

Cuadro n.º 5 (continuación):

PARTICIPACIÓN EN FOROS DE ÁMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL

Cursos	Fecha / Lugar
Curso Control Oficial en San Fernando de Henares (Madrid)	12 febrero
Curso Aceite de Oliva Fuente de Salud en Valencia	24 octubre
Curso Aceite de Oliva Fuente de Salud en Córdoba	Septiembre
Curso Universidad de Cantabria: "Sistema de Control de la Calidad Comercial en los Alimentos"	Agosto Laredo (Cantabria)

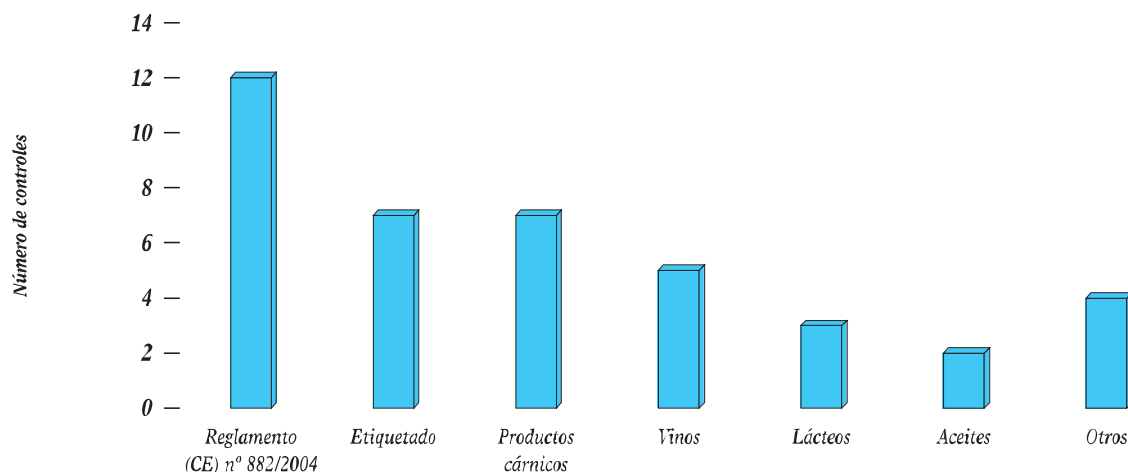
7. CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA

7.1. En el marco del Reglamento (CE) N° 882/2004, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales, ha sido aprobado, en la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural de 19 de febrero, el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de las CC.AA. en el que está incluido el Sistema de Control de la Calidad Comercial Alimentaria.

Asimismo, el 29 de marzo de 2007 fueron aprobadas en la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria las Directrices sobre el Sistema de la Calidad Comercial Alimentaria cumplimentadas posteriormente con los Criterios Específicos de Auditorías del Sistema de Control de la Calidad Comercial Alimentaria, aprobados en la misma Mesa el 18 de octubre de 2007.

7.2. En la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, integrada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las CC.AA., se han resuelto dudas o conflictos sobre los siguientes asuntos:

Gráfico n.º 1:



Fuente: Elaboración propia.

Se han llevado a cabo reuniones de los Grupos de Trabajo de Auditorías, Plan Nacional de la Cadena Alimentaria y Procedimientos Documentados.

Cuadro n.º 6:

RESUMEN ACTUACIONES CONTROL AGROALIMENTARIO
SOBRE EL TERRENO

	N.º de establecimientos	N.º de establecimientos visitados	N.º visitas de control	N.º de establecimientos con infracción	N.º de establecimientos con infracción por tipo		
					Composición	Etiquetado y presentación	Otros
Fabricantes y acondicionadores	18452	6.013	7.759	1.484	367	997	747
Distribuidores y transportistas	1.232	630	943	303	120	110	168
Total	19.684	6.643	8.702	1.787	487	1.107	915

Fuente: Elaboración propia MAPA.

Cuadro n.º 7:

RESUMEN ACTUACIONES CONTROL ALIMENTARIO
ANÁLISIS DE MUESTRAS

	N.º Muestras Tomadas	N.º de Muestras con infracciones	N.º de Muestras con infracción por Tipo		
			Composición	Etiquetado y Presentación	Otros
Productos Lácteos	756	158	36	116	14
Huevos y productos derivados	78	31	0	9	22
Carnes y productos cárnicos, caza y aves	1.989	445	84	344	104
Pescados, crustáceos y moluscos	602	73	22	40	6
Grasas y aceites	1.243	179	108	115	7
Sopas, potajes, salsas	7	1	0	1	0
Cereales y productos de panadería	330	80	12	59	12
Frutas y verduras	2.518	295	105	181	24
Hierbas y especias	80	6	2	4	0
Bebidas no alcohólicas	150	11	4	4	2
Vino	2.840	532	84	280	198
Bebidas alcohólicas distintas del vino	338	101	50	61	11
Helados y postres	63	0	0	0	0
Cacao y sus preparaciones, café y té	107	13	2	8	5
Confitería, edulcorantes, miel	332	21	7	11	8
Frutos de cáscara y productos derivados, aperitivos	49	8	0	6	2
Platos cocinados	55	6	0	6	0
Aditivos	8	1	1	1	0
Otros (vinagre, legumbres)	287	56	28	41	5
Total	11.832	2.017	545	1287	420

Fuente: Elaboración propia MAPA.