

Comités CODEX	Temas tratados más relevantes
Principios generales	Código de ética para el comercio internacional de alimentos
	Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines
	Examen de los principios generales del Codex Alimentarius
Etiquetado de alimentos	Enmienda norma general de alimentos preenvasados
	Directrices etiquetado de alimentos e ingredientes obtenidos a partir de OMG
	Anteproyecto de definición de ácidos grasos TRANS
	Documento de discusión sobre la publicidad
Leche y productos lácteos	Norma general del Codex para el queso
	Norma para mezclas de leche desnatada, evaporada y grasa vegetal...
	Normas individuales de quesos
	Materias grasas lácteas para untar
Frutas y hortalizas transformadas	Norma de conservas de ciertos frutos cítricos
	Norma sobre ciertas conservas vegetales
	Norma de confituras, jaleas y mermeladas

Asimismo, se ha participado como miembro de la Delegación Española en la reunión de la Comisión del Codex, donde se aprobó la enmienda al Manual de Procedimiento, así como 26 normas aprobadas por los correspondientes Comités.

2. INTERPRETACIONES NORMATIVAS

2.1. Actuaciones en el ámbito nacional

Participaciones en la Subcomisión Delegada de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria para interpretación de la aplicación de la normativa nacional y comunitaria sobre alimentación y consultas directas sobre interpretación normativa. En el año 2006, las consultas se han centrado principalmente en cuestiones de etiquetado relacionadas fundamentalmente con los sectores de la leche y los productos lácteos, aceites, cárnicos, vinos y conservas de pescado.

2.2. Actuaciones en el ámbito comunitario

Interpretación del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal (CPCASA), en relación con cuestiones sobre el etiquetado de determinados productos de chocolate, definidos en la Directiva 2000/36/CE, relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana, así como del agua contenida en productos de la pesca congelados.

3. RECOPIACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA

Recopilaciones legislativas	Monografías
Etiquetado	Productos cárnicos
Lácteos.....	
Aceites	
Vinos	Productos de la pesca
Bebidas espirituosas	
Sidra y otras bebidas derivadas de la manzana	
Nuevos alimentos	

<http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/calidad/calidad.htm>
Elaboración de 12 Boletines Informativos de Calidad Alimentaria.

4. ESTUDIOS

Durante el año 2006, se han finalizado dos estudios y se ha iniciado otro estudio plurianual que continuará durante el año 2007. Los estudios son una herramienta prenortativa que permite conocer la situación actual del mercado español y de otros mercados, y poder realizar la función legisladora de un modo más ajustado a las necesidades del sector agroalimentario al mismo tiempo que facilita la competencia del mismo.

Los estudios finalizados han sido:

- **“ACTUACIONES DE EVALUACIÓN SOBRE LA SITUACIÓN DE LOS ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO”**, realizado en el marco de un Convenio de Colaboración plurianual entre el MAPA y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
El estudio tiene como objetivo fundamental evaluar el grado de cumplimiento de la normativa sobre alimentos modificados genéticamente y el conocimiento que existe sobre su evaluación, características, seguridad y control, por parte de la industria alimentaria, la distribución y los consumidores, además de sus demandas y actitud frente a estos productos.
- **“EVOLUCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS TRADICIONALES ESPAÑOLES VERSUS PRODUCTOS ENRIQUECIDOS EN LA DIETA ESPAÑOLA”**. El estudio-investigación, realizado por la empresa TNS S.A., ha tenido por objeto caracterizar la dieta española en cantidades de alimentos, diferenciando para cada categoría de productos y siempre que exista, los productos tradicionales y los productos que aportan un valor diferencial, bien por llevar algún tipo de ingrediente o sustancia enriquecedora o por tener un contenido reducido en algún elemento o ingrediente que forma parte del producto, y permite conocer la evolución de estas cantidades a lo largo de un período de seis años, de 2000 a 2005.

El estudio iniciado en 2006

- **“CARACTERIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES QUE FORMAN PARTE DE LA DIETA ESPAÑOLA”** está siendo realizado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas – Instituto del Frío, en el marco de un Convenio de Colaboración firmado entre el Organismo y el MAPA, y su objetivo principal es la caracterización de los alimentos tradicionales de la dieta española susceptibles de alegaciones nutricionales y/o con propiedades iguales o superiores a alimentos funcionales en el mercado, así como determinar la ingesta en la dieta española de compuestos bioactivos y fibra, e identificar los alimentos tradicionales con contribución significativa en nuestra dieta. Está prevista su finalización en el año 2007.

5. CURSOS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS

Destinatarios	Nombre del curso	Dirigido a
EMPRESAS PRIVADAS. (Convenios de Colaboración con empresas de distribución)	Jornada sobre etiquetado general de los productos alimenticios	Personal de las empresas pertenecientes a la asociación ACES
COMUNIDADES AUTÓNOMAS	El control oficial de alimentos desde el punto de vista de la nueva reglamentación comunitaria	Inspectores de la calidad comercial de los alimentos