



EKOP

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

**Programa de Control Oficial de
la Calidad Diferenciada
Vinculada a un Origen
Geográfico y Especialidades
Tradicionales Garantizadas
antes de su comercialización**

Noviembre 2025, versión 1

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS	2
1.- Introducción	3
2.- <i>Objetivos del Programa de Control</i>	3
3.- Autoridades Competentes y Órganos de Coordinación.....	4
3.1. Autoridades Competentes en el Ámbito Estatal	4
3.2. Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico	4
3.3. Delegación de tareas en órganos externos.....	5
3.4. Órganos de Coordinación.....	6
4.- Soportes para el Programa de Control	7
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
5.- Descripción del programa de control	8
5.1.- Introducción	8
5.2.- Frecuencia y tipo de controles	9
5.3.- Análisis de Riesgo	10
5.4.- Plan de Control	11
5.5.- Plan de Análisis.....	11
5.6.- Incumplimientos y medidas a adoptar	12
6.- Evaluación del Programa de Control	13
6.1.- Supervisión del control oficial	13
6.2.- Verificación de la Eficacia del Control Oficial	15
6.3.- Auditoría del Programa de Control Oficial.....	15
ANEXO I: Abreviaturas	17
ANEXO II: Normativa Legal Reguladora	17

1.- Introducción

El **Reglamento (UE) 2024/1143** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como a las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos, en su Capítulo 4 del Título II, titulado “control y observancia”, concretamente en los artículos del 38 al 45, se regula el régimen de verificación y certificación de los controles oficiales aplicable a las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

Los controles oficiales previstos en el **Reglamento (UE) 2024/1143** se llevan a cabo conforme a los procedimientos y requisitos establecidos en el **Reglamento (UE) 2017/625**, que constituye el marco jurídico armonizado para la verificación del cumplimiento de la legislación en la cadena agroalimentaria en la Unión Europea.

Los controles oficiales:

- Verificarán que los productos comercializados bajo una DOP, IGP y ETG cumplen con el pliego de condiciones registrado
- La verificación del uso de las indicaciones en el mercado, incluyendo su presencia en el etiquetado, la publicidad y en las plataformas digitales.

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 del 109 al 112 del Reglamento (UE) 2017/625.

Este programa abarca el **control oficial de la calidad diferenciada** vinculada a un origen geográfico, elaborada y envasada en el País Vasco, **antes de su comercialización**.

La Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria, establece en su artículo 58 que las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) forman parte del sistema de distintivos de calidad y origen de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Estas figuras se definen como instrumentos para identificar productos agrarios o alimentarios con características diferenciales, que cuentan con un pliego de condiciones y disponen de un sistema de control.

El mismo artículo, establece que la gestión del control de estos distintivos puede realizarse por entidades públicas o privadas, mediante delegación, con representación de los sectores inscritos en los

2.- Objetivos del Programa de Control

El objetivo principal consiste en garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, intensificar la lucha contra el fraude alimentario y proteger los legítimos intereses de las personas consumidoras a lo largo de toda la cadena alimentaria y productos agroalimentarios. Hecho que se consigue con la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de los operadores, mediante delegación del control oficial en entidades certificadoras.

El Departamento competente en Alimentación y Agricultura de la administración de la CAPV debe velar por la correcta certificación de los productos con distintivos de calidad y origen, supervisando el funcionamiento regular de las entidades certificadoras.

El Programa se ha diseñado con el objetivo de integrar las actuaciones de verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las IGs y de las ETGs con operadores en 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 Alimentación, Desarrollo rural, Agricultura y Pesca 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.

La gestión autonómica del programa se lleva a cabo desde el área de calidad diferenciada, integrada en el Servicio de Calidad y Control del Fraude de la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria.

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).

El programa también da cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 109 a 112 del **Reglamento (UE) 2017/625**, y se alinea con el programa estatal consensuado en la **MECOCADI (Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada)** entre las comunidades autónomas y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (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 (SGCCALA) de la Dirección General de la Dirección General de Alimentación (DGA) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

3.2.-Autoridades Competentes en el Ámbito Autonómico

En la Comunidad Autónoma del País Vasco, la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria, adscrita al Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, ejerce las funciones de autoridad competente en materia de control oficial del cumplimiento de los pliegos de condiciones de las DOP, IGP y ETG reconocidas en su ámbito territorial, antes de su comercialización. Estas funciones se desarrollan conforme a lo establecido en el Decreto 438/2024, de 11 de diciembre, por el que se regula la estructura orgánica y funcional del citado Departamento, y en el que se adscribe también 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, anteriormente citado.

3.3.-Delegación de tareas en órganos externos

El artículo 39 del Reglamento (UE) 2024/1143 regula la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de las DOP, IGP y ETG antes de su comercialización. Por su parte, el artículo 38.3 y 39.3b del mismo reglamento contempla la posibilidad de que las autoridades competentes deleguen estas funciones de verificación en organismos de control o de certificación acreditados oficialmente. Esta delegación se realiza conforme a lo dispuesto en el artículo 28 del Reglamento (UE) 2017/625, que permite a las autoridades competentes encomendar tareas específicas relacionadas con los controles oficiales a uno o varios organismos delegados.

En el ámbito autonómico, también se aplica lo dispuesto en el artículo 101, de la Ley de Política Agraria y Alimentaria del País Vasco, que establece que las acciones de control y verificación, siempre que no constituyan actos administrativos, pueden ser realizadas por personas o entidades jurídicas privadas, previamente autorizadas por la administración competente y bajo su tutela.

DOP/ IGP / ETG	Entidad de Control y Certificación	Nº Registro ECC	Tareas
Euskal Okela - Carne de Vacuno Certificada del País Vasco (IGP)	Fundación HAZI Fundazioa (FHF)	EUS 05-C	Certificación
Gernikako Piperra - Pimiento de Gernika (IGP)	Fundación HAZI Fundazioa (FHF)	EUS 05-C	Certificación
EuskalSagardoa- Sidra del País Vasco-Cydre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa (DOPtransfronteriza)	Fundación HAZI Fundazioa (FHF)	EUS 05-C	Certificación
Jamón Serrano (ETG)	CERTIFOOD S.L	EUS 07-C	Certificación
	ARAPORC Entidad de Inspección S.L	EUS 10-C	Certificación
	CALICER CERTIFICADORES DE CALIDAD S.L	EUS 01-C	Certificación
Plátano de canarias (ETG)	AENOR INTERNACIONAL S.A.U	EUS 08-C	Certificación
	AGROCOLOR S.L	EUS 20-C	Certificación
	INTERTEK IBÉRICA SPAIN S. L. U	EUS 23-C	Certificación

Las entidades de control y certificación a las que se han delegado estas tareas deben tener registrado su alcance en el Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos agrarios y alimentarios

de la CAPV (RECC), y estar acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Esta acreditación implica el cumplimiento de las siguientes normas técnicas:

- **UNE-EN ISO/IEC 17020:2012**, para entidades que realizan actividades de inspección.
- **UNE-EN ISO/IEC 17065:2012**, para entidades que realizan actividades de certificación de productos.

Estas normas, o aquellas que las sustituyan, **garantizan la competencia técnica, imparcialidad y fiabilidad de las entidades acreditadas**.

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, creada 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 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.

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 y Promoción Alimentaria, lleva a cabo la supervisión de los controles oficiales desarrollados por la Fundación-HAZI-Fundazioa, así como de otras entidades de control y certificación delegadas para el control oficial de las IGs y ETGs con operadores en la CAPV

4.- Soportes para el Programa de Control

4.1.- Recursos humanos y materiales

Para la ejecución del presente Programa de control se emplearán los recursos humanos y materiales, tanto de la Entidad de Control y Certificación “Fundación-Hazi-Fundazioa”, como de la Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria del Gobierno Vasco.

En lo que respecta a los recursos materiales, el personal encargado del control contará con acceso a las bases de datos oficiales y a los censos actualizados. Asimismo, dispondrá del equipamiento necesario para el desempeño de sus funciones, incluyendo equipos y aplicaciones informáticas, vehículos para

los desplazamientos, indumentaria adecuada para trabajo de campo, formularios y demás materiales requeridos para el correcto desempeño de la tarea de control.

4.2.- Laboratorios Oficiales de Control

Los laboratorios que se utilizarán para el desarrollo del presente Programa de Control de la calidad diferenciada serán los designados conforme al procedimiento establecido en el punto 5.2 del EKOP, todo ello de acuerdo, al artículo 37 del Reglamento 2017/625. Siendo incluidos todos los laboratorios que se utilicen dentro del control en el ámbito de la calidad diferenciada.

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 DOPs e IGPs reconocidas en la CAPV, así como de la ETG Jamón Serrano. Estos procedimientos son periódicamente revisados y actualizados para garantizar la correcta verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones.

4.4.- Planes de contingencia o de emergencia existentes

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

En el caso de que sea detectado cualquier situación de riesgo o alerta, se 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 que se recoge en el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de Euskadi, EKOP 2026-2030.

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 y Promoción Alimentaria y la Fundación-HAZI-Fundazioa colaborarán en la identificación de las necesidades de formación, tanto del personal que realiza el control 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 Alimentación, Desarrollo rural, Agricultura y Pesca.

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

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 consideran relevantes 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.
- **Registro de Entidades de Control y Certificación:** Registro que tiene el fin de disponer de manera permanente, integrada y actualizada la información relativa a las entidades de control y certificación que actúan en la Comunidad Autónoma del País Vasco en el ámbito de los productos agrarios y alimentarios.
- **Delegación:** atribución de funciones técnicas de control a entidades externas de la administración
- **Supervisión:** conjunto de actuaciones realizadas por la autoridad competente con el fin de verificar si se han cumplido los objetivos especificados en el Plan de Control Oficial.
- **Indicador:** herramienta para medir el rendimiento del sistema de control oficial con el fin de proporcionar una idea del grado de efectividad de las actividades de control.
- **Auditoria:** examen sistemático, independiente y documentado para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen con las disposiciones previstas, y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

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

- Incluyen los **documentos del sistema de certificación** correspondientes a las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) reconocidas en la Comunidad Autónoma del

País Vasco (CAPV).

- **UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.** Requisitos generales para los organismos que operan sistemas de certificación de productos.
- **Documento 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”. (DR-CA-ANV)
- Procedimiento normalizado de trabajo para la verificación de la eficacia los controles oficiales incluidos en el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco- Programa de control de calidad diferenciada. (PNT 2021-01-V11)

5.2.- Frecuencia y tipo de controles

Se establece una 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 agroalimentarias reconocidas del ámbito territorial del País Vasco, así como la ETG Jamón Serrano, antes de su comercialización.

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 mediante una combinación de factores que garantizan la cobertura necesaria:

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

En general, se realizará un control al año sobre el universo de cuyos productos vayan a hacer uso de la figura de calidad y estos controles oficiales, se efectuarán sin notificación previa, salvo en los casos en que dicha notificación sea necesaria y esté debidamente justificada para el control oficial que se deba efectuar. En los casos en los que se realice el preaviso, quedará registrado documentalmente y en ningún momento se podrá dar información que pueda comprometer el objetivo final del control oficial.

Podrán, no obstante, llevarse a cabo controles no programados, no incluidos inicialmente en la programación, cuando se den circunstancias que requieran una intervención inmediata, como pueden ser alertas, denuncias o resultados insatisfactorios en controles previos.

Una vez realizado el control oficial, se proporcionará una copia de los registros de control, a los operadores que hayan sido objeto de control, excepto en el caso en que se haya expedido ya un certificado oficial.

5.3.- Análisis de Riesgo

El análisis de riesgo basado en el artículo 9 del Reglamento de Controles oficiales, indica que “ la autoridades competentes efectuarán controles oficiales de todos los operadores con regularidad en función del riesgo y con una frecuencia apropiada”.

Respecto a la calidad diferenciada se asigna una puntuación a cada operador que evalúa los factores clave que afectan a la integridad de la indicación geográfica. Se da prioridad a las nuevas solicitudes que solicitan realizar la certificación y a su vez se tendrá en cuenta:

- Tipo de figura de calidad (DOP/IGP/ET) => tipo de producto y su figura de calidad
- Complejidad del pliego de condiciones => posibilidad de incumplimiento del pliego.
- Volumen total del producto con calidad diferenciada que gestiona cada operador.
- Irregularidades observadas en controles anteriores realizados (historial de cumplimiento).
- Sospechas de observancias de controles realizados por otras entidades, denuncias, reclamaciones o situaciones de crisis alimentaria.

Con este análisis de riesgos multifactorial se busca proteger al consumidor, asegurando que el producto obtenido, cumple con lo que se indica en el pliego de condiciones y en definitiva con lo que indica el etiquetado. Y a su vez protege también al productor, protegiendo la diferenciación de calidad y origen (IGs) o tradición (ETG), que le otorga cada respectiva figura de calidad.

5.4.- Plan de Control

El ámbito de inspección a controlar en el “**Programa de Control Oficial de Calidad Diferenciada**”, incluye las actividades realizadas por los operadores inscritos en los registros de las Denominaciones de Origen (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano, en todas las fases que se detallan a continuación:

- Producción
- Elaboración/transformación o fabricación.
- Envasado
- Distribución (si implica manipulado), loteado o etiquetado de productos amparados.

Pueden ser **puntos de control**, cada una de las **instalaciones, establecimientos, explotaciones o parcelas del operador**, inscritas en los registros donde haya producto que deba cumplir requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

Las fuentes de información para la ejecución de los controles serán los registros generados por el operador, los registros procedentes del organismo de control o de personas físicas que ejerzan funciones de control delegadas. se considerarán la documentación y listados que posean las autoridades competentes.

El control puede ser **documental, de identificación y físico** y de acuerdo con los procedimientos establecidos algunos de 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 “in situ” de los puntos de control.
- 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 y balance de masas.

5.5.- Plan de Análisis

Plan de análisis (recogida de muestra y su posterior procesamiento).

La toma de muestras busca detectar el incumplimiento de las características esenciales que otorgan la diferenciación del producto (origen, método de producción, composición etc).

El plan de análisis se fundamenta en la recogida de muestra sin previo aviso, con el objetivo de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Las muestras pueden corresponder, tanto a producto final, materia prima, subproductos o medios productivos. Pueden recogerse diferentes tipos de muestras dependiendo del objetivo:

- a) **Muestra para la determinación físico-química y sensorial=>** que pretenden comprobar si el producto final cumple con los parámetros físico-químicos o sensoriales establecidos
- b) **Muestras para comprobación de la autenticidad=>** que su fin es verificar el origen de las variedades o materias primas.
- c) **Muestras para el control del fraude=>** implica la búsqueda de sustancias no autorizadas o prohibidas.

Los ensayos se realizan en laboratorios que deben estar acreditados, tanto en el alcance como en el método concreto o técnica utilizado.

La selección de los operadores a los que se les recogerán muestras se basa en los siguientes criterios:

- **Nuevas inscripciones en los registros (concesión de la certificación):** Se toma muestra a todos los nuevos operadores.
- **Controles habituales:** Se realiza para comprobar anualmente que continúa cumpliendo con el pliego de condiciones, para continuar con la certificación. Se considera el tipo de producto/figura de calidad y el riesgo, la dedicación o volumen destinado a marcas, y el perfil del operador.

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 menciones que hagan referencia a la Indicación Geográfica (DOP o IGP) o a la Especialidad Tradicional Garantizada (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**

Se contabilizarán como irregularidades las no conformidades detectadas cuyo efecto sea el

señalado en el párrafo anterior, aunque se hayan cerrado, o los lotes de producto se hayan descalificado o no.

- **Infracción:** aquellos incumplimientos deliberados o prolongados en el tiempo, del pliego de condiciones, cuyo efecto será prohibir al operador en cuestión la comercialización de toda la producción con referencias a la IGs (DOP o IGP) o a la ETG, en el etiquetado y la publicidad durante un período determinado, lo que conllevará la **retirada de la certificación**.

Se contabilizarán como infracciones los expedientes sancionadores iniciados que conlleven lo señalado en el párrafo anterior, así como las suspensiones o retiradas de certificación. Los incumplimientos detectados por las entidades de control y certificación, a lo largo del año, serán puestos en conocimiento de la responsable del Servicio de Calidad y Control del Fraude. Esta persona, en coordinación con la asesoría jurídica de la DCPA, valorará los incumplimientos y en caso de detectarse posibles infracciones administrativas, aplicarán el título X de la Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria (Inspección y régimen de infracciones y sanciones).

6.- Evaluación del Programa de Control

El Reglamento de controles oficiales resalta la necesidad de asegurar la calidad y efectividad de los controles oficiales, todo ello, a través de tres mecanismos: supervisión, evaluación y auditoria.

Mediante esta información, anualmente, se recopilarán las conclusiones y se elaborará el “Informe anual de los controles del Programa de control oficial de la calidad vinculada a un origen geográfico y a Especialidades Tradicionales Garantizadas”, antes de su comercialización. Así, realizando un seguimiento, evaluación y revisión del Programa para su mejora continua, y a su vez, **asegurando la calidad y efectividad de los controles oficiales**.

Lo anteriormente indicado, se llevará a cabo una vez finalizado el año, antes del 1 de marzo del año siguiente. Para lo cual, el Servicio de Calidad y Control del Fraude responsable del programa, recopilará la información y comprobará el grado de cumplimiento de las actividades realizadas en dicho periodo, analizará las desviaciones sobre los objetivos marcados y estudiará los incumplimientos, proponiendo las medidas correctoras oportunas ante todas las posibles mejoras que se puedan implantar.

La autoridad competente (DCPA) realizará la verificación de la eficacia dentro de los programas de control oficial, velando por el correcto cumplimiento de los controles oficiales, todo ello, 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.

6.1.- Supervisión del control oficial-llevado a cabo por organismos delegados/ personas físicas encargadas del control-.

La DCPA 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 figuras de calidad a las que se le hayan delegado tareas de control, y de manera más específica, en los procedimientos documentados establecidos para cada figura de calidad.

Las supervisiones pueden ser documentales o “in situ”:

- **Supervisiones documentales:** comprobación que se realiza sobre todo tipo documentación (tanto en formato papel como electrónico), recogida para llevar a cabo el control oficial. Para

ello, se comprobará la existencia de registros y la calidad de los documentos resultantes de los controles (actas e informes, registros y otros documentos) y su correcto almacenamiento en los sistemas de registro de información. Asimismo, se comprobará que la ejecución y almacenamiento se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos.

- **Supervisiones “in situ”:** son las comprobaciones que se realizan sobre el terreno, se realizan acompañando a la persona que se encarga del control oficial. Pudiendo comenzar ya en la oficina con la preparación de la inspección, seguir hasta su finalización o incluso tener en cuenta, acciones posteriores a la misma. Durante la supervisión “in situ” se comprobarán: el seguimiento de los procedimientos de realización del control por parte de la persona que realiza la inspección (técnicas de comunicación, seguimiento de las fases o etapas, protocolos de técnicas de toma de muestras y análisis respecto de plazos, etc.).

Existen dos tipos de **subprograma A** y **subprograma B**.

En ambos subprogramas, las supervisiones deberán cubrir, por cada periodo de programación, de forma documental, al menos, la raíz cuadrada del universo controlado total de aquellos operadores que hayan usado el nombre registrado en la campaña anterior en la que se lleve a cabo, auditando asimismo a sus proveedores de materia prima. En las “in situ” se supervisará, al menos, una auditoría de acompañamiento, realizándola de manera procedural, de tal forma que se pueda constatar que el trabajo realizado por el organismo de control delegado es adecuado, garantizando la verificación del pliego de condiciones en todas las etapas, desde la producción, elaboración, hasta la expedición. Durante el periodo de vigencia del presente Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (2026-2031), se deberá realizar la supervisión, al menos una vez, a cada una de las figuras de calidad para las que se hayan delegado controles en organismos de control o personas físicas.

En el caso de la ETG Jamón Serrano, perteneciente al subprograma B, 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, es el Acuerdo de 13 de junio de 2025, 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 2025.

Al margen de estas supervisiones, se mantendrá una comunicación periódica por parte de la autoridad competente con el organismo delegado dónde se le informará de los incumplimientos detectados y las medidas adoptadas por parte del operador para evitar que éstos se reproduzcan, llevando a cabo una revisión de la actuación de dichos organismos o personas físicas.

En lo que respecta a las deficiencias en la ejecución del control oficial que son supervisadas por la autoridad competente. Es decir, las **no conformidades realizadas por las Entidades de control y certificación o por la persona física encargada de dicho control**. Estas no conformidades en la verificación del control oficial consisten en incumplimientos manifiestos de la normativa aplicable, por parte de los organismos delegados, o la persona física encargada, que desvirtúa las garantías del sistema de control, por lo cual deberán acometerse **acciones correctoras** para tratar de evitar que se vuelva a producir en el futuro. Estos no conformidades se dividen en:

***No conformidad grave:** Se contabilizará como la que tiene como resultado la retirada de la delegación del organismo de control o de la persona física que realiza tareas de control oficial,

tras el correspondiente expediente sancionador o investigación pertinente, para las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

***No conformidad leve:** Se contabilizará como tal cada vez que el organismo delegado o persona física que no hayan propuesto y/o llevado a cabo, una suspensión temporal 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 ha producido el incumplimiento al 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 esa medida

Las medidas o acciones posteriores a la verificación se adoptan en función de la gravedad de la no conformidad detectada, y pueden incluir:

- Repetición del control oficial, en caso de que el anterior se invalide.
- Modificación de procedimientos o protocolos aplicables.
- Establecimiento de criterios para la priorización de controles
- Formación específica del personal implicado.
- Supervisión sobre el terreno con el inspector con no conformidades.
- Mayor uso de los resultados de auditorías internas.
- Mejoras en las aplicaciones informáticas o en los procesos de coordinación/colaboración.

6.2.- Verificación de la Eficacia del Control Oficial

La **verificación de la eficacia** del control consiste en evaluar, tanto la ejecución como los resultados del Programa de Control, con el **objetivo de comprobar si se están alcanzando los fines establecidos**. Esta tarea debe ser realizada por la autoridad competente.

Es necesario supervisar la eficacia y efectividad de los controles oficiales llevados a cabo, asegurando que se cumplen los planes y procedimientos establecidos para el sistema de calidad diferenciada.

La **verificación de la eficacia** del Sistema de Control Oficial se realizará conforme a lo establecido en el Procedimiento para verificación de la eficacia del Sistema de Control Oficial del EKOP 2026-230, donde se detallan tanto el método de verificación como los indicadores de seguimiento y el contenido del informe anual correspondiente.

La **verificación de la eficacia** del control oficial consiste en **evaluar tanto la ejecución como los resultados** del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), incluyendo los programas nacionales de control oficial (PNCO) que lo integran. Esta **evaluación**, realizada por la autoridad competente responsable de los controles, **tiene como objetivo comprobar si se están alcanzando los fines establecidos** mediante una serie de indicadores que permiten valorar la capacidad de los controles para lograr los objetivos previstos.

Permitirán tanto **mostrar la pertinencia/adecuación y efectividad del trabajo**, como en caso de detectar desviaciones hacia la consecución de los objetivos, elaborar patrones para la mejora continua de la efectividad del sistema de control oficial que se recogerán en los informes anuales de resultados.

La **SGCCALA** es **responsable de recopilar todos los datos** con toda la información procedente de las Autoridades Competentes encargadas de la ejecución del programa.

6.3.- Auditoría del Programa de Control Oficial

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 Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, y conforme al **Programa de Auditoria para el EKOP 2026-2030**.

ANEXO I: Abreviaturas

CAPV: Comunidad Autónoma del País Vasco

CCAA: Comunidades Autónomas

DOP: Denominación de Origen Protegida

ETG: Especialidad Tradicional Garantizada

IGP: Identificación Geográfica Protegida

IGs: Indicaciones geográficas (Se engloban las dos figuras las DOPs y las IGP)

MAPA: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

SGCCALA: Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

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

PNT: Procedimiento Normalizado de Trabajo

RECC: Registro de Control y Certificación de productos agrarios y alimentarios del País Vasco.

AC: Autoridad competente

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 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.
- [Real Decreto 562/2025](#) de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.

Normativa Comunitaria

- [Reglamento \(UE\) 2024/1143](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

- Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las inscripciones en el registro, las modificaciones, las cancelaciones, la ejecución de la protección, el etiquetado y la comunicación en relación con las indicaciones geográficas y las especialidades tradicionales garantizadas, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 en lo que respecta a las indicaciones geográficas del sector vitivinícola y por el que se derogan los Reglamentos de Ejecución (UE) n 668/2014 y (UE) 2021/1236.
- Reglamento 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.
- Reglamento delegado 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación

A este programa debe añadirse la normativa aplicable, incluyendo todos los reglamentos (tanto de ejecución como delegados), que se derivan del marco regulador. A su vez, se debe tener en cuenta toda la legislación aplicable a las distintas categorías de productos contempladas en el programa, incluyendo, tanto la normativa nacional como la comunitaria. Esta base jurídica garantiza que los controles se desarrolle conforme a los requisitos legales vigente, asegurando la coherencia y la adecuación del sistema de control oficial en el ámbito de la calidad diferenciada.

A título informativo, parte de la normativa anteriormente citada, en concreto la legislación de cada producto, se puede encontrar detallada en el [Catálogo de Recopilaciones Legislativas Monográficas](#) disponible en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).