

- **Subprograma IV, Mejora de la eliminación de los residuos de la trituración y de la transformación de las aceitunas:** permite diagnosticar, en almazaras y plantas de aderezo, el volumen y composición de los residuos producidos y los sistemas de gestión empleados. Asimismo, se continúa con la potenciación de una instalación de aprovechamiento de subproductos.
- **Subprograma V, Formación y difusión, a los agricultores, a las almazaras y a las empresas de transformación de las aceitunas de mesa:** se han celebrado 156 cursos, 12 actos de difusión sobre los resultados obtenidos en las distintas actuaciones del Programa, 27 programas de demostración y transferencia de tecnología y actuaciones sobre buenas prácticas agrarias en el olivar.
- **Subprograma VI, Instalación y gestión de laboratorios de análisis de las características del aceite de oliva virgen:** se lleva a cabo la instalación de un laboratorio organoléptico y una unidad de control; la potenciación de 24 laboratorios, y la verificación del funcionamiento de 24. Asimismo, se realizan actuaciones para la implantación de la Norma ISO 17.025 en 3 laboratorios y un proyecto de desarrollo de métodos analíticos rápidos para la determinación de calidades y cualidades.
- **Subprograma VII, Líneas de investigación para la mejora cualitativa de la producción de aceite de oliva virgen y de aceitunas de mesa y la mejora del medio ambiente:** con el objetivo de incrementar el nivel tecnológico del sector del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa, se desarrollan 37 de proyectos de investigación.

Las Comunidades Autónomas son las encargadas de la gestión y control de las distintas acciones previstas, excepto del Sistema de control, alerta y valoración de la mosca del olivo, previsto en el Subprograma I.1, que corresponde a la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del MAPA, a través de la Dirección General de Agricultura, y de un proyecto de investigación incluido en el subprograma VII.1, cuya gestión corresponde al INIA.

La coordinación general del Programa corresponde al MAPA, a través de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, que coordina las actuaciones con las Comunidades Autónomas implicadas, con el sector, con la Dirección General de Agricultura y con el INIA.

## 5.2. Programa 2004/2005

De acuerdo con lo establecido en el art. 8 del R(CE) N° 528/1999 de la Comisión de 10 de marzo, una vez finalizado el Programa el 30 de abril de 2005, se elaboró un informe final con los datos remitidos por las Comunidades Autónomas y se envió a la Comisión en el mes de septiembre (*cuadro n.º 7*)

En dicho informe/memoria se incluye:

- Un resumen de las acciones previstas y las realizadas, clasificadas por subprogramas.
- El presupuesto previsto y los costes de cada una de las acciones.
- Los controles realizados.
- Una evaluación de los resultados.

## 6. LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Una de las actuaciones del Ministerio consiste en la observación y análisis de la implantación de “Sistemas de gestión de la calidad” y de “Sistemas de gestión ambiental” y su certificación según las normas ISO 9000:2000 e ISO 14001:1996, una vez finalizado el ejercicio anterior.

Cuadro n.º 7:

## RESUMEN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA 2004/2005

Actuaciones (mayo 2004/abril 2005)	Resultados	Gestión		
Red de control, alerta y valoración de la mosca del olivo .....	1.554.171 ha controladas	MAPA		
Plan de tratamientos .....	1.367.834 ha tratadas	CC.AA.		
Actuaciones en zonas ecológicas .....	285 ha	CC.AA.		
Racionalización de los tratamientos integrados .....	4 Estudios	CC.AA.		
Estudios sobre la mejora del cultivo y de la transformación .....	10 Estudios	CC.AA.		
Actuaciones en zonas piloto de producción integrada .....	72.386 ha	CC.AA.		
Plan de asistencia técnica .....	211 Almazaras/ 2 plantas aderezo	CC.AA.		
Implantación de Sistemas de Gestión de Calidad .....	2 Almazaras	CC.AA.		
Diagnóstico Sistemas APPCC .....	184 Almazaras/ plantas aderezo	CC.AA.		
Diagnóstico de los sistemas de gestión de residuos .....	36 Almazaras	CC.AA.		
Aprovechamiento de subproductos .....	3 Estudios 1 Instalación	CC.AA.		
Cursos de formación .....	163 Cursos	CC.AA.		
Difusión de los resultados del Programa .....	23 Actos	CC.AA.		
Programas transferencia tecnológica .....	18 Demostraciones	CC.AA.		
Buenas prácticas agrarias en el olivar .....	2 Manuales	CC.AA.		
Laboratorios organolépticos	• Potenciación y mantenimiento .....	5 Laboratorios	CC.AA.	
Laboratorios fisicoquímicos	• Instalación .....	2 Laboratorios	CC.AA.	
	• Potenciación y mantenimiento .....	11 Laboratorios	CC.AA.	
Gestión y verificación de los laboratorios instalados .....		26 Laboratorios	CC.AA.	
Implantación de la Norma ISO 17.025 .....		10 Laboratorios	CC.AA.	
Desarrollo de métodos analíticos rápidos .....		1 Proyectos	CC.AA.	
Líneas de investigación sobre	• Cultivo	• Calificación .....	1 Proyecto	INIA
	• Tranformación	• Medio Ambiente .....	58 Proyectos	CC.AA.

Fuente: Elaboración propia MAPA.

El MAPA, desde 1995, viene analizando la evolución del sector alimentario en este proceso. Esta situación se da a conocer anualmente en el documento “La industria alimentaria. Empresas certificadas ISO 9000e ISO 14000”, el cual se puede consultar en la página <http://www.mapa.es>.

## 7. OTRAS ACTUACIONES

### 7.1. Con otros Departamentos

#### 7.1.1. Con el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

- Entidad Nacional de Certificación (ENAC).

Por la Ley 21/92 de Industria, el MAPA es miembro del Comité Nacional de Seguridad Industrial (CNSI). Dicho Comité asignó al MAPA como representante por las Administraciones Públicas en los Órganos de gobierno de ENAC. Por ello durante el período de referencia se ha participado en: