

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.^a 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.

La finalidad de estos seminarios era dar a conocer en el sector alimentario la normativa de la Serie ISO 9000, exponiendo su aplicación práctica y la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos de Control Críticos (ARPCC), poniendo de manifiesto las principales dificultades y las estrategias para su implantación, así como la forma de gestionar la calidad.

El programa de los cursos abordaba tres temas de primordial interés: Gestión de la Calidad, la Certificación en el Sector Alimentario y el Análisis de Riesgo y Puntos de Control Críticos.

A diferencia de los seminarios realizados durante 1994, este año fueron diseñados con un carácter sectorial, adaptándose a las características y problemas de cada subsector industrial, por lo que

se ha podido reforzar el carácter práctico de los mismos.

Para facilitar la participación de los alumnos y la exposición de sus problemas en la aplicación, se fijó su número en torno a unos 35. La colaboración de las Comunidades Autónomas ha permitido atender a las industrias que presentaban más interés por el tema, bien por motivos legales o a iniciativa propia.

La duración de los seminarios se fijó en 15 horas, repartiéndose cinco en cada módulo, superando los casos prácticos el 50% de las exposiciones y adaptando el horario, en la medida de lo posible, a las necesidades demandadas. La realización de los 10 seminarios ha representado un coste de 13.390.000 pesetas.

Cuadro n.º 5

SEMINARIOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

N.º	Lugar	Fecha	Subsector
1	Santiago de Compostela	27, 28 y 29 de julio	Productos cárnicos
2	Almería	10, 11 y 12 de julio	Productos hortofrutícolas
3	Zamora	12, 13 y 14 de julio	Productos lácteos
4	Tenerife	17 y 18 de julio	Productos y manipulación del plátano
5	Valencia	19, 20 y 21 de septiembre	Productos hortofrutícolas
6	Las Palmas	9, 10 y 11 de octubre	Producción y manipulación de tomates
7	Palma de Mallorca	16, 17, 18 y 19 de octubre	Productos cárnicos (sobrasada)
8	Mahón	23, 24 y 25 de octubre	Productos lácteos (queso de Mahón)
9	Toledo	7, 8 y 9 de noviembre	Productos cárnicos
10	Tudela	14 y 15 de noviembre	Conservas vegetales

7.2. Actividades realizadas en el campo de I+D

Participación en TECNOVA'95 (Salón Internacional de la Innovación y la Tecnología).

Foro para la exposición de los avances tecnológicos de las empresas y difusión de programas de ayuda a la I+D. Se desarrolló en el mes de abril de 1995, en Alicante.

Participación en los Comités de Evaluación de Proyectos de I+D y Demostración, en el marco del Programa Sectorial de I+D Agrario y Alimentario del MAPA que gestiona el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA-MAPA).

Participación en los Comités de Evaluación de los proyectos incluidos en el Programa Nacional para la transferencia de resultados científicos y técnicos (PETRI). Dentro del marco del Plan Nacional de I+D, tienen como objetivo:

- Interesar al sector industrial en los resultados de las investigaciones realizadas en los centros públicos de investigación.
- Motivar y potenciar la transferencia de los resultados obtenidos en estos centros hacia las empresas del sector.

Colaboración en la elaboración de los objetivos de III Plan Nacional de I+D (1996-1999).

7.3. Los cuadernos de información económica sobre la industria agroalimentaria española

Con este título ha comenzado su andadura una revista sobre el sector industrial agroalimentario, publicándose en 1995 los dos primeros números (el número cero, en los primeros meses del año, y el número uno, en el mes de diciembre).

La información existente, relativa al sector, se encuentra dispersa en los diversos organismos que la generan, ofreciendo en consecuencia cada uno de ellos un tratamiento incompleto y, a veces, insuficiente en relación con las posibilidades que el volumen de información disponible les permite realizar. Aparte de las dificultades que esta diversificación de datos plantea a los usuarios e interesados en el conocimiento del sector.

Conscientes de esta problemática y con la intención de solventar los inconvenientes indicados, se consideró imprescindible recoger y unificar toda esa información, ordenándola y estructurándola del mejor modo posible para facilitar su manejo y lograr una mayor eficacia en su utilización.

Los «cuadernos» tienen una periodicidad semestral, publicándose por lo tanto dos números al año: uno en el mes de abril (en el que se recogen los datos de las variables analizadas del segundo semestre y del año completo anterior) y el otro en el mes de octubre (donde se recogen los datos correspondientes al primer semestre del año).

El contenido de los «cuadernos» tiene dos partes. Una primera parte, monográfica y estructural, que hasta ahora ha versado sobre las grandes cifras del sector, a partir de la Encuesta Industrial del INE, y la segunda parte, de carácter coyuntural, donde se ofrecen en siete capítulos las magnitudes de las variables que son calculadas por los diferentes organismos, la mayor parte de carácter oficial, y tratadas por los técnicos encargados de este Ministerio que elaboran cada capítulo. Los capítulos de que se compone esta segunda parte son los siguientes: producción, cartera de pedidos y stocks de bienes finales, precios, empleo, comercio exterior, inversiones exteriores y distribución y consumo.

Se hace una difusión amplia de los «cuadernos» a entidades administrativas, centros de documentación y bibliotecas, Universidades, Comunidades Autónomas, medios de comunicación, organizaciones sectoriales, sociales y políticas, a fin de responder a las necesidades de información del sector.

7.4. Segunda edición actualizada, revisada y ampliada del libro «Normas de calidad para frutas y hortalizas»

Durante el segundo semestre de 1995 se llevaron a cabo los trabajos preparativos de la 2.^a edición del libro «Normas de calidad para frutas y hortalizas frescas». Esta segunda edición ha actualizado, revisado y ampliado la primera, cerrada al 31 de marzo de 1992. En los textos de las disposiciones están incorporadas todas las modificaciones aparecidas con posterioridad a esa fecha, de manera que pueden considerarse vigentes al 30 de septiembre de 1995, fecha en que se cerró esta segunda edición.

Las principales novedades de la segunda edición, además de la ya citada actualización de los textos, consisten en la inclusión de tres disposiciones generales: el Reglamento (CEE) 2251/92, relativo a los controles de calidad de las frutas y hortalizas frescas, el Reglamento (CEE) 404/93, por el que se establece la Organización Común de Mercados en el sector del plátano y la Ley 26/1984 General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. Por otra parte, también se ha incluido la Norma Común de calidad del plátano, que ha pasado de ser regulado por norma nacional a tener regulación comunitaria.

La oportunidad de la publicación de la segunda edición responde a que, una vez agotada la primera, persiste la demanda de este libro monográfico de disposiciones oficiales, tanto por parte del sector productor y comercial hortofrutícola, como por parte de los Organismos Oficiales de la Administración Central y de las Comunidades Autónomas con competencias sobre la materia.

7.5. Jornada sobre necesidades de financiación y mejora de la internacionalización de la industria agraria y alimentaria

Se celebró el día 4 de julio en el salón de actos del Departamento, en dos sesiones, una acerca de «los instrumentos existentes en el mercado para la financiación de las PYMES del sector agrario y alimentario» y otra relativa a «los apoyos para la salida al exterior de la industria agraria y alimentaria».

Cada una de las dos sesiones citadas se desarrolló a través de varias ponencias presentadas por ex-

partos del sistema financiero, las cuales se recogieron en un documento que fue distribuido a todos los asistentes y a otros agentes económicos.

La financiación es uno de los factores de la competitividad que justifica la realización de este tipo de jornadas, cuyo objetivo es dar a conocer los instrumentos disponibles en el mercado financiero para facilitar la captación de estos recursos por las empresas del sector agroalimentario para realizar las inversiones que precisen. Sobre esta cuestión versó la primera sesión.

También es preciso no limitar ni restringir el ejercicio de la actividad empresarial dentro de los límites de nuestro territorio porque, cada vez con más insistencia, los mercados se van abriendo y ha de tenerse una perspectiva de los negocios más global e internacional. Sobre ello trató la segunda sesión de la jornada, en la que se abordó los instrumentos existentes de apoyo a la presencia de nuestra industria en el exterior: ayudas a inversiones productivas, mejora de redes comerciales, asistencia a ferias y, sobre todo, la cooperación empresarial.

7.6. Participación en Comités de ayudas para la mejora del medio ambiente: el PITMA y la línea verde del ICO

Se ha participado en el grupo de trabajo interdepartamental para el estudio, selección y determinación del límite de ayuda a proyectos de inversión de las empresas españolas que representan una mejora del medio ambiente, en sus dos versiones del PITMA, de subvenciones a fondo perdido y LÍNEA VERDE DEL ICO, por la que se conceden préstamos finalistas con interés bonificado.

7.7. Estudios para la elaboración del plan estratégico del Sector de Frutas y Hortalizas Frescas

La Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias ha contratado, por un valor de treinta millones de pesetas, un estudio sobre el Sector de Frutas y Hortalizas frescas («Plan Estratégico del Sector de Frutas y Hortalizas Frescas»), que pretende, en dos informes (Informe 1: Diagnóstico y estrategias de acción, Informe 2: Investigación del

campo del sector), abarcar la situación y soluciones para la mejora del sector mencionado.

A tal efecto, y después de una primera recogida de datos y trabajo de campo, se están desarrollando, a través de las correspondientes Mesas Sectoriales, los trabajos necesarios para el cumplimiento de los fines antes indicados.

7.8. Cursos para maestros almazareros

En el desarrollo de los Reglamentos comunitarios 1823/89, de 23 de junio, y 2565/90, de 5 de septiembre, actualizados posteriormente por el Reglamento (CEE) 2540/93, se imparten una serie de cursos temáticos para la mejora de la calidad del aceite de oliva.

La Subdirección General de Industrias del Aceite, Hortofrutícolas y Bebidas es la responsable de los «cursos para personal técnico y maestros almazareros».

Durante el año 1995 se realizaron los siguientes cursos:

– Cursos de primer grado

Comunidad	N.º de cursos
Andalucía	5
Aragón	1
Extremadura	2
Cataluña	1
Comunidad Valenciana	3
Castilla-La Mancha	1
Total	13

– Cursos de segundo grado

Comunidad	N.º de cursos
Andalucía	1
Cataluña	1
Extremadura	1
Total	3

Para la campaña 1995/96, regulada por el Reglamento (CEE) 2541/95, se han proyectado, asimismo, 16 cursos.

7.9. Participación en el «Libro blanco de la industria»

El diseño, realizado en los últimos años, de la política industrial europea del futuro, elaborado por la Comisión de la Unión Europea, obligó a los países miembros a reorientar sus políticas industriales. Así es como surgió la necesidad en España de hacer un documento al que se le denominó «Libro blanco de la industria», confeccionado a partir de un gran debate en el que intervinieron todos los

agentes más directamente vinculados al sector industrial: sindicatos, patronal y administración.

Se constituyeron seis mesas dedicadas a los sectores industriales y ocho a los principales factores de competitividad global. Una de las mesas se ocupó del sector alimentario, contando con una nutrida representación del mundo sindical, patronal y de la Administración. Tras varias reuniones se elaboró un informe con las conclusiones más importantes surgidas del debate, que fueron incorporadas al «Libro blanco de la industria», presentado el 23 de octubre de 1995.