

un puente más de cooperación y entendimiento entre la Comunidad Iberoamericana con el conjunto de los sectores implicados, dando así respuesta a las exigencias e intereses de la sociedad.

En el Congreso han participado 977 congresistas de 24 países, se han presentado 127 comunicaciones, se han registrado 5700 visitas/día y se han transferido más de 200.000 ficheros de información relacionada principalmente con el sector agrario, alimentario, biotecnología, medio ambiente y salud pública.

2. COLABORACIÓN CON LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS Y OTROS ORGANISMOS DE LA ADMINISTRACIÓN

2.1. Comunidades Autónomas

En colaboración con las Comunidades Autónomas, se ha llevado a cabo la revisión, mejora y puesta a punto de los métodos de análisis empleados en el análisis de alimentos. Para ello, se han celebrado diez reuniones de los Grupos de Trabajo Sectoriales, dependientes de la Comisión de Laboratorios de Análisis para la Agricultura y la Alimentación.

Se han efectuado los análisis sistemáticos de muestras de productos agrarios y alimenticios y medios de la producción remitida por las CC.AA., así como las correspondientes a los Planes de Vigilancia de Residuos y utilización de productos fitosanitarios y los análisis que por su especial dificultad exigen un instrumental específico no habitual. También, se han realizado colaboraciones específicas encaminadas a resolver problemas planteados por la actualización de algunas legislaciones tanto a nivel europeo como nacional.

2.2. Cooperación con otros organismos oficiales

Se ha participado en la Comisión de Evaluación de Productos Fitosanitarios, y asesoramiento al Comité de Fertilizantes. Se han intensificado las colaboraciones con los organismos:

- Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria sobre distintos proyectos y preparación de las reuniones anuales del CODEX.
- Institutos y Estaciones Enológicas sobre actividades encaminadas a la caracterización y estudios de calidad de vinos.
- AENOR: Subcomité de Normalización de Métodos de Análisis de Leche y Productos Lácteos, Subcomité de Fertilizantes, Enmiendas y Medios de cultivo (AEN/CTN142).

3. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA UNIÓN EUROPEA

Participación en el Grupo de Expertos de la Comisión “Leche y Productos Lácteos”, en el que se han tratado aspectos técnicos de un proyecto de Reglamento sobre el yogur, revisión del Reglamento 213/2001, toma de muestras de mantequilla trazadas obtenidas en proceso continuo, límites para establecer el punto de congelación de la leche y detección de grasas extrañas en queso.

Participación en los Grupos de Trabajo del Comité Europeo de Normalización AEN/CTN/34/SC7/GT1 en el que se han realizado estudios sobre clasificación de forrajes y marca N y CEN/TC275/WG-10 sobre elementos traza.

Participación en la elaboración del documento SANCO 10477 “Guía para el control de calidad sobre el análisis de residuos de pesticidas” y el documento prEN 14546 “Determinación de Arsénico mediante Espectrofotometría de Absorción Atómica-Generación de hidruros después de cenizas”.

Participación en la Red Europea de Laboratorios (ENGL) para la detección de organismos modificados genéticamente.

Colaboración con la Comisión Europea, a través del Institute for Reference Materials and Measurements, Joint Research Centre, para la determinación de elementos traza en productos alimenticios y medida de la incertidumbre para los métodos de detección de OMG.

En relación 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, y en materia de aceites se han celebrado reuniones de expertos para la modificación del Reglamento actual.

4. COLABORACIÓN CON ASOCIACIONES NACIONALES, INTERNACIONALES Y SECTOR AGROALIMENTARIO

Se ha mantenido la colaboración con algunas asociaciones nacionales como la FIAB, FEV, AVIME, ASOLIVA, ANIERAC, ASOZUMOS, FIAB, ANFFE, ASICI, CONFECARNE, ASOCARNE y grandes superficies de distribución.

Con la Asociación de Técnicos Cerealistas, se ha participado en la encuesta de Calidad de los Trigos Blandos, Cosecha 2005, cuyos resultados fueron presentados en las XVII Jornadas Técnicas sobre la Calidad de los Trigos de España celebradas el 20 y 21 de octubre de 2005.

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 disponer de 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.

Respecto a las asociaciones internacionales, se ha trabajado en la elaboración y corrección de Normas ISO, UNE- EN ISO, FIL, COI y CODEX. Participación en los trabajos realizados en el Consejo Oleícola Internacional sobre detección de residuos de herbicidas, plaguicidas y contaminantes en aceites de oliva y revisión de la metodología analítica empleada en el análisis de los aceites de oliva.

5. CONTROL AGROALIMENTARIO

Se ha procedido a la elaboración de la memoria de actuaciones en materia de control agroalimentario correspondiente al año 2004 y coordinación con las CC.AA. de las actuaciones a seguir en la programación del control para el año 2006.

Se ha participado, junto con el Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de Exportaciones (SOIVRE) y Ministerio de Asuntos Exteriores, en la elaboración del resumen de actuaciones nacionales sobre el control agroalimentario, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.2 de la Directiva 83/397 (*cuadro n.º 1*).

6. CASEÍNAS Y CASEINATOS

Se han elaborado 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.