



Plan de control oficial
de la cadena agroalimentaria
del País Vasco 2021-2025

Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada 2021-2025



Elaborado por: Servicio de Calidad y Control del Fraude (DCA)

Aprobado por: Grupo Horizontal de Coordinación (GHC)

Fecha aprobación: 13/12/2022 Versión: 2 / Noviembre 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Introducción.....	2
2. Objetivos del programa de control oficial.....	2
3. Autoridades competentes y órganos de coordinación.....	3
3.1. Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal.....	3
3.2. Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico.....	3
3.3. Delegación de tareas en órganos externos.....	4
3.4. Órganos de Coordinación.....	4
4. Soportes para el programa de control.....	5
4.1. Recursos humanos y materiales.....	5
4.2. Laboratorios Oficiales de Control.....	5
4.3. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente.....	5
4.4. Planes de contingencia o de emergencia existentes.....	5
4.5. Formación.....	6
5. Descripción del programa de control.....	6
5.1. Introducción.....	6
5.2. Frecuencia y tipo de controles.....	7
5.3. Análisis de riesgo.....	7
5.4. Plan de Control.....	7
5.5. Plan de análisis.....	8
5.6. Incumplimientos y medidas a adoptar.....	8
6. Revisión del programa de control oficial.....	9
6.1. Supervisión del Control Oficial.....	9
6.2. Verificación de la Eficacia del Control Oficial.....	9
6.3. Auditoría del Programa de Control Oficial.....	10
ANEXO I. Abreviaturas y definiciones.....	11
ANEXO II. Normativa legal reguladora.....	11

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (UE) N°1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, en el capítulo I del título V, define el régimen de controles oficiales de las Denominaciones de Origen Protegidas, de las Indicaciones Geográficas Protegidas y de las Especialidades Tradicionales Garantizadas, estableciendo que los procedimientos y requisitos del Reglamento (UE) 2017/625 se aplicarán a dichos controles oficiales.

Los controles oficiales:

- Verificarán que un producto cumple el pliego de condiciones
- Supervisarán el uso de los nombres registrados en el mercado

Asimismo, establece que estas actividades de control se recogerán expresamente en una sección separada dentro de los planes plurianuales que se regulan en los artículos 109,110,111 y 112 del Reglamento (UE) 2017/625.

Este programa abarca el control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico antes de la comercialización del País Vasco

El Programa se ha elaborado con intención de lograr el encaje de las actuaciones de verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las DOP/IGPs reconocidas de la CAPV dentro del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, así como de las ETG con operadores en la CAPV, y al mismo tiempo, de responder a los objetivos en materia de política agraria y alimentaria del Departamento de Desarrollo Económico Sostenibilidad y Medio Ambiente y de la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria, en materia de distintivos de calidad y origen de la CAPV.

Este Programa se coordina a nivel autonómico desde el área de calidad diferenciada del Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias. Las programaciones anuales de control son elaboradas por personal adscrito a Fundación HAZI Fundazioa.

La coordinación del control oficial para la supervisión del uso de los nombres registrados en el mercado es competencia, a nivel de la Administración General del Estado, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) por lo que los controles oficiales en este aspecto forman parte de otro programa, incluido en el “Control oficial de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en seguridad alimentaria”.

En el ámbito territorial de la CAPV, el control sobre el mercado del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las DOPs, IGP y ETGs registradas en la UE corresponde a Kontsumobide-Instituto Vasco de Consumo.

El presente programa se divide, a su vez, en dos subprogramas:

- Subprograma A: de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico (DOP e IGP).
- Subprograma B: de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a una tradición (ETG).

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

La Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria define en el art. 58 a las Denominaciones de Origen Protegidas y a las Indicaciones Geográficas Protegidas entre las modalidades del sistema de distintivos de calidad y origen de la Comunidad Autónoma del País Vasco como la “figura que sirve para identificar un producto agrario o alimentario con características diferenciales, que cuenta con un reglamento o pliego de condiciones y que dispone de un sistema para su control”.

Por otra parte, el mismo art 58, en su párrafo 2, dispone que “La gestión de los distintivos de calidad y origen se realizará desde entidades públicas o privadas que velarán por el cumplimiento de los reglamentos de dichos distintivos, y donde estarán representados los sectores inscritos en los registros de los mismos”.

Conforme al artículo 58 de la Ley de Política Agraria y Alimentaria, “El departamento de la Administración de la Comunidad Autónoma competente en materia de agricultura velará por la correcta certificación de los productos agrarios y alimentarios que cuentan con distintivos de calidad y origen, estableciendo la adecuada supervisión del funcionamiento regular de las entidades certificadoras”. El control y certificación de las DOPs e IGP reconocidas de la CAPV es realizada por Fundación Hazi Fundazioa y el de la ETG Jamón Serrano la puede realizar cualquier Entidad de Control y Certificación que haya realizado la correspondiente comunicación previa al Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agrarios y Alimentarios de la CAPV, según lo establecido en el Decreto 93/2011, de 10 de mayo, por el que se crea y regula el Registro de Entidades de Control y de Certificación de Productos Agrarios y Alimentarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco. En la actualidad hay dos entidades autorizadas para el alcance ETG - Jamón Serrano.

El objeto de este documento es establecer el ámbito del control a los operadores, definidos como universo, de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas, contempladas en el Título II del Reglamento (UE) N°1151/2012, antes de la comercialización de los productos, conforme a lo dispuesto en el artículo 37 de dicho Reglamento, referido a la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de los operadores, así como establecer la frecuencia con la que se van a llevar a cabo las actividades de control para la concesión y mantenimiento del certificado de conformidad de las DOPs e IGP de productos agroalimentarios, no vínicos, reconocidos en Euskadi.

Mediante este programa de control, también se da cumplimiento a los establecido en los artículos 109, 110, 111 y 112 de reglamento (UE) 2017/625 de controles oficiales, y se implementa el programa estatal consensuado en la MECOCADI (Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada) entre las CCAA y el MAPA.

3. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

3.1. Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal

En el Programa de Control Oficial de las figuras de calidad diferenciada antes de su comercialización, la Administración General del Estado desempeña la función de coordinación con las Comunidades Autónomas, la representación ante la Comisión y otros organismos internacionales y la elaboración de la normativa básica estatal. Esta competencia recae sobre la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y de Laboratorios Agroalimentarios de la Dirección General de la Industria Alimentaria (DGIA) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

3.2. Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico

En la Comunidad Autónoma del País Vasco, las funciones de autoridad competente en materia de control del cumplimiento de la verificación del pliego de condiciones antes de la comercialización de las DOP e IGP reconocidas en su ámbito territorial son ejercidas por la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, según el Decreto 73/2021, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, y a la que está adscrito el Servicio de Calidad y Control del Fraude.

La supervisión del programa, así como su coordinación, en el marco del Plan vasco de control y del plan estatal de control de la cadena alimentaria es responsabilidad de dicho servicio.

3.3. Delegación de tareas en órganos externos

El artículo 39 del Reglamento CE 1151/2012, se refiere a la delegación en organismos de control por parte de las autoridades competentes de las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones inherentes al control oficial, y establece que, de conformidad con el artículo 28 del Reglamento (UE) 2017/625, las autoridades competentes podrán delegar en uno o varios organismos de control la realización de tareas específicas relacionadas con los controles oficiales de los regímenes de calidad.

DOP/IGP (Subprograma A)	Organismo de control	Tareas
Euskal Okela - Carne de Vacuno del País Vasco (IGP)	Fundación Hazi Fundazioa (FHF)	Certificación
Pimiento de Gernika - Gernikako Piperra (IGP)	Fundación Hazi Fundazioa (FHF)	Certificación
ETG (Subprograma B)	Organismo de control	Tareas
Jamón Serrano	Certifood S.L. Araporc S.L.	Certificación

Las Entidades de control y certificación implicadas en la realización de controles tienen inscrito ese alcance en el Registro de Entidades de Control y de Certificación de Productos Agrarios y Alimentarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

3.4. Órganos de Coordinación

3.4.1. A nivel estatal

Entre las Autoridades de la Administración Central y las de las Comunidades Autónomas se ha establecido la coordinación mediante la Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada que es un órgano colegiado adscrito a la Subdirección Gral. de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios del MAPA, creado por el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

3.4.2. A nivel autonómico

La coordinación autonómica de todos los programas de control integrados en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2016-2020 2021-2025 se lleva a cabo en el marco del denominado Grupo Horizontal de Coordinación (GHC).

En este GHC participan los Jefes de Servicio de las Diferentes Autoridades Competentes del ámbito agrario involucradas en la aplicación del Plan en la CAPV. Entre las funciones de dicho grupo se incluyen, entre otras, la aprobación de los programas de control oficial como la documentación horizontal aplicable a todos los programas de control.

En lo que respecta al Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada vinculada a un origen geográfico antes de su comercialización, el Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias lleva a cabo la supervisión del control de Fundación Hazi Fundazioa, que es el órgano de control y certificación que realiza la ejecución de los controles para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de los pliegos de condiciones de las DOP e IGP de productos agroalimentarios reconocidas, cuyo ámbito territorial no excede del de la CAPV, a saber, así como de la ETG Jamón Serrano :

- Euskal Okela - Carne de vacuno del País Vasco (IGP)
- Gernikako Piperra - Pimiento de Gernika (IGP)
- ETG Jamón Serrano

4. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

4.1. Recursos humanos y materiales

Para el desarrollo del presente Programa de Control se utilizarán recursos materiales y humanos de la entidad de control y certificación Fundación HAZI FUNDAZIOA y de la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco.

En cuanto a los recursos materiales, el personal encargado del control tendrá acceso a las bases de datos oficiales y a los censos actualizados, así como dispondrá de todo el equipamiento necesario para la realización de las tareas encomendadas, incluyendo equipos y aplicaciones informáticas, vehículos para realizar los desplazamientos, ropa de campo, formularios, etc.

4.2. Laboratorios Oficiales de Control

Los laboratorios para el desarrollo del presente programa serán los designados según el Procedimiento descrito en punto 5.2 del Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

4.3. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente

A fin de asegurar la imparcialidad y objetividad de los controles, los mismos se realizarán de acuerdo a procedimientos documentados que conformarán el Procedimiento Normalizado de Trabajo del Plan de Control y Certificación de las DOP e IGP reconocidas en la CAPV, así como de la ETG Jamón Serrano. Estos procedimientos son revisados y actualizados para garantizar la correcta verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones.

4.4. Planes de contingencia o de emergencia existentes

Los planes de contingencia se activan siempre que las informaciones procedentes de los controles oficiales en curso determinen que existe riesgo para la salud humana o animal.

En el ámbito de la CAPV el procedimiento en vigor es el “Protocolo para la Gestión de Alertas Agroalimentarias en la CAPV”.

En el caso de que el personal de control y certificación de las DOPs, IGP y las ETGs reconocidas, o el de control oficial de la DCIA detecte una situación de infracción, riesgo o alerta, comunicará tal circunstancia a la persona responsable de este Programa en la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias. Ésta valorará su repercusión y tomará las medidas pertinentes, proponiendo las medidas a adoptar al respecto en cada caso.

Cuando las infracciones y los riesgos detectados excedan el ámbito de la comunidad autónoma, la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias actuará como órgano de coordinación.

4.5. Formación

La formación en el ámbito de este Plan de Control Oficial se lleva a cabo según el [Plan de Formación](#) aprobado por el Grupo Horizontal de Coordinación y que se recoge en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

El Plan de Formación debe tener una visión global del Plan de Control y la Organización de las actividades formativas debe implicar a todas las Instituciones y Organismos involucrados (Gobierno Vasco, Diputaciones, HAZI y ELIKA).

La Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias y HAZI colaborarán en la identificación de las necesidades de formación, tanto del personal de control como del personal del sector agroalimentario y harán propuestas para la incorporación de las necesidades formativas en el Plan Departamental de Formación en colaboración con la Dirección de Servicios del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

5.1. Introducción

A los efectos de este programa, además de las definiciones establecidas por la normativa específica horizontal y sectorial, se entenderán las siguientes:

- Control oficial: verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto
- Pliego de condiciones: documento normativo que establece los requisitos que debe cumplir un producto que vaya a usar o use en su etiquetado o presentación una denominación de origen protegida, indicación geográfica protegida, indicación geográfica de bebidas espirituosas, indicación geográfica de vino aromatizado, o especialidad tradicional garantizada.
- Operador: persona física o jurídica cuyos productos vayan a hacer uso o usen en su etiquetado o presentación los nombres registrados como denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas o especialidades tradicionales garantizadas y que tiene la responsabilidad de asegurar que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

- Universo: el total de operadores que en sus productos vayan a usar o usen en su etiquetado o presentación una DOP/IGP/ETG o que han tenido en sus instalaciones productos que vayan a usar o usen en su etiquetado o presentación una DOP/IGP/ETG , entre el 1 de enero y el 31 de diciembre del año anterior.
- Universo objetivo: la parte del universo que según la planificación realizada va a ser sometida a control en el año en curso.
- Universo controlado total: Universo controlado planificado más el universo controlado no planificado.
- Organismo de control o Entidad de Control y Certificación: un tercero independiente en el que la autoridad competente ha delegado determinadas tareas de control.

Las referencias que se han tenido en cuenta para la elaboración de este programa de control son:

- Los documentos del sistema de certificación de las DOP, IGP reconocidas en la CAPV a cargo de Fundación HAZI Fundazioa que constan en el Registro de Entidades de Control y Certificación de productos agroalimentarios de la CAPV, así como aquellos registrados por las Entidades de Control y Certificación que tienen inscrito el alcance ETG-Jamón Serrano.
- UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Requisitos generales para los organismos que operan sistemas de certificación de productos.
- Documento (DI-CA-ANV) de Directrices para la elaboración del documento “Informe de resultados de los controles del Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas”.

El objeto de este documento es establecer la frecuencia con la que se van a llevar a cabo las actividades de control para la concesión y mantenimiento del certificado de conformidad de las DOP e IGP agroalimentarias reconocidas del ámbito territorial del País Vasco, así como la ETG Jamón Serrano.

5.2. Frecuencia y tipo de controles

Los controles oficiales en el ámbito del Programa se llevan a cabo de forma planificada. Se realizarán controles anuales y el procedimiento puede llevarse a cabo:

- De forma sistemática
- Por análisis de riesgos
- Por muestreos aleatorios de un determinado porcentaje de tal manera que en un cierto periodo se controlan todos por combinación de los anteriores.

Las medidas adoptadas se encuentran recogidas en las definiciones del apartado anterior.

5.3. Análisis de riesgo

El Concepto de Riesgo definido en el artículo 3, punto 11, del Reglamento (CE) nº 178/2002 no es de aplicación al presente programa.

5.4. Plan de Control

En principio, el ámbito de inspección lo constituyen las actividades realizadas por los operadores inscritos en los registros de las DOP, e IGP y ETG Jamón Serrano, en las fases de la producción, la fabricación/elaboración/transformación y envasado, y, también la distribución que implique manipulación, loteado o etiquetado de productos amparados.

Pueden ser puntos de control las instalaciones, establecimientos, explotaciones o parcelas del operador, inscritas en los registros.

Las fuentes de información para la ejecución de los controles serán los registros del operador así como los registros y listados de las autoridades competentes y los registros de los organismos de control independientes.

El control puede ser documental, de identificación y físico. Las técnicas de control se concretan en las actuaciones de control, vigilancia, verificación, auditoría, inspección, muestreo y análisis llevados a cabo, para cada uno de los puntos de control identificados, en todas las etapas de producción, elaboración, transformación, envasado y etiquetado, anteriores a la comercialización de los productos acogidos a la DOP/IGP correspondiente, a fin de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

De acuerdo con los procedimientos establecidos los controles mínimos que se deben llevar a cabo, para la verificación del pliego de condiciones, son los siguientes:

- Revisión del autocontrol implantado por los operadores
- Control de parcelas, explotaciones y/o instalaciones
- Recepción y control del origen y características de las materias primas, así como control de ingredientes y auxiliares tecnológicos, incluidos en el pliego de condiciones.
- Control de los procesos de producción, elaboración o transformación
- Control de trazabilidad
- Control analítico y organoléptico del producto (con toma de muestras y análisis).
- Control de los movimientos de los productos en la zona delimitada
- Control del envasado y etiquetado
- Control de existencias

5.5. Plan de análisis

El plan de análisis se basa en la recogida de muestras sin previo aviso. Se realizan ensayos en laboratorio, preferiblemente acreditados.

Las muestras recogidas pueden ser de producto final, materia prima. Subproductos o medios productivos.

Anualmente se establece el número y tipo de ensayos a realizar en función de los resultados analíticos de años anteriores.

- Número de operadores o volumen de producción por subsectores.
- Sospechas basadas en controles realizados por otras entidades, denuncias, reclamaciones o por situaciones de crisis alimentarias.
- Disponibilidad de nuevos ensayos o analíticas.

La elección de los operadores a los que recoger muestra se basa en estos motivos:

- Nuevas inscripciones: a todos
- En seguimiento, por tipo de producto, dedicación/volumen de producto destinado a las marcas, y tipo de operador.

Además, se toman medidas cautelares, dependiendo del caso.

5.6. Incumplimientos y medidas a adoptar

Se establece una clasificación de incumplimientos respecto a lo especificado en el pliego de condiciones en irregularidades e infracciones que determina, a su vez, las medidas a adoptar.

- Incumplimiento: el hecho de no cumplir el pliego de condiciones y que da lugar a una infracción o a una irregularidad.
- Irregularidad: aquellos incumplimientos del Pliego de Condiciones, cuyo efecto será prohibir al operador el uso de las indicaciones que hagan referencia a la Indicación Geográfica (DOP o IGP) o a la ETG, en la totalidad del lote, producto o producción afectados por dichas irregularidades. Estos incumplimientos tienen como consecuencia la no comercialización, como producto amparado, de los lotes o productos afectados hasta que se subsanen las No Conformidades detectadas.
- Infracción: aquellos incumplimientos deliberados o prolongados del Pliego de Condiciones, cuyo efecto será prohibir al operador en cuestión la comercialización de toda la producción con referencias a la Indicación Geográfica (DOP o IGP) o a la ETG, en el etiquetado y la publicidad durante un periodo determinado, lo que conllevará la retirada de la certificación.

Las medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos en los operadores se encuentran recogidas en las definiciones del apartado anterior. No obstante, se especificarán las que den lugar a medidas administrativas (expedientes sancionadores iniciados) o judiciales.

6. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

Finalizado el año, antes del 1 de marzo el Servicio de Defensa de Calidad y Control del Fraude responsable del programa comprobará el grado de cumplimiento de las actividades realizadas en dicho periodo, analizarán las desviaciones sobre los objetivos marcados y estudiarán los incumplimientos, proponiendo las medidas correctoras oportunas. Con esta información se elaborará el Informe Anual de Resultados.

6.1. Supervisión del Control Oficial

La autoridad competente (DCIA) realizará la supervisión del cumplimiento de los controles oficiales según el [Procedimiento para la Verificación de la Eficacia de los Controles Oficiales](#) incluidos en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025.

La DCIA realizará supervisiones para verificar si se han cumplido los objetivos especificados en el programa de control, por los organismos delegados o personas físicas para las para las figuras de calidad a la que se le hayan delegado tareas de control y de manera más específica, en los procedimientos documentados establecidos para cada figura de calidad. Estas supervisiones deberán cubrir, de forma documental, al menos, la raíz cuadrada del universo de cada figura de calidad e in situ una, al menos, por cada tipo de operador para el que se impongan requisitos en el pliego de condiciones.

Durante el periodo de vigencia del presente Plan de Control de la Cadena Alimentaria, se deberá realizar la supervisión al menos una vez a cada una de las figuras de calidad.

En el caso de la ETG Jamón Serrano, para la selección de las Entidades de Control y Certificación de ese alcance se tendrán en consideración los acuerdos que se tomen en la MECOCADI en esta materia. El último de ellos es el Acuerdo de 24 de marzo de 2022, de la mesa de coordinación de la calidad diferenciada, relativo a los organismos de control de ETG a supervisar por cada comunidad autónoma en el año 2022.

Ante cualquier no conformidad detectada, el responsable establecerá la medida correctiva oportuna.

6.2. Verificación de la Eficacia del Control Oficial

No conformidad en la verificación del control oficial: Incumplimiento manifiesto de la normativa aplicable, por parte de la autoridad competente o por el organismo de control, que desvirtúa las garantías del sistema de control, para el cual deberán acometerse acciones correctoras para tratar de evitar que se vuelva a producir en el futuro. Podrán ser:

- No conformidad grave: Se contabilizará como la que tiene como resultado la retirada de la delegación o la inhabilitación del personal correspondiente a la autoridad competente que realiza el control oficial para las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones
- No conformidad leve: Se contabilizará como tal cada vez que el organismo de control no haya propuesto y/o llevado a cabo, una suspensión temporal o retirada de la certificación a un operador o la prohibición al operador de comercializar su producción bajo el amparo del nombre registrado y en la verificación se refleje que se ha producido el incumplimiento para adoptar esta medida. O viceversa, que el organismo delegado o persona física hayan propuesto y/o llevado a cabo una suspensión temporal o retirada de la certificación a un operador o la prohibición al operador de comercializar su producción bajo el amparo del nombre registrado y en la verificación se refleje que no se ha producido el incumplimiento para adoptar esta medida.

En cuanto a las medidas adoptadas en el caso de detección de no conformidades leves en el organismo delegado o persona física será cualquier medida o acción posterior a la verificación que se realiza para corregir la no conformidad detectada en función de la gravedad de la misma, por ejemplo: repetición del control oficial por invalidación del mismo, modificación de procedimientos o protocolos, establecimiento de criterios en la priorización de controles, formación del personal, supervisión sobre el terreno con el inspector con no conformidades, mayor uso de los resultados de auditorías internas, mejoras en las aplicaciones informáticas, mejoras en los procesos de coordinación o colaboración

6.3. Auditoría del Programa de Control Oficial

La realización de las auditorías sobre este programa de control se ejecutará conforme a lo establecido en el [Programa de Auditoría 2021-2025](#) de la CAPV, donde se definen el modelo y los objetivos del sistema de auditoría para la Comunidad Autónoma y los procedimientos y criterios aplicables en la ejecución de la misma

Se efectuará una auditoría interna dentro del periodo de 5 años de este Plan de Control por parte de HAZI, entidad seleccionada y autorizada oficialmente como Organismo Auditor por parte del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco.

ANEXO I. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES

Abreviaturas

CAPV: Comunidad Autónoma del País Vasco

CCAA: Comunidades Autónomas

DOP: Denominación de Origen Protegida ETG:

Especialidad Tradicional Garantizada GP:

Identificación Geográfica Protegida

MAPA: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

PNCOCA: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. PNT:

Procedimiento Normalizado de Trabajo

ANEXO II. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

Además de la normativa de carácter general, detallada en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco, a continuación, se detalla normativa autonómica nacional y comunitaria específica para la aplicación de este Programa de Control Oficial:

Normativa Autonómica

- Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política agraria y alimentaria
- Decreto 93/2011, de 10 de mayo, por el que se crea y regula el Registro de Entidades de Control y de Certificación de Productos Agrarios y Alimentarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Normativa Nacional

- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, ("B.O.E." núm. 251, de 18 de octubre), por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, modificado por RD 149/2014, de 7 de marzo.

Normativa Comunitaria

- Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios
- Reglamento de ejecución (UE) No 668/2014 DE LA COMISIÓN de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A esta hay que añadir la normativa, tanto comunitaria como nacional, específica de las diferentes materias de productos y que es aplicable en este programa. A título informativo, se encuentra detallada en el catálogo de Recopilaciones Legislativas Monográficas de la Página Web del MAPA.

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