



# EKOP

Plan de Control  
Oficial de la Cadena  
Alimentaria de Euskadi  
**2026-2030**

## Programa de Control Oficial de la Calidad Alimentaria

Enero 2026, versión 2

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS</b>	<b>2</b>
<b>1.- Introducción</b>	<b>3</b>
<b>2.- Objetivos del Programa de Control</b>	<b>3</b>
2.1.- Objetivos Generales	3
2.2.- Objetivos por Área	4
<b>3.- Autoridades Competentes y Órganos de Coordinación</b>	<b>6</b>
3.1.- Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal	6
3.2.- Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico	6
3.3.- Delegación de tareas en órganos externos	6
3.4.- Órganos de Coordinación	6
<b>4.- Soportes para el Programa de Control</b>	<b>7</b>
4.1.- Recursos humanos y materiales	7
4.2.- Laboratorios Oficiales de Control	7
4.3.- Procedimientos normalizados establecidos documentalmente	7
4.4.- Planes de contingencia o de emergencia existentes	7
4.5.- Formación	8
<b>5.- Soportes para el Programa de Control</b>	<b>8</b>
5.1.- Ámbito de aplicación	8
5.2.- Priorización de los Controles y Criterios de Riesgo	8
5.3.- Nivel de inspección y frecuencia de los controles	9
5.4.- Selección de la muestra	10
5.5.- Incumplimientos y medidas a adoptar	10
<b>6.- Revisión del Programa de Control Oficial</b>	<b>11</b>
6.1.- Supervisión del Control Oficial	11
6.2.- Verificación de la Eficacia del Control Oficial	11
6.3.- Auditoría del Programa de Control Oficial	11
<b>ANEXO I: Abreviaturas</b>	<b>12</b>
<b>ANEXO II: Normativa Legal Reguladora</b>	<b>12</b>

## 1.- Introducción

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

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

Este Programa proporciona al Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, el marco para la realización del control oficial en el ámbito de la Calidad Alimentaria, dentro de las atribuciones que corresponden dicha Dirección, conforme al Decreto 438/2024, de 11 de diciembre, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

El presente Programa se ha elaborado con intención de lograr encaje de las actuaciones de control de calidad alimentaria en la CAPV dentro del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, y al mismo tiempo, de responder a los objetivos en materia de política agraria y alimentaria del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca y de la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria. Las propuestas de las programaciones anuales de control por categorías o materias son elaboradas por personal adscrito al Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria.

## 2.- Objetivos del Programa de Control

### 2.1.- Objetivos Generales

Los objetivos generales de este Programa de Control Oficial son velar por la calidad comercial de los alimentos, por la lealtad en las transacciones comerciales entre operadores, por la unidad de mercado en todo el territorio y comprobar la adecuación de los requisitos de procesos y elaboraciones de los productos alimenticios comercializados.

La priorización de las programaciones se centrará en:

- Comprobar las correctas condiciones de las actividades de producción o elaboración o fabricación de los alimentos.
- Detección de industrias no registradas, de Industrias registradas no operativas y de actividades clandestinas.
- Seguimiento de las industrias alimentarias desde su primer año de establecimiento o declaración responsable en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias (RIAA), o desde el

lanzamiento de nuevos productos, para orientar y vigilar el cumplimiento de los aspectos reglamentarios específicos de calidad del producto.

- Comprobar la presentación de la información alimentaria, requisitos de trazabilidad y su documentación preceptiva y la necesaria actualización registral de los establecimientos.
- Las programaciones se priorizarán en las categorías de productos alimenticios tradicionalmente vinculados al sector agroalimentario del País Vasco.
- Intensificación del compromiso de seguimiento de las actuaciones con vistas a la regularización de incumplimientos detectados en campañas anteriores.
- Actuación contra el fraude en la presentación de productos de gran consumo.
- Colaboración con otras autoridades de control oficial de productos alimenticios de la Administración Pública Vasca y de otras Administraciones de las CCAA del Estado, a fin de contribuir a la equiparación en la intensidad de los controles de los productos originarios de esta Comunidad Autónoma y los de otras procedencias.
- Atención prioritaria a los sectores que, por circunstancias sobrevenidas, condiciones de la cosecha, sanitarias u otras, se signifiquen como de mayor riesgo de incurrir en irregularidades, o de crear alarma o crisis de confianza de las personas consumidoras o productoras.

## 2.2.- Objetivos por Área

Los Objetivos del Programa de Control por área vendrán definidos en las programaciones anuales por categorías o materias.

### **Productos de origen animal**

- En el caso de las carnes las comprobaciones se centran en el cumplimiento de etiquetado las denominaciones comerciales y el marcado de origen, en particular de las figuras de calidad diferenciada. En los derivados cárnicos nos centraremos en el control de su calidad comercial y composición. Por último, se comprobará el uso correcto y la certificación de carnes y derivados cárnicos ibéricos y de otros distintivos protegidos.
- Dentro del pescado y los productos de la pesca, se comprobarán las denominaciones comerciales de las especies y la calidad comercial de productos normalizados, en particular las conservas de túnidos y semiconservas de anchoas.
- En el caso de los productos lácteos la calidad comercial y la composición.
- Dentro de la categoría de huevos se comprobarán las menciones de los diferentes sistemas de cría, la clasificación comercial y el marcado de los lotes en sus plazos regulados.

### **Productos de origen vegetal**

- En frutas y hortalizas frescas se incide en la comprobación de las categorías comerciales y el etiquetado de origen. Se realiza un programa específico de legumbres secas. En los derivados vegetales, conservas y mermeladas las comprobaciones se centran en composición y categorización comercial.

**Aceites y sus emulsiones**

- Los controles se centrarán en la comprobación de la composición y calidad de los aceites de oliva y otros aceites vegetales en particular en los de extracción.

**Vinos y bebidas**

- En materia vinícola es particularmente relevante el control de la llevanza de la contabilidad vitivinícola y trazabilidad de vinos, así como la adecuación de las aplicaciones informáticas. Se revisa el movimiento de productos vitivinícolas mediante documentos de acompañamiento. Además del control de la calidad y etiquetado de nuestros vinos DO, se pretende impedir la comercialización de vinos y bebidas alcohólicas sin etiqueta.
- Control de la mejora de la calidad de la sidra natural y de la cerveza, de su etiquetado y presentación.
- Control de bebidas espirituosas de las características propias de composición y fabricación, y la procedencia de alcoholes.
- Control de calidad y presentación de la información de aguas de bebida envasadas, bebidas refrescantes y otras bebidas no alcohólicas, zumos y néctares, mostos, bebidas del cacao o derivados, café y otras bebidas estimulantes y sus derivados y sucedáneos y sus infusiones, así como hielos comestibles.

**Cereales, harinas y derivados**

- Control de calidad comercial y presentación de cereales y arroz, harinas sémolas y otros productos de molienda, masas fritas cereales en copos o expandidos, pastas alimenticias.
- Control de la mejora de la calidad y etiquetado del pan y panes especiales, galletas, bollería seca, productos de pastelería y repostería.

**Azúcares y derivados**

- Control de calidad y presentación de azúcares, caramelos, chicles, confites, golosinas, otros edulcorantes y jarabes.
- Control de calidad y presentación de mieles, en particular su origen y caracterización de las mieles monoflorales
- Control de calidad y presentación de turrone y mazapanes con especial vigilancias de las figuras de calidad diferenciada y de las especialidades tradicionales.

**Estimulantes y derivados**

- Se incluyen en este grupo los productos de cacao, chocolate y sus derivados y el café. Se hace hincapié en el control orígenes y figuras de calidad diferenciada con protección.

**Otros alimentos:**

- Eventualmente dentro de las programaciones anuales se realizarán controles de calidad y etiquetado sobre productos del grupo de las sales, condimentos, especias, sopas, salsas.

También sobre productos listos para el consumo: productos de aperitivo, derivados de tubérculos, frutos secos, tostados o fritos. Por último se recogen controles sobre platos preparados, precocinados y congelados.

### **3.- Autoridades Competentes y Órganos de Coordinación**

#### **3.1.- Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal**

En el Programa de Control Oficial de la Calidad Alimentaria, la Administración General del Estado desempeña la función de coordinación y cooperación 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 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

#### **3.2.- Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico**

En la Comunidad Autónoma del País Vasco, esta competencia recae sobre la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, según el Decreto 438/2024, de 11 de diciembre, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, a la que está adscrito el Servicio de Calidad y Control del Fraude.

La organización, programación y ejecución de este Programa, así como su coordinación, es responsabilidad de dicho Servicio.

#### **3.3.- Delegación de tareas en órganos externos**

Para la ejecución del presente Programa de Control no se delegan tareas en órganos externos.

#### **3.4.- Órganos de Coordinación**

##### A nivel estatal

Entre las Autoridades de la Administración Central y las de las Comunidades Autónomas se ha establecido dicha coordinación mediante la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, (MECOCALA) Grupos de Trabajo específicos, reuniones y otras actividades.

Además, existen otras mesas de coordinación en el ámbito nacional como la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, la Mesa de Coordinación de Laboratorios Agroalimentarios y por último la Mesa de Coordinación de jefes de panel de catadores de Aceite de Oliva Virgen.

##### A nivel autonómico

A nivel autonómico el Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria lleva a cabo la ejecución y el seguimiento de la implantación de los programas de control por categorías y sus diferentes desgloses en materias, analiza su grado de cumplimiento, verifica el cumplimiento de los procedimientos y evalúa los resultados de dichos programas.

La coordinación autonómica de todos los programas de control integrados en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria de Euskadi 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.

## **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 Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria del Gobierno Vasco,

En cuanto a los recursos materiales, el personal encargado del control tendrá acceso a las bases de datos oficiales, según sus asignaciones de tareas, 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 trabajo, 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 Alimentaria de Euskadi, EKOP 2026-2030, todo ello de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 37 del Reglamento 2017/625.

### **4.3.- Procedimientos normalizados establecidos documentalmente**

A fin de asegurar la imparcialidad y objetividad de los controles, los mismos se realizarán de acuerdo con las normas establecidas por las autoridades competentes que conformarán el Procedimiento Normalizado de Trabajo del Plan de Control de la Calidad Alimentaria. En particular competen a este programa el Procedimiento de Control de la Calidad Comercial (PE-05) y el Procedimiento de Control de la Calidad Comercial en Productos Vitivinícolas (PE-06).

### **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. No son aplicables a este programa ya se trata de un control de calidad alimentaria de índole económico, no sanitario.

En el caso de que el personal de la Inspección de Calidad Agroalimentaria detecte una situación de riesgo o alerta, comunicará tal circunstancia a la persona responsable del Servicio de Calidad y Control del Fraude que valorará su repercusión y lo comunicará a la autoridad autonómica competente.

## 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 Alimentaria de Euskadi, EKOP 2026-2030.

La Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria identifica las necesidades de formación del personal de control y se 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 Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca. Planifica las actividades formativas identificadas para el año en curso y dispone los medios para que sean ejecutadas.

Cada año, la unidad coordinadora del EKOP, publicará el anexo correspondiente con la oferta formativa en la página web del EKOP.

## 5.- Soportes para el Programa de Control

### 5.1.- Ámbito de aplicación

En principio, el ámbito de inspección lo constituyen las actividades realizadas por los operadores en origen, es decir, principalmente la fabricación/elaboración/transformación y envasado y cuando se considere oportuno, también la distribución. En casos concretos, por sospechas de incumplimientos o cuando se sigue una línea de inspección, se podrán hacer inspecciones en puntos de venta al consumidor final (establecimientos de destino) y en otras empresas que realicen actividades relacionadas con el sector alimentario. A su vez se podrán realizar controles en la comercialización de productos a través de la revisión de las páginas web.

En el control de calidad quedan excluidos los controles higiénico-sanitarios, que corresponden a la Seguridad Alimentaria, y que por lo tanto son realizados por las autoridades sanitarias.

### 5.2.- Priorización de los Controles y Criterios de Riesgo

Además de los criterios y prioridades generales señaladas en el procedimiento documentado de programación de actuaciones de control, los criterios de priorización para la distribución de la capacidad de inspección por sectores son:

- Importancia y significación económica del sector en la CAPV.
- Número de operadores del sector. En la priorización se tiene en cuenta su volumen de producción. En algunos planes se reparte el control de manera proporcional entre las empresas del sector según su volumen.
- Cambios en la normativa específica o detección de un aumento significativo en fraude en alguna materia concreta.
- Histórico de los resultados de controles oficiales en el sector. Recomendaciones relativas a los programas coordinados de control estatales o de la UE, o en su caso, recomendaciones puntuales.
- Frecuencia de inspecciones en los sectores o materias en las campañas anteriores.



- Recursos humanos, técnicos y materiales disponibles

La selección del número de operadores a inspeccionar en base a la capacidad de inspección se realiza distinguiendo entre los controles programados y los no programados que son controles dirigidos por sospechas de fraudes o denuncias recibidas.

Dentro de los controles programados se recoger los programados por prioridad de riesgo, y los programados dirigidos por seguimiento de actuaciones de campañas anteriores.

Dentro de los controles programados dirigidos se efectúan controles a operadores que no hayan justificado la necesaria regularización de los defectos encontrados en las inspecciones anteriores, así como a aquellos operadores que durante el año anterior incurrieron en infracciones de elevada trascendencia o gravedad.

Las programaciones pueden incluir campañas específicas para comprobar aspectos concretos en la calidad de algunos tipos de alimentos. También se pueden realizar actuaciones adscritas a Campañas Estatales específicas que se incluyen dentro de los planes de control anuales.

### **5.3.- Nivel de inspección y frecuencia de los controles**

Los controles oficiales se programarán anualmente y se realizarán con regularidad. Su frecuencia, así como los criterios y prioridades en los que se basan deben ser apropiados para alcanzar los objetivos previstos. Por lo general, se controla anualmente un porcentaje que oscila entre el 10 al 15% del universo (empresas alimentarias ubicadas en el territorio).

Los controles oficiales se efectuarán, por lo general, sin previo aviso, siguiendo el Procedimiento de Control de la Calidad Comercial (PE-05) o, en el caso de los vinos, el Procedimiento de Control de la Calidad Comercial en Productos Vinícolas (PE-06).

También se realizarán controles dirigidos (ad hoc) cuando se tenga la sospecha de que pudiera haber irregularidades, infracciones o incumplimientos de la normativa.

Alcance de las inspecciones:

- Control de registros administrativos preceptivos (Inscripciones en Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias (RIAA), Registro de Embotelladoras (RE), Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), u otros como ENEEK, etc.
- En algunos casos verificación de la calidad de los productos mediante la toma de muestras para el análisis de su composición.
- Revisión del etiquetado según normativa de etiquetado general, el específico del producto y el nutricional. En particular sobre la veracidad de las menciones de procedencia y menciones facultativas.
- En su caso, control de contenido efectivo.
- Control del sistema de trazabilidad y documentación preceptiva sectorial. Balances de masas, controles de existencias y aforos

- Dentro de la revisión de su sistema de autocontrol se comprobará la vigilancia del operador sobre la composición de elaboraciones, vigilancia sobre parámetros de calidad normalizados y contenido efectivo.

Cada inspección incluirá uno o varios de los controles indicados, que deberán hacerse constar en la programación de la inspección.

## 5.4.- Selección de la muestra

La selección del número de operadores a inspeccionar dentro de las diferentes materias se hará en base a la capacidad de inspección según se trate de controles programados o controles dirigidos por riesgo de fraude:

La programación anual de controles se basará en los criterios y prioridades de control establecidos para alcanzar los objetivos previstos, y éstos se indicarán en su contenido.

- Campañas específicas de control: Se programarán para materias o productos concretos, en ámbitos territoriales definidos y con objetivos específicos.
- Inspecciones dirigidas: Son inspecciones generalmente puntuales. Se realizan ante sospecha de irregularidades y denuncias.

La elección de operadores se realiza por priorización del riesgo mediante algoritmos que tienen en cuenta el volumen de producción, el histórico de incumplimientos encontrados, la frecuencia del último control y los cambios o inicios de actividades.

## 5.5.- Incumplimientos y medidas a adoptar

Ante las infracciones se inician expedientes para imponer sanciones proporcionadas y disuasorias. Ante las irregularidades se adoptan otras medidas que no conlleven apertura de expediente, con el propósito de resolver las irregularidades detectadas.

Además, se toman medidas cautelares, dependiendo del caso:

- Los funcionarios inspectores podrán inmovilizar de manera cautelar en los supuestos previstos en la legislación vigente las mercancías, productos, envases, etiquetas u otros elementos que incumplan los preceptos relacionados con las infracciones tipificadas en la Normativa legal reguladora, haciendo constar en acta tanto el objeto como los motivos de la intervención cautelar, así como, en su caso, las medidas que hayan de adoptarse para evitar su deterioro y asegurar su integridad.
- Las medidas cautelares adoptadas por los funcionarios inspectores deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas por la autoridad competente en un plazo de cuatro, ocho o quince días según sea de aplicación la ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria para los productos agroalimentarios perecederos, los demás o los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la ley del vino, ley 5/2004 del 7 de mayo de Ordenación Vitivinícola. Transcurrido el citado plazo habrán de levantarse si no se ha acordado ya la iniciación de procedimiento sancionador.

## 6.- Revisión del Programa de Control Oficial

Finalizado el año, los responsables del programa comprobarán 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 (Anexo III).

### 6.1.- Supervisión del Control Oficial

Se realizará la supervisión del cumplimiento de los controles oficiales según el **Procedimiento para la supervisión de los controles oficiales y otras actividades oficiales** aprobado para el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de Euskadi, EKOP 2026-2030.

El porcentaje mínimo de supervisión es la siguiente:

- Supervisión documental: un mínimo del 5% de las actas o informes derivados de los controles del año en curso.
- Supervisión in situ: un mínimo del 2% de las inspecciones a realizar en ese año, que consistirán en la comprobación que se realiza sobre el terreno acompañando al inspector.

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

### 6.2.- Verificación de la Eficacia del Control Oficial

Se debe de supervisar la eficacia y efectividad de los controles oficiales que se realizan, y en consecuencia comprobar que se están cumpliendo los planes y procedimientos de control establecidos.

La verificación de la eficacia de este Sistema de Control Oficial se realizará conforme a lo establecido en el **Procedimiento para la Verificación de la Eficacia del Sistema de Control Oficial del EKOP 2026-2030**, donde se define el procedimiento por el que llevar a cabo dicha verificación, así como se detallan los indicadores de seguimiento y el contenido del informe anual de verificación.

### 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 EKOP 2026-2030 de Euskadi**, 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.

El Reglamento (UE) 2017/625, artículo 6, establece que las autoridades competentes realizarán auditorías internas, u ordenarán la realización de auditorías en su nombre. Serán exámenes independientes y transparentes. Atendiendo al resultado adoptarán las medidas oportunas.

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**

**CAPV:** Comunidad Autónoma del País Vasco

**CCAA:** Comunidades Autónomas

**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 Alimentaria de Euskadi, EKOP 2026-2030, a continuación, se detalla normativa autonómica y nacional específica para la aplicación de este Programa de Control Oficial:

### **Normativa Autonómica**

- Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria
- Ley de 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola.

### **Normativa Nacional**

- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la Calidad Alimentaria, en lo relativo al control en origen. (Texto consolidado del 15 de agosto)
- Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas

A ésta 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/>