

feccionó un cuestionario y se diseñó una muestra representativa de agentes económicos por escalones o fases de comercialización objeto de visita.

Con este material metodológico, los grupos de trabajo interinstitucionales constituidos en cada Comunidad Autónoma procedieron a organizar las visitas, habiéndose realizado ya en algunas de ellas, esperando que en breve sean remitidas a la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias.

## 6.5. Actuaciones próximas y permanentes

Aparte de la actuaciones citadas anteriormente, que suponen un modo indirecto de información a los agentes económicos y sociales a través de sus respectivas asociaciones y más genéricamente por la prensa, durante el primer trimestre de 1993 se llevará a cabo una campaña informativa de sensibilización y concienciación sobre el obligado cumplimiento de las normas de calidad para frutas y hortalizas.

Esta campaña informativa consistirá en el envío directo de tres clases de folletos diferenciados a productores y mayoristas, detallistas y consumidores, indicando las ventajas que la normalización representa para todos ellos y resaltando las obligaciones más importantes en cuanto al marcado e identificación de los productos que contemplan las normas de calidad para lograr una mayor transparencia de mercado y una mejor información al consumidor.

Al mismo tiempo se repartirán carteles sobre las normas de calidad que se expondrán en las medianas y grandes superficies comerciales, como información de interés general.

Todas las actuaciones descritas con anterioridad tendrán una permanencia en el tiempo para lograr la máxima eficacia del Plan, hasta conseguir unos niveles aceptables de normalización en la comercialización de los productos hortofrutícolas, que permitan al sector ofrecer un mayor grado de competitividad en el mercado único europeo.

## VIII.7. OTRAS ACTIVIDADES

### 7.1. Cursos de formación para la mejora de la calidad del aceite de oliva

En relación con el Plan de mejora de la calidad del aceite de oliva, la Dirección General de Indus-

trias Agrarias y Alimentarias continuó impartiendo cursos de formación a maestros olivares, en colaboración con las Comunidades Autónomas, en las poblaciones que se indican a continuación:

- Andalucía: 1 curso en Cabra (Córdoba), 2 en Mengíbar (Jaén), 1 en Antequera (Málaga) y 1 en Estepa (Sevilla).
- Aragón: 1 curso en Zaragoza.
- Castilla-La Mancha: 1 curso en Toledo, 1 en Los Navalmorales (Toledo) y 1 en Motilla del Palancar (Cuenca).
- Cataluña: 1 curso en Amposta (Tarragona).
- Extremadura: 2 cursos en Don Benito (Badajoz) y 1 en Plasencia (Cáceres).
- Murcia: 1 curso en Jumilla (Murcia).
- Comunidad Valenciana: 1 curso en Muro del Condado (Alicante), 1 en Benicarló (Castellón) y 1 en Requena (Valencia).

En total se han dado 17 cursos, a los que han asistido 245 almazareros.

Previamente se celebró en Cabra (Córdoba) un Seminario de profesores para unificar criterios.

### 7.2. Acciones en el sector harinero

A lo largo de 1992, desde la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias se ha trabajado en el establecimiento de una normativa que regulara el sector industrial harinero, sector que vive casi en una crisis permanente desde hace dos décadas, paliada temporalmente por un Plan de Reestructuración del año 1973, que en los primeros años de aplicación consiguió una mejoría sensible del mercado harinero, dividiendo por tres el número de empresas y aumentándose notablemente la utilización media de la capacidad productiva.

El problema resurgió de nuevo a mediados de la década pasada y nos encontramos hoy ante un sector de las características siguientes:

- Sobredimensionamiento y consecuente desajuste entre la oferta y la demanda, valorado en una posibilidad de oferta cercana a los 9 millones de toneladas de harina en relación a una demanda estimada en algo más de 3 millones de toneladas.
- Estructura empresarial minifundista: un 30% de las, aproximadamente, 450 industrias existentes elabora el 80% de la harina total del mercado.

— Fuerte competencia, con guerra de precios, donde no se cotiza la calidad, competencia desleal por parte de los fabricantes que quieren mantener el mercado a cualquier precio, molturaciones clandestinas, etc. Todo ello se traduce en una falta de transparencia en el mercado, con utilización de procedimientos no siempre ajustados a la legislación vigente.

En consecuencia, grave saturación del mercado nacional, que explica todos los problemas del sector y que está llevando a las empresas a un grado de descapitalización considerable, siendo muy pocas las que hoy obtienen beneficios y muchas las que cierran por suspensión de pagos y quiebra.

Ante esta situación se ha venido trabajando en 1992 en una línea que incluiría, por una parte, la derogación del Plan de 1973 y, por otra, el establecimiento de un sistema de regulación cuyo objetivo sea el restablecimiento del equilibrio entre la capacidad de producción y el consumo.

Hay que notar la positiva actuación del sector, que, a petición de la Administración, ha amortizado anticipadamente la deuda que tenía contraída con el BCI, abonando el 31-12-92 los dos últimos vencimientos, de marzo de 1993 el uno y de marzo de 1994 el último, quedando derogado automáticamente el Plan de Reestructuración del sector, que deja abierto el camino para establecer un sistema de regulación, cuyo objetivo sea el establecimiento del equilibrio entre la capacidad de producción y la oferta.

### 7.3. Propuesta de Directiva del Consejo sobre envases y residuos de envases

El objetivo fundamental de este proyecto es la armonización de los sistemas de gestión de esta clase de residuos, dada la diversidad normativa existente en los países miembros, que dificultan el libre comercio intracomunitario en cuanto constituyen auténticas barreras técnicas y atentan al principio de libre competencia que debe presidir el mercado único comunitario.

Al mismo tiempo, y con igual grado de importancia, se pretende lograr a través de esta Directiva la necesaria protección del medio ambiente al incorporar sistemas de tratamiento no finalistas para esta clase de residuos, utilizando otras alternativas tales como la recuperación y el reciclaje.

La incidencia de esta materia en la industria alimentaria es clara en cuanto que los envases forman

parte del producto mismo, al que dan imagen de calidad y protección.

Después de más de un año de trabajos, en julio de 1992 el Colegio de Comisarios aprobó la propuesta de Directiva, estando en estos momentos en espera para su posterior debate en el Consejo y Parlamento comunitarios.

### 7.4. Difusión de información sobre proyectos de investigación científica en el campo alimentario del programa comunitario FLAIR-FLOW

El objetivo de este programa es mejorar el flujo de información sobre los resultados de los proyectos de investigación científica relativos a la calidad de los alimentos y tecnología alimentaria a fin de facilitar la adopción de las innovaciones tecnológicas, todo ello orientado fundamentalmente a las pequeñas y medianas empresas, que son las que potencialmente tienen un mayor desconocimiento de este área de trabajo.

Los proyectos de investigación dentro del programa FLAIR-FLOW que se han recibido para su difusión durante todo el año 1992 han sido los siguientes:

- El control de la salmonella en las aves.
- Predicción de crecimiento y supervivencia de bacterias en alimentos.
- Digestibilidad del almidón.
- Codificación de los alimentos.
- Tratamiento térmico de alimentos que contienen partículas.
- Toxicología: estudios *in vitro*.
- Enriquecer nuestros alimentos con fibra.
- Cambios en la dieta *vs.* biodisponibilidad de minerales.
- AAIR. Segunda convocatoria.
- Productos a base de cereales bajos en calorías.
- Tratamiento y utilización de suero en las fábricas de queso griegas.
- Calidad de aceite de oliva virgen.
- Seguridad de los alimentos: guía del usuario HACCP.
- Manejo de datos sobre composición de alimentos.
- Boletines informativos sobre Flair.
- Envasado de alimentos en atmósferas modificadas.

- 
- Higienización de la maquinaria de proceso de alimentos.
  - Análisis de riesgos y control de puntos críticos.
  - Tecnología valla.
  - Seguridad, calidad de alimentos y tecnología valla, HACCP.
  - Técnicas instrumentales rápidas para el control de la calidad de alimentos.
  - ¿Qué sabe usted sobre las lecitinas?
  - Intolerancia de alimentos: en busca de soluciones.
  - Productos a base de frutas, seguros y de alta calidad.
  - Fuentes de información sobre HACCP.
  - Diseño de procesos asistido por ordenador.
  - Evaluación de la ingesta de alimentos a partir de comidas fuera del hogar: ¿puede ayudarnos?
  - Optimización de los niveles de anhídrido sulfuroso en vinos.
  - Autenticidad y calidad de zumos de fruta.
  - Prevención de «late blowing» en quesos.
  - AAIR: nuevos proyectos de I+D sobre alimentos.
  - Agrupación de consumidores: ¡Alerta!
  - Profesionales de la salud. ¡Alerta!
  - Industrias de alimentos. ¡Alerta!

### **7.5. Seminario Hispano-Tunecino relativo a los sectores del aceite y de la aceituna de mesa, celebrado en Sevilla los días 13 a 17 de enero de 1992**

En el Marco del Acuerdo de cooperación económica y financiera firmado con Túnez el 28 de mayo de 1991, se celebró este Seminario en la sede del Instituto Tecnológico del Tabaco, en Sevilla, del 13 al 17 de enero, con el objetivo de establecer relaciones directas entre los empresarios españoles y tunecinos para que éstos pudieran informarse sobre las posibilidades que ofrece España en materia de bienes de equipo para la aceituna y el aceite, que puedan responder a las necesidades de Túnez.

Representantes de diversas empresas fabricantes de maquinaria informaron sobre los bienes de equipo que fabrican sobre sistemas de extracción de aceite de oliva, envasado, eliminación de alpechines, elaboración y tratamiento de aceituna de mesa, etc., haciendo visitas a instalaciones de empresas que las tienen en funcionamiento.

La delegación tunecina expresó su satisfacción por el desarrollo del seminario y consideró que la maquinaria española es competitiva técnicamente y adecuada para contribuir a la reestructuración del sector del aceite y de la aceituna de mesa de su país.