



MINISTERIO
DE CONSUMO

SECRETARIA GENERAL DE CONSUMO Y JUEGO

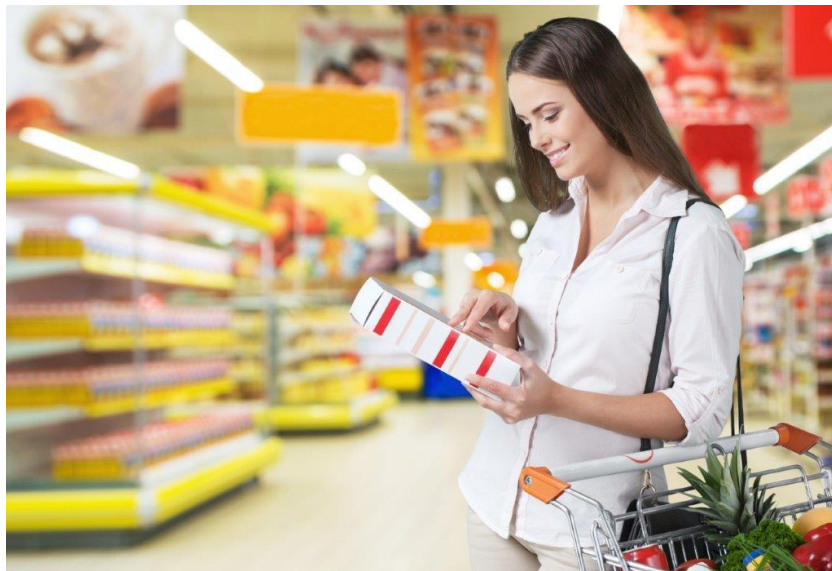
DIRECCION GENERAL DE CONSUMO

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE COORDINACIÓN,
CALIDAD Y COOPERACIÓN EN CONSUMO

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2021 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.2

DIRECCIÓN GENERAL DE CONSUMO - AUTORIDADES DE CONSUMO DE LAS CCAA





INDICE

1.	INTRODUCCIÓN.....	3
2.	NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES	4
a)	AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN	4
b)	NOVEDADES EN EL SOPORTE JURÍDICO	7
c)	NOVEDADES EN LOS RECURSOS DE LABORATORIO	7
d)	NOVEDADES EN SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL.....	8
e)	PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES	8
f)	PLANES DE EMERGENCIA E INICIATIVAS DE CONTROL ESPECIALES.....	9
g)	FORMACIÓN DEL PERSONAL.....	10
3.	CONTROL OFICIAL DEL MERCADO	13
a)	PERFIL DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y SECTORES SOMETIDOS A CONTROL OFICIAL	14
b)	PROGRAMAS.....	14
c)	CAMPAÑAS DE CONTROL OFICIAL.....	25
4.	ACTIVIDAD INSPECTORA Y CORRECTORA.....	29
a)	RESUMEN DE LA ACTIVIDAD INSPECTORA	30
b)	RESUMEN DE LA ACTIVIDAD CORRECTORA	32
5.	VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES	34
a)	AUDITORIAS	34
6.	MODIFICACIONES DEL PNCOCA.....	34
7.	CONCLUSIONES	35



1. INTRODUCCIÓN

El Objetivo Estratégico 3.2 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, tiene como finalidad "*Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir una información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios*".

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución del objetivo es la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo (SGCCCC) de la Dirección General de Consumo (DGC) del Ministerio de Consumo. Por tanto, en España, en lo que respecta a las actividades de control oficial de productos alimenticios sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición, el punto de contacto es el siguiente:

Dirección General de Consumo

dgconsumo@consumo.gob.es

+34 91.822.44.65

Subdirección General de Coordinación, Calidad y
Cooperación en Consumo

subdireccion.calidad@consumo.gob.es

+34 91.822.44.07

Para dar cumplimiento al mencionado objetivo estratégico se planifican y ejecutan controles oficiales por parte de los órganos administrativos de consumo de las CCAA para comprobar el cumplimiento de la normativa aplicable en los siguientes ámbitos de control:

- Productos alimenticios: información alimentaria, calidad y prácticas fraudulentas.
- Productos alimenticios etiquetados como ecológicos: información alimentaria, calidad y prácticas fraudulentas.
- Productos alimenticios amparados por figuras de calidad: información alimentaria, calidad y prácticas fraudulentas.
- Operadores minoristas: prácticas comerciales desleales, control documental y control de las condiciones de venta.

Los controles oficiales se llevan a cabo en los productos alimenticios, envasados o sin envasar, puestos a disposición de las personas consumidores tanto en comercio minorista presencial como en medios de venta a distancia, principalmente a través de comercio electrónico, verificando que el etiquetado, la calidad comercial, la presentación de los alimentos y su publicidad se adecúan a la normativa vigente.

Cabe mencionar que cada comunidad autónoma, como autoridad competente, realizará los controles oficiales de conformidad con las competencias que tenga atribuidas.

A largo del año 2021 las autoridades de consumo han realizado numerosas actuaciones que han repercutido de manera significativa en la consecución de dicho objetivo estratégico, mediante la realización de controles oficiales, muchos de ellos incluyendo toma de muestra. Como consecuencia de los controles, se han adoptado las medidas necesarias con el fin de que los operadores subsanen los incumplimientos detectados durante el desarrollo de las actividades de inspección.

CORREO ELECTRÓNICO:

subdireccion.calidad@consumo.gob.es

C/ Príncipe de Vergara, 54
28006 MADRID
TEL: +34 91 822 44 07



2. NOVEDADES EN LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

a) **AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN**

En el PNCOCA 2021-2025 se describen las competencias de las distintas autoridades competentes en España en materia de control oficial de los productos alimenticios sin repercusiones en la seguridad alimentaria. A través del siguiente enlace se puede acceder al mencionado Plan.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_4_PNCOCA_2021_2025_Espana.pdf

Los cambios producidos en el año 2021 en la estructura orgánica y en los recursos humanos, tanto en el ámbito estatal como en el autonómico, se indican a continuación.

i. En el ámbito estatal

- Estructura orgánica

Tras el último cambio de Gobierno en España, que tuvo lugar en el año 2020 y trajo consigo la reforma de la estructura ministerial, no se han producido modificaciones en la organización del Ministerio de Consumo. Por tanto, la Dirección General de Consumo, continúa dependiendo directamente de la Secretaría General de Consumo y Juego.

La unidad de referencia dentro de la DGC que se encarga, entre otras funciones, de la gestión del control oficial de productos alimenticios es la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo.

- Órganos de coordinación

Los órganos de coordinación y cooperación en el ámbito de las actuaciones de las autoridades de consumo, así como las funciones que desempeñan, se incluyen en el apartado 1.4.3 del Plan General (del apartado del objetivo estratégico 3.2). También pueden consultarse en la siguiente página:

<https://consumo.gob.es/es/consumo/relaciones-con-las-comunidades-aut-nomas>

En el año 2021 no se han producido cambios en los mencionados órganos. Se destaca que la Comisión Sectorial de Consumo se apoya, para el ejercicio de sus funciones, en Secciones, permanentes o temporales, que están formadas por Subdirectores Generales y personal de las Unidades de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo y de las Direcciones Generales, u órgano equivalente, responsables de la defensa de las personas consumidoras de las Comunidades Autónomas y de las Ciudades Autónomas. La Sección de control de mercado se encarga de coordinar el control y vigilancia del mercado llevado a cabo por las autoridades competentes de las CCAA y Ciudades autónomas.

- Recursos humanos

A continuación, se indica el desglose del personal de la Dirección General de Consumo que, entre otras funciones, desarrollan aquellas que guardan relación con el control oficial de productos alimenticios. Del mencionado personal, 4 personas trabajan en la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo, concretamente en el Área de Control de Mercado y Asistencia Técnica y 29 personas en el laboratorio de control oficial adscrito a la DGC, el Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), en el análisis de productos alimenticios. En las siguientes tablas se puede ver la distribución del personal según el puesto de trabajo que ocupa.



RECURSOS HUMANOS DGC - SGCCCC	
Titulados superiores	3
Personal administrativo	1
TOTAL	4

Tabla 1: Recursos humanos de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

RECURSOS HUMANOS DGC - CICC	
Titulados superiores	19
Técnicos de grado medio	1
Auxiliares de laboratorio	9
Personal administrativo	0
TOTAL	29

Tabla 2: Recursos humanos del Centro de Investigación y Control de la Calidad con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

ii. En el ámbito autonómico

- Estructura orgánica

La estructura de los órganos administrativos competentes en las distintas CCAA de la defensa de los consumidores se puede consultar en el siguiente enlace, de acuerdo con la información proporcionada por cada comunidad autónoma.

<http://aplicaciones.consumo-inc.es/cidoc/Consultas/dirMapas.aspx?tabla=dirconsum>

En relación con esta información, las CCAA han comunicado los siguientes cambios:

- Cantabria: la Dirección General de Comercio y Consumo depende de la Consejería de Industria, Turismo, Innovación, Transporte y Comercio.
- Cataluña: actualmente la Agencia Catalana del Consumo se encuentra en el Departamento de Empresa y Trabajo del Consejo Ejecutivo de Gobierno de la Generalitat de Catalunya.
- Murcia: la Dirección General de Consumo y Artesanía está adscrita a la Consejería de Empresa, Empleo, Universidades y Portavocía.

- Órganos de coordinación

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial. Concretamente, las autoridades competentes de Consumo de las diferentes CCAA participan en los siguientes:

- Canarias: Administración competente en Canarias de Productos Alimenticios (I.C.C.A.)
- Cataluña: existen acuerdos de coordinación con el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural (Agricultura) y Salud.
- Galicia: Mesa de coordinación alimentaria.
- Murcia: Consejo Asesor Regional de Consumo



- Recursos humanos

En cuando a los recursos humanos en las CCAA está compuesto por el siguiente personal, encargado de las tareas relacionadas con el control oficial de los productos alimenticios en el ámbito de consumo. Esta cifra incluye tanto personal implicado en las tareas de control como el personal que realiza las labores de inspección.

RECURSOS HUMANOS CCAA		
Comunidad autónoma	Personal de control	Personal inspector
Andalucía	4	6
Aragón	1	1
Asturias	1	1
Baleares	14	11
Canarias	28	17
Cantabria	9*	7*
Castilla-La Mancha	10	5
Castilla y León	25	11
Cataluña	-	5
Extremadura	1	4
Galicia	44	38
La Rioja	6*	3*
Madrid	-	5
Murcia	2	6
Navarra	3	3
País Vasco	24*	17*
Ceuta	3	1
Melilla	3	3
TOTAL	178	134

Tabla 3: Recursos humanos de las comunidades autónomas con funciones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios.

* Las personas indicadas realizan tareas en el ámbito de consumo en los tres sectores: productos alimenticios, productos no alimenticios y servicios.



b) NOVEDADES EN EL SOPORTE JURÍDICO

En el ámbito del sistema del control oficial de productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final sin repercusiones en seguridad alimentaria se han producido las siguientes novedades durante el año 2021:

- Se han producido varias modificaciones del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. Concretamente, a través del Real Decreto-ley 1/2021 de 19 de enero, finalmente recogido en la Ley 4/2022, de 25 de febrero, de protección de los consumidores y usuarios frente a situaciones de vulnerabilidad social y económica, el Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril y Real Decreto-ley 24/2021, de 2 de noviembre.

Por otra parte, durante el año 2021, se han registrado las siguientes novedades legislativas en el ámbito autonómico:

- País Vasco: el Proyecto de Ley del Estatuto de las Personas consumidoras y usuarias está en tramitación.

c) NOVEDADES EN LOS RECURSOS DE LABORATORIO

La información general relativa a los laboratorios que llevan a cabo la realización de los controles oficiales está disponible en el PNCOCA 2021-2025, puede verse en el apartado 1.5.2 de la parte correspondiente al objetivo estratégico 3.2.

Las novedades analíticas más relevantes llevadas a cabo por el Centro de Investigación y Control de la Calidad de la DGC durante el año 2021 han sido la implementación y/o actualización de los siguientes métodos de ensayo y técnicas analíticas:

- Validación de Mercurio (PNT-1790: Determinación de elementos químicos mediante la técnica de ICP-MS), según NT-18, opción 2, Grupo 5 (Cúrcuma).
- Validación de Boro (PNT-1790: Determinación de elementos químicos mediante la técnica de ICP-MS), según NT-18, opción 3, Grupo 2 (Vinos). Validación de Potasio y Zinc (PNT-1803: Determinación de sodio, calcio, magnesio, cobre, hierro, plomo, cadmio, arsénico y mercurio mediante espectrofotometría de absorción atómica), según NT-18, validación realizada a partir de ejercicios de intercomparación (2009-2019), para incluir estos dos elementos en el procedimiento.
- Validación del método para la determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos en productos alimenticios.
- Puesta a punto y comienzo de la validación del método de determinación de sulfitos en productos cárnicos por destilación por cromatografía Iónica
- Puesta a punto y comienzo de la validación del método de determinación de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa y maltosa) en productos alimenticios con detector amperométrico de pulsos.
- Método cromatográfico para separar los isómeros *trans* y los ácidos grasos de cadena corta y cadena larga para productos lácteos (GC-FID).
- Método cromatográfico para el análisis de etanol e isopropanol en higienizantes (CG-FID).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis de tolueno, hexano, ciclohexano, tetrahidrofurano, acetato de etilo, acetato de butilo, acetona y metilisobutilcetona en pegamentos. (GC-MS).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis de tolueno, metanol y etilbenceno en disolventes y pinturas en aerosol. (GC-MS).



- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis del principio activo en biocidas (GC-MS).
- Método en cromatografía de gases-masas para el análisis de nicotina, propilenglicol y glicerol en cigarrillos electrónicos (GC-MS).

d) NOVEDADES EN SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el desarrollo del ejercicio del control oficial de productos alimenticios se emplean diferentes aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrando trámites administrativos y tiempo, con el objetivo de mejorar la calidad de los controles oficiales.

En el año 2021 se ha desarrollado desde la SGCCCC una nueva aplicación informática ("Control Oficial Comunidades Autónomas") para facilitar el intercambio de datos con las CCAA relacionados con las estadísticas del control oficial, donde se recogen tanto los controles realizados, como los incumplimientos detectados y las acciones derivadas de dichos controles.

Por otra parte, durante el año 2021, se han registrado las siguientes novedades legislativas en el ámbito autonómico:

- Canarias: con el fin de mejorar el sistema de inspección se ha dotado a los inspectores de tabletas digitales para el desempeño de sus funciones.
- Madrid: se ha desarrollado una aplicación para la gestión de actuaciones oficiales del área de Calidad Alimentaria (SIFA).
- País Vasco: se ha desarrollado una aplicación informática y se ha adaptado la aplicación de negocio para que el personal inspector pueda realizar las inspecciones mediante dispositivos electrónicos (tabletas digitales); así se consigue eliminar el papel de la actividad de inspección y hacer una tramitación electrónica de la actividad de inspección.

e) PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

A lo largo del año 2021, en colaboración con las administraciones de consumo de las CCAA, desde la SGCCCC y el CICC se ha continuado trabajando en la redacción y revisión de procedimientos normalizados de trabajo (PNT) en el ámbito del control oficial de los productos alimenticios. Con estos procedimientos se pretende mejorar y homogeneizar las tareas relacionadas con el control oficial.

Durante el año 2021 se elaboraron, aprobaron y/o revisaron los siguientes PNT:

- En la SGCCCC:
 - Procedimiento General para el control de la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en el lugar de venta a petición del comprador.
 - Procedimiento General para la utilización de la aplicación web "Control Oficial Comunidades Autónomas".
 - Procedimiento General para el control de la información alimentaria de los productos ecológicos y de los operadores que se acogen a las exenciones contempladas en el artículo 34.2 y 35.8 del Reglamento (UE) 2018/848 (Pendiente de aprobación por la Comisión Sectorial de Consumo).
 - Procedimiento para la realización de los controles oficiales en el marco del objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025 (aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en 2022).
 - Procedimiento de evaluación de riesgo de la información alimentaria facilitada al consumidor en el marco del objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025 (aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en 2022).



- En el CICC:
 - Procedimiento para la designación del Centro de Investigación y Control de la Calidad por las Autoridades Competentes como laboratorio oficial en el marco del Reglamento 2017/625.
 - PNT 1843 rev 00. "Determinación química del contenido en cromo VI del cuero. Método cromatográfico".
 - PNT 1846 rev 00. "Determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos".
 - PNT 1847 rev 00. "Determinación del contenido en cafeína por HPLC con detección DAD".
 - PNT 1848 rev 00. "Determinación de isomalt por CLAE con detector de índice de refracción".
 - PNT 1850 rev 00. "Determinación de polialcoholes (maltitol, manitol, xilitol y sorbitol) por CLAE con detector de índice de refracción".
 - PNT 1845 rev 00. "Manual del equipo de Cromatografía Iónica con detector amperométrico de pulsos Metrohm®".
 - PNT 413 rev. 08 "Determinación de la composición de ácidos grasos de 14 a 24 átomos de carbono mediante el análisis de sus ésteres metílicos. Método: Cromatografía de gases FID".

Algunas CCAA, además de utilizar los Procedimientos elaborados desde la SGCCCC y aprobados por la Comisión Sectorial de Consumo, desarrollan otros procedimientos propios para facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial.

Durante el año 2021 se han redactado y/o revisado los siguientes PNT:

- Aragón: Procedimiento para la supervisión del control oficial, para la aplicación y gestión del "Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón 2021-2025".

f) PLANES DE EMERGENCIA E INICIATIVAS DE CONTROL ESPECIALES

Debido a la situación causada por la COVID-19, cinco Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado que, inicialmente, estaban planificadas para el año 2020, finalmente tuvieron que ser ejecutadas en un periodo bianual (2020-2021). Dichas campañas son las siguientes:

- Bebidas Vegetales
- Azafrán y Pimentón
- Bollería industrial infantil
- Pan Integral
- Atún

Por otra parte, durante el año 2021 desde la SGCCCC se planificó, en colaboración con el Centro Nacional de Alimentación, un estudio prospectivo para la detección de residuos de plaguicidas en productos ecológicos, que se llevará a cabo en el año 2022. Con este estudio se pretende comprobar que los productos alimenticios ecológicos puestos a disposición del consumidor final no presentan residuos de plaguicidas.

Para llevar a cabo este estudio prospectivo y contar con muestras representativas del territorio nacional, han participado en dicho estudio las autoridades de control de las siguientes CCAA:



Comunidad Autónoma	Nº de muestras
Baleares	7
Extremadura	6
Galicia	8
Madrid	9
Murcia	7
Navarra	7
País Vasco	8
TOTAL	52

Tabla 4: Comunidades autónomas participantes en el estudio prospectivo.

Cabe mencionar que la toma de muestras y la realización de los análisis tendrán lugar en el primer semestre del año 2022.

En el ámbito autonómico durante el año 2021, se han llevado a cabo las siguientes iniciativas de control especiales:

- Canarias: se realizó una "Campaña COVID-19" en la cual se efectuaron controles en establecimientos minoristas, en toda la CA de Canarias, en colaboración con las autoridades de salud pública y farmacia entre otras.
- Extremadura: se llevó a cabo una actuación coordinada de las autoridades competentes en el control de la cadena alimentaria sobre productos ibéricos: jamones y paletas.

g) FORMACIÓN DEL PERSONAL

Las administraciones públicas españolas a través de sus departamentos o unidades planifican y aprueban anual o plurianualmente actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competente, así como las del propio personal.

i. En el ámbito internacional

En el año 2021 la formación internacional recibida por el personal al servicio de las administraciones públicas ha consistido en la realización de 3 cursos en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food (BTSF)*". Los cursos recibidos, así como el número de horas y de participantes en cada uno de ellos se detallan en la siguiente tabla.



CURSOS BTSF		
Nombre del curso	Nº horas	Nº participantes
<i>e-Commerce of Food Standard</i>	20	1
<i>General Investigation and Control Techniques</i>	18	2
<i>Food Composition and Information</i>	27	2

Tabla 5: Cursos de formación realizados bajo el marco de la iniciativa europea "Better Training for Safer Food (BTSF)".

ii. En el ámbito estatal

En las siguientes tablas se detallan los diferentes cursos realizados por el personal de la SGCCCC, así como por el personal del CICC.

PLAN DE FORMACIÓN - SGCCCC		
Nombre del curso	Nº horas	Nº participantes
Ley 39/2015	20	1
Producción normativa	30	1
Elaboración de bases de datos y edición de hojas de cálculo	25	1
Gestión del cambio	30	1

Tabla 6: Cursos de formación realizados por el personal de la SGCCCC durante el año 2021.

PLAN DE FORMACIÓN - CICC		
Nombre del curso	Nº horas	Nº participantes
Norma UNE EN ISO/IEC 17025:2017	6	17
Gestión de riesgos	6	8
Calibración de equipos	12	21
Espectrometría de masas y técnicas acopladas	16	15
Reglamento CE Nº 1272/2008 (CLP)	12	11

Tabla 7: Cursos de formación realizados por el personal del CICC durante el año 2021.

Cabe destacar que, desde la SGCCCC se ha asistido a un total de 6 cursos, recibiendo un total de 167 horas de formación. De igual forma, el personal del CICC asistió a 5 cursos, lo que supuso 774 horas totales de formación.

Por otra parte, además de recibir formación, desde la SGCCCC se han impartido diferentes cursos, los cuales se listan en la siguiente tabla:

CURSOS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS		
Nombre del curso	Nº horas	Nº participantes
Red Europea de Fraude Alimentario	1	25
Actualización normativa: etiquetado del pan y la miel	2	50

Tabla 8: Cursos de formación impartidos por el personal de la SGCCCC durante el año 2021.

Además, durante el año 2021 desde la SGCCCC se planificó, en colaboración con el SOIVRE, una formación sobre el control oficial en frutas y hortalizas con el objetivo de formar a los inspectores de las autoridades de Consumo de las CCAA en la inspección de este tipo de productos alimenticios.

Las CCAA que comunicaron su interés en participar fueron las siguientes: Andalucía, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y País Vasco. Dicha formación consta de 4 sesiones online que está previsto que se desarrollen durante la primera mitad del año 2022.

iii. En el ámbito autonómico

En la siguiente tabla se listan los cursos realizados por el personal de las CCAA, algunos de los cuales forman parte del Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI) de la Dirección General de Consumo. Dicho Plan de Formación Continua se puede consultar en el siguiente enlace:



Desde las CCAA se realizaron los siguientes cursos relacionados con el control oficial de productos alimenticios:



CURSOS PERSONAL - CCAA			
Nombre del curso	Comunidad Autónoma	Nº de horas	Nº de participantes
Vigilancia del mercado y etiquetado de alimentos	Galicia	12	30
Inglés presencial	Madrid	70	1
Inspección de carne de lidia	Madrid	4	1
Espectrometría de masas y técnicas acopladas	Melilla	16	1
Normas de calidad relativas a la miel y el pan. Novedades legislativas	País Vasco	2	50
Publicidad, redes y derechos	Murcia	16	4
Curso básico de inspección	Castilla-La Mancha	15	15
Control oficial de productos alimenticios de calidad diferenciada y de producción ecológica por la Inspección de Consumo de Castilla y León	Castilla y León	4	18
Comercio electrónico: medios de pago electrónico y protección al consumidor"	Canarias	20	22

Tabla 9: Cursos de formación realizados por el personal de las distintas CCAA durante el año 2021.

A modo de resumen se indica que el personal de las CCAA ha asistido a lo largo del año 2021 a un gran número de actividades formativas de apoyo al control oficial, incluyendo tanto cursos de formación en materias específicas como en cuestiones más horizontales. Entre los 312 empleados implicados en control e inspección de las CCAA se han realizado un total de 152 cursos.

3. CONTROL OFICIAL DEL MERCADO

Los controles oficiales, de acuerdo con la definición recogida en el Reglamento (UE) 2017/625, son las actividades realizadas por las autoridades competentes (o por los organismos delegados) para comprobar que los productos alimenticios, así como los operadores responsables cumplen con la normativa legal de aplicación vigente.

Para dar cumplimiento al objetivo estratégico 3.2 se han desarrollado 5 programas, que se centran principalmente, en la ejecución de inspecciones, así como en la toma de muestras para comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación a los diferentes productos alimenticios puestos a disposición del consumidor final por parte de los operadores de los establecimientos minoristas.



a) **PERFIL DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y SECTORES SOMETIDOS A CONTROL OFICIAL**

La fase de la cadena alimentaria en la que se ejecutan los controles enmarcados dentro del Objetivo Estratégico 3.2 es la fase en la cual se comercializan los productos alimenticios directamente al consumidor final a través de:

- Comercios minoristas de venta presencial: entendiéndose por tales los establecimientos que comercializan productos alimenticios al por menor (tiendas, supermercados, hipermercados, comercios especializados, etc.).
- Comercios minoristas de venta a distancia, incluyendo el comercio electrónico.

Por otra parte, los sectores sometidos a control se basan en las categorías establecidas en la parte II del Anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723, las cuales, en algunos casos, han sido subdivididas para adaptarlas a la casuística particular de las autoridades de Consumo.

CATEGORIAS DE ALIMENTOS SOMETIDAS A CONTROL

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Productos lácteos | 13. Pescado y productos de la pesca |
| 2. Alternativa a los lácteos | 14. Huevos y ovoproductos |
| 3. Grasas, aceites y sus emulsiones (excepto aceites de oliva) | 15. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa |
| 4. Aceites de oliva | 16. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos |
| 5. Hielos comestibles y helados | 17. Alimentos para usos nutricionales (Reglamento (UE) 609/2013) |
| 6. Frutas y hortalizas | 18. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogos sin alcohol o bajos en alcohol |
| 7. Productos de confitería | 19. Bebidas no alcohólicas |
| 8. Cereales y productos a base de cereales | 20. Productos de aperitivo listo para el consumo |
| 9. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería | 21. Postres (excepto los incluidos en las categorías 1, 3 y 5) |
| 10. Carne fresca | 22. Complementos alimenticios |
| 11. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente | 23. Otros productos alimenticios no incluidos en las categorías anteriores |
| 12. Productos cárnicos (estómagos, vejigas e intestinos tratados, gelatina, colágeno y HRP) | |

b) **PROGRAMAS**

Para dar cumplimiento a los programas se planifican y ejecutan diferente tipo de actuaciones de control de mercado por parte de las autoridades competentes de consumo de las CCAA:

- Actuaciones de control sistemático del mercado realizadas por las CCAA.
- Campañas autonómicas realizadas por las CCAA en colaboración con el CICC.
- Campañas nacionales de inspección y control de mercado.
- Campañas europeas y otras actuaciones de control de mercado.



Además, durante el año 2021 se han llevado a cabo controles puntuales derivados de situaciones sobrevenidas, como reclamaciones o denuncias recibidas. En este sentido se incluye la gestión de 22 notificaciones recibidas a través de la Red europea de asistencia y cooperación administrativa (Red ACA) incluida en la plataforma en línea iRASFF, por parte de la SGCCCC en colaboración con las CCAA durante el año 2021.

A continuación, se detalla el resultado de los controles oficiales realizados a lo largo del año 2021 para cada uno de los programas.

i. Programa 3.2.1. Control general de la información alimentaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la descripción de la planificación, ejecución y verificación de los controles oficiales realizados sobre la información alimentaria facilitada al consumidor de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta final (tanto de alimentos envasados como sin envasar), llevado a cabo por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas y coordinado por la Dirección General de Consumo, teniendo en cuenta la legislación vigente.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:



A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.1:



Resumen programa 3.2.1: Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.

Nº de controles realizados	9376	Nº medidas adoptadas	
Nº de incumplimientos detectados	3816	2772	
Nº de incumplimientos en información de alimentos envasados (minorista presencial)	Nº incumplimientos en información de alimentos envasados (venta a distancia)	Nº incumplimientos en información de alimentos sin envasar (minorista presencial y venta a distancia)	Nº de casos de prácticas fraudulentas en información alimentaria
2747	400	282	387

Tabla 10: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.1.

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un mayor número de incumplimientos y las medidas adoptadas frente a dichos incumplimientos:

Categorías de alimentos con más incumplimientos	Nº de controles realizados	Nº de incumplimientos	% de incumplimientos frente al nº de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al nº de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al nº incumplimientos
2. Alternativa a los lácteos	212	144	67,9%	17,0%	52,1%
11. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente	151	89	58,9%	6,6%	78,7%
4. Aceite de Oliva	867	507	58,5%	12,9%	72,4%
15. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	399	213	53,4%	6,5%	77,5%
1. Productos lácteos	816	392	48,0%	4,8%	79,3%

Tabla 11: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados

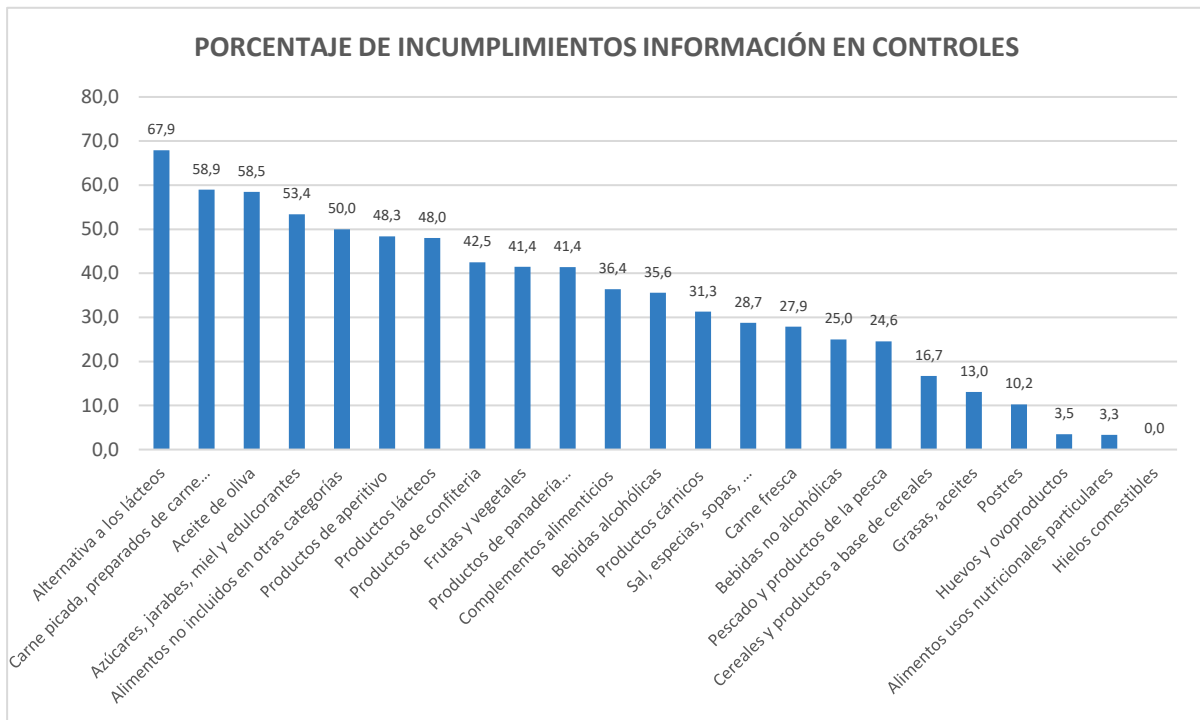


Gráfico 1. Porcentaje de incumplimientos en información en controles realizados

Cabe destacar el gran número de controles realizados en el marco de este programa (9376 controles) así como el elevado número de incumplimientos detectados (3816 incumplimientos, lo que representa más de un 40,7% sobre el total de los controles realizados).

ii. Programa 3.2.2. Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la descripción de la planificación, ejecución y verificación de los controles oficiales realizados sobre la calidad de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta final (tanto de alimentos envasados como sin envasar), llevado a cabo por las autoridades competentes de Consumo de las Comunidades Autónomas y coordinado por la Dirección General de Consumo, teniendo en cuenta la legislación vigente.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:





A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.2:

Programa 3.2.2: Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.		
Nº de controles realizados	3726	Nº medidas adoptadas
Nº de incumplimientos detectados	1227	962
Nº de incumplimientos en alimentos envasados (minorista presencial)	Nº incumplimientos en alimentos envasados (venta a distancia)	Nº de casos de prácticas fraudulentas
1059	36	182

Tabla 12: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.2.

En la siguiente tabla se muestran las categorías de productos alimenticios en las que se han detectado un mayor número de incumplimientos y las medidas adoptadas frente a dichos incumplimientos:

Categorías de alimentos con más incumplimientos	Nº de controles realizados	Nº de incumplimientos	% de incumplimientos frente al nº de controles realizados	% de casos de prácticas fraudulentas frente al nº de controles realizados	% de medidas adoptadas frente al nº de incumplimientos
11. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente	80	71	89%	44%	25%
04. Aceite de Oliva	216	130	60%	56%	96%
03. Grasas, aceites y sus emulsiones (excepto el aceite de oliva)	65	35	54%	12%	37%
01. Productos lácteos	172	87	51%	6%	57%



15. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	74	37	50%	16%	46%
----------------------------------------------------	----	----	------------	-----	-----

Tabla 13: Categorías con un mayor número de incumplimientos detectados en calidad.

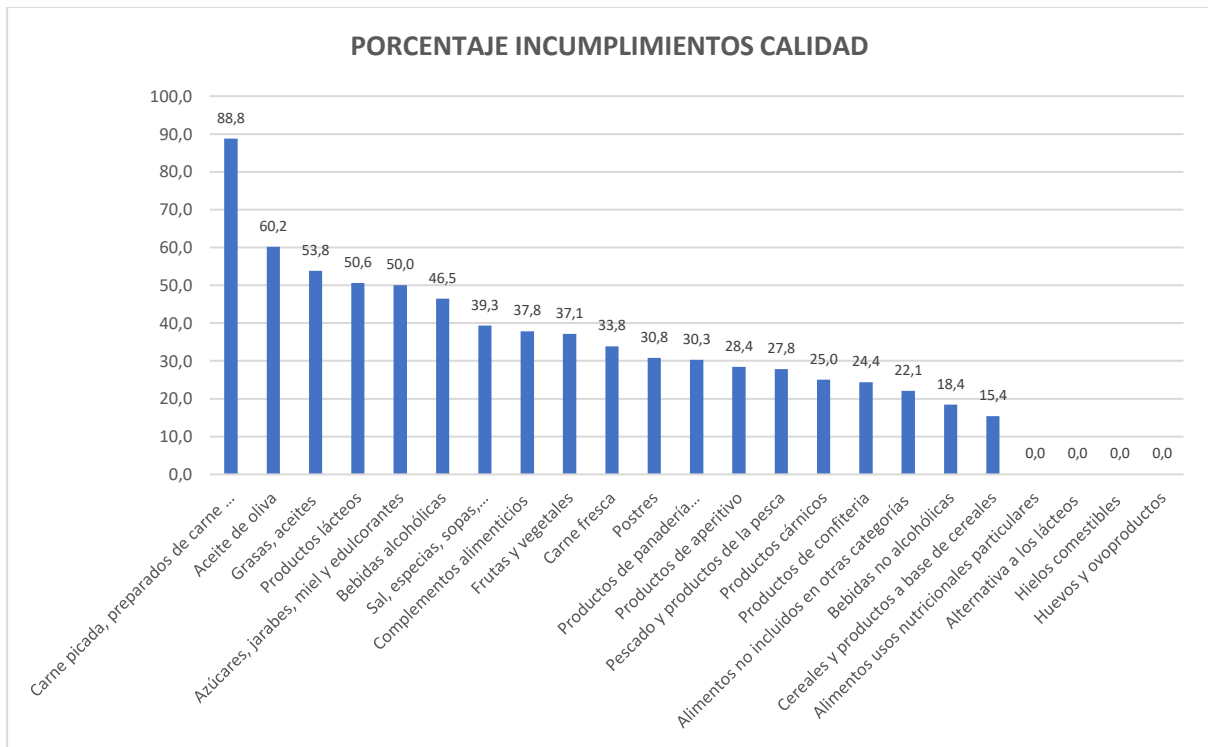


Gráfico 2. Porcentaje de incumplimientos en calidad en controles realizados

Destaca la categoría "carne picada y preparados de carne" con un 89% de incumplimientos respecto al número de controles totales realizados, a la que sigue la categoría "aceite de oliva" con un 60% de incumplimientos respecto al número de controles totales realizados.

iii. Programa 3.2.3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.

El objeto de este programa es la planificación y ejecución de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes en materia de defensa de los consumidores y usuarios de la Administración General del Estado y las CCAA para verificar el cumplimiento de las normas destinadas a garantizar prácticas leales con los consumidores y a proteger sus intereses en la comercialización de los productos alimenticios en España.

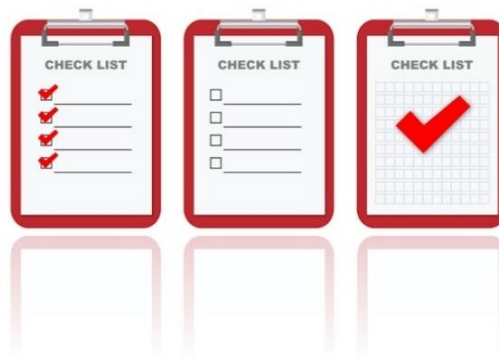
En el marco de este programa las actividades de control se fundamentan en el control oficial de las prácticas comerciales, la publicidad y los precios llevados a cabo por los minoristas, tanto en comercio presencial como en venta a distancia.

En concreto, se comprueba que:



- la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor, en particular sobre las características del alimento y, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- la publicidad y la información alimentaria no inducen a error al consumidor al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- la presentación de los alimentos y, en especial, la forma o el aspecto que se les da a estos o a su envase, al material usado para este, la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en el que están expuestos no induce a error al consumidor.
- la información alimentaria es precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor;
- las promociones y ofertas son precisas, claras y no incurren en competencia desleal;
- la indicación del precio es veraz y clara para el consumidor, cumpliendo la normativa vigente, lo que le permite la comparación del precio de los productos;

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:



A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.3:

Programa 3.2.3: Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.		
Nº de controles realizados	4375	Nº medidas adoptadas
Nº de incumplimientos detectados	1251	1248

Tabla 14: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.3.

iv. Programa 3.2.4. Control específico de la información alimentaria y calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la descripción de la planificación, ejecución y verificación de la eficacia de los controles llevados a cabo por las autoridades competentes de las comunidades autónomas y coordinado por la DGC sobre la información alimentaria y la calidad (establecida en la normativa de calidad específica de los productos), referida a los productos alimenticios etiquetados como ecológicos comercializados en el punto de venta al consumidor final.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:



A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.4:

Programa 3.2.4: Control de la información alimentaria y la calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final		
Nº de controles realizados	176	Nº medidas adoptadas
Nº de incumplimientos detectados	86	11
Nº de incumplimientos minorista información	Nº incumplimientos minorista calidad	Nº de casos de prácticas fraudulentas
44	21	21

Tabla 15: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.4.

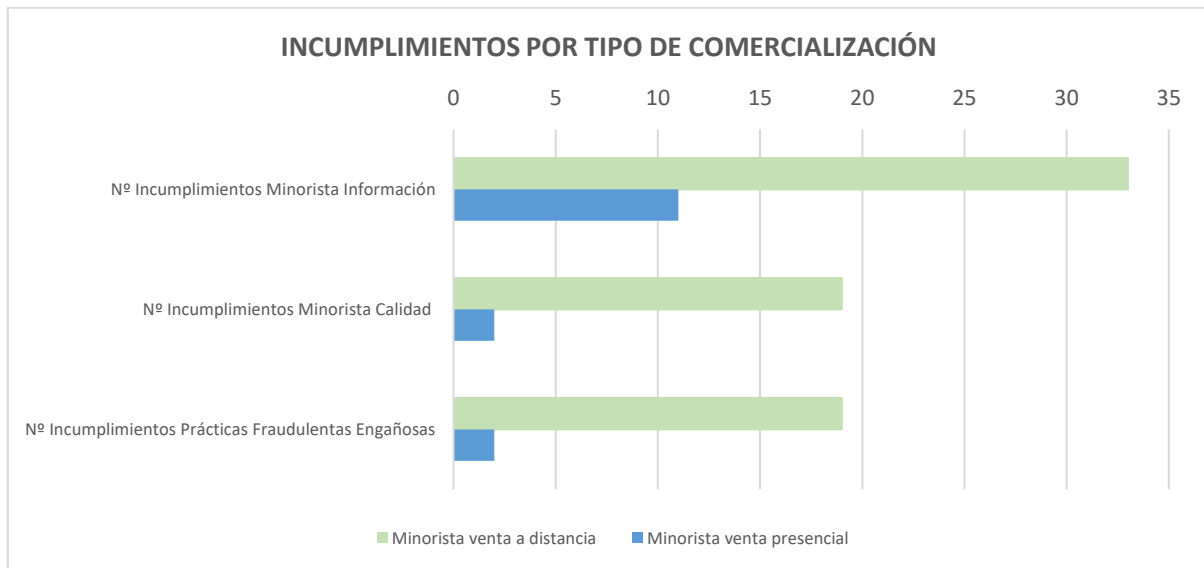


Gráfico 3. N.º de incumplimientos en controles realizados por tipo de comercialización

Del análisis de los datos contenidos en la tabla superior se concluye que durante la realización de los controles oficiales llevados a cabo sobre productos alimenticios ecológicos (176 controles) se detectaron 86 incumplimientos, que representa el 49% de los controles realizados.

v. Programa 3.2.5. Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a las denominaciones de origen protegidas, a las indicaciones geográficas protegidas y a las especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.

El objeto de este programa es la planificación, ejecución y verificación de la eficacia de los controles llevados a cabo por las autoridades competentes de las CCAA y coordinado por la DGC sobre la calidad comercial (establecida en la normativa específica de los productos) e información alimentaria vinculada a regímenes de calidad de los productos alimenticios comercializados en el punto de venta al consumidor final.

En el siguiente enlace se pueden consultar los resultados obtenidos en este programa:





A continuación, se adjunta una tabla resumen con los datos más destacables del programa 3.2.5:

Programa 3.2.5: Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.		
Nº de controles realizados	1120	Nº medidas adoptadas
Nº de incumplimientos detectados	1075	
Nº de incumplimientos minorista información	Nº incumplimientos minorista calidad	Nº de casos de prácticas fraudulentas
498	389	
		188

Tabla 16: Resumen controles realizados e incumplimientos detectados en el programa 3.2.5.

Observando la tabla superior es interesante remarcar el elevado número de incumplimientos detectados durante la realización de los controles oficiales sobre productos alimenticios acogidos a regímenes de calidad diferenciada en 2021.

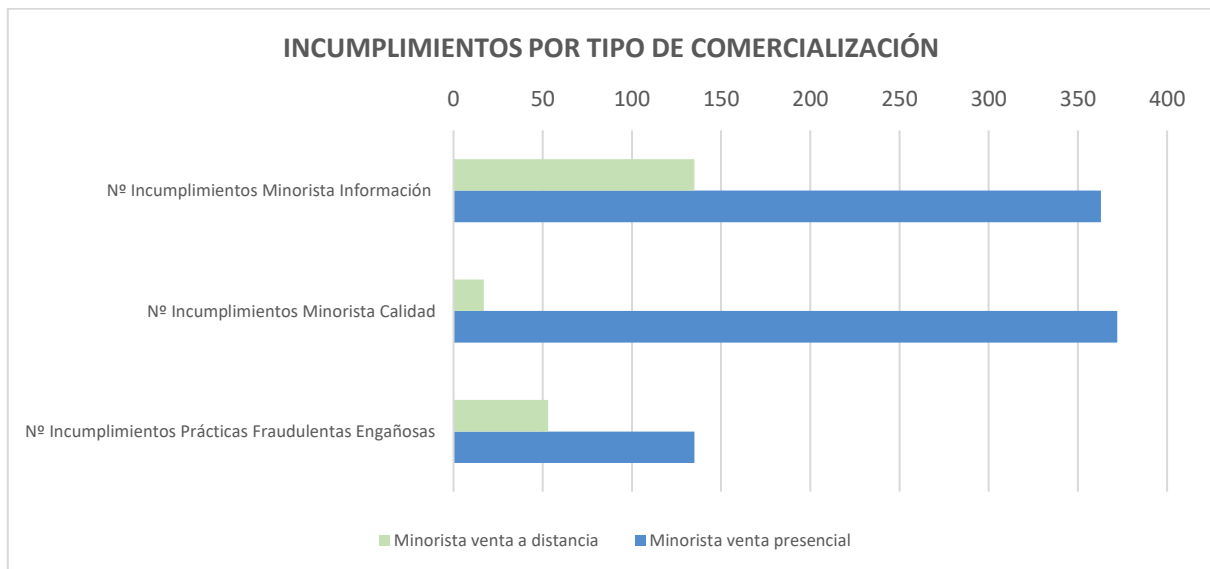


Gráfico 4. N.º de incumplimientos en controles realizados por tipo de comercialización en alimentos de calidad diferenciada.

Del análisis de los datos del programa de control de alimentos acogidos a regímenes de calidad diferenciada, se destaca el alto número de incumplimientos en información en productos alimenticios vendidos a distancia, 135 incumplimientos respecto a 183 controles realizados, lo que representa un 73% de incumplimientos detectados en el total de controles oficiales, una cifra que muestra los incumplimientos en la información alimentaria que se comercializan por medios a distancia alimentos



sujetos a regímenes de calidad, productos especialmente atractivos para los consumidores por sus características especiales, su calidad y su origen.

vi. Subprograma de control de aceite de oliva y orujo de oliva

Debido a la importancia en España de la producción de aceite de oliva, siendo España el primer productor mundial de este producto, a continuación, se muestran los controles realizados durante el año 2021 por las autoridades de consumo de las CCAA sobre los distintos tipos de aceite de oliva (estos resultados se encuentran incluidos en los diferentes programas):

CONTROLES OFICIALES ACEITE DE OLIVA				
Producto	Muestras analizadas	Muestras con incumplimientos		
		Etiquetado	Parámetros químicos	Características organolépticas
Aceite de oliva virgen extra	226	128	6	89
Aceite de oliva virgen	27	18	1	14
Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y virgen)	5	5	--	--
Aceite de orujo de oliva	1	--	--	--
TOTAL	259	151	7	103

Tabla 17: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva durante el año 2021.

Se destaca el aceite de oliva virgen extra (AOVE) por su elevada calidad. En los siguientes gráficos se resumen las muestras con incumplimientos (muestras no conformes (NC)) detectadas durante los 226 controles oficiales realizados sobre este tipo de aceite. Cada una de las muestras analizadas pueden resultar no conformes por la detección de incumplimientos en el etiquetado, los parámetros químicos y/o las características organolépticas. Así mismo, las muestras no conformes pueden presentar más de un incumplimiento en cada caso, por ejemplo, una muestra no conforme por etiquetado puede presentar uno o varios incumplimientos (denominación legal incorrecta, ausencia de las condiciones de almacenamiento, legibilidad del etiquetado, etc.).

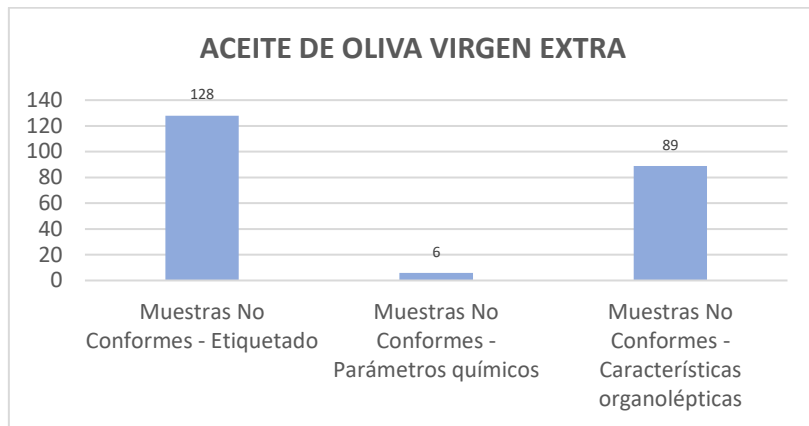


Gráfico 5: Resultados de los controles oficiales realizados sobre muestras de aceite de oliva virgen extra durante el año 2021.

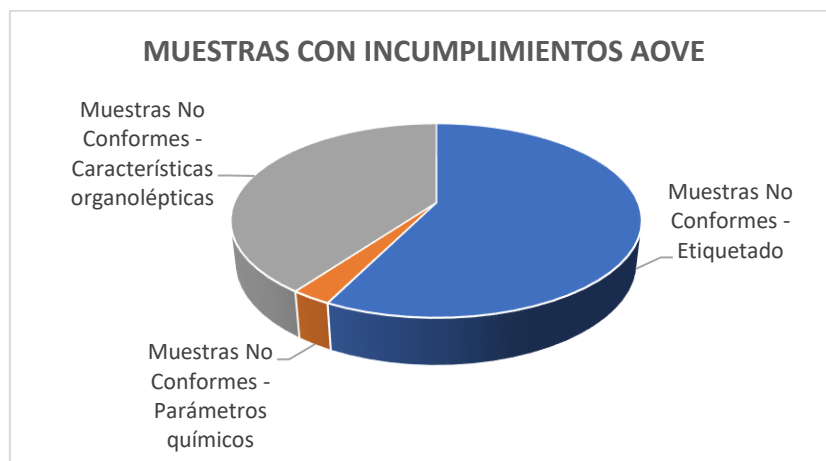


Gráfico 6: Muestras de AOVE no conformes tras la realización del control oficial

vii. Tendencias

Se analizarán las tendencias en el desarrollo del control oficial por parte de las autoridades competentes a medida que se vaya avanzando en la ejecución del Plan, es decir, durante el período 2021-2025, con el objeto de comprobar el grado de consecución de los objetivos operativos establecidos en los programas que desarrollan el objetivo estratégico 3.2.

c) CAMPAÑAS DE CONTROL OFICIAL

Como ya se mencionó anteriormente, los controles oficiales realizados en el marco de los cinco programas se realizan a través de diferentes tipos de actividades oficiales programadas: actuaciones de control sistemático de mercado realizadas por las CCAA, Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado, Campañas Autonómicas y Campañas europeas.

A pesar de que los resultados de todos los controles oficiales realizados están incluidos en su correspondiente programa, a continuación, se incluye, por su especial relevancia, información relacionada con las Campañas Nacionales, Autonómicas y Europeas realizadas durante el año 2021.



i. Campañas Nacionales

Estas campañas se coordinan y organizan desde la SGCCCC y se llevan a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CCAA. Se ejecutan de manera coordinada en todo el territorio nacional. Algunas de estas campañas, además de la actividad inspectora, llevan asociada una toma de muestra para la realización de análisis y ensayos en el Centro de Investigación y Control de la Calidad.

Los resultados de inspección obtenidos por las CCAA en las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado se introducen en la aplicación informática GESCAN-GENDACO, al mismo tiempo que desde el CICC se aporta la información relativa a los resultados analíticos de las muestras. Con estos datos, tras el análisis y evaluación global de los mismos, se elabora un informe de resultados para cada campaña nacional.

Los resultados obtenidos se encuentran publicados en la [página web del Ministerio de Consumo](#), dando con ello cumplimiento a los compromisos de transparencia adquiridos por las autoridades de consumo.

A continuación, se refleja la información más relevante en relación a las campañas nacionales programadas y ejecutadas en el año 2021, así como los resultados obtenidos en las mismas:

CAMPAÑAS NACIONALES 2021			
Campaña	Controles programados	Controles realizados	Grado de cumplimiento (%)
Aceite de oliva virgen y virgen extra	219	267	121,9
Atún	122	116	95,1
Azafrán y pimentón	95	124	130,5
Bebidas vegetales	135	132	97,8
Bollería industrial infantil	163	162	99,4
Bollería y pastelería rellena "con nata"	103	78	75,7
Comercio electrónico de alimentos	250	550	220,0
Información envasados	120	127	105,8
Miel monofloral y mil flores	186	200	107,5
Origen ingrediente primario	225	238	105,8
Pan integral	184	229	124,5
Preparados cárnicos	215	182	84,7
Quesos	156	157	100,6
TOTAL	2173	2562	113,0

Tabla 18: Grado de participación en las campañas nacionales realizadas durante el año 2021.

En la tabla superior se puede observar que los controles realizados superan en varias campañas a los programados, obteniendo un alto grado de cumplimiento por parte de las autoridades competentes de las CCAA.

En las siguientes gráficas se resumen los resultados obtenidos en las diferentes campañas. Se muestra el porcentaje de productos sometidos a control oficial que resultaron correctos e incorrectos en base a la normativa aplicable para cada uno de ellos. En la primera gráfica se recogen los resultados obtenidos de la actividad inspectora, mientras que en la segunda se incluyen los resultados analíticos.

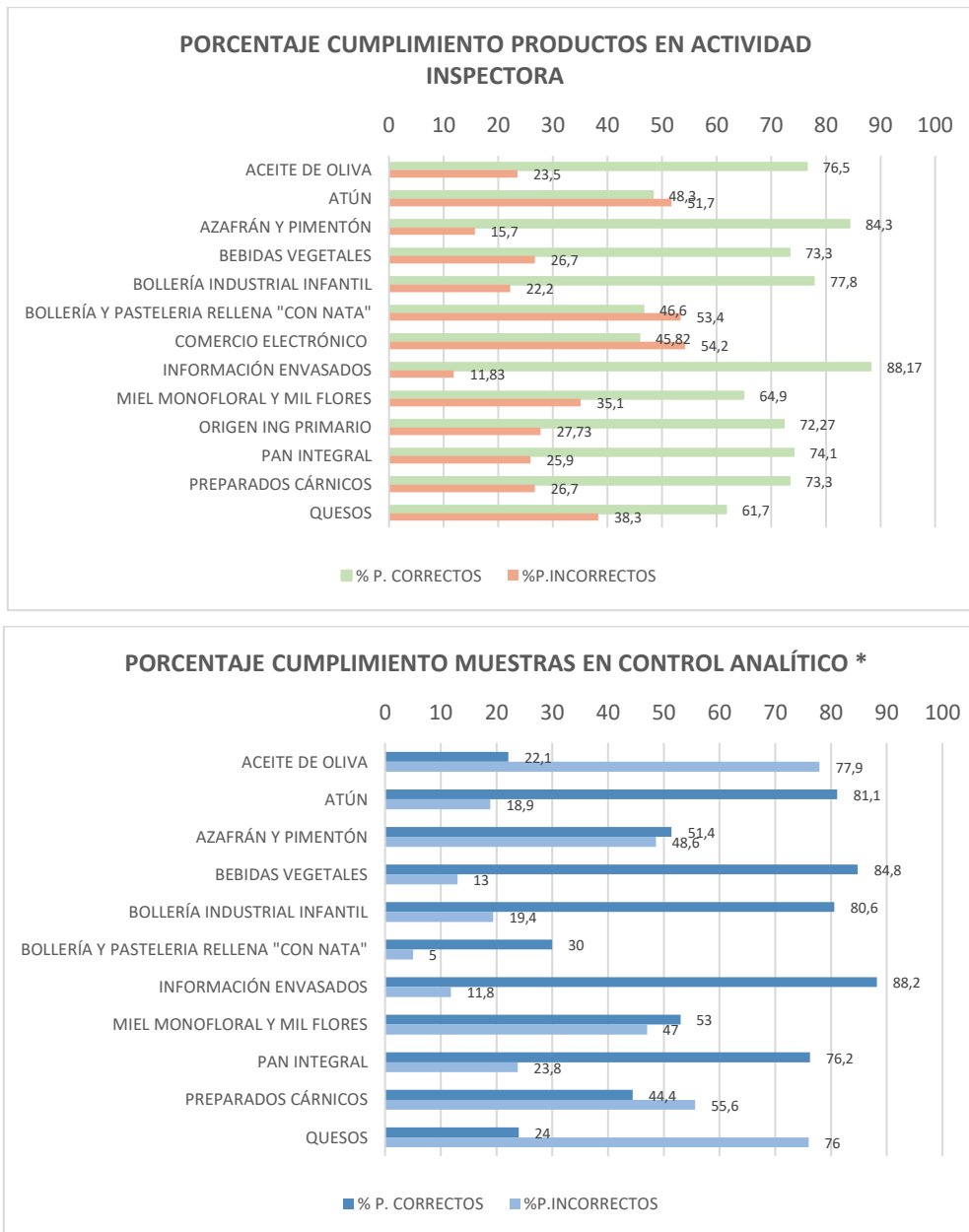


Gráfico 7: Grado de cumplimiento de los controles oficiales realizados en las campañas nacionales durante el año 2021

* En varias campañas el porcentaje de productos incorrectos sumado al porcentaje de productos correctos no es del 100% ya que algunas muestras están pendientes de resultados de análisis o no se ajustan al objeto de la campaña.

ii. Campañas Autonómicas

Las campañas autonómicas son planificadas por las autoridades competentes en Consumo de las CCAA en colaboración con el CICC. Los inspectores de las CCAA realizan una serie de tomas de muestras que son remitidas al CICC para la realización de los ensayos y análisis que son de aplicación en cada caso de acuerdo con la normativa legal.

Los resultados más significativos de las campañas de tomas de muestras realizadas por las CCAA en colaboración con el CICC se recogen a continuación:



CAMPAÑAS AUTONÓMICAS 2021 *				
Campaña	Muestras analizadas	Muestras no conformes	Incumplimientos etiquetado / información	Incumplimientos calidad / composición
Aceites de oliva	51	40	55	35
Aguas y hielos	30	10	17	0
Bebidas refrescantes (con ciclamato y sacarina)	98	8	11	0
Conservas vegetales	172	87	101	58
Horchatas	1	0	0	0
Salsas de mesa	13	3	3	0
Turrones y mazapanes	48	3	0	3
Vinos	41	3	3	0
TOTAL	454	154	190	96

Tabla 19: Resultados de las campañas autonómicas realizadas durante el año 2021

* Algunas muestras de las campañas de "conservas vegetales" y "vinos" están pendientes de análisis en el momento de elaboración de este informe

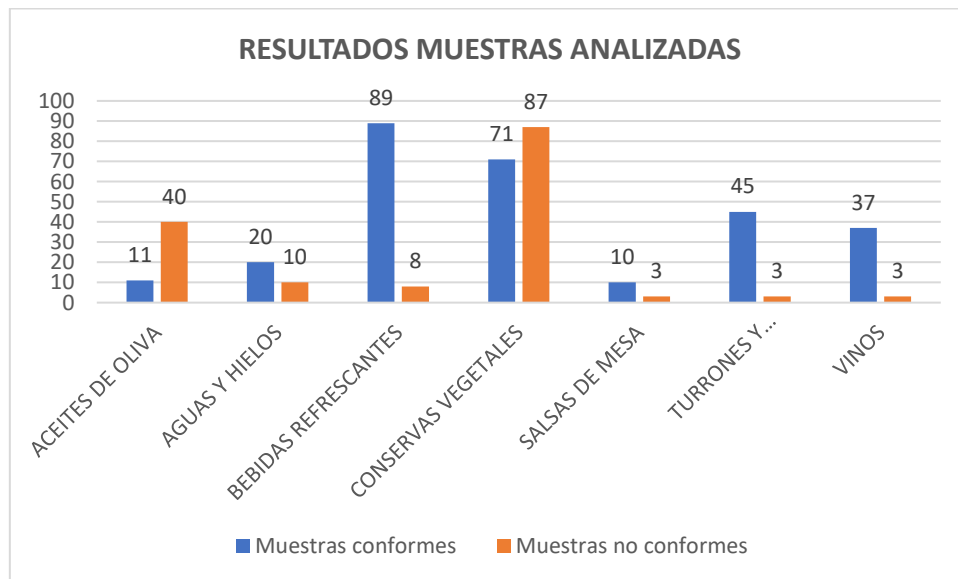


Gráfico 8: Resultados de las campañas autonómicas realizadas durante el año 2021

Analizando los datos contenidos en la tabla y/o gráfico superior destaca el elevado número de muestras no conformes en conservas vegetales, siendo un 50,1% del total de las muestras analizadas.



Por otra parte, el número de incumplimientos detectados en materia de etiquetado e información alimentaria fue muy superior a los incumplimientos detectados en calidad y composición, representado los primeros un 66,4% del total de incumplimientos.

iii. Campañas Europeas

De acuerdo con el artículo 112 del Reglamento (UE) 2017/625 la Comisión Europea (COM), podrá organizar programas coordinados de control en los que participaran los distintos Estados miembros (EEmm) con el objetivo de realizar una evaluación específica a escala de la Unión Europea (UE) del estado de aplicación de las normas contempladas en el artículo 1.2 del mencionado reglamento o de determinar la prevalencia de determinados peligros en la UE.

Ejerciendo esta competencia, la COM, en colaboración con el JRC (*Joint Research Center*), acordó en año 2019 con los EEmm la ejecución de un Plan Coordinado de hierbas y especias, en particular azafrán, orégano, comino, pimentón, pimienta y cúrcuma. En el caso de España, además de los análisis realizados por el JRC, las muestras también fueron remitidas al Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) donde se realizaron una serie de análisis complementarios.

Por parte de las autoridades competentes de consumo de las CCAA participaron en la toma de muestra las comunidades autónomas de Baleares, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Madrid, Murcia y La Rioja.

ESPECIA	Nº MUESTRAS CONSUMO
Pimentón	8
Azafrán	8
Pimienta	6
Orégano	3
Comino	3
Cúrcuma	2
TOTAL	30

Tabla 20: N.º muestras remitidas por las autoridades competentes de Consumo

Del total de las 30 muestras remitidas por las autoridades competentes de Consumo tras ser analizadas tanto por el CICC como por el JRC, se detectaron incumplimientos o sospechas de incumplimientos en una muestra de cúrcuma, tres de orégano, una de pimentón, dos de pimienta y una de azafrán. Estos resultados fueron comunicados a las autoridades de consumo de las CCAA para que se adoptaran las medidas administrativas correspondientes.

4. ACTIVIDAD INSPECTORA Y CORRECTORA

En la [página web del Ministerio de Consumo](#), se publica la información relativa a las actividades de control del mercado realizadas por las distintas administraciones de consumo de las CCAA. De esta forma se pretende alcanzar la máxima transparencia, así como proporcionar información a los



consumidores, sus asociaciones y los sectores implicados en la puesta a disposición del consumidor final de los productos alimenticios.

A pesar de que se ha modificado el formato de recogida de los datos relacionados con las actividades de control de mercado llevadas a cabo por las autoridades competentes en consumo de las CCAA para adaptarlo a las nuevas categorías de productos alimenticios recogidas en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723, para los datos relativos al año 2021 ha resultado imposible realizar dicha adaptación.

a) **RESUMEN DE LA ACTIVIDAD INSPECTORA**

El objetivo principal de las actividades de control oficial consiste en detectar posibles irregularidades en los productos alimenticios inspeccionados. Dichas irregularidades pueden clasificarse, en función de la normativa que incumple, en 6 tipos:

- Adulteración y fraude en la calidad
- Fraude en peso
- Transacciones comerciales
- Precios
- Normalización y condiciones de venta
- Otras infracciones

En la siguiente tabla, se resumen las actividades de control oficial que han constatado algún tipo de irregularidad para cada tipo de producto alimenticio:

ACTIVIDAD INSPECTORA 2021 – ACTAS POSITIVAS							
Categoría	Tipo de infracción						TOTAL
	1	2	3	4	5	6	
Aceites y grasas	2	0	0	3	45	2	52
Productos lácteos	21	0	0	0	77	11	109
Productos cárnicos	40	2	2	10	85	2	141
Productos de la pesca	0	0	1	1	28	5	35
Pan y panes especiales	7	1	0	5	133	8	154
Conservas	11	0	2	6	72	5	96
Vinos y licores	4	0	1	3	23	6	37
Huevos	0	0	0	4	29	0	33
Productos congelados	0	0	0	1	15	0	16
Frutas y hortalizas	4	0	1	25	59	39	128
Productos alimenticios varios	37	1	5	89	413	97	642
TOTAL	126	4	12	147	979	175	1443

1. Adulteración y fraude en calidad
2. Fraude en peso
3. Transacciones comerciales

4. Precios
5. Normalización y condiciones de venta
6. Otras infracciones

Tabla 21: Actas positivas de la actividad inspectora 2021

Con los datos contenidos en la tabla superior se han elaborado los siguientes gráficos. En primer lugar, se muestra el porcentaje de los distintos tipos de infracciones detectadas durante la realización de las actividades inspectoras:

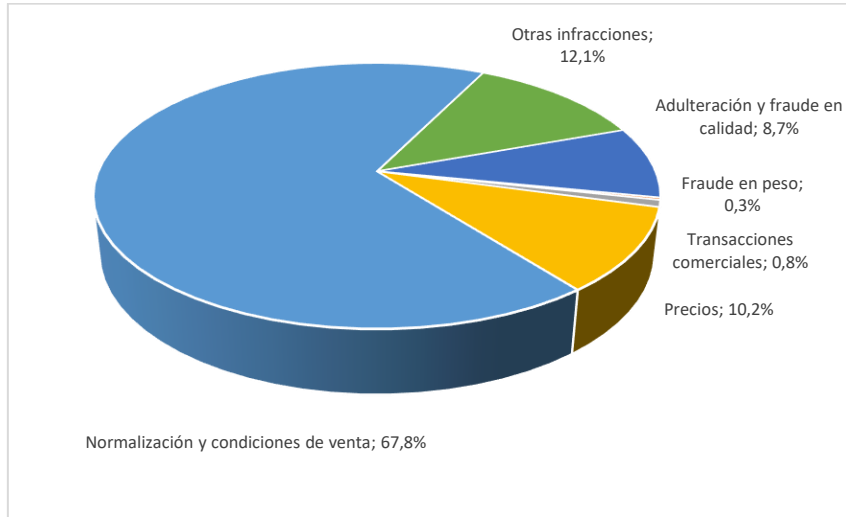


Gráfico 9: Resultados por infracciones (%) 2021

Y, en segundo lugar, se muestra el porcentaje de infracciones en función del tipo de alimentos controlados:

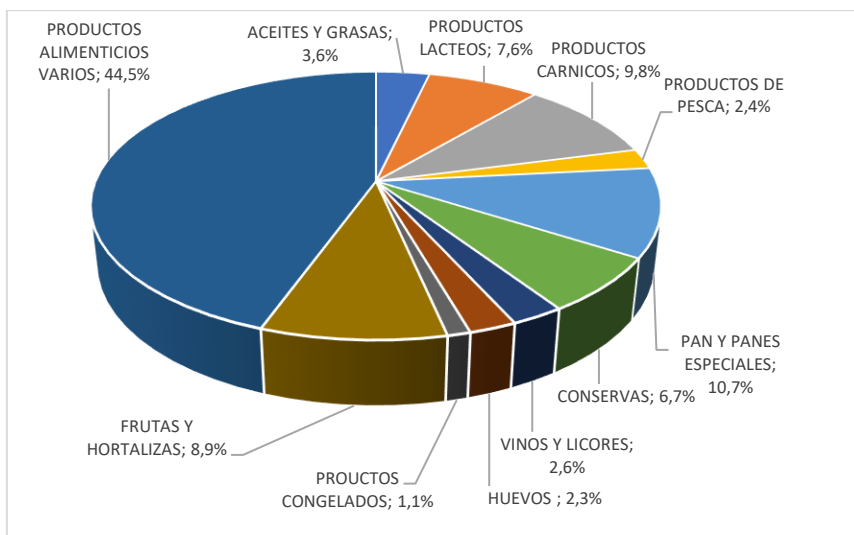


Gráfico 10: Porcentaje de infracciones en función del tipo de alimentos

En la siguiente tabla se resumen el número total de actas positivas, negativas y de toma muestra para cada tipo de alimento sometido a control oficial:



ACTIVIDAD INSPECTORA 2021 – ACTAS				
Categoría	Positivas	Negativas	Toma de muestra	TOTAL
Aceites y grasas	52	129	119	300
Productos lácteos	109	209	68	386
Productos cárnicos	141	252	81	474
Productos de la pesca	35	90	34	159
Pan y panes especiales	154	286	67	507
Conservas	96	224	215	535
Vinos y licores	37	162	36	235
Huevos	33	31	0	64
Productos congelados	16	59	1	76
Frutas y hortalizas	128	413	2	543
Productos alimenticios varios	642	1.588	355	2.585
TOTAL	1443	3443	978	5864

Tabla 22: Resultados de la actividad inspectora 2021

En el siguiente gráfico se reflejan el total de las actas por tipos de productos (se incluyen los datos de actas positivas, actas negativas y actas de tomas de muestras):

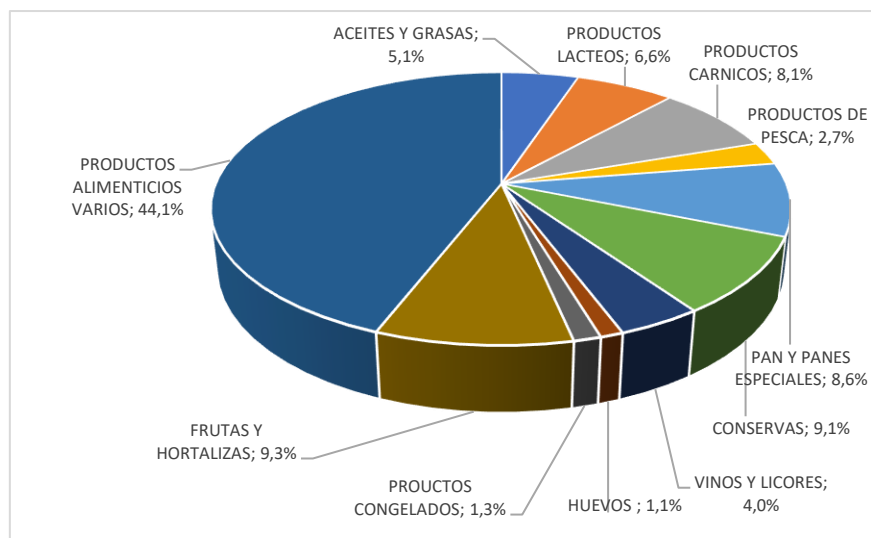


Gráfico 11: Total de actas clasificadas por tipos de alimentos

b) RESUMEN DE LA ACTIVIDAD CORRECTORA

En este apartado se resumen los datos facilitados por las CCAA en relación a los expedientes incoados que han derivado de las actividades inspectoras.

En la siguiente tabla se puede observar el número de expedientes incoados por cada uno de los tipos de infracción.



ACTIVIDAD CORRECTORA 2021 – EXPEDIENTES INCOADOS

Categoría	Tipo de infracción						TOTAL
	1	2	3	4	5	6	
Aceites y grasas	33	0	0	0	24	11	68
Productos lácteos	4	0	0	2	48	0	54
Productos cárnicos	15	0	1	1	89	23	129
Productos de la pesca	0	0	0	0	21	3	24
Pan y panes especiales	3	0	0	6	88	19	116
Conservas	2	0	1	0	15	16	34
Vinos y licores	1	0	1	1	19	12	34
Huevos	0	0	0	0	15	0	15
Productos congelados	0	0	0	0	2	0	2
Frutas y hortalizas	0	0	0	3	30	4	37
Productos alimenticios varios	11	0	12	4	142	57	226
TOTAL	69	0	15	17	493	145	739

1. Adulteración y fraude en calidad
2. Fraude en peso
3. Transacciones comerciales

4. Precios
5. Normalización y condiciones de venta
6. Otras infracciones

Tabla 23: Expedientes incoados 2021

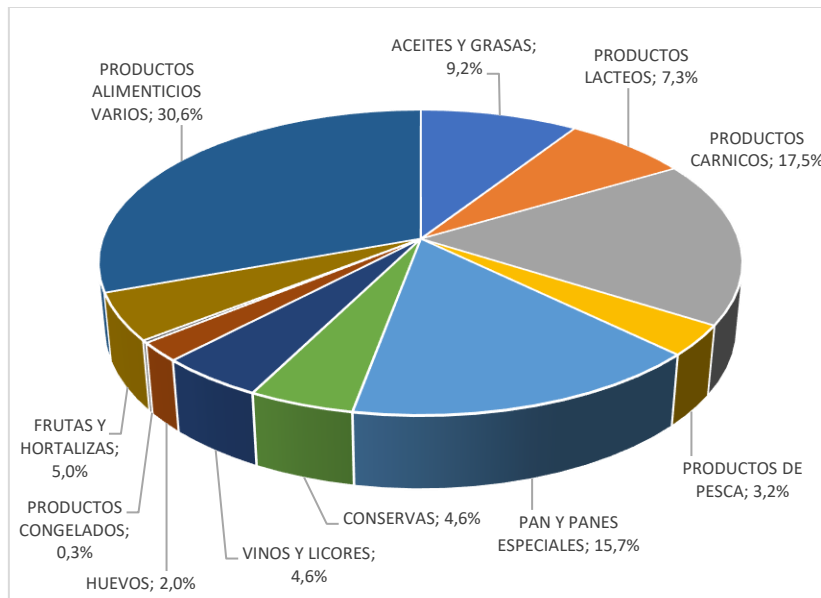


Gráfico 12: Expedientes incoados por tipo de alimento (%)



Los datos reflejados en el apartado de Actividad inspectora y correctora corresponden a los de las CCAA que han remitido dicha información. Durante 2021 se ha desarrollado una aplicación para facilitar el intercambio de datos con las CCAA relacionados con las estadísticas del control oficial, donde se recogen tanto los controles realizados, como los incumplimientos detectados y las acciones derivadas de dichos controles, en la que se han actualizado a la normativa vigente las categorías de productos como el tipo de infracciones. Esta aplicación se pondrá en uso para los datos de 2022.

5. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

Se considera de vital importancia la verificación de la calidad y eficacia de los sistemas de control oficial, para lo cual, las auditorías constituyen una herramienta fundamental.

a) **AUDITORIAS**

Durante el año 2021 se han realizado las siguientes auditorías, tanto internas como externas:

i. Auditorías en el CICC

El CICC está acreditado para la realización de ensayos en productos agroalimentarios según los criterios recogidos en la Norma UNE EN ISO/IEC 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con acreditación nº 178/LE89 por lo que es necesaria la realización de varios hitos para mantener el sistema de calidad.

Durante el año 2021, el CICC no se ha sometido a ninguna auditoría de calidad, teniendo tanto la auditoría interna como la externa programadas para la primera mitad del año 2022.

ii. Auditorías internas en el ámbito de las CCAA

Cada comunidad autónoma, debido a su diferente organización interna, programa y ejecuta una serie de auditorías, tratando de cubrir los ámbitos más relevantes de su actividad de control.

Durante el año 2021 no se han realizado auditorías en las diferentes CCAA.

6. MODIFICACIONES DEL PNCOCA

En relación con el Plan inicial del PNCOCA 2021-2025 se han modificado los programas vinculados al objetivo estratégico 3.2, pasando de tener 7 programas a 5. Los nuevos programas son los siguientes:

- Programa 3.2.1 Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.2 Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.3 Prácticas comerciales desleales con los consumidores en la comercialización de alimentos.
- Programa 3.2.4 Control de la información alimentaria y la calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 3.2.5 Control específico de la información alimentaria y la calidad vinculada a los productos con denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.



7. CONCLUSIONES

En el ámbito del control oficial de los productos alimenticios, indicar que las actividades desarrolladas por las administraciones de consumo de las CCAA se han dirigido, por una parte, a verificar el cumplimiento de la legislación que regula el deber de informar a las personas consumidoras de una manera clara y veraz, incluidas las prácticas comerciales desleales. Por otra parte, a través de la toma de muestra y la realización de análisis y ensayos sobre los distintos tipos de productos alimenticios, se ha tratado de verificar la calidad de los mismos, asegurando que cumplen con la normativa de aplicación.

En este sentido hay que subrayar que para el año 2021, las autoridades competentes en consumo de las CCAA programaron un total de 14306 controles oficiales, de los que finalmente se llevaron a cabo 15609, alcanzando un grado de cumplimiento del 109%. Por otra parte, se realizaron 3164 controles oficiales que inicialmente no estaban programados. Estos controles se realizaron principalmente para dar a respuesta a situaciones sobrevenidas como reclamaciones o denuncias recibidas. Por tanto, el número total de controles oficiales realizados durante el año 2021 ha sido de 18773, repartidos entre los 5 programas diseñados para dar cumplimiento al objetivo estratégico 3.2 del PNCOCA 2021-2025.

Por otra parte, indicar que durante la realización de los diferentes controles oficiales realizados sobre las distintas categorías de productos alimenticios (programas 3.2.1, 3.2.2, 3.2.4 y 3.2.5) se detectaron un total de 6327 incumplimientos, repartidos entre los distintos tipos de incumplimientos según muestran las siguientes gráficas:

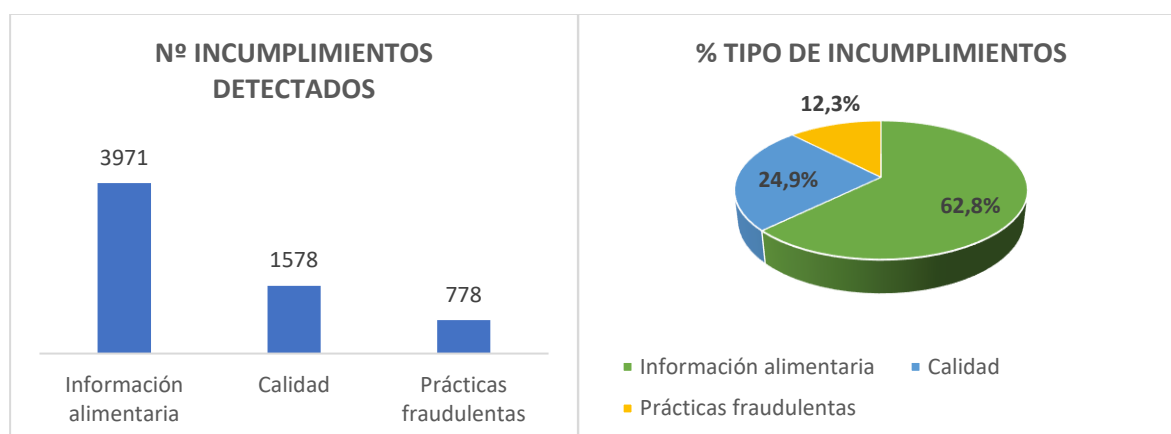


Gráfico 13: Resumen de los incumplimientos detectados en productos alimenticios

En relación a los operadores controlados en el marco del programa 3.2.3, relacionado con las prácticas comerciales desleales con las personas consumidoras, resulta interesante reseñar que se controlaron un total de 3866 operadores, siendo 608 de ellos operadores de venta a distancia (15,7%). Durante la realización de estos controles se detectaron un total de 1251 incumplimientos, repartidos entre comercio presencial y a distancia según refleja la siguiente gráfica:

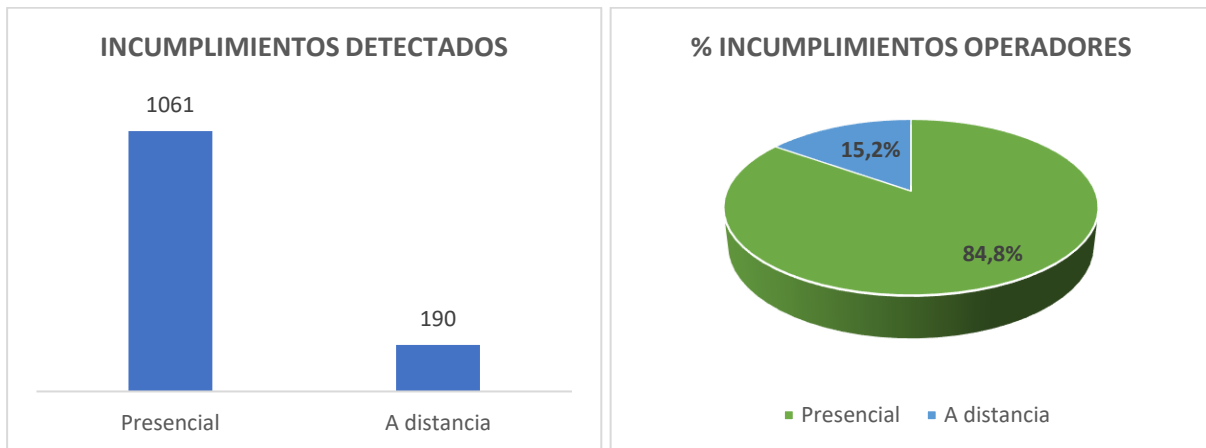


Gráfico 14: Resumen de los incumplimientos detectados en operadores

Para finalizar hay que resaltar que durante la realización de los 18773 controles oficiales se detectaron un total de 7578 incumplimientos, que derivaron en 5594 medidas adoptadas por parte de las autoridades competentes, lo que representa un 73,8% sobre el total de incumplimientos detectados, teniendo en cuenta que una acción administrativa puede actuar sobre más de un incumplimiento.

El análisis de tendencias durante el plan 2021-2025 reportará información sobre el grado de cumplimiento del objetivo 3.2, así como la consecución de los objetivos operativos de los programas del plan a lo largo del período establecido.

El informe anual de resultados relativo al objetivo estratégico 3.2 fue aprobado por la Comisión Sectorial de Consumo en julio de 2022.