

- Se ha participado en la publicación de la orden ministerial PRE/3844/2004, de 18 de noviembre de 2004, por la que se establecen los métodos oficiales de toma de muestras en canales de cerdos ibéricos y el método de análisis para la determinación de la composición de ácidos grasos de los lípidos totales del tejido adiposo subcutáneo de cerdos ibéricos.

3. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA UNIÓN EUROPEA

La participación en el grupo de leche y productos lácteos se ha centrado en la discusión de los aspectos técnicos de un proyecto de Reglamento sobre el yogur y los estudios sobre la detección del suero ácido en la leche en polvo; en los métodos de rutina de la evaluación sensorial y en la revisión del propio Reglamento 213/2001.

En cuanto al grupo de expertos de métodos de análisis de vinos, se ha seguido colaborando en la modificación de los Reglamentos analíticos de vinos y bebidas espirituosas.

Se ha participado en el proyecto de Reglamento de fertilizantes en lo relativo a agentes quelantes y acomplejantes. También se ha participado en el proyecto de Real Decreto de fertilizantes y afines para los fertilizantes nacionales (orgánicos y organominerales). Se ha colaborado con la S. G. de Materias Grasas y Cultivos Industriales y la S. G. de Vitivinicultura, en la preparación de reuniones de la Unión Europea. Así mismo se ha colaborado con la Comisión Europea a través del Institute for Reference Materials and Measurements, Joint Research Centre, en la determinación de elementos traza en distintos productos alimenticios.

4. COLABORACIÓN CON ASOCIACIONES NACIONALES, INTERNACIONALES Y SECTOR AGROALIMENTARIO

Se ha mantenido la colaboración con algunas asociaciones como la FEV (Federación Española del Vino) AVIME, ASOLIVA, ANIERAC, ASOZUMOS, FIAB, Asociación Nacional de Fertilizantes de España.

Se han intensificado los planes de control de la calidad de productos agroalimentarios dentro de los convenios establecidos por el MAPA con las grandes superficies de distribución.

Se han llevado a cabo análisis informativos remitidos por el sector para el control de calidad de su producción, y se han elaborado analíticamente distintos bancos de datos con objeto de tener información sobre la producción del sector agroalimentario.

Casi en su totalidad, las muestras analizadas corresponden a aceites y grasas, vinos y bebidas alcohólicas, vinagres, leche y productos lácteos, productos cárnicos, conservas, mieles, azúcares, zumos, condimentos y especias, cafés y sucedáneos, productos hortofrutícolas, cereales y derivados, aguas, piensos y forrajes, fertilizantes, productos fitosanitarios, residuos de plaguicidas, alimentos modificados genéticamente y contaminantes.

5. CONTROL AGROALIMENTARIO

En esta materia se ha procedido a la elaboración de la memoria de actuaciones en materia de control agroalimentario correspondiente al año 2003 y coordinación con las CC.AA. de las actuaciones a seguir en la programación de dicho control para el año 2005.

Además, se ha participado de manera conjunta con el Ministerio de Sanidad y Consumo, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, el Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de Exportaciones (SOIVRE) y el Ministerio de Asuntos Exteriores para la elaboración del control alimentario nacional, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.2 de la Directiva 83/397.

Cuadro n.º 4:

**ENSAYOS ANALÍTICOS REALIZADOS SOBRE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
Y OTROS TIPOS DE MUESTRAS. AÑO 2004**

Tipo de análisis		Número de muestras		
		Laboratorio Arbitral Agroalimentario	Laboratorio Agroalimentario de Santander	Total
OFICIALES	Iniciales	2.947	795	3.742
	Contradictorios	93	14	107
	Dirimientes	386	–	386
	Intervención y ayudas	2.376	–	2.376
	Certificados de exportación	520	–	520
	Total	6.322	809	7.131
INFORMATIVOS	Muestras remitidas por otros laboratorios, productores y sector agroalimentario	3.085	2.021	5.106
	Ensayos colaborativos y de competencia derivados del mantenimiento de la acreditación.	483	475	958
	Total	3.568	2.496	6.064
TOTAL OFICIALES + INFORMATIVOS		9.890	3.303	13.193

6. CASEÍNAS Y CASEINATOS

Se han redactado los resúmenes trimestrales sobre la utilización de caseínas y caseinatos en la fabricación de quesos, que son comunicados a la Comisión Europea en cumplimiento del Reglamento 2240/90.

7. MESA DE COORDINACIÓN DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

En este ámbito, además de la Participación en 5 reuniones de Subgrupos de Trabajo dependientes de la Mesa, puede mencionarse la elaboración de campañas específicas de control agroalimentario

Cuadro n.º 5:

**RESUMEN ACTUACIONES CONTROL AGROALIMENTARIO 2003
A. CONTROL SOBRE EL TERRENO**

	N.º de establecimientos	N.º de establecimientos visitados	N.º visitas de control	N.º de establecimientos con infracción	N.º de establecimientos con infracción por tipo		
					Composición	Etiquetado y presentación	Otros
Fabricantes y acondicionadores	19.729	5.757	8.146	1.484	509	1.136	301
Distribuidores y transportistas	1.491	1.072	1.403	181	102	90	44
Total	21.220	6.829	9.549	1.665	611	1.226	345