

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD RESPONSABLE DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPA):

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS

APROBADO POR:

MESA DE COORDINACIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

FECHA DE APROBACIÓN: 15 DE OCTUBRE DE 2015

FECHA DE ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 02 DE FEBRERO DE 2024

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA	3
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA	3
2.1. NORMATIVA NACIONAL	3
2.2. NORMATIVA AUTONÓMICA	4
3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL	5
4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA	5
4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL	5
4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS	5
4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS	7
5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL	8
5.1. RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS (INCLUYEN LABORATORIOS Y BASES DE DATOS).....	8
5.2. DELEGACIÓN DE TAREAS DE CONTROL	11
5.3. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS ESTABLECIDOS DOCUMENTALMENTE.....	11
5.4. PLANES DE EMERGENCIA.....	28
5.5. FORMACIÓN DEL PERSONAL	28
6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	28
6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.....	28
6.2. PUNTO DE CONTROL.....	29
6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES.....	30
6.4. NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL	30
6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA.....	31
6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS	31
7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:	32
7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL.....	32
7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL	33
7.3. AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL.....	33

1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

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

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

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

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

2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA

Se puede consultar toda la legislación actualizada en:

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

2.1. NORMATIVA NACIONAL

- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria (BOE de 31 de julio).
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (BOE de 2 de octubre).
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público. (BOE de 2 de octubre).
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE de 11 de julio). (Régimen sancionador aplicable a vinos excepto para los vinos de calidad diferenciada que tengan régimen sancionador específico).
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria (BOE de 15 de julio). (Artículos que tipifican y califican las infracciones, así como los artículos referidos a la toma de muestras y análisis).
- Reales Decretos sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a las Comunidades Autónomas en materia de defensa contra fraudes y calidad agroalimentaria.

2.2. NORMATIVA AUTONÓMICA

ANDALUCÍA: Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, modificada en varios preceptos, por Decreto-ley 26/2021, de 14 de diciembre de 2021 por el art. 16 del Decreto –Ley 2/2020, de 9 de marzo, de mejora y simplificación de la regulación para el fomento de la actividad productiva de Andalucía y Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y de la Calidad de los Vinos de Andalucía modificado el art. 28, por Decreto-ley 2/2020, de 9 de marzo y por Ley 2/2011, de 25 de marzo queda derogado el art. 44.1.m, las disposiciones adicional 1 y transitoria 2 y se modifican los arts. 11, 28, 30, 45 y 51.

ARAGÓN: Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.

ASTURIAS: Ley 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios.

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

ISLAS CANARIAS: Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria y Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria. BOE 110, de 8 de mayo de 2019.

CASTILLA Y LEÓN: Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León y la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León.

CASTILLA-LA MANCHA: Ley 7/2007, de 15 de marzo de 2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha y Ley 6/2022, de 29 de julio, de la Viña y del Vino de Castilla-La Mancha.

CATALUÑA: Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria (Cataluña, DOGC nº 3915 de 13 de junio de 2003) y Ley 2/2020 de 5 de marzo de la vitivinicultura (DOGC 8080 de 9.3.2020).

COMUNIDAD VALENCIANA: Capítulo V de la Ley de la Generalitat Valenciana 12/1994, de 28 de diciembre, en materia de defensa de la calidad agroalimentaria y Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana.

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

GALICIA: Ley 1/2024, del 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia. (DOG 18 de enero de 2024).

PAÍS VASCO: Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria, Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, Orden de 4 de junio de 1996, del Consejero de Industria, Agricultura y Pesca, por la que se dictan normas relativas a los documentos que deben acompañar a los transportes intracomunitarios de productos vitivinícolas que se inicien en la CAPV y a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola y el DECRETO 51/2024, de 30 de abril, sobre las condiciones higiénico-sanitarias, de trazabilidad, etiquetado y publicidad de los productos alimenticios comercializados mediante venta de proximidad.

LA RIOJA: Orden 37/2001, de 18 de septiembre, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, sobre los documentos que deben acompañar el transporte de los productos vitivinícolas y los libros de registros que el sector vitivinícola tiene que cumplimentar.

3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL

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

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

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

En relación con los Requisitos de Procesos y Productos: velar por que los procesos y productos de la cadena alimentaria se correspondan con los requisitos y calidades previstas en la normativa vigente y con la información facilitada a los consumidores y operadores.

En relación con las Condiciones de las actividades de producción o elaboración o fabricación de los alimentos: controlar que dichas actividades se desarrollen en condiciones generales adecuadas y en especial en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol y trazabilidad.

4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA

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

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Dirección General de Alimentación

Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Autoridades competentes nacionales

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Dirección General de Alimentación

Subdirección General de Control la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

Autoridades competentes de las Comunidades Autónomas

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

Andalucía

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

Servicio de Calidad y Control Agroalimentario

Aragón

Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria

Servicio de Seguridad Agroalimentaria

Principado de Asturias

Consejería de Medio Rural y Política Agraria

Dirección General de Agricultura, Agroindustria y Desarrollo Rural

Servicio de Agroindustria

Islas Baleares

Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural

Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local

Servicio de Control y Calidad Agroalimentaria

Islas Canarias

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Instituto Canario de calidad agroalimentaria (I.C.C.A.)

Servicio de Inspección, laboratorio e Informes

Cantabria

Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Dirección General de Pesca y Alimentación

Servicio de Industrias y calidad agroalimentaria

Castilla y León

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Dirección General de la Industria y la Cadena Agroalimentarias

Servicio de Planificación Industrial y Asociacionismo

Castilla -La Mancha

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas

Servicio de Controles Alimentarios

Cataluña

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía

Subdirección General de la Inspección y Control Agroalimentario

Comunidad Valenciana

Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería, y Pesca

Dirección General de la Industria y Cadena Agroalimentaria

Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria

Extremadura

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio

Dirección General de Agricultura y Ganadería

Servicio de Calidad Agropecuaria y Alimentaria

Galicia

Consellería do Medio Rural

Dirección General de la PAC y del Control de la Cadena Alimentarias

Subdirección General de Coordinación de la PAC y de la Cadena y Calidad Alimentaria

Servicio de control de la Calidad Alimentaria

Comunidad de Madrid

Consejería de Sanidad

Dirección General de Salud Pública

Unidad Técnica de Calidad y Fraude Alimentario

Región de Murcia

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

Dirección General de Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario

Servicio de industrias y promoción agroalimentaria

Comunidad Foral de Navarra

Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente

Dirección General de Desarrollo Rural

Servicio de Explotaciones Agrarias y Fomento Agroalimentario

País Vasco

Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca

Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria

Servicio de Calidad y Control del Fraude

La Rioja

Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente

Dirección General de Desarrollo Rural

Servicio de Calidad Agroalimentaria

4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS

Coordinación interna en cada Comunidad Autónoma.

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

5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

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

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
ANDALUCÍA	8+25	8	7	16	Sin presupuesto específico	GICA Gestión de Inspecciones de Calidad Agroalimentaria
ARAGÓN	6	3	1 - Laboratorio Agroambiental 2 - Panel de Catadores de Aceite de Oliva	Del parque móvil	Sin presupuesto específico	Gestión de Inspecciones de Calidad Agroalimentaria
ASTURIAS	4	1	1 - Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA)	Del Parque Móvil	Sin presupuesto específico	INCA Aplicación informática para gestionar datos de la Inspección de Calidad Agroalimentaria Registro de Embotelladores
ISLAS BALEARES	6	2	0	2	Sin presupuesto específico	Gestión de Inspecciones de Calidad Agroalimentaria Registro de embotelladores Registro de operadores inscritos en las diferentes figuras de calidad
ISLAS CANARIAS	6	1	1	3	Sin presupuesto específico	Registro de embotelladores Registro de operadores agroalimentarios Agentes económicos de frutas y hortalizas Organización de Productores de Plátanos

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
						Gestión del control oficial
CANTABRIA	1	1	1	1	Sin presupuesto específico	Gestión Industrias Agroalimentarias (RIAL)
CASTILLA Y LEÓN	11	2	4	Disponibilidad siempre que se necesita	Sin presupuesto específico	Directorio de Industrias (REIN)
CASTILLA-LA MANCHA	11	1	2 (LARAGA e IRIAF)	Disponibilidad siempre que se necesita	Sin presupuesto específico	Aplicación en Access
CATALUÑA	2+12	4	1 Laboratorio Agroalimentario -Cabriels	Disponibilidad siempre que se necesita	Sin presupuesto específico	Sistema de gestión de Inspecciones (SGI)
COMUNIDAD VALENCIANA	9	4	Laboratorio Agroalimentario de Burjassot (Valencia)	4	Sin presupuesto específico	2. Aplicaciones Acces "control de calidad" y "procedimiento sancionador"
EXTREMADURA	5	1	- Agrario Extremadura - Estación enológica Almendralejo Extremadura	Disponibilidad siempre que se necesitan	Sin presupuesto específico	GECOFRA Gestión de Expedientes para el Control del Fraude Alimentario
GALICIA	12	5	Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Mabegondo (A Coruña)	5	Sin presupuesto específico	B. datos actuación inspectora (IFCA) B. datos expedientes sancionadores B. datos Registro Embotelladores. Programa ACIOS para Documentos Acompañamiento
C. MADRID	3	1	Laboratorio Arbitral agroalimentario de Madrid	1	-	SICCA (Sistema de Control calidad Alimentaria)

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
						SIFA (SISTEMA DE INFORMACION DE FRAUDE ALIMENTARIO)
REGIÓN DE MURCIA	4	1	-Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal. -Estación Enológica de Jumilla	Disponibilidad siempre que se necesiten	Sin presupuesto específico	Registro Establecimientos industriales, sección Industrias Agrarias y Alimentarias (CIA)
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	4	1	1.-Laboratorio del Centro Nacional de Tecnología Alim. (CNTA) en San Adrián 2.-Laboratorio enológico. Olite	Disponibilidad siempre que se necesitan	Disponibilidad presupuestaria dentro de las partidas del Servicio E.A. y F.A.	Aplicación "control fraudes" y "Extr@" para gestión de expedientes
PAÍS VASCO	10	1	-Servicio de viticultura y enología de la diputación Foral de Álava -Laboratorio agroambiental de FRAISORO -AZTI-TECNALIA - Laboratorio de análisis de gluten de la Facultad de Farmacia de la UPV/EHU - Laboratorio Agroalimentario de Santander	7	Sin presupuesto específico	Base de datos "Expedientes sancionadores de calidad". Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias BBDD Fraudes
LA RIOJA	3	1	Estación Enológica de Haro	2	Sin presupuesto específico	CEX- Gestión de Expedientes y

DE LAS CC.AA.	TÉCNICOS DE INSPECCIÓN + INSPECTORES	TRAMITADORES TÉCNICOS DE TRAMITACIÓN E INSTRUCTORES	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	VEHÍCULOS	PRESUPUESTO (€)	BASES DE DATOS
			Laboratorio Regional de la CAR (Comunidad Autónoma de La Rioja)			Sistemas de Información RIAR- Registro de Industrias Agrarias de La Rioja
TOTAL	143	38		41 mín.		

DEL MAPA	TÉCNICOS COORDINACIÓN Y ASISTENCIA MUTUA	LABORATORIOS CONTROL OFICIAL	PERSONAL LABORATORIOS	PRESUPUESTO	BASES DE DATOS
SG CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS	12	-Arbitral Agroalimentario (Madrid) -Agroalimentario de Santander	54	-	RICAL

5.2. DELEGACIÓN DE TAREAS DE CONTROL.

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

5.3. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS ESTABLECIDOS DOCUMENTALMENTE.

- Procedimiento Documentado General 01 (PDG-01). Programación de actuaciones de control. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria de 17 diciembre 2009. Última actualización el 29 de noviembre de 2019.
- Procedimiento Documentado General 05 (PDG-05). Criterios de armonización de la interpretación de la normativa en el ámbito de la calidad alimentaria. Aprobado en la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural (sesión 76), celebrada el 19 de abril de 2006. Actualización de su vers. 2 por la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 18 de abril de 2023.
- Procedimiento Documentado General 06 (PDG-06). Procedimiento Administrativo sancionador. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria de 17 de diciembre de 2008.
- Procedimiento Documentado de Inspección 07 (PDG-07). Actuaciones de control del AO y AOO. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 26 de octubre de 2022.
- Procedimiento Documentado de Inspección 08 (PDG-08). Guía de Inspección contra el fraude en el control de la calidad de la miel. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 30 de junio de 2023.

- Procedimiento Documentado General 09 (PDG-09). Contabilización Actuaciones de Control acorde al Reglamento (UE) 2019/723. Aprobado en la Mesa de Coordinación de Calidad Alimentaria el 23 de septiembre de 2024.
- Plan de Control Específico de la Calidad del AO y AOO. Aprobado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria el 26 de octubre de 2022. Actualización a 9/2023 con datos PNCOCA 2022.
- Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel. Aprobado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria el 25 de julio de 2023. Actualización a 10/2023 con datos PNCOCA 2022.

5.3.1. En Andalucía:

Los principales procedimientos documentados son:

De carácter general:

REFERENCIA	NOMBRE	VERSIÓN	FECHA
PG-11	Procedimiento General para la actuación de la Inspección de Calidad Agroalimentaria de Andalucía	1	01/10/2007
PG-10	Procedimiento para la Programación Anual de los controles en las industrias agroalimentarias de Andalucía: Clasificación por Análisis de Riesgo, Muestra de Control Inicial, Campañas Especiales y Actuaciones Dirigidas	2	30/05/2022
PG-12	Procedimiento General para la verificación de la eficacia de los controles de la Calidad Agroalimentaria en Andalucía	0	28/12/2013
IG-110	Instrucción para Planificación de las Inspecciones de calidad agroalimentaria en Andalucía	2	26/06/2018
I-CCEE	Instrucción sobre campañas especiales de inspección incluidas en la programación 2024	X	xx/xx/xxxx

De carácter específico:

REFERENCIA	NOMBRE	VERSIÓN	FECHA
PE-01	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad Agroalimentaria en el sector del aceite de oliva	3	05/05/2023
PE-02	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector vitivinícola	0	01/08/2008
PE-03	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en productos procedentes del cerdo ibérico	1	31/05/2022
PE-04	Procedimiento Específico de Inspección de operadores comerciales de frutas y hortalizas	0	
PE-05	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector de los huevos	1	30/05/2022
PE-06	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector de la miel	3	31/07/2022
PE-07	Procedimiento Específico de Inspección de Calidad Agroalimentaria en extractoras, refinerías y envasadoras	0	01/07/2010
PE-08	Procedimiento Específico para la Inspección de Calidad en el sector de la carne de vacuno	0	18/01/2012
PCC-02	Plan europeo de coordinación de control sobre prácticas fraudulentas en la comercialización de especias	1	15/10/2019
PCC-01	Programa de refuerzo del control de la calidad comercial de Cítricos	2	08/10/2020

5.3.2. En Aragón:

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

5.3.3. En el Principado de Asturias:

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

5.3.4. En Islas Baleares:

REFERENCIA	NOMBRE	VERSIÓN	FECHA
01.PRO G-1	Actuación del control oficial y toma de muestras	9	04-10-2023
06.PRO E-1	Procedimiento control huevos	8	14-12-2023
08.PRO E-3	Procedimiento de inspección de bodegas, envasadores y registros vitivinícolas	7	14-07-2021
09.PRO E-4	Procedimiento inspección de aceites vegetales distintos a los de oliva	3	14-05-2020
14.PRO P-4	Procedimiento para adoptar medidas cautelares en caso inmovilización de mercancía	10	30-06-2023
04.INST E-21	Balanza Mettler Toledo	4	15-12-2017
31.PRO E-14	Procedimiento inspecciones por INTERNET	6	30-05-2023
30.INST G-5	Instrucción envío de muestras para la realización análisis dirimente	4	31-01-2018
36.PRO E-18	Procedimiento normalización frutas y hortalizas	4	15.11.2021
03.PRO G-3	Actuaciones en el caso de presuntas infracciones	10	03-01-2023
45.PRO G-8	Procedimiento tramitación de denuncias	4	05-05-2020
47.PRO E-26	Procedimiento control de contenido efectivo	6	18-11-2019
52.PRO E-30	Manual para la gestión y control de los registros y documentos vitivinícolas	5	01-06-2018
53.PRO I- 3	Procedimiento verificación de masas	4	02-05-2020
58.INST E-34	Instrucción en relación a la verificación del material de metrología	6	02-11-2023
63 PRO E-35	Procedimiento de toma de muestras de frutos secos	0	28-06-2017
55 PRO E-31	Procedimiento de toma de muestra de aceite de oliva	5	17-02-2023
60 PRO G-13	Gestión de muestras	1	25.05.2020

5.3.5. En Islas Canarias:

PROCEDIMIENTOS GENERALES		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
TRAMITACIÓN EXPEDIENTES INSPECCIÓN	PROCEDIMIENTO DE INICIO, TRAMITACIÓN Y TERMINACIÓN DE EXPEDIENTES DE INSPECCIÓN	SILI/OS/2024.06.21
TRAMITACIÓN	INSTRUCCIONES CORRECCIÓN DE PROCEDIMIENTOS, PROTOCOLOS, ACTAS, ANEXOS Y GUÍAS DE ETIQUETADO Y SU INFORMACIÓN AL PERSONAL	AS-07/02/2024
ORGANIZACIÓN	ESTRUCTURA Y FUNCIONES DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES	Rev 2 OSP-14/02/2024
ETIQUETADO	PROCEDIMIENTO PARA LA CORRECCIÓN DE ETIQUETAS	Rev. 1.07.2004
EQUIPOS	INSTRUCCIONES USO BALANZAS PE y PM	SILI/2010
ACTAS	ACTA DE INSPECCIÓN MANUAL	22/01/2021
ACTAS	ACTA DE OBSTRUCCIÓN	22/01/2021
TRAMITACIÓN	DATOS A SOLICITAR PARA ADVERTENCIA PREVIA	AS-PS-28/03/2022
TRAMITACIÓN	PROCEDIMIENTO COMUNICACIÓN A OTRAS UNIDADES	AS-07/02/2024
ETIQUETADO	GUÍAS DE ETIQUETADO VINOS CON DOP (11 guías , una para cada DOP)	Rev 27 LP-02/01/2024
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE VINO SIN DOP NI IGP	Rev 26 LP-20/10/2023
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS (VERMUT)	Rev 2 LP-09/01/2024
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Rev 3 AS-06/10/2023
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN	Rev 3 AS-06/10/2023
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS	PS-22/03/2019
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DEL CAFÉ	Rev 2 LP-10/01/2022
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	Rev 2 AS-02/10/24
ETIQUETADO	GUÍA ETIQUETADO AGUACATES CON NORMA GENERAL Y NORMA CEPEONU	Rev 2 AS-02/10/24

PROCEDIMIENTOS GENERALES		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
ETIQUETADO	GUÍA ETIQUETADO MANGOS CON NORMA GENERAL Y NORMA CEPEONU	Rev 2 AS-02/10/2024
ETIQUETADO	GUÍA ETIQUETADO PAPAYAS CON NORMA GENERAL	Rev 2 AS-02/10/2024
ETIQUETADO	GUÍA ETIQUETADO PIÑAS CON NORMA GENERAL Y NORMA CEPEONU	Rev 2 AS-02/10/2024
ETIQUETADO	GUÍA ETIQUETADO PAPAS DE CONSUMO	Rev. 2LP-18/05/23
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS	Rev 2 AS-06/10/2022
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE GOFIO	Rev 5 LP-12/01/2022
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE HUEVOS	AS-10/03/2022
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE MERMELADA Y CONFITURAS	Rev 4 LP-05/09/2022
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE MIEL	Rev 5 LP-10/01/2022
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE QUESOS	Rev 11 LP-18/0/2023
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE SAL	Rev 2 AS-25/10/2024
ETIQUETADO	GUÍA DE ETIQUETADO DE SIDRA	Rev 2 16/05/2024
ETIQUETADO	PROTOCOLO PROSPECCIÓN DE MERCADO	AS-22/02/2024
NUEVOS INSPECTORES	PLAN FORMACIÓN NUEVOS INSPECTORES	Rev 1 SILI-18/05/2020
NUEVOS INSPECTORES	PROCESO DE INCORPORACIÓN	AS-18/05/2020

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
ACEITE DE OLIVA	PROTOCOLO TOMA DE MUESTRAS DE ACEITE DE OLIVA	Rev 2 AS-06/02/2024
ACEITE DE OLIVA	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE ACEITE DE OLIVA	Rev2AS-06/02/2024

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
ACEITE DE OLIVA	FICHA CONTROL TRAZABILIDAD ACEITE DE OLIVA	AS-04/05/2022
ACEITE DE OLIVA	PROTOCOLO INSPECCIÓN ACEITE DE OLIVA	Rev 3 AS-05/02/2024
AGUACATES	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	Rev 8. AS 14/10/2024
AGUACATES	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	Rev. 6 AS-14/10/2024
AGUACATES	ANEXO I. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA GENERAL DE COMERCIALIZACIÓN	Rev 1 LP-17/09/2021
AGUACATES	ANEXO II. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA CEPE ONU	Rev 1 LP-17/09/2021
AGUACATES	ANEXO III. INSPECCIÓN AGUACATES. PLANTILLA CALIBRE	Rev 1 LP-17/09/2021
BALANZAS	INSTRUCCIONES USO BALANZAS	Rev 3 LA-09/05/2022
BEBIDAS ESPIRITUOSAS	PROTOCOLO DE INSPECCION DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	AS-06/04/2022
BEBIDAS ESPIRITUOSAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCION DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	AS-06/02/2024
BOLLERÍA	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GALLETAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA	Rev 2 AS-12/04/2022
BOLLERÍA	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA	AS-02/05/2022
CAFÉ	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CAFÉ	Rev 2 LP 13/07/2020
CAFÉ	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE CAFÉ	Rev 2 LP 13/07/2020
CALABACÍN	ANEXO I INSPECCIÓN CALABACIN. CEPEONU.	06/05/2020
CERVEZA	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE CERVEZAS	Rev 2 AS-VO-25/05/2021
CERVEZA	MODELO DE ACTA DE INSPECCION DE CERVEZAS	AS-VO-25/05/2021
CÍTRICOS	ANEXO I. CONTROL DE CONFORMIDAD CÍTRICOS	24/10/2014 (Revisar)
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	PROTOCOLO DE CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	Rev 6 AS-09.03.23

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	MODELO ACTA CONTENIDO EFECTIVO DE CAFÉ	VO-27/08/2021
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	MODELO ACTA CONTENIDO EFECTIVO DE FRUTOS SECOS	VO-27/08/2021
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	HOJA DE CÁLCULO CCE NO DESTRUCTIVO CAFÉ 30 Ó 50 OPEN.ODS	No referenciado
ESPECIAS	PROTOCOLO DE INSPECCION DE ESPECIAS	AS-29/04/2022
ESPECIAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCION DE ESPECIAS	AS-01/07/2022
FRESAS	ANEXO I. CONTROL DE CONFORMIDAD FRESAS	24/10/2014
GOFIO	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GOFIOS	Rev 3 AS-12/04/2022
GOFIO	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE GOFIOS	AS-13/04/2022
HUEVOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CONTROL DE CALIDAD, PESO Y TRAZABILIDAD EN HUEVOS	Rev 8 AS-01/02/2024
HUEVOS	ANEXO I. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
HUEVOS	ANEXO II. CONTROL DE HUEVOS	01/02/2024
HUEVOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE HUEVOS	Rev 3 AS-01/02/2024
IBÉRICOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN IBÉRICOS	4.03.2015
INTERNET	PROTOCOLO INSPECCIÓN INTERNET	Rev 2 PS-16/11/2020
INTERNET	MODELO DE ACTA INSPECCIÓN INTERNET	LP-20/05/2021
INTERVENCIÓN DE MERCANCÍAS	PROTOCOLO INTERVENCIÓN DE MERCANCÍAS LEY 6/2019	AS-08/02/2024
INTERVENCIÓN DE MERCANCÍAS	VARIOS MODELOS DE ACTAS INTERVENCIÓN DE MERCANCÍAS	13/03/2023
INTERVENCIÓN DE VINOS	PROTOCOLO INTERVENCIÓN DE VINOS LEY 24/2003	LP-08/02/2024
INTERVENCIÓN DE VINOS	MODELO DE ACTA INTERVENCIÓN DE VINOS	LP-05/02/2024
LECHE	PROTOCOLO INSPECCIÓN LECHE	3AS-30/08/2021

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
LECHE	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE LECHE	3AS-31/08/2021
MANGOS	PROTOCOLO DE CONTROL DE CONFORMIDAD EN MANGOS	Rev. 2 AS 14/10/2024
MANGOS	ANEXO I. NORMA GENERAL	03/03/2023
MANGOS	ANEXO I. NORMA CEPEONU	06/02/2023
MERMELADAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE MERMELADAS Y CONFITURAS	AS-PS-04/06/2022
MERMELADAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE MERMELADAS Y CONFITURAS	AS-PS-05/07/2022
MIEL	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE MIEL	LP-05/02/2024
MIEL	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE MIEL	16/03/2015
PAN	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAN DE MOLDE	2012.01
PAPAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON SARNA	LP-12/04/2019
PAPAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	LP-12/04/2019
PAPAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	LP-07/05/2019
PAPAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LOS CONTROLES DE CONFORMIDAD DE PATATAS DE CONSUMO	Rev. 2 LP-12/07/2024
PAPAS	MODELO ACTA DE INSPECCIÓN DE LOS CONTROLES DE CONFORMIDAD DE PATATAS DE CONSUMO	AS-08/07/2024
PAPAS	ANEXO I INSPECCIÓN CONTROL CONFORMIDAD PAPAS	Rev. 2 AS-16/07/2024
PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	LP-16/01/2012
PEPINOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN PEPINOS	Rev. 2 AS-14/10/2024
PEPINOS	ACTA PEPINOS	Rev.2 AS-14/10/24
PEPINOS	ANEXO I. NORMA GENERAL	AS-03/03/2023

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
PEPINOS	ANEXO I. NORMA CEPEONU	AS-03/03/2023
PIMIENTOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN PIMIENTOS DULCES	VO-01.2018
PIMIENTOS	MODELO ACTA INSPECCIÓN PIMIENTOS.	2011.01 (Revisar)
PIMIENTOS	ANEXO INSPECCIÓN PIMIENTOS. (hoja Excel)	No referenciado
PLÁTANOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	Rev 33 AS-07/11/2024
PLÁTANOS	PROTOCOLO PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA EXENCIÓN AL CONTROL DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL PLÁTANO	Rev 7 JM-15/05/2019
PLÁTANOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	Rev 31 LP-08/02/2024
PLÁTANOS	ANEXOS I INSPECCIÓN PLÁTANOS	Rev 31 LP-08/02/2024
QUESOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE QUESOS	Rev 5 PS-13/03/2020
QUESOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE QUESOS	Rev 2 AS-12/02/2024
QUESOS	MODELO DE OFICIO SOBRE ETIQUETADO DE QUESOS PARA REMITIR A LOS OPERADORES ALIMENTARIOS	Revisión JMM-01/04/2016
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS	Rev 4 PS 19.04/2016
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	CALCULO LMR EN PRODUCTOS TRASFORMADOS	No referenciado
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	ESQUEMA ACTUACIÓN SCIRI	SEPT 09
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	PROTOCOLO DE ESTUDIO DE LOS LMR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ORIGEN NACIONAL	Rev.1 VO-22/03/2024
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	PROTOCOLO DE ESTUDIO DE LOS LMR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE PAÍSES TERCEROS	Rev.1 LP-21/03/2024
SALSAS Y MOJOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SALSAS Y MOJOS	Rev 2 AS-23/08/2021

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN		
PRODUCTO / MATERIA	TÍTULO DEL DOCUMENTO	REVISIÓN EN VIGOR
TRAZABILIDAD	FICHA CONTROL DE LA TRAZABILIDAD	PS-AS-VO-LP-23/06/2021
TOMATES	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE TOMATES	Rev 12 AS-25/11/2022
TOMATES	ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. EXTRA (Hoja cálculo)	29/03/2019
TOMATES	ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. PRIMERA (Hoja cálculo)	29/03/2019
VEGETALES SIN TRASFORMAR EN MAYORISTAS	PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES SIN PROCESAR EN MERCADOS MAYORISTAS	JMM-10/04/19
VINAGRE	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINAGRES	En revisión
VINOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE VINOS SIN DOP NI IGP	Rev 6 LP-05/02/2024
VINOS	MODELO ACTA DE INSPECCIÓN DE VINOS	Rev. 1 LP-01/03/2024
VINOS	ANEXO I. INSPECCIÓN VINOS	Rev 2 FP-01/03/2024
VINOS	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE VERTIDO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	Rev 2 LP-05/02/2024
VINOS	INFORMACIÓN A LOS INTERESADOS DEL PROCEDIMIENTO DE VERTIDO DE PRODUCTO VITIVINÍCOLA	Rev 2 LP-05/02/2024
YOGURT	MODELO ACTA INSPECCIÓN YOGURT	Rev. RR-01/02/2008
ZANAHORIAS	MODELO ACTA INSPECCIÓN ZANAHORIAS	2011.01
ZANAHORIAS	ANEXO INSPECCION ZANAHORIAS. (hoja Excel)	No referenciado
ZUMOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE ZUMOS	Rev 2 AS-PS-12/07/2022
ZUMOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCION DE ZUMOS	AS-19/07/2022

5.3.6. En Cantabria:

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN
Proc. ICA – PCCA01:	Procedimiento para la realización de las actuaciones de control oficial de la calidad comercial alimentaria.	26/07/2021

Proc. ICA PCCA02:	- Procedimiento sancionador. Programa de control de la calidad alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA03:	- Procedimiento para la elaboración del procedimiento documentado: programación de las actuaciones de control. Programa de Control de la calidad alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA04:	- Procedimiento para la elaboración informe anual de las actuaciones de control oficial de la calidad alimentaria.	26/07/2021
Proc. ICA PCCA07:	- Procedimiento para la verificación de la eficacia de las actuaciones de control de la calidad alimentaria.	26/07/2021

5.3.7. En Castilla y León:

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO/PROGRAMA	FECHA ÚLTIMA REVISIÓN
PE40.DIM.R04	CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA	16/12/2021
PE080.DIM.R00	PROCEDIMIENTO SANCIONADOR	14/03/2024
IT01.DIM.R01	TOMA DE MUESTRAS	01/03/2023

5.3.8. En Castilla-La Mancha:

REFERENCIA	NOMBRE DEL MANUAL/PROCEDIMIENTO/PROGRAMA	VERSIÓN	FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN
MP-01	Procedimiento para la ejecución del programa de control oficial de la Calidad Alimentaria en Castilla-La Mancha	1.1	08/02/2024
Anexo II-MP	Procedimiento Regional de Programación de Controles	1.1	08/02/2024
MP-02	Procedimiento General de los Procedimientos y los Programas de Control Oficial		EN REVISIÓN
AI-MP-02	ANEXO I- Listado procedimiento y programas "en vigor" del Procedimiento General de los Procedimientos y los Programas de Control Oficial	2.0	07/10/2022
AII-MP-02	ANEXO II- Listado procedimiento y programas "total" del Procedimiento General de los Procedimientos y los Programas de Control Oficial	2.0	07/10/2022

5.3.9. En Cataluña:

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN
MOF	Manual de Organización y Funcionamiento	2	28.09.2009
NOT-1	Procedimiento general de gestión de documentos	2	23.11.2009
NOT-2	Tramitación de expedientes de Inspección	7	15-06-2020
NOT-3	Presentación y redacción de informes de inspección	2	04.12.2009
NOT-4	Preparación y Ejecución práctica de la inspección	4	10.12.2009
NOT-5	Levantamiento de actas de inspección	3	11-06-2020
NOT-6	Procedimiento de tramitación de denuncias	1	08.09.2011
NOT-7	Planificación de las inspecciones	1	01.06.2011
NOT-8	Verificación de la inspección sobre el terreno	1	12.04.2016
NOT-13	Manual del Sistema de Gestión de Inspecciones (SGI)	2	10.12.2009
NOT-16	Procedimiento de tramitación de peticiones razonadas de sanción	1	08.09.2011
NOT-20	Preparación y ejecución de controles exploratorios on-line	1	18.08.2021
IEI-2	Aumento artificial del grado alcohólico natural de los vinos (enriquecimiento)	2	17.09.2013
IEI-4	Control del contenido efectivo de los alimentos	1	30.06.2010
IEI-5	Inspección de frutas y hortalizas	1	14.01.2010
IEI-6	Inspección de productos cárnicos	3	14.01.2010
IEI-7	Inspección de aceites vegetales	3	14.01.2010
IEI-11	Inspección de productos vitivinícolas	1	19.01.2010
IEI-23	Redacción de informes de control exploratorio	2	17.01.2011
IEI-24	Inspección de los preparados de carne	1	09.09.2013
IEI-25	Inspección de huevos	1	15.09.2021

5.3.10. En la Comunidad Valenciana:

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA
PG01	Procedimiento General de inspección en materia de Calidad Agroalimentaria	1	23-12-2022
PG02	Procedimiento General para la identificación, distribución y archivo de la documentación del Sistema de Gestión de Calidad	1	23-12-2022
PG03	Procedimiento General para la para la organización y estructura del Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria	1	23-12-2022
PG04	Procedimiento General de cualificación de inspectores de Calidad Agroalimentaria	1	23-12-2022

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA
PG06	Procedimiento General para la evaluación del desempeño del Sistema de Gestión de Calidad	1	02-01-2023
PG07	Procedimiento General de no conformidades, acciones correctivas y mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad	1	02-01-2023
PE01	Procedimiento Específico de Verificación de actuaciones inspectoras	1	19-05-2023
IT01	Instrucción técnica de autorización de libros de registro de bodega mediante soportes informáticos	1	06-02-2024
IT02	Instrucción técnica para el control de la calidad de cítricos	1	29-03-2023
IT03	Instrucción técnica para el archivo digitalizado de actas	2	02-12-2024
IT04	Instrucción técnica de autorización de marcado de huevos en el centro de embalaje	1	Pendiente aprobación
F01	Listado de documentos del Servicio de Control de la Calidad	1	02-01-2023
F02	Registro de ausencia de conflicto de interés del inspector	1	15-12-2022
F03	Hoja de formación de inspectores	1	15-12-2022
F04	Registro de verificación documental de actuación inspectora	2	09-08-2024
F05	Registro supervisión presencial de una actuación de control oficial de calidad agroalimentaria	2	09-08-2024
F06	Registro resultado de actividades de verificación	2	09-08-2024
F07	Autorización libros informatizados de bodega	1	06-02-2024
F08	Denegación de la autorización libros informatizados de bodega (por caducidad)	1	06-02-2024
F09	Notificación de autorización supeditada al cierre de libros en soporte físico	1	06-02-2024
F10	Requerimiento documentación	1	06-02-2024
F11	Denegación de la autorización libros informatizados de bodega (por desistimiento)	1	06-02-2024
F12	Prueba pericial analítica	1	24-01-2024
F13	Solicitud de determinaciones analíticas AOVE y AOV	2	28-02-2024
F14	Solicitud de determinaciones analíticas AO y AOOO	2	28-02-2024
F15	Informe de inspección	2	06-09-2024

5.3.11. En Extremadura:

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

5.3.12. En Galicia:

REFERENCIA	NOMBRE PROCEDIMIENTO/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA
PDI-GA 01	Procedimiento documentado específico de inspección bebidas espirituosas	1.0	15/02/2010/ (En Revisión)
PDI-GA 02	Procedimiento documentado específico de inspección abonos	1.0	15/02/2010/ (En Revisión)
PDI-GA 03	Procedimiento documentado específico de inspección uva de vinificación	1.0	01/09/2012/ (En Revisión)
PDI-GA 04	Procedimiento documentado específico de inspección leche de consumo	1.0	19/09/2012 / (En Revisión)
PDI-GA 05	Procedimiento documentado específico de inspección conservas de la pesca	2.0	13/03/2013/ (En Revisión)
PDI-GA 06	Procedimiento documentado específico de inspección patata de consumo	2.0	02/07/2013
PDI-GA 07	Procedimiento documentado específico de inspección huevos de consumo humano	1.1	25/05/2019
PDI-GA 08	Procedimiento documentado general de inspección de la defensa contra fraudes y calidad alimentaria	2.0	08/03/2023
PDI-GA 09	Procedimiento documentado específico de inspección miel y preparados de miel	1.2	27/06/2023
PDI-GA 10	Procedimiento documentado específico de inspección derivados cárnicos	1.2	28/06/2023
PDI-GA 11	Procedimiento documentado específico de inspección del control de etiquetado	1.0	ELABORACIÓN
PDI-GA 12	Procedimiento documentado específico de inspección de frutas y hortalizas	1.0	ELABORACIÓN

5.3.13. En Madrid:

REFERENCIA	NOMBRE PROCEDIMIENTO/INSTRUCCIÓN	VERSIÓN	FECHA
MC	Manual de Calidad	12	27/02/2015
PC-04	Formación de Personal	7	01/04/2013
PC-09	Demandas	5	07/03/2013

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

5.3.14. En Murcia:

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

5.3.15. En Comunidad Foral de Navarra:

REFERENCIA	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO/CIRCULAR/INSTRUCCIÓN	REVISIÓN	FECHA (V0)
PT14CC001	Procedimiento para la verificación del control	2	2014
PT14CC002	Procedimiento para la ejecución de inspecciones	2	2014
PT14CC003	Procedimiento para la toma de muestras oficiales	2	2014
PT14CC004	Procedimiento para la organización del control de la Calidad Comercial Alimentaria	2	2014
PT14CC005	Procedimiento para la gestión de los equipos	1	2014
PT14CC006	Procedimiento para la elaboración de los planes de control	3	2014

5.3.16. En País Vasco:

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

5.3.17. En La Rioja:

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

5.4. PLANES DE EMERGENCIA

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

5.5. FORMACIÓN DEL PERSONAL

- a) La unidad del MAPA organiza diversas actividades de formación dirigidas al personal encargado de efectuar el control oficial de este Programa:
 - Cursos de formación para nuevos inspectores cada vez que hay demanda suficiente por parte de las Autoridades Competentes.
 - Jornadas específicas sobre normativa de calidad y comercialización de un sector concreto (ibéricos, cárnicos, vinos, aceites...) o sobre normativa horizontal alimentaria (información alimentaria al consumidor...), especialmente cuando se publica alguna novedad o modificación de la normativa aplicable.
- b) Cada autoridad competente autonómica organiza e imparte sus propios cursos de formación a nivel regional.
 - Reuniones periódicas con el personal que asume las competencias de Calidad Alimentaria en las Direcciones Provinciales.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

- Teniendo en cuenta el ámbito de actuaciones del Programa de control oficial de la calidad alimentaria y su objetivo de evitar, perseguir y sancionar el fraude en la calidad alimentaria, se examinará la situación eficazmente, sector a sector, en cada ámbito territorial, teniendo en cuenta parámetros suficientes y realizando un adecuado análisis de riesgos, orientando los controles y estableciendo, en los casos de incumplimientos, sanciones eficaces, proporcionadas y disuasorias.
- Para cumplir este objetivo, cada Autoridad Competente deberá tener en cuenta las materias de actuación recogidas en el Procedimiento Documentado General 01 (PDG-01): Programación de actuaciones de control, destacando los productos que tengan un interés socio-económico importante.
- Se determinará el porcentaje de operadores que deben inspeccionarse cada año, priorizando según el análisis de riesgos previamente efectuado por la Autoridad Competente, y en función de:
 - Operadores de nueva creación o nueva implantación.

- Operadores que tuvieron el año anterior apercibimiento o informe positivo que no se haya resuelto o cerrado en inspecciones anteriores.
 - Operadores que no han sido inspeccionadas en los últimos 4 años.
 - Resto de operadores.
- Además de los criterios y prioridades específicos referentes a sectores concretos y problemática territorial específica, en el análisis de riesgos de cara a la programación de los controles, se podrán tener en cuenta los siguientes criterios y prioridades generales:
- Importancia y significación económica del sector en la comunidad autónoma.
 - Estructura de las empresas del sector alimentario en cada comunidad autónoma o, en su caso, en cada provincia. Se tendrá en cuenta el nº total de empresas, el número de empresas según su producción/facturación, las industrias artesanales, las pequeñas cooperativas, etc.
 - Volumen comercializado (valorado según facturación en euros).
 - Historial de las empresas. Cumplimientos/incumplimientos.
 - Problemas específicos de los sectores, de productos concretos, de materias primas así como de actividades y procesos productivos.
 - Implantación de sistemas de autocontrol como normas ISO, sistemas de trazabilidad, etc.
 - Histórico de los resultados de los controles oficiales con incumplimiento.
 - Campañas sobrevenidas de control e inspecciones dirigidas.
 - Recomendaciones relativas a los programas coordinados de control de la Unión Europea, o en su caso, recomendaciones puntuales.
 - Resultados de los controles oficiales de otras administraciones incluidas las de otros Estados Miembros.
 - Resultados de los controles comunitarios efectuados de acuerdo al art. 116 del Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo de 2017.
 - Resultados de las auditorías llevadas a cabo por un tercer país en un Estado miembro.
 - Recursos disponibles: humanos, técnicos y materiales. Se tendrán en cuenta los cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes.
- Una vez considerados todos estos factores, cada Comunidad Autónoma especificará los sectores de actuación prioritarios.

6.2. PUNTO DE CONTROL

Los puntos de control son las instalaciones de manipulación, clasificación, fábricas, plantas de envasado, almacenes de los mayoristas o de los distribuidores mayoristas, incluidos los denominados almacenes de logística pertenecientes a la moderna distribución, almacenes de los importadores de productos alimenticios, oficinas de intermediarios mercantiles con o sin almacén, así como en el transporte entre todos ellos.

Quedan excluidos de su ámbito de aplicación: los aspectos higiénico-sanitarios y de seguridad alimentaria; la legislación específica de organismos modificados genéticamente y de la irradiación de productos alimenticios; la oferta para la venta al consumidor final, incluidos los obradores de las instalaciones detallistas; el comercio exterior; la producción primaria, incluida la legislación sobre bienestar de los animales y la producción ecológica.

6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES

Los controles oficiales se efectuarán sin previo aviso.

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

Se realizarán también controles dirigidos (ad hoc) cuando se tenga la sospecha de que pudiera haber irregularidades, infracciones o incumplimientos de la normativa. Asimismo, podrán efectuarse controles dirigidos en cualquier momento, incluso cuando no haya sospecha de incumplimiento.

Además, la Comisión Europea podrá organizar planes coordinados de control europeos.

La programación de controles se podrá efectuar a través de:

- La programación anual regular de controles para el año siguiente. Su programación se basará en base a un análisis de riesgos y en los criterios y prioridades de control establecido para alcanzar los objetivos previstos, y éstos se indicarán en su contenido.
- Campañas específicas de control. Se programarán para materias o productos concretos, en ámbitos territoriales definidos y con objetivos específicos. Se programarán y formarán parte de la programación anual indicada en el punto anterior. No obstante, cuando haya problemas o circunstancias sobrevenidas, se podrán realizar campañas específicas de control en el año en curso o cuando las circunstancias lo aconsejen.
- Inspecciones dirigidas. Son inspecciones generalmente puntuales. Se realizan ante sospecha de irregularidades, ante denuncias o incluso, ante noticias en los medios de comunicación que aconsejan realizar actuaciones de control apropiadas. Asimismo, podrán efectuarse controles dirigidos en cualquier momento, incluso cuando no haya sospecha de incumplimiento.

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

En el desarrollo de la labor de inspección, se realizarán dependiendo del alcance de la inspección (que se define en la programación anual o en las órdenes de inspección, entre otros, los siguientes controles:

- Control de registro y autorizaciones de las empresas.
- Control de sistemas de autocontrol (que incluye: el sistema de producción con los puntos más sensibles; el sistema de muestreo y análisis; y el sistema de trazabilidad).
- Control de los sistemas de trazabilidad.
- Control de procesos y prácticas de elaboración, envasado y almacenamiento.
- Control de productos (materias primas, productos intermedios, productos finales):
 - Documentación, identificación y etiquetado.
 - Calidad, composición y pureza.
 - Envasado y contenido efectivo.

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

- Control documental: registros, autorizaciones, documentación comercial, documentación relativa a la producción y almacenamiento, libros de registro, facturas, etc.
- Control de los sistemas de autocontrol y trazabilidad.
- Balance de masas, control de existencias y aforos de los productos.
- Toma de muestras: métodos oficiales específicos cuando los haya o disposiciones generales (RD 1945/83) complementadas con circulares de los servicios de inspección, que contienen instrucciones adicionales para la materia o el sector muestreados.
- Control del etiquetado y documentos de acompañamiento de los productos.
- Control de contenido efectivo de los productos envasados, en su caso.
- Otros.

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

[NOTA 2: En las memorias anuales aparecen datos no coherentes por no tener establecidos **de forma homogénea** los distintos Servicios que actúan, de las distintas CCAA, los conceptos de inspección (con o sin visita), alcance de la inspección, visita de inspección, punto de control, controles durante la visita de inspección, análisis de muestras, determinación analítica, incumplimientos, presuntas infracciones, infracciones (tras finalizar procedimiento sancionador), etc. Desde la transferencia de competencias en 1995 hasta ahora, aun habiendo voluntad de coordinación entre las CCAA, no se ha tomado una iniciativa de la entidad de coordinación, apoyada por criterios técnicos robustos, para conseguirlo, ahora, después de 25 años de singladura parece tarde, pero nunca es tarde si la dicha es buena]

6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA

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

6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

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

Además, podrán tomarse, dependiendo del caso, medidas cautelares:

- Los funcionarios inspectores podrán inmovilizar de manera cautelar las mercancías, productos, envases, etiquetas u otros elementos que incumplan los preceptos relacionados con las infracciones, haciendo constar en acta tanto el objeto como los motivos de la intervención cautelar así como, en su caso, las medidas que hayan de adoptarse para evitar su deterioro y asegurar su integridad.
- Las medidas cautelares adoptadas por los funcionarios inspectores deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas, en un plazo no superior a quince días por la autoridad competente. En caso de alimentos perecederos, el inspector deberá tener en cuenta la caducidad de los mismos, reflejando en el acta la reducción del plazo de forma motivada y adaptado a su caducidad. Transcurrido el citado plazo habrán de levantarse si no se ha acordado ya la iniciación de procedimiento sancionador.

- La autoridad competente en sus actuaciones podrá acordar, sin carácter de sanción, la clausura o cierre temporal de empresas, instalaciones, locales o medios de transporte que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos o no hayan realizado las comunicaciones o declaraciones responsables, en caso de estar sujetos a dicha obligación, hasta que se rectifiquen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos para las mismas.

7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL:

7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Las autoridades competentes autonómicas deben supervisar la eficacia y efectividad de los controles oficiales que realizan, y que se cumplen los planes y procedimientos de control establecidos. Por ello se realizarán tanto verificaciones documentales como in situ.

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

Los aspectos a verificar y los medios empleados para ello serán, entre otros:

- La revisión de las actas e informes de control realizados por los inspectores para comprobar que la inspección se ha realizado de forma correcta y que las actas levantadas no adolecen de defectos de forma.
- La visita a instalaciones inspeccionadas para comprobar la adecuación del control efectuado.
- Las reuniones de los equipos de control para evaluar resultados del programa o la conveniencia de modificarlo, de forma periódica, y a dos niveles, central y autonómico, con el fin de adecuar los controles a las necesidades reales que se presentan en la práctica.
- La revisión específica de los casos positivos o no conformes y de su posterior seguimiento y/o apertura de expediente sancionador.
- El tener documentado el procedimiento administrativo.
- El control de la disponibilidad y uso por parte del personal de control oficial de los procedimientos, manuales, guías de inspección, etc.

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

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

7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL

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

Indicadores:

- N.º de inspecciones realizadas por materias y productos.
- N.º de informes de inspección con presuntos incumplimientos detectados por materia y productos.
- N.º de incumplimientos detectados por informe según los siguientes criterios: documentales, trazabilidad, composición, calidad, etiquetado, control de contenido efectivo, otros.
- N.º de expedientes iniciados por materia y productos.
- N.º de expedientes resueltos por materia y productos. Este indicador estará disponible 2 años después del primer informe.

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

7.3. AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

Las autoridades competentes en la ejecución de este Programa de control deberán someterse a auditorías internas o externas, sometidas a su vez a examen independiente.

Las auditorías de los Programas de control oficial del MAPA se realizan según lo indicado en el documento "Guía para la verificación de la eficacia del sistema de control oficial del MAPA".

Cada año, se solicitará a las autoridades competentes un informe de las auditorías realizadas, los principales hallazgos y los planes de acción previstos.