:

- **Fabricante (F)**: se incluyen los establecimientos que fabrican, preparan o transforman alimentos destinados al consumo humano, excepto los establecimientos dedicados al comercio al por menor.
- **Envasador (E)**: se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos.
- **Almacenista distribuidor (A)**: se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.
- **Distribuidor sin depósito (D)**: se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales y que no tienen instalaciones ni medios de transporte.
- **Minorista (M)**: se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante.

- Otros (O): se incluyen los mataderos, lonjas pesqueras, mercados mayoristas (entendiéndose como los establecimientos que ponen a su disposición sus instalaciones para que otros establecimientos menores realicen la venta al por mayor de productos alimenticios), centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre.

Es importante destacar que, en el caso de que un establecimiento se encuentra inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador> Almacenista distribuidor> Minorista. Esto no es aplicable para la fase otros que son en todo caso contabilizados.

Por lo que respecta a los **sectores** de la cadena alimentaria, para la realización de este informe anual se han clasificado los establecimientos en 20 tipos de sectores en función de la categoría de alimentos a la que se dedica su actividad. En este sentido, se ha considerado que si un establecimiento se encuentra autorizado en varios sectores, se contabiliza en todos ellos. Por lo tanto el número total de establecimientos que figura en la tabla 2.4, es superior al número real de establecimientos, pero si refleja el número de establecimientos que se dedican a cada sector.

Esta tabla muestra los establecimientos alimentarios clasificados, en función de la fase y del sector de la cadena alimentaria a la que pertenecen, y que son objeto de los controles oficiales.

SECTOR / FASE	ESTABLECIMIENTOS						TOTAL
	Fabricante	Envasador	Almacenista	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	
1.Carne y derivados	5.788	448	1.426	2.322	40.303	1.348	51.635
2.Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2.351	584	1.207	3.316	15.186	695	23.339
3.Huevos y derivados	84	683	326	227	56		1.376
4.Lече y derivados	2.188	155	513	268	1.033		4.157
5.Grasas comestibles, excepto mantequilla	2.094	276	84	147	47		2.648
6.Cereales y derivados	13.194	137	402	283	27.516		41.532
7.Vegetales y derivados	3.028	3.795	3.442	1.653	16.256	518	28.692
8.Edulcorantes naturales, miel y derivados	1.028	537	146	106	2.611		4.428
9.Condimentos y especias	516	232	83	62	63		956
10.Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	626	125	101	144	1.287		2.283
11.Comidas preparadas y cocinas centrales	5.229	65	159	309	242.066		247.828
12.Alimentación especial y complementos alimenticios	429	89	740	716	2.592		4.566
13.Aguas de bebida envasadas	518	146	152	109	255		1.180
14. Helados	683	1	91	18	2.260		3.053
15.Bebidas no alcohólicas	661	8	122	80	24		895
16.Bebidas alcohólicas	6.380	1.034	677	446	13.477		22.014
17.Aditivos, aromas y coadyuvantes	546	177	369	195	7		1.294
18.Materiales en contacto con alimentos	2.223	15	399	352	27		3.016
19.Establecimientos polivalentes		1.255	20.653	11.005	83.413	275	116.601
20.Establecimientos que irradian	3						3
TOTAL	47.569	9.762	31.092	21.758	448.479	2.836	561.496
Porcentaje	8,5%	1,7%	5,5%	3,9%	79,9%	0,5%	100,0%

Tabla 2.4. Establecimientos alimentarios

En el gráfico que se muestra a continuación se resalta la distribución de los establecimientos en función de la **fase** de la cadena alimentaria.

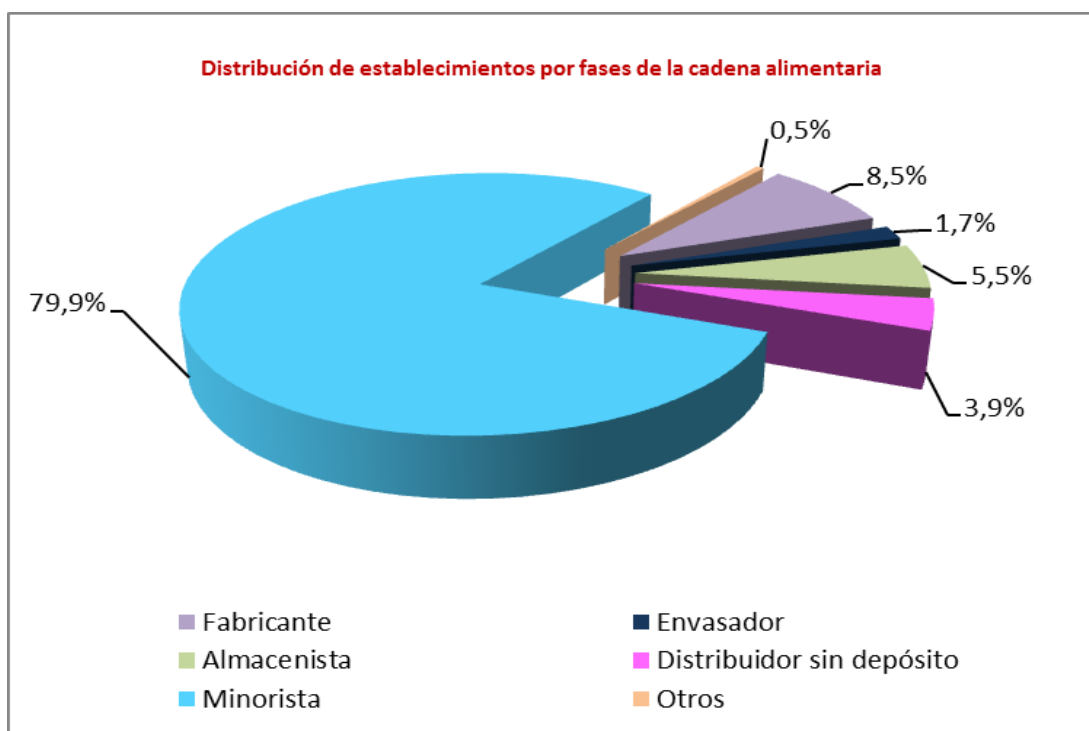


Gráfico 2.4. Distribución de establecimientos por fases de la cadena alimentaria

Como se puede observar, casi el 80% de los establecimientos alimentarios corresponde al comercio minorista, conservando un valor estable respecto al año anterior. En el restante 20%, la fase más representada es la de fabricante (con un 8,5% respecto al total). Los datos pormenorizados se encuentran en el anexo de la parte B sección III. Programas de control oficial de los establecimientos alimentarios.

Debido a que la fase minorista tiene una especial relevancia por su elevado número de establecimientos, en el gráfico 2.5, se representa la distribución de los establecimientos exclusivamente minoristas clasificados por sector de la cadena alimentaria.

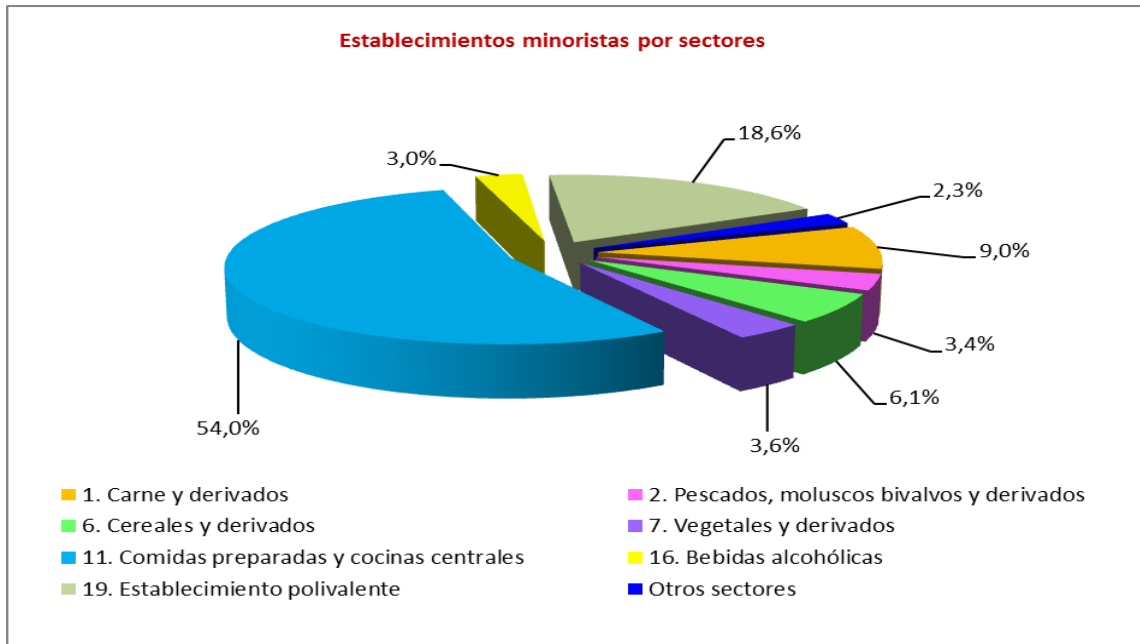


Gráfico 2.5. Selección de los establecimientos minoristas divididos por sectores

En este gráfico se aprecia que de los 448.479 establecimientos minoristas, un 54% corresponden al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (242.066), entre los que se encuentran los restaurantes, cafés, bares, etc. El segundo sector en relevancia dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes con el 18,6% (83.413 establecimientos).

Por lo que respecta al resto de las fases de la cadena alimentaria, en el gráfico 2.6 se muestra la distribución de los establecimientos por sectores de la cadena alimentaria de forma agrupada para todas las fases, excepto la de minorista.

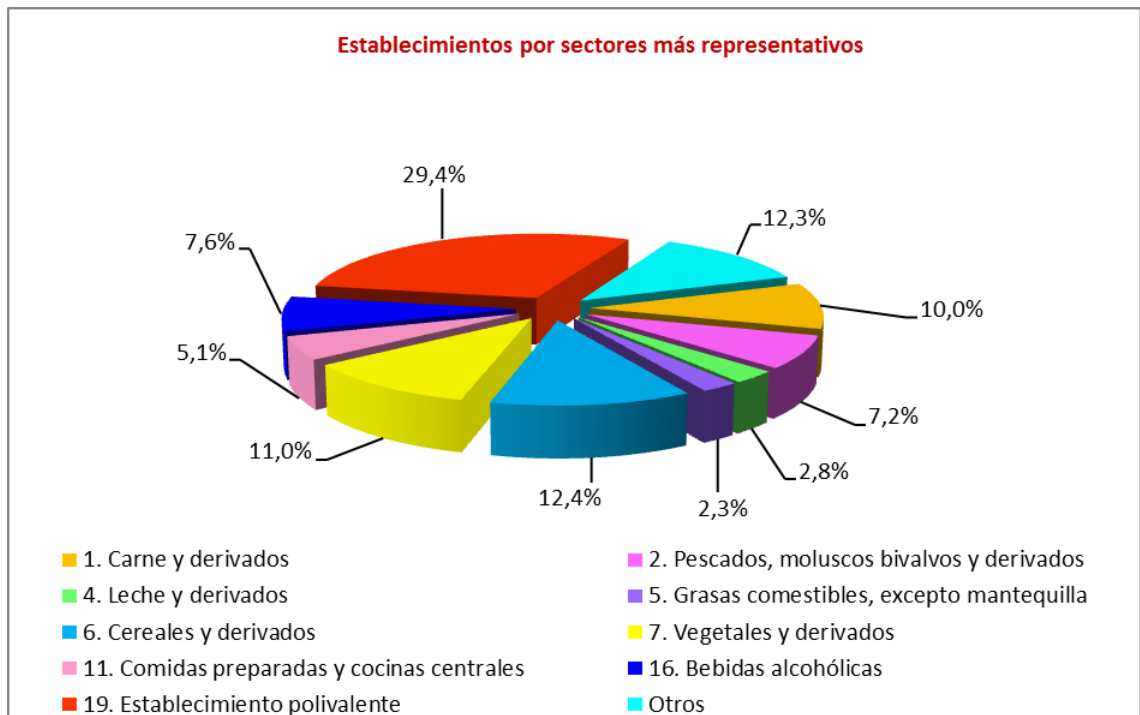


Gráfico 2.6. Selección de los establecimientos por sectores más representativos sin fase minorista

Prestando atención al gráfico, se observa que entre cuatro sectores agrupan el 62,8% de los establecimientos alimentarios correspondientes a los sectores de establecimientos polivalentes, de cereales, de vegetales y de carne y derivados (con el 29,4%, 12,4%, 11% y 10% respectivamente).

Analizando los datos fase por fase, se destaca lo siguiente:

- En el caso de los establecimientos fabricantes, el 27,7% de ellos pertenece a los sectores de cereales.
- Para los envasadores, el 38,9% corresponde a vegetales.
- En la fase de almacenista, la mayor relevancia corresponde al sector de establecimientos polivalentes con un 66,4%.
- En el control de los distribuidores sin depósito destaca el sector de los establecimientos polivalentes con un 50,6%.
- Respecto a la fase otros, cabe destacar el sector carnes que representa el 47,5% de toda la fase.

2.3. Control oficial sobre las importaciones de países terceros

En relación al control oficial sobre las importaciones de países terceros debemos diferenciar dos ámbitos:

- a) Establecimientos destinados al control y almacenamiento sanitario de las importaciones desde países terceros de productos de origen animal y de origen no animal destinados a consumo humano.
- b) Establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano.

a) Establecimientos destinados al control y almacenamiento sanitario de las importaciones desde países terceros de productos de origen animal y de origen no animal destinados a consumo humano

Son los siguientes:

- Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías (IFCSM), que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial sanitario de productos de origen animal y de origen no animal destinados a uso y consumo humano procedentes de países terceros.
- Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM), que se definen como todo establecimiento aduanero bajo control sanitario que están autorizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal destinadas al consumo humano procedentes de terceros países.

Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Productos consumo humano (PIF-CH): IFCSM designada para el control oficial de productos de origen animal destinados a consumo humano procedentes de países terceros y autorizados de acuerdo a la Directiva 97/78/CE (incorporada a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante el Real Decreto 1977/1999) y la Decisión 2001/812/CE.
- Puntos de Entrada Designados (PED): IFCSM establecida en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, destinada al control oficial de los productos de origen no animal contemplados en el Reglamento (CE) Nº 669/2009.
- Puntos Designados de Importación (PDI): IFCSM destinada al control oficial de los productos con riesgo de aflatoxinas incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento de Ejecución (CE) Nº 884/2014.
- Puntos de Control- Reglamento (CE) Nº 1135/2009 (PC-China): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de productos que contengan leche o productos lácteos, soja o productos de soja originarios o procedentes de China destinados a consumo humano contemplados en el Reglamento (CE) Nº 1135/2009.
- Primer Punto de introducción- Reglamento (UE) Nº 284/2011 (PPI): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de los plásticos de poliamida y melamina para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de Hong Kong de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 284/2011.
- Recinto Aduanero Habilitado (RAH-Chernobil): IFCSM para el control de productos agrícolas originarios de terceros países como consecuencia del accidente ocurrido en la central nuclear de Chernobil, de acuerdo al Reglamento (CE) Nº 1635/2006.
- Independientemente de estas instalaciones de control sanitario de mercancías, se dispone de instalaciones autorizadas de acuerdo con normativa nacional (Orden de 20 de enero de 1994) y destinadas a la realización de controles sanitarios de productos de origen no animal destinados a uso o consumo humano procedentes de países terceros que lleguen a la frontera de España, distintos a los contemplados en el ámbito de aplicación de los Reglamentos señalados anteriormente, estas son los Recinto Aduanero Habilitado (RAH).

En la actualidad, España cuenta con la siguiente distribución de IFCSM:

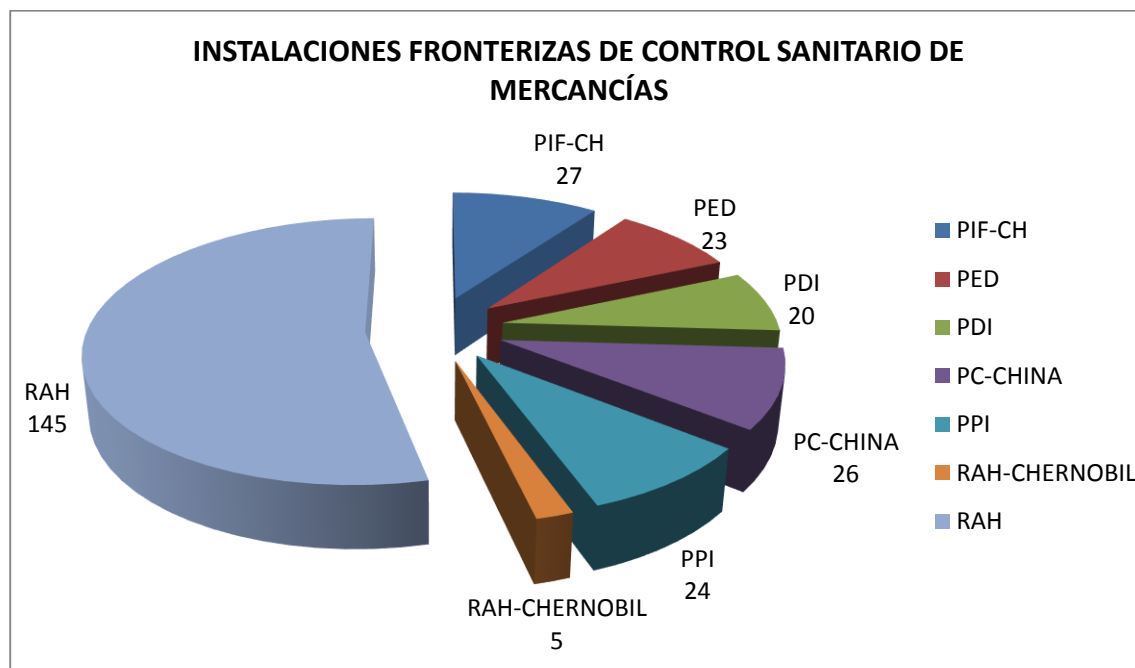


Gráfico 2.7. Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM)

A esta categoría de instalaciones pertenecen:

- Almacenes de inmovilización (AIERA): almacenes autorizados por el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad (Subdirección General de Sanidad Exterior) de acuerdo a lo establecido en la Decisión 2001/812/CE, para inmovilizar productos destinados a consumo humano a la espera de resultados de laboratorio o de otras investigaciones.
- Depósitos aduaneros, Depósitos Francos o establecimientos situados en una Zona Franca (DANC): autorizados de conformidad con el artículo 12.4 de la Directiva 97/78/CE (Real decreto 1977/1999), para el almacenamiento intermedio de productos de origen animal procedentes de países terceros que no cumplen la normativa comunitaria.
- Almacenes de aprovisionamiento marítimo (AAM): autorizados de acuerdo con el artículo 13 de la Directiva 97/78/CE (Real Decreto 1977/1999),

En la actualidad se encuentran autorizadas 59 IFASM con la siguiente distribución:

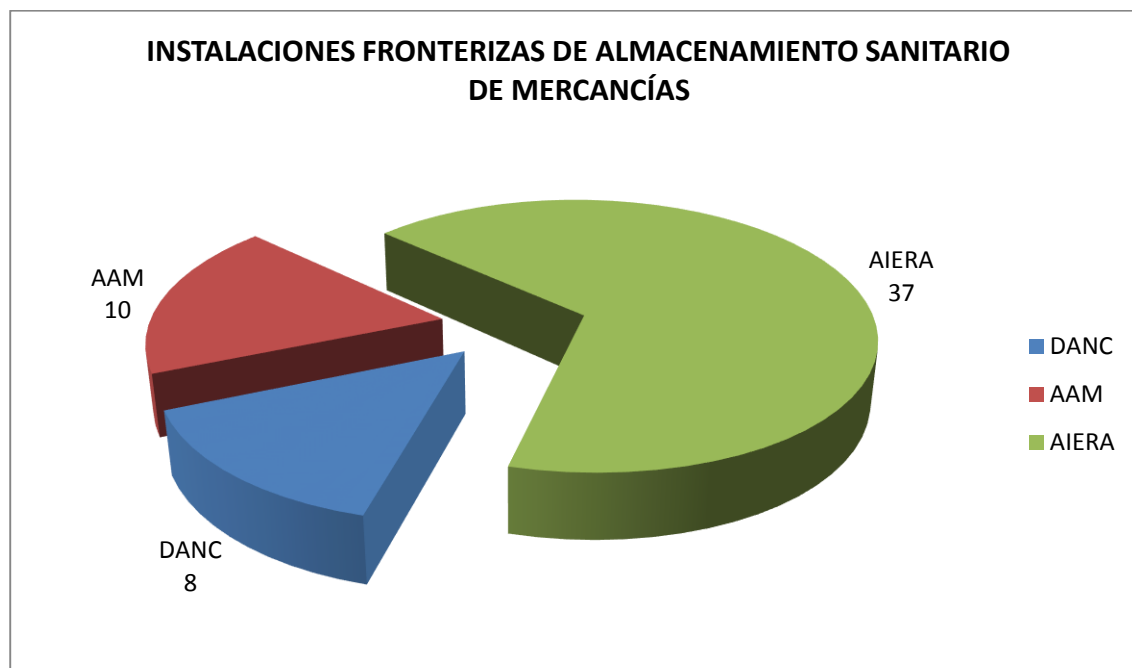


Gráfico 2.8. Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías

b) Establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano

- Instalaciones fronterizas de control oficial de las importaciones de **animales vivos y mercancías**, que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial de animales vivos, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano procedentes de países terceros.
- Instalaciones fronterizas de **almacenamiento de mercancías**, que se define como un establecimiento aduanero autorizado por la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal no destinados a consumo humano procedentes de terceros países, que han sido sometidos previamente a los controles oficiales en un PIF y se encuentran a la espera de destino aduanero.

Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Centro de Inspección (PIF-CIOA): Instalaciones autorizadas de acuerdo a la normativa comunitaria específica para el control veterinario en frontera de productos de origen animal y animales vivos de acuerdo a la Decisión de la Comisión (2001/812/CE) que fija las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos y la Decisión de la Comisión (2009/821/CE) que establece la lista de los puestos de inspección fronterizos autorizados.
- Puntos de Entrada (PE): Instalaciones Fronterizas establecidas en el Reglamento (CE) N° 882/2004 destinadas al control oficial de piensos y otros productos de origen no animal para la alimentación animal.

- Puntos de Entrada Designados (PED): Instalaciones fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal para la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) N° 669/2009, así como para el control a la entrada en la UE de aquellos productos recogidos en el Reglamento de Ejecución (UE) n° 884/2014.
- Puntos de Control para Goma Guar: Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento de ejecución (CE) N° 2015/175.
- Puntos de Control para Determinados Productos Originarios de China: Se definen como las Instalaciones Fronterizas para el control oficial de los productos destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) N° 1135/2009 (actualmente derogado).

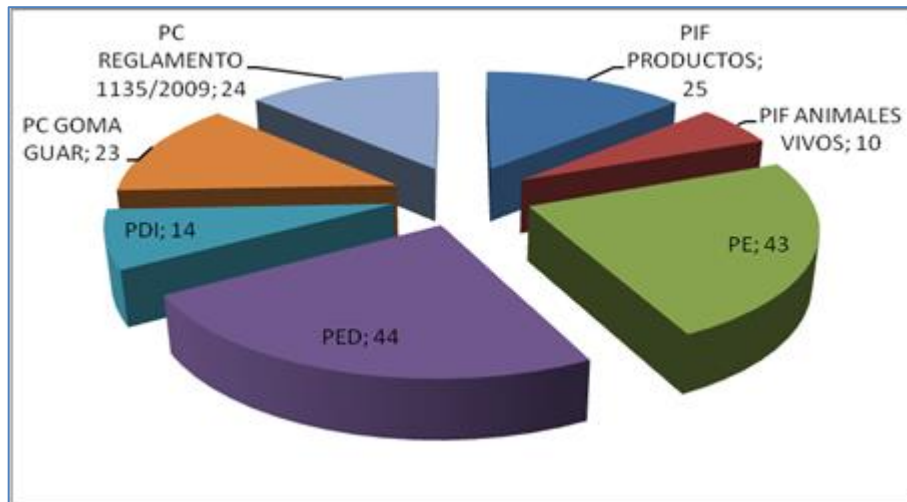


Gráfico 2.9 Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

Almacenes de depósito temporal (ADT): se define como un establecimiento aduanero para el almacenamiento de partidas procedentes de terceros países, se encuentran a la espera de destino aduanero.

3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

PARTE A: Aspectos generales

A.1. CAMBIOS EN LAS ESTRUCTURAS ORGÁNICAS Y EN LOS ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

Tal como se ha descrito en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria la estructura del Estado español se organiza territorialmente en comunidades autónomas, provincias y municipios, entidades que gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses. De este modo, España tiene tres Administraciones Públicas: Administración General del Estado, Administración Autonómica y Administración Local.

CAMBIOS EN LA ESTRUCTURA ORGÁNICA

A.1.1. En el ámbito Estatal

En el año 2014, mediante el Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, se ha procedido a la refundición de los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición**. Si bien no ha habido cambios de gran calado en la estructura, sí se han producido modificaciones en la denominación de algunas unidades.

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/02/03/pdfs/BOE-A-2014-1092.pdf>

A.1.2. En el ámbito de las CCAA

Asturias

- Decreto 13/2014, de 28 de enero, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Sanidad

C. Valenciana

- Ley 10/2014, de Salud de la Comunidad Valenciana
- Decreto 4/2014, de 3 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Consellería de Sanidad
- DECRETO 89/2014, de 13 de junio, del Consell, por el que se aprueba el reglamento orgánico y funcional de la Presidencia y de la Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua.

<http://www.docv.gva.es/>

- DECRETO 88 /2014, de 13 de junio, del Consell, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Presidencia y de la Conselleria de Presidencia y de las consellerias de la Generalitat.

<http://www.docv.gva.es/>

Castilla la Mancha

- Decreto 72/2014, de 24 de julio, por el que se crea el Laboratorio Regional Agroalimentario y Ambiental de Castilla-La Mancha

www.castillalamancha.es

Castilla y León

- Orden SAN/204/2014, de 21 de marzo, por la que se desarrolla la estructura orgánica de los servicios centrales de la Consejería de Sanidad y de la Gerencia Regional de Salud de Castilla y León

Cataluña

- Decreto 119/2014, de 5 de agosto, de reestructuración del Departamento de Salud.

Galicia

- DECRETO 132/2014, de 2 de octubre, por el que se aprueba la estructura orgánica de la Conselleria del Medio Rural y del Mar

http://www.xunta.es/dog/Publicados/2014/20141016/AnuncioG0165-101014-0002_es.html

La Rioja

- Decreto 34/2014, de 22 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio ambiente y sus funciones en desarrollo de la Ley 3/2003, de 3 de marzo de Organización del Sector Público de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

www.larioja.org

País Vasco

- Decreto 42/2014, de 25 de marzo, de modificación del Decreto por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad

www.ejgv.euskadi.net

ORGANOS DE COORDINACION

A.1.3. En el ámbito Estatal

MAGRAMA

Mesa de coordinación de la producción ecológica. Órgano de coordinación del Ministerio con las autoridades competentes de las CCAA en el ámbito de la producción ecológica. MAGRAMA (DGIA) y representantes de las autoridades competentes de las CCAA. Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre, por el que se establece y regula el Registro General de Operadores Ecológicos y se crea la Mesa de coordinación de la producción ecológica.

A.1.4. En el ámbito de las CCAA

Galicia

Mesa de Coordinación del Control de la Cadena Alimentaria: Creada mediante Decreto 139/2014, de 23 de octubre, con la finalidad de garantizar la intervención, en todas las fases de la cadena alimentaria, de los dispositivos de control oficial necesarios e impulsar la participación y coordinación de todos los órganos de la Administración general de la Comunidad Autónoma involucrados en la garantía del cumplimiento de la normativa alimentaria, incluyendo la información a las personas consumidoras de acuerdo con la protección de sus derechos básicos. Consellería de Economía e Industria Consellería del Medio Rural y del Mar Consellería de Sanidad Consellería de Medio Ambiente, Territorio e Infraestructuras.

A.2. RECURSOS HUMANOS (RRHH)

A.2.1 En el ámbito Estatal

En lo que respecta al **MAGRAMA** no ha habido grandes modificaciones durante el año 2014. Se detalla a continuación el desglose de personal que trabaja en la coordinación de los controles oficiales y en las competencias de control oficial que tienen las unidades de Acuerdos Sanitarios y Calidad diferenciada:

RECURSOS HUMANOS SANIDAD VEGETAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	8
Titulados grado medio	2
Personal administrativo	3
Personal de un medio propio	1
TOTAL	14
RECURSOS HUMANOS MAGRAMA LABORATORIOS NACIONALES SANIDAD VEGETAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores en laboratorio	23
Titulados medios o Aun. en laboratorio	9
TOTAL	32

Tabla 3.A.1 Sanidad vegetal

RECURSOS HUMANOS DE CONTROL OFICIAL ACUERDOS SANITARIOS	
PUESTO	Nº PERSONAS
Inspectores	85
Ayudantes de inspección	1
Personal Técnico en el MAGRAMA	4

Tabla 3.A.2 Acuerdos Sanitarios

RECURSOS HUMANOS DE CALIDAD DIFERENCIADA	
PUESTO	Nº PERSONAS
Personal gestión del control	8.47
Inspectores	12.66
Otros técnicos de control	1.70
Personal administrativo	2.1
Personal de algún medio propio	0.15
TOTAL	26.78
RECURSOS HUMANOS PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	1,4
Titulados grado medio	
Personal administrativo	
Personal de un medio propio	
TOTAL	1,4

Tabla 3.A.3 Calidad diferenciada y producción ecológica

RECURSOS HUMANOS SANIDAD E HIGIENE ANIMAL Y TRAZABILIDAD -	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	
Titulados grado medio	
Personal administrativo	2
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aun. en laboratorio	
Personal de un medio propio	10
TOTAL	20

Tabla 3.A.4 Subdirección general sanidad e higiene animal y trazabilidad

RECURSOS HUMANOS ALIMENTACION ANIMAL-	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	7
Titulados grado medio	
Personal administrativo	
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aun. en laboratorio	
Personal de un medio propio	1
TOTAL	8

Tabla 3.A.5 Alimentación animal

RECURSOS HUMANOS CALIDAD COMERCIAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	10
Titulados grado medio	4
Personal administrativo	3
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aun. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	17

Tabla 3.A.6 Calidad comercial

RECURSOS HUMANOS PESCA EXTRACTIVA Y ACUICULTURA	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	3
TOTAL	3

Tabla 3.A.7 Pesca extractiva y acuicultura

RECURSOS HUMANOS BIENESTAR ANIMAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	3
TOTAL	3

Tabla 3.A.8 Personal de bienestar animal

RECURSOS HUMANOS MAGRAMA LABORATORIOS NACIONALES		
PUESTO	Nº PERSONAS LCV - Algete	Nº PERSONAS LCSA - Santa Fe
Titulados superiores en laboratorio	19 Funcionarios/Laborales + 21 medios propios	8 Funcionarios/Laborales+16 medios propios
Titulados medios o Aun. en laboratorio	22 Funcionarios/Laborales + 36 medios propios	8 Funcionarios/Laborales +1 medios propios

Tabla 3.A.9 Personal de laboratorios de sanidad animal

RECURSOS HUMANOS LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL Y DE LABORATORIOS ALIMENTARIOS 2014					
SERVICIOS/ PERSONAL	Nivel superior	Nivel medio	Personal auxiliar	Personal medios propios	TOTAL
LAA	17	12	25	10	64
LAS	5	2	8	5	20
TOTAL	22	17	33	15	84

LAA: Laboratorio Arbitral Agroalimentario

LAS: Laboratorio Agroalimentario de Santander

Tabla 3.A.10 Personal de laboratorios de LAA Y LAS

En lo que se refiere al personal funcionalmente dependiente de la **Subdirección General de Sanidad Exterior** (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad), señalar que durante el 2014 se contaba con un total de 210 personas, distribuidas según se indica a continuación:

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Inspectores	130
Técnicos de inspección	75
Servicios centrales (Titulados superiores)	5
TOTAL	210

Tabla 3.A.11. Personal de Sanidad Exterior

Por lo que respecta a la **AECOSAN** hay un total de 371 personas, distribuidas como se muestra en la siguiente tabla según el puesto que ocupan:

Servicios / Personal	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
Servicios Centrales	87		23		52	162
CNA-EURLMB-CICC	7	88	9	69	36	209
TOTAL	94	88	32	69	88	371

Tabla 3.A.12 Personal de la AECOSAN con funciones en el control oficial.

De todas ellas, 162 personas trabajan en servicios centrales de AECOSAN y las 209 restantes forman parte del personal de laboratorio, repartidas entre el Centro Nacional de Alimentación (CNA), el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea de Biotoxinas Marinas (EURLMB) ubicado en Vigo y el Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC).

Comparando los datos con el año precedente, se ha modificado sustancialmente el número de personas que trabajan en servicios centrales de la AECOSAN, con un aumento de 60 personas y en los laboratorios de 75 personas, debido a la refundición de los Organismos Autónomos INC y AESAN en la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

A.2.2. En el ámbito de las CCAA

- **Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad**

Dentro del ámbito de la agricultura, ganadería, pesca y calidad, el personal encargado de tareas de control oficial y de laboratorio, se detalla en el documento inserto nº 1:



Doc. Insertado 1. RRHH CCAA y laboratorios en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad

- **Salud Pública**

Dentro del ámbito de la salud pública, en la actualidad, el personal encargado de tareas de control oficial en las CCAA es de 6.709 personas. Comparando los datos con el año precedente, se ha producido un descenso en 442 personas.

Se clasifican en distintos grupos atendiendo a sus funciones:

- Personal de gestión
- Personal de laboratorio
- Inspectores: veterinarios, farmacéuticos y otros
- Ayudantes de inspección
- Técnicos de grado medio
- Personal auxiliar de laboratorio
- Personal administrativo

El personal se encuentra distribuido en servicios centrales, unidades territoriales y locales y ciudades con servicios municipales delegados. En la tabla 3.A.13 se pueden observar los datos de forma detallada.

Servicios / Personal	Titulados Superiores				Ayudantes de Inspección	Técnicos de Grado Medio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos	Otros Inspectores				
Servicios Centrales	227	85	3	2	23	6	102	448
Unidades Territoriales y Locales	498	2.834	1.072	104	150	72	389	5.119
Ciudades con Servicios Municipales Delegados	36	93	19	46	11	14	29	248
TOTAL 2014	761	3.012	1.094	152	184	92	520	5.815
TOTAL 2013	778	3.071	1.202	141	184	155	604	6.135
TOTAL 2012	755	3.079	1.192	159	180	118	621	6.104
TOTAL 2011	759	3.146	1.237	190	206	140	625	6.303

Tabla 3.A.13 Distribución del personal en las CCAA según su cualificación.

Comparando los datos con el año anterior, se observa que se han producido ligeras variaciones en todos los ámbitos de servicios de la salud pública.

Sin tener en cuenta al personal de laboratorio, el control oficial se ejerce por 5.815 personas, de las cuales básicamente son titulados superiores, ya que representan el 86,3% del total de empleados en 2014.

Dentro de los titulados superiores:

- Ejercen labores inspectoras 4.258 personas, es decir, casi el 85% de los inspectores tienen una titulación superior.
- Las labores de gestión se llevan a cabo por el otro 15% de todos los empleados con titulación superior.

Los ayudantes de inspección representan un porcentaje muy bajo, el 3,2 % respecto al total de empleados en el control oficial. Los técnicos de grado medio suponen un 1,6 % del total. El personal administrativo constituye el 8,9% del total de personal que trabajan en el control oficial.

Respecto a la distribución territorial del personal, un 88% pertenece a las unidades territoriales o locales de las CCAA.

El personal destinado en los laboratorios de control oficial de las comunidades autónomas supone un 9,8% del total del personal de control oficial. De este personal, el 33,9% corresponde a titulados superiores y el 39,7% personal auxiliar de laboratorio. Se muestra de forma pormenorizada en la tabla 3.A.14.

Servicios / Personal	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
Laboratorios Públicos 2014	46	303	87	355	103	894
Laboratorios Públicos 2013	59	352	147	348	113	1.019
Laboratorios Públicos 2012	65	326	121	328	117	957
Laboratorios Públicos 2011	36	374		389	78	877

Tabla 3.A.14 Distribución del personal de laboratorio en el control oficial

Respecto al año pasado se ha producido un descenso de 125 personas en servicios de laboratorios públicos.

A continuación se adjunta documentación relativa a los recursos humanos desglosados por CCAA en el ámbito de salud pública:



Doc. Insertado 2. RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública

A.3. NOVEDADES EN APLICACIONES INFORMÁTICAS/BASES DE DATOS

Las aplicaciones informáticas y/o bases de datos puestas en marcha o actualizadas de forma substancial durante el año 2014 son las siguientes:

A.3.1. En el ámbito Estatal

A lo largo del 2014 se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se han notificado los siguientes cambios en relación a las aplicaciones informáticas:

Ámbito de control	Código	Nombre completo	Descripción
MAGRAMA	RMS	REGISTRO NACIONAL DE MOVIMIENTOS SANDACH	Aplicación necesaria para emitir los documentos comerciales de acompañamiento en el movimiento nacional de subproductos y productos derivados.
AECOSAN	eROOM-PCO	eROOM Programación del Control Oficial	Herramienta que permite el acceso rápido a información del personal de la AECOSAN y de las CCAA en los grupos de trabajo del PNCOCA 2016-2020. Se utiliza para compartir documentos

Tabla 3.A.15 Aplicaciones informáticas en el ámbito estatal

A.3.2. En el ámbito de las CCAA

A continuación se exponen brevemente las novedades informáticas y las variaciones consideradas de calado en las aplicaciones informáticas ya existentes.

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción
Cataluña	SIAPS-PMAA	Sistema de información de la Agencia de Salud Pública de Cataluña - Toma de muestras del ámbito alimentario	Aplicativo que incluye la ejecución (toma de muestras) de los programas que integran el Sistema de vigilancia de los alimentos en Cataluña
	LIMS	Laboratory Instrument Management System	Aplicativo para la gestión de los laboratorios propios de control oficial
	SIAPS-Certificats export	Sistema de información de la Agencia de Salud Pública de Cataluña - Certificados de exportación	Aplicativo para el registro y gestión de los certificados de exportación emitidos por la Agencia de Salud Pública de Cataluña
Islas Baleares	SISALUT	SISALUT	Aplicación Web con una parte local y otra móvil para actuaciones de control oficial
Cantabria	GANSANA-PNIR	Registro de gestión del PNIR	Grabación, registro y comunicaciones relativas a la implementación del Programa de Control de residuos en animales vivos y sus productos en Cantabria

Tabla 3.A.16 Aplicaciones informáticas por CCAA

A.4. NOVEDADES EN RECURSOS LABORATORIALES DEL CONTROL OFICIAL

La información acerca de los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el Plan Plurianual de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de España (2011-2015).

A.4.1. En el ámbito Estatal

En el año 2014, no ha habido cambios en los laboratorios estatales que llevan a cabo los controles oficiales y que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, los laboratorios de control oficial han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se ha continuado avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

A.4.2. En el ámbito de las CCAA

En el año 2014, no ha habido cambios en los laboratorios de las Comunidades Autónomas que llevan a cabo los controles oficiales y son los que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, se han producido avances en la acreditación de los distintos laboratorios, cuyo alcance se puede consultar en la página web <http://www.enac.es/>.

A.5. CAMBIOS EN LA DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS.

Se detallan a continuación algunas puntualizaciones de varias Comunidades Autónomas en relación a sus delegaciones de tareas de control oficial durante el año 2014.

ANDALUCIA

CAMBIOS EN DELEGACION DE TAREAS DURANTE 2014 ANADALUCÍA		
Organismos de control con tareas delegadas que han cambiado	Tarea delegada	Programas de control afectados
EUOFINS ANALISIS ALIMENTARIO, S.L.U.	ETG Jamón Serrano	Calidad Diferenciada
LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.	BAJA EN EL REGISTRO ETG JAMÓN SERRANO	Calidad Diferenciada
BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE	Revocación de la delegación de tareas y baja en el registro de la entidad para el alcance de producción ecológica (Resolución de 29 de julio de 2014 de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica)	Producción Ecológica
BUREAU VERITAS IBERIA, S.L.	Alta en el Registro y delegación de tareas en el ámbito de los productos agrarios vivos o no transformados (Productos vegetales sin transformar y Productos agrarios transformados destinados a alimentación humana (Resolución de 29 de julio de 2014 de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica)	Producción Ecológica
SOHISCERT, S.A.	Delegación de tareas en el alcance de Productos agrarios vivos o no transformados de la acuicultura ecológica y algas (Resolución de 19 de noviembre de 2014 de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica)	Producción Ecológica
AGROCOLOR, S.L.	Revocación de la delegación de tareas y cancelación de la inscripción en el Registro para el alcance de productos ecológicos agrarios transformados destinados a ser utilizados para la alimentación animal (Resolución de 16 de diciembre de 2014 de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica)	Producción Ecológica

Tabla 3.A.17. Cambios en la delegación de tareas de control oficial en Andalucía

ARAGON

CAMBIOS EN DELEGACION DE TAREAS DURANTE 2014. ARAGON		
Organismos de control con tareas delegadas q han cambiado	Tarea delegada	Programas de control afectados
TRAZA 2 CONTROL, S.L.L.	CONTROL NORMA DEL IBERICO	CDIF
EUOFINS ANALISIS ALIMENTARIOS	CONTROL NORMA DEL IBERICO	CDIF
EUOFINS ANALISIS ALIMENTARIOS	CONTROL ETG "JAMON SERRANO"	CDIF
CERTIAL	SUSPENSION CONTROL IGP "VALLE DEL CINCA"	CDIF

Tabla 3.A.18. Cambios en la delegación de tareas de control oficial en Aragón

CASTILLA LEON

CAMBIOS EN DELEGACION DE TAREAS DURANTE 2014		
Organismos de control con tareas delegadas q han cambiado	Tarea delegada	Programas de control afectados

SOHISCERT, S.A. (ES-ECO-002-CL)	Certificación Agricultura Ecológica	II.P14-PECOL
CERTIFOOD, S. L. (ES-ECO-028-CL).	Certificación Agricultura Ecológica	II.P14-PECOL
BUREAU VERITAS IBERIA, S.L. (ES-ECO-029-CL).	Certificación Agricultura Ecológica	II.P14-PECOL
ECOAGROCONTROL, S.L. (ES-ECO-017-CL).	Certificación Agricultura Ecológica	II.P14-PECOL
CCL CERTIFICACIÓN S.L. (ES-ECO-031-CL).	Certificación Agricultura Ecológica	II.P14-PECOL
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L. (ES-ECO-001-CL).	Certificación Agricultura Ecológica	II.P14-PECOL
Eurofins Análisis Alimentario, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Instituto Comunitario de	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Certificación, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Certificadores de	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Calidad, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Certifood, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Certicar, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Asociación Española de Normalización y Certificación (Aenor)	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Oca, Instituto de Certificación, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF
Bureau Veritas Iberia, S.L.	Certificación Jamón Serrano	II.P13-CDIF

Tabla 3.A.19. Cambios en la delegación de tareas de control oficial en Castilla y León

CASTILLA LA MANCHA

CAMBIOS EN DELEGACION DE TAREAS DURANTE 2014		
Organismos de control con tareas delegadas q han cambiado	Tarea delegada	Programas de control afectados
Bureau veritas certificación,S.A.	Certificación	Calidad diferenciada
Geacam, S.A.	Certificación	Calidad diferenciada
LGAI Technological Center, S.A	Certificación	Calidad diferenciada
Global, Gestión y Calidad, S. L.	Certificación	Calidad diferenciada

Tabla 3.A.20. Cambios en la delegación de tareas de control oficial en Castilla La Mancha

CATALUÑA

CAMBIOS EN DELEGACION DE TAREAS DURANTE 2014		
Organismos de control con tareas delegadas q han cambiado	Tarea delegada	Programas de control afectados
LGAI HA PASADO A SER EUROFINS	CERTIFICACIÓN	ETG JAMÓN SERRANO

Tabla 3.A.21. Cambios en la delegación de tareas de control oficial en Cataluña

A.6. FORMACIÓN DEL PERSONAL DE CONTROL OFICIAL

Las Administraciones públicas españolas a través de sus Departamentos o Unidades planifican anual o plurianualmente las actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, así como las del propio personal.

A.6.1. Formación Internacional

“Mejor formación para una alimentación más segura”, (*Better Training for Safer Food, BTSF*) es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sufragados íntegramente por la Comisión Europea, sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, sanidad animal y vegetal y bienestar animal. Estos cursos están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas.

España ha participado en el año 2014 en un total de 32 cursos que se relacionan en la Tabla 3.A.22 junto con el número de asistentes de cada organismo.

En la mayor parte de los cursos se ha conseguido la participación de más candidatos que los que inicialmente habían sido designados por la Comisión Europea y las empresas organizadoras de los distintos eventos.

En España, de las 401 plazas destinadas a personal de salud pública, la mayor parte se ha destinado al personal funcionario dependiente de las CCAA, con un total de 333 participantes, siendo las que más han participado Andalucía, Aragón, Cataluña, Castilla La Mancha y Valencia. A la AECOSAN se han adjudicado un total de 28 participantes y 31 a la Subdirección General de Sanidad Exterior e inspectores de Sanidad Exterior del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas. Este año se han adjudicado 9 plazas a personal que trabaja en el campo de la epidemiología humana a través del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias para el curso de investigación de brotes alimentarios.

En el año 2014 se han iniciado módulos de enseñanza a distancia (e-learning), con el fin de satisfacer la amplia demanda de participantes, disminuyendo los gastos, en especial de alojamientos y viajes, y aumentando el número de participantes por sesión, lo que ha dado lugar a que el número de participantes en el citado año se haya incrementado de una forma notable con respecto al año pasado.

NOMBRE DEL CURSO	Nº MAGRAMA	Nº CCAA-AGRI	Nº AECOSAN	Nº SGSE	Nº CCAA-DGSP	OTROS	Nº ASISTENTES ESPAÑA
1. Curso de aditivos alimentarios, aromas y enzimas**					12		12
2. Riesgos en sanidad vegetal	1	6					7
3. Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y auditorías**			2		7		9
4. Curso de formación en auditorías	3	6	1		4		14
5. Curso de formación sobre bienestar animal.		6			2		8
6. Curso sobre composición de alimentos y etiquetado		3	3		9		15
7. Curso sobre control de contaminantes en alimentos y piensos.	1	4			6		11
8. Curso sobre Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos de Origen Animal	3	6	2		7		18
9. Curso sobre control de sanidad vegetal*		17					17
10. Curso de criterios microbiológicos en productos alimentarios**			5		12		17
11. Curso sobre prevención y control de encefalopatías espongiformes transmisibles	3	4			1		8
12. Curso sobre investigación de brotes alimentarios**			4		11	9	24
13. Curso sobre evaluación de riesgos		2	1				3
14. Curso sobre flexibilidad en higiene alimentaria**			1		8		9
15. Curso de fraude alimentario y comercio electrónico.			2				2
16. Curso sobre higiene alimentaria en producción primaria *	3	5					8
17. Curso de identificación, registro y trazabilidad animal*	1	6					7
18. Curso sobre legislación en piensos para animales*		9					9
19. Curso sobre buenas prácticas para controles veterinarios y seguridad alimentaria en puestos de inspección fronterizos.	1	7		21			29
20. Curso sobre planes de contingencia y control de enfermedades animales*	1	12					13
21. Curso sobre buenas prácticas en controles oficiales a la importación de piensos y alimentos de origen no animal.		5		9			14
22. Curso sobre productos fitosanitarios.*	4	19					23
23. Curso sobre RASFF		9	2				11
24. Curso sobre sanidad de abejas y animales exóticos.*	1	5					6
25. Curso de semen, óvulos y embriones*		5					5
26. Curso de formación sobre cultivo ecológico e indicaciones geográficas*		14					14
27. Curso sobre subproductos de origen animal	4	11			4		19
28. Curso sobre el Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES)	2	3		1			6
29. Curso sobre transporte de perros y gatos *	3	8					11
30. Curso a distancia (<i>e-learning</i>) sobre bienestar animal	1	31	2		70		104
31. Curso a distancia (<i>e-learning</i>) sobre materiales en contacto con alimentos**			2		167		169
32. Curso a distancia (<i>e-learning</i>) sobre RASFF	3	26	1		13		43
TOTAL PARTICIPANTES	35	229	28	31	333	9	665

Tabla 3.A.22 Número de participantes españoles en cursos de BTSF

(* Cursos específicos para el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente)

(**Cursos específicos para el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, con inclusión de AECOSAN)

A.6.2. Formación Estatal

La Administración General del Estado (AGE) aprueba anualmente una programación de cursos de formación, tanto general como específica, que organiza cada Ministerio.

Las distintas unidades responsables de la coordinación o realización de controles oficiales del **MAGRAMA** han comunicado que su personal responsable de cada programa ha **impartido y/o recibido** los siguientes cursos de formación, agrupados por los programas de control en los que trabajan:

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
1. BTSF-Feed Law, dividido en las siguientes partes:	105	6
1.1 Sistema de alerta rápida Rasff		1
1.2Etiquetado de piensos		3
1.3Pensos dietéticos		0,5
1.4Pensos medicamentosos		0,5
1.5 Casos prácticos		1
2. Procedimiento para la determinación de contaminaciones cruzadas en piensos (Barcelona)	50	1
3. Procedimiento de prueba- Taller facilitación UNCTAD- Marzo 2014- Santo Domingo- República Dominicana	20	3
RED DE ALERTA EN PIENSOS: APLICACIÓN EUROPEA i-RASFF	30	3,5
Registro de importadores de piensos	30	0,5
CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
Elaboración de normas en el marco del MAGRAMA y sus OAAA	1	20

Tabla 3.A.23 Cursos alimentación animal

CURSOS DE FORMACION MAGRAMA		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
Trabajando en normalización	1,00	5,00

Tabla 3.A.24 Curso bienestar animal

CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Formación Específica Auditores en Materia de Certificación de Producto (UNE-EN ISO/IEC 17065	6	24
Jornadas sobre PAC y Zootecnia	2	4
Jornadas de interprofesiones	1	2
Jornada sobre PAC y desarrollo rural	1	2
Jornada sobre ADN y genotipado	1	4
Curso sobre tuberculosis bovina	1	32
Presentación de resultados RENGRATTI	1	4
Presentación de resultados panel de carne	1	4
Ensayos de cultivos hortícolas de invierno en invernadero	2	3
Curso teórico-práctico protocolo global G.A.P.	2	16
Curso "Utilidades del visor sitúa-generación de muestras y configuración de herramientas"	2	5
Jornada "Etiquetado de alimentos"	1	3
Introducción al IRCA de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria ISO 22000	3	70
Auditor/Auditor Jefe de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	3	40
Global GAP in house trainer training CROPS V 4	1	16
Global GAP CBOPO2 auditor training for group certification V4	1	8
Jornada viveros de vid	1	4
Jornada estudio de suelos de viticultura	1	4
Revalorización de los recursos de la Sierra de Huelva	3	4
La Ganadería también es renovable	3	4
Diálogos sobre El Cerdo Ibérico	3	8
Jornadas Técnicas Fase Industrial	3	4
Formación sobre Controles Oficiales de Productos de Calidad Diferenciada	15	12
Certificación de Etiquetado Facultativos de carne de Cordero y Cabrito. Certificación de I.G.P. Cordero Segureño.	2	8
Evolución, cambios y mejoras de los procesos de auditoría y certificación		
Auditoría aplicada al Control Oficial de la Calidad Diferenciada	13	16
CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Formación sobre Controles Oficiales de Productos de Calidad Diferenciada	3	2.5
Ponencia "Distribución de competencias entre autoridades de control 1 antes de la comercialización del producto" y participación en mesa redonda	1	2
Control a la importación de productos de agricultura ecológica	2	4

Tabla 3.A.25 Cursos calidad diferenciada y producción ecológica

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Jornada sobre Higiene de la Producción Primaria e Información de la Cadena Alimentaria Cáceres: SANDACH generados en explotaciones ganaderas	50	2
Jornada Registro de Movimientos SANDACH CCAA	30	5
Jornada Registro de Movimientos SANDACH Barcelona	130	5
Jornada Registro de Movimientos SANDACH FECIC Barcelona	50	5
Jornada SEPRONA Movimiento Intra comunitario animales vivos y SANDACH	30	3
Jornada Registro de Movimientos SANDACH ANICE	40	4
Programa Piloto Trazabilidad SANDACH ANAGRASA	35	4

Tabla 3.A.26 Cursos subproductos de origen animal

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
Nueva Norma de Calidad de Derivados Cárnicos (RD 474/2014)	53	6,5
Curso de formación de nuevos inspectores	27	24
Jornada de Formación sobre la Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico	44	5
Novedades sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011	62	6,5
CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
Elaboración de normas en el marco del MAGRAMA y sus OOAA	1	20
Novedades sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011	4	6,5
Aplicación del Reglamento de información al consumidor: novedades y retos	1	6
Curso de formación de nuevos inspectores	4	24
Nueva Norma de Calidad de Derivados Cárnicos (RD 474/2014)	6	6,5
Jornada de formación sobre control de calidad en laboratorios	1	6

Tabla 3.A.27. Cursos calidad comercial

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
Trazabilidad e identificación	20,00	8,00
Identificación en équidos	50,00	8,00
Trazabilidad y bienestar animal	30,00	2,00

Tabla 3.A.28. Identificación y Registro

Los cursos de formación organizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior en 2014 son los siguientes:

Nombre del Curso	Número de ediciones	Número de horas por cada edición	Número total de asistentes
Curso sobre controles a la importación de alimentos	2	20	60

Tabla 3.A.29 Cursos de formación Subdirección General de Sanidad Exterior

Cabe destacar en este apartado la organización por parte de la **AECOSAN** de jornadas y cursos para la formación del personal de control oficial, facilitando así el intercambio de información entre profesionales. Dichas jornadas son generalmente muy concretas, y tienen como finalidad, promover la formación del personal especializado de las CCAA. En el 2014 han sido:

Nombre del Curso	Número de Horas	Número de Asistentes
Taller sobre la modernización de la inspección en porcino	7	36
Taller sobre la aplicación de medidas de flexibilidad	7	41
Jornada Reglamento sobre información alimentaria al consumidor	6	250
Taller sobre la gestión de contaminantes en alimentos	6	32
Taller de codificación de alimentos, sistema FoodEx	13	14
Jornada sobre la calidad y normalización de metodologías analíticas para el control de la seguridad alimentaria	4	6

Tabla 3.A.30 Jornadas y cursos organizados por la AECOSAN

En el **CNA**, se han organizado las siguientes jornadas y cursos:

JORNADAS Y PONENCIAS FORMACIÓN PERSONAL	Nº ASISTENTES	Nº HORAS
Análisis de Cloranfenicol por LC-MS/MS	1	2 días
Cálculo de Incertidumbre en la Cuantificación de OMG	13	8
Contaminantes analizados en la Dieta Total Española: plomo, cadmio, mercurio y arsénico	2	2 días
Técnicas Físicas para la Detección de Alimentos Irradiados	1	6
Técnicas microbiológicas de cribado post-cribado de residuos de antibióticos	3	15
Jornadas de Referencia en Análisis de Alimentos	210	3 días
Análisis de β -Agonistas en Hígado por LC-MS/MS	8	6
Análisis de Antibióticos en Miel por LC-MS/MS	7	6

Tabla 3.A.31 Jornadas y cursos realizados en 2014 en el CNA

Las actividades de formación interna llevada a cabo en el año 2014, destinadas al personal de la AECOSAN y en el CNA se detallan en la siguiente tabla.

NOMBRE DEL CURSO DE FORMACIÓN CONTINUA	Nº ASISTENTES	Nº HORAS
INGLÉS TÉCNICO EN EL ÁMBITO DEL CONSUMO, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN	126	30
REUNIONES EN INGLÉS EN EL ÁMBITO DEL CONSUMO, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN	75	19
PRESENTACIONES EN INGLÉS EN EL ÁMBITO DEL CONSUMO, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN	50	15

Tabla 3.A.32 Cursos de Formación Continua en la AECOSAN

A.6.3. Formación por CCAA

Las Administraciones Públicas Autonómicas y Locales establecen sus propios planes y programas de formación descritos en el Plan Plurianual, diseñando los cursos a realizar, su duración y contenido, el número de asistentes, etc., con el fin de que el personal que realiza los controles oficiales tenga la formación, habilidades y competencia necesarias para llevarlos a cabo de manera efectiva.

Las diferentes comunidades autónomas han llevado a cabo, a lo largo del año 2014, cursos de formación en materia de control oficial de la cadena alimentaria que aparecen descritos de forma detallada en los documentos insertados al final de este apartado.

A modo de resumen, estos son los resultados en materia de formación de las CCAA en el año 2014:

- **Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad**

En documento insertado se detalla la información de las CCAA, en materia de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad



Doc. Insertado 3. Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad 2014

- **Formación autonómica en el ámbito de la Salud Pública**

En las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA (CCAA-DGSP) se han realizado 137 cursos.

Por lo que respecta a la duración, 44 cursos tienen una duración entre 10 y 20 horas y 12 cursos superan las 20 horas. Como se puede observar en la tabla 3.A.32, el promedio de horas de duración es de 11 horas por curso, superior al dato del año pasado. El número medio de asistentes es de 33 personas.

CCAA	Nº cursos	Nº horas total	Promedio horas por curso	Nº asistentes	Promedio asistentes por curso
ARAGON	10	87	8,7	257	26
ASTURIAS	5	55	11,0	234	47
C. VALENCIANA	17	299	17,6	600	35
CANARIAS	3	36	12,0	241	80
CANTABRIA	5	66	13,2	112	22
CASTILLA Y LEÓN	3	24	8,0	180	60
CASTILLA-LA MANCHA	5	113	22,6	100	20
CATALUÑA	11	115	10,5	364	33
EXTREMADURA	10	181	18,1	205	21
GALICIA	8	91	11,4	244	31
I. BALEARES	6	32	5,3	82	14
LA RIOJA	5	31	6,2	136	27
MADRID	18	226	12,6	456	25
MURCIA	17	63	3,7	573	34
NAVARRA	1	8	8,0	24	24
PAÍS VASCO	13	88	6,8	701	54
TOTAL	137	1.515	11,1	4.509	33
Promedio por CCAA	8,6	94,7		282	

Tabla 3.A.33 Datos relativos a los cursos de formación impartidos por las CCAA-DGSP

En la tabla 3.A.33 se muestra el número de cursos impartidos por las diferentes DGSP-CCAA desglosados por programas de control oficial en los que se ha abordado algún aspecto de cada programa. Como puede apreciarse, el número de cursos desglosado por programas es muy superior al número de cursos impartidos en cada comunidad autónoma. Esto es debido a que gran cantidad de cursos abarcan varios aspectos de los programas de salud pública. Así por ejemplo, se ha impartido el "*Procedimiento de gestión de muestras no aptas*" de la Comunidad Valenciana, en el que se abordan los programas del 3 al 12.

Otros cursos tienen carácter más específico como el "*Curso de auditorías de sistemas de autocontrol basados en el APPCC*" de Asturias aplicable al programa 2.

CCAA	PROGRAMAS DE SALUD PÚBLICA														
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	PG	OTROS
ARAGON		1	1				5								
ASTURIAS	2	1			1		1								
C. VALENCIANA	6	9	4	1	2	1	1	2	1	1	1	1			1
CANARIAS	1				1	1								1	
CANTABRIA	3	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2		
CASTILLA Y LEÓN	2	2	1	1	1	1	1	1	2		1	1	1		
CASTILLA-LA MANCHA	3	3			2		1	1			1		1		
CATALUÑA	3	1	1		3	3			1				1		
EXTREMADURA	5	3	1		1			1	1		1			1	1
GALICIA	6	1	1												
I. BALEARES	5	3	1											1	
LA RIOJA	3	1	1				1								
MADRID	9	7	6	2	4	1	2	2	1	1	2	2		1	
MURCIA	8	2	8					1	1		1		1		1
NAVARRA	1												1		
TOTAL	57	36	27	6	18	9	14	10	9	4	9	6	7	4	3

Tabla 3.A.34 Cursos de formación de las CCAA-DGSP por materias

Como se puede observar en el gráfico 3.A.1, se ha impartido un gran número de cursos, en los cuales se ha tratado la inspección de los establecimientos alimentarios con carácter general, así como la formación en auditorías de los sistemas de autocontrol y los riesgos biológicos, además del control de los contaminantes.

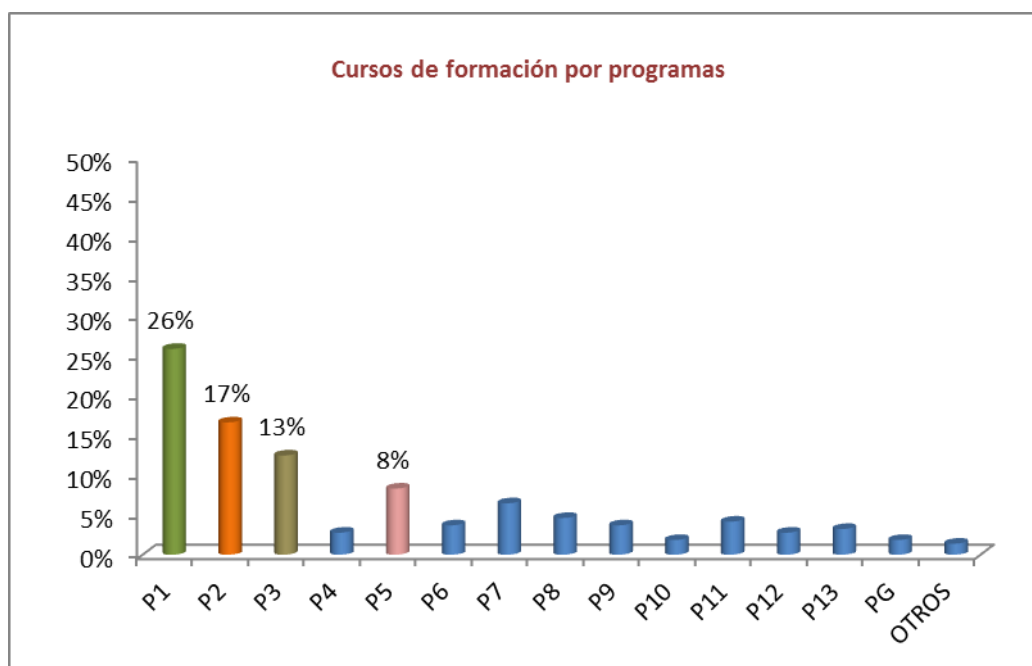


Gráfico 3.A.1. Cursos formación según programa

A continuación se adjunta la documentación relativa a los cursos de formación que se han impartido en las CCAA:



Cursos de formación
de CCAA-SP 2014.pdf

Doc. Insertado 4. Formación de CCAA-SP

A.7. NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las autoridades competentes han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial.

Las autoridades competentes verifican la aplicación real de dichos procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del control oficial en las Unidades a su cargo.

A continuación se muestra una relación de los procedimientos documentados elaborados o revisados en el año 2014, lo que significa que se incluyen aquellos elaborados años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión.

Se entiende por tanto, que los servicios de control trabajan también con procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores que se encuentran en vigor, y que no se muestran a continuación pues no han sido objeto de ninguna modificación en el año 2014 y que pueden ser consultados en el Plan Plurianual.

Como procedimientos documentados se incluyen instrucciones, directrices, programas y planes de acción entre otros.

A.7.1. En el ámbito Estatal

En el **MAGRAMA** se han actualizado los procedimientos detallados en el documento insertado Nº 5. Se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2014.

En el **MSSSI** se han elaborado los procedimientos enumerados en el documento adjunto nº 8

La **AECOSAN** dispone de 2 procedimientos nuevos consensuados con las autoridades competentes de las CCAA relativos a la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y bienestar animal y sobre designación de laboratorios de control oficial para productos alimenticios.

En el documento insertado Nº 7 se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados por **AECOSAN**.

A.7.2. En el ámbito de las CCAA

Más de 100 documentos han sido aprobados o modificados en el año 2014 por parte de las CCAA. Cada una tiene su propio sistema de elaboración y aprobación de documentos y por tanto denomina a cada documento de diferente forma.

Dependiendo del grado de implantación o desarrollo de su estructura documental, cada CCAA ha desarrollado documentos en un sentido u otro. Aquellas CCAA que tienen sus Planes y Programas consolidados han desarrollado más documentos del tipo de instrucciones técnicas y circulares, documentos generalmente muy específicos para materias muy concretas.

En todas las CCAA los programas y planes se constituyen como documento base, de los cuales generalmente emana el resto de la documentación. El siguiente nivel de documentación sería el desarrollo de procedimientos.

En los documentos adjuntos se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2014 en las CCAA, y que junto a los existentes en vigor y que aparecen en el Anexo del Plan Plurianual, constituyen la base documental de los servicios de control oficial.

En estos documentos se puede comprobar cómo las CCAA están llevando a cabo un importante esfuerzo en la tarea de documentar y unificar sus actuaciones de inspección hasta un nivel de detalle importante, como se puede evidenciar con la gran cantidad de instrucciones técnicas o pautas de inspección y en las fichas de trabajo.



Docs. Insertado 5 y 6. Procedimientos elaborados o actualizados por MAGRAMA Y CCAA-AGRI



Docs. Insertado 7 y 8. Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados por AECOSAN y CCAA-SP y MSI

A.8. NOVEDADES LEGISLATIVAS

A.8.1 En el ámbito estatal

En el ámbito de competencias del MAGRAMA

- Real Decreto 526/2014, de 20 de junio, por el que se establece la lista de las enfermedades de los animales de declaración obligatoria y se regula su notificación.
- Orden PRE/782/2014, de 7 de mayo, por la que se modifican las cuantías de la tasa por inspecciones y controles veterinarios de animales vivos que se introduzcan en territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.
- Resolución de 3 de marzo de 2014, de la Subsecretaría, por la que se establece el procedimiento para la liquidación y el pago por vía electrónica de las tasas correspondientes a la Oficina Española de Variedades Vegetales, y de las relativas a los controles veterinarios para la importación de animales vivos y productos de origen animal no destinados a consumo humano.
- Resolución de 7 de abril de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se publica las cuantías de la tasa por inspecciones y controles veterinarios de productos de origen animal no destinados al consumo humano que se introduzcan en territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.
- Resolución de 17 de noviembre de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se actualiza el anexo I de la Orden AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.
- Resolución de 4 de noviembre de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se actualiza el anexo I de la Orden AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.
- Resolución de 25 de noviembre de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se actualiza el anexo I de la Orden AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.
- Orden ECC/1936/2014, DE 16 de octubre, por el que se dictan normas de control e inspección en la importación de productos ecológicos procedentes de terceros países.
- Real Decreto 578/2014 de 4 de julio. Por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la UE relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.
- Real decreto 476/2014 por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano

En el ámbito de competencias de la AECOSAN

Los listados actualizados de las normas relativas a la cadena alimentaria, así como cualesquiera otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria a nivel nacional están disponibles en la página Web de la AECOSAN para su consulta:

<http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>

Las novedades de legislación desarrolladas a lo largo del 2014 pueden consultarse en el siguiente vínculo:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/novedades_legislativas/listado_novedades_legislativas_2014.shtml

- Real Decreto 971/2014, de 21 de noviembre por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios.
- Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.
- Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.
- Real Decreto 578/2014, de 4 de julio por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.
- Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.
- Real Decreto 379/2014, de 30 de mayo por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de Establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes
- Real Decreto 340/2014 de 9 de mayo, por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos
- Real Decreto 338/2014, de 9 de mayo por el que se modifica el Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles
- Real Decreto 165/2014, de 14 de marzo por el que se modifica el Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación
- Real Decreto 37/2014, de 24 de enero por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.

A.8.2 En el ámbito de las CCAA

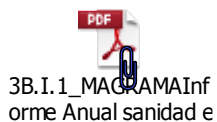
CCAA	Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Aragón	Ley 5/2014 de 26 de junio	Gobierno de Aragón	Ley de Salud Pública de Aragón	P0-PG
Asturias	Resolución de 18 de Junio de 2014	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias	III.P1-CGEA
	Resolución de 16 de Junio de 2014	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre el reconocimiento triquinoscópico del ganado porcino y de las piezas de caza mayor destinadas al consumo familiar en el territorio del Principado de Asturias	III.P1-CGEA
Islas Baleares	Decreto 24/2014		Por el que se regulan las condiciones que deben reunir los laboratorios que efectúan determinaciones analíticas relacionadas con la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental	P0-PG
	Decreto 56/2014		Por el que se regula la expedición del certificado de competencia en bienestar animal para el personal de mataderos en las IB y operaciones conexas	III.P13-BA
Madrid	Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas. MODIFICADA por Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público.	III.P1-CGEA
	Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante	Ayuntamiento de Madrid	Venta ambulante. MODIFICADA por Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público.	III.P1-CGEA
	Ordenanza de Mercados Municipales	Ayuntamiento de Madrid	Condiciones técnicas Mercados Municipales. MODIFICADA por Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público.	III.P1-CGEA
	RESOLUCIÓN de 25 de noviembre de 2014 de la D.G.O.I	Consejería de Sanidad	Adapta el procedimiento telemático al Real Decreto 682/2014 mediante dos nuevos formularios de comunicación de alimentos destinados a alimentación especial, y de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 2685/1976.	III.P1-CGEA
	Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid	Ayuntamiento de Madrid	Control higiénico-sanitario de establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas y otros establecimientos con incidencia en la salud pública.	III.P1-CGEA
CANARIAS	RESOLUCION 18/12/2014	VICECONSEJERIA DE PESCA Y AGUAS	por la que se aprueba el protocolo de actuación para el control de la "Ciguatoxina" en los productos de la pesca extractiva en los puntos de primera venta autorizados.(con ANEXO y FICHA TÉCNICA)	II.P2-PEXT

CCAA	Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
CANTABRIA	Orden PRE/17/2014	Consejería de Presidencia y Justicia	mayo Regula la eliminación de cadáveres de animales de la especie equina y pertenecientes a explotaciones ganaderas mediante enterramiento, y la eliminación de las abejas muertas y subproductos de la apicultura mediante enterramiento in situ en la Comunidad Autónoma de	II.P10-SANDCH

Tabla 3.A.35. Legislación Autonómica nueva en 2014

PARTE B: Programas de Control Oficial

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR



Doc. Insertado 9 y 10. Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior

Sección II. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE LA AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y LA CALIDAD ALIMENTARIA



Doc. Insertado 11. Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria

Sección III. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS



Doc. Insertado 12. Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios

PARTE C: AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL

En el ámbito del MAGRAMA y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad (CCAA)
VALORACION NACIONAL.

Durante el año 2014 la programación nacional de auditorías prevista se ha cumplido de la siguiente forma:

- 7 CCAA han realizado el 100% de las auditorias programadas
- 7 CCAA han realizado solo parcialmente las auditorias programadas (entre el 50% y el 70% de cumplimiento de objetivos)
- 3 CCAA no han realizado auditorias
 - Aragón según el informe adjunto, se firmaron los informes de dos auditorías de seguimiento pendientes del año 2011-2012 y ha continuado haciendo una auditoría de 2013, pero no han finalizado ninguna de las programadas.
 - Baleares (sin justificación oficial)
 - Canarias. (sin justificación oficial)

CCAA	Auditorias 2011	Auditorias 2012	Auditorias 2013	Auditorias 2014
Andalucía	2	4	2	2
Aragón	2	1	0	0
Asturias	1	0	0	2
Baleares	3	1	0	0
Canarias	0	0	0	0
Cantabria	0	0	2	3
Castilla y León	4	0	2	2
Castilla-La mancha	1	2	3	3
Cataluña	5	3	4	3
Extremadura	2	3	2	2
Galicia	3	3	2	2
La Rioja	0	1	4	3
Madrid	0	1	1	1
Murcia	2	2	2	3
Navarra	1	2	2	3
País vasco	2	3	1	1
Valencia	0	0	0	4
MAGRAMA IMPORT	0	1	1	1
MAGRAMA CDIF				1
TOTAL	28	27	28	36

Tabla 3.A.36

COMUNIDAD AUTÓNOMA/PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	HIGIENE DE PP PESCA EXTRACTIVA	HIGIENE PPACUICULTURA	HIGIENE Y SANIDAD PP GANADERA	IDENTIFICACION Y REGISTRO ANIMALES	ALIMENTACION ANIMAL	BIENESTAR ANIMAL EXPLOT Y TRANSPORTE	USO DE MED VET Y CONTROL DE SUS RESIDUOS EN PP GANADERA	HIGIENE Y CALIDAD DE LECHE CRUDA Y SU TRAZABILIDAD	SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLEC Y TRANSPORTE	CALIDAD COMERCIAL	CAUDAD DIFERENCIADA	PRODUCCION ECOLOGICA	IMPORTACIONES DE ANIMALES, SANDACH Y PIENSOS	PROG AUDITADOS/CA
ANDALUCIA		2014					2014							2
ARAGON														0
ASTURIAS				2014		2014								2
BALEARES														0
CANARIAS														0
CANTABRIA								2014		2014		2014		3
CASTILLA LA MANCHA		2014		2014						2014				3
CASTILLA LEON				2014		2014								2
CATALUÑA				2014(no programada)				2014				2014		3
EXTREMADURA			2014						2014(programada para 2015)					2
GALICIA	2014				2014									2
LA RIOJA				2014		2014					2014			3
MADRID								2014						1
MURCIA				2014	2014			2014						3
NAVARRA						2014		2014		2014				3
PAIS VASCO										2014				1
VALENCIA			2014		2014		2014		2014					4
MAGRAMA											2014		2012-2015	2
TOTAL AUDITORIAS POR CA	1	2	2	6	3	4	2	5	2	4	2	2	1	36

*MAGRAMA. Se realizan auditorías a los PIF durante todo el periodo 2012/2015

Tabla 3.A.37

**Auditorias de las autoridades competentes de control del MAGRAMA
(PIF, s y SG DE CALIDAD DIFERENCIADA Y AGRICULTURA ECOLOGICA)**



Doc. Insertado 13 y 14. Auditorias de las autoridades de control oficial del MAGRAMA

Auditorias sobre las autoridades competentes de las Comunidades autónomas

Informes de auditoría del año 2014 enviados por las Comunidades Autónomas:



Docs. Insertados 15 -30. Auditorias CAG- CCAA

1. Principales resultados y medidas tomadas en las auditorías realizadas por programas de control

(Se incluyen en este apartado algunos de los resultados y medidas comunicados por las autoridades competentes por programa de control. En algunos casos la información ha sido escasa o nula y así se hace notar)

I.1. Programa de control oficial de las importaciones de animales, de productos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) y de productos destinados a la alimentación animal

La Inspección General de Servicios del MAGRAMA realiza las auditorias de este programa de control durante todo el periodo de 2011/2015. En el año 2014 se han auditado 10 puertos y un aeropuerto, poniendo de manifiesto su informe que el control sobre las importaciones garantiza que las partidas de

productos de origen animal y animales vivos que entran en la UE cumplen con los requisitos establecidos.

La gran mayoría de los PIF han sido evaluados de conformidad, con la única excepción de las no conformidades detectadas en Vigo. En relación fundamentalmente con el personal encargado de efectuar los controles.

II.1. Programa de control oficial de higiene de la producción primaria en pesca extractiva.

Auditado por Galicia.

Galicia no ofrece información alguna al respecto.

II.2. Programa de control oficial de higiene de la producción primaria en acuicultura

Auditado por Andalucía y Castilla la Mancha.

En **Andalucía** han mejorado los Programas de Control incluyendo instrucciones claras para cumplimentar los documentos. Se pone de manifiesto la necesidad de actualización del registro de las explotaciones de acuicultura.

En **Castilla la Mancha** se han hallado varias deficiencias como la ausencia de un manual de procedimiento a nivel regional, ausencia de registro de las inspecciones realizadas y se ha constatado una ejecución incompleta del sistema establecido de verificación y supervisión de los controles realizados. Se han diseñado planes de acción cuyas medidas serán de aplicación en 2015.

II.3. Programa nacional de control oficial de higiene y sanidad de la producción primaria ganadera.

Auditado por Auditado por Extremadura, y Valencia.

Extremadura detalla una serie de hallazgos, entre ellos: El Manual de Procedimiento no hace referencia a los cauces de información que deben establecerse con la autoridad competente para el control de la condicionalidad. El servicio de Sanidad Animal no ha realizado todos los controles oficiales previstos para el año 2013. No se ha podido auditar si las encuestas se desarrollan de forma efectiva por los técnicos de Sanidad Animal respecto al control de movimientos intracomunitarios de destino u origen. Se determinan las medidas correctivas dentro del plan de acción y se llevarán a cabo en 2015.

Valencia. Se han realizado medidas correctoras sobre las no conformidades encontradas durante la auditoria, en especial en lo que se refiere a los siguientes aspectos: material necesario para la inspección, respeto de la incompatibilidad de veterinarios que atienden ADS, formación de personal, procedimientos de supervisión adecuados, definición concreta de objetivos, determinación de un plazo de aviso sin comprometer la eficacia del control, disponibilidad de procedimientos listados y accesibles a los inspectores, descripción en el programa de las disposiciones y medidas correctoras a raíz de las no conformidades encontradas en las auditorias.

II.4. Programa de control oficial de identificación y registro de animales

Auditado por Asturias, Castilla y León, Castilla la Mancha, La Rioja, Murcia y Cataluña

En **Asturias** se encuentra como principal "no conformidad" la deficiencia en el sistema de supervisión de los controles oficiales y otros hallazgos menores como falta de actualización de algunos documentos. Se está elaborando el plan de acción con las medidas correctivas para corregir las deficiencias observadas.

Castilla y León. Se han encontrado algunas desviaciones en lo referente a los controles generales. En lo referente a los específicos, para bovino, ovino y caprino se observan desviaciones en cuanto a la representatividad de la muestra y la falta de criterio en el procedimiento para ordenar las explotaciones con la misma puntuación. Para ovino y caprino no se alcanza el porcentaje de explotaciones seleccionadas para el criterio del censo. No se tiene constancia de la revisión y elaboración de determinados documentos para remitir al MAGRAMA. No se han establecido planes de acción por no haberse emitido aún los informes de auditoría.

Castilla la Mancha. Se ha evidenciado que la selección de la muestra no abarca la totalidad del universo muestral y algunas deficiencias en el modelo de acta de inspección y en la aplicación informática. Se han diseñado planes de acción cuyas medidas serán de aplicación en 2015.

La Rioja. Se ha aconsejado más precisión en el Manual de Procedimiento en lo relativo a las verificaciones (tipos, frecuencia, evidencia). La recomendación ya ha sido subsanada.

Murcia realiza este programa sólo en la especie equina, encontrando que el acta de inspección no refleja las medidas que debe implantar el ganadero para subsanar las deficiencias encontradas, ni los plazos para hacerlo. El plan de acción señala la necesidad de mejorar la formación y las instrucciones de los inspectores.

Cataluña audita de forma no programada este programa en relación al cómputo de plazos de comunicación de movimientos de bovinos y la calidad de los controles de campo. Se ha clarificado el plazo del cómputo de movimientos en días naturales.

II.5. Programa de control oficial en alimentación animal.

Auditado por Galicia, Murcia y Valencia.

Galicia señala los puntos fuertes, las buenas prácticas y su evaluación positiva. Indican la necesidad de garantizar la homogeneización en la tramitación de expedientes sancionadores ante hechos idénticos en distintas provincias y realizan reuniones técnicas para corregirlo.

Murcia. Se señalan una serie de desviaciones en lo referente al personal que realiza los controles, el procedimiento normalizado de trabajo, la falta de un plan específico de emergencias y un procedimiento documentado para verificar la eficacia de los programas de control, entre otros. Se indican las acciones a tomar durante 2015 para corregir las deficiencias.

Valencia Se han realizado medidas correctoras sobre las no conformidades encontradas durante la auditoría, en especial en lo que se refiere a los siguientes aspectos: material necesario para la inspección, respeto de la incompatibilidad de veterinarios que atienden ADS, formación de personal, procedimientos de

supervisión adecuados, definición concreta de objetivos, determinación de un plazo de aviso sin comprometer la eficacia del control, disponibilidad de procedimientos listados y accesibles a los inspectores, descripción en el programa de las disposiciones y medidas correctoras a raíz de las no conformidades encontradas en las auditorías.

II.6. Programa de control oficial de bienestar animal en explotaciones ganaderas y durante el transporte de animales.

Auditado por Asturias, Castilla y León, La Rioja y Navarra

Asturias. No se ofrecen datos específicos por faltar el informe final.

Castilla y León. Se han encontrado varias desviaciones en lo referente a los controles generales. En lo referente a los específicos se ha puesto de manifiesto que el porcentaje de inspecciones a realizar y su distribución entre inspecciones aleatorias y dirigidas, y entre la clasificación zootécnica no se cumple para varias especies y que no se tienen en cuenta para algunas especies los criterios ni las puntuaciones a la hora de seleccionar la muestra de inspecciones dirigidas. No se han establecido planes de acción por no haberse emitido aún los informes de auditoría.

La Rioja. Este programa no ha sido objeto de recomendaciones salvo algunas constataciones irrelevantes según indica la propia Comunidad.

Navarra. Teniendo en cuenta que no se han detectado No Conformidades no es necesaria la presentación de un plan de acciones. Sin embargo se han puesto en marcha medidas encaminadas a la implantación de las recomendaciones propuestas en relación con la sistemática de actualización de documentos, controlar los equipos de medida o inclusión en la web de la memoria anual.

II.7. Programa nacional de control oficial del uso racional de los medicamentos veterinarios y de control de sus residuos en la producción primaria ganadera.

Auditado por Andalucía y Valencia.

Andalucía. La auditoría reveló la necesidad de actualizar procedimientos, documentar algunos aspectos y la adecuada cumplimentación de determinados documentos, por lo que se han mantenido reuniones de coordinación entre los servicios implicados y se han revisado los Programas de Control. Se han tomado medidas para mejorar la coordinación entre las Unidades Administrativas que intervienen en el Programa de Control. Se van a desarrollar programas de formación específicos como resultado de una mejor detección de las necesidades formativas del personal.

Valencia Se han realizado medidas correctoras sobre las no conformidades encontradas durante la auditoría, en especial en lo que se refiere a los siguientes aspectos: material necesario para la inspección, respeto de la incompatibilidad de veterinarios que atienden ADS, formación de personal, procedimientos de supervisión adecuados, definición concreta de objetivos, determinación de un plazo de aviso sin comprometer la eficacia del control, disponibilidad de procedimientos listados y accesibles a los inspectores, descripción en el programa de las disposiciones y medidas correctoras a raíz de las no conformidades encontradas en las auditorías.

II.8. Programa Nacional de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y de la trazabilidad de leche cruda

Auditado por. Auditado por Madrid, Murcia, Navarra, Cataluña y Cantabria.

Madrid. Se detectan 9 no conformidades de las que deriva un plan de acciones correctivas que se cerrará durante el periodo de control del año 2015. No se especifican las 9 no conformidades pero se indican aspectos a mejorar como la cumplimentación de ciertos documentos, los medios disponibles para la realización de las inspecciones, las prácticas de muestreo y conservación de muestras o las actividades de supervisión interna.

Murcia. Tras la auditoría se elabora un plan de acción centrado en la corrección y actualización del Manual de Procedimiento, realización de la declaración de no existencia de conflicto de intereses firmada por el personal que realiza los controles, realización e implantación de un programa de formación continuada, establecimiento de un sistema que asegure el conocimiento de las instrucciones indicadas en el Manual y sus anexos y el establecimiento de un sistema de verificación de la eficacia de los controles y un sistema oficial para la transmisión de la información.

Navarra Se encuentran tres no conformidades. La primera por el uso de un kit detector de antibióticos caducado. Se compra otro y se hacen dos comprobaciones previas a su uso. Se ha modificado el manual de procedimientos para que siempre se entregue copia al ganadero de la inspección., Se cambian los precintos para que se incorpore al mismo el número.

Cataluña realiza una auditoría completa como seguimiento de la del anterior ciclo 2007/10, constatando la acreditación del laboratorio, la implantación del sistema de trazabilidad en todas las especies, se han dado instrucciones para la tramitación de irregularidades, se han dado plazos para la tramitación de expedientes para que no prescriban y se han implantado procesos de supervisión.

Cantabria no aporta ninguna información en su informe.

II.9. Programa de control oficial de subproductos de origen animal no destinado a consumo humano en establecimientos y medios de transporte SANDACH.

Auditado por Auditado por Extremadura y Valencia.

Extremadura. No se obtiene información de la gestión de los muladares. No se ha podido constatar la correcta ejecución "in situ" del procedimiento de toma de muestras en las inspecciones. Se determinan las medidas correctivas dentro del plan de acción y se llevarán a cabo antes de junio del 2015.

Valencia. En el plan de control de 2015 ya se han recogido las modificaciones oportunas a raíz de las no conformidades encontradas: formación del personal de control, definición de objetivos específicos, facilidad de acceso a los procedimientos en las inspecciones o auditorías, descripción de las medidas adoptadas en relación con la transmisión de información, inclusión en los procedimientos de verificación que se toman las medidas necesarias ante no cumplimientos y que se actualizan procedimientos documentados. Está en trámite la actuación sobre la no conformidad detectada en los inspectores de la empresa pública VAERSA.

II.10. Programa de control oficial de sanidad vegetal.

No se realizan auditorias sobre este programa de control por no ser de obligación en el reglamento 882/2004

II.11. Sistema de control oficial de la calidad comercial alimentaria.

Auditado por Auditado por Castilla la Mancha, País Vasco, Cantabria y Navarra.

Castilla la Mancha. Los principales hallazgos son la ausencia de un plan plurianual de actuaciones, una insuficiente ejecución en 2013 del sistema de verificación y supervisión de los controles y el envío de muestras a laboratorios no acreditados por ENAC para los alcances objeto del sistema de control oficial de la Calidad Comercial Alimentaria. Se prevé la implantación de las medidas correctoras establecidas en el plan de acción en 2015.

País Vasco. Se establece un plan de acción tras las desviaciones encontradas que consiste principalmente en el establecimiento de un Plan de Formación para nuevos inspectores, la incorporación de medios tecnológicos para la realización de las inspecciones, la designación de laboratorios oficiales, el control del plazo excesivo de comunicación al inspeccionado y la adopción de criterios para detectar las infracciones y aplicar un régimen sancionador.

Cantabria no aporta ninguna información en su informe.

Navarra Se han detectado dos no conformidades. En relación a la primera, se ha de establecer un método de elección de la muestra de industrias a inspeccionar basado en un análisis de riesgos, donde se han identificado determinadas variables, utilizando para ello la herramienta informática de gestión del Programa denominada "Control Fraudes". La segunda se refiere a la pérdida de la cadena de custodia en las muestras recogidas. Se intentará la mejora de las actuaciones de inspección.

II.12. Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas, antes de la comercialización.

Auditado por Auditado por La Rioja y por la SG de calidad diferenciada del MAGRAMA.

Desde **La Rioja** destacan la exhaustiva documentación del programa y el esfuerzo organizativo para el cumplimiento de los plazos, expectativas de los operadores y verificación de los procesos.

La Subdirección General de Auditoría Interna y Evaluación del FEAGA ha realizado una auditoria en la SG de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica sobre aquellas actividades de control previstas en su sistema de calidad diferenciada y cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma.

Se hace notar en su informe que las recomendaciones son de carácter formal y/o puntual y que la unidad ya ha elaborado y puesto en práctica un plan de medidas correctoras.

Se auditan tanto los procedimientos escritos como su aplicación en los controles. En relación con los procedimientos se van a modificar aspectos formales y prácticos del manual de procedimiento y documento de desarrollo como la inclusión de un histórico de versiones con fecha y periodo de aplicación.

En relación con los controles, se incluirán los criterios de selección de muestras, se modificarán los indicadores de consecución de objetivos así como otros aspectos más formales.

II.13. Programa de control oficial de la producción ecológica.

Auditado por Cataluña y Cantabria.

Cataluña no aporta ninguna información en su informe.

Cantabria no aporta ninguna información en su informe.

2. Auditorías realizadas sobre organismos con tareas delegadas.

Cataluña

Durante el año 2014 se ha realizado la supervisión de la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones (certificación) que realiza LDG y del CR de la DOP Les Garrigues, mediante auditorías de acompañamiento y auditorías en la sede de la entidad. No se ha hecho supervisión de las ETG. Además se realiza supervisión documental, mediante la revisión de los informes de certificación de todos los pliegos de DOP, IGP y ETG.

En el cuadro siguiente se detallan las auditorías realizadas a esta entidad y los pliegos auditados. No se han detectado no conformidades.

DOP TERRA ALTA	AUDITORIA ACOMPAÑAMIENTO Y SEDE LDG*
DOP BAIX EBRE MONTSIÀ	AUDITORIA ACOMPAÑAMIENTO Y SEDE LDG*
IGP VEDELLA PIRINEUS	AUDITORIA ACOMPAÑAMIENTO y SEDE LDG *
DOP OLIS LES GARRIGUES	AUDITORIA ACOMPAÑAMIENTO Y SEDE CR

Aragón. Se han auditado el laboratorio AILA, 9 entidades de certificación de agricultura ecológica, 5 ETG, 5 DOP y una IGP. Las desviaciones encontradas se comunicaron a los organismos delegados, en todos los casos los planes de acciones correctoras fueron presentados y se han programado las auditorías de seguimientos para verificar la implantación de dichas medidas.

Madrid. El organismo delegado se audita anualmente por ENAC y la comunidad supervisa el informe de auditoría del citado organismo de Acreditación.

3. Examen independiente.

La práctica totalidad de Comunidades Autónomas que realizan auditorías, esperan realizar el examen independiente al final del periodo 2011/2015.

Durante el año 2014 ninguna Comunidad Autónoma ha realizado examen independiente de sus auditorías.

En el ámbito de las DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

El documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas y que se incluye en el *Plan Nacional 2011-2015* describe los aspectos comunes y características particulares de los sistemas de auditoría de las CCAA.

La información acerca de las auditorías del control oficial se ajusta al citado documento y se refiere a:

1. Planificación de las auditorías:
 - Tipo de auditoría, de sistema, de programa o mixta
 - Programas de control auditados y alcance de la auditoría
2. Desarrollo
 - Puntos fuertes detectados
 - Puntos débiles detectados
3. Realización de examen independiente
4. Difusión
 - Ejemplos de buenas prácticas

Auditorías del control oficial en el ámbito de DGSP-CCAA

La auditoría es una herramienta para verificar la eficacia del control oficial junto con la supervisión del control oficial, por tanto la información contenida en este apartado se debe analizar en conjunto con la información sobre la supervisión, incluida en el punto 4 de la Sección III (parte B).

8 Comunidades Autónomas han remitido información acerca de sus auditorías del control oficial en el año 2014.

1. Planificación de las auditorías. Atendiendo al tipo de auditoría se han realizado las siguientes auditorías:
 - 8 auditorías de sistema (auditan aspectos de la Parte A del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
 - 15 auditorías de programa (programas descritos en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
 - 14 auditorías mixtas (en su ámbito abarcan una combinación de aspectos incluidos en la Parte A y en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)

Con respecto a los programas de control auditados por las CCAA, el programa nº1: de control general de establecimientos alimentarios, ha sido el más auditado, concretamente ha estado sujeto a 15 auditorías y el programa 3 de riesgos biológicos se ha incluido en el alcance de 9 auditorías.

2. Desarrollo

Los aspectos valorados por las CCAA como puntos fuertes en las auditorías son:

- la existencia de procedimientos documentados de control que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios;
- la adecuada formación del personal que lleva a cabo los controles oficiales. y
- la organización y gestión de los controles oficiales

Y como puntos débiles:

- el sistema de supervisión de los controles oficiales que en algún caso no ha completado la el programa de supervisiones, y
- algunos aspectos muy específicos en la organización de las autoridades competentes

Dos CCAA han llevado a cabo el examen independiente de las auditorías en este año 2014.

3. Difusión. Ejemplos de buenas prácticas

Como ejemplos de buenas prácticas las CCAA han señalado, entre otros:

- Creación de un foro de discusión técnica
- La comunicación de los resultados de las auditorías a los responsables del control oficial a todos los niveles
- la organización de sesiones formativas específicas para el personal que realiza los controles oficiales

Como conclusión se puede extraer como aspectos positivos puestos en evidencia en las auditorías: la existencia de un sistema documental completo constituido por modelos de informes, actas, hojas de control oficial y protocolos para realizar el control oficial definidos dentro de planes, programas y procesos interniveles. Un sistema de organización y gestión de los controles oficiales que cubre toda la población, con una frecuencia basada en el riesgo, que emplea herramientas de gestión para el seguimiento y organización de los programas y como aspecto a mejorar la supervisión del control oficial.

Auditorías del control oficial en el ámbito de Sanidad Exterior

A continuación se adjunta la información acerca de las auditorías llevadas a cabo en el ámbito de Sanidad Exterior, siguiendo el modelo establecido en el documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas.



Parte_C_auditorías_
sanidad_exterior_06.

Doc. Insertado 31 Auditorías del control oficial en el ámbito de Sanidad Exterior.

4. CONCLUSIONES

1. Conclusiones de la parte A (Aspectos generales del informe)

Durante el 2014 se ha creado la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, como resultado de la refundición de los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En lo que respecta a recursos humanos, en el ámbito estatal, en comparación con el año anterior, en lo que se refiere a Sanidad Exterior se ha producido un descenso en el número de inspectores, técnicos de inspección y, especialmente, en el personal de apoyo de los Servicios Centrales. En la AECOSAN ha habido un aumento 60 personas a nivel central y 70 personas en el laboratorio, debido a la refundición de los Organismos Autónomos antes mencionados. En las CCAA de salud pública se ha producido un descenso de 442 personas encargadas de las tareas de control oficial.

Se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se ha notificado como novedad informática, que mejora las ya existentes, el desarrollo de una herramienta informática ya implantada en la AECOSAN y en nuevos desarrollos en tres comunidades autónomas.

No se han producido cambios en el número de laboratorios estatales ni autonómicos que llevan a cabo los controles oficiales. No obstante, los laboratorios han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se ha continuado avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

A nivel estatal, se han realizado cursos de formación, tanto general como específica, que ha organizado cada Ministerio. Por parte del personal encargado del control, 665 personas han asistido a 35 cursos del *"Better training for safer food"*. En total se han organizado en AECOSAN un total de 17 cursos, jornadas, congresos, simposios, etc., además de 1 en SGSE. A nivel autonómico las diferentes CCAA han llevado a cabo 137 cursos de formación en materia de control oficial, lo que han supuesto 1.515 horas formativas.

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las autoridades competentes siguen utilizando los procedimientos documentados desarrollados con anterioridad o que han sido modificados o ha aparecido una nueva versión, donde se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial. En total, a nivel de la AECOSAN y MSSSI se han elaborado o revisado un total de 44 procedimientos documentados entre protocolos, guías, instrucciones, procedimientos, etc. En las CCAA se han revisado o elaborado más de 100.

Respecto a la aprobación y publicación de disposiciones normativas durante el año precedente se han producido novedades que están a disposición del público en las páginas web de los Ministerios y de la AECOSAN y que en resumen han sido 10 normas de carácter nacional por lo que respecta a las competencias de AECOSAN y 12 en las CCAA.

2. Conclusiones de la parte B (Programas de control oficial)

Sección I. Comercio Exterior MSSSI

En el ámbito de las **importaciones de productos de origen animal y no animal destinados a consumo humano**, se puede concluir que las actividades del control sanitario en la importación de productos alimenticios desarrolladas a lo largo del año 2014 han cumplido el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria de los productos importados, asegurándose del cumplimiento de la normativa comunitaria o nacional de aplicación.

En los controles oficiales sobre las mercancías procedentes de países terceros, es preciso señalar que dadas sus características se ejerce un control del 100% de las que se presentan en frontera, no siendo posible la aplicación de una programación como en el resto de programas de control oficial que integran el Plan Nacional. Si bien si se elabora un programa de muestreo para la ejecución de controles físicos con análisis laboratoriales.

Como consecuencia de la realización de los controles sanitarios se han rechazado un 0.41% de las 127.037 partidas presentadas en las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías por incumplimientos normativos.

El programa ha comprendido también la vigilancia de las condiciones higiénico – sanitarias de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías, así como de las instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías, con el fin de evitar que las inspecciones o el almacenamiento se realice en lugares que puedan constituir una fuente de contaminación de los productos alimenticios. Se han realizado un total de supervisiones de las condiciones de las instalaciones a nivel local.

En términos generales, se puede concluir que la aplicación de las medidas de control a lo largo del año 2014 sobre las partidas de productos alimenticios y sobre las instalaciones en las que éstos son inspeccionados o almacenados, ha sido adecuadas y han respondido a los objetivos generales descritos en el Plan Plurianual de la cadena Alimentaria 2011-2015.

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR de MAGRAMA y Sección II. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE LA AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y LA CALIDAD ALIMENTARIA

En relación con el resto de los programas de control del MAGRAMA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2014.

Debido a la gran variedad de controles con características nada similares, criterios de riesgo diferentes, indicadores distintos, etc....no es posible realizar una conclusión global de los mismos.

A continuación se anexan unas tablas que resumen los principales indicadores de los controles responsabilidad del MAGRAMA, pudiendo dar una visión global en relación a la valoración de los controles realizados, incumplimientos, medidas adoptadas y supervisiones realizadas por las autoridades competentes.

TABLA 1: CUMPLIMIENTO PROGRAMAS DE CONTROL MAGRAMA

Programa de control oficialMAGRAMA	NºCONTROLES PROGRAMADOS(A)	NºCONTROLES EJECUTADOS (B)	%CUMPLIMIENTO C=(B *100/A)	Nº CONTROLES NO PROGRAMADOS (D)	Nº CONTROLES TOTALES.(B+D)	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones	x	x	x	x	x	No se ajusta al esquema del control de Importaciones
Programa de control de higiene pesca extractiva	Buques: 446	623	139,68%	13	636	
	Marisqueo: 232	163	70,26%	208	371	
Programa de control de higiene acuicultura	Continental: 7	61	871%	8	69	
	Marina: 10	44	440%	6	50	
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópods marinos vivos: 271	99	36,53	112	211	
Programa de control de higiene pp ganadera	7.581	8.117	107,08%	x	8.117	
Programa de control Identificación y registro	bovino	4.607	134,46%	x	x	
	ovino/caprino	3865	105%	x	x	
Programa de control de alimentación animal	3.079	2.650	86%	1512	4.591	
Programa de control de bienestar animal	8.384	7.427	93%	7.100	14.527	los valores varían enormemente entre subprogramas y CCAA
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Distribucion mayorista	49	100,00%	x	49	
	Distribucion minorista	606	114,52%	x	694	
	Equipos veterinarios	113	188,50%	x	213	
	Explotaciones	7.469	106,68%	x	7.968	
	Control de residuos de medicamentos (PNIR)	3768	3947	105%	534 (muestras no programadas)	3947
Programa de control de leche cruda	Leche Vaca (RA/RCG a 30°C/RCS/HE)	44.014	116,63	5596	56.931	
	Leche Oveja (RA/RCG a 30°C/HE)	10.776	15.284	141,83	471	15.755
	Leche Cabra (RA/RCG a 30°C/HE)	12.914	22.103	171,16	611	22.714
Programa de control de subproductos	1014	1002	98%	405	1407	
Programa de control de sanidad vegetal	5532	4480	80%	517	4997	La falta de personal en el departamento y la disponibilidad de vehículo dificulta la consecución de los objetivos Se proponen medidas de formación específica al personal existente y de nuevo ingreso que realiza los controles documentales in situ para la consecución de mejoras en los procesos de coordinación o colaboración en todas las CCAA y así adaptar y actualizar la normativa existente a la situación actual de cultivos y fitosanitariamente.
Sistema de control de calidad comercial	7848	5565	70,90%	574	6139	Falta de RR.HH.
Programa de control de calidad diferenciada	16.748	15.680	93,62%	2261	17.942	
Programa de control de producción ecológica	35.339	32.674	93%	5360	38.030	

TABLA 2 INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAGRAMA

Programa de control oficialMAGRAMA		% INCUMPLIMIENTOS/TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones		0,4% en animales vivos// 0,1% en productos de o. no animal y 0,7% en productos de origen animal	7,1% en productos de o. animal	Se iniciado un expediente sancionador
Programa de control de higiene pesca extractiva		Buques: 85,69%	0	La mayor parte de los incumplimientos pertencen a dos CCAA
		Marisqueo: 28,30%	6,67%	
Programa de control de higiene acuicultura		Continental: 66,67%	0	
		Marina: 76%	0	
		Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópods marinos vivos: 41,71%	2,27%	
Programa de control de higiene pp ganadera		29,60%	4%	
Programa de control Identificación y registro	bovino	11,50%	58,90%	
	ovino/caprino	18,58%	18,85%	
Programa de control de alimentación animal		62%	8%	Se han considerado los incumplimientos totales
Programa de control de bienestar animal		13,64%	15,50%	los valores varían enormemente entre subprogramas y CCAA
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Distribución mayorista	20,41%	0	
	Distribución minorista	36,60%	16,54%	
	Equipos veterinarios	38,50%	18,29%	
	Explotaciones	0,35%	35,71%	no es comparable con 2013
	Control de residuos de medicamentos (PNIR)	solo 4 muestras NC de las de explotación	0	se consideran incumplimientos las muestras NC
Programa de control de leche cruda*	Leche Vaca (RA/RCG a 30°C/ RCS/HE)	9,90%	0,46	
	Leche Oveja (RA/RCG a 30°C/HE)	3,05%	0,62	
	Leche Cabra (RA/RCG a 30°C/HE)	2,71%	0,16	
Programa de control de subproductos		28,16%	7,99%	
Programa de control de sanidad vegetal		628,38%	7,96	
Sistema de control de calidad comercial		35%	37,50%	En 6.214 inspecciones se detectan 904 irregularidades y 1267 infracciones, con apertura de 815 expedientes sancionadores.
Programa de control de calidad diferenciada		5,74%	4,47%	
Programa de control de producción ecológica		2,52%		

TABLA 3 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS		
Programa de control oficial MAGRAMA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones	RECHAZO DE LAS PARTIDAS AFECTADAS (REEXPEDICIÓN, EUTANASIA, TRANSFORMACIÓN, TRATAMIENTO Y DESTRUCCIÓN).	
Programa de control de higiene pesca extractiva	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
Programa de control de higiene acuicultura	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
Programa de control de higiene pp ganadera	Plazos de subsanación, re inspecciones, apercibimientos, sanciones, inclusión en próximo muestreo, formación en buenas prácticas.	
Programa de control Identificación y registro	Restricción de movimiento del animal, restricción de movimiento de la explotación, sacrificio del animal, penalización	
Programa de control de alimentación animal	Requerimiento de subsanación Apertura de expediente sancionador Inmovilización, tratamiento, devolución o destrucción de mercancía, según haya procedido.	
Programa de control de bienestar animal	Concesión de plazo para subsanar deficiencias. Inicio de expediente sancionador	
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Este programa tiene muchos ámbitos de control por lo que las medidas se detallan en el informe.	
Programa de control de leche cruda	Notificación del incumplimiento al operador - la concesión de un plazo de corrección.	
	Restricción de la comercialización de la leche producida en esa explotación limitando, el destino de la misma a determinados fines.	
	Realización de un control oficial que podría derivar en el inicio de un expediente sancionador.	
	Imposición de sanciones, restricción temporal de la comercialización de la leche producida en esa explotación y prohibición de la comercialización.	
Programa de control de subproductos	Inmovilización y retratamiento de la mercancía. Ceses temporales de actividad. Clausura de actividad. Eliminación mercancía. Prohibición comercio nacional. Prohibición comercio nacional. Sanciones económicas	
Programa de control de sanidad vegetal	Tipo documental: * Apercibimiento para la subsanación de los incumplimientos, iniciando, en los casos justificados, un procedimiento sancionador. * Seguimiento de la trazabilidad para averiguar origen del material. * Medidas correctoras y supervisión de éstas. * Subsanación de irregularidades en registro. * Plazo para aportar documentación no presentada. * Requerimientos. Tipo fitosanitario: * Inmovilización de material y destrucción. * Inmovilización y reexpedición. * Tratamientos fitosanitarios. * Declaración de contaminación.	
Sistema de control de calidad comercial	Ante las INFRACCIONES se inician expedientes sancionadores, proporcionales y disuasorios. Ante las IRREGULARIDADES se toman otras medidas (apercibimientos, etc.).	Los expedientes sancionadores iniciados en un año se pueden resolver en ese mismo año o en un año posterior. Durante 2014, se resolvieron positivamente 1028 expedientes por los que se impusieron sanciones por un valor total de 3.247.576 €
Programa de control de calidad diferenciada	* Descalificación de los productos o lotes afectados, no pudiendo ser comercializados como productos amparados. *Suspensión de la certificación al operador.	
Programa de control de producción Ecológica	No comercialización del producto bajo el logo de producción ecológica en lotes a afectados. Suspensión de la certificación del operador	

TABLA 4 VERIFICACION DEL CONTROL OFICIAL		
Programa de control oficial MAGRAMA	Nº VERIFICACIONES TOTALES REALIZADAS	Nº VERIFICACIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD
Programa de control de importaciones	13 supervisiones y 11 auditorías	24
Programa de control de higiene pesca extractiva	Buques: 154	56
	Marisqueo: 36	4
Programa de control de higiene acuicultura	Continental: 69	10
	Marina: 10	1
	Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos: 211	3
Programa de control de higiene pp ganadera	2265	195
Programa de control Identificación y registro	231(b)+180(o/c)	11(b)+48(o/c)
Programa de control de alimentación animal	1.383	67
Programa de control de bienestar animal	3223	233
Programa de control de uso medicamentos y pnir	1944	97
Programa de control de leche cruda	758	26
Programa de control de subproductos	616	15
Programa de control de sanidad vegetal	279	x
Sistema de control de calidad comercial	764	59
Programa de control de calidad diferenciada	368	14
Programa de control de producción Ecológica	1901	49

Sección III: ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Es importante tener en cuenta que toda la información contenida en esta parte del informe representa la situación global a nivel nacional, no reflejando fielmente por tanto la situación existente de forma individual en cada una de las Comunidades Autónomas.

A la hora de analizar la información existente hay que conocer en primer lugar el grado de implantación de los programas por parte de las CCAA y su evolución a lo largo de los cinco últimos años analizados.

En la gráfica que figura a continuación se puede observar a modo de resumen, el número de CCAA que han llevado a cabo controles en cada uno de los programas.

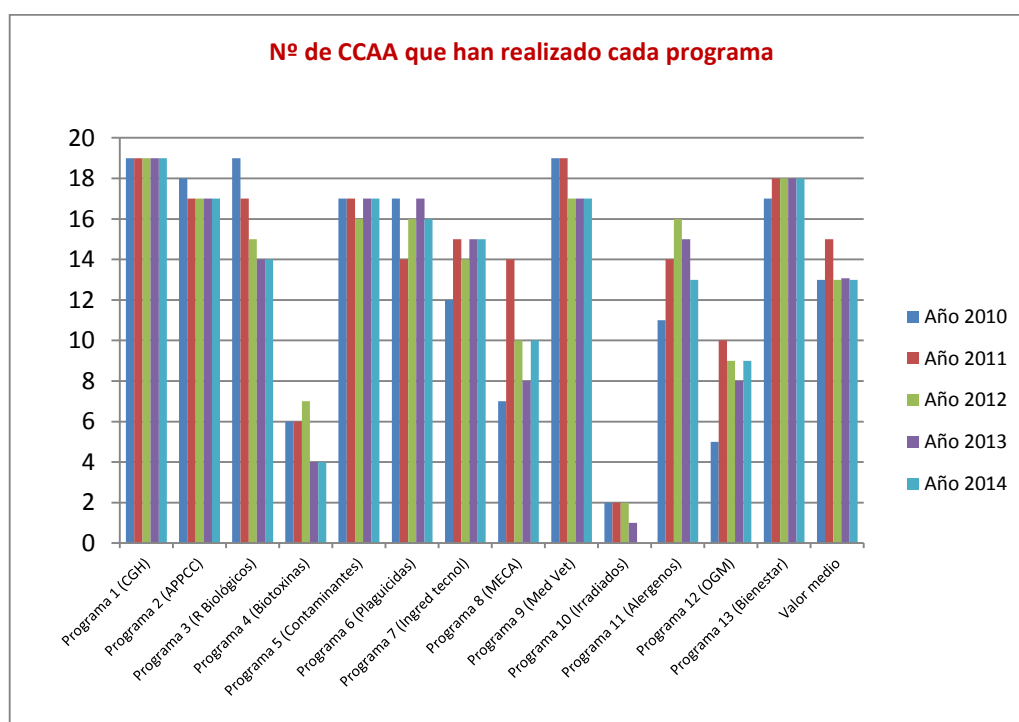


Gráfico 4.1 CCAA que han llevado a cabo los distintos programas de control 2010 - 2014

Tal y como se observa, aquellos programas con mayor nivel de implantación en las CCAA son los programas de control general de establecimientos alimentarios, de autocontrol, de riesgos biológicos, de contaminantes, de plaguicidas, de residuos de medicamentos veterinarios y de bienestar animal. La razón es que se trata en su mayoría de los programas más generales que afectan a todos los establecimientos alimentarios

Cabe destacar el programa de Materiales en contacto con alimentos (materiales en contacto CON ALIMENTOS) que con la excepción del 2011 en que la participación fue muy elevada, la tendencia en estos últimos años ha ido en aumento y así este año han participado dos CCAA más que el año anterior. El de OGM también ha experimentado un aumento de una CCAA respecto al año precedente y por el contrario el programa que ha disminuido en participación ha sido el de Alérgenos en el que ha habido dos CCAA menos que el año anterior. El programa de Irradiados no se ha llevado a cabo en ninguno de los tres establecimientos autorizados en

España para irradiación, no obstante estos establecimientos sí han sido objeto de control oficial en los programas 1 y 2 llevándose a cabo 5 Unidades de control programadas realizadas.

Como se puede observar en la gráfica, hay programas que se llevan a cabo en pocas CCAA, como es el caso de los programas de control de biotoxinas y alimentos irradiados. Se trata de programas que, ya sea por el número escaso de establecimientos o por tener una distribución geográfica muy concreta, se ejecutan principalmente en las CCAA en que se encuentran los establecimientos productores.

Comparando con los años anteriores, se observa cómo en el año 2014 las CCAA mantienen el promedio de programas ejecutados. Actualmente la media se sitúa en 13 CCAA y así ha sido en los últimos 5 años excepto en 2011 en el que la media fue superior con una participación promedio de 15 CCAA.

a. Programación del control oficial.

Analizando la distribución de las unidades de control en cada uno de los programas, se puede observar que en los programas de inspección el 83,9% de la programación va destinada al Programa de control general de los establecimientos alimentarios, justamente por esta característica de ser el programa de control general. Respecto a los programas de muestreo, casi el 60% de la planificación corresponde al programa de riesgos biológicos, seguidos de un 26,1% para el de Medicamentos Veterinarios y ya con una gran diferencia de porcentaje le siguen los programas de contaminantes y de ingredientes tecnológicos, con un valor de 7,3% y 4,4%, respectivamente.

En los gráficos siguientes se muestra la distribución del total de UC programadas de los programas de inspección por una parte y los de muestreo por otra, del año 2014:

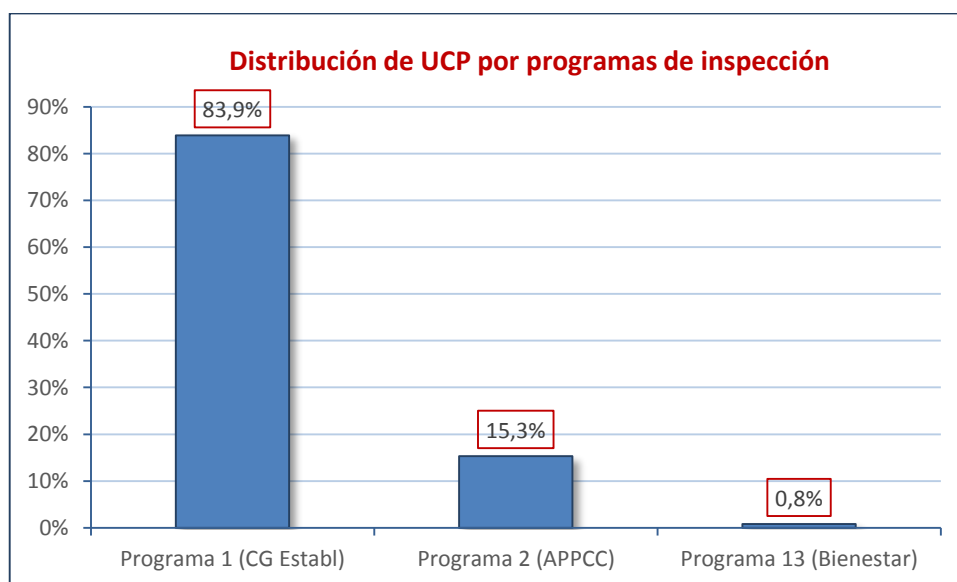


Gráfico 4.2 Distribución de las UCP de los programas de inspección. Año 2014

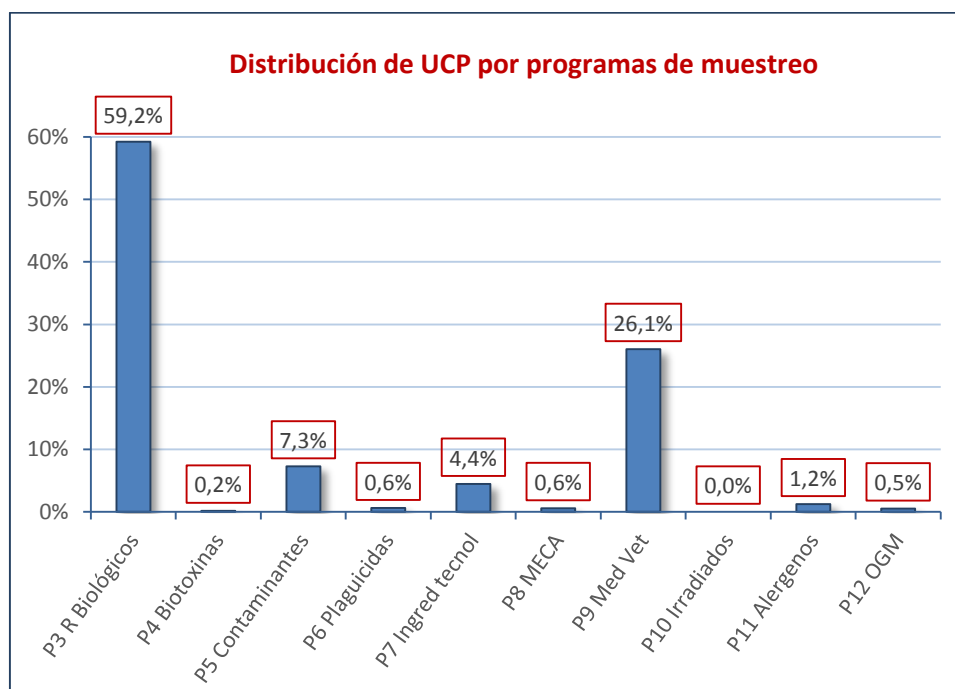


Gráfico 4.3 Distribución de las UCP de los programas de muestreo. Año 2014

Estos datos de porcentaje son útiles principalmente para comprobar la planificación y asignación de recursos a los distintos programas de control oficial.

b. Controles realizados

En conjunto, a lo largo de este año, se han realizado un total de 766.453 Unidades de control, tanto de inspección/auditoría como de muestreo.

Programas de inspección/auditoría

Concretamente los programas de inspección/auditoría han supuesto unos 620.733 UCR, un 81% del total de las UCR de este 2014. Por programas, la mayor cantidad de recursos los emplea el programa 1 de control general, cómo es lógico y por la propia característica del programa. Le siguen los autocontroles y el bienestar animal.

Si valoramos la presión inspectora, que significa las UCR por cada uno de los establecimientos, se puede comprobar que el que mayor presión inspectora ha sufrido son los mataderos para el control del bienestar animal, puesto que durante el 2014 han recibido, como media, 3,65 controles oficiales en relación a esta cuestión. Seguidamente están los establecimientos sobre los que se ha efectuado controles en el marco del programa 1, en el que casi se alcanzado el valor que supondría que como media casi todos los establecimientos han recibido al menos una inspección de control general durante este año y finalmente en el marco del programa de autocontrol, 0,15 UC se han realizado, como media, en cada uno de los establecimientos.

Programas inspección/auditoría	Nº establecimientos	Nº UC Realizadas	Presión Inspectorá
Programa 1 CG Establecimientos	561.496	533.243	0,95
Programa 2 Autocontroles	561.496	82.574	0,15
Programa 13 Bienestar animal	1.348	4.916	3,65
TOTAL		620.733	

Tabla 4.1 Unidades de control realizados en programa de inspección/auditoría en 2014

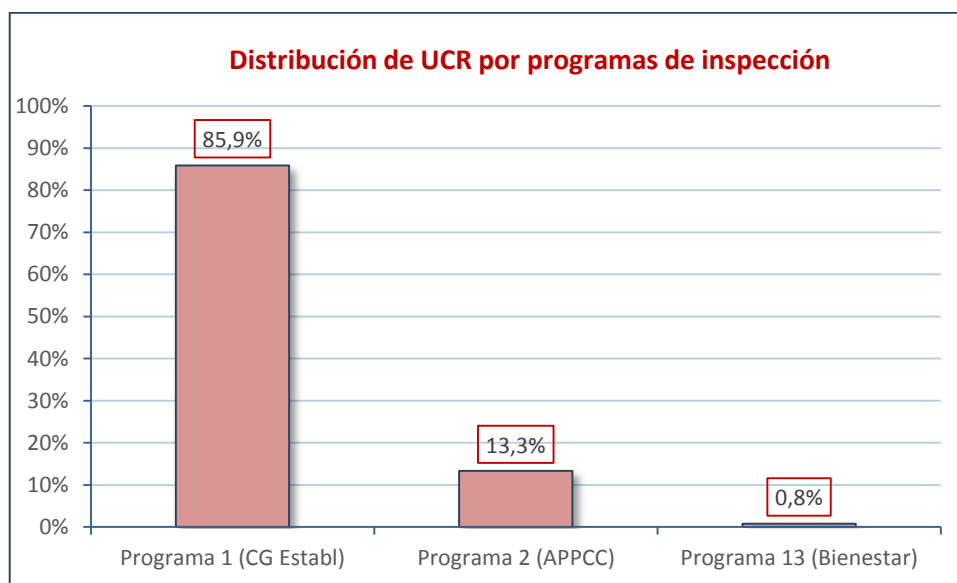


Gráfico 4.4 Distribución de las UCR de los programas de inspección en 2014

Si se valora la tendencia de los últimos 5 años de la presión inspectora, podemos concluir lo siguiente:

- En el programa 1 y 2 la tendencia es más o menos constante, sin grandes oscilaciones en el valor de UCR por establecimiento.
- Destacar que la presión inspectora en el programa de Control General se halla alrededor del 1, lo cual significa que, como media, se ha llevado a cabo al menos una inspección por establecimiento al año.
- El programa de Bienestar es donde mayor cambio se ha producido, pues podemos encontrarnos valores elevados como los del 2010 y 2012 y más bajos en 2011 y 2014.

Programas inspección/auditoría	Presión Inspectorá (UCR/ Nº Establ)				
	2010	2011	2012	2013	2014
Programa 1 CG Establecimientos	1,06	1,06	1,02	0,92	0,95
Programa 2 Autocontroles	0,21	0,10	0,11	0,13	0,15

Programa 13 Bienestar animal	5,37	3,80	4,23	4,06	3,65
------------------------------	------	------	------	------	------

Tabla 4.2 Comparativa 2010-2014 en la presión inspectora

Programas de muestreo

En conjunto, los programas de muestreo han supuesto un 19% de la UCR durante este 2014, es decir, unos 145.796 UCR.

Por programas destacan, cómo se puede visualizar en el gráfico, con una gran diferencia, que la mayor cantidad de recursos dentro de los programas de muestreo se destinan al programa de riesgos biológicos, seguido del de determinadas sustancias y sus residuos. A continuación y con valores mucho más bajos de UCR, le siguen el programa de contaminantes e ingredientes tecnológicos. Los programas de materiales en contacto con alimentos, OGM y Biotoxinas son los programas en los que menor número de muestras se han tomado en este año en curso.

Programas de muestreo	UCR
Programa 3 Riesgos Biológicos	81.592
Programa 4 Biotoxinas	230
Programa 5 Contaminantes	10.314
Programa 6 Plaguicidas	2.000
Programa 7 Ingredientes tecnológicos	6.458
Programa 8 Materiales en contacto con alimentos	804
Programa 9 Medicamentos Veterinarios	41.687
Programa 10 Irradiados	0
Programa 11 Alergenos	1.972
Programa 12 OGM	739
TOTAL	145.796

Tabla 4.3 Unidades de control realizados en programas de muestreo en 2014

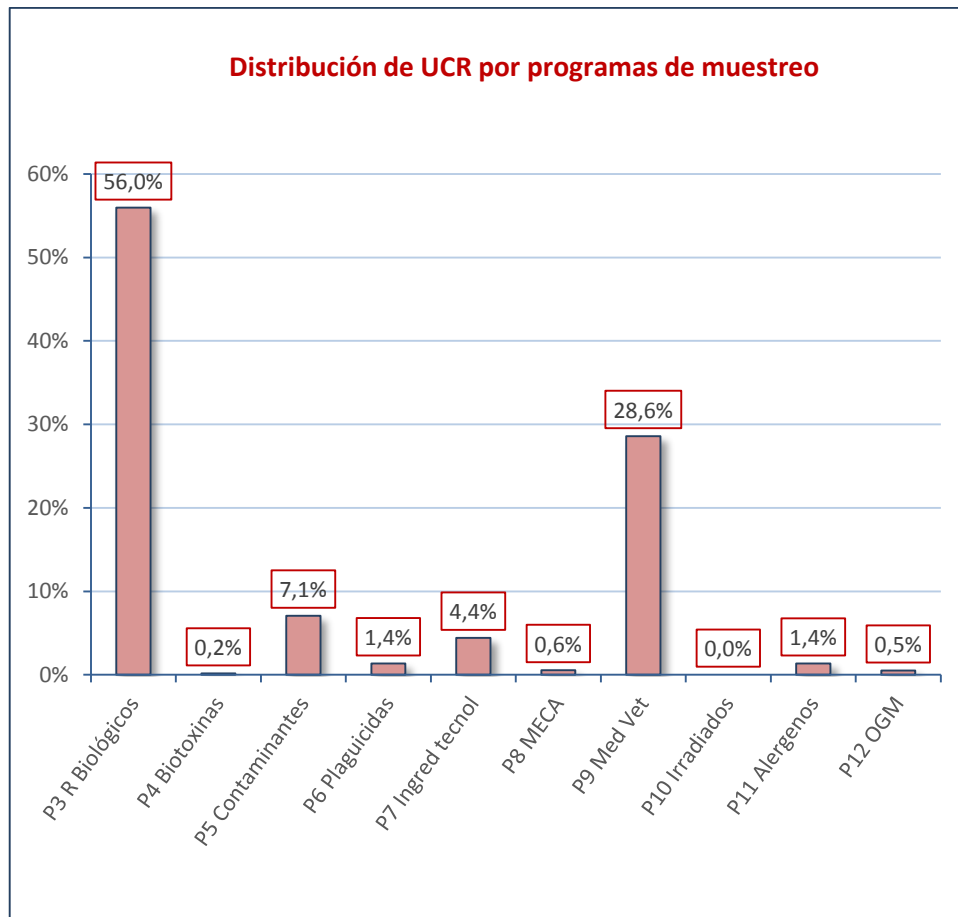


Gráfico 4.5 Distribución de las UCR de los programas de muestreo en 2014

Valorando la tendencia de los últimos 5 años, se observa que, desde los años 2010 y 2011 en los cuales se llevaron a cabo un elevado número de UCR se ha producido un descenso hasta el año 2014 en el cual el número de UCR es el más bajo de los últimos cinco años.

- Por programas, esta tendencia global se refleja claramente en el programa con mayor número de muestreo al año, el de **riesgos biológicos**, que ha sufrido los mismos cambios, destacando la fuerte bajada de este último año en el número de muestras con respecto al año anterior.
- Una tendencia oscilante también la encontramos en el programa de **contaminantes**, destacándose en este último año el aumento en más de 2.000 muestras tomadas y en los **OMG** donde la oscilación ha alcanzado máximos de 739 muestras anuales y mínimos de 180.
- El programa 9 de **determinadas sustancias y sus residuos** también ha ido cambiando mucho a lo largo de estos años pero con otra tendencia diferente al global.
- Dos programas con tendencia semejante, por su destacado nivel ascendente hasta 2012, son por una parte el de **Biotoxinas** en el que a partir de este nivel comenzó un descenso siendo este año 2014 el que menos muestras se han tomado con gran diferencia, casi cinco veces menos, que en 2012; y por

otra parte el de **materiales en contacto con alimentos** que, tras este nivel tan alto alcanzado si lo comparamos con otros años, disminuyó un año para volver a alcanzarse de nuevo niveles semejantes a los tomados en este pico de muestreo.

- El programa de **ingredientes tecnológicos** destaca por el aumento progresivo en la cantidad de muestras tomadas, siendo el doble las que se toman actualmente respecto a las tomadas hace cinco años. El número de UCR en **alérgenos** también han ido aumentando a lo largo de estos años, pero en este último año el aumento ha sido más pronunciado, en aproximadamente 400 muestras más, viéndose seguramente influenciado por los altos niveles de incumplimiento en este programa durante el año pasado, lo que demuestran la programación realizada por las CCAA en base al riesgo.
- Finalmente el programa de control de **determinadas sustancias y sus residuos en alimentos de origen animal** (dado que principalmente se trata de **residuos de medicamentos veterinarios**, lo denominaremos así en adelante) ha ido disminuyendo progresivamente en estos años y en cambio se ha producido un aumento de 2.000 muestras en este año objeto de estudio. Plaguicidas es el programa que ha mantenido un nivel más constante, en cuanto a muestreos se refiere, en los últimos tres años e irradiados en tres de estos años ha alcanzado el mismo nivel de UCR y en los otros dos no se ha tomado ninguna muestra.

Programas muestreo	UCR				
	2010	2011	2012	2013	2014
Programa 3 Riesgos Biológicos	152.390	154.920	94.936	113.918	81.592
Programa 4 Biotoxinas	603	912	1.115	922	230
Programa 5 Contaminantes	8.909	8.557	9.548	8.270	10.314
Programa 6 Plaguicidas	1.568	2.785	2.019	2.057	2.000
Programa 7 Ingredientes tecnológicos	3.436	5.056	6.797	5.466	6.458
Programa 8 materiales en contacto con alimentos	336	364	840	551	804
Programa 9 Medicamentos Veterinarios	52.668	50.472	43.478	39.872	41.687
Programa 10 Irradiados	12	0	12	12	0
Programa 11 Alergenos	1.042	1.274	1.251	1.563	1.972
Programa 12 OGM	183	201	657	180	739
TOTAL	221.147	224.541	160.653	172.811	145.796

Tabla 4.4 Comparativa 2010-2014 en las UCR en los programas de muestreo

c. Cumplimiento del programa por las autoridades competentes del control oficial.

En la tabla siguiente se muestran los datos generales de cumplimiento del programa por parte de las autoridades competentes para cada uno de los programas de control de la sección III en el año 2014:

Programas	Porcentaje Cumplimiento. Autoridades Competentes. 2014
Programa 1 (CG Establecimientos)	85,60%
Programa 2 (APPCC)	86,70%
Programa 3 (R Biológicos)	98,87%
Programa 4 (Biotoxinas)	94,60%
Programa 5 (Contaminantes)	94,60%
Programa 6 (Plaguicidas)	100,00%
Programa 7 (Ingredientes tecnológicos)	96,80%
Programa 8 (materiales en contacto con alimentos)	97,10%
Programa 9 (Medicamentos veterinarios)	105,80%
Programa 10 (Irradiados)	
Programa 11 (Alérgenos)	97,20%
Programa 12 (OGM)	99,10%
Programa 13 (Bienestar)	96,00%
Promedio 2014	96,03%
Promedio 2013	93,4%
Promedio 2012	94,3%
Promedio 2011	90,2%
Promedio 2010	92,9%

Tabla 4.5 Cumplimiento autoridades competentes por programas de control en 2012

Analizando los datos, se comprueba el alto grado de cumplimiento por parte de las autoridades competentes en la mayoría de los programas de control, muy cercanos todos al 100% de cumplimiento. Son los programas 1 y 2 los que están por debajo del 90% (85,6% y 86,70, respectivamente). Estos datos son consecuencia de ser los programas donde más unidades de control se programan dado el carácter generalizado de los mismos, reflejando así la dificultad de cumplir con parte de lo programado.

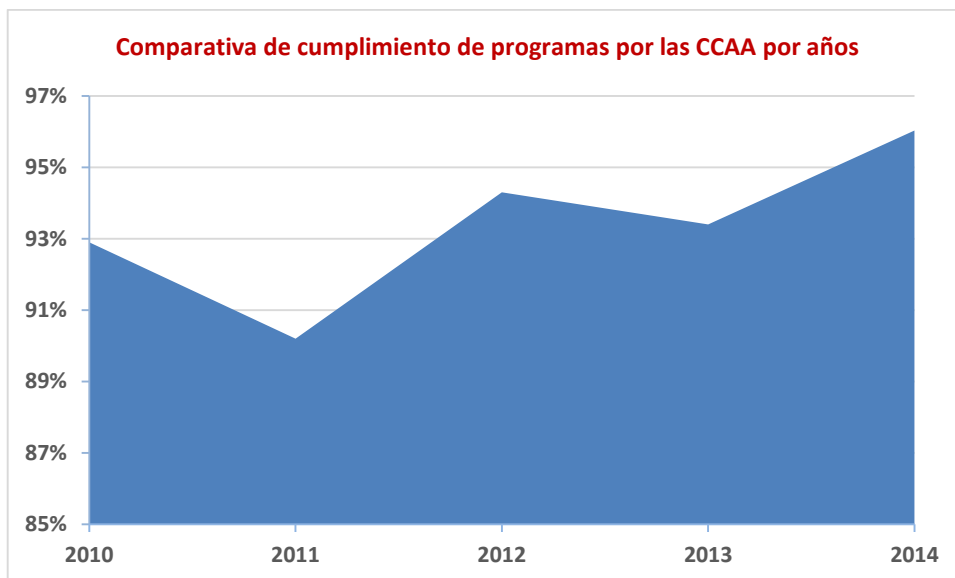


Gráfico 4.6 Comparativa de cumplimiento de programas por las AACC 2010-2014

En comparación con años anteriores, el promedio del grado de cumplimiento de lo programado por parte de las autoridades competentes, de todos los programas, ha aumentado progresivamente desde el 2010, excepto en el año 2013 que fue un punto inferior al año anterior, alcanzándose un valor de 96,03% en este año objeto de estudio.

Conviene resaltar que se realizó un elevado número de unidades de control no programadas, por lo que en términos absolutos las unidades de control realizadas superó lo programado en la práctica totalidad de los casos. Por ello, se puede afirmar que las autoridades competentes son bastante realistas a la hora de la planificación y la asignación de sus recursos.

d. Cumplimiento de la legislación por los operadores económicos

En este apartado se refleja el porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial para cada uno de los programas de control del Plan.

Programas de inspección y/o auditoría

El promedio del porcentaje de incumplimiento de todos los programas de inspección/auditoría ha sido del 10,5%, variando mucho entre los distintos programas tal y cómo se observa en la tabla y gráficos siguientes.

Programas	Año 2014
P1 Global (promedio)	3,3%
<i>P1 CGH Estructurales</i>	7,0%
<i>P1 Autorización y registro</i>	1,3%
<i>P1 CGH operacionales</i>	7,9%
<i>P1 Trazabilidad</i>	2,2%
<i>P1 Subproductos</i>	0,1%
<i>P1 Formación</i>	2,4%
<i>P1 Etiquetado</i>	2,0%
P 2 (APPCC)	14,2%
P13 Global (promedio)	13,9%
<i>P13 Bienestar. Estructurales</i>	10,9%
<i>P13 Bienestar. Operacionales</i>	16,9%
Promedio	10,5%

Tabla 4.6 Porcentaje Incumplimiento operadores económicos en 2014

Valorando los programas de inspección y auditoría, los principales problemas detectados en el control oficial se corresponden con el programa 2 de autocontrol en la industria alimentaria con un grado de incumplimiento elevado del 14,2% respecto a las UCR, seguido de incumplimientos relacionados con el bienestar animal sobre todo por temas operacionales más que estructurales con un 16,9% y 10,9% respectivamente. En tercer lugar, y con un elevado valor de incumplimiento, se han detectado problemas en diversos aspectos del programa 1, de control general de establecimientos alimentarios, como son las condiciones generales de higiene operacional con un 7,9% y estructural con un 7%.

Por el contrario, se han detectado valores más bajos en el promedio de incumplimientos en aspectos dentro del programa 1, como el control de subproductos con un 0,1% y de autorización y registro con un 2%.

Analizando por aspectos concretos en sectores concretos, se hallan datos muy elevados que hay que tener en cuenta y que servirán para orientar la planificación de muestras para el próximo año que pasamos a destacar a continuación.

Así en el programa general de establecimientos destacan por incumplimientos elevados en las CGH estructurales los sectores de cereales, con un 9,1%, el de comidas preparadas con un 9% y bebidas alcohólicas, helados y vegetales con aproximadamente un 8,4%. A nivel operacional nos encontramos con un elevado incumplimiento en las CGH operacionales en los sectores de helados con un 11,6%, comidas preparadas con un 10% y seguidos de cereales y vegetales con alrededor de un 9%.

En autocontrol los sectores con mayores niveles de incumplimientos son el de leche con un 29,8%, seguido de las grasas con un 26,9% y bebidas alcohólicas con un 22,6%.

Programas de muestreo

El promedio del porcentaje de incumplimiento de todos los programas de muestreo ha sido del 1,9%, variando mucho entre los distintos programas tal y cómo se observa en la tabla y gráficos siguientes.

Programas	Año 2014
P3 Global (promedio)	1,2%
<i>P3 RB Criterios de Seguridad Alimentaria</i>	1,9%
<i>P3 RB Anisakis</i>	0,5%
<i>P3 RB EET</i>	1,2%
Programa 4 (Biotoxinas)	4,8%
P5 Global (promedio)	1,0%
<i>P5 Micotoxinas</i>	0,7%
<i>P5 Contaminantes Abióticos</i>	1,2%
P 6 (Plaguicidas)	1,1%
P 7 (Ingredientes tecnológicos)	4,0%
P 8 (materiales en contacto con alimentos)	0,9%
P 9 (Medicamentos veterinarios)	0,2%
P 10 (Irradiados)	0,0%
P 11 (Alérgenos)	5,1%
P 12 (OGM)	0,4%
Promedio	1,9%

Tabla 4.7 Porcentaje Incumplimiento operadores económicos en 2014

En cuanto a los programas de muestreo, los programas donde se han hallado incumplimientos en valores elevados han sido los de alérgenos con un 5,1%, seguido del programa 4 de biotoxinas marinas que ha experimentado un aumento considerable pasando de un incumplimiento del 1,3% del anterior año a un 4,8% del de este año objeto de estudio y el de ingredientes tecnológicos con un 4%.

En cambio, entre los programas donde los incumplimientos han sido menores destacan los programas de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal con un 0,2%, a pesar de haber realizado un alto número de controles, seguido del programa de OGM con un 0,4% y el control de *Anisakis spp.* dentro del programa 3 de riesgos biológicos con un 0,5% de incumplimientos.

Cabe destacar que se ha producido un gran descenso en los incumplimientos de materiales en contacto con alimentos pasando de un 4% a un 0,9% en este año.

De forma global, si se analizan por peligros concretos en sectores concretos, nos encontramos con datos muy elevados que hay que tener en cuenta y que nos servirán para orientar la planificación de muestras para el próximo año que pasamos a destacar a continuación en orden descendente.

- Alérgenos en helados con un 16,7%
- Alérgenos en condimentos con un 10%
- *E. coli* en pesca con un 8,2%
- Alérgenos en carne con un 8%,
- OGM en carne con un 7,7%

- Alérgenos en vegetales un 6,9%
- Mercurio en pesca con un 6,8%
- Alérgenos en estimulantes con un 6,3%
- Listeria en carne con un 5,3%
- Ingredientes tecnológicos en el sector de los aditivos con un 5,3%
- Ingredientes tecnológicos en carne con un 5,2%
- Alérgenos en pescados con un 5,2%
- Alérgenos en cereales con un 4,1%
- Salmonella en carne con un 3,8%
- Ingredientes tecnológicos en cereales con un 3,5%

En la siguiente tabla se detallan de forma más específica el porcentaje de incumplimientos detectado en los años 2010-2014 para cada uno de los programas:

Programas de inspección/auditoría

Programa		Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014
Programa 1 (CG Establ)	Global (promedio)	1,5%	3,1%	2,7%	2,9%	3,3%
	CGH Estructurales	5,6%	7,5%	6,4%	6,5%	7,0%
	Autorización y registro	0,5%	0,8%	0,7%	1,1%	1,3%
	CGH operacionales	1,8%	7,1%	6,2%	6,9%	7,9%
	Trazabilidad	0,6%	2,3%	1,8%	2,1%	2,2%
	Subproductos	0,3%	0,2%	0,1%	0,1%	0,1%
	Formación	0,3%	1,9%	1,7%	2,0%	2,4%
	Etiquetado	1,3%	1,7%	1,7%	1,9%	2,0%
Programa 2 (APPCC)		9,4%	12,6%	15,0%	17,1%	14,2%
Programa 13 (Bienestar)	Global (promedio)	4,9%	10,8%	10,3%	9,9%	13,9%
	Estructurales	5,3%	10,7%	8,9%	8,7%	10,9%
	Operacionales	4,5%	10,9%	11,6%	11,1%	16,9%
PROMEDIO		5,3%	8,8%	9,3%	10,0%	10,5%

Tabla 4.8 Comparativa 2010-2014 porcentaje incumplimientos en programas de inspección/auditoría

Comparando los porcentajes de incumplimiento de 2014 con los obtenidos en años anteriores se puede comprobar que el promedio de todos los incumplimientos ha ido aumentando en los últimos años, de forma que en este 2014 el valor es el doble que el correspondiente al 2010. Si valoramos los datos de forma minuciosa, es interesante resaltar lo siguiente:

- El porcentaje de incumplimiento se ha incrementado sutilmente cada año en casi todos los aspectos de control oficial del programa 1.
- El programa 2 de autocontrol que llevaba la misma tendencia ascendente, este año ha sufrido una disminución de 3 puntos en el porcentaje, aunque los porcentajes siguen siendo elevadísimos.
- Por el contrario, el programa de bienestar es el que ha sufrido mayores cambios al alza en estos últimos años, sobre todo en este último en el que el aumento es bastante notorio.

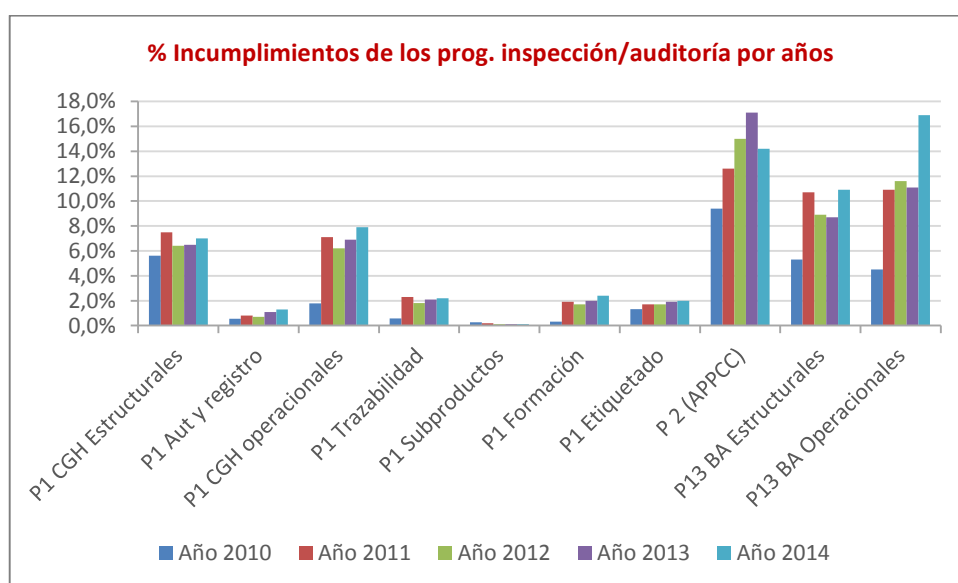


Gráfico 4.7. Comparativa 2010-2014 porcentaje incumplimientos en programa de inspección y auditoría

Programas de muestreo

Programa		Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014
Programa 3 (R Biológicos)	Global (promedio)	0,8%	0,8%	1,1%	1,1%	1,2%
	CSA	2,0%	2,0%	1,4%	1,9%	1,9%
	Anisakis	0,4%	0,4%	1,3%	0,7%	0,5%
	EETs	0,0%	0,1%	0,5%	0,7%	1,2%
Programa 4 (Biotoxinas)		1,0%	0,7%	2,2%	1,3%	4,8%
Programa 5 (Contaminantes)	Global (promedio)	1,3%	1,2%	1,0%	0,7%	1,0%
	Micotoxinas	1,0%	1,8%	1,0%	0,5%	0,7%
	Abióticos	1,5%	0,6%	0,9%	0,9%	1,2%
Programa 6 (Plaguicidas)		1,5%	2,7%	1,7%	1,3%	1,1%
Programa 7 (Ingred tecnol)		7,7%	4,6%	2,9%	3,3%	4,0%
Programa 8 (materiales en contacto con alimentos)		5,9%	5,7%	3,0%	4,0%	0,9%
Programa 9 (Med Vet)		0,2%	0,1%	0,2%	0,2%	0,2%
Programa 10 (Irradiados)		0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Programa 11 (Alérgenos)		8,7%	3,9%	6,7%	12,5%	5,1%
Programa 12 (OGM)		1,6%	1,5%	0,2%	0,6%	0,4%
PROMEDIO		2,9%	2,1%	1,9%	2,5%	1,9%

Tabla 4.9 Comparativa 2010-2014 porcentaje incumplimientos en programas de muestreo

Comparando los porcentajes de incumplimiento de 2014 con los obtenidos en años anteriores se puede comprobar que el promedio de todos los incumplimientos ha ido oscilando porque desde 2010 a 2012 fue en descenso, en 2013 aumentó y en este 2014 ha disminuido hasta igualarse al valor alcanzado en 2012. Si valoramos los datos de forma minuciosa, es interesante resaltar lo siguiente:

- Existen programas que en estos últimos años se han mantenido a un nivel constante en el porcentaje de incumplimientos, como el de determinadas sustancias y sus residuos, el de OGM y el de plaguicidas, con valores bastante bajos.
- En el programa de irradiados desde ya hace años no se hallan incumplimientos debido a que hay sólo tres establecimientos en España autorizados y por el escaso número de muestras o ninguna que se toman dentro del ámbito de este programa. Esto no significa que no se controlen, ya que se hace en el marco de los programas 1 y 2.
- Los programas de alérgenos y materiales en contacto con alimentos están teniendo una misma trayectoria descendiente aunque salvando diferencias, puesto que así como en el de alérgenos ha bajado muchísimo teniendo en cuenta que el año pasado tuvo un valor elevadísimo, el dato actual sigue siendo preocupante. En cambio el de materiales en contacto con alimentos ha ido descendiendo progresivamente hasta este año en el que el descenso ha sido

muy brusco, pasando de un 4% a un 0,9%, dato muy positivo y que demuestra una gran eficacia en el control oficial en esta materia.

- Los Contaminantes y Riesgos biológicos, aunque el promedio es constante, analizando por peligros hay grandes diferencias en las tendencias. Así se ha producido un descenso en los incumplimientos de Anisakis y de Micotoxinas alcanzando valores próximos al 0% y un aumento en las EETs y contaminantes abióticos. Los Criterios de Seguridad alimentaria se mantienen en valores constantes.
- Por último los programas que han aumentado el porcentaje de incumplimientos son los Ingredientes tecnológicos y las Biotoxinas, siendo éstas últimas las que han experimentado el aumento más acelerado.

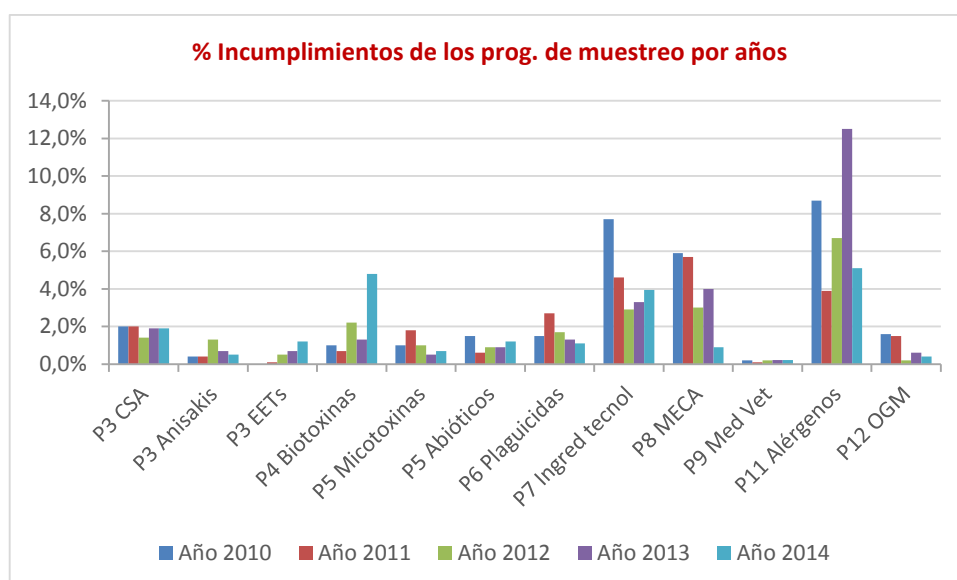


Gráfico 4.8. Comparativa 2010-2014 porcentaje incumplimientos en programa de muestreo

e. Medidas para asegurar la eficacia del control

En el gráfico siguiente se observa el porcentaje de medidas adoptadas ante incumplimientos para cada uno de los programas de control:

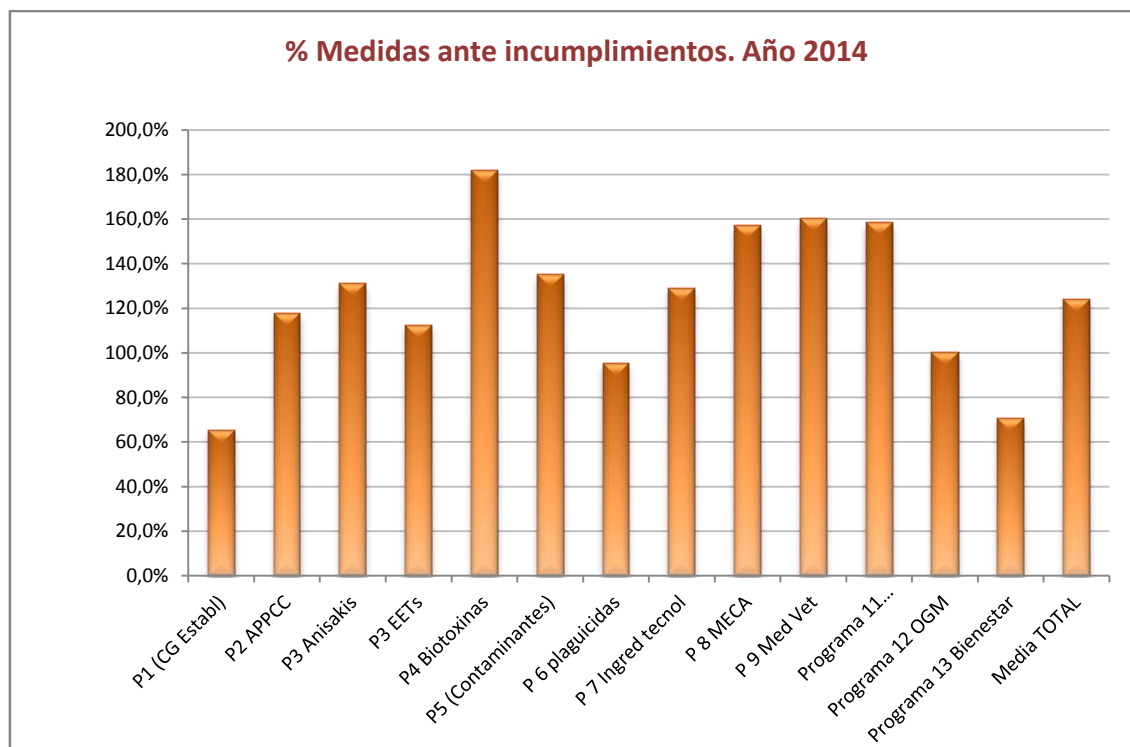


Gráfico 4.9 Porcentaje de medidas ante incumplimientos por programas. Año 2014

Tal y como se observa en el gráfico, el programa en el que el porcentaje de adopción de medidas ha sido mayor es el biotoxinas, seguido del programa de medicamentos veterinarios y el de alérgenos.

En los programas de inspección/auditoría se supera el 100% de medidas en el programa 2 de autocontrol. En cambio en el programa 1 general de establecimientos alimentarios y el 13 de bienestar el porcentaje es inferior al 100%, lo cual no significa que no se hayan tomado medidas ante algún incumplimiento, sino que al ser estos programas de carácter general es probable que en una única visita de control se detecten varios incumplimientos simultáneamente que den lugar posteriormente a una única medida adoptada sobre el establecimiento globalmente y en los que, además, la definición de incumplimiento es más amplia (ej. Suspensión de actividad).

Respecto a los programas de muestreo existe una relación más directa entre un incumplimiento concreto y una medida concreta, por ello nos encontramos que se han tomado medidas ante todos los incumplimientos e incluso en la mayoría de los

programas se supera el 100%, lo cual significa que ante un incumplimiento se toma más de una acción correctiva.

En la tabla siguiente se muestran los resultados correspondientes a 2014 en comparación con los años anteriores:

Programa	2010	2011	2012	2013	2014
P1 Global	32,10%	--	49,50%	43,0%	65,30%
P1 Autorización y registro	--	19,10%	48,1%	2,8%	87,38%
P1 CGH	--	88,70%	49,2%	25,2%	116,88%
P1 Trazabilidad	--	23,10%	46,2%	4,4%	82,69%
P1 Subproductos	--	37,90%	88,1%	0,3%	44,38%
P1 Formación	--	22,50%	54,5%	5,9%	54,89%
P1 Etiquetado	--	32,00%	49%	4,7%	73,26%
P2 APPCC	25,1%	68,8%	75,8%	80,3%	117,90%
P3 R Biológicos	40,60%	57,50%	--	--	--
P4 Biotoxinas	66,70%	83,30%	108,30%	116,6%	181,80%
P5 Contaminantes	76,00%	121,00%	110,0%	177,9%	135,20%
P 6 plaguicidas	96%	102,9%	66,7%	--	95,5%
P 7 Ingredientes tecnológicos	75,0%	113,7%	106,6%	135,0%	128,95%
P 8 materiales en contacto con alimentos	50,00%	104,50%	96,20%	132%	157%
P 9 Medicamentos veterinarios	135,00%	164,70%	162,30%	149,4%	160,50%
P10 Irradiados	--	--	--	--	--
Programa 11 Alérgenos	70,30%	248,00%	146,40%	143,8%	158,40%
Programa 12 OGM	100,00%	33,30%	100%	100%	100%
Programa 13 Bienestar	141,10%	152,40%	96,10%	99%	71%

Tabla 4.10 Comparativa 2010-2014. Medidas adoptadas

De la tabla anterior se extraen las siguientes conclusiones sobre la tendencia en la adopción de medidas ante los incumplimientos detectados:

- Respecto a los programas 1 y 2, hay que tener en cuenta que los incumplimientos han aumentado en este último año, pero también ha aumentado la adopción de medidas para controlarlos, en especial en el programa 2 donde el incremento ha sido muy significativo.
- La mayoría de los programas mantienen un alto grado de medidas adoptadas frente a los incumplimientos, manteniéndose a lo largo de estos años con valores próximos al 100%, superándose este valor en la mayoría de ellos.

En las medidas adoptadas indicadas anteriormente no se incluyen las incoaciones de expediente sancionador y el número de sanciones ejecutadas en el año, que han sido de 6.540 y de 6.179 respectivamente.

Este tipo de medidas se tratan de manera independiente porque son medidas aplicadas sobre los establecimientos de manera global, que no tienen por qué afectar sólo a un programa concreto, y para las que intervienen los servicios jurídicos.

En la siguiente tabla se encuentran los datos comparativos de los últimos años, donde se observa un incremento desde el 2010 hasta el 2013 y un descenso en 2014 en la imposición de sanciones a los establecimientos que no cumplen con la normativa comunitaria.

Año	Nº incoaciones	Nº sanciones
2010	5.555	4.920
2011	6.382	6.151
2012	7.379	6.288
2013	7.447	6.670
2014	6.540	6.179

Tabla 4.11 Comparativa 2010-2014 en nº de incoaciones de expediente y sanciones impuestas

En el gráfico mostrado a continuación se observa la tendencia a lo largo de los últimos cinco años en el número de incoaciones y sanciones que por primera vez en estos últimos años es descendiente, alcanzándose valores semejantes a los que se alcanzaron en 2011:

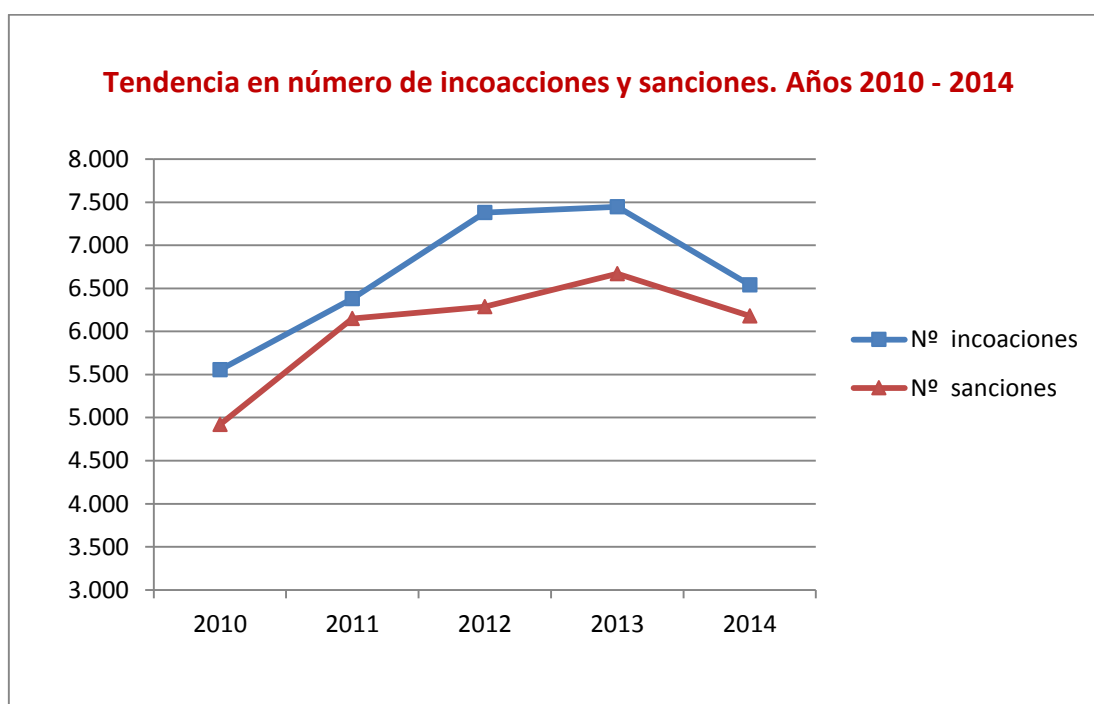


Gráfico 4.10 Tendencia incoaciones y sanciones. 2010 - 2014

f. Verificación del control oficial

Durante el año 2014 la supervisión del control oficial se ha llevado a cabo en 16 comunidades autónomas y en las 2 ciudades autónomas.

El número de supervisiones realizadas (1.027) ha sido inferior al número de supervisiones programadas para este año (1.151), que supone un grado de cumplimiento del 89,2%.

Comparando con años anteriores, el grado de cumplimiento de lo programado por parte de las autoridades competentes ha disminuido ligeramente en este año 2014 (89,2%), disminuyendo hasta un valor de cumplimiento de la programación similar al obtenido en 2011.

Como dato favorable, el porcentaje de las supervisiones realizadas que son conformes al 100% es superior a los observados en años anteriores, un 38,9% en 2014.

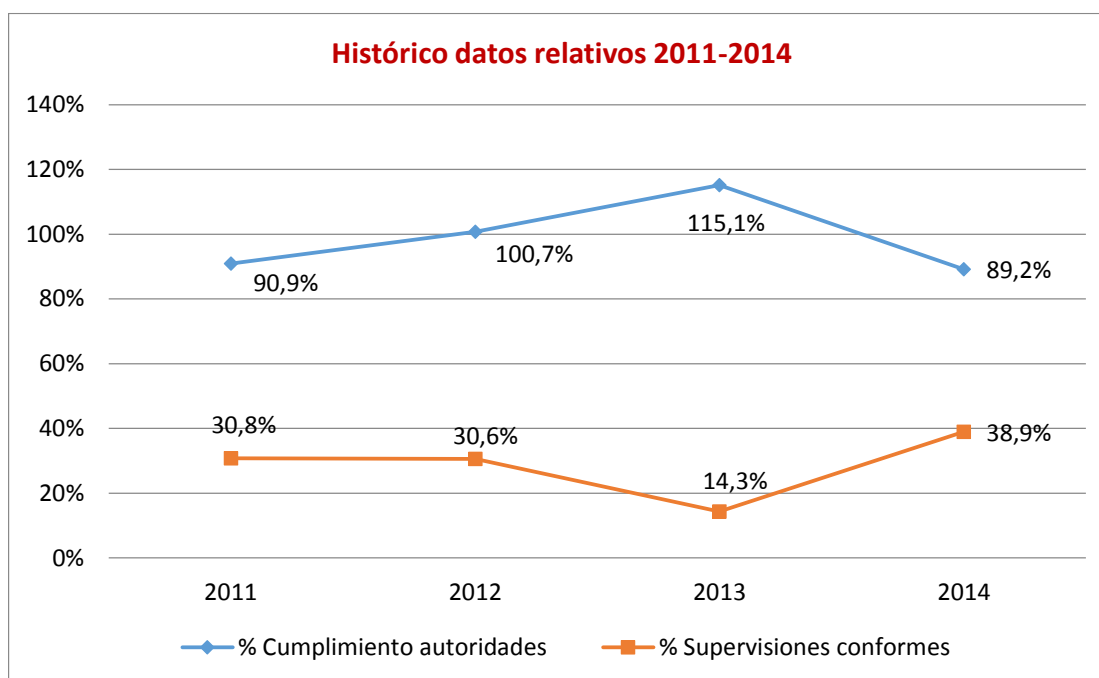


Gráfico SIII.75 Histórico datos relativos 2011-2013

El número de no conformidades detectadas ha descendido este año 2014, con un 61% tras dos años con un valor más elevado (69% y 86% respectivamente en 2012 y 2013).

3. Conclusiones de la parte C (Auditorías del control oficial)

Auditorías del control oficial en el ámbito del MAGRAMA y las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad (CCAA)

En la parte C del informe se realiza una valoración nacional de las auditorías realizadas por las autoridades competentes en 2014.

Todos los programas han sido auditados al menos en una Comunidad Autónoma durante este año, aunque la mayoría hacen más de 2 auditorías al año.

En 7 Comunidades Autónomas se ha cumplido en un 100% la planificación prevista, y en 7 entre el 50 y 70% de la misma. Aunque en 3 de ellas no se ha finalizado ninguna auditoría, en 2 se han iniciado varias y se han hecho seguimientos. Solo una Comunidad Autónoma no está realizando auditorías en este periodo 2011/2015.

El programa más auditado este año ha sido el de control oficial de identificación y registro de animales, seguido del de higiene de la leche.

En cuanto al examen independiente, aunque durante el año 2014 no se ha hecho ninguno, se espera que la mayoría se realicen al finalizar el ciclo 2011/2015.

Auditorías del control oficial en el ámbito de DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

• DGSP-CCAA 2014

En el presente año, 8 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del control oficial, en diferentes ámbitos y alcances (8 auditorías de sistema, 15 auditorías de programa y 14 auditorías mixtas). 2 CCAA han llevado a cabo el examen independiente de su sistema de auditorías. En la mayoría de los casos se cumple con la programación establecida por las CCAA-SP. Como conclusión general de dichas auditorías se puede decir que los aspectos más positivamente valorados son la existencia de procedimientos documentados, completos y actualizados que permiten la ejecución adecuada del control oficial y la organización de los controles oficiales de acuerdo a una frecuencia basada en el riesgo que cubre todos los sectores y su gestión mediante herramientas que facilitan dicha organización.

• Sanidad Exterior

En el ámbito de Sanidad Exterior, **la verificación del control oficial** se realiza a través de Supervisiones y Auditorías.

En las **auditorías** realizadas en 2014 se destacan como puntos fuertes:

- La organización y gestión de los controles oficiales.
- La existencia de procedimientos documentados de control y de verificación que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios.

En 2014, se realizaron cinco auditorías internas, todas ellas programadas previamente.

El sistema de auditorías establecido por la Subdirección General de Sanidad Exterior ha cumplido con los objetivos de comprobar si los controles oficiales se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación europea.

En definitiva, la verificación de la eficacia de los controles oficiales ha garantizado la calidad, imparcialidad, coherencia y eficacia de éstos, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4, apartado 4, del Reglamento (CE) N° 882/2004.

5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN

En este punto se incluyen las modificaciones efectuadas en la presente versión del Plan 2011-2015 Rev 2015 y las modificaciones a efectuar en la próxima versión del Plan.

Dado que este es el último año de aplicación del PNCOCA actualmente en vigor, se está trabajando activamente en el desarrollo del nuevo PNCOCA 2016-2020 que supondrá importantes cambios tanto estructurales como de contenido.

a. Propuestas de adaptación de la Parte A del Plan de control

Para la parte A del Plan no se propone ningún cambio a introducir en la adaptación del próximo año. En la versión actual se ha procedido a actualizar los anexos del Plan, actualizando la información que contiene.

b. Propuestas de adaptación de la Parte B del Plan de control

Teniendo en cuenta los datos y resultados obtenidos, tanto en Informes Anuales anteriores como en este, y tras su análisis se han producido diversos ajustes y modificaciones en lo referente a los programas de Control Oficial que integran el Plan Nacional de cara a su aplicación en 2015.

Sección I Comercio Exterior MAGRAMA y Sección II: Programas de Control Oficial en Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad Alimentaria

En cada uno de los informes de los programas, se establecen adaptaciones específicas de los mismos como consecuencia de la evaluación realizada para su elaboración.

Los programas que proponen algún tipo de adaptación de sus programas de control para el siguiente año son los siguientes:

II.1. Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la pesca extractiva y II.2. Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la acuicultura

El desarrollo de este Programa a lo largo del tiempo, pone de manifiesto la necesidad de modificar determinados aspectos y solventar aquellas medidas y actuaciones que impiden el adecuado desarrollo del mismo de acuerdo a la legislación vigente. La periodicidad establecida por parte del grupo de trabajo para la revisión del Programa es de carácter anual.

Fruto de la última reunión del grupo de trabajo de coordinación entre la Subdirección General de Economía Pesquera y las Comunidades Autónomas celebrada el día 13 de noviembre de 2013, el Programa Nacional de Control de la Higiene en la Producción Primaria en Pesca extractiva ha sido modificado incluyendo los siguientes protocolos anexos:

- Protocolo de verificación de actas y/o informes.
- Protocolo de verificación in situ.

Se ha programado para el próximo año 2014 aumentar el universo objetivo a controlar comprendiendo al menos el 5 % de los buques pesqueros que se encuentren en el Censo de Flota Pesquera Operativa para cada Comunidad Autónoma y el 5 % de las zonas o de la actividad de marisqueo autorizada en cada Comunidad Autónoma.

Con respecto a la verificación de la eficacia del control, se ha acordado realizar un 10 % mínimo de verificaciones de las actas derivadas de los controles del año en curso y un mínimo del 5% de verificaciones in situ de las inspecciones a realizar en ese año.

En el próximo Informe anual se espera aumentar la calidad y eficacia de los controles con la aplicación de estos porcentajes consensuados.

II.4. Programa de control oficial de identificación y registro animal.

El 28 de enero de 2014, se aprobaron las pautas para el programa de control de identificación y registro de bovino, ovino y caprino, para el año 2014, en la que se acordaron la introducción de una serie de modificaciones del programa respecto del año anterior.

II.5. Programa de control oficial de la alimentación animal.

Tal y como establece el programa de control en alimentación animal, la Comisión nacional de coordinación en materia de alimentación animal (CNCAA) realizará, durante el primer semestre del año, una revisión anual del programa para tener en cuenta, entre otros aspectos, la nueva legislación, las alertas del ejercicio anterior, informes de auditorías de la Oficina Alimentaria y Veterinaria y, sobre todo, los resultados de los controles oficiales del año precedente.

II.6. Programa de control oficial del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales

Para el 2014 se ha propuesto como objetivo un programa conjunto con otra unidad del Departamento, a fin de realizar controles oficiales en los sistemas de cría alternativa de producción de huevos. Además, se sigue realizando un importante esfuerzo control oficial en el transporte de animales.

Por otra parte, se va a armonizar el tratamiento de los datos de los controles oficiales, a fin de poder realizar un análisis más detallado de los resultados.

Finalmente, la implementación del Reglamento (CE) nº 1099/2009, de 24 de septiembre, sobre protección de los animales en el momento de la matanza, obliga a un control reforzado de algunos aspectos:

- Verificación del cumplimiento de la normativa por parte de los fabricantes y comercializadores de maquinaria.
- Verificación del cumplimiento de la normativa en las incubadoras.

Además, se hace necesaria una mayor armonización del informe anual sobre los vaciados sanitarios.

II.10. Programa de control oficial de la sanidad vegetal.

Para el siguiente programa de control se intensificarán los controles sobre aquellos sectores que han perdido un interés comercial para evitar el abandono de las parcelas de producción y de los centros de comercialización y sobre los operadores que han presentado algún tipo de incumplimiento.

II.12. Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.

Una vez recopilada la información relativa al año 2013 se ha detectado la necesidad de:

Afinar más en la definición de universo no planificado ya que se ha detectado que cuando se llevan a cabo controles no planificados sobre los operadores del universo controlado planificado estos operadores se incluyen también en el universo controlado no planificado, cuando sólo deberían incluirse los controles realizados a los mismos sobre los planificados.

Por otra parte, se ha detectado que es necesario consensuar más lo que se contabiliza en las verificaciones documentales e in situ y lo que se considera no conformidad leve y grave para conseguir unos datos más homogéneos entre las autoridades competentes

II.13. Programa de control oficial de la producción ecológica.

Como consecuencia de la entrada en vigor el pasado 1 de enero de 2014, del Reglamento de ejecución nº 392/2013 de la Comisión de 29 de abril de 2013 que modifica el Reglamento (CE) nº 889/2008 en lo que respecta al régimen de control de la producción ecológica se han llevado a cabo modificaciones en el Programa de Control de la Agricultura Ecológica, que se recogerán en las "Orientaciones relativas al desarrollo de los procedimientos de verificación de la eficacia de los controles de la producción ecológica" y en las Directrices para la elaboración del Informe de resultados de los controles del programa de control oficial de la producción ecológica" que se elaboren para el ejercicio 2014.

Sección III Programas de control oficial en Establecimientos alimentarios

Por parte de AECOSAN y las CCAA-SP los únicos cambios que se han introducido en el actual PNCOCA 2011-2015 Rev.2015 han sido las actualizaciones de las legislaciones de aplicación y los acuerdos en los órganos de coordinación.

Dado que este es el último año de aplicación del PNCOCA actualmente en vigor, se está trabajando activamente en el desarrollo del nuevo PNCOCA 2016-2020 que supondrá importantes cambios tanto estructurales como de contenido. Entre los cambios más destacables se encuentran el desarrollo de un nuevo programa de control de la actividad diaria del matadero, y un nuevo bloque de programas sobre información facilitada al consumidor debida la reciente entrada en vigor del Reglamento (CE) 1169/2005.

c. Propuestas de adaptación de la parte C del Plan de control

En lo que respecta a la AECOSAN y las CCAA-SP, dado que este es el último año de aplicación del PNCOCA actualmente en vigor, se está trabajando activamente en el desarrollo del nuevo PNCOCA 2016-2020 que supondrá importantes cambios tanto estructurales como de contenido. Particularmente y en relación con las auditorías del control oficial se han desarrollado y aprobado en los órganos de coordinación numerosos documentos que se incorporarán al futuro Plan nacional de control oficial.

El nuevo PNCOCA incorporará un capítulo correspondiente a la revisión del sistema donde se incluirán como métodos para su realización, las auditorías del control oficial, la supervisión del control oficial y la verificación de la eficacia del sistema mediante el empleo de indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos estratégicos y operacionales.

ANEXO: RELACIÓN DE DOCUMENTOS INSERTADOS

- **Doc. Insertado 1.** RRHH CCAA y laboratorios en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad
- **Doc. Insertado 2.** RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública
- **Doc. Insertado 3.** Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad 2014
- **Doc. Insertado 4.** Formación de CCAA-SP
- **Doc. Insertado 5 y 6.** Procedimientos elaborados o actualizados por MAGRAMA Y CC.AA-AGRI
- **Doc. Insertado 7 y 8.** Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados por AECOSAN y CCAA-SP y MSSI
- **Doc. Insertado 9 y 10.** Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior
- **Doc. Insertado 11.** Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria
- **Doc. Insertado 12.** Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios
- **Doc. Insertado 13 Y 14.** Auditorías de las autoridades de control oficial del MAGRAMA
- **Doc. Insertado 15.** Auditorías CAG- CCAA Andalucía
- **Doc. Insertado 16.** Auditorías CAG- CCAA Aragón
- **Doc. Insertado 17.** Auditorías CAG- CCAA Asturias
- **Doc. Insertado 18.** Auditorías CAG- CCAA Cantabria
- **Doc. Insertado 19.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha (1)
- **Doc. Insertado 20.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha (2)
- **Doc. Insertado 21.** Auditorías CAG- CCAA Castilla y León
- **Doc. Insertado 22.** Auditorías CAG- CCAA Cataluña
- **Doc. Insertado 23.** Auditorías CAG- CCAA Extremadura
- **Doc. Insertado 24.** Auditorías CAG- CCAA Galicia
- **Doc. Insertado 25.** Auditorías CAG- CCAA La Rioja
- **Doc. Insertado 26.** Auditorías CAG- CCAA Madrid
- **Doc. Insertado 27.** Auditorías CAG- CCAA Murcia
- **Doc. Insertado 28.** Auditorías CAG- CCAA Navarra

- **Doc. Insertado 29.** Auditorías CAG- CCAA P.Vasco
- **Doc. Insertado 30.** Auditorías CAG- CCAA Valencia
- **Doc. Insertado 31.** Auditorías del control oficial en el ámbito de Sanidad Exterior.