

	Unidad	Campaña 1984-85
Alcohol a obtener	Mill. l.	46,2
— Régimen de Garantía Com- plementaria (R.G.C.)	Mill. hls.	1,7
Alcohol a obtener	Mill. l.	20,3
— Entrega vínica obligatoria (E.V.O.)	Mill. hgds.	41,0
Alcohol a obtener	Mill. l.	39,0
4. SECTOR OLEAGINOSAS		
Aceite de girasol:		
— Compras	tm.	7.718,9
— Distribución	tm.	2.057,5
— Existencias	tm.	5.660,8
Aceite de soja:		
— Compras	tm.	42.838,2
— Distribución	tm.	42.838,9
— Existencias	tm.	—
5. SECTOR OLIVARERO		
— Subvención a los cultivadores de aceituna de producción na- cional	Mill. ptas.	7.948,6
— Anticipos a almazaras	Mill. ptas.	—
— Adquisiciones de aceite de oliva de producción nacional:		
Volumen	tm.	111.621,0
Distribución mercado interior.	tm.	30.311,0
Exportación	tm.	175.778,0
Existencias a fin de campaña.	tm.	253.231,0
6. CARNES		
Carne de vacuno:		
— Compras de producción na- cional	tm.	1.198,1
— Distribución	tm.	—
Interior	tm.	15.696,0
Exportación	tm.	—
Importación	tm.	1.953,8
— Existencias fin de campaña ..	tm.	6.773,5
Carne de porcino		
— Compras de producción na- cional	tm.	4.343,2
— Distribución:		
Interior	tm.	28,0 (1)
— existencias fin de campaña ..	tm.	4.333,1
7. SECTOR AZUCARERO		
— Compras	tm.	122.193,0
— Distribución interior:		
Abastecimiento extrapeninsular.	tm.	90.592,0
— Reposición por exportación ..	tm.	5.404,0
— Existencias a fin de campaña.	tm.	251.075,0
8. SECTOR ALGODONERO		
— Anticipos a los cultivadores...	Mill. ptas.	—
— Subvención a la recolección ..	Mill. ptas.	707,4

(1) Para transformación en harina.

V.9. NORMAS DE CALIDAD

En este campo se ha venido trabajando durante los últimos años en el establecimiento de Normas de Calidad para productos vegetales y animales. La normalización no es sino un elemento para la organización del mercado, que rompe los sistemas tradicionales de clasificación y presentación hasta ahora empleados, proporcionando un control más efectivo de la calidad y una protección de los intereses del consumidor.

Nuestro ingreso en la Comunidad Económica Europea ha movido a la Administración a ponerse en línea en cuanto a normalización con los países que la integran.

Se han añadido nuevas motivaciones a la normalización al haberse demostrado como imprescindible para una información de precios veraz, básica, a su vez, para cualquier acción, tanto orientadora de la producción como interventora de los mercados.

V.9.1. Normativa básica de productos vegetales

En el año 1985 se ha efectuado un importante desarrollo de actividades en el sentido de igualar nuestras disposiciones oficiales sobre normas de calidad para productos hortofrutícolas, a las contenidas en el Anexo I del Reglamento (CEE) nº 1.035/72, de 18 de mayo de 1972, sobre organización común del mercado en el sector de las frutas y hortalizas.

Ello ha hecho necesario la adecuación de varias de las normas existentes, hasta alcanzar el mismo grado de exigencias que las correspondientes comunitarias, al tiempo que el establecimiento de las pertenecientes a aquellos productos con norma comunitaria, pero no española.

De acuerdo con ello, durante el año 1985 han sido publicadas en el «B.O.E.» las normas de calidad correspondientes a: melocotones, albaricoques, melones, sandías, berenjenas, zanahorias, peras, manzanas, uvas de mesa, coliflores y tomates.

Junto a las anteriores normas, se elaboraron las correspondientes a: puerros, ajos, espinacas, lechugas, escarolas, guisantes, repollos, coles de Bruselas, apios, espárragos, pepinos y calabacines.

Ambas relaciones de productos junto a las ya promulgadas completan el número de las necesarias para el cumplimiento de las exigencias del Reglamento (CEE) 1.035/72.

V.9.1.1. *Cursos de formación de inspectores*

Junto a la labor legislativa, la normalización exige una tarea de control a lo largo de toda la cadena comercial; con ese fin se ha continuado la campaña de instrucción del personal encargado de la vigilancia del cumplimiento de las normas de calidad para productos hortofrutícolas destinados al mercado interior, habiéndose celebrado 8 cursos para inspectores de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, y de Corporaciones Locales.

Asimismo se han celebrado tres cursillos orientados fundamentalmente al comercio minorista de frutas y hortalizas.

Estos cursos han sido impartidos en las principales zonas productoras de cada uno de los productos a que hacían referencia, y en todos ellos, además de las Normas de Calidad, se ha analizado con todo detalle el Real Decreto de 28 de noviembre de 1984 por el que se aprueba el Reglamento de Aplicación de las Normas de Calidad para frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior.

A dichos cursos, que han tenido lugar en diversas localidades, San Fernando de Henares, Guadalajara, Madrid, Valencia, Murcia, Almería y Logroño, buscando siempre zonas de producción, y Madrid como mercado de destino, han asistido 323 inspectores.

Se realizaron prácticas en distintas centrales hortofrutícolas, mercados en origen y mercados en destino.

V.9.1.2. *Publicaciones*

Como continuación de la tarea emprendida en el año anterior durante 1985 se completó la realización de la edición del libro titulado «El Sector Hortofrutícola Español». En él se han recogido, analizado y reintegrado los datos más recientes (años 1980-81-82), destacando lo esencial y utilizando al máximo la representación visual por medio de mapas y gráficos.

Para cada producto la información contiene:

- Superficies y producciones, con mapa esquemático de las principales provincias productoras, tonelaje de cada una de ellas y distribución porcentual de las principales variedades.
- Calendario de recolección para las provincias más significativas.
- Calendario de comercialización que comprende los porcentajes mensuales de comercio interior: en destino para los de consumo en fresco y en origen para los destinados a la industria.

— Exportaciones e importaciones. Se reflejan los calendarios de exportación e importación de productos en fresco, referidos a las medias de las campañas consideradas, intensidad mensual, y cantidades correspondientes a los distintos países.

— Características técnicas de las variedades, con sus posibilidades de conservación y transporte.

V.9.1.3. *Divulgación de normas*

Otra tarea desarrollada durante el año 1985 ha sido la de divulgación de las Normas de Calidad, llevada a cabo, además de mediante la celebración de los cursos señalados anteriormente en diversas Comunidades Autónomas, y con el fin de una mejor comprensión de cuanto se dispone en las normas, se ha compuesto una serie de publicaciones que lo llevan a efecto.

En primer lugar se redactó y se confeccionó un folleto donde aparecen las Normas de Calidad para productos agrícolas destinados al mercado interior, folleto en el que se explica el Real Decreto de 28 de noviembre de 1984.

Además, se han efectuado dos diferentes tipos de ediciones: trípticos y folletos interpretativos.

Los trípticos tienen la finalidad de presentar de manera ilustrada un extracto de cuanto se recoge en una norma, facilitando su entendimiento de manera cómoda, rápida y sencilla.

Con el fin de que la divulgación llegue al mayor número de personas posible, se han editado 50.000 ejemplares de cada uno de los productos siguientes: cítricos, pera de mesa, manzana de mesa, melocotón, albaricoque, uva de mesa, coliflor, tomate y patata.

Los folletos (libros de consulta) explican más detalladamente cada norma y se destinan preferentemente a inspectores de calidad y técnicos.

Durante el año 1985 se han editado 5.000 ejemplares de cada uno de los productos siguientes: cítricos, patatas, albaricoques y melocotones, siendo inmediata la aparición del resto de los folletos interpretativos de las normas de calidad de pera, manzana, uva de mesa, coliflor y tomate.

V.9.2. *Normativa básica de productos animales*

Durante el año 1985 se estudiaron diversas Normas de Calidad, realizando el examen de las ponencias previas a las reuniones de los Grupos de Trabajo, y comprobaciones a nivel de sectores industriales y pro-

ductivos, por toda la geografía española, así como en fuentes universitarias, centros de investigación, de las modificaciones acordadas en las distintas reuniones del FORPPA.

Se han realizado los estudios previos precisos para la adaptación y adecuación de la Reglamentación española correspondiente a las Normas de Calidad para el mercado interior a las normativas en vigor en la C.E.E. hacia la cual ha de converger la legislación española.

Con objeto de continuar el desarrollo del Código Alimentario Español, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha proseguido una intensa labor en el seno de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.) actuando en programas coordinados con otros Departamentos con competencia en el área alimentaria. Así se han desarrollado diversos trabajos conducentes a la redacción de las siguientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias:

- Patatas fritas y productos de aperitivo.
- Reglamento de salubridad de los moluscos.
- Chocolates y derivados del cacao.
- Horchata.

También se ha participado en la elaboración de diversas normas, habiéndose publicado las siguientes:

- Norma de calidad para carnes picadas.
- Norma de calidad para los preparados de carnes picadas.
- Moluscos bivalvos depurados.

- Mejillones cocidos y congelados.
- Mejillones, almejas y berberechos en conserva.

Asimismo son muy numerosas las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas de calidad redactadas en su totalidad y pendientes únicamente de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

En el área de la normalización del ganado ha seguido la clasificación en 5 mataderos de ganado porcino y 5 de ganado vacuno.

En ganado vacuno, y en tres de ellos (Barcelona, Madrid y Pozuelo), se realizó la clasificación teniendo en cuenta la Norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales destinadas al mercado nacional y, en los otros dos (Calamocha y Murcia), según las Normas de calidad para canales de vacuno pesado y sus unidades comerciales destinadas al mercado interior. Esta Norma es una adaptación de la Norma existente en la Comunidad Económica Europea, para clasificación de dichas canales.

Al igual que en el ganado vacuno se clasificó el ganado porcino en 5 mataderos; en tres de ellos (Colmenar Viejo, Mérida y Pozuelo) según la Norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial y en los otros dos (Calamocha y Murcia) de acuerdo con la Norma de calidad para canales de porcino para el mercado nacional, siendo también esta última una adaptación de la Norma existente en la C.E.E. sobre clasificación de canales de ganado porcino.

En los cuadros siguientes aparecen los resúmenes de las canales clasificadas en el último año.

CANALES DE VACUNO CLASIFICADOS EN 1985

Mataderos	Terneas				Añojos				Vacuno menor			Vacuno mayor			Total
	T-E	T-I	T-2	T-3	A-E	A-I	A-2	A-3	V-E	V-I	V-2	B-I	B-2	B-3	
Barcelona	745	9.995	9.210	573	2.231	12.002	18.858	248	14	59	695	50	2.373	2.537	59.590
Madrid	1.939	3.727	2.225	284	4.440	6.894	3.595	445	109	285	147	284	686	455	25.215
Pozuelo	973	2.366	491	14	2.577	5.255	1.908	57	19	101	86	891	401	160	15.299

Clasifican con la norma Europea: Calamocha, 17.749; Murcia, 6.696.

CANALES DE PORCINO CLASIFICADOS EN 1985

Matadero	P-E	P-I	P-2	P-3	P-4	P-5	P-V	Total
Colmenar Viejo	2.059	23.175	22.104	7.128	744	—	—	55.210
Mérida	129	2.218	5.309	1.426	137	320	40	9.579
Pozuelo	4.591	24.642	11.112	2.750	792	119	11	44.017

Clasifican con la norma Europea: Calamocha, 34.523; Murcia, 17.226.