

ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN EL CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN EXTREMADURA PARA LA REALIZACIÓN DE ACTUACIONES PERIÓDICAS COORDINADAS.**1.- INTRODUCCIÓN Y FINES.**

En cumplimiento efectivo de los principios generales de coordinación y colaboración administrativa que han de regir la actuación de los organismos de la Junta de Extremadura, se adopta el presente acuerdo de actuación conjunta entre las Autoridades de Control de la Cadena Alimentaria con competencias propias en cada una de sus fases.

Este Acuerdo permite observar los objetivos y líneas de actuación previstas para el periodo 2021 a 2028 tanto en el nuevo Plan de Salud de Extremadura, área de seguridad alimentaria, como en el Plan Marco de Consumo de Extremadura, incremento y mejora de la coordinación, colaboración y cooperación con otros organismos y administraciones.

Asimismo, la ejecución anual de las actuaciones coordinadas previstas en este Acuerdo permitirán dar respuesta al Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (en adelante PNCOCA), documento que identifica los controles llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes (AACC) a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final. El PNCOCA da cumplimiento al mandato derivado del artículo 109 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, sobre los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, que establece que los Estados miembros velarán por que los controles oficiales regulados por dicho Reglamento sean efectuados por las AACC sobre la base de un Plan Nacional de Control Plurianual (PNCPA), cuya elaboración y aplicación estén coordinadas en todo su territorio.

En todo caso, éste se adopta con la finalidad de asegurar una homogénea protección de los derechos de los consumidores en Extremadura, garantizando la continuidad y eficacia de esta protección, así como el cumplimiento de la normativa seguridad y calidad aplicables a los productos alimenticios afectados. También tiene como finalidad proteger la actividad desarrollada por todos los operadores que cumplen la normativa vigente, evitando así la competencia desleal que pueda generarse por todos aquellos que soslayan sus obligaciones.

También con el presente Acuerdo se pretende cumplir con los fines y objetivos estratégicos establecidos en la normativa comunitaria reguladora de distintos aspectos relativos a los productos alimenticios, entre otros:

- Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario, a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de los consumidores, garantizar sus derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales.

- Prevenir los riesgos para la salud humana y luchar contra fraudes en origen.

- Verificar el cumplimiento de la legislación que regula el deber de informar correctamente y de manera veraz a los consumidores para que tengan un conocimiento adecuado sobre las características de los productos alimenticios que se le ofrecen y el deber de no perjudicar sus legítimos intereses económicos, es decir el control del etiquetado y de la publicidad de los productos puestos a disposición de los consumidores, así como el control de prácticas comerciales desleales con los consumidores y usuarios.

2.- OBJETO Y ÁMBITO DE CONTROL.

El objeto del presente Acuerdo es regular el procedimiento a seguir por las distintas autoridades autonómicas en las actuaciones periódicas coordinadas de control que afectan a los productos alimenticios que se determinan en este documento o cuya necesidad surja en cada momento. Sin perjuicio de lo expuesto y la adopción de otro tipo de medidas que permitan garantizar un control efectivo de los productos alimenticios, se identifica como mecanismo general de control la incorporación en los planes anuales de inspección y control de cada una de las autoridades de campañas o actuaciones específicas planificadas.

Con las actuaciones de control a realizar por cada una de las Autoridades competentes, garantizando así la trazabilidad del producto, se pretende preservar la calidad, cumplimiento de las normas higiénicas y sanitarias vigentes, información al consumidor y competitividad de los productos alimenticios, en un mercado transparente en el que queden garantizados tanto los derechos del consumidor como los del sector, con el fin de evitar fraudes y distorsiones de la competencia con otros productos que no responden a las expectativas del consumidor.

Estas actuaciones coordinadas se desarrollarán de forma periódica, en concreto, con carácter anual. Sin perjuicio de lo expuesto, también podrá actuarse coordinadamente cuando así se estime oportuno por las autoridades implicadas.

Las actuaciones coordinadas sobre los productos alimenticios tienen por objeto:

- Control de los requisitos establecidos en todas las etapas de la producción, transformación y distribución por las que pasan los productos agroalimentarios, desde la producción primaria hasta su venta y distribución contemplando la producción, fabricación, manipulación, acondicionamiento, conservación, almacenamiento y transporte.

- Control en campo para la adecuada verificación los requisitos exigidos en su producción. A estos efectos podrán tenerse en cuenta las entidades de inspección que, juntamente con las entidades de certificación, conforman el conjunto de organismos independientes de control que aseguran el autocontrol de los operadores en toda la cadena.

- Control de las empresas alimentarias como responsables, en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, distribución y venta, del cumplimiento de las normas higiénicas y sanitarias vigentes.

- Control de la seguridad e inocuidad de los alimentos.
- Control de la información al consumidor relacionada con la identificación y características de calidad de los productos, debiendo poner en el mercado los fabricantes, distribuidores y, en general, todos los que intervienen en la cadena de comercialización productos que cumplan las normas referentes al etiquetado e información alimentaria de los mismos.

3.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE CONTROL PRIORITARIO Y PERIÓDICO.

En todo caso se planificarán y llevarán a cabo, anualmente, por las Autoridades partícipes actuaciones de control sobre los siguientes productos alimenticios considerados de carácter prioritario para la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Con la finalidad de garantizar la competencia en las actuaciones a seguir por todas las autoridades participantes, los siguientes productos objeto de control deberán haber sido producidos/fabricados en Extremadura (en muchos casos a lo largo del proceso de la cadena alimentaria, los cerdos producidos en Extremadura, son sacrificados en otra Comunidad Autónoma (servicio de maquila), y de nuevo en Extremadura se sigue el proceso de elaboración del producto), lo que permitirá, a su vez, cumplir la finalidad última de ser garantes de un producto extremeño de calidad y adoptar las medidas necesarias para evitar la competencia desleal entre empresas extremeñas:

- SECTOR DEL IBÉRICO

El sector del porcino Ibérico es uno de los más importantes de la Comunidad Autónoma de Extremadura, genera empleo y riqueza, así como por la alta calidad de los productos cárnicos que se obtienen del mismo, siendo un gran referente en la percepción del concepto de calidad por parte de los consumidores.

Representa alrededor del 35% del ibérico que se produce a nivel nacional, con 1.014.738 cerdos producidos en el año 2021. El sector en los últimos años está teniendo en general un comportamiento al alza, interrumpido este último año por la situación creada por la pandemia por COVID19, que ha generado un descenso en el número de cerdos producidos en Extremadura respecto al año anterior de un 10%, en todas las categorías.

Históricamente la producción del cerdo ibérico se caracteriza por los sistemas de producción extensivos y semi-extensivos, ligado principalmente en la dehesa y su entorno, muy compatibles estos sistemas de producción con el medioambiente.

Por categorías, el cerdo de **BELLOTA** en el año 2021 se certificó en Extremadura 222.000 animales de la categoría de bellota, siendo el 50% de los cerdos engordados en la dehesa del 100% raza ibérica.

El cerdo engordado a base de bellotas en la montanera que se produce en Extremadura viene representando campaña tras campaña alrededor del 37% del conjunto nacional, que vienen a ser en torno a los 600.000 cerdos certificados en la categoría de bellota para el año 2021.

Extremadura cuenta con una superficie susceptible para el engorde de cerdos a base hierbas y bellotas de 1.200.000 hectáreas, de las cuales tienen declaradas la capa de montanera y la SAC (superficie arbórea cubierta) en torno a 800.000 hectáreas, que permite obtener cerdos de la categoría de bellota, de acuerdo con la norma de calidad.

En la categoría de **CEBO de CAMPO** representa el 35% del total de cerdos ibéricos certificados en Extremadura que fueron de 320.000 animales en 2021, aumentando esta categoría desde la publicación del RD 4/2014 de la NCI. (Año 2014, que es cuando desaparece la categoría de recebo).

En cuanto a la categoría de **CEBO** en Extremadura en el año 2021 se certificaron bajo norma 476.000 animales, representando el 46% del total de los cerdos producidos en Extremadura, siendo casi en su totalidad cerdos del 50% raza Ibérica.

Similar trayectoria han seguido los cerdos marcados por la Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”, una de las denominaciones de origen de mayor prestigio del ibérico, con un volumen de animales sacrificados bajo DO de 24.000 cerdos acompañado de buenos precios.

Respeto a la fase de elaboración, tanto mataderos como la industria transformadora del sector del porcino se han producido importantes cambios, debido a dinámicas internas y externas, que influyen en cambios productivos, en la distribución y comercialización y la calidad del producto, adaptando sus sistemas de producción a la trazabilidad y autocontrol requerido en la norma de calidad del ibérico.

Todos estos datos se traducen en una continua recuperación del sector, dejando atrás una crisis del ibérico que desencadenó con precios muy por debajo de coste de producción. En ello se sigue trabajando para obtener una normalización del sector y mejorar el consumo de este producto tanto en el mercado nacional como en el exterior, en el que poco a poco va aumentando la exportación del producto obtenido del cerdo ibérico.

Otros aspectos actuales en alza de este sector:

- Aumento del nivel de censos, así como de la capacidad de transformación industrial.
- Gran seguimiento y control de amenazas graves en la sanidad del animal.
- Producto final con gran aceptación (mercado interior y exterior).
- Sector sin competencia exterior en cuanto al producto ibérico.
- Producto cada vez más demandado en el mercado exterior

- ACEITES

El aceite de oliva virgen extra es la mejor grasa comestible que existe, un producto completamente natural que en los últimos años se ha convertido en sinónimo de excelencia y salud. Porque es más que un ingrediente culinario básico. Se trata de la piedra angular de la Dieta Mediterránea declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, porque atesora importantes valores nutricionales y terapéuticos que incluyen beneficios cardiovasculares, aporte de ácidos grasos esenciales, contribución a la reducción del colesterol o propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y anticancerígenas. Características que hay que preservar y que son exclusivas del aceite de oliva virgen catalogado como Extra.

En el caso de Extremadura este producto también es un patrimonio cultural que forma parte de la historia, de la costumbre y del paisaje. Se está poniendo en valor la tradición milenaria que atesora el aceite de oliva virgen desde un punto de vista gastronómico, científico, histórico, comercial, cultural, ambiental y turístico.

El turismo relacionado con un producto de calidad como éste –oleoturismo– está desvelando un atractivo mundo de posibilidades en Extremadura. No en vano el olivo es el cultivo que mayor superficie ocupa en la Comunidad y compone un paisaje que trasciende el tiempo porque habla de árboles centenarios y del esfuerzo de quienes lo hicieron posible. Es una relación con la tierra que abarca miles de años. En todo este tiempo la industria oleícola extremeña nunca ha sido tan importante y nunca ha gozado de los estándares de calidad que maneja actualmente. Proteger y salvaguardar esos niveles es obligación de Acuerdos como éste.

En el consumo de aceite ha de privar la calidad, la diferenciación y la claridad de conceptos. Todos los días se produce aceite de oliva virgen en algún lugar del mundo. Se consume en 175 países a un ritmo global de 100 litros cada segundo. En un mercado de tales dimensiones la competencia es dura y la situación económica puede favorecer a aceites de semillas y la introducción de grasas exóticas. Salvaguardar los mejores productos e informar sobre sus cualidades y características es un objetivo irrenunciable de las administraciones públicas.

- PRODUCTOS ECOLÓGICOS

En los últimos años la demanda de productos alimenticios ecológicos por parte de las personas consumidoras ha experimentado un gran aumento. Al tratarse de productos de una elevada calidad, con un alto valor añadido, se hace necesario intensificar los controles para garantizar que las personas consumidoras adquieren productos de alta calidad que, además, van acompañados de toda la información alimentaria obligatoria asociada a este tipo de productos expresada de forma clara y veraz, para poder tomar decisiones de compra plenamente informadas.

Este hecho es, si cabe, todavía más relevante todavía en nuestro país, ya que de acuerdo con el informe “Agricultura Ecológica. Estadísticas 2018” que publicó el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España es el primer Estado miembro de la UE en superficie ecológica y el cuarto del mundo.

Además la producción ecológica está en alza, destacando que a pesar de la situación sanitaria acaecida en 2020, el número de operadores ha seguido creciendo a nivel nacional. Este aumento, se ha producido en todas las Comunidades Autónomas y en particular en Extremadura, se ha visto aumentado en el 11,51%.

No hay que olvidar además que la producción ecológica no solo beneficia al consumidor final, proporcionándole alimentos de buena calidad, sino que al tratarse de un sistema de gestión sostenible es respetuoso con los sistemas y los ciclos naturales, el mantenimiento y la mejora del estado del suelo, el agua y el aire, la salud de las plantas y los animales, y el equilibrio entre ellos. Haciendo un uso responsable de la energía y de los recursos naturales. Siendo por todo ello, un sistema de producción que contribuye a la protección del medio ambiente y del clima.

En el año 2007, se aprobó el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, el cual ha sido derogado recientemente por el Reglamento (UE) nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, de aplicación obligatoria a partir del 1 de enero de 2022.

De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo *“La producción ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas en materia de medio ambiente y clima, un elevado nivel de biodiversidad, la conservación de los recursos naturales y la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y sobre producción que responden a la demanda, expresada por un creciente número de consumidores, de productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales”*.

Con este nuevo reglamento se pretende asegurar una competencia leal y un funcionamiento apropiado del mercado interior de productos ecológicos, así como conseguir la confianza de los consumidores en los productos etiquetados como ecológicos.

Actualmente la producción ecológica desempeña un papel social doble aprovisionando, por un lado, un mercado específico que responde a una demanda de productos ecológicos por parte de los consumidores y, por otro, proporcionando al público bienes que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural.

- PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Desde muy antiguo se han apreciado las cualidades de determinados alimentos que van vinculadas a ciertos sitios geográficos.

El desarrollo normativo contemporáneo comienza con la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del *Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes*. En los sucesivos años, algunas naciones presionaron para que se aprobara una norma que salvaguardara a las indicaciones de calidad vinculadas a un territorio en el ámbito de la entonces Comunidad Económica Europea, consiguiendo la aprobación del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo. Europa se ponía al frente de la defensa de unos productos agroalimentarios tradicionales, con gran reputación, que eran objeto de imitaciones y usurpaciones a todos los niveles, creándose situaciones de competencia desleal. Dicho reglamento fue sustituido por el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo y, recientemente, esta última norma ha sido derogada por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, que regula los actuales regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y unifica el marco jurídico de las denominaciones de origen (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP), las especialidades tradicionales garantizadas (ETG) y otros términos de calidad facultativos (verbigracia, *producto de montaña*). No obstante, es preciso matizar que la normativa de las DOP e IGP se engarza en el Reglamento (UE) 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados.

Según los datos oficiales del año 2020, en España existen un total de 202 figuras de calidad diferenciada agroalimentarias, entre DOP, IGP y ETG, que suponen un valor económico conjunto de 2.448 millones de euros. En relación con dicho valor económico, los sectores específicos que tienen más importancia para estas figuras es el de los jamones, las frutas, los quesos, las carnes frescas y los aceites de oliva virgen. En general, son además los sectores con mayor número de

figuras, salvo en el sector del jamón que, a pesar de sumar solo ocho figuras de calidad diferenciada, supone más de un tercio del valor económico total. En cuanto a las figuras de calidad vínicas, en la campaña 2019/2020 constan 41 DOP en España (724 bodegas), que suponen un valor económico de 3.580 millones de euros, así como 42 IGP (720 bodegas), que implican 248 millones de euros de valor económico.

En el caso concreto de Extremadura, existe un claro predominio de las figuras de calidad agroalimentarias sobre las vínicas. Así, de las primeras hay nueve DOP (Gata-Hurdes, Cereza del Jerte, Pimentón de la Vera, Torta del Casar, Miel Villuercas-Ibores, Queso Ibores, Dehesa de Extremadura, Queso de la Serena, Aceite Monterrubio) y dos IGP (Cordero de Extremadura y Ternera de Extremadura); de las segundas existen solo una DOP (Ribera del Guadiana) y una IGP (Extremadura [Vino de la Tierra]). Asimismo, es preciso comentar que a estas figuras de calidad extremeñas se les han unido recientemente otras que ya cuentan con una Protección Nacional Transitoria (DOP Queso de Acehúche, IGP Vaca de Extremadura e IGP Cabrito de Extremadura), si bien aún no han empezado a comercializar producto amparado. En cuanto a su valor económico, es imprescindible resaltar a las DOP de Dehesa de Extremadura, Ribera del Guadiana, Pimentón de la Vera, Ternera de Extremadura, Cordero de Extremadura, Cereza del Jerte y Torta del Casar.

Por último, es importante indicar que, en Extremadura, también hay operadores que están acogidos a ciertas figuras de calidad supraautonómicas (cuyo ámbito territorial abarca más de una comunidad autónoma y, por tanto, de competencia estatal). En concreto, las DOP Cava, Jabugo y Guijuelo, así como la IGP Carne de Ávila.

4.- AUTORIDADES DE CONTROL PARTICIPANTES Y ÁMBITO DE ACTUACIÓN.

4.1.- AUTORIDADES DE CONTROL PARTICIPANTES.

Son partícipes en el presente los siguientes organismos de la Junta de Extremadura, Autoridades de Control de la Cadena Alimentaria en sus distintas fases, que intervienen directa o indirectamente en la seguridad y/o en la calidad de los productos ibéricos:

❖ Dirección General competente en materia de Agricultura y Ganadería.

De acuerdo con el Decreto 164/2019, de 29 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio y se modifica el Decreto 87/2019, de 2 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, corresponderá a la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio las siguientes funciones:

- a) Ordenación, orientación, lucha contra el fraude y fomento en materias de calidad comercial y diferenciada de alimentos y de productos derivados de la uva y del vino. Defensa de las figuras de calidad diferenciada agroalimentaria, desarrollando las competencias autonómicas en materia de denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas, producción ecológica o cualquier otro sistema relativo a la protección y desarrollo de alimentos de características particulares.

- b) Ordenación de la producción integrada y ecológica y su indicación en los productos alimenticios, así como otros sistemas relativos a la protección y desarrollo de alimentos de características particulares.
- c) Autorización, control e inspección de entidades de evaluación de la conformidad de la calidad alimentaria.
- d) La dirección, planificación, asesoramiento y coordinación de la actividad administrativa de defensa de la calidad de los productos alimentarios, la lucha contra el fraude en dicho ámbito y el ejercicio de la potestad sancionadora en los términos que determinen sus normas reguladoras.

❖ **Dirección General competente en materia de Salud Pública.**

De acuerdo a la Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura y el Decreto 221/2008 por los que se aprueban los Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud, las competencias de esta Dirección General en el ámbito de la Salud Pública, y más concretamente de la seguridad alimentaria relacionadas con el presente convenio de colaboración, se detallan seguidamente:

- a) La elaboración, dirección y coordinación de los procesos en materia de promoción, protección de la salud y prevención de la enfermedad y, en general, los relativos a la salud pública.
- b) La planificación operativa de los recursos adscritos a esta Dirección General.
- c) La elaboración y coordinación de acciones y programas preventivos con especial incidencia en las zonas rurales, reduciendo y/o eliminando los riesgos ambientales, alimentarios y zoonosológicos a los que pueda estar expuesta la población.
- d) Velar por el cumplimiento de la normativa alimentaria en materia de higiene, registro, control e inspección de alimentos.
- e) La dirección y coordinación de la red de alertas y emergencias en salud pública.
- f) La dirección y coordinación del control sanitario de establecimientos, así como el control del cumplimiento de las normas de protección y bienestar de los animales en el momento del sacrificio en mataderos y la adopción de las medidas necesarias para garantizar su aplicación.
- g) La promoción de la educación para la salud al objeto de fomentar hábitos de vida saludables entre la población en general y en los grupos de riesgo en particular, con especial atención a la obesidad y sobrepeso infantil, consumo de alcohol y drogas, tabaquismo y prevención de embarazos no deseados.
- h) Las facultades inspectoras en materia de salud pública.
- i) Las autorizaciones administrativas sanitarias en la materia que afecte al ámbito competencial de la Dirección General.
- j) El ejercicio de la potestad sancionadora dentro de las competencias asignadas a la Dirección General.
- k) La coordinación y control de la programación de los laboratorios de salud pública, así como el estudio y propuestas de metodología analítica en materia de salud pública.
- l) El control epidemiológico de enfermedades transmisibles y brotes epidémicos, así como la elaboración de protocolos de prevención y control dentro de la cartera de servicios del Servicio Extremeño de Salud.
- m) Aquellas otras que expresamente le sean atribuidas o delegadas.

❖ **Instituto de Consumo de Extremadura.**

De acuerdo con la Ley 1/2008, de 22 de mayo, de creación de Entidades Públicas de la Junta de Extremadura, artículos 5 y 6, el Instituto de Consumo de Extremadura ejercerá las competencias que corresponden a la Comunidad Autónoma de Extremadura en materia de consumo, teniendo entre sus fines, la propuesta de planificación de las políticas de defensa y protección de los consumidores y la ejecución de las mismas.

A su vez, el Decreto 214/2008, de 24 de octubre, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de Consumo de Extremadura, contempla entre sus competencias y funciones velar para que los bienes, productos y servicios puestos a disposición de los consumidores incorporen la información y los requisitos de seguridad exigibles legalmente y realizar campañas de prevención dirigidas especialmente a evitar el fraude, la información que pueda inducir a error o sea incompleta, la publicidad engañosa ... así como ejercer las competencias de inspección y sanción en el ámbito de consumo de acuerdo con las disposiciones vigentes.

4.2.- ÁMBITO DE ACTUACIÓN.

Las actuaciones de control a realizar por cada una de las Autoridades incluirán:

- A) elaboración de **documentos de planificación y protocolos** (procedimientos normalizados) para la realización de los controles.
- B) **actuaciones de inspección**: el control y examen de establecimientos, animales y alimentos, así como de su transformación, además de empresas alimentarias, los sistemas de gestión y producción en ellas aplicados, incluidos documentos, ensayos del producto acabado y prácticas de alimentación. También el origen y destino de las entradas y salidas de los productos, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales en todos los casos.
- C) si se constatan incumplimientos se adoptarán **medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias**, de acuerdo con:
 - ✓ los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
 - ✓ su repercusión en los intereses económicos de los consumidores
 - ✓ la garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, del punto en el que se realiza el control y del historial de incumplimientos del operador responsable. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas, incluido el inicio de un procedimiento sancionador.

- D) la adopción de **otras medidas preventivas, difusión o de reacción** cuando así se considere necesario.

En cualquier caso, las autoridades podrán prestarse el apoyo y colaboración necesaria para dotar de eficacia y eficiencia a estas actuaciones, entre otras, elaboración conjunta de documentación de control, ejecución de controles con personal de distintas autoridades,...

Con la finalidad de prevenir la existencia de infracciones que alcancen definitivamente a las personas consumidoras, se incrementarán los esfuerzos a realizar por las autoridades en el ámbito de la difusión y comunicación, tanto a los proveedores como a los minoristas, respecto de sus obligaciones de velar por la comercialización de productos que cuenten con las autorizaciones y certificados exigidos así como la necesidad de facilitar y contar con dicha documentación que certifique que el producto que comercializan cumple con todos los requisitos legales (ejem. exigencia a los minoristas de disponer de los certificados ecológicos de los productos que venden y, correlativamente, exigencia a sus proveedores para que faciliten dichos certificados a sus clientes de forma automática con el suministro).

A) Dirección General competente en materia de Agricultura y Ganadería.

1. SERVICIO DE CALIDAD AGROPECUARIA Y ALIMENTARIA.-

1.1. Sección de Promoción de la Calidad

Realiza el control oficial y la supervisión del cumplimiento de la Norma de Calidad del ibérico, son diferentes tipos de controles para verificar el cumplimiento de la NCI, abarcando ganadería, industrias, elaboración, etiquetado.

Destacan las siguientes actuaciones para el cumplimiento de las normas de calidad en su ámbito competencial:

- a) Visitas de acompañamiento a entidades de inspección para comprobar el cumplimiento del protocolo de inspección por parte de las entidades, verificando que los animales estén identificados, que tengan informes de raza y edad, verificación fecha nacimiento, pesos entrada montanera, comprobación que las parcelas tienen su declaración realizada, aforo de montanera, verificación de no suplementación durante el cebo, etc.
- b) Visitas de acompañamiento a entidades de certificación para comprobar el cumplimiento del protocolo de certificación por parte de las entidades, en matadero, sala de despiece, industrias de elaboración y comercializadores, verificando sacrificio, identificación piezas con precintos, pesos de canales, en industrias cumplimientos tiempos de elaboración, realización de ejercicios de trazabilidad en las diferentes fases del producto, etiquetado de piezas, verificación de que los DEPC (Documento de Expedición de Producto Conforme) emitidos contienen todos los campos exigidos en el protocolo y por tanto es trazable, etc.
- c) Visitas de campo a explotaciones ganaderas sin acompañamiento de la entidad para verificar el trabajo de la entidad de inspección.
- d) Visitas a mataderos, sala despieces, industrias elaboración, comercializadoras, sin acompañamiento de la entidad para verificar el trabajo de la entidad de certificación.

En estas visitas se controla:

- Identificación de los animales y Registro General de Explotaciones Ganaderas.
- Condiciones de manejo y alimentación para los animales que dan origen a productos con la designación «de bellota», «de cebo de campo» y «de cebo».
- Identificación y trazabilidad de los productos: Identificación de canales, marcado de piezas, y pesos.
- Trazabilidad. En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los productos, de manera que se puedan relacionar las piezas o porciones de los productos con el animal o el lote o lotes de explotación de que procedan.

En el matadero, los jamones y paletas de cada lote de productos obtenidos de animales sacrificados, se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:

- Negro: De bellota 100% ibérico.
- Rojo: De bellota ibérico.
- Verde: De cebo de campo ibérico.
- Blanco: De cebo ibérico.

Dicho precinto incluirá de forma indeleble y perfectamente legible una numeración individual y única de la pieza en un tamaño suficiente para ser legible, de tal forma que se correlacione, en los registros de trazabilidad, con la canal o media canal de la que proceda dentro del lote de sacrificio.

1.2. Sección de Denominaciones de Origen.

El capítulo I del título V del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 regula los controles oficiales de los regímenes de calidad de los títulos II y III, en el marco del actual Reglamento (UE) 2017/625, indicándose en el artículo 36.3 que consistirán en:

- a) la verificación de que un producto cumple el pliego de condiciones correspondiente antes de la comercialización,
- b) la supervisión del uso que se haga de los nombres registrados (controles en mercado).

La Dirección General de Agricultura y Ganadería se ocupa exclusivamente de los controles relativos al artículo 36.3.a), no siendo competente para la ejecución de las supervisiones relativas al artículo 36.3.b) del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

En el artículo 37.1 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se establece que la verificación del pliego de condiciones previa a la comercialización de un producto competirá a:

- **Las Autoridades competentes** designadas de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (UE) 2017/625. Dentro de este ámbito concreto, debe tenerse en cuenta que el artículo 26.4 Reglamento (UE) 2017/625 prevé la posibilidad de delegar determinadas funciones de control oficial en una o varias personas físicas, con las condiciones establecidas en el artículo 30.

- **Los organismos delegados**, en el sentido del artículo 3.5) del Reglamento (UE) 2017/625. Todos estos organismos delegados tienen que estar acreditados por ENAC con un alcance que incluya el correspondiente pliego de condiciones que se verifica.

De este modo, la Dirección General de Agricultura y Ganadería, en el marco del control establecido por el artículo 36.3.a) del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, ha delegado la verificación del pliego de condiciones de las siguientes figuras de calidad en los correspondientes organismos delegados:

- ❖ DOP Cereza del Jerte: en su Consejo regulador.
- ❖ DOP Pimentón de la Vera: en su Consejo regulador.
- ❖ DOP Torta del Casar: en su Consejo regulador.
- ❖ DOP Ribera del Guadiana: en su Consejo regulador.
- ❖ DOP Dehesa de Extremadura: en su Consejo regulador.
- ❖ DOP Aceite Monterrubio: en la certificadora privada Certifood.
- ❖ DOP Queso de la Serena: en el Consejo regulador de la IGP CORDEREX.
- ❖ IGP Cordero de Extremadura: en su Consejo regulador.
- ❖ IGP Ternera de Extremadura: en su Consejo regulador.

En cambio, la Dirección General de Agricultura y Ganadería verifica directamente el pliego de condiciones de las siguientes DOP: Gata-Hurdes, Miel Villuercas-Ibores y Queso Ibores. No obstante, en esta última figura se da la circunstancia de que la realización de las inspecciones y auditorías han sido delegadas en una persona física (el técnico del CRDOP Queso Ibores), en las condiciones establecidas en el artículo 30 del Reglamento (UE) 2017/625. Asimismo, la Dirección General de Agricultura y Ganadería también verifica directamente el cumplimiento del pliego de condiciones de la IGP “Extremadura” (Vinos de la tierra), pero a través de la Sección de Defensa contra Fraudes.

Debe tenerse en cuenta que todos los controles oficiales, relativos a DOP e IGP incluidas en el ámbito agroalimentario, se encuentran encuadradas en un programa específico dentro del Plan Nacional de Controles oficiales. En cambio, los DOP e IGP vónicas no se incluyen en dicho programa.

En el año 2020, en el marco del mencionado Plan Nacional de Controles oficiales, hubo aproximadamente un centenar de operadores extremeños que comercializaron productos agroalimentarios amparados con DOP o IGP de ámbito exclusivamente autonómico. Sobre ellos se realizaron, por parte de los organismos de control o de la propia Dirección General de Agricultura y Ganadería, un total de 3.128 controles (incluyendo a los operadores que les suministran la materia prima, es decir, agricultores y ganaderos).

1.3 Sección de Defensa contra Fraudes y de la cadena alimentaria.

1.3.1 **Ámbito de aplicación, y fines de control de esta Unidad de acuerdo a Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.**

- a) A todos los productos alimenticios o alimentos según se definen en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, transformados o sin transformar comercializados en España, con independencia del lugar de establecimiento del operador en el territorio nacional.

b) En 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.

1.3.2 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.

Finalidad de los controles:

a) Contribuir a generar un alto nivel de confianza en los productos alimenticios mediante los necesarios procedimientos para defender su calidad.

b) Proporcionar condiciones leales en el marco de su actividad entre los operadores de la cadena alimentaria.

c) Proteger los derechos de los operadores de la industria alimentaria y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado de los productos alimenticios.

d) Contribuir a la unidad de mercado y a la competitividad, además de a la transparencia y claridad del sector alimentario español.

e) Garantizar la coordinación del control ejercido sobre la calidad alimentaria por las autoridades competentes.

f) Vigilar que los procesos de elaboración y transformación de los productos alimenticios se ajusten a la normativa vigente en la Unión Europea.

g) Establecer la necesaria colaboración con la industria alimentaria para abordar cuestiones que afecten a los objetivos de esta ley.

Las inspecciones se realizan sin previo aviso en las instalaciones de las empresas responsables de los productos que hayan sido objeto de control previo en las presentes actuaciones coordinadas, y ello con la finalidad de garantizar la trazabilidad y control perseguidos en estos productos.

En cuanto al control de los productos del cerdo ibérico (RD 4/2014):

Esta sección, además realiza en industrias de despiece, salazón, fábrica, almacenamiento, y etiquetado, según se establece en la norma de calidad RD 4/2014 de 10 de enero por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, jamón paleta y caña de lomo ibérico el control de:

La trazabilidad de piezas desde el etiquetado y/o precinto, hasta llegar a Certificado de Informe REA "Raza, Edad y Alimentación", extendido por la Entidad inspectora de campo. No se actúa sobre la carne fresca.

Precintos:

- Verificación y cotejo de la inviolabilidad de los precintos, de aquellos que están rotos, dañados, ilegibles, perdidos o falsificados.
- Revisión documental de las entradas y salidas de productos y sus correspondencias con las numeraciones y colores de los precintos.

Etiquetado:

- En los almacenes de productos finalizados y aptos para su comercialización.
- En almacén de etiquetado.
- Durante el proceso de etiquetado.
- En aquellos productos que no cumplen la norma del cerdo ibérico, y por tanto deba procederse a su reetiquetado.

Productos fuera de norma:

- Control de "no conformidades" detectadas por las Entidades de Certificación de productos en las empresas y previamente comunicadas a nuestra Unidad.
- Control de salidas de los productos que durante el desarrollo de una inspección se compruebe que incumplen la Norma de Calidad. Se controla que se etiquetan y comercializan como "Jamón curado", independientemente de la sanción que les corresponda.
- Control de jamones, paletas y lomos, que no están acogidos a la norma y utilicen colores en los precintos y/o indicaciones, o dibujos o marcas que son exclusivas para aquellos que sí están en norma, tienen contratados los servicios de una Entidad de certificación y además cumplen la norma de comercialización de los del cerdo ibéricos.

En cuanto al sector del aceite:

Se llevan a cabo los siguientes controles en almazaras, refinerías y extractoras de aceite de orujo:

- Verificación de la trazabilidad y control documental del sector del aceite de oliva y de orujo de oliva, desde el origen de las aceitunas hasta el destino de los productos y subproductos originados por la actividad. Abarca tanto la trazabilidad interna (movimientos dentro de las instalaciones) como la externa (movimientos entre distintos operadores).
- Toma de muestras oficiales para el control de parámetros físico-químicos y organolépticos, en relación con la categorización de los productos y detección de fraudes.
- Control del etiquetado de los productos envasados y dispuestos para su comercialización.
- Control de contenido efectivo.

1.4 Laboratorio Agroalimentario de Extremadura.

El Laboratorio Agroalimentario actúa como órgano de control de la calidad para el sector agropecuario extremeño; presta apoyo tecnológico y analítico a diversos órganos de la Administración central, autonómica y local, así como a la industria agroalimentaria, IGP y DOP de Extremadura y a los numerosos particulares que cada día solicitan sus servicios.

Su disponibilidad permite realizar análisis, pruebas y ensayos en los aceites presentes en el mercado puestos a disposición de las personas consumidoras, con objeto de verificar su calidad,

seguridad y veracidad de la información presentada en el etiquetado, además de comprobar que dichos productos se adecuan al resto de reglamentaciones y normas que les sean aplicables.

Y es que en el control oficial de la valoración sensorial, que actualmente exige la normativa europea sobre el aceite, juega un papel determinante en Extremadura el panel de cata del Laboratorio Agroalimentario al disponer de acreditación ante ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005, autorizado por la Comisión Europea y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional.

Así, sin perjuicio de las actuaciones de control entre las 3 autoridades partícipes en el presente y como consecuencia de los resultados obtenidos en los últimos años en las campañas de control nacional y autonómicas desarrolladas por INCOEX sobre el Aceite Oliva Virgen o Virgen Extra, en las que las muestras analizadas arrojan un alto porcentaje de graves incumplimientos en la calidad, especialmente, aquellos que evidencian la incongruencia entre la denominación de venta del producto que figura en el etiquetado “Aceite de oliva virgen o virgen extra” y las características exigidas para dicha categoría, este Acuerdo también permite consolidar la colaboración existente entre INCOEX y el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura en los siguientes términos:

- Aprovechando el control de etiquetado que INCOEX realiza a través de las actuaciones anuales acordadas en el presente (10 actuaciones), también asumirá en las mismas la toma de muestra que remitirá posteriormente al Laboratorio Agroalimentario de Extremadura para su análisis y control de calidad.
- Asimismo, se confirma la excelente colaboración existente entre INCOEX y el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura en cuanto a la remisión de muestras para análisis relacionadas con las campañas anuales de carácter nacional en las que participa INCOEX.

En todo caso, se respetarán los plazos y calendarios de que disponga el Laboratorio para facilitar y asegurar los análisis interesados.

2. SERVICIO DE PRODUCCIÓN AGRARIA.

La **Sección de Producción Ecológica** del Servicio de Producción Agraria, perteneciente a la Dirección General de Agricultura y Ganadería, realiza el control oficial sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

En el ámbito de la Comunidad Autónoma, se disponen de tres registros en materia de producción ecológica y comprenden agricultura, ganadería, industria e importación:

1. Registro de Operadores titulares de Fincas Agropecuarias de Producción Ecológica
2. Registro de Elaboradores y Comercializadores de Producción Ecológica
3. Registro de Importadores de terceros países.

Quedarán sometidos al citado control y certificación, todos aquellos operadores que realicen actividades en la fase de producción, elaboración, comercialización ecológica e importación de productos ecológicos de países terceros, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

En general los objetivos de control oficial en materia de producción ecológica se dirigen a:

- a) Asegurar un sistema viable de gestión agrario que respete los sistemas y los ciclos naturales, contribuya a alcanzar un alto grado de biodiversidad, haga un uso responsable de la energía y de los recursos naturales como el agua, el suelo, las materias orgánicas y el aire y, además, cumpla rigurosas normas de bienestar animal.
- b) Obtener productos de alta calidad.
- c) Alcanzar una amplia variedad de alimentos y otros productos agrícolas que respondan a la demanda de los consumidores de productos obtenidos mediante procesos que no dañen el medio ambiente, la salud humana, la salud y el bienestar de los animales ni la salud de las plantas.

Entre las actuaciones de control a realizar para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de producción y etiquetado de los productos ecológicos, se destaca la verificación de:

- 1) Las actividades a realizar y productos a certificar, incluyendo entre las mismas: producción vegetal, producción animal, elaboración, transformación, comercialización y en su caso, importación de productos que provengan del sistema de producción ecológica.
- 2) Trazabilidad. Control de registros de entradas, existencias, financiero, salidas etc... en los que se recojan de manera actualizada todos los datos exigidos reglamentariamente.
- 3) Productos e insumos. Uso autorizado de los productos procedentes del sistema de producción ecológica y que, en su caso, estén certificados como tal, por Autoridades de Control y Certificación autorizadas.
- 4) Otros productos e insumos, no incluidos en el punto anterior. Control de su compatibilidad con el sistema de producción ecológica o en su caso, su limitación y/o prohibición, como: tratamientos veterinarios, uso de fitosanitarios y fertilizantes, aditivos, productos de limpieza, OMG...
- 5) Instalaciones y/o parcelas relacionadas con la actividad ecológica.
- 6) Toma de muestras de los productos o de las mercancías que producen, envasan, elaboran, distribuyen, comercializan o importan.
- 7) Operaciones de transporte, almacenamiento, envasado de productos ecológicos.
- 8) Etiquetado e indicaciones referentes al método de producción agraria ecológica. Control in situ y autorización previa.
- 9) Seguimiento. Que los productos que proceden de producción agraria ecológica que entren en las dependencias del operador, no planteen ninguna duda en relación a su calificación. En caso de irregularidades, garantizar que las indicaciones relativas al método de producción agraria ecológico se retiren.

10) Importaciones, hasta el primer destinatario y desde los locales de almacenamiento del primer destinatario hasta los destinatarios dentro de la comunidad europea. Informado de toda remesa que vaya a ser importada.

11) Así como, cualquier otra exigencia en la normativa que resulte aplicable.

Las actuaciones a realizar en base al presente acuerdo y que corresponderán al seguimiento de las previamente comunicadas, quedarán documentadas, registradas y serán comunicadas a todas las partes interesadas e intervinientes en el presente acuerdo.

B) Dirección General competente en materia de Salud Pública,

Con competencias para realizar todas aquellas actuaciones sanitarias que permitan garantizar el cumplimiento de las **normas de higiene** vigentes en los establecimientos de alimentación.

Conforme a los objetivos del presente acuerdo de colaboración, las actuaciones se centrarán fundamentalmente en:

- 1) Control de la higiene de establecimientos alimentarios y de las correctas prácticas de manipulación y uso de los productos durante todas las fases de producción: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.
- 2) Control de la trazabilidad de las producciones en base a lo regulado por el Reglamento 178/2002 y al Reglamento de Ejecución 931/2011.
- 3) Control del etiquetado de los productos conforme a lo establecido en el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Estas actuaciones se llevarán a cabo en establecimientos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, verificando su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en las siguientes claves:

- Clave 10: “Carnes y derivados, aves y caza” que elaboren productos ibéricos derivados del cerdo, en concreto, jamones, paletas y caña de lomo acogidos a la norma de calidad conforme al Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico,
- Clave 16: “Grasas comestibles”. En fabricantes, envasadores, almacenistas, distribuidores, importadores u otras actividades específicas.
- Clave 40: almacenistas, distribuidores, envasadores e importadores polivalentes de productos incluidos en las anteriores claves.

En consecuencia, el alcance de los establecimientos objeto de la presente actuación coordinada abarcará dentro del sector anteriormente referido:

- Fabricantes/Elaboradores: se incluyen los establecimientos que fabrican, preparan o transforman alimentos destinados al consumo humano como las industrias cárnicas. Quedan excluidos los establecimientos dedicados al comercio al por menor.

- **Invasadores:** se incluyen los establecimientos que tienen autorizada esta actividad de forma específica.
- **Almacenista:** establecimientos autorizados al almacenamiento de alimentos a terceros, con o sin temperatura regulada.
- **Distribuidores con y sin depósito:** se incluyen empresas autorizadas a realizar operaciones comerciales de distribución de alimentos. El distribuidor sin depósito carece de instalaciones ni medios propios de transporte.
- **Otros establecimientos incluidos en las claves 10 y 40 del RGSEAA:** Mataderos, salas de despiece, mercados mayoristas.

Las actuaciones a realizar por el control oficial en estos establecimientos se centrarán sustancialmente en llevar a cabo un seguimiento de las irregularidades previamente comunicadas fruto del resultado de las actuaciones realizadas en fases conexas a las actividades desarrolladas por el establecimiento implicado y detección de irregularidades en el ámbito de la sanidad e higiene alimentarias; trazabilidad; etiquetado con aspectos sanitarios y garantías de seguridad alimentaria de los productos afectados.

Si como resultado de las actuaciones realizadas en establecimientos inscritos en el RGSEAA, objetivo prioritario de esta Dirección General en el convenio, se derivase la necesidad de ampliar las actuaciones a establecimientos de comercio al por menor, se llevarían a cabo en éstos las actuaciones que fuesen oportunas para completar las inspecciones iniciadas a nivel de los establecimientos inscritos en RGSEAA.

C) Instituto de Consumo de Extremadura

De acuerdo con lo establecido en la Ley 6/2019, de 20 de febrero, del Estatuto de las personas consumidoras de Extremadura, art.3 d), es un derecho básico de las personas consumidoras la información correcta sobre los diferentes bienes y servicios.

Así, las actuaciones a desarrollar por INCOEX tienen como objetivo general reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria facilitada al consumidor, en cuanto a los requisitos relativos al contenido, disponibilidad, colocación y/o presentación de las menciones obligatorias y en cuanto a los requisitos aplicables a la información voluntaria.

INCOEX llevará a cabo controles oficiales en materia de información alimentaria obligatoria y voluntaria facilitada al consumidor final, tanto en el etiquetado de los productos como en su presentación, con la finalidad de comprobar el cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas en este ámbito, pudiendo alcanzar:

- productos alimenticios que se presentan envasados y sin envasar para la venta al consumidor final.

- productos alimenticios que son envasados en los lugares de venta a petición del consumidor final.
- productos alimenticios envasados por los titulares del comercio al por menor para la venta al consumidor final.
- productos alimenticios envasados ofrecidos al consumidor final mediante comercio electrónico o venta a distancia.

Su ámbito de actuación se centra en el establecimiento minorista, en concreto, en aquellos establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante. También su ámbito de actuación podrá extenderse a la venta a distancia y comercio electrónico.

En cuanto a la naturaleza del control, las actuaciones consisten en visitas a los establecimientos minoristas centrándose, básicamente, en la inspección visual de los distintos productos alimenticios, concretamente, en el etiquetado y/o presentación de los productos envasados y en la información alimentaria de los productos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final.

La inspección visual del etiquetado podrá ser realizada directamente en el producto, o bien mediante la toma de fotografías del etiquetado o captura de imágenes en las páginas web que ofrecen productos alimenticios de venta al consumidor final para la comprobación de los requisitos normativos aplicables en relación a la información alimentaria, tanto los contemplados en la legislación general de información alimentaria, como en la de productos más específicos.

También impulsará la adopción de medidas de divulgación y difusión que permitan proporcionar a los ciudadanos extremeños y a los agentes sociales implicados, información, formación y educación sobre los derechos que les asisten, en particular, a los más vulnerables, promocionando el consumo responsable.

5.- MARCO NORMATIVO APLICABLE.

Sin perjuicio de la normativa sectorial de calidad, sanidad e información a los consumidores aplicables, destacan las siguientes de carácter general:

Normativa comunitaria:

- **Reglamento (UE) nº 2017/625**, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
- **Reglamento (CE) nº 178/2002**, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Reglamento (CE) nº 852/2004**, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 853/2004**, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento de ejecución (UE) nº 931/2011**, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Reglamento (CE) 1924/2006**, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- **Reglamento (UE) 2019/1020**, de 20 de junio de 2019, relativo a la vigilancia del mercado y la conformidad de los productos.
- **Reglamento (UE) nº 1308/2013**, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.
- **Reglamento (CE) 1924/2006**, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, modificado por el Reglamento (UE) 116/2010, de 10 de febrero.
- **Reglamento (UE) 432/2012**, de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- **Reglamento (UE) 1333/2008**, de 16 de diciembre de 2008 (DOUE L 354, de 31.12.2008), sobre aditivos alimentarios.
- **Reglamento (UE) 1334/2008**, de 16 de diciembre de 2008 (DOUE L 354, de 31.12.2008), sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) no 2232/96 y (CE) no 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.
- **Reglamento (CE) nº 834/2007** del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91.

- **Reglamento (UE) 2018/848** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el reglamento (CE) nº 834/2007 del consejo. (Aplicable a partir del 1 de enero de 2022).

Normativa nacional:

- **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.
- **Ley 6/2015**, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura
- **Ley 10/2001**, de junio, de Salud de Extremadura.
- **Ley 7/2011**, de 23 de marzo, de Salud Pública de Extremadura.
- **Ley 6/2019**, de 20 de febrero, del Estatuto de las personas consumidoras de Extremadura.
- **Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.**
- **Decreto 42/2009**, de 6 de marzo, por el que se crea el Comité de Agricultura Ecológica de Extremadura (CAEX), por el que se designa la autoridad de control y certificación para las actividades de producción, elaboración, comercialización e importación de productos ecológicos, se crean los registros y se establecen los instrumentos de fomento, promoción y asesoramiento en materia de producción ecológica en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- **Real Decreto Legislativo 1/2007**, de 16 de noviembre del texto refundido de la ley general para la defensa de los consumidores y usuarios y otras leyes complementarias.
- **Ley 34/2002**, de 11 de julio, de servicios de la información y de comercio electrónico.
- **Real Decreto 126/2015**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
- **Real Decreto 1801/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- **Real Decreto 1808/1991**, de 13 de diciembre por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio.
- **Real Decreto 3423/2000**, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.
- **Real Decreto 4/2014**, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
- **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.**
- **Ley 39/2015**, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- **Ley 40/2015**, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

6.- PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN COORDINADA.

Control periódico: ANUAL

Nº controles cada autoridad/producto: 10 actuaciones (*hace un total de 40 actuaciones comprometidas inicialmente*)

1ª FASE DE PLANIFICACIÓN: Cada una de la Autoridades justificará documentalmente sus actuaciones de control mediante los pertinentes documentos de planificación (en el que se detallará objeto campaña, programación, medidas ante irregularidades...) /protocolos de inspección y/ certificación, en aplicación de la normativa general y sectorial que resulte aplicable en su respectivo ámbito de control. En este ámbito previo, será conveniente cualquier colaboración que permita confirmar la oportunidad de los documentos de planificación y protocolos aplicables por las autoridades.

En todo caso, las actuaciones de control se realizarán con carácter oficial, de manera que, en el caso de hallarse irregularidades, se puedan iniciar las oportunas actuaciones para la corrección de las mismas.

2ª FASE DE EJECUCIÓN DE ACTUACIONES (trazabilidad inversa): Las actuaciones coordinadas se iniciarán por el Instituto de Consumo de Extremadura mediante la realización de controles de información obligatoria en los establecimientos minoristas y sobre productos fabricados o producidos en Extremadura, garantizando así la posibilidad de actuar todas las autoridades y alcanzar todas las fases que afectan a la trazabilidad del producto. También en este momento será conveniente cualquier colaboración que se estime necesaria, entre otra, el desarrollo conjunto de inspecciones con personal de las distintas autoridades.

Sin perjuicio de lo expuesto, en caso de que una autoridad realice actuaciones sobre un producto alimenticio y considere conveniente trasladarlo al resto para garantizar un control pleno en el resto de fases de comercialización, podrá realizarlo en cualquier momento e informar al resto.

Calendario previsible en la realización de controles por cada autoridad:

PRODUCTO	Enero-Abril (1er cuatrimestre)	Mayo-Diciembre (2º y 3er cuatrimestre)
IBÉRICO	INCOEX	AGRICULTURA-SANIDAD
ACEITE	INCOEX	AGRICULTURA-SANIDAD
ECOLÓGICO	INCOEX	AGRICULTURA-SANIDAD
CALIDAD DIFERENCIADA	INCOEX	AGRICULTURA-SANIDAD

Posteriormente, INCOEX remitirá al resto de las Autoridades información sobre los controles realizados, tanto positivos, en los que se haya podido verificar alguna irregularidad, como negativos, para que el resto de autoridades procedan a iniciar sus actuaciones de control sobre esos productos concretos y con independencia del resultado de las actuaciones seguidas por INCOEX, pues la experiencia pone de manifiesto la constatación de incumplimientos en determinadas fases anteriores/posteriores cuando no se han detectado en fases previas.

Consecuencia de las actuaciones realizadas, cada una de las autoridades podrá adoptar aquellas medidas de prevención/reacción o sancionadoras que considere oportunas, siempre en el ámbito de sus respectivas competencias.

3ª FASE DE EVALUACIÓN DE RESULTADOS: Los resultados e información resultante de las actuaciones de control oficial, así como las medidas de prevención/reacción/sancionadoras adoptadas en sus respectivos ámbitos competenciales ante incumplimientos observados, deberán facilitarse al resto de autoridades mediante formulario tipo adjunto como Anexo (se compartirá en formato Excel para facilitar el tratamiento de datos). **Se establece como fecha límite de remisión de resultados el día 15 de marzo de cada anualidad posterior al ejercicio objeto de control.**

A la vista de los resultados obtenidos podrán proponerse los cambios/mejoras que se consideren oportunos para la mejora continua del sistema, promoviendo así en el futuro nuevas actuaciones coordinadas que permitan lograr el objetivo de identificar las tendencias mediante el análisis de los resultados obtenidos, valorar el grado de cumplimiento de los programas y legislación alimentaria/consumidor por parte de los operadores económicos, describir las medidas adoptadas ante incumplimientos y formular las observaciones y propuestas de mejora que se consideren necesarias.

En Mérida,

Firmas:

El Director General de Agricultura y Ganadería

Antonio Cabezas García

La Directora General de Salud Pública

Pilar Guijarro Gonzalo

El Director General del Instituto de Consumo de Extremadura

José González Rubio



**ANEXO I
TABLA COMPARTIDA
REMISIÓN RESULTADOS**

ACTUACIONES PERIÓDICAS COORDINADAS DE LAS AUTORIDADES DE LA JUNTA DE EXTREMADURA COMPETENTES EN EL CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

producto y anualidad

INSTITUTO CONSUMO DE EXTREMADURA					DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA					DIRECCIÓN GENERAL SALUD PÚBLICA					
Identificación Producto	Establecimiento	Nº de Actuación Inspección	Resultado Acta	Descripción incumplimiento y artículo norma/apartado protocolo	Medidas prevención/reacción/sancionadoras adoptadas	Establecimiento	Nº de Actuación Inspección	Resultado Acta	Descripción incumplimiento y artículo norma/apartado protocolo	Medidas prevención/reacción/sancionadoras adoptadas	Establecimiento	Nº de Actuación Inspección	Resultado Acta	Descripción incumplimiento y artículo norma/apartado protocolo	Medidas prevención/reacción/sancionadoras adoptadas