

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-

terio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

- **Objeto:** Realizar un estudio para definir los parámetros analíticos que mejor caracterizan la calidad de alguno de los productos cárnicos más representativos del mercado, así como los valores que deben establecerse para cada uno de estos parámetros para asegurar, al menos, una calidad mínima en dichos productos. Estos parámetros quedarán contemplados en una nueva norma de calidad para los productos cárnicos que actualizará la normativa vigente en este sentido.
 - **Beneficiarios:** Las empresas cárnicas españolas.
- “ESTUDIO SOBRE EL EFECTO BENEFICIOSO DE UNA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA RICA EN ACEITE DE OLIVA”. Realizado mediante Convenio de Colaboración entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y la Diputación de Córdoba.
- **Objeto:** Participar en la financiación de un estudio clínico sobre el efecto beneficioso de una alimentación mediterránea rica en aceite de oliva, con el fin de demostrar científicamente las propiedades que pueden atribuirse al citado producto en relación con su perfil nutricional y los efectos beneficiosos para la salud.
 - **Beneficiarios:** Las industrias agroalimentarias asociadas al aceite de oliva.

Otros trabajos:

- Elaboración del Registro de Organismos Independientes de Control que actúan en el ámbito de la norma de calidad del ibérico (RIBER).
- **Objeto:** Desarrollar una base de datos cuyo contenido no confidencial será publicado en la Web del Ministerio para dar a conocer la situación de la autorización/acreditación de los organismos de control que actúan en el ámbito de la norma de calidad del ibérico, y que contendrá datos estadísticos sobre el sector, con el fin de mejorar la transparencia
 - **Beneficiarios:** El sector del ibérico.
- Elaboración, edición y distribución de folletos, dípticos y pósteres informativos sobre la nueva norma de calidad de productos del ibérico, aceite de oliva, y etiquetado general de productos alimenticios. En el caso del Ibérico, se ha llevado a cabo como actuación paralela a la publicación de la nueva norma de calidad que regula la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

El objetivo de estas publicaciones es facilitar al sector la correcta aplicación de la nueva norma de calidad, así como informar al consumidor del contenido de la misma.

5. CURSOS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS

Cuadro n.º 4:

Destinatarios	Nombre del curso	Dirigido a
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