

VI

Política agroalimentaria

La Dirección General de Alimentación se encarga de la elaboración de la normativa básica estatal y del desarrollo y coordinación de las actividades relacionadas con la industria y mercados alimentarios y de la cooperación con las Comunidades Autónomas en estas materias. También tiene encomendada la elaboración de la posición española, para su defensa ante la Unión Europea y el Codex Alimentarius Mundi, en materia de desarrollo legislativo de alimentos.

En particular, la Dirección General tiene encomendada la coordinación de las acciones en

materia de control de calidad agroalimentaria de las Comunidades Autónomas; la coordinación del control analítico de los productos agroalimentarios y de los medios de producción; la promoción de los productos alimentarios y de las denominaciones de calidad, así como su defensa, el fomento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias y de las relaciones contractuales en el ámbito de los productos alimentarios; la ordenación y fomento de la industria agroalimentaria

A) POLÍTICA ALIMENTARIA

1. DESARROLLO LEGISLATIVO

1.1. Proyección internacional:

Funcionarios de la Subdirección General de Planificación Alimentación han asistido a 4 reuniones del CODEX relativas a:

- CODEX de Frutas y Hortalizas transformadas.
- CODEX de Etiquetado y Publicidad de Alimentos.
- CODEX de Aditivos y Contaminantes de los Alimentos.
- CODEX de Cacao y Chocolate.

Participación en los Grupos de Trabajo de la Comisión y del Consejo sobre Productos Agroalimentarios.

Representando a la Dirección General de Alimentación expertos funcionarios de la Subdirección

General de Planificación Alimentaria han asistido a los :

- Grupos de Trabajo de Contaminantes Agrícolas. Se celebraron 8 reuniones sobre las siguientes materias:

Nitratos: Se colaboró activamente en el grupo de la Comisión para la modificación del Reglamento 194/97, relativo a los límites de Nitratos en Lechuga y Espinacas.

Aflatoxinas: Se participó en la elaboración del Reglamento 1525/98 relativo al establecimiento de límites de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en diversos alimentos y en Aflatoxina M1 en leche.

Ocratoxina A: Se llevó a cabo la preparación del borrador del anteproyecto del futuro reglamento sobre OTA que podría afectar a los cereales, vino, zumo de uva, cerveza, pasas, especias y café.