

3. RECOPIACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA

Cuadro n.º 3:

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

Los estudios son una herramienta prenORMATIVA 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. En otros casos, los estudios tienen como objetivo el análisis de la situación creada por una nueva normativa en un sector concreto y establecen medidas para mantener la competitividad del sector en cuestión.

Los estudios finalizados han sido:

- **“PLAN DE ACTUACIONES PARA LA ADAPTACIÓN A LA CALIDAD Y ETIQUETADO EN CARNES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE”**. Realizado mediante convenio de Colaboración entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
 - **Objeto:** Analizar el nuevo marco legal europeo en el que deben moverse las PYME cárnicas españolas, determinando los cambios a introducir en el etiquetado de las carnes y productos derivados de la carne, así como la adaptación de los procesos productivos a la nueva normativa técnico-sanitaria en todo lo que atañe a la calidad de los productos.
 - **Beneficiarios:** Las empresas cárnicas.
- **“CARACTERIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES QUE FORMAN PARTE DE LA DIETA ESPAÑOLA”**. Realizado mediante convenio de colaboración entre el Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto del Frío, y el MAPA. Este estudio comenzó en el año 2006.
 - **Objeto:** 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.
 - **Beneficiarios:** El consumidor y en particular el MAPA (herramienta prenORMATIVA).

Los estudios iniciados en el año 2007:

- **“ESTUDIO PARA LA DEFINICIÓN DE PARÁMETROS ANALÍTICOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS CÁRNICOS”**. Realizado mediante Convenio de Colaboración entre el Minis-