

dicionan las actividades por cuenta propia, referentes a las industrias alimentarias y de fabricación de bebidas.

**5.7. Orden Ministerial de 6 de septiembre de 1995 por la que se modifica la Orden de 3 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche pasteurizada destinada al mercado interior (BOE n.º 218, de 12 de septiembre)**

**5.8. Orden Ministerial de 6 de septiembre de 1995 por la que se modifica la Orden de 20 de octubre de 1983 por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche concentrada destinada al mercado interior (BOE n.º 218, de 12 de septiembre)**

La evolución tecnológica que, a lo largo de estos últimos años, se ha producido en el proceso de fabricación, distribución y comercialización de las leches pasteurizada y concentrada aconsejó modificar estas Normas Generales de Calidad para ampliar la fecha de caducidad, con objeto de adaptarla a las nuevas condiciones de mercado establecidas en los países comunitarios de nuestro entorno.

**5.9. Orden de 22 de marzo de 1995 por la que se fija el precio de la caña azucarera para la zafra 1995 (campana 1994-95) (BOE n.º 81, de 5 de abril)**

Se establece un precio de 5.900 ptas./Tm. para la zafra 1995, en muelle de fábrica, al no haber llegado las partes a un acuerdo sobre el mismo.

**VIII.6. ACTIVIDAD NORMATIVA EN MATERIA ALIMENTARIA**

El 31 de diciembre de 1995 finalizó el plazo para la adaptación a la normativa sanitaria de los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos cárnicos (Directiva 64/433/CEE), industria elaboradoras de productos cárnicos (Directiva 77/99/CEE) y productos pesqueros (Directiva 91/493/CEE).

Desaparece, en consecuencia, la figura de establecimiento autorizado, con excepciones temporales a los requisitos exigidos, y a partir de esta fecha sólo podrán comercializar sus productos los establecimientos autorizados.

A lo largo de 1995, la Dirección General de Industrias Agrarias, junto con la de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, ha venido manteniendo reuniones periódicas con los responsables de las Comunidades Autónomas en materia de industrias agrarias y salud pública, para la coordinación de las actuaciones administrativas pertinentes y actualización de la relación de establecimientos autorizados.

Durante 1995 la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias, de acuerdo con las funciones que tiene asignadas, ha continuado participando en los grupos de trabajo encargados de la elaboración de proyectos e informes de normas técnicas y reglamentaciones técnico-sanitarias de productos agroalimentarios, realizados a nivel de Organismos Nacionales y UE, FAO/OMS, CEPE y OCDE.

**6.1. Armonización de la legislación española a la comunitaria**

- Informe sobre el proyecto de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 1.679/94, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, como consecuencia de la trasposición a nuestro ordenamiento jurídico de las modificaciones establecidas por la Directiva 94/71/CE.
- Informe sobre el Proyecto de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, como consecuencia de la trasposición a nuestro ordenamiento jurídico de las modificaciones establecidas por la Directiva 95/23/CE.

**6.2. Reglamentaciones técnico-sanitarias**

- Informe sobre el proyecto de Real Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias exigibles a la importación de carnes frescas de terceros países.

**Pendiente de publicación en el BOE**

- Proyecto de Real Decreto por el que se aprueban las normas sanitarias aplicables a la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.
- La reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados (Real Decreto 670/1983, de 2 de marzo), va a ser modificada, incorporando todos aquéllos requisitos contemplados en la legislación comunitaria (básicamente, la Directiva 92/46/CEE que regula las condiciones sanitarias aplicables a la leche y los productos lácteos) que afecten al helado, y modificando aquéllos aspectos de dicha reglamentación técnico-sanitaria que, debido a la experiencia acumulada en los 13 años transcurridos desde su entrada en vigor, se haya comprobado que deben ser cambiados.

**6.3. Reuniones preparatorias de la posición de la delegación española y participación en los Grupos de Trabajo correspondientes de la UE y de la FAO**

- **UE.** Se ha participado en el Grupo de Trabajo de la Comisión «Legislación Veterinaria Leche y Productos Lácteos», con objeto de aprobar una decisión estableciendo la lista de productos a base de leche, con características tradicionales, a los que se le conceden derogaciones generales o particulares, así como la naturaleza de las derogaciones aplicables a la fabricación de éstos productos.
- **FAO.** Preparación de la reunión del Comité del CODEX sobre la leche y los productos lácteos que se celebrará en la sede de la FAO el próximo mes de mayo.

**6.4. Participación en Comités diversos****- Reuniones de los Comités de Gestión de cuestiones horizontales de las mercancías de fuera del Anexo II y de los Grupos de Expertos que tratan de estas cuestiones**

Estas mercancías son las que están elaboradas a partir de uno o varios de los siguientes productos

de base: azúcar, productos lácteos, ovoproductos y cereales, así como otros equiparables a estos.

En el comercio exterior con terceros países, a estas mercancías se les aplica unas restituciones o unos aranceles agrarios (elementos móviles) equivalentes a la suma de las restituciones o exacciones reguladoras de los productos de base que integran dichas mercancías.

En estos Comités de Gestión se fijan determinadas cuestiones relacionadas con la composición, el número, pérdidas en la fabricación, etc. de estas mercancías, en relación con los productos de base que las integran.

**- Comité de aplicación de bebidas aromatizadas (CE)**

Estudio de los diferentes problemas que se observan en la aplicación del Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, en el sector de los Vinos y Bebidas Aromatizadas, y decisión de solicitar al Consejo la modificación de algunos artículos para soslayar los obstáculos jurídicos observados.

**- Comité de aplicación de bebidas espirituosas**

- a) Estudio sobre la revisión de una autorización que, con carácter excepcional y transitorio, tienen ciertos elaboradores tradicionales de aguardientes de frutas, y por la que el contenido en metanol puede ser de 1.500 grs./Hl. en vez de los 1.000 que como máximo pueden contener los aguardientes, con carácter general.

Además de que la Comisión deberá reexaminar esta excepción antes del fin de 1995, los países escandinavos exigieron que se rebajara este contenido excepcional, al menos a 1.200 y en dos años.

Fue aprobado, al fin, un contenido excepcional mínimo de 1.200 grs./Hl. en cuatro años, con la oposición de Luxemburgo y la abstención de Portugal.

- b) Análisis y estudio de las posibles soluciones ante la utilización de la denominación «alcohol de cereales» cuando la materia prima no es el cereal completo sino que se parte de subproductos, tras aprovechar el cereal en otras producciones y con el consiguiente abaratamiento, en su caso, del coste de la mate-

ria prima utilizada. Se acepta por el Grupo, como conclusión definitiva, que es tan admisible el recurso, como materia prima, al cereal completo o a la parte residual o almidón.

- c) Estudio y solicitud de informe a los Servicios Jurídicos de la Comisión sobre la compatibilidad o no entre la reglamentación CE de Bebidas Espirituosas y los reglamentos CE que protegen las Denominaciones de Origen y las Certificaciones de especificidad en los alimentos.

– ***Código Internacional de Prácticas Enológicas. Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV)***

- a) Examen y corrección, para su actualización, del Código de Prácticas Enológicas con especial dedicación a las fichas relativas a los vinos espumosos. Se da prioridad a eliminar cualquier referencia al método Champenoise, modificando para ello definiciones y prescripciones; se adaptan a las nuevas técnicas o menciones al uso; y los productos y operaciones se ordenan y agrupan en función de los distintos métodos de elaboración.
- b) Proyecto de definición de vinos de licor y de vinos naturalmente dulces.
- c) Proyecto de fichas sobre bebidas especiales.
- d) Estudio y aprobación, por la 75.<sup>a</sup> Asamblea, de las fichas correspondientes a las prácticas enológicas siguientes:

- \* Hiperoxigenación.
- \* Tratamiento de los vinos con ureasa (con la reserva de España, Grecia e Italia).
- \* Empleo de resinas cambiadoras de cationes para la estabilización tartárica de los vinos (con la reserva de Alemania y Austria).
- \* Utilización de sales nutritivas y de factores de crecimiento para las levaduras.

– ***Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria (CIOA)***

La Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias ocupa la Vicepresidencia de esta Comisión Interministerial, siendo el Director General el Vicepresidente de la Comisión Delegada.

Asimismo, la CIOA trabaja en Comisión Subdelegada y en Grupos de Trabajo, siendo su función la relativa a los aspectos de la ordenación alimentaria, desde transposiciones de Directivas y elaboración de reglamentaciones técnico-sanitarias, hasta la elaboración de informes y respuesta a consultas.

## VIII.7. OTRAS ACTUACIONES

### 7.1. Actuaciones de fomento de la gestión de la calidad

En relación con las actuaciones llevadas a cabo para la mejora de la calidad durante 1995, hay que destacar el Convenio Marco de Colaboración firmado entre la Secretaría General de Alimentación y la Asociación Española para la Calidad.

El mencionado convenio tiene por objeto el desarrollo de una política de calidad en el sector agroalimentario en todo el ámbito nacional y tiene una duración de cuatro años.

Su justificación reside en el hecho de que la calidad es un elemento fundamental en la estrategia empresarial, siendo uno de los aspectos más determinantes y de mayor incidencia en el proceso de innovación y modernización del sector industrial.

Las actuaciones contempladas en el convenio tratan de cubrir todos los aspectos desde la formación y sensibilización de las empresas, hasta la formación de técnicos, gestores y auditores de calidad, así como la colaboración en actos que contribuyan a la difusión de la calidad como elemento indispensable.

Las características dimensionales medias de muchas empresas alimentarias constituyen un factor económico limitativo para su acceso a una adecuada formación sobre los criterios y técnicas modernas de gestión, por lo que parece conveniente que la prestación de asistencia técnica y de gestión para la mejora de la Calidad sea afrontada por la Administración como un servicio directo a la industria alimentaria.

Por lo expuesto anteriormente, se eligió como medida de actuación, dentro del Convenio para 1995, la realización de 10 seminarios dirigidos, fundamentalmente, a responsables de PYMES. Estos cursos se diseñaron en colaboración con las Comunidades Autónomas y las Direcciones Provinciales del Ministerio.