

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

Representando a la Dirección General de Alimentación, funcionarios de la Subdirección General de Planificación Alimentaria han participado en los siguientes Grupos de Trabajo.

1.1.1. Grupos de Trabajo de la Comisión de Productos Agroalimentarios

– Grupos de Contaminantes Agrícolas.

- Aflatoxinas: Se ha participado en la elaboración del Reglamento relativo al establecimiento de límites de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 de especias.
- Ocratoxina A: Se ha llevado a cabo la preparación del borrador del proyecto del futuro reglamento sobre OTA en cereales. Se continuó el estudio de la posible inclusión del vino, zumo de uva, café, especias, etc., optando por su inclusión en una modificación futura.
- Otras micotoxinas: Se iniciaron los trabajos para la inclusión de límites de otras micotoxinas como DON y TRICOTECENOS en los cereales.
- Se ha realizado el seguimiento del Reglamento 194/97 en relación con el contenido de nitratos en lechuga y espinaca.
- Cadmio y plomo. Se elaboró y adoptó el proyecto de modificación del Reglamento 194/97 para incluir límites de los citados contaminantes en diversos alimentos.

– Grupo de Sustancias Aromatizantes.

Se ha participado en la modificación de la Directiva 88/388/CEE, y en el inventario de sustancias aromatizantes (Reglamento 2232/96).

- Grupo sobre Irradiación de Alimentos.

Se ha participado en la elaboración de la Lista de autorizaciones nacionales (Directiva 1993/3/CE) y en la lista de Estados miembros que tienen autorizada la irradiación en otras materias distintas a las contempladas en la lista comunitaria.

- Grupo de Aplicación de Bebidas Espirituosas

Análisis de la posible modificación del Reglamento (CEE)1576/89 del Consejo, según la propuesta de la Asociación Europea de Fabricantes de Bebidas Espirituosas.

- Subgrupo de alimentos dietéticos.

Propuesta de Reglamento CE sobre Alimentos Enriquecidos con vitaminas y minerales, para fijar un marco comunitario sobre definiciones, vitaminas y minerales, así como sus cantidades máximas y mínimas que pueden añadirse.

- Grupo de Coordinación de Cooperación Científica.

Se ha participado en las reuniones de seguimiento de las tareas de cooperación Científica.

- Comité Permanente de Productos alimenticios.

Se ha participado en todas sus reuniones, en las cuales se han informado favorablemente 25 proyectos de Directivas y Decisiones de la Comisión. Así mismo, se han analizado 30 consultas relativas a la interpretación de la legislación comunitaria.

- Grupo de Nuevos Alimentos.

Se ha participado en las reuniones, para el estudio de las solicitudes y notificaciones presentadas dentro del Reglamento 258/97 de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios y para el proyecto de la Comisión sobre etiquetado y trazabilidad de organismos modificados genéticamente (OGM).

1.1.2. Grupos de Trabajo del Consejo sobre Productos Agroalimentarios

- Grupo sobre Modificación de Directivas Verticales.

Se ha participado en las reuniones para el seguimiento y apoyo al grupo de Consejeros agregados, Coreper y Consejo de Ministros.

Participación en la modificación de siete directivas verticales (Zumos de Fruta, Miel, Cacao y Chocolate, Confituras, Extractos de Café, Azúcar y Leches conservadas.), con objeto de lograr una armonización de la situación comunitaria en todas estas materias, y para su adaptación a las legislaciones horizontales.

- Grupo de Complementos alimenticios.

Se ha participado en la elaboración del proyecto de complementos alimenticios en los productos alimenticios.

- Grupo de Aditivos.

Se ha participado en la elaboración de la Modificación de la Directiva 95/2/CE.

- Grupo de Higiene de los alimentos.

- Se ha participado en la elaboración del Proyecto de Simplificación de las Directivas sanitarias de productos de origen animal (verticales) y la Directiva de higiene 93/43/CE (horizontal), con el objeto de armonizar aspectos tales como, ámbito de aplicación para incluir la producción primaria y las definiciones de las Directivas verticales a la Directiva de higiene (horizontal), dejando en los anexos las especificidades de los diferentes productos de origen animal incluidos en dichas Directivas.

- Grupo de coordinación de la posición de la UE en los Comités del Codex.

Se ha asistido en Bruselas, a 15 reuniones para coordinar la posición comunitaria en la Comisión del Codex y en los Comités del Codex sobre Miel y Azúcares; Principios Generales; Aditivos y conta-

minantes; Higiene de los alimentos; Etiquetado; Grupo de Acción sobre alimentos obtenidos de la Biotecnología; Frutas y Hortalizas Transformadas; Zumos y Néctares; Cacao y chocolate, y Aguas minerales naturales.

1.1.3. Comités del Codex Alimentarius Mundi

- Miel y Azúcares (Londres 9-12 febrero).
- Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos. (Otawa 26-30 abril).
- Principios generales (París, 10-14 abril).
- Task Force sobre alimentos obtenidos por medio de la biotecnología (Chiba, (Japón), marzo 2000).
- Frutas y Hortalizas elaboradas (Washington 10- 14 septiembre).
- Task Force de Zumos y néctares (Brasilia 18-22 septiembre)
- Coordinación Codex para Europa (Madrid 3-6 octubre)
- Cacao y chocolate (Friburgo 2-4 noviembre)

1.1.4. Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE)

- Participación en la Task Force de seguridad de alimentos y alimentos para el ganado.
- Participación en el Grupo de responsables políticos de los Estados Miembros de la OCDE, para dar respuesta a las demandas del G8 en materia de seguridad alimentaria.

1.2. Proyección nacional

1.2.1. Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria (CIOA)

Se ha participado en 20 reuniones preparatorias de los citados Comités del Codex y para contestaciones a circulares sobre temas derivados de los mismos.

- Participación en la elaboración de 18 normas en el Pleno de la CIOA
- Elaboración de informes emitidos por la Subcomisión Delegada de la CIOA a 46 consultas formuladas por las Comunidades Autónomas y sectores agroalimentarios.

- Estudio de las notificaciones de proyectos de disposiciones de productos alimenticios de otros Estados miembros de la U.E., según la Directiva 98/34/CE.
- Participación en 13 reuniones en la CIOA, para el análisis de 36 proyectos de disposiciones alimentarias de otros EE.MM.

1.2.2. Comisión Nacional de Bioseguridad (CNB)

Participación, como miembro, en 8 reuniones de la Comisión Nacional de Bioseguridad, como órgano de consulta para la aprobación de expedientes de OGM's.

1.2.3. Desarrollo de la normativa nacional

Se han desarrollado las modificaciones legislativas siguientes:

- Proyecto de modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de pan y panes especiales.
- Proyecto de Real Decreto de transposición de la Directiva 1999/4/CE sobre extractos de café y achicoria.
- Proyecto de Real Decreto por el que se modifica la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceituna de mesa.

1.3. Otras actividades

1.3.1. Convenios y colaboraciones con Asociaciones de productores

Se ha continuado con el programa para el seguimiento del contenido de nitratos en lechugas y espinacas producidas en Navarra.

Se ha emprendido un estudio en relación con la incidencia de la Ocratoxina A en vinos y zumos de uva, en colaboración con los sectores implicados, otras unidades del Departamento y de la Administración.

1.3.2. Quejas, denuncias y solicitudes

- Participación con la Secretaría General Técnica en las Reuniones paquete sobre quejas y

denuncias de la Comisión, en relación con la aplicación del Derecho Comunitario en materia de alimentos.

- Se han atendido 30 consultas sobre alimentos obtenidos de OGM.

1.3.3. Cursos y conferencias

- Participación en 3 cursos de «El MAPA y la Alimentación», con ponencias sobre legislación alimentaria nacional y comunitaria.
- Ponencia para el grupo BONMACOR sobre Organos de legislación alimentaria a nivel nacional, UE y Codex.
- Ponencia sobre seguridad alimentaria, en el II Congreso de Cooperativas Agrarias, sobre seguridad alimentaria.

2. CONTROL DE CALIDAD

2.1. Control Analítico

2.1.1. Revisión del sistema de garantía de calidad y ampliación del alcance de la acreditación

Han continuado los trabajos en la Unidad de Garantía de Calidad, para conseguir nuevos alcances y extensión a los restantes departamentos del laboratorio, y adaptar la nueva normativa UNE-EN ISO /IEC 17.025, que entrará en vigor en Junio de 2001.

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario ha pasado satisfactoriamente la revisión de su condición de Laboratorio Acreditado, por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

2.1.2. Cooperación con las comunidades autónomas para la coordinación y la información en materia de control de la calidad de los ensayos, habiendo organizado y participado el laboratorio arbitral agroalimentario en diversos ensayos de intercomparación

La Comisión de Laboratorios de Análisis para la Agricultura y la Alimentación, como instrumento de cooperación con las Comunidades Autónomas

para la coordinación y la información, se ha reunido en una ocasión y ha habido doce reuniones de los Grupos de Trabajo Sectoriales sobre normalización de la toma de muestras y análisis de grasa de cerdo ibérico, piensos y cereales, residuos de plaguicidas, aceites y grasas, antibióticos en miel, leche y productos lácteos, análisis sensorial y residuos de plaguicidas.

2.1.3. Estudio de métodos oficiales de análisis para diferentes productos agroalimentarios

La labor realizada en el seno del Comité de Métodos Analíticos de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, cuya coordinación corresponde al Jefe de Servicio de Ordenación Técnica y Funcional, ha dado origen a la convocatoria y celebración de cinco reuniones de los Grupos de Trabajo de Métodos Oficiales de Análisis de leche y productos lácteos, piensos y sus primeras materias, aceites y grasas, fertilizantes orgánicos y fertilizantes inorgánicos, cuyas actividades han conducido al estudio y puesta a punto de 20 métodos de análisis, así como a la preparación, organización y ejecución de 10 ensayos colaborativos que han permitido la validación de algunos de los métodos estudiados y la propuesta de 5 de ellos como métodos oficiales.

Los métodos de análisis son recogidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la publicación «Métodos Oficiales de Análisis» que se edita periódicamente.

2.1.4. Puesta a punto de nuevos métodos analíticos

Se han seguido las líneas que ya se habían iniciado intentando responder a la demanda de nuevas necesidades analíticas, pudiéndose detectar:

- Tuyona y Absantina en bebidas espirituosas. En vinos se ha seguido trabajando en Ocratoxina y Diglicerinas Cíclicas para la detección en este caso de Glicerina añadida y también se han estudiado métodos para Antocianos y Terpenoles. Se han desarrollado métodos para detección de Sulfamidas y Tetraciclinas en mieles. Se han comenzado a trabajar en estudios de otros contaminantes (Micotoxina) como Nivalenol y

Deoxinivalenol (DON), familia de los Tricocenos en distintos substratos agrícolas. Se ha iniciado la puesta a punto de métodos de extracción y detección de productos transgénicos: Maíz y Soja. En pimentones se han desarrollado métodos para la detección de Curcumina, fijación del poder colorante de la Bixa, así como determinación de la presencia de Almidón. En productos fitosanitarios se ha trabajado en los nuevos productos registrados. Se han puesto a punto métodos para analizar Azúcares, Jarabes y Almidones de intervención. Análisis de Vitaminas en piensos. Se han seguido desarrollando métodos Isotópicos para caracterización de productos como: Quesos, Mielles, Piensos, Zumos de fruta y Vinagres. En Aceites se ha colaborado en la puesta a punto de algunos métodos nuevos para la detección de fraudes tales como, la adición de semillas desesterolizadas, o caracterización de aceites de remolido. También es de mencionar la necesidad de efectuar estudios sobre contaminantes en aceites, iniciándose los análisis de compuestos policíclicos aromáticos y PCB'S. Se destaca la labor efectuada en la fijación de métodos para algunos herbicidas que se han introducido en los controles habituales. En Quelatos, se ha analizado la fracción quelatada del metal, así como la identificación del agente quelatante. Como consecuencia de la decisión del Consejo relativa a la medida de protección contra las encefalopatías espongiiformes transmisibles y la utilización de proteínas animales en la alimentación, ha sido necesario detectar además de la harina de carne, las harinas de huesos, sangre, plumas, pescado, etc. Por lo que se ha perfeccionado el método con objeto de tener en cuenta este aspecto legislativo. Como en años anteriores, se ha colaborado en las intervenciones de Almidones, Conservadores vegetales, Azúcares, productos Lácteos, que no se habían realizado anteriormente por lo que ha sido necesario incluir nuevas metodologías.

2.1.5. Estudio de la caracterización de los distintos productos agroalimentarios

Se ha continuado con la formación del banco de datos nacional de (D/H)I, (180/160), Nacional para utilizarlo en la detección del enriquecimiento y aguada en los vinos.

- Certificación de patrones analíticos en distintas matrices.
- Se ha analizado distintos parámetros en muestras comerciales de mieles: 180, Antibióticos, residuos de Pesticidas, etc., para el estudio de su calidad.
- Se ha colaborado y efectuado los análisis para un plan sobre el establecimiento de contenido de contaminantes derivados de la actividad agrícola en productos Hortofrutícolas (Acelga, Borraja, etc.,) del mercado interior.
- Se ha colaborado en un proyecto sobre la eliminación de Ocratoxina en los vinos, además se ha efectuado una nueva campaña, estudiando la influencia del tipo de elaboración y la de utilización de algunos productos enológicos.
- Estudio de formulaciones de distintos plaguicidas para la presentación en el Registro de productos Fitosanitarios.
- Campaña especial sobre la calidad de la Leche en muestras UHT enriquecidas en Ca y Vitaminas y Leches UHT de marcas blancas.
- Estudio del contenido en Nitratos en Pimentones, en pipas y otros productos que pueden utilizarse fraudulentamente en la elaboración de pimentones.
- Estudio del contenido en Hidratos de Carbono totales, Insolubles y Almidón en bellotas, para la aplicación en alimentación animal.
- Se ha continuado efectuando la campaña de harina de carne, derivada del problema planteado por la Encefalopatía Espongiforme transmisible, así como la anual de residuos de productos hortofrutícolas.
- Se han analizado los distintos quelatos del mercado, con los nuevos métodos, comprobándose distintas características de estos productos.
- Se ha prestado apoyo analítico a campañas para comprobar la calidad y obtener datos que permitan la fijación de límites en distintas matrices.

2.1.6. Participación en los grupos de trabajo de expertos de productos agroalimentarios de la Comisión Europea

- Participación en los Grupos de Trabajo en Análisis en Bebidas espirituosas, discutiéndose algunos parámetros que quedan todavía sin metodo-

logía analítica. En el Grupo de vinos se han fijado posturas sobre algunos productos enológicos y utilización de los bancos de datos analíticos.

- En el Grupo de piensos, se han tratado diferentes temas, Vitaminas, Antibióticos, Fármacos, etc., siendo un grupo muy abierto y con un gran campo de trabajo.
- Se ha colaborado con la S.G. de Medios de la Producción con el Grupo de Expertos para la «Eliminación de trabas Técnicas en Abonos».
- Se han celebrado distintas reuniones sobre contaminantes en alimentos en general, Aflatoxinas, Metales, 2-Cloromonopropenodiol, etc.
- Reuniones sobre análisis de Aceites donde se siguen discutiendo los problemas analíticos para detección de aceites de remolido, desodorizado, aceite de avellana, cuantificación del aceite refinado de oliva, contaminantes, etc.

2.1.7. Asesoramiento técnico a los Comités de gestión de los productos agroalimentarios de la Comisión Europea

- También es de señalar la colaboración con distintas Subdirecciones: Vitivinicultura, Medios de la Producción Ganadera, Sanidad Vegetal, Materias Grasas y Cultivos Industriales, Leche y Productos Lácteos, tanto asistiendo a reuniones preparatorias de los Comités de Gestión, como realizando estudios concretos sobre distintos aspectos de las legislaciones, o colaborando en proyectos de futuras Directivas: Abonos, Toma de muestras, Productos Fitosanitarios, etc.
- En este apartado, también se debe destacar el hecho de que se han traducido métodos de análisis de vinos, bebidas espirituosas y aceites, así como distinta documentación de la OIV .

2.1.8. Apoyo analítico y técnico a otros organismos oficiales

- Atendiendo a las necesidades planteadas, se ha seguido prestando apoyo analítico y técnico, principalmente, a distintas Comunidades Autónomas, Fondo Español de Garantía Agraria, Agencia del Aceite de Oliva, Enológicas, Centros de Capacitación Agraria, Escuelas de Ingeniería Técnica y Superior de Ingenieros Agró-

nomos de Madrid, Comisión de Evaluación de productos fitosanitarios, Soivre, Laboratorios del Ayuntamiento de Madrid, Consumo, Agrari de Barcelona, Diputación de Aragón, Junta de Andalucía, Subdirección General de Semillas y Plantas de Vivero, Delegaciones del Gobierno y Hacienda, Industria y Energía, Medio Ambiente, Sanidad y Consumo e Interior y Universidades de Almería, Islas Baleares, Córdoba, Químicas y Veterinaria de Madrid.

- También se ha colaborado con distintos Laboratorios de la Administración, tales como: El CENAM, Laboratorio de Consumo, Central de Aduanas, y distintos departamentos del C.S.I.C.
- Además se ha seguido colaborando en cuestiones de formación y análisis con la Secretaria General de Pesca.

2.1.9. Trabajos realizados para asociaciones de productores

- Se ha trabajado con las siguientes Asociaciones: Consejos Reguladores, Confederación de Cooperativas Agrarias, Agrupaciones de Cosecheros, Sociedades Agrarias de Transformación, distintas asociaciones de aceites (Fedeoliva, Unaproliva y Asoliva), Vinos, Conservas, Fertilizantes, Piensos, Bebidas espirituosas y Productos Hortofrutícolas, también se ha efectuado, junto con el Patrimonio Comunal Olivarero, un estudio de conservación de aceites.

2.1.10. Colaboración con organizaciones nacionales e internacionales

- Se ha seguido colaborando con los Organismos ya tradicionales, donde se tiene mayor implantación como el COI, la OIV, CODEX, CIPAC, ISPRA, CEN, y FIL, organizando, incluso, algunas de las reuniones internacionales. Se ha participado en ensayos organizados por FAPAS, BIPEA, CEN, El Central Science Laboratory, EUROFINS SCIENTIFIC, Ministerio de la Sanita de Roma y la propia Unión Europea a través de los Grupos de Expertos, (Bebidas espirituosas, Aceites, Contaminantes Agrícolas, Piensos y Cáñamo).

- También se ha participado en traducciones técnicas de normativas de diferentes rangos, así como en la elaboración de nuevos métodos, realización de análisis colaborativos y preparación de materiales de referencia.

2.1.11. Colaboración en la ejecución del plan nacional de vigilancia de residuos en frutas y hortalizas

- Se ha continuado con el Plan de Vigilancia de residuos de frutas y hortalizas y de tratamiento de productos fitosanitarios, colaborando con las Comunidades Autónomas de: La Rioja, Galicia, Cantabria, Castilla y León, Madrid, Baleares, Asturias, Aragón y País Vasco, se han analizado seiscientos veintitrés muestras de residuos y ciento doce de formulaciones. Durante este año se ha recibido una Inspección de la Comunidad para esta materia. Se ha participado en las reuniones al respecto y en los colaborativos organizados por el Grupo de Residuos y la Subdirección General de Análisis.

2.1.12. Ejecución de actividades como laboratorio de referencia nacional designado por la Comisión Europea del laboratorio arbitral agroalimentario para determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos

- Como Laboratorio Nacional de Referencia del PNIR se han organizado dos ensayos a nivel Nacional sobre metales. También se han efectuado análisis dirimientes e iniciales para Comunidades Autónomas que no han podido realizar el plan, asimismo se ha asistido a las diferentes reuniones de coordinación del Plan Nacional organizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

2.1.13. Ejecución de actividades del Laboratorio Agroalimentario de Santander como laboratorio nacional de referencia para la leche y productos lácteos

- Participación, junto con otros 19 Laboratorios Nacionales de Referencia en el ensayo colabo-

rativo de determinación de coliformes en leche organizado por el Laboratorio Comunitario de Referencia de París.

- Participación en las actividades del Grupo de Trabajo Sectorial de Leche y Productos Lácteos para informar sobre las reuniones del Grupo de Expertos de la Comisión Europea «Leche y Productos Lácteos», así como para la evaluación de los resultados de los siguientes ensayos de intercomparación organizados por el Laboratorio Agroalimentario de Santander:
 - 3 de leche cruda de vaca por métodos químicos
 - 3 de leche UHT por métodos químicos
 - 3 de leche cruda de oveja y cabra
 - 2 de minerales en leche
 - 2 de ácidos grasos en grasa láctea.
 Se han organizado y evaluado los siguientes ensayos dirigidos específicamente a los Laboratorios Interprofesionales Lecheros:
 - 3 Ensayos para la determinación de grasa, proteína y extracto seco con equipos de infrarrojo.
 - 2 Ensayos de punto de congelación por microscopía
 - 2 Ensayos de recuento en placa de gérmenes totales a 30°C en leche cruda de vaca y de gérmenes totales por Bactoscan.
 - 2 Ensayos de recuento de células somáticas con equipos Fossomatic.

Todos los Laboratorios Interprofesionales han participado también en los ensayos de leche cruda de vaca por métodos químicos y algunos de ellos en los de leche cruda de oveja y cabra y de leche UHT.

Durante el año 2000 se ha organizado por primera vez un ensayo para la detección cualitativa de antibióticos en leche. En este primer ensayo se han incluido dos antibióticos (penicilina G y oxitetraciclina) representativos de los dos grupos más utilizados en el tratamiento de las mamitis.

Reunión con los Gerentes y Directores Técnicos de todos los Laboratorios Interprofesionales Lecheros para revisar las actividades realizadas y programar las correspondientes al año 2000, así como discutir diversas cuestiones relacionadas con el análisis de productos lácteos y con las posibilidades de mejorar los ensayos en vigor y de introducir nuevos ensayos de interés.

2.1.14. Conferencias y cursos impartidos

- Se ha participado en siete cursos organizados por el Fondo Social Europeo sobre diferentes materias relacionadas con los análisis de productos agroalimentarios, además se han impartido los cursos de: «Quimiometría», «Diseño y ejecución de ensayos colaborativos» y «Técnicas instrumentales avanzadas», «Calidad agroalimentaria», «Buenas prácticas de laboratorio», «Cata de aceites», y de preparación para «Auxiliares de laboratorio de almazaras». Además de dar clase en los Master de «Enología y Vitivinicultura», «Elaboración y análisis de aceites» y «Análisis de Alimentos», se han impartido diecinueve conferencias o clases sobre Laboratorios Agroalimentarios, aplicaciones de los isótopos en el análisis de alimentos, contaminantes en vinos, análisis isotópicos aplicados a la detección de fraudes, análisis de residuos de pesticidas, estadística aplicada al cálculo de incertidumbre en los análisis, etc.
- Se han organizado y realizado la selección de muestras en distintos concursos de aceites como el de Mora, Baena y el Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (en este último certamen prácticamente se han duplicado los participantes con respecto al año pasado).
- También se han recibido en el Laboratorio distintas visitas técnicas de expertos extranjeros, además de diferentes colectivos de estudiantes de la Facultad de Químicas de Madrid y Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.

2.1.15. Desarrollo del proyecto de colaboración con la Agencia Española de Cooperación Internacional del Ministerio de Asuntos Exteriores, realizado en la República de Angola

Se realizó el proyecto de ejecución para la adaptación de instalaciones y equipamientos de Laboratorio para el Instituto de Investigación Marina de Luanda (República de Angola), que está comprendido dentro del Programa de Asistencia Técnica al Control de Calidad del Pescado con la Agencia Española de Cooperación Internacional del Ministerio de AAEE y de la Secretaría General de Pesca

Marítima del MAPA, y ello es como consecuencia del Marco de Cooperación plasmado por el Acuerdo General de Cooperación entre el Reino de España y la República Popular de Angola, inscrito en el marco de cooperación entre la Unión Europea y dicho país.

2.1.16. Muestras analizadas

Se han analizado muestras de aceites y grasas, leche y productos lácteos, vinos y bebidas alcohólicas, vinagres, productos cárnicos, conservas, mieles, azúcares, zumos, condimentos y especias, café y sucedáneos, productos hortofrutícolas, cereales y derivados, aguas, piensos y forrajes, fertilizantes y productos fitosanitarios, que corresponden a los siguientes tipos de análisis:

MUESTRAS ANALIZADAS EN EL LABORATORIO ARBITRAL AGROALIMENTARIO Y EL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE SANTANDER SEGÚN EL TIPO DE ANALISIS

TIPO DE ANALISIS	Nº DE MUESTRAS		
	Laboratorio Arbitral Agroalimentario	Laboratorio Agroalimentario Santander	TOTAL
Iniciales	7.313	1.447	8.760
Contradictorios	198	67	265
Informativos	5.879	2.066	7.945
Colaborativos	672	338	1.010
Arbitrales	66	–	66
Oficiales	1.945	–	1.945
Dirimentes	659	–	659
Certificados de Exportación	1.620	267	1.887
TOTALES	18.352	4.185	22.537

2.2. Inspección de calidad y normalización agroalimentaria

La Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria, dependiente de la Dirección General de Alimentación, tiene atribuidas, dentro de las competencias del Departamento, las funciones de control de la calidad alimentaria, en colaboración con los organismos competentes en la materia de las Comunidades Autónomas y de la Unión Europea.

La distribución actual de competencias es la siguiente:

- Comunidades Autónomas
Control de la calidad agroalimentaria, entendiéndose por tal la adecuación de los productos agroalimentarios y de los medios de producción a las normas que regulan las características y procedimientos de elaboración.
Tramitación y resolución de los procedimientos sancionadores incoados como consecuencia de las presuntas infracciones de la calidad agroalimentaria cometidas en su ámbito territorial.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Relación y coordinación con la Unión Europea, en particular, la recepción y remisión de información y comunicación.
- Relaciones con los países terceros.
En el marco descrito, las actuaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en materia de control de la calidad alimentaria pueden encuadrarse en cinco grandes áreas:
 - La colaboración con las Comunidades Autónomas.
 - La colaboración con distintos órganos de la Administración General del Estado.
 - Las relaciones con la Unión Europea y con países terceros.
 - La prestación de servicios.
 - La realización de estudios y propuestas de modificaciones normativas.

2.2.1. Colaboración con las Comunidades Autónomas

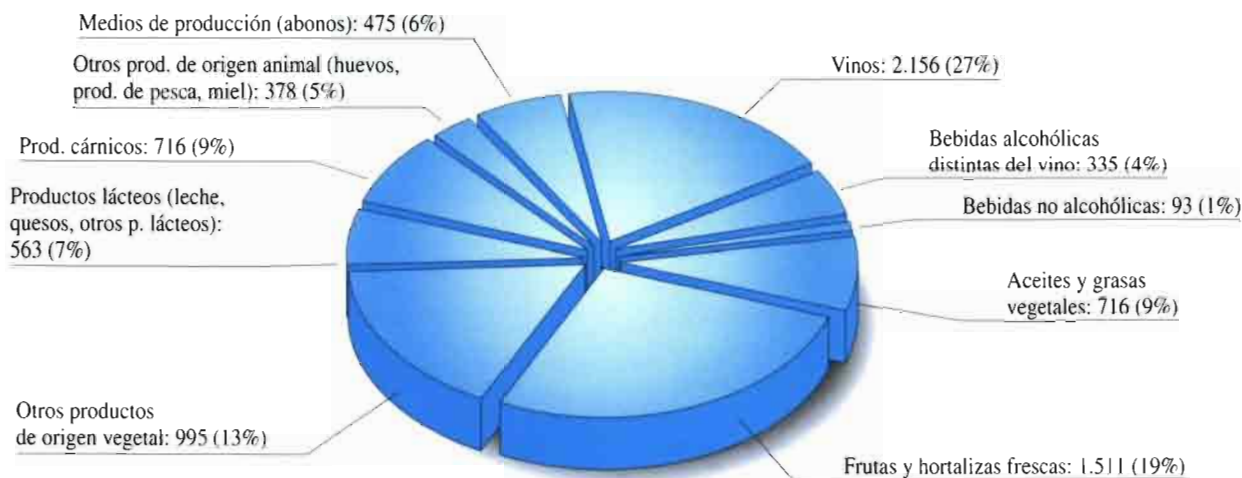
El año 2000 se ha plasmado en las siguientes actuaciones:

- Celebración de cinco reuniones de la Mesa de Coordinación sobre el Control de la Calidad Agroalimentaria, a las que han asistido representantes de las diecisiete Comunidades Autónomas y de la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria, con los siguientes fines fundamentales:
 - Fijar en común los objetivos anuales y la programación de controles de calidad agroalimentaria.
 - Intercambiar información sobre la situación general del control de calidad.
 - Establecer criterios uniformes en la interpretación y aplicación de las normas.
- Reunión de los distintos Grupos de Trabajo constituidos en el seno de la Mesa de Coordinación para el estudio de asuntos concretos.
- Elaboración del programa de control de la calidad agroalimentaria para el año 2001, en el que se recogen los objetivos y criterios que han de inspirar las actuaciones de control durante dicho año.
- Elaboración de la memoria de actuaciones de control de la calidad alimentaria llevadas a cabo en el año 2000 por las Comunidades Autónomas cuyos datos más relevantes se recogen a continuación:

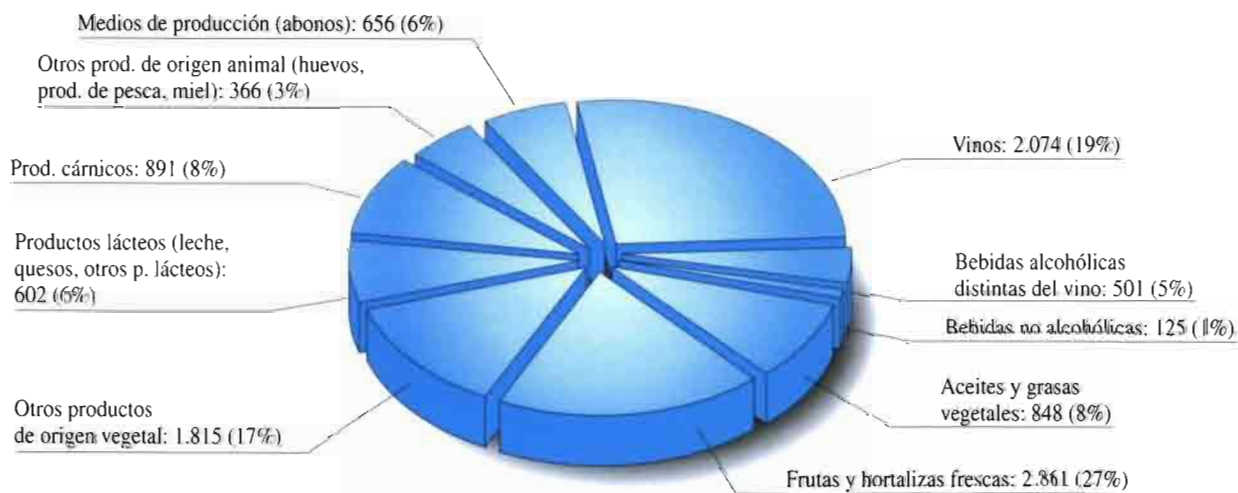
RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD AGROALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2000

MATERIAS	N.º de visitas de control	N.º de muestras tomadas	Total expedientes sancionadores resueltos	Total amonestaciones
Vinos	2.156	2.074	431	256
Bebidas Alcohólicas distintas del vino	335	501	85	120
Bebidas no alcohólicas	93	125	3	5
Aceites y grasas vegetales	716	848	26	65
Frutas y hortalizas frescas	1.511	2.861	27	129
Otros productos de origen vegetal	995	1.815	22	61
Productos lácteos (leche, quesos, otros productos lácteos)	563	602	76	143
Productos cárnicos	716	891	72	179
Otros productos de origen animal (huevos, produc. de pesca, miel)	378	366	27	47
Medios de producción (piensos y abonos)	475	656	96	44
TOTAL	7.938	10.739	865	1.049

N.º DE VISITAS DE CONTROL REALIZADAS EN EL AÑO 2000 (7.938):
Distribución porcentual por grupos de materias



N.º DE MUESTRAS TOMADAS EN EL AÑO 2000 (10.739):
Distribución porcentual por grupos de materias



2.2.2. Colaboración con otras unidades de la Administración General del Estado

Esta colaboración ha tenido lugar fundamentalmente en relación con las siguientes cuestiones y unidades administrativas:

- Armonización de las actuaciones de control de los productos agroalimentarios (Instituto

Nacional de Consumo dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo).

- Participación en las actividades de la Comisión para el Análisis y Prevención del Fraude y en los sectores agroalimentario y pesquero.
- Control de los productos utilizados en la alimentación animal (Subdirección General de Sanidad Veterinaria del MAPA).

- Elaboración de informes en relación con los proyectos de normas objeto de estudio en la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (Subdirección General de Planificación Alimentaria del MAPA).

centros de formación, revistas especializadas) como por distintos órganos de las Administraciones Públicas en relación con la normativa aplicable en materia de calidad agroalimentaria.

2.2.3. Colaboración con la unión europea y con terceros países

Se ha concretado en:

- Participación, bien mediante la asistencia directa, bien mediante la elaboración de informes en diversas reuniones de los Grupos de Expertos constituidos en el seno de la Unión Europea y de distintos Organismos Internacionales.
- Respuesta a las peticiones de asistencia mutua recibidas a través de las Instancias de Contacto de los Estados miembros de la Unión Europea o procedentes de terceros países, en el marco establecido por las normas reguladoras de los controles oficiales de los productos alimenticios.
- Participación en la organización y desarrollo de las visitas efectuadas a España por funcionarios responsables del control oficial de los productos alimenticios tanto de la Comisión Europea como de diferentes Estados miembros y terceros países.

2.2.4. Prestación de servicios

Publicaciones

- «Boletín Informativo de Calidad Agroalimentaria», de periodicidad mensual.
- «Manual de Legislación para la Inspección de Calidad de los Alimentos» (actualización 1998).
- Recopilaciones monográficas sobre las disposiciones aplicables dentro del ámbito de la calidad agroalimentaria, a distintos grupos de productos y actualización de recopilaciones ya existentes

Información

- Tramitación de las consultas dirigidas tanto por particulares (asociaciones empresariales,

2.2.5. Estudios y propuestas de modificaciones normativas

- Proyecto de modificación de la Orden de 25 de octubre de 1983 (BOE de 31 de octubre), por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche condensada destinada al mercado interior.
- Proyecto de modificación de la Orden de 12 de julio de 1983 (BOE de 20 de julio), por la que se aprueban las Normas Generales de Calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior.
- Estudio de la propuesta de modificación de la Orden de 29 de noviembre de 1985 (BOE de 6 de diciembre), por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.
- Proyecto de modificación del anexo IV del Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, reglamentación técnico sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y la acuicultura con destino al consumo humano. Publicado mediante Real Decreto 1193/2000, de 23 de junio, (BOE de 4 de julio).
- Propuesta de modificación de la normativa sobre el marcado de jamones y paletas curados para el control de su maduración.

3. CONSUMO ALIMENTARIO Y CAMPAÑAS DE INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN

3.1. Análisis del consumo alimentario

Se continúa con el proyecto del «Panel de Alimentación» iniciado por la Dirección General de Alimentación en el año 1987 en el que se recoge la información del consumo tanto en los Hogares como el realizado en la Restauración Comercial e Institucional.

En la elaboración del consumo en Hogares, han colaborado este año 6.000 Hogares, lo que supone un aumento de más del 10% del tamaño de la muestra. Los responsables de estos hogares, en general las amas de casa, anotan diariamente sus compras a lo largo de todo el año y la información se procesa mensualmente. En este año ha habido un cambio en la forma de apuntar las compras realizándose por un escáner que se pasa por el código de barras del producto comprado y si es fresco se dispone de un manual en el que incluye un código de barras para cada alimento que se considera; con este procedimiento se ha ganado en fiabilidad, pues no hay errores de adjudicación de un producto a una categoría que no le corresponda y tampoco existe el posible error que se comete al introducir los datos en el ordenador, ya que el escáner envía la información directamente por vía telefónica a dicho ordenador. La Hostelería-Restauración e Instituciones continúan dando la información de las compras hechas por los establecimientos mensualmente de la forma tradicional, apuntando en las hojas de encuesta. La muestra en estos casos es de 700 establecimientos para la restauración comercial y de 200 establecimientos para la institucional. La información se procesa trimestralmente en ambas.

De los datos suministrados por el estudio se deduce que los españoles siguen manteniendo en gran parte la dieta mediterránea, aunque evoluciona lentamente hacia un aumento de consumo de productos proteicos, tanto en carnes como en pescado, siendo mayor el aumento en este último.

En el año 2000 el gasto en alimentación ha sido de 9,4 billones de pesetas, de los cuales 6,8 billones se han gastado en el consumo doméstico y 2,6 en el extradoméstico. Lo que representa que el Hogar realiza el 72% del gasto total y el 28% le corresponde al gasto fuera del hogar, cantidad que mantiene la distribución alcanzada hace ya dos años.

Esta cifra representa un 6,8% de aumento con respecto al año 1999 en pesetas corrientes y un 3,4% en pesetas constantes de 1999.

El aumento de consumo ha sido de 1,2% con respecto al 99, en parte debido a que ha aumentado el número de hogares y al consumo fuera del hogar, porque el consumo per cápita prácticamente se mantiene estable.

Aumenta ligeramente el consumo de carne un 1,4% (65,7kg/persona y año) con un coste que ha subido un 3,4%. Continúa el aumento del consumo

de la pesca con un incremento del 4% (32,5kg/persona y año), a pesar de un aumento de un 5% en el precio. Entre ambos productos se gasta el 35% de la cesta de la compra.

Se mantiene el consumo y el coste de la leche líquida con 116,5 l/persona y año y un precio medio de 85 pts/l. Continúa el aumento de consumo de derivados lácteos (35 kg./persona y año) con un 3% sobre 1999 y una bajada del coste de -1,3%. La leche y sus derivados representan el 10,4% del gasto total en alimentación.

Aumenta ligeramente el consumo del pan, alrededor de un 1%, con 58,5 Kg./cápita/año y un precio medio de 272 pts /Kg, que representa un incremento del 10% con respecto al año anterior. Aumenta el consumo de bollería/pastelería en un 7%, con 12,4 Kg./cápita/año a pesar de haber subido también el precio un 4%.

Disminuye un -1% el consumo del aceite total con 20,8 l/persona y año. El aceite de oliva baja el 6,5%, con un consumo de 11,5 l/persona y año, a pesar de la bajada de los precios en un -3,6%. Este sector representa el 2,5% del gasto total, habiendo bajado esta participación en medio punto con respecto a 1999. La proporción del aceite de oliva sobre el consumo total de aceite ha sido del 55%, tres puntos menos que al año anterior. En cambio el de girasol ha subido ligeramente (un 1%), con un consumo de 7,6 l/persona y año y una disminución del precio de -2,6%.

Este año sigue el aumento de consumo de hortalizas frescas, con 62,5 kg/persona, lo que representa un 1,4% más. El precio sube ligeramente un 0,7%.

Se observa un incremento considerable en el consumo de frutas frescas que se ha mantenido a lo largo de todo el año 2000 llegando a la cifra de 94 kg/persona/año, cuando en el 99 fue de 84 kg, lo que ha representado un incremento del 11,4%, habiendo bajado su precio medio un 1%.

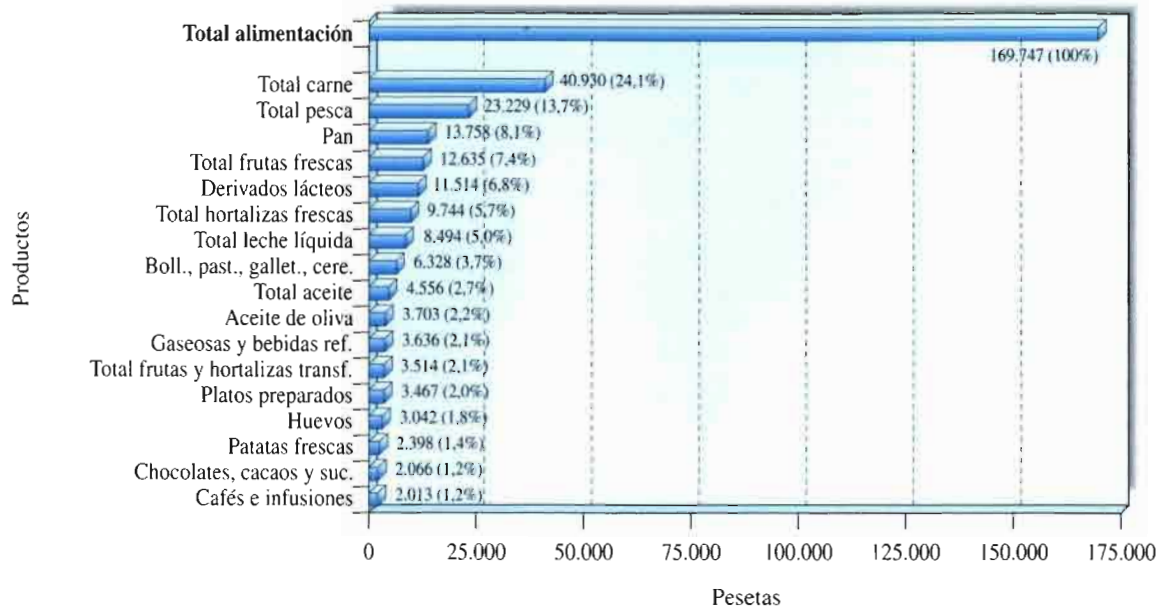
Baja el consumo de patatas frescas un -7%, con 39 kg./cápita y año, con un 7% de incremento del coste.

Con un consumo de 16,3 kg/persona de frutas/hortalizas transformadas, se aprecia una disminución de las compras por primera vez en algunos años, con un -2% de bajada, al mismo tiempo se observa un incremento del precio de 3,7%. Sin embargo, los platos preparados se compran un 5% más que en el año anterior, con un consumo de 7,5Kg/persona y año, a pesar de haber experimentado un apreciable aumento de precio, del orden

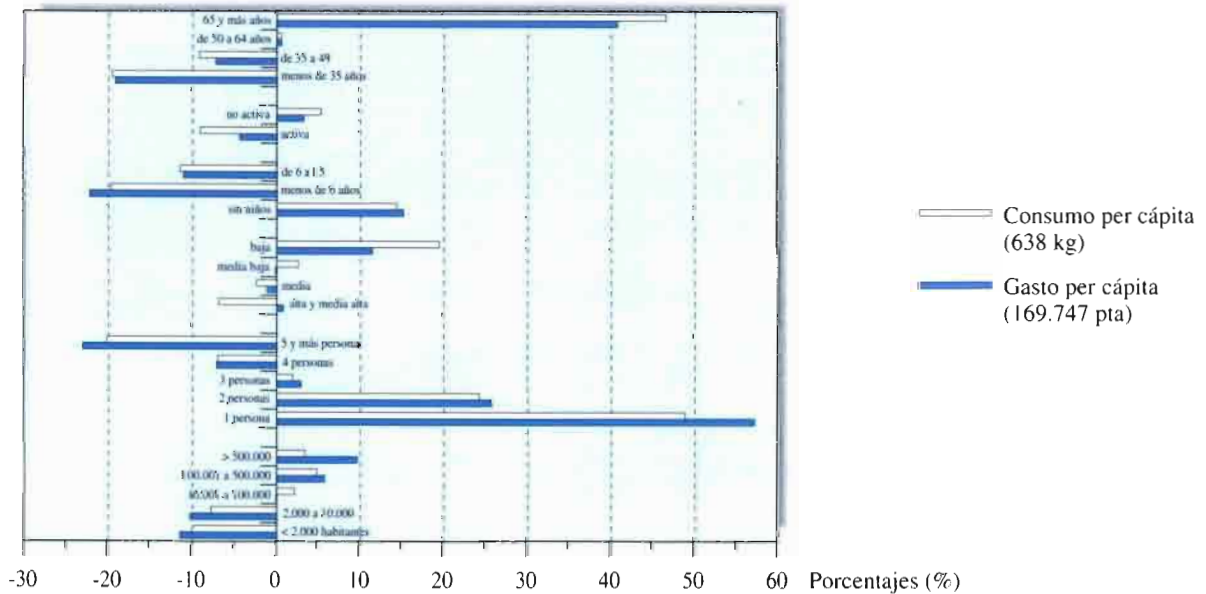
CANTIDAD Y VALORES DE LOS ALIMENTOS COMPRADOS EN ESPAÑA
Hogares/Hostelería/Instituciones

Productos	Cantidad (millones de kg/l/unidades)		Evolución	Valor (miles de millones de pesetas)		Evolución	Kg/unidades per cápita
	1999	2000	%00/99	1999	2000	%00/99	2000
Huevos	8.846,55	8.920,81	0,8	118,56	128,37	8,3	222,88
Carne	2.593,73	2.629,09	1,4	1.961,06	2.055,72	4,8	65,68
Pesca	1.252,31	1.301,55	3,9	1.159,47	1.262,01	8,8	32,52
Leche Líquida	4.637,91	4.665,89	0,6	383,28	395,43	3,2	116,57
Otras Leches	35,92	34,72	-3,4	28,78	23,52	-18,3	0,87
Derivados lácteos	1.362,10	1.400,37	2,8	557,61	566,07	1,5	34,99
Pan	2.322,02	2.340,49	0,8	574,28	637,20	11,0	58,47
Boll. Past. Gallet. Cereales ...	468,80	496,37	6,8	252,49	280,08	10,9	12,40
Chocolates/Cacaos. Suc.....	125,98	126,10	0,1	86,14	87,20	1,2	3,15
Cafés e Infusiones	145,02	146,85	1,3	173,46	182,82	5,4	3,67
Arroz	255,97	243,86	-4,7	37,96	39,20	3,3	6,09
Total Pastas	199,74	163,48	-18,2	36,10	33,30	-7,7	4,08
Azúcar	293,92	289,70	-1,4	47,56	48,52	2,0	7,24
Miel	21,58	19,49	-9,7	11,88	10,71	-9,8	0,49
Legumbres	224,05	199,02	-11,2	46,78	39,67	-15,2	4,97
Total Aceite	839,10	830,91	-1,0	253,48	237,59	-6,3	20,76
Ac. Oliva	490,71	458,70	-6,5	202,45	182,42	-9,9	11,46
Ac. Girasol	303,32	306,48	1,0	40,52	39,86	-1,6	7,66
Margarina	44,22	37,91	-14,3	15,54	13,87	-10,7	0,95
Patatas Frescas	1.699,61	1.550,10	-7,2	104,85	104,11	-0,7	38,73
Patatas Congeladas	60,60	62,83	3,7	10,00	10,25	2,5	1,57
Patatas Procesadas	57,72	63,71	10,4	37,80	35,22	-6,8	1,59
Hortalizas Frescas	2.467,12	2.502,86	1,4	441,77	451,35	2,2	62,53
Frutas Frescas	3.375,26	3.758,61	11,4	497,48	548,41	10,2	93,90
Aceitunas	121,06	129,37	6,9	43,71	42,97	-1,7	3,23
Frutos secos	69,90	103,82	48,5	50,13	69,40	38,4	2,59
Frutas/Horta. Transformadas	667,80	653,98	-2,1	162,93	165,43	1,5	16,34
Platos Preparados	287,05	301,00	4,9	131,16	148,27	13,0	7,52
Caldos	10,85	10,10	-6,9	10,91	11,32	3,7	0,25
Salsas	96,90	104,12	7,5	33,35	36,59	9,7	2,60
Vino V.C.P.R.D.	306,24	295,90	-3,4	164,68	189,98	15,4	7,39
Vino de Mesa	983,78	926,66	-5,8	164,24	164,19	0,0	23,15
Espumosos y Cavas	50,06	55,76	11,4	32,12	36,82	14,6	1,39
Otros Vinos	31,58	32,18	1,9	16,12	18,45	14,5	0,80
Cervezas	2.196,60	2.203,04	0,3	395,18	410,82	4,0	55,04
Otras Bebidas Alcohol.	163,90	194,70	18,8	218,24	280,14	28,4	4,86
Sidra	76,96	77,03	0,1	14,56	16,34	12,2	1,92
Total Zumo de Frutas	693,06	693,94	0,1	97,31	107,58	10,6	17,34
Zumo de Uva/Mosto	67,10	64,23	-4,3	10,04	9,93	-1,1	1,60
Agua Mineral	2.324,71	2.171,54	-6,6	78,10	76,33	-2,3	54,25
Gaseosas y Beb. Refrescantes	2.554,75	2.614,63	2,3	323,81	371,11	14,6	65,32
Otros Prod. en peso	241,69	286,14	18,4	44,28	82,61	86,6	7,15
Otros prod. en volúmen	85,49	63,66	-25,5	13,06	13,32	2,0	1,59
TOTAL ALIMENTACIÓN	34.209,43	34.607,64	1,2	8.833,85	9.436,66	6,8	864,63

**CONSUMO ALIMENTARIO EN EL HOGAR
GASTO PER CÁPITA. AÑO 2000**



**GASTO Y CONSUMO PER CÁPITA. (HOGARES)
Porcentajes desviados de la media nacional**



del 8%. Este sector representa el 4% del gasto total en alimentación, esta participación ha subido un punto con respecto al 99

Disminuye el consumo de vinos de calidad un -3,4%, con 7,4 l/persona y año, con un aumento de precio del 19%. El consumo de los vinos de mesa es de 23 l/persona y año, 2 litros menos que el año precedente, lo que significa una bajada del 6%, y un incremento del precio del 6%.

3.1.1. La Alimentación en Hogares

El gasto en alimentación y bebidas en hogares durante el 2000, ha sido de 6,8 billones de pesetas, lo que supone un gasto per cápita de 169.747 Ptas., un 7% más que en el año anterior.

Las segmentaciones producen diferencias tanto en el gasto como en el consumo. Ambas tienen la misma tendencia pero, en general, con cifras más altas las correspondientes al gasto.

En el 2000 la segmentación que más influye en el consumo per cápita ha sido «el número de personas en el hogar», que produce una desviación del 69% entre los extremos: hogares unipersonales <> familias numerosas.

La «edad del ama de casa» ha tenido diferencias del 66%.

La «presencia de niños» ha presentado diferencias del orden del 34%.

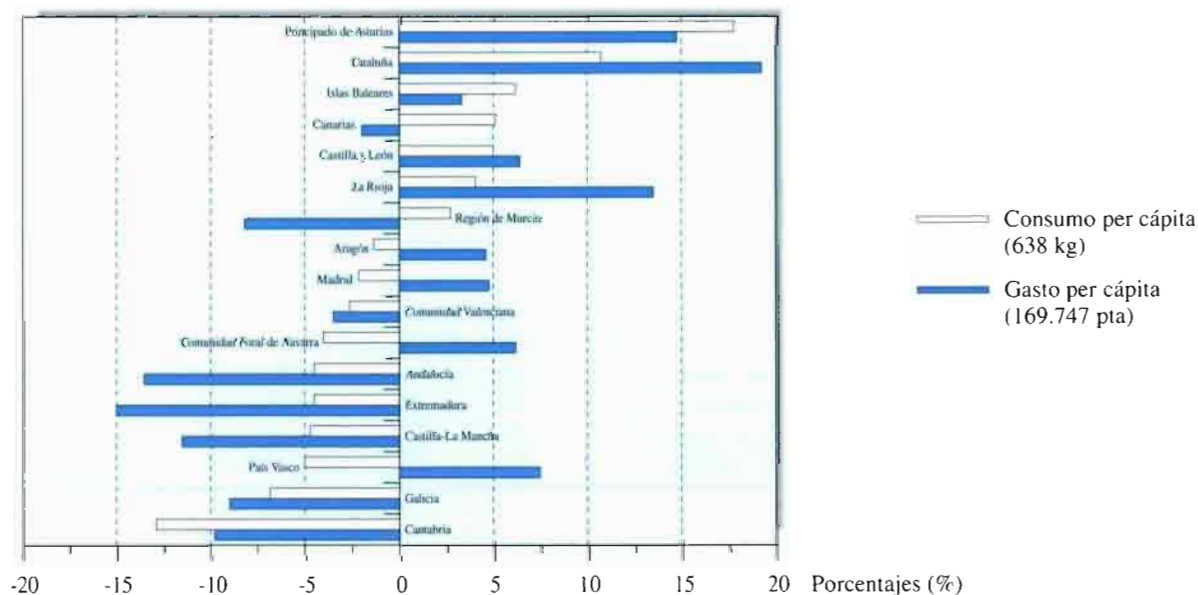
Las diferencias menores han sido para la «actividad del ama de casa» y el «tamaño del hábitat» con un 15% de diferencia entre los extremos, seguida de las «clases sociales», con una diferencia del 26%.

En cuanto a las autonomías las diferencias extremas para el consumo son del orden del 30%, es decir un valor intermedio del resto de las segmentaciones. Aparecen como las más consumidoras Asturias, Cataluña y Baleares y las que menos Cantabria, Galicia y País Vasco. Más altas son las diferencias en cuanto al gasto, que llegan al 35%, siendo Cataluña la que mayor gasto tiene y Extremadura la que menos.

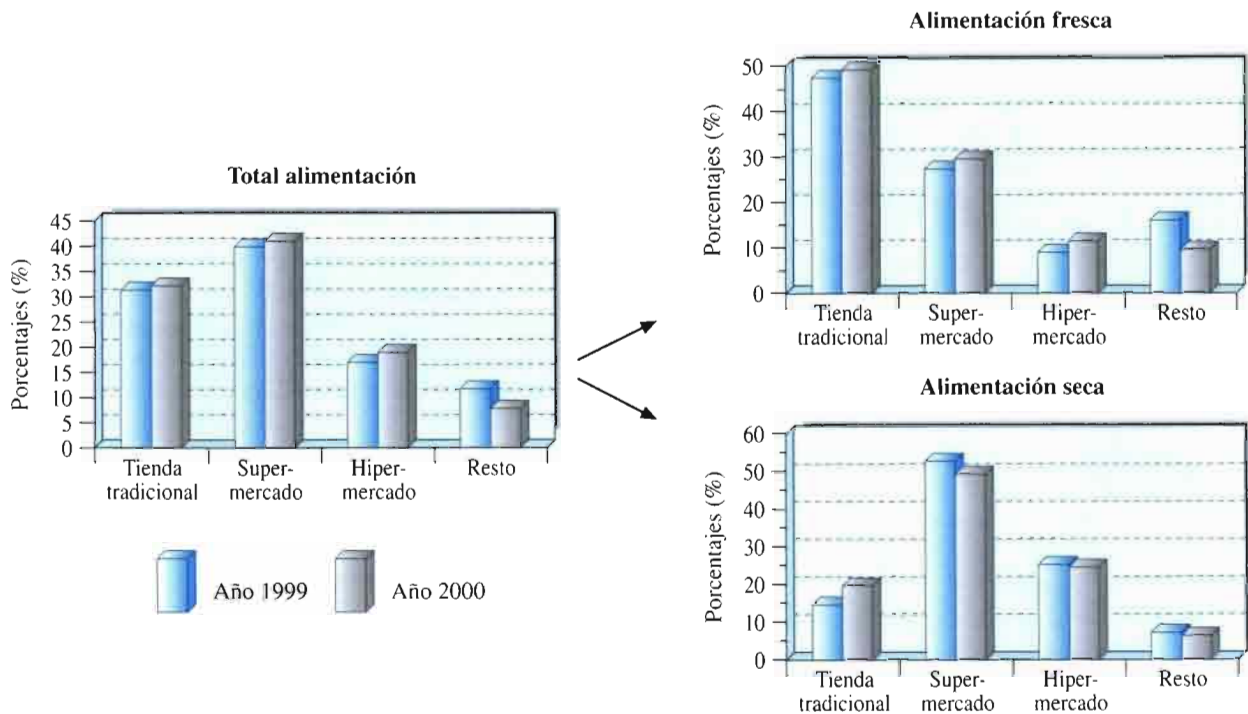
3.1.2. Lugar de compra en el hogar

La metodología de la recogida de información del lugar donde compran los Hogares, ha cambiado este año, no sólo porque el apunte se haga mediante un escáner, que asigna directamente el

GASTO Y CONSUMO PER CÁPITA. (HOGARES)
Porcentajes desviados de la media nacional



CUOTA DE MERCADO EN HOGARES (Valor)



comercio donde se realizó, con lo que la denominación del lugar de compra ahora es más seguro que en los años anteriores, sino también porque se han separado los conceptos de «mercado ambulante» y «mercado de abastos», que hasta 1999 estaban juntos, teniendo que estimar estadísticamente la parte correspondiente al segundo, porque nosotros lo consideramos como tienda tradicional, teniendo que sumar sus compras a las apuntadas como «tienda tradicional». Todo ello ha influido en que la comparación con años anteriores den en ciertos casos cifras algo diferentes, pero esperamos que la estima sea más consistente en la actualidad.

La «tienda tradicional» gana 0,8 puntos de cuota de mercado en el año 2000. En la alimentación fresca sube casi 2 punto y en la seca 5 puntos. El «súper» aumenta 1 punto su cuota de mercado, siendo de 2 puntos para la alimentación fresca y sin embargo baja 3,5 puntos en la seca. También el «Hiper» aumenta en 2 puntos la cuota de mercado, e incluso llega a 2,5 en la fresca y a 1,3 en la seca. Son las formas no convencionales

de abastecerse las que han disminuido considerablemente, 4 puntos para la alimentación general, que llega a 6,5 puntos en la fresca y tan sólo 0,8 puntos en la seca. De lo que se deduce que en la alimentación fresca, se le estaba atribuyendo una importancia excesiva al mercado ambulante y autoconsumo, cosa que al mejorar la metodología se ha podido paliar.

La «tienda tradicional» sigue siendo la forma más utilizada por los hogares para la adquisición de la alimentación fresca, mientras que el «supermercado» lo es para la seca.

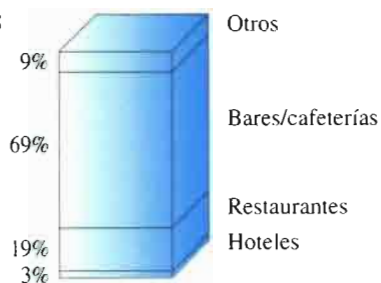
Siguen siendo los canales de proximidad como el Supermercado de barrio, Discounts y Autoservicios los que están experimentando mayor aumento en los últimos años.

3.1.3. La alimentación en Hostelería-Restauración

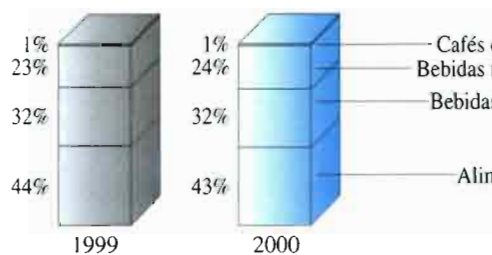
El sector de Hostelería-Restauración se ha gastado en el año 2000 2,5 billones de pesetas, que

**HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
N.º DE ESTABLECIMIENTOS (236.375)**

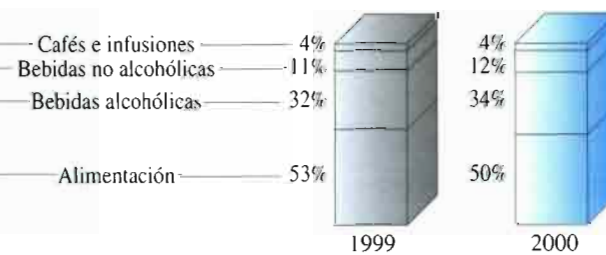
N.º establecimientos: 236.375



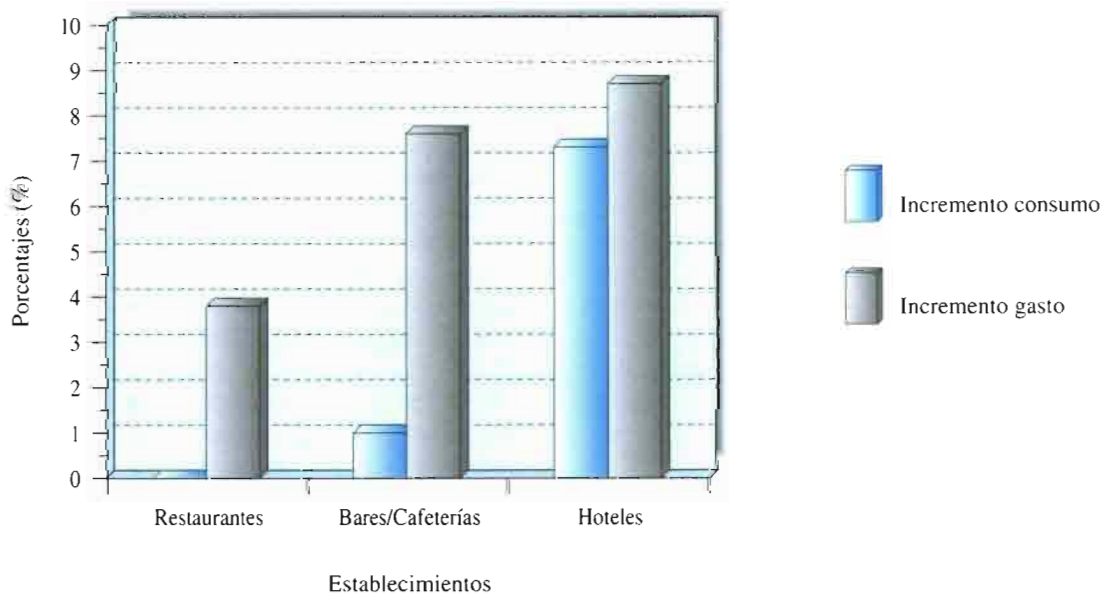
Consumo (porcentajes)



Gasto (porcentajes)



**INCREMENTO DE CONSUMO Y GASTO EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
%00/99**



representa un incremento del 6,4% en pesetas corrientes y un 3% en pesetas constantes, con respecto al año anterior.

Este sector ha realizado compras por la cantidad de 8.228 millones de kilos (miles de Toneladas) con un incremento del 1,1% respecto a 1999.

La distribución de tipos de establecimientos de Hostelería –Restauración es de un 3% de Hoteles un 19% de Restaurantes y el 78% de Bares-Cafeterías y Otros.

El mayor gasto y consumo se produce en alimentación, seguido de las bebidas alcohólicas y de las analcohólicas, el menor gasto es para el capítulo de cafés.

En el año 2000 se ha disminuido la participación de la alimentación y ha subido el de las bebidas no alcohólicas. En cuanto al gasto la alimentación ha bajado 3 puntos que han ido a aumentar la importancia relativa de las bebidas alcohólicas en 2 puntos y las analcohólicas en uno, de lo que se deduce que ha habido un encarecimiento de las bebidas alcohólicas.

Los Restaurantes este año no han incrementado sus compras pero si sus gastos en un 4%,. Los Bares/Cafeterías han aumentado las compras en un 1% y en un 7,6% el gasto. Por último los Hoteles son los que han incrementado más las compras con un 7,3%, así como el gasto en un 8,7%. La tónica general es que todos los establecimientos han aumentado sus gastos en el año 2000.

3.2. Campañas de promoción con financiación comunitaria

La Unión Europea ha seleccionado una serie de productos agrarios en los que el consumo se encuentra estancado o en descenso y la oferta es alta o está aumentando rápidamente y que además son productos sanos cuyo consumo conviene fomentar en el marco de la política de la salud. El objetivo es realizar medidas de publicidad y promoción directa destinadas a aumentar el consumo, adecuando de modo más preciso la producción al gusto de los consumidores y recuperando la confianza de los mismos.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, es el Organismo Competente del Estado Español para gestionar los fondos destinados a esta promoción genérica.

Las actividades cuyo fomento se considera van desde la información a los consumidores, pasando por los instrumentos clásicos de la publicidad genérica de productos (es decir, carteles, anuncios en la prensa, publicidad en radio y televisión, folletos y libros de recetas), hasta la instalación de puestos en ferias, el patrocinio de deportes y los seminarios para médicos, nutriólogos, cocineros y encargados de restaurantes.

Los sectores y productos que han tenido acceso a esta financiación y sobre los cuales se han desarrollado las campañas de promoción han sido los siguientes:

- Financiación Comunitaria 100%
 - Leche y Productos Lácteos
 - Etiquetado de carne de vacuno
- Financiación Comunitaria 60%
 - Carne de Vacuno de Calidad
 - Manzanas
 - Cítricos
 - Plantas Vivas y Productos de Floricultura

De un total invertido en campañas de promoción, 1.347 millones de pesetas, la Comunidad Europea ha financiado 943 millones de pesetas, lo que equivale a un porcentaje del 70%.

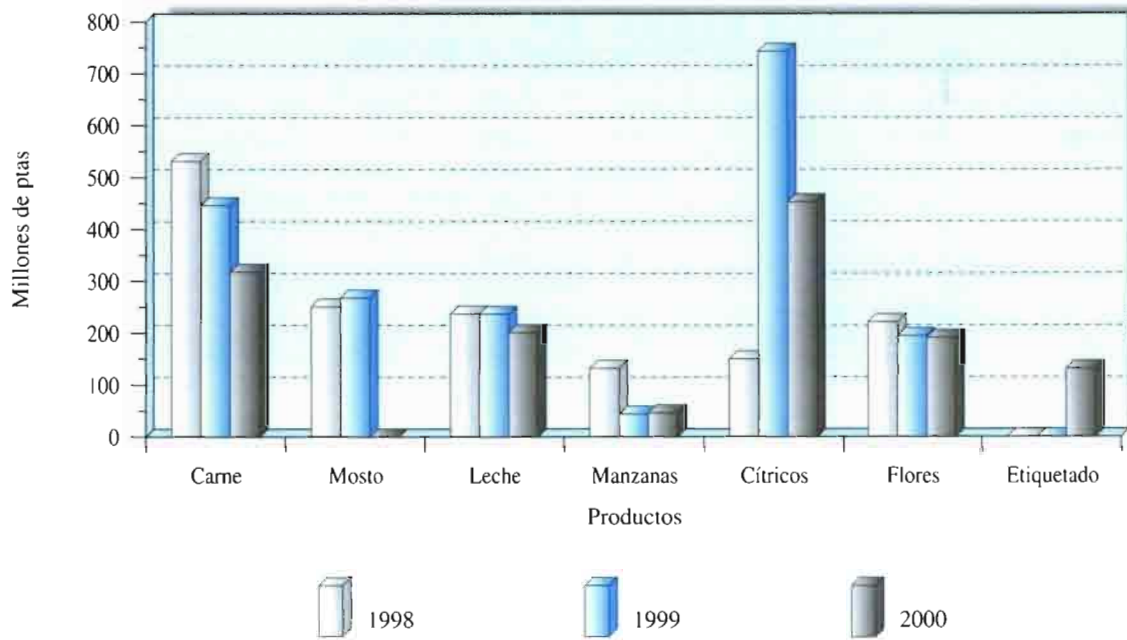
Como consecuencia de la crisis de la EEB, se inició este año las campañas de información sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno de la UE, a fin de explicar al consumidor que con este sistema se puede rastrear el origen de la carne de vacuno desde el estante de la tienda hasta el productor del animal.

Hasta ahora, los resultados de las campañas de promoción son muy satisfactorios. Aumenta la demanda de los productos correspondientes, o al menos se estabiliza cuando hay una crisis de consumo, como en el caso de la carne de vacuno.

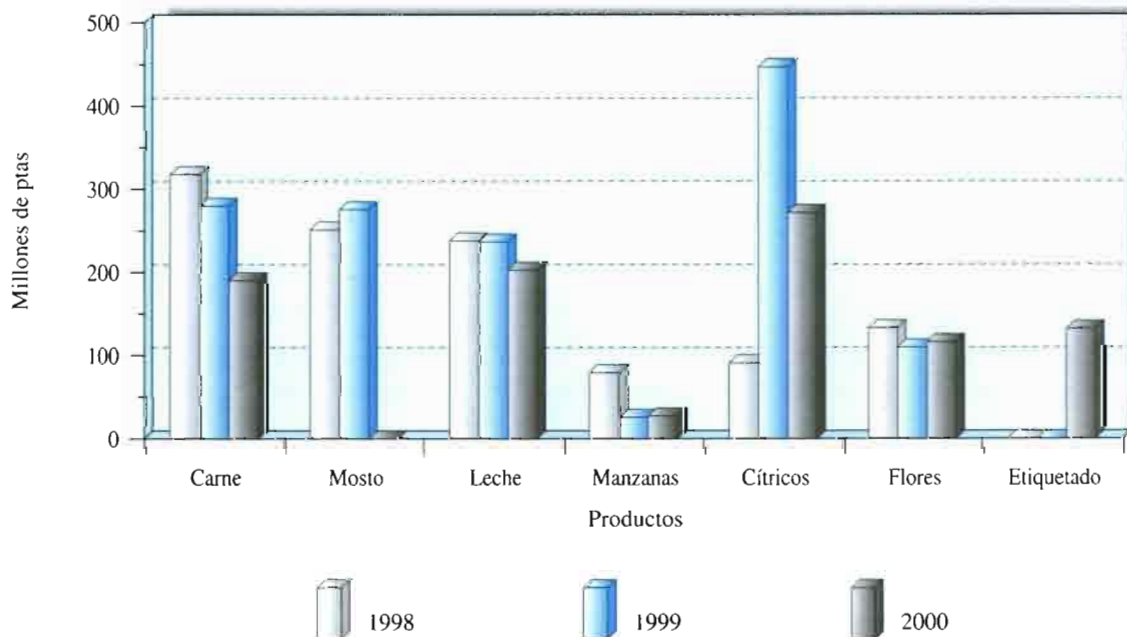
Por otra parte en la Campaña de promoción de Plantas Vivas y Productos de la Floricultura, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha aportado a la campaña 38 millones, por lo que la aportación del sector ha sido menor.

En los siguientes esquemas se presentan la evolución presupuestaria de las campañas del año 1997 al 1999, distribuida por productos, tanto del coste total como de la aportación de la Comunidad Europea.

CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN 1998/2000
(Millones de pta)



APORTACIÓN COMUNITARIA
(Millones de pta)



**CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN CON FINANCIACIÓN COMUNITARIA EN ESPAÑA
AÑO 2000**

PRODUCTO/ REGLAMENTO CE	Entidad solicitante	Miles de Pesetas			Acciones
		Ayuda Comunitaria	Aportación Del sector	Total Campaña	
Carne de Vacuno de Calidad R(CEE) 1318/93	C.R. Ternera Gallega.	27.830	18.554	46.384	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad en TV, Radio, Prensa y Revistas especializadas. - Promoción en grandes superficies. - Promoción en puntos de venta - Asistencia a Ferias. - Conferencias, charlas, degustaciones. - Acciones de relaciones públicas. <ul style="list-style-type: none"> • Material promocional • Estudio Coste/Eficacia
	Programa CLARA	39.284	26.190	65.474	
	Label Vasco de Calidad	17.595	11.729	29.324	
	KALITATEA				
	Vacuno Extensivo	25.059	16.706	41.765	
	de Calidad (Tern. de Avila, Morucha y Retinta)				
	Carne Sierra	11.679	7.786	19.464	
	de Guadarrama				
Carne de Asturias	56.325	37.550	93.875		
Ternera de Navarra	13.468	8.979	22.447		
Total Programa Carne		191.240	127.493	318.733	
Leche y Productos Lácteos	CONTRAPUNTO S.A. INLAC	101.507	-	203.350	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad en TV., Radio y vallas. - Acciones de promoción: pediatras, ginecólogos. - Ac. divulgativas en colegios y grandes superficies - Jornadas animación aerobic. - Estudio de Evaluación.
		101.843			
Total Programa Leche		203.350			
Manzanas R(CEE) 2282/90	CEF	28.290	18.860	47.150	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de divulgac. y promoción en colegios. - Relaciones Públicas: comunicados a prensa, radio. - Estudio de evaluación.
Cítricos R(CEE) 2282/90	INTERCITRUS	272.275	181.517	453.792	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad en revistas de: Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Holanda, Finlandia y Suecia. - Jornadas de Making Off. - Materiales Divulgativos e informativos - Estudio Coste/Eficacia.
Plantas Vivas y Productos de la Floricultura R(CEE) 779/99	FEPEX	115.310	Aportac. Sector (20%) 38.436 Aportac. MAPA (20%) 38.436	192.182	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad en TV, Radio y Prensa - Descuento en plantas un día/semana - Material promocional en puntos de venta - Gabinete de Prensa y Relaciones Públicas - Estudio Coste/Eficacia
Etiquetado de Carne de Vacuno R(CE) 1468/99	ASOCIACIÓN DE IDEAS	132.208		132.208	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad en radio y revistas. - Edición y distribución de folletos divulgativos. - Charlas y Conferencias al público objetivo
TOTAL CAMPAÑAS		942.673	404.742	1.347.415	

3.3. Promoción alimentaria con fondos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las promociones que se realizan con estos fondos son asistencia a ferias nacionales e internacio-

nales, campañas de promoción, premios, convenios de colaboración, inserciones publicitarias, degustaciones, seminarios y jornadas técnicas, catas y elaboración de material gráfico y de promoción.

3.3.1. Ferias Nacionales

CERTAMEN	LUGAR Y FECHA	CONTENIDOS	ACTOS PARALELOS	PRESUPUESTO
ALIMENTARIA 2000	Barcelona 6 al 10 de marzo	Feria Internacional de la Alimentación y Bebida	III Foro Internacional de la Alimentación Innoval 2000 III Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea Encuentros de Cooperación Internacional Exposición "La España de los cien quesos"	19.500.000
FIMA-2000	Zaragoza 10 al 13 de mayo	Feria Ganadera	Exposición de razas españolas	5.434.440
SILLEDA	Silleda (Pontevedra) 3 al 7 de mayo	Feria Apícola, Ganadera y Alimentación	Semana Verde de Galicia Salón de la Alimentación del Atlántico (SALIMAT 2000)	1.980.000
ZAFRA	Zafra (Badajoz) 29 de septiembre al 5 de octubre	Feria Ganadera	Exposición de trabajos ganaderos y productos finales de la ganadería. Subastas	887.647
EXPOAVIGA	Barcelona 7 al 10 de Noviembre	Feria Ganadera de gran prestigio	Exposición de ganado español, producto final y actos promocionales	21.630.550

3.3.2. Ferias Internacionales

CERTAMEN	LUGAR Y FECHA	CONTENIDOS	ACTOS PARALELOS	PRESUPUESTO
ESSEN-2000	ESSEN (Alemania) 3 al 6 de Febrero	Feria Internacional de la Planta Viva Ornamenta	Feria Convenio con la Federación Española de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas FEPEX	12.016.623
BIOFACH-2000	Nuremberg (Alemania) 17 al 20 de Febrero	Feria Internacional de la Agricultura Ecológica y Productos Ecológicos.		20.870.000
SIA-2000	París (Francia) 27 de Febrero al 5 de Marzo	Salón Internacional de la Agricultura de París	Jornadas Técnicas Ganaderas V Concurso de la Raza Parda Alpina. Concurso de Caballo de Tiro	19.231.523
SOL-2000	Verona (Italia) 30 de Marzo al 3 de Abril	Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen	Degustaciones dirigidas a profesionales del Aceite de Oliva	5.983.000
VINITALY-2000	Verona (Italia) 30 de Marzo al 3 de Abril	Salón Internacional del Vino. Participación en el Pabellón del Instituto de Comercio Exterior	Presentación de vinos españoles con D. de O. Catas de vinos y cavas.	938.000
SANTAREM-2000	Santarem (Portugal) 17 al 25 de Junio	Feria Internacional Agrícola y Ganadera	Día de España. Encuentros veterinarios de los 2 países.	13.878.590

CERTAMEN	LUGAR Y FECHA	CONTENIDOS	ACTOS PARALELOS	PRESUPUESTO
AGRIMAROC-2000	Casablanca (Marruecos) 21 al 24 de Septiembre	Feria Internacional de Agricultura, Ganadería y Estructuras Agrarias	Día de España	12.185.611
ANGERS-2000	Angers (Francia) 16 al 18 de Febrero	Salón de Végetal	Feria Convenio con FEPEX	3.958.828
PADUA-2000	Padua (Italia) 15 al 17 de Septiembre	Feria de la Planta y de la Flor	Feria Convenio con FEPEX	5.243.516

3.3.3. Convenios de Colaboración

ENTIDADES FIRMANTES	ACTIVIDAD	OBJETIVO	ACCIONES DESARROLLADAS	PRESUPUESTO M.A.P.A.
Feria Oficial e Internacional de Muestras de Barcelona	Alimentaria 2000	Fomento y promoción de productos alimentarios españoles y, en especial los acogidos a Denominaciones de Calidad.	Catas de vino. Pabellón de Quesos Artesanos. Area de Innovación Alimentaria. Foro Internacional de la Alimentación. Congreso Dieta Mediterránea.	36.000.000 ptas.
Fundación Española del Corazón	Desayunos Cardiosaludables XVI Semana del Corazón	Prevención enfermedades cardiovasculares. Alimentación Mediterránea como práctica de vida cardiosaludable.	En 55 Centros de Enseñanza de todas las Comunidades Autónomas se celebraron desayunos que estuvieron precedidos de una conferencia ofrecida por un cardiólogo. Presencia con un stand en la XVI Semana del Corazón, donde se facilitó información relativa a productos alimentarios españoles acogidos a denominaciones de origen y específicas y sobre buenos hábitos de consumo.	5.974.000 ptas.
Patrimonio Comunal Olivarero. Fundación Jiménez Díaz.	Estudio para la determinación del efecto de la alimentación con aceite de oliva sobre mecanismos vasculares y de la activación plaquetaria, inductores del infarto agudo de miocardio.	Mejorar el conocimiento del aceite de oliva y de sus efectos beneficiosos sobre la salud.	Se estudian diferentes mecanismos inflamatorios del endotelio vascular, de la actividad plaquetaria y de pronóstico del infarto agudo de miocardio en un modelo animal previo suministro de una dieta rica en aceite de oliva frente otra dieta rica en grasa saturada. Análisis estadístico y manejo de datos.	3.125.000 ptas.
Iberia Líneas Aéreas de España, S.A. y Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva-ASOLIVA-.	Promoción aceite de oliva virgen en Londres, Bruselas, Amsterdam, Nueva York, Chicago, Miami, San Juan de Puerto Rico, Río de Janeiro, Sao Paulo, Buenos Aires, Méjico, Santiago de Chile y Johannesburgo	Acción promocional en apoyo y defensa del aceite de oliva virgen extra español en el exterior	Distribución entre 380.000 viajeros de vuelos de los países de Londres, Bruselas, Amsterdam, Nueva York, Chicago, Miami, San Juan de Puerto Rico, Río de Janeiro, Sao Paulo, Buenos Aires, Méjico, Santiago de Chile y Johannesburgo de una botella de aceite de oliva virgen extra, acompañada de un folleto explicativo de las cualidades y forma de utilización del producto.	8.965.872 ptas.

POLÍTICA AGROALIMENTARIA

ENTIDADES FIRMANTES	ACTIVIDAD	OBJETIVO	ACCIONES DESARROLLADAS	PRESUPUESTO M.A.P.A.
Red Nacional de Ferrocarriles Españoles (RENFE).	Promoción genérica del aceite de oliva virgen extra español en los viajes realizados en las líneas ferroviarias.	Acción promocional en apoyo y defensa del aceite de oliva virgen extra español.	Distribución de 452.600 envases monodosis con forma de oliva, que contienen el aceite ganador del Premio "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles" y folleto informativo entre los pasajeros de los viajes realizados en las líneas ferroviarias: Ave, Talgo 200, Euromed, Alaris y Trenhotel.	11.917.133 ptas.
Federación Provincial de Hostelería de Lleida.	VII Semanas Gastronómicas de la Fruta.	Fomentar el consumo de frutas a través de un evento gastronómico capaz de ofertar un producto de siempre desde una nueva perspectiva, la fruta al plato.	27 restaurantes de la ciudad de Lleida elaboraron menús basados en frutas. Muestra de escaparatismo y decoración floral con frutas. Cursos de cocina con frutas. Acciones de promoción (regalos de fruta, sorteos...). Presentación pública de la campaña. Acciones de relaciones públicas y material gráfico.	1.160.000 ptas.
Fundació Pro Penedés.	Promoción y apoyo del vino y cava españoles en la celebración del "Festival de las Artes. Penedés 2000".	Acción promocional para el apoyo del vino y cava españoles.	Dos exposiciones en recorrido de arte contemporáneo compuesta por creaciones artísticas en sus más diversas formas (fotografía, pintura, escultura, videos-instalaciones, instalaciones...) El primer recorrido en espacios públicos e institucionales pertenecientes a diferentes organismos del Penedés y el segundo en los interiores y exteriores de los edificios de los cavas y bodegas del Penedés.	1.000.000 ptas.
Instituto de Estudios Documentales del Azúcar y la Remolacha.	Celebración de la Semana del Gusto. 2 al 12 de octubre de 2000.	Educación del paladar de los consumidores a través del conocimiento de los sabores, revalorizar el patrimonio culinario español, promover los productos de calidad de nuestro país y concienciar a la población sobre los beneficios de una alimentación variada y equilibrada.	Exposición en la Casa de Vacas del Retiro. Celebración del "Día del Gusto". Clases de pastelería artesanal. Visitas guiadas a mercados. Ciclo de cine de la Semana del Gusto. Descuento a jóvenes en restaurantes. Creación en pastelerías de la Comunidad de Madrid del "Dulce de la Semana del Gusto". Cofradía del Buen Pan.	3.654.000 ptas.
Institución Ferial de Calamocha.	Promoción del jamón en el VI Salón Nacional del Jamón, SANJA 2000 en Calamocha (Teruel).	Acción promocional del jamón para dar a conocer todas sus cualidades y variedades en nuevos mercados y fomentar la internacionalización de las empresas españolas del sector.	Feria Comercial Jornadas Técnicas Concurso Nacional de Calidad Seminarios de formación Misiones comerciales: Principado de Andorra, Alemania y Japón	1.110.000 ptas.
Unión Española de Catadores.	Celebración del IV Concurso Internacional de Vinos "BACCHUS 2000" en Madrid.	Acción promocional para mantener y activar la producción y elaboración de vinos de gran calidad, dar a conocer la riqueza vitivinícola de diferentes países y difundir la cultura del vino.	Celebración del IV Concurso Internacional de Vinos "BACCHUS 2000", entre los días 4 y 8 de febrero de 2000 en Madrid.	4.800.000 ptas.

3.3.4. Premios «Alimentos de España»

Con la finalidad de constituir un punto de apoyo en el conjunto de la política de fomento de nuestros productos alimentarios, se realizó la convocatoria de premios dirigidos a la industria alimentaria, a la restauración y a los medios de comunicación que contribuyen desde los distintos ámbitos a mejorar el conocimiento y la calidad de nuestros alimentos.

Con fecha de 9 de agosto de 2000 se publicó en el B.O.E. la convocatoria de la XIV edición del Premio «Alimentos de España» en las modalidades de medios de comunicación, restauración y empresas agroalimentarias.

Con fecha de 6 de diciembre de 2000 se publicó la Resolución de 3 de noviembre de 2000 por la que se hace pública la siguiente relación de galardonados:

1. Medios de Comunicación.
 - a) Submodalidad «mejor labor informativa continuada relacionada con los Alimentos de España»:

PREMIO: Don Cristino Alvarez
ACCÉSIT: Don Francisco Javier Pérez Andrés.
 - b) Submodalidad «mejor trabajo periodístico, monográfico o literario publicado entre el 15 de octubre de 1999 y el 14 de octubre de 2000»:

PREMIO: Don Jesús Ávila Granados.
ACCÉSIT: Don Angel Vico, director de la revista «Arte de Vivir».
2. Restauración.
 - a) Submodalidad mejor acción realizada en establecimientos ubicados en el territorio nacional.

PREMIO: Restaurante «Akelarre» (San Sebastián).
 - b) Submodalidad mejor acción realizada en establecimientos ubicados en cualquier país del mundo.

PREMIO: «Diego's Restaurant», de Florida (Estados Unidos).
 - c) Submodalidad mejor acción realizada en establecimientos de restauración en la presentación, selección, conservación y servicio de los vinos.

PREMIO: Restaurante «La Finca» del hotel «La Bobadilla», de Loja (Granada).
 - d) Submodalidad mejor establecimiento de restauración ubicado en el medio rural.

PREMIO: «Casa Solla», de San Salvador de Poio (Pontevedra).

3. Empresas agroalimentarias.

PREMIO: Pescaviar, S.L.

ACCÉSIT: Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP).

3.3.5. Premio «Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Español: cosecha 1999-2000»

Con el fin de contribuir a revalorizar los aceites de oliva vírgenes españoles de mayor calidad organoléptica y estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad, mejorar la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales de dicho aceite, se convocó el Premio «Mejores Aceites de Oliva Virgen Españoles: Cosecha 1999/2000, publicado en la Orden Ministerial de 3 de febrero de 2000.

En el concurso podían participar los titulares de las almazaras con sede social en España. Los aceites presentados fueron sometidos a un análisis físico-químico y a la evaluación sensorial realizada por el Panel Oficial de Catadores de aceite de oliva virgen del MAPA.

Resultaron galardonados en sus diferentes modalidades:

- Modalidad «Frutados verdes amargos»:
 - Premio al aceite presentado por Hermanos Muela García, S.L., de Priego de Córdoba (Córdoba).
 - Accésit al aceite presentado por la Sociedad Cooperativa Andaluza Virgen de la Oliva, de Mollina (Málaga).
- Modalidad «Frutados verdes dulces»:
 - Premio al aceite presentado por la Sociedad Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de la Oliva, de Gibrleón (Huelva).
 - Accésit al aceite presentado por Fejidosa, S.L., de Mohedas de Granadilla (Cáceres).
- Modalidad «Frutados maduros»:
 - Premio al aceite presentado por Inversión, Gestión y Arrendamientos, S.L., de Puente Genil (Córdoba).

- Accésit al aceite presentado por la Sociedad Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de la Oliva, de Gibraleón (Huelva).

3.3.6. *XIX Premio de trabajos escolares del Día Mundial de la Alimentación.*

Como apoyo al Día Mundial de la Alimentación y con el fin de contribuir a sensibilizar a los niños en edad escolar respecto a los problemas derivados de la alimentación en el mundo, se convocó el XIX Premio de Trabajos Escolares del Día Mundial de la Alimentación sobre el lema propuesto por la FAO para 2000: «Un milenio sin hambre».

Con fecha 7 de abril de 2000 se publicó en el B.O.E. la convocatoria del Premio.

Los trabajos consistieron en la elaboración de un diseño o logotipo para estampar en camisetas en anverso y/o reverso.

Los colegios que resultaron ganadores fueron:

- Alumnos de Primer y Segundo Ciclo de Educación Primaria y alumnos de Centros de Educación Especial:
 - PRIMER PREMIO: Colegio Público Horta Vella, de Sant Carles de la Rápita (Tarragona).
 - SEGUNDO PREMIO: Colegio Público Cervantes, de Molina de Segura (Murcia).
 - TERCER PREMIO: Colegio La Salle, de Santander.
- Alumnos de Tercer Ciclo de Educación Primaria, Primer Ciclo de Educación Especial Secundaria y alumnos de Centros de Educación Especial:
 - PRIMER PREMIO: Colegio Público Pablo Picasso, de Valladolid.
 - SEGUNDO PREMIO: I.E.S. Valle del Jiloca, de Calamocha (Teruel).
 - TERCER PREMIO: Colegio Público Comarcal Campillo, de Lorca (Murcia).

3.3.7. *Inserciones Publicitarias*

Como apoyo a la difusión de los alimentos españoles de calidad, durante el año 2000 se han

realizado colaboraciones en publicaciones e inserciones publicitarias en los medios siguientes: Revista «Mi vino», revista «La Etiqueta», revista «Agricultura», catálogo 2000 «Bodegas y Vinos de España», «Guía de los aceites virgen extra de España», «El Rioja Histórico» y «¿Qué hay de nuevo en Propiedades saludables y nutritivas de frutas y hortalizas?».

3.3.8. *Campaña de promoción en punto de venta del etiquetado de la carne de vacuno*

Desde que se hizo público el primer caso diagnosticado en España de Encefalopatía Espongiforme Bovina, se produjo una importante crisis dentro del sector vacuno español, como consecuencia de la caída en el consumo.

Debido a lo cual, resultó necesario facilitar información veraz al consumidor, sobre el control y el etiquetado obligatorio de la carne de vacuno.

La campaña de promoción en punto de venta se llevó a cabo en todo el territorio nacional, a través de folletos y carteles informativos. Durante el mes de diciembre se distribuyeron en 12.000 puntos de venta 350 folletos, un cartel y una carta de presentación por cada uno de ellos.

3.3.9. *Otras acciones promocionales*

En 2000 se han llevado a cabo diversas acciones dirigidas a la difusión y conocimiento de nuestros alimentos y potenciar su buen uso y consumo, además de las señaladas anteriormente.

Hay que señalar la realización y actualización del material de promoción, carteles y folletos para su utilización en acciones promocionales.

La presencia y el apoyo en Congresos, Jornadas Técnicas y reuniones de divulgación.

Asimismo se llevaron a cabo degustaciones de productos acogidos a Denominaciones de Origen, en la sede de la Embajada de España en Bruselas. Con este acto se pretendió fomentar el conocimiento de estos alimentos entre miembros de distintas entidades europeas y responsables de sectores vinculados a la alimentación.

4. DENOMINACIONES DE CALIDAD

4.1. Productos de la Vid

4.1.1. Vinos con Denominación de Origen. Reglamentación

Denominación con nuevo Reglamento	OM ratificación (BOE)	Variedades autorizadas		Características de los vinos (graduación alcohólica natural)
		Blancas	Tintas	
Alicante	19-10-00 (03-11-00)	MERSEGUERA MACABEO MOSCATEL DE ALEJANDRÍA Planta Fina AIRÉN Chardonnay Verdil	MONASTRELL TEMPRANILLO GARNACHA TINTA GARNACHA TINTORERA Bobal Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir	Vino Blanco, Seco, Semiseco y Dulce: mínimo 10% vol. Vino Rosado, Seco, Semiseco y Dulce: mínimo 11% vol. Vino Tinto, Seco, Semiseco y Dulce: mínimo 12% vol. Vino Tinto Doble Pasta: mínimo 12 % vol. Vino de licor, Rosado y Tinto: mínimo 15% vol. Vino de Licor Moscatel mínimo 15% vol. Vino Rancio Alicante: mínimo 14% vol. Vino Noble Alicante: mínimo 14% vol. Vino Añejo: mínimo 14% vol. Fondillón: mínimo 16% vol.
Utiel-Requena	23-11-00 (12-12-00)	Macabeo Merseguera Planta Nova Chardonnay	Bobal Garnacha Tempranillo Cabernet-Sauvignon Merlot	En general: Tinto: mínimo 10% vol. Rosado: mínimo 10% vol. Tinto doble pasta: mínimo 10% vol. Blanco: mínimo 10% vol. Espumoso (método tradicional): mínimo 11% vol. De aguja: mínimo 10% vol. Espumoso aromático: mínimo 7% vol. Utiel-Requena Superior: Blanco (100% var. Macabeo y Chardonnay): 10,5 - 12% vol. Rosado (100% var. Bobal): 10,5 - 12,5% vol. Tinto (Tempranillo y Garnacha): 11,5 - 13,5% vol. "Vendimia Inicial": blancos, rosados o tintos cosechados en los 10 primeros días de la vendimia y limpios y estabilizados 40 días después. 10 - 11,5% vol. Para los vinos de crianza: 12 - 13,5% vol.
Valencia	19-10-00 (03-11-00)	MACABEO MALVASIA MERSEGUERA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA PEDRO XIMENEZ PLANTA FINA DE PEDRALBA CHARDONNAY Planta Nova Tortosí Verdil Semillón	GARNACHA MONASTRELL TEMPRANILLO TINTORERA CABERNET SAUVIGNON MERLOT Forcayt Bobal Pinot Noir	Blanco: mínimo 10% vol. Rosado: mínimo 10,5% vol. Tinto: mínimo 10,5 % vol. Espumoso aromático: mínimo 7% vol. Espumoso: mínimo 11% vol. De Licor: mínimo 15% vol. Rancio: mínimo 15% vol. Todos estos vinos pueden ser Secos, Semidulces y Dulces. Si se utiliza el nombre de una Subzona (toda la uva producida y elaborada en la subzona correspondiente): Alto Turia: Blanco seco: mínimo 10% vol Valentino: Blanco: mínimo 10% vol Rosado: mínimo 11% vol. Tinto: mínimo 11% vol. De Licor: mínimo 15% vol. Rancio: mínimo 15% vol. Clariano: Blanco: mínimo 10% vol. Rosado: mínimo 11% vol. Tinto: mínimo 11% vol. Moscatel: Vino dulce de Moscatel: mínimo 10% vol Vino de Licor Moscatel: mínimo 15% vol (100% variedad Moscatel de Alejandría). Para los vinos de crianza: 11 - 14% vol.

Denominaciones con reglamento modificado	OM ratificación (BOE)	Aspectos más importantes modificados
ABONA	19-10-00 (04-11-00)	Se hace obligatorio que en las etiquetas de los vinos embotellados figure de forma destacada, además del nombre de la denominación de origen, la indicación «Tenerife»
NAVARRA	26-04-00 (11-05-00)	Se modifica el marco de plantación, las condiciones de poda, la fecha de inicio del cómputo del período de crianza y la tipología de los vinos.
RÍAS BAIXAS	26-01-00 (08-02-00)	Se amplía la zona de producción.
	24-10-00 (09-11-00)	Se amplía: la zona de producción con la inclusión de la nueva subzona «Ribeira do Ulla» y la tipología de los vinos acogidos con la inclusión del tipo «Rias Baixas Ribeira do Ulla».
TACORONTE-ACENTEJO	19-10-00 (04-11-00)	Se hace obligatorio que en las etiquetas de los vinos embotellados figure de forma destacada, además del nombre de la denominación de origen, la indicación «Tenerife»
VALDEORRAS	09-05-00 (18-05-00)	Modificación de las exacciones parafiscales.
VALLE DE GÚÍMAR	19-10-00 (04-11-00)	Se hace obligatorio que en las etiquetas de los vinos embotellados figure de forma destacada, además del nombre de la denominación de origen, la indicación «Tenerife»
VALLE DE LA OROTAVA	19-10-00 (04-11-00)	Se hace obligatorio que en las etiquetas de los vinos embotellados figure de forma destacada, además del nombre de la denominación de origen, la indicación «Tenerife»
YCODEN-DAUTE-ISORA	19-10-00 (04-11-00)	Se hace obligatorio que en las etiquetas de los vinos embotellados figure de forma destacada, además del nombre de la denominación de origen, la indicación "Tenerife"

4.1.2. Sentencia sobre el embotellado en origen

En este año ha tenido especial trascendencia para la Rioja, y para el resto de denominaciones la Sentencia del Tribunal de Justicia de Luxemburgo de 16 de mayo de 2000 resolviendo el asunto C-388/95(Bélgica/España) a propósito del embotellado obligatorio en la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja

Nuestra normativa nacional establece como requisito para acceder al régimen de DOCa que el embotellado de los vinos protegidos por las mismas debe realizarse obligatoriamente en la zona de producción. Bélgica consideraba que dicha normativa era contraria a la libre circulación de mercancías, por lo que interpuso ante dicho Tribunal de Justicia un recurso contra España, por incumplimiento, con el apoyo de Dinamarca, los Países Bajos, Finlandia y el Reino Unido. Y la postura española fue respaldada por la República Italiana, la República Portuguesa y la Comisión.

El Tribunal europeo desestima el recurso interpuesto por Bélgica al considera conforme al Dere-

cho comunitario el embotellado obligatorio en origen, a pesar de sus efectos restrictivos sobre los intercambios, siempre y cuando constituya un medio necesario y proporcionado para proteger la calidad y la reputación de que goza la denominación de origen calificada "Rioja" y toma esta decisión al considerar que las condiciones óptimas de embotellado se obtendrían con mayor seguridad si éste lo realizaran bodegas establecidas en la zona de los titulares de la denominación y que operan bajo el control directo de estos últimos, puesto que cuentan con una experiencia especializada y, más aún, con un conocimiento profundo de las características específicas del vino de que se trata; y que el transporte del vino a granel puede también menoscabar seriamente su calidad si no se realiza en condiciones óptimas; los controles efectuados fuera de la zona de producción, conforme a las normas comunitarias, no son sistemáticos y, en consecuencia, proporcionan menos garantías para la calidad y la autenticidad del vino que los efectuados en la zona.

4.1.3. Vinos de mesa con indicación geográfica

El 19 de enero de 2000 se publicó la Orden por la que se actualizaban los anexos contemplados en la Orden de 11 de diciembre de 1986 que

estableció las reglas de utilización de nombres geográficos y de la mención «vino de la tierra» en la designación de los vinos de mesa. Las relaciones de nombres geográficos se indican seguidamente:

Comunidad Autónoma	Vinos de la tierra
Andalucía	Bailén, Cádiz, Contraviesa-Alpujarra, Laujar-Alpujarra, Norte de Granada.
Aragón	Bajo Aragón, Campo de Belchite, Terrazas del Gállego, Valdejalón, Valle del Cinca, Valle del Jiloca.
Islas Baleares	Ibiza.
Canarias	Gran Canaria, La Gomera
Castilla-La Mancha.....	Castilla, Pozohondo, Gálvez, Sierra de Alcaraz
Castilla y León.....	Arribes del Duero, Castilla y León, Ribera del Arlanza, Tierra de León, Tierra de Medina, Tierra del Vino de Zamora, Valles de Benavente.
Extremadura.....	Extremadura
Galicia.....	Betanzos, Valle del Miño-Ourense
Región de Murcia	Campo de Cartagena
País Vasco.....	Chacolí de Alava
Comunidad Autónoma	Vinos con indicación geográfica
Andalucía	Aljarafe, Lebrija, Lopera, Los Palacios, Villaviciosa
Castilla y León.....	Cebreros, La Sierra de Salamanca, Valtiendas
Cataluña	Anoia (Igualada), Conca de Tremp, Ebre-Montsiá
Galicia.....	Viana do Bolo
C. Valenciana.....	Beniarrés, Lliber-Jávea, Sant Mateu, Useres-Vilafamés

4.1.4. Cifras de superficie y comercialización

**SUPERFICIE Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS VCPRD ESPAÑOLES
Campaña 1999/00**

V.C.P.R.D.	Superficie inscrita a final de campaña	Comercio interior		Comercio exterior		Comercio total (Hl.)
		Hl.	% s/total	Hl.	% s/total	
ABONA	2.200	2.750	100	-	-	2.750
ALELLA	338	6.056	88	848	12	6.904
ALICANTE	13.819	81.872	66	42.067	34	123.939
ALMANSA (1)	7.600	67.970	57	51.008	43	118.978
AMPURDÁN-COSTA BRAVA	2.298	40.954	91	4.036	9	44.990
BIERZO	3.853	34.290	97	1.020	3	35.310
BINISALEM-MALLORCA.....	401	8.602	97	238	3	8.840
BULLAS	1.117	2.232	74	798	26	3.030
CALATAYUD	7.300	51.922	74	18.323	26	70.245
CAMPO DE BORJA	7.356	30.847	53	27.547	47	58.394
CARIÑENA.....	15.200	145.555	63	86.024	37	231.579
CAVA	31.941	751.350	43	977.797	57	1.729.147

POLÍTICA AGROALIMENTARIA

V.C.P.R.D.	Superficie inscrita a final de campaña	Comercio interior		Comercio exterior		Comercio total (HL)
		HL	% s/total	HL	% s/total	
CHACOLÍ DE BIZKAIA.....	120	4.040	100	-	-	4.040
CHACOLÍ DE GETARIA.....	147	6.660	97	188	3	6.848
CIGALES.....	2.780	29.440	99	321	1	29.761
CONCA DE BARBERÁ.....	5.904	14.458	68	6.774	32	21.232
CONDADO DE HUELVA.....	5.878	95.212	90	10.371	10	105.583
COSTERS DEL SEGRE.....	4.077	31.465	71	12.863	29	44.328
EL HIERRO.....	281	2.110	100	-	-	2.110
JEREZ Y MANZANILLA S.B.....	10.486	94.090	14	585.027	86	679.117
JUMILLA.....	41.055	86.866	42	119.442	58	206.308
LA MANCHA.....	191.474	527.709	68	243.400	32	771.109
LANZAROTE.....	2.310	15.519	100	-	-	15.519
LA PALMA.....	1.046	3.296	100	-	-	3.296
MÁLAGA.....	1.030	17.418	59	12.278	41	29.696
MÉNTRIDA.....	12.944	40.559	99	500	1	41.059
MONDÉJAR.....	833	3.970	99,4	23	0,6	3.993
MONTERREI.....	580	3.730	100	-	-	3.730
MONTILLA-MORILES.....	9.225	277.262	88	37.301	12	314.563
NAVARRA.....	14.754	301.881	67	150.078	33	451.959
PENEDÉS (1).....	26.742	381.156	61	242.486	39	623.642
PLA DE BAGES.....	500	9.408	85	1.617	15	11.025
PRIORATO.....	1.233	7.190	68	3.327	32	10.517
RIAS BAIXAS.....	2.293	66.226	91	6.236	9	72.462
RIBEIRA SACRA.....	1.100	16.814	99,8	27	0,2	16.841
RIBEIRO (2).....	2.700	-	-	-	-	-
RIBERA DEL DUERO.....	13.412	135.687	93,5	9.375	6,5	145.062
RIBERA DEL GUADIANA.....	12.409	23.273	86	3.698	14	26.971
RIOJA.....	56.482	1.206.736	74	432.594	26	1.639.330
RUEDA.....	5.723	114.645	87	17.516	13	132.161
SOMONTANO.....	2.343	47.442	68	22.296	32	69.738
TACORONTE-ACENTEJO.....	1.700	10.349	99,9	14	0,1	10.363
TARRAGONA.....	11.155	444.817	91	45.164	9	489.981
TERRA ALTA.....	9.200	162.304	80	39.418	20	201.722
TORO.....	3.912	25.192	85	4.335	15	29.527
UTIEL-REQUENA.....	39.741	106.340	40	156.267	60	262.607
VALDEORRAS.....	1.300	28.496	98	507	2	29.003
VALDEPEÑAS.....	29.114	464.027	74	165.141	26	629.168
VALENCIA.....	17.355	157.866	29	384.754	71	542.620
VALLE DE GÜIMAR.....	752	2.409	100	-	-	2.409
VALLE DE LA OROTAVA.....	655	5.092	100	-	-	5.092
VINOS DE MADRID.....	11.711	26.459	96	1.060	4	27.519
YCODEN-DAUTE-ISORA.....	1.450	6.460	100	-	-	6.460
YECLA.....	4.566	7.082	51	6.724	49	13.806
TOTAL.....	623.954	6.235.529	61	3.930.828	39	10.166.357

(1) El último dato disponible corresponde a la campaña 1998/99.

(2) En la D.O.. Ribeiro, no se reflejan datos de comercialización, debido a que no están completos en ninguna de sus tres últimas campañas.

**COMERCIALIZACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS ESPAÑOLAS
CON DENOMINACIÓN
Año 2000**

Denominación	Comercio Interior		Comercio exterior		Comercio Total
	III	% s/total	III	% s/total	
D.E. PACHARÁN NAVARRO	66.977	99	653	1	67.630
D.E. BRANDY DE JEREZ	352.803	67	176.810	33	529.613
D.E. ANÍS DE ALICANTE	3.362	95	180	5	3.542
D.E. APERITIVO-CAFÉ DE ALCOY ..	11.157	100	-	-	11.157
D.E. CANTUESO DE ALICANTE	2.528	100	-	-	2.528
D.E. HERBERO DE LA SIERRA	182	100	-	-	182
DE MARIOLA					
D.E. ORUJO DE GALICIA	2.462	98	62	2	2.524
D.G. CHINCHÓN.....	18.011	90	2.024	10	20.035
D.G. PALO DE MALLORCA (*).....	.		.		.
D.G. RATAFÍA CATALANA	640	100	-		640

* Dato no disponible

4.2. Productos Agroalimentarios

4.2.1. Denominaciones de origen (DOP) e Indicaciones geográficas protegidas (IGP)

4.2.1.1. Incluidas en el registro comunitario

DENOMINACIONES INCLUIDAS EN EL REGISTRO DE LA COMISIÓN (art. 6.3. del reglamento 2081/92)	REGLAMENTO (CE) DE INCLUSIÓN (DOCE)
Espárrago de Huétor-Tajar (IGP)	Reglamento (CE), n.º 547/2000, de 14-3-00 (L 67/8, de 15-3-00)
Montes de Toledo (DOP)	Reglamento (CE), n.º 1187/2000, de 5-6-00 (L 133/19, de 6-6-00)
Melocotón de Calanda (DOP)	Reglamento (CE), n.º 2446/2000, de 6-11-00 (L 281/12, de 7-11-00)
Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya (DOP).....	Reglamento (CE), n.º 2446/2000, de 6-11-00 (L 281/12, de 7-11-00)

4.2.1.2. Solicitudes de registro comunicadas a la Comisión y publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas

SOLICITUDES COMUNICADAS	PUBLICACIÓN (DOCE)
Azafrán de la Mancha (DOP).....	Serie C n.º 173, de 22-6-00
Pimentón de Murcia (DOP)	Serie C n.º 173, de 22-6-00
Lacón Gallego (IGP)	Serie C n.º 264, de 14-9-00

4.2.1.3. Datos de denominaciones de origen (DOP) y específicas (IGP) en 2000

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y ESPECÍFICAS

Producto	Número de Denominaciones	Superficie o n.º de cabezas inscritas		Número de industrias inscritas	Volumen comercializado con DDOO y DDEE (Tm./Piezas)
		Has.	Cabezas productoras ⁽¹⁾		
ACEITE DE OLIVA VÍRGEN...	11	344.258		256 ⁽²⁾	14.696
ARROZ	3	20.260		36	15.325
CARNES FRESCAS.....	12		277.945	149 ⁽²⁾	17.908
CONDIMENTOS	2	21		5	0,2
Y ESPECIAS					
EMBUTIDOS.....	3			52	3.111
ENCURTIDOS	1	28		3	806
VEGETALES					
FRUTAS.....	11	27.577		203	76.723
FRUTOS SECOS	1	19.915		42	0
HORTALIZAS	5	4.787		74	6.359
JAMONES	4		338.932	219	461.216 ⁽³⁾
LEGUMBRES	3	1.015		33	313
MIEL	1		9.922	29	38
PRODUCTOS	2			41	123
CÁRNICOS					
QUESOS	16		983.338	307	12.910
TUBÉRCULOS.....	1	320		24	2.041
TURRÓN	3			27	10.647
TOTAL	79				

(1) En JAMONES y CARNES, animales sacrificados con destino a la D.O. y D.E. respectivamente.

En MIEL: número de colmenas inscritas.

(2) En ACEITES: envasadoras y almazaras. En CARNES: mataderos y salas de despiece.

(3) En JAMONES: número de piezas

PRODUCTOS AMPARADOS POR DENOMINACIONES DE ORIGEN Y ESPECÍFICAS
EVOLUCIÓN Nº DE DENOMINACIONES

Producto	NÚMERO DE DENOMINACIONES				
	1996	1997	1998	1999	2000
QUESOS.....	12	12	12	13	16
ACEITE DE OLIVA VIRGEN.....	4	6	6	7	11
JAMONES.....	4	4	4	4	4
ARROZ.....	2	2	2	2	3
HORTALIZAS	2	3	3	3	5
LEGUMBRES	3	3	3	3	3
CARNES FRESCAS	6	7	7	7	12
FRUTAS	3	4	5	8	11
TURRÓN.....	2	2	2	2	3
MIEL	1	1	1	1	1
PRODUCTOS CÁRNICOS	1	1	2	2	2

Producto	NÚMERO DE DENOMINACIONES				
	1996	1997	1998	1999	2000
EMBUTIDOS	1	1	1	1	3
ENCURTIDOS VEGETALES.....	1	1	1	1	1
TUBÉRCULOS	-	1	1	1	1
FRUTOS SECOS	-	1	1	1	1
CONDIMENTOS Y ESPECIAS.....	-	-	-	2	2
TOTAL	42	49	51	58	79

EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN

Producto	COMERCIALIZACIÓN (t ó n.º de piezas)				
	1996	1997	1998	1999	2000
QUESOS	8.249	8.956	10.703	12.695	12.910
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	6.468	7.751	7.889	10.067	14.696
JAMONES (*).....	357.117	336.936	320.722	423.874	461.216
ARROZ	11.374	11.659	10.100	11.644	15.325
HORTALIZAS.....	8.167	9.089	7.645	7.797	6.359
LEGUMBRES.....	190	261	243	289	313
CARNES FRESCAS.....	8.326	9.412	10.607	12.065	17.908
FRUTAS	47.116	46.915	53.155	65.325	76.723
TURRÓN	5.817	7.612	6.963	6.935	10.647
MIEL	42	58	124	90	38
PRODUCTOS CÁRNICOS.....	53	54	137	71	123
EMBUTIDOS	2.717	2.654	2.079	2.734	3.111
ENCURTIDOS VEGETALES	205	809	562	983	806
TUBÉRCULOS.....		2.050	1.950	1.826	2.041
FRUTOS SECOS.....		7.840	13.431	0	0
CONDIMENTOS Y ESPECIAS					0,2

(*) En JAMONES: número de piezas

4.2.2. Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G.) con base en el Reglamento 2082/92

4.2.2.1. Inscritas en el registro comunitario

ESPECIALIDADES INCLUIDAS EN EL REGISTRO DE LA COMISIÓN	REGLAMENTO (CE) DE INCLUSIÓN (DOCE)
Leche certificada de Granja.....	Reglamento (CE), n.º 1482/2000, de 06-07-00 (L 167, de 07-07-00)

4.2.3. *Etiquetado de carne de vacuno con base en los Reglamentos (CE) 820/97 y 1760/2000*

4.2.3.1. Pliegos de Condiciones autorizados sobre trazabilidad y etiquetado de carne de vacuno y fecha de autorización.

FECHA DE AUTORIZACIÓN	MARCA DEL PROGRAMA DE CARNE DE VACUNO	OPERADOR O AGRUPACIÓN
1 de febrero de 2000	VO Joan Padrós	JOAN PADRÓS, S.A.
4 de febrero de 2000	Marca Q	ALPUNT CARN, S.L.
9 de febrero de 2000	Marca Q	GRUP CARN, S.A.
9 de febrero de 2000	Vedella de Can Roca	SAT ROCA 1739
9 de febrero de 2000	SAT Tarradas CEINAL-Termera 2	SAT TARRADAS
23 de febrero de 2000	Marca Q	FRICAFORT, S.L.
23 de febrero de 2000	Vedella de pagès, com cal.	FRICA, S.A.
2 de marzo de 2000	VACUNO ROSADO	VACUNO ROSADO, S.A. - VAROSA
16 de marzo de 2000	P. N. CARN NATURE	Pallares Nadal Carn Nature S.L
21 de marzo de 2000	TAURUS	Nanta, S. A.
12 de junio de 2000	BORDAKO	Carnes Sein, S.L.
15 de septiembre de 2000	CAPRABO	SALA DE DESPIECE CAPRABO, S.A.
15 de septiembre de 2000		SANUROL, S.L.
15 de septiembre de 2000	CCCCC	CÁRNICAS COTÉCNICA
15 de septiembre de 2000	MVS CARN ROSADA	M. VINYALS SOLER
19 de septiembre de 2000	CARNAVATI	GYPISA DESPIECES, S.A.
2 de octubre de 2000	Carns Pallejà, Consumer Natur Q.	CARNS PALLEJÀ, S.A.
	Consumer natur, Vacuno Kampió	
10 de octubre de 2000	GIOKELA	ASOCIACIÓN PROFESIONAL GITXEGI
18 de octubre de 2000	Vedella mesquefina	SAT 5078 GRANJA LA PEDROSA
31 de octubre de 2000	Carnoble	TRADICIÓN CASTILLA, S.A.
31 de octubre de 2000	TERNOJA	SAT ASOCIACIÓN RIOJANA DE VACUNO DE CARNE.
8 de noviembre de 2000	PROGRAMA CARTISA	CARNES TINEO, S.A.
14 de noviembre de 2000	CARNES TINEO	CARNES TINEO, S.A.
27 de noviembre de 2000	TIPO A (logo VN)	VIANDA NATURAL, S.L.
27 de noviembre de 2000	TIPO B (logo VN)	VIANDA NATURAL, S.L.
30 de noviembre de 2000	SAN ROQUE DYR	SAN ROQUE DYR, S.L.
4 de diciembre de 2000	CAMPO NOBLE RN	RACIONES NATURALES, S.L.
18 de diciembre de 2000	TERNERA TAI-TAI	CATALANA DE BOVINS, S.A.
18 de diciembre de 2000	CAVEC	APROVAC (Asociación de Productores de Carne de Vacuno)

4.3. Agricultura Ecológica

4.3.1. *Autoridades y Organismos de control de la agricultura ecológica en España*

ORGANISMO	CÓDIGO	ZONA DE CONTROL
Comité Andaluz de Agricultura Ecológica.....	ES-AN-AE	Andalucía
Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.....	ES-AR-AE	Aragón
Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias	ES-AS-AE	Asturias
Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica	ES-BA-AE	Illes Balears
Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias	ES-CA-AE	Canarias
Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León	ES-CL-AE	Castilla y León

ORGANISMO	CÓDIGO	ZONA DE CONTROL
Dirección General de Alimentación y Cooperativas. Consejería de Agricultura y Medio Ambiente	ES-CM-AC-AE	Castilla-La Mancha
Dirección General de Desarrollo Rural. Consejería de Agricultura y Medio Ambiente	ES-CM-DR-AE	Castilla-La Mancha
Sohiscert S.A. (Organismo Privado Autorizado)	ES-CM-O1-AE	Castilla-La Mancha
Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Cantabria.....	ES-CN-AE	Cantabria
Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica.....	ES-CT-AE	Cataluña
Consejo Regulador Agroalimentario Ecológico de Extremadura (Control de elaboradores e importadores)	ES-EX-01-AE	Extremadura
Comité Extremeño de la Producción Agraria Ecológica (Control de productores)	ES-EX-02-AE	Extremadura
Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia.....	ES-GA-AE	Galicia
Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.....	ES-MA-AE	Madrid
Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia	ES-MU-AE	Región de Murcia
Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra	ES-NA-AE	C. Foral de Navarra
Dirección de Política e Industria Agroalimentaria	ES-VAS-AE	País Vasco
Dirección General de Investigación y Desarrollo Rural. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural	ES-RI-AE	La Rioja
Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.....	ES-VA-AE	Comunidad Valenciana

4.3.2. Datos de la Agricultura Ecológica en el año 2000

NÚMERO DE OPERADORES Y SUPERFICIES

Comunidad Autónoma	Productores	Elaboradores	Importadores	Total Operadores	Superficie Total Inscrita (Has.)
ANDALUCÍA	2.749	124	-	2.873	69.041,90
ARAGÓN	250	37	1	287	26.316,85
PRINCIPADO DE ASTURIAS..	34	8	-	42	173,26
ISLAS BALEARES	140	12	-	152	4.755,33
CANARIAS	372	32	-	404	4.960,20
CANTABRIA	44	3	-	47	1.409,38
CASTILLA-LA MANCHA	302	37	-	339	12.127,00
CASTILLA Y LEÓN	179	25	-	204	36.367,52
CATALUÑA	327	123	4	450	10.827,00
EXTREMADURA	7.404	19	-	7.423	170.086,85
GALICIA	97	18	-	115	267,09
MADRID	45	22	-	67	1.278,60
REGIÓN DE MURCIA	419	38	1	457	11.851,81
C. FORAL DE NAVARRA	275	50	2	325	9.865,00
LA RIOJA	84	36	-	120	2.202,17
PAÍS VASCO	60	16	-	76	423,21
COMUNIDAD VALENCIANA	613	66	2	679	18.966,90
TOTAL NACIONAL.....	13.394	666	10	14.060	380.920,07

SUPERFICIE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA POR TIPOS DE CULTIVO

Comunidad Autónoma	Cereales, Leguminosas y otros	Hortalizas	Cítricos	Frutales	Olivar	Vid	Frutos Secos	Subtropicales	Aromáticas y Medicinales	Bosque y Recreación Silvestre	Pastos, Praderas y Forrajes	Barbecho y Abono Verde	Semillas y Plantas de Vivero	Otros	Total
ANDALUCÍA	9.198,06	876,76	623,09	263,59	21.823,55	166,56	11.766,11	339,71	2.825,18	9.051,54	11.899,58	29,69	4,00	174,48	69.041,90
ARAGÓN	12.358,63	64,33	-	144,09	412,30	141,75	271,61	-	254,25	127,66	2.382,24	10.147,55	-	12,44	26.316,85
P. de ASTURIAS	-	9,54	-	20,18	-	-	-	-	0,04	14,50	129,00	-	-	-	173,26
ISLAS BALEARES	630,30	70,14	23,87	148,69	83,60	63,94	1.503,42	-	14,65	1.756,28	438,44	18,01	0,41	3,58	4.755,33
CANARIAS	59,77	114,30	5,00	23,80	-	506,10	13,10	43,30	2,55	3,10	3.948,50	240,68	-	-	4.960,20
CANTABRIA	-	14,39	-	12,72	-	-	-	-	-	-	1.382,27	-	-	-	1.409,38
CASTILLA-LA MANCHA	3.587,00	38,00	-	73,00	1.611,00	1.319,00	649,00	-	83,00	-	2.247,00	2.006,00	-	514,00	12.127,00
CASTILLA Y LEÓN	1.539,34	23,90	-	23,29	7,63	69,17	7,51	-	-	-	34.172,73	510,68	-	13,27	36.367,52
CATALUÑA	738,30	133,32	8,70	57,20	1.328,10	449,40	535,00	2,70	65,70	3.880,20	2.727,98	878,90	0,10	21,40	10.827,00
EXTREMADURA	14.057,84	35,38	-	1.893,26	44.020,71	2.811,10	2.454,95	3,72	-	579,42	98.868,91	5.122,82	-	238,74	170.086,85
GALICIA	19,32	19,73	-	22,63	-	-	-	-	-	123,45	80,07	-	-	1,89	267,09
MADRID	312,60	22,50	-	4,70	252,60	118,70	-	-	-	-	295,60	268,90	3,00	-	1.278,60
REGION DE MURCIA	2.233,43	489,37	9,52	175,05	743,45	3.686,20	3.953,84	-	25,71	70,58	80,14	384,52	-	-	11.851,81
C. FORAL NAVARRA	1.752,00	71,00	-	46,00	24,00	479,00	12,00	-	44,00	2.703,00	3.738,00	976,00	2,00	18,00	9.865,00
LA RIOJA	130,09	70,25	-	98,31	92,42	150,83	687,94	-	-	301,39	555,13	112,81	3,00	-	2.202,17
PAIS VASCO	31,10	30,59	-	43,28	-	27,93	-	-	-	-	280,47	7,04	-	2,80	423,21
COMUNIDAD VALENCIANA	2.301,78	204,71	230,60	232,63	951,39	814,60	3.046,16	17,24	283,26	6.355,29	4.248,31	63,98	-	216,95	18.966,90
TOTAL NACIONAL	48.949,56	2.288,21	980,78	3.382,42	71.350,75	10.804,28	24.900,64	406,67	3.598,34	24.966,41	167.474,37	20.767,59	12,51	1.217,55	300.920,07

ACTIVIDADES INDUSTRIALES EN AGRICULTURA ECOLÓGICA

Comunidad Autónoma	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	TOTAL
ANDALUCÍA	40	4	32	3	3	22	1	5	1	1	-	-	1	4	2	3	4	124
ARAGON	5	5	13	3	1	2	1	3	9	1	-	-	1	1	-	-	4	49
P. de ASTURIAS	-	2	2	1	-	3	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	10	10
BALÉARES	-	2	1	2	-	3	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	12
ISLAS CANARIAS	-	10	13	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	32
CANTABRIA	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
CASTILLA-LA MANCHA	9	13	6	1	1	1	1	1	1	3	1	2	2	2	2	1	3	41
CASTILLA Y LEÓN	-	2	1	1	1	5	1	1	3	1	4	1	7	2	1	3	5	25
CATALUÑA	13	13	36	8	4	17	12	14	32	9	4	1	7	2	1	1	2	175
EXTREMADURA	8	-	3	3	1	2	2	2	-	-	-	-	2	1	1	-	3	21
GALICIA	-	-	6	2	-	3	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	3	18
MADRID	1	4	5	2	4	3	3	3	3	2	1	1	2	1	1	1	7	26
REGION DE MURCIA	4	5	13	7	2	4	1	1	2	3	1	1	2	1	1	1	7	51
C. FORAL NAVARRA	3	17	5	7	1	6	1	1	1	3	2	1	2	1	1	1	2	50
LA RIOJA	2	14	4	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	5	5	36
PAIS VASCO	-	2	1	2	-	4	-	-	-	-	-	-	1	3	1	1	1	16
COM. VALENCIANA	7	11	20	3	3	8	3	2	2	1	1	2	2	1	1	5	5	66
TOTAL NACIONAL	92	104	161	46	20	86	20	30	55	17	17	2	22	14	11	15	43	755

(1) Almazaras y/o Envasadora de Aceite. (2) Bodegas y Embotelladoras de Vinos y Cavas. (3) Manipulación y Envasado de Productos Hortofrutícolas Frescos. (4) Conservas, Semiconservas y Zumos Vegetales. (5) Elaboración de Especies, Aromáticas y Medicinales. (6) Panificación y Pastas Alimenticias. (7) Galletas, Confitería y Pastelería. (8) Manipulación y Envasado de Frutos Secos. (9) Manipulación y Envasado de Granos. (10) Preparados Alimenticios. (11) Mataderos y Salas de Despiece. (12) Embutidos y Salazones Cárnicos. (13) Leche, Queso y Derivados Lácteos. (14) Carnes Frescas. (15) Huevos. (16) Miel. (17) Otros.

EXPLOTACIONES GANADERAS EN AGRICULTURA ECOLÓGICA

Comunidad Autónoma	Vacuno		Ovino		Caprino		Porcino	Avicultura		Apicultura	Otros	Total
	Carne	Leche	Carne	Leche	Carne	Leche		Carne	Huevos			
ANDALUCÍA	50		49		24		10	2	9	5		149
ARAGÓN			2							1		3
P. DE ASTURIAS	2	4	4				1	1	1	2		8
ISLAS BALEARES	3	2	8						3			12
CANARIAS	24	2							3	5	1	20
CANTABRIA	4	1	3	6	1	6		1	2	3		32
CASTILLA-.....										2		26
LA MANCHA												
CASTILLA Y LEÓN	16		4		1			1		5	15	42
CATALUÑA	11	3	6	1	4	3	1	6	7		2	44
EXTREMADURA	400	2	200	3	9	2	39	1	1	2	6	664
GALICIA	5	2						1				8
MADRID	1	1			1	1		1	1			6
REGIÓN DE MURCIA												
C. FORAL DE NAVARRA	6	1	1	2					1	1		13
LA RIOJA										8		9
PAÍS VASCO	2	2	2	3			1	2	4			17
CDAD. VALENCIANA..	13		8	1	3				2	1		28
TOTAL NACIONAL	537	20	287	16	43	14	52	15	39	35	24	1.082

5. COLABORACIÓN CON LA DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

La Dirección General tiene previsto la firma de Convenios de Colaboración con empresas de la distribución en el sector de la alimentación. Los objetivos perseguidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en los Convenios que se firmen con empresas comercializadoras de productos agroalimentarios son los siguientes:

- Incrementar el conocimiento que poseen los consumidores de estos productos.
- Aumentar la venta de los mismos.
- Mejorar la calidad y la seguridad alimentaria.

Para ello los instrumentos que utilizan estos Convenios son:

- Plan de Promoción
- Plan de control de calidad
- Plan de Formación
- Plan de apoyo a la pequeña y mediana empresa
- Plan de actuación en situaciones de crisis
- Plan de apoyo al sector cooperativo

El 19 de Octubre de 2000 se firmó el primero de estos convenios con CARREFOUR y próximamente se tiene previsto llegar a acuerdos con EROSKI, ALCAMPO y EL CORTE INGLÉS

6. PROGRAMA DE MEJORA DE LA CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA, CAMPAÑA 2000/2001

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Reglamento (CE) 528/1999 de la Comisión, de 10 de marzo, por el que se establecen las medidas destinadas a mejorar la calidad de la producción oleícola, y el Reglamento (CE) 664/2000 de la Comisión, de 28 de marzo, por el que se fijó la financiación de dichas medidas para la campaña 2000/2001, aprobó, mediante Orden Ministerial de 27 de abril de 2000, el Programa de Mejora de la Calidad de la Producción de Aceite de

Oliva para la campaña comprendida entre el 1 de mayo de 2000 y el 30 de abril de 2001.

Para el desarrollo de las distintas acciones incluidas en el Programa, se ha contado con un presupuesto total de 2.408.318.494 pesetas, del cual 2.232.726.539 pesetas se han financiado por la Unión Europea (por medio de los recursos procedentes de la retención sobre la ayuda a la producción) y 175.591.955 pesetas por el MAPA y las Comunidades Autónomas.

El objetivo del programa es mejorar la calidad de la producción oleícola y su impacto en el medio ambiente, a través del desarrollo de diversas actuaciones cuya programación ha sido realizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas productoras de aceite de oliva, en coordinación con el sector.

El Programa ha contado con una serie de actuaciones, clasificadas en siete Subprogramas:

Dentro del Subprograma I, se ha ampliado el sistema de control, alerta y valoración de la mosca del olivo a 1.369.760 hectáreas, y se han aplicado los tratamientos correspondientes. Se han llevado a cabo actuaciones de control biológico integrado que permiten proteger y conservar el medio ambiente y estudios sobre fitopatología del olivar.

El presupuesto previsto para el desarrollo de estas acciones ha ascendido a 1.315.933.846 pesetas, de las cuales la Unión Europea ha financiado 1.140.341.891 pesetas y el MAPA y las Comunidades Autónomas 175.591.955 pesetas. (25% del coste de los tratamientos).

Mediante la aplicación del Subprograma II, se han realizado cursos de formación para los agentes que intervienen en cada una de las fases del proceso de producción del aceite de oliva: olivicultores y responsables y técnicos de almazara, con un presupuesto de 180.058.844 pesetas.

Con el desarrollo del Subprograma III, se ha aplicado un procedimiento de diagnóstico de las instalaciones y de los procesos industriales, en las almazaras de las diferentes zonas oleícolas españolas. Del mismo modo, se ha asesorado sobre la implantación en las mismas de Sistemas de Calidad Industrial y Medioambiental, de Sistemas de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, así como de Sistemas automáticos de optimización del proceso industrial.

La dotación presupuestaria prevista para la ejecución de este Subprograma ha sido de 127.995.707 pesetas.

Las acciones comprendidas en el Subprograma IV han permitido realizar un diagnóstico del volumen y composición de los residuos de la trituración producidos en las almazaras y los sistemas empleados en su gestión, y proponer un plan de tratamientos de los mismos en condiciones que no sean nocivas para el medio ambiente.

Para el desarrollo de este Subprograma se ha contado con un total de 54.525.465 pesetas.

Dentro del Subprograma V, se han realizado actos de difusión dirigidos a los a los olivicultores y a las almazaras, en los que se han explicado los resultados obtenidos tanto en la aplicación del Plan de Asistencia Técnica, como en el resto de actuaciones del Programa, y se han aplicado programas de transferencia de tecnología, para llevar a cabo prácticas que favorezcan la calidad del aceite de oliva y sus efectos en el medio ambiente.

La dotación presupuestaria para este Subprograma ha ascendido a 140.679.254 pesetas.

Mediante las acciones del Subprograma VI se han puesto a disposición de Organizaciones de Productores, Cooperativas Productoras y Envasadoras de aceite de oliva, laboratorios de análisis que permiten analizar las características sensoriales del aceite de oliva virgen, caracterizar los aceites según zonas de producción y clasificar por calidades los aceites que se van obteniendo en las almazaras. Asimismo, se ha iniciado la implantación de la norma 45.001 en laboratorios instalados en años anteriores con cargo al Programa, así como un proyecto de desarrollo de métodos analíticos rápidos para la determinación de calidades y cualidades de aceite de oliva.

El presupuesto previsto se ha elevado a 233.063.279 pesetas.

Finalmente, el desarrollo del Subprograma VII ha permitido la realización de proyectos de investigación en materia de mejora del cultivo, mejora de la transformación, mejora de la calificación y mejora del medio ambiente, que permiten incrementar el nivel tecnológico del sector y proteger el medio ambiente.

Para la ejecución de este Subprograma se ha contado con un total de 356.062.099 pesetas.

La coordinación general del Programa ha sido realizada por la Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Alimentación, con la Dirección General de Agricultura y con el INIA, así como con los organismos competentes de las Comunidades Autónomas implicadas y con el sector.

Durante la campaña 2000/2001, las Comunidades Autónomas han sido las encargadas de la gestión de las distintas acciones, excepto del Sistema de control, alerta y valoración de la mosca del olivo, previsto en el subprograma I, y de los Proyectos de investigación incluidos en el subprograma VII, iniciados en campañas anteriores, cuya gestión ha correspondido al MAPA.

Las Comunidades Autónomas que han participado en el Programa son: Andalucía, Aragón, Islas Baleares, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Madrid, Región de Murcia, Comunidad Foral de Navarra, La Rioja y Comunidad Valenciana.

B) ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

1. ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES

1.1. Normativa

En el año 2000 se ha modificado la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, por la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de los productos agroalimentarios. Esta modificación queda especificada en su Disposición adicional segunda y afecta a los artículos 3 y 12 de la Ley 38/1994, referentes respectivamente a las finalidades de las organizaciones interprofesionales y a la tipificación como infracción de concretas actuaciones obligatorias de las interprofesionales y del conjunto de operadores afectados por extensiones de norma, aprobadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Por otra parte se ha continuado con la aplicación de la legislación sobre interprofesiones en todos los aspectos que contempla la normativa y que básicamente se ha concretado en actuaciones referentes al Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias; al reconocimiento de nuevas organizaciones interprofesionales; al trámite y aprobación de extensiones de norma; a la actuación del Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias y a la tramitación y concesión de ayudas.