

L) INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

1. ELABORACIÓN DE NORMATIVA ALIMENTARIA DE CALIDAD COMERCIAL

La Subdirección de Control y Laboratorios Alimentarios ha seguido, como en años anteriores actualizando la normativa nacional relativa a la calidad de los alimentos. Estas puestas al día se realizan a medida que existen razones o demandas justificadas, normalmente por parte de los sectores implicados. En general, las normas de calidad proporcionan un marco legal que permite la aplicación uniforme en el territorio nacional.

1.1. Normativa elaborada

Dentro del trabajo de modernización –simplificación y actualización– finalizó la elaboración de la normativa sobre los siguientes productos:

Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva

Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva (prohibición de aceiteras en el canal HORECA).

Zumos

Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

1.2. Trabajos prenormativos

Se desarrollaron los siguientes trabajos prenormativos:

- Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la Norma de calidad para el yogur o yoghurt.
- Proyecto de real decreto por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.
- Proyecto de Real Decreto de Norma de Calidad de derivados cárnicos.
- Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
- Proyecto de Real Decreto de Norma de Calidad para las especies vegetales para infusiones de uso alimentario.
- Proyecto de Real Decreto de Norma de Calidad para harinas, sémolas y otros productos de la molienda de cereales.
- Proyecto de Real Decreto de Norma de Calidad de aceites vegetales comestibles.
- Proyecto de Real Decreto por el que se establece la Norma de Calidad de las sidras.
- Proyecto de Real Decreto por el que se regula la realización de estudios y análisis comparativos en productos alimenticios.

2. RECOPIACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA DE CARÁCTER COMERCIAL

2.1. Recopilaciones legislativas monográficas

RECOPIACIONES LEGISLATIVAS MONOGRÁFICAS	
Etiquetado	Sector vitivinícola
Leche y productos lácteos	Condimentos y especias
Aceites vegetales comestibles	Conservas
Caldos, consomés, sopas, cremas y otros preparados alimenticios	Control oficial de la calidad comercial alimentaria
Bebidas espirituosas, sidra y otras bebidas derivadas de la manzana	Documentos transporte sector vitivinícola y registros
Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos	Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios
Productos cárnicos	Bebidas no alcohólicas
Cantidades nominales productos envasados y control de su contenido efectivo	Edulcorantes naturales y derivados
Cereales	Derivados de los tubérculos
Leguminosas	Aguas de bebida envasadas
Helados	Grasas comestibles
Conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos	Alimentos estimulantes y derivados
Aditivos, enzimas y aromas alimentarios	Productos de la pesca
Derivados de frutas	Harinas y derivados
Derivados de hortalizas y verduras	

Las recopilaciones legislativas tienen como objeto difundir la normativa vigente.

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/>

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

2.4. Boletín informativo de calidad alimentaria enero-diciembre 2013

BOLETÍN INFORMATIVO DE CALIDAD ALIMENTARIA

Boletín mensual que recoge las principales disposiciones comunitarias y estatales, relativas a la calidad comercial de los alimentos, publicadas en el DOUE y el BOE en el mes precedente.

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/boletin-informativo-mensual/>

2.5. Últimas disposiciones publicadas

ÚLTIMAS DISPOSICIONES PUBLICADAS

Información sobre las últimas disposiciones, relativas a la calidad comercial de los alimentos, publicadas en el DOUE y el BOE.

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/ultimas-disposiciones-publicadas/>

Publicaciones

Una vez finalizado el estudio realizado mediante convenio con el INIA, «Evaluación de la alimentación recibida por cerdos ibéricos en la etapa final del cebo utilizando diferentes técnicas instrumentales de análisis. Aplicabilidad y fiabilidad», y habiéndose obtenido unos resultados de gran interés, tanto para la comunidad científica, como para el propio sector del ibérico, se consideró conveniente su difusión a través de la edición de un número especial de la Revista GRASAS Y ACEITES, revista editada por el CSIC indicada en la Web of Science, con una tirada de 500 ejemplares, para su difusión entre investigadores, autoridades competentes de las comunidades autónomas y entidades relacionadas con el sector.

3. OTRAS ACTIVIDADES

3.1. Participación en foros de ámbito nacional

Representando a la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, antigua Secretaría General de Medio Rural, participó como miembro en el Comité, Junta directiva y Asamblea de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

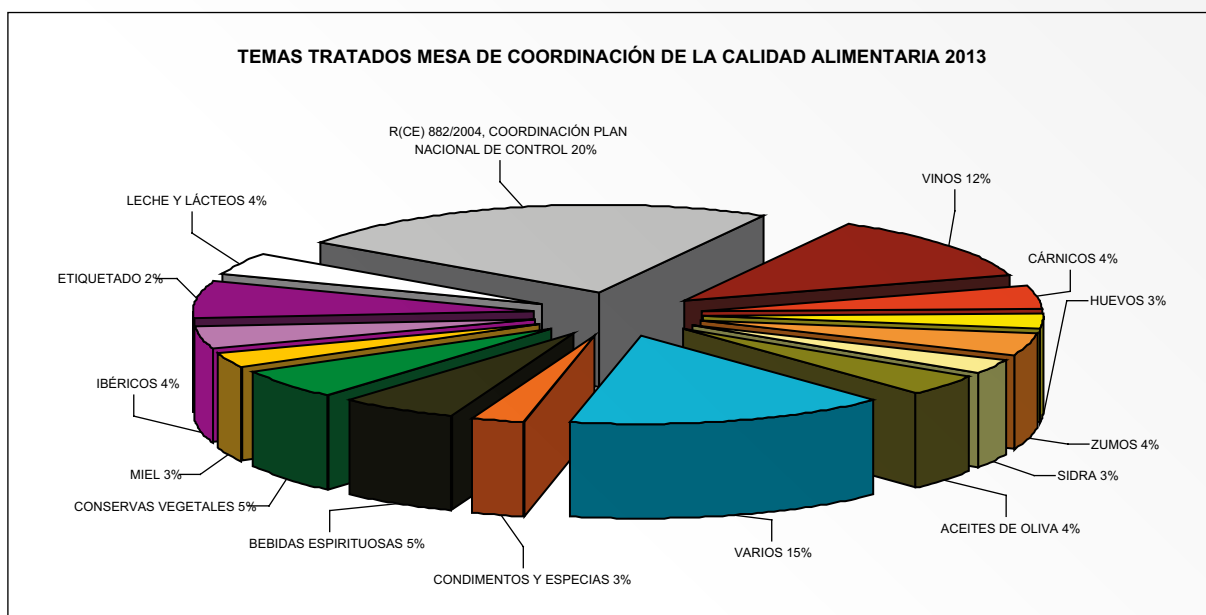
Se inició la participación en la Asociación Española de la Calidad (AEC), como miembro de los órganos de gobierno y se mantuvo la participación activa en el Comité agroalimentario, que promueve la eficiencia y competitividad de las organizaciones mediante el desarrollo de las personas, su cualificación y transformación. También dedica parte de su actividad a difundir las más novedosas técnicas y metodologías. En particular el Comité agroalimentario, orientado a la calidad en todos los eslabones de la cadena alimentaria, está formado por 27 miembros, entre los que figuran representantes del subsector de producción primaria, subsector de transformación, subsector de distribución, administración pública, así como entidades de apoyo en normalización y consultoría.

Se ha participado en el Grupo de Trabajo sobre Comercio Exterior de Aceites y Aceitunas, presidido por la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior del Ministerio de Economía y Competitividad.

4. CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA

En el ámbito del Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales, se desarrollaron actividades de coordinación del control oficial en la Mesa de Coordinación de la Calidad alimentaria y en el marco del Sistema de control de la calidad comercial alimentaria.

En la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, integrada por el MAGRAMA y las CCAA se trataron asuntos en relación con:



Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

Resumen anual de inspecciones de calidad

En el año 2013 se elaboró el informe anual de actuaciones de control desarrolladas en 2012. Se realizaron 4.938 controles de los 7.179 previstos, lo que supone un cumplimiento de un 69% de los objetivos programados. La no consecución total de objetivos marcados se debe fundamentalmente a la falta de recursos humanos y a un sobredimensionamiento de la intensidad de los controles.

También se realizaron 517 controles que no estaban previamente planificados, lo que representa el 9,4% del total de inspecciones realizadas. Las inspecciones no programadas corresponden a campañas específicas de control o campañas sobrevenidas, a inspecciones puntuales realizadas ante sospecha de irregularidades, o como respuesta a denuncias o peticiones razonadas; también pueden derivarse de otras inspecciones.

El número total de inspecciones realizadas en España, dentro del ámbito de este Sistema de control durante 2012 ascendió a 5.515, en las cuales se detectaron 1.220 presuntas infracciones de la normativa aplicable.

El número de **sanciones impuestas** por resolución de expedientes sancionadores durante 2012 a operadores a los que se había detectado incumplimientos fue de 865, alcanzando un valor total de **3.257.949,62 €**.

Se llevaron a cabo 23 campañas de inspección específicas:

- Carnícos (Canarias, Murcia)
- Cerdo ibérico (Andalucía)
- Huevos y ovoproductos (Andalucía, P. Asturias, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Navarra, C. Valenciana)
- Leche de consumo (Andalucía, Aragón, P. Asturias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Murcia, Navarra, País Vasco, C. Valenciana)
- Quesos (Castilla-La Mancha)

- Yogures (Castilla-La Mancha)
- Derivados lácteos (Murcia)
- Aceite de oliva (Andalucía, Canarias, Castilla-La Mancha, Extremadura, Murcia, Navarra)
- Aceite de orujo de oliva (Navarra).
- Condimentos y especias (Castilla-La Mancha, Murcia)
- Miel (Castilla-La Mancha, Canarias)
- Conservas vegetales (Murcia)
- Aguas: Castilla-La Mancha
- Zumos (Murcia)
- Vinos (Murcia, Navarra)
- Bodegas (Castilla-La Mancha)
- Txakolí (País Vasco)
- Sidras (País Vasco)
- Pan de molde (Canarias)
- Galletas, pastelería y bollería (Canarias)
- Bebidas espirituosas (Murcia)
- Gofio (Canarias)
- Contenido efectivo (País Vasco)

Se realizó, asimismo, el 1er Plan Coordinado de Control en toda la Unión Europea, para detectar la presencia de carne equina en productos etiquetados como de carne de vacuno, mediante la Recomendación 2013/99/UE que contemplaba la realización de controles oficiales de productos alimenticios, destinados al consumidor final o a las colectividades, comercializados o etiquetados como de carne de vacuno, para determinar, con arreglo al Derecho de la Unión y, en su caso, a las disposiciones nacionales, si dichos productos contienen carne de caballo no declarada en la etiqueta o el embalaje o si, en el caso de productos alimenticios no envasados, no se informa al consumidor o a las colectividades de su presencia.

Los Estados miembros se comprometieron a realizar 2.250 pruebas de ADN a distintos productos procesados y etiquetados como ternera y se encontraron trazas de carne de caballo en 193 muestras etiquetadas como carne de vacuno de un total de 4.144 analizadas en toda la UE y 16 casos positivos de fenilbutazona entre un total de 3.115 muestras, que no habrían afectado a la salud humana

En lo que respecta a España, la ejecución de la Recomendación se realizó coordinadamente entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el Instituto Nacional de Consumo (INC) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y se llevó a cabo en el mes de marzo de 2013.

Respecto a la presencia de carne equina, mediante la detección de ADN equino, la Recomendación asignó a España un mínimo de 150 muestras, distribuidas por todas las Comunidades Autónomas. Finalmente, el número total de muestras analizadas en el ámbito del Plan fue de 189, de las cuales 109 fueron coordinadas por MAGRAMA y el resto por el Nacional de Consumo (INC).

Las actuaciones y el seguimiento con respecto a la detección de carne equina fueron realizados por las autoridades competentes (AACC) de las CCAA, responsables del control de la calidad alimentaria, coordinadas por el MAGRAMA.

Los análisis correspondientes fueron realizados por el Laboratorio Arbitral Agroalimentario, dependiente de la SG de Control y Laboratorios Alimentarios del MAGRAMA.

Detección de carne equina: 8 incumplimientos (detección de más de 1% de ADN equino) lo que supone algo más del 4% respecto al total de muestras analizadas. De ellos, 6 incumplimientos fueron detectados por las autoridades de control de la calidad alimentaria y 2 por las autoridades de consumo de las CCAA Ninguna muestra dio positiva por presencia de fenilbutazona.

5. OTRAS HERRAMIENTAS DE CONTROL

5.1. Registro Informativo del Sistema de Control de la Calidad Comercial Alimentaria (RICAL)

Desarrollada en 2011, por la SG de Control y de Laboratorios Alimentarios, la aplicación informática, de acceso restringido, «Registro informativo del Sistema de Control de la Calidad Comercial Alimentaria (RICAL)», pone a disposición de los Servicios de Control de Calidad Alimentaria la documentación generada por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (Actas de las reuniones de la Mesa, programación anual de control, campañas de inspección, seguimiento de los acuerdos de armonización de la interpretación normativa y procedimientos documentados).

Así mismo, a través de la página web del Departamento se da difusión a los acuerdos de interpretación de la normativa relativa a la calidad comercial, alcanzados por la citada Mesa.

ACUERDOS DE INTERPPRETAÇÃO DE LA NORMATIVA

Acuerdos alcanzados en la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-comercial/mesa-coordinacion-calidad-alimentaria/acuerdos-interpretacion-normativa/>

5.2. Registro de Ibérico (RIBER)

Este registro, iniciado en el año 2008, sigue poniendo a disposición del sector la información correspondiente a los censos de animales y volumen de productos comercializados bajo la Norma de Calidad del Ibérico, dando respuesta a una solicitud expresa por parte del sector para ayudarles en la toma de decisiones de sus negocios.

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-comercial/mesa-del-iberico/riber-publico/>

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-comercial/mesa-del-iberico/riber-publico/censos-animales-productos-comercializados/>

6. LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS

En el marco de las competencias que tiene asignadas el Departamento en materia de coordinación y colaboración de la calidad de los productos agroalimentarios, durante el año 2013, se han realizado las siguientes actuaciones en el ámbito de los laboratorios agroalimentarios, metodología analítica y análisis de los productos agroalimentarios y medios de producción agraria.

6.1. Mesa de Coordinación de los Laboratorios Agroalimentarios

La Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, contempla la Red de Laboratorios Agroalimentarios. En base a esta Red, que sirve de apoyo a las actuaciones llevadas a cabo en la Mesa de Coordinación de Laboratorios Agroalimentarios, se han realizado estudios encaminados a conocer el grado de implantación de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 y su acreditación en los laboratorios agroalimentarios que realizan el control analítico oficial de los productos agroalimentarios y medios de producción agraria en España.

En este sentido, se ha participado en la elaboración de un documento en el que se establecen las líneas de actuación que faciliten el cumplimiento de la acreditación obligatoria de los procedimientos analíticos, según lo indicado en el Reglamento (CE) N° 882/2004, de 24 de abril. Esta información es útil para conocer los métodos ya acreditados, identificar las necesidades analíticas requeridas por los servicios de inspección del control del fraude de las comunidades autónomas y programar las pautas a seguir para facilitar la acreditación de los laboratorios.

Con el fin de dar base legal a estas actuaciones se ha participado en la elaboración de un borrador de Real Decreto para desarrollar reglamentariamente la Red y la Mesa de Coordinación de Laboratorios Agroalimentarios.

Asimismo, y en respuesta a las solicitudes realizadas por las comunidades autónomas se ha elaborado un documento, de carácter no vinculante, que establece las bases para potenciar los mecanismos de coordinación, colaboración y cooperación entre los laboratorios agroalimentarios oficiales y lograr una optimización y racionalización de los recursos materiales y humanos.

6.2. Actuaciones de apoyo analítico y administrativo. Principales actividades

6.2.1. Campañas, estudios de caracterización, nuevas determinaciones y validación de métodos

Se han realizado las siguientes campañas y estudios de caracterización:

- Campaña sobre el estudio de datos isotópicos de vinagres.
- Campaña de zumos de naranja para la determinación del aguado mediante el nuevo método biparamétrico por pirolisis.
- Elaboración del banco de datos isotópicos anual de naranjas de diferentes zonas geográficas.
- Caracterización isotópica del CO₂ de bebidas espumosas y su propuesta como método oficial en la OIV.
- Caracterización de sales artesanales mediante la puesta a punto de diferentes métodos para su diferenciación con otras sales comerciales.
- Campaña de leche de consumo tratada térmicamente, para determinación de grasa, proteína, extracto seco magro, lactosa, lactulosa, furosina, glicomacropéptido, densidad y punto de congelación.
- Caracterización de quesos. Estudio sobre el nivel de pasteurización mediante el análisis de fosfatasa alcalina.
- Estudio de diferenciación de productos frescos y congelados en carnes de ave.
- Campaña para la detección fraudulenta de carne de caballo en productos cárnicos de vacuno.
- Campaña para detección de clorofilina cúprica en aceites.
- Campaña para determinación de residuos de pesticidas en panales y abejas.
- Campaña para determinación de percloratos en muestras de productos fertilizantes.

En cumplimiento de la legislación europea y nacional sobre el control analítico de los productos agroalimentarios, se ha dedicado especial atención y esfuerzo a la ampliación de los alcances de acreditación del LAA y LAS, obteniendo la acreditación para los siguientes procedimientos:

- Determinación de ácido sórbico por espectrofotometría en vinos.
- Identificación de especie equina mediante inmunoensayo ELISA en productos alimenticios con contenido cárnico.
- Sulfatos por cromatografía iónica en vinos y derivados.
- Hierro quelado por o,o-EDDHA mediante cromatografía de par iónico y detector de diodos en serie (CL-DAD) en productos fertilizantes.
- Categoría de ensayo de técnicas espectroscópicas-inclusión de aditivos orgánicos para alimentación animal y premezclas.
- Determinación del punto de congelación de la leche.

Asimismo, se están realizando estudios de validación y puesta a punto de los siguientes métodos, que algunos serán presentados en la próxima auditoría de ENAC para su acreditación:

- Aceites y grasas: nuevo método para determinación de esteroides y eritrodioleína.
- Piensos, cereales y derivados: debido a la publicación del Reglamento (UE) N° 51/2013, que modifica el procedimiento de determinación de componentes de origen animal por microscopía en piensos, se ha adaptado el Procedimiento Normalizado de Trabajo.
- Residuos de plaguicidas: análisis de un grupo de pesticidas neonicotinoides en panales y abejas.
- Productos alimenticios: estudios para establecer una categoría de ensayo de parámetros físicos en conservas (calibres, defectos, etc.). Determinación de ácido fólico en frutas y verduras. Estudio comparativo de distintos métodos para determinación de agua en especias. Valoración del límite de detección de la identificación de carne de caballo en las distintas especies cárnicas.
- Fitosanitarios: validación e inclusión en la Nota Técnica de Ciproconazol, fenbuconazol, ioxinil, mecoprop, metsulfuron metilo, clorpirifos metil, abamectina en fase normal, dimetenamida-P, clortalonil por CL, azoxistrobin por CG, metalaxil por CG, piretrinas, triadimenol por CG, esfenvalerato por CG, difenoconazol por CG y clorpirifos por CG. Como nuevas determinaciones: Amisulbrom y compuestos de amonio cuaternario.
- Organismos genéticamente modificados: diseño de una categoría de ensayo para la determinación de OGM y validación de los eventos especificados en el Reglamento (UE) N° 619/2011. Puesta a punto para la identificación y cuantificación de maíz VCO-01981-5, de soja SYHT0H2 y maíz MON87427.
- Análisis especiales: método para detección de alérgenos (proteína de huevo y proteína de leche) en vinos. Determinación de ftalatos en vinos y bebidas espirituosas. Determinación de percloratos en fertilizantes mediante cromatografía iónica y por HPLC MS/MS. Determinación de toxinas de Fusarium por HPLC MS/MS. Determinación de compuestos cúpricos de la clorofila (E-141i) en aceites.

6.2.2. Apoyo a otras unidades del departamento

Se ha dado soporte analítico a la Dirección General de la Industria Alimentaria mediante análisis de los productos de calidad diferenciada y ecológicos.

Se ha colaborado con la Dirección General de Sanidad y Producción Agraria proporcionando apoyo analítico a los diferentes Programas integrantes del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, al Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales y en sus productos, etc. Especialmente hay

que destacar los análisis microbiológicos, micrográficos, contaminantes metálicos y de residuos de plaguicidas realizados en muestras de piensos remitidas por los Puestos de Inspección Fronterizos, con un incremento considerable respecto al año anterior.

Destacar las colaboraciones técnicas mantenidas con el Consejo Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente, con la Agencia de Información y Control Alimentarios efectuando análisis para el control y caracterización de los aceites de oliva virgen y con el Fondo Español de Garantía Agraria en lo que respecta al almacenamiento de aceites. También se han revisado las listas de los laboratorios españoles responsables de emitir los certificados de exportación para vinos.

Por último, se han efectuado los análisis para la concesión de los premios nacionales de quesos y aceites de oliva virgen, promovidos por el Departamento, estableciendo sus características físico-químicas y organolépticas.

6.2.3. *Apoyo a otras Administraciones Públicas*

Se han mantenido reuniones periódicas y colaboraciones con otros Departamentos de la Administración General del Estado y otras Administraciones Públicas con el fin de armonizar los criterios analíticos aplicados en los controles oficiales de los productos agroalimentarios y medios de producción agraria, efectuar revisiones de la metodología analítica empleada y estudio y puesta a punto de nuevos métodos que ayuden a mejorar no solo los controles oficiales sino la calidad de dichos productos.

Entre estas colaboraciones cabe destacar las establecidas con:

- Comunidades autónomas prestando apoyo analítico a las muestras que toman en los controles oficiales de productos agroalimentarios y medios de producción agraria.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, con la que se comparten las designaciones como laboratorios naciones de referencia españoles para residuos de pesticidas y organismos modificados genéticamente. También se ha colaborado en la elaboración de la Directiva sobre etiquetado nutricional.
- Ministerio del Interior dando apoyo técnico a las actuaciones realizadas por el Servicio de Protección a la Naturaleza.
- Ministerio de Industria, Energía y Turismo, a través de los Servicios Oficiales de Inspección, Vigilancia y Regulación del Comercio Exterior.
- Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas cooperando con el Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales en la elaboración del banco de datos isotópico de vinos, entre otros asuntos.
- Ministerio de Justicia mediante peritaciones solicitadas judicialmente.

También hay que destacar las colaboraciones que se realizan con las estaciones enológicas, el Instituto Nacional de Tecnología Agraria y Alimentaria, Instituto de la Grasa y otros organismos de carácter público, encaminadas a la búsqueda de nuevos métodos analíticos que faciliten la mejora de la calidad de los productos agroalimentarios y su caracterización.

Asimismo, son frecuentes las asistencias mutuas que se realizan con los laboratorios de las administraciones autonómicas y locales.

6.2.4. *Apoyo al Sector Agroalimentario*

Se colaboró con distintos sectores de la industria agroalimentaria mediante el análisis de productos agroalimentarios para la revisión de los parámetros analíticos que figuran en las diferentes normas de

calidad, como por ejemplo la norma de sidras, bebidas espirituosas, conservas, leches, etc. Se ha seguido participando en la elaboración de la encuesta de calidad de trigos nacionales blandos y duros y se han emitido certificados de exportación de aceites, vinos y sidras. Por otra parte, han continuado los trabajos de colaboración y cooperación con los laboratorios interprofesionales lecheros.

También se han realizado los análisis necesarios para el registro de productos fitosanitarios y de fertilizantes a petición de los interesados.

Colaboración con la Fundación Española de Nutrición en la realización de análisis de productos vegetales (hortalizas y frutas) para determinar el valor nutritivo en las distintas etapas de su comercialización.

6.2.5. *Actividades de cooperación internacional*

En el contexto de cooperación internacional llevado a cabo por la Unión Europea con terceros países, se han mantenido reuniones de trabajo y ha visitado el LAA una delegación china, con el fin de conocer «in situ» la organización del control oficial de los productos agroalimentarios en España y en especial los métodos analíticos utilizados. Durante la misma, se han realizado presentaciones y se ha organizado una mesa redonda específica sobre análisis de vinos.

6.2.6. *Actividades administrativas*

Se ha seguido desarrollando el sistema establecido en la Orden ARM/2969/2011, de 29 de julio, por la que se fijan los precios públicos por la realización de servicios de los laboratorios agroalimentarios del Departamento.

Se han realizado estudios para la puesta en marcha de la tasas de estos laboratorios agroalimentarios de acuerdo a la disposición adicional segunda de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

6.3. **Actuaciones como Laboratorios Nacionales de Referencia (LNR)**

El **Laboratorio Agroalimentario de Santander (LAS)** está designado como LNR para:

- Leche y productos lácteos.
- Determinaciones de punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, colonias de gérmenes a 30°C y presencia de residuos de antibióticos en leche cruda de vaca, oveja y cabra.

El **Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid (LAA)** está designado como LNR en las siguientes áreas:

- Solicitudes de autorización de aditivos para alimentación animal y control de la presencia de restos o productos de animales, incluidas harinas de carne y huesos, en sustancias destinadas a la alimentación de animales de producción.
- Realización de análisis de conformidad de los abonos-Certificación «CE» y productos fertilizantes y para los sustratos de cultivo para los análisis químicos y microbiológicos.
- Detección de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) en alimentos y piensos, tanto para validación de métodos como para control.

- Residuos de plaguicidas en cereales, piensos y en frutas y hortalizas con elevado contenido en agua y/o de ácido y para determinación de residuos de plaguicidas por método único.
- Análisis y ensayos de productos fitosanitarios y sus residuos.
- Detección de metales pesados en alimentos y piensos.
- Determinación del contenido de agua en carne de aves de corral.

6.3.1. *Asistencia a reuniones*

Entre las actividades relacionadas con los laboratorios de referencia de la Unión Europea (EU-RL), el personal técnico del LAA y LAS ha asistido a 5 reuniones y a 23 Workshops organizados por estos laboratorios europeos y a 8 reuniones convocadas por organizaciones afines.

El LAA, como LNR, ha participado en las reuniones del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, en 4 misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (FVO) llevadas a cabo en España en 2013. También se ha dado soporte técnico a todas las actuaciones legislativas en el ámbito agroalimentario, desarrollo de nuevos productos agroalimentarios y revisión de normas de calidad.

Además, según mandato comunitario, se han realizado las determinaciones para la elaboración del banco de datos de los resultados de los análisis isotópicos de vinos y mostos en España correspondiente a la campaña 2012/2013.

6.3.2. *Organización de ensayos de intercomparación*

El LAA y el LAS, en cumplimiento de las funciones como LNR en las distintas áreas, mejorar el control analítico oficial de los productos agroalimentarios y medios de la producción agraria y potenciar la cooperación y colaboración con los diferentes sectores, han organizado los siguientes ensayos de intercomparación:

Ensayos de intercomparación	Nº
Componentes de origen animal en piensos	1
Parámetros físico-químicos en vino tinto	1
Parámetros físico-químicos en vino blanco	1
Histamina en vino	1
Ocratoxina en vino	1
Aminas biógenas en vino	1
Metales en arroz	1
Metales en leche condensada	
Metales en piensos	1
Fertilizantes orgánico	1
Fertilizantes órganomineral	1
Fertilizantes mineral	1
Organismos Modificados Genéticamente en maíz y/o soja	1
Leche cruda de vaca por métodos químicos	2

Ensayos de intercomparación	Nº
Leche cruda de vaca por métodos automáticos-IR	2
Leche de vaca UHT por métodos químicos	2
Leche de vaca UHT por métodos automáticos-IR	2
Leche cruda de oveja y cabra por métodos químicos	2
Leche cruda de oveja y cabra por métodos automáticos-IR	2
Crioscopía de leche cruda de vaca	2
Recuento de células somáticas en leche cruda de vaca	2
Recuento de células somáticas Altas	1
Recuento en placa de gérmenes en leche a 30°C	3
Recuento en placa de gérmenes en leche a 30°C por Bactoscan	3
Suero lácteo	1
Análisis químico de mantequilla	1
Minerales en leche UHT	1
Determinación de mezclas de leche de diferentes especies (vaca, oveja y cabra)	1
Triglicéridos y ácidos grasos en grasa láctea	1
Residuos de antibióticos en leche (Tetraciclinas y β -Lactámicos)	2
TOTAL	43

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

6.3.3. Participación en ensayos de intercomparación

Se ha participado en 222 ejercicios de intercomparación organizados por los laboratorios de referencia de la Unión Europea (EU-RL) y por otros organismos nacionales (INTER 2000, JUNAN, GSC, R-Biopharm, ANFACO, SOIVRE, etc.) e internacionales (COI, FIL, CIPAC, BIPEA, OIV, NFA, FAPAS, FEPAS, GeMMA, AAPCO, CEC, AFSCA, FIT-PTS, etc.). Este elevado número de ensayos es un índice de la exigencia derivada de la implantación de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

6.3.4. Suministro de materiales de control

El LAA, como LNR, ha distribuido material de control necesario para los sistemas de calidad de los laboratorios. Entre éstos cabe destacar, 1.105 unidades de material de vino a 55 laboratorios, 50 muestras de piensos para metales a 25 laboratorios, 27 muestras de arroz para metales y 160 muestras de productos fertilizantes para N, P, K₂O, metales, ácidos húmicos y extracto húmico total.

Esta actividad ha adquirido gran importancia por la utilización de este tipo de materiales a la hora de efectuar las validaciones de los métodos analíticos en los laboratorios.

6.3.5. Documentos publicados

La Nota Técnica NT-55 publicada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) «Laboratorios de Referencia en el sector agroalimentario: política sobre participación en el sistema de acreditación», resalta la importancia de los LNR en el proceso de acreditación de los laboratorios.

En este marco, el LAA, como LNR para metales pesados en alimentos y piensos, ha publicado un documento «Validación y puesta a punto de métodos de análisis de metales pesados con ICP-MS e ICP-AES: Estudio de interferencias espectrales», para que pueda ser utilizados por los laboratorios de control oficial en el proceso de su acreditación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Asimismo, se han publicado 2 notas informativas en materia de piensos, una relacionada con la expresión de resultados de proteínas animales elaboradas en piensos según el Reglamento (UE) N° 51/2013 y otra sobre el proceso de validación por microscopía óptica de estas proteínas de acuerdo a lo indicado en dicho Reglamento.

Por último, se ha elaborado una Nota interpretativa sobre ciertos aspectos del método de valoración organoléptica del aceite virgen de oliva del Consejo Oleícola Internacional.

6.3.6. **Formación: organización de jornadas, seminarios y cursos**

Con el fin de apoyar y fomentar la implantación de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 en los laboratorios de control oficial y del sector y facilitar la formación adecuada al personal técnico que interviene en el control analítico oficial, se han organizado los siguientes cursos y jornadas de formación:

- Aplicación de la NT-18 de ENAC: Acreditación para categorías de ensayo
- Control de calidad en el laboratorio
- Determinación de Proteínas animales elaboradas en piensos por microscopía
- Determinación de Proteínas animales elaboradas en piensos mediante PCR
- Demo novedades de pesaje: dispensación/dosificación automática
- Peligrosidad productos químicos y los reglamentos europeos REACH y CLP

6.4. **Reuniones de grupos de trabajo sectoriales en materia analítica**

Durante este año se han organizado 8 reuniones de coordinación con responsables y personal técnico de los laboratorios agroalimentarios de las comunidades autónomas y del sector. Los Grupos de Trabajo son: Aceites y Grasas, Vinos y Derivados, Fertilizantes y Abonos «CE», Análisis de Residuos de Plaguicidas, Análisis de Metales Pesados (2 reuniones), Análisis de Proteínas animales elaboradas en piensos y Laboratorios Interprofesionales Lecheros.

Además, se participó en reuniones técnicas organizadas por otras Unidades del Departamento proporcionando apoyo técnico y analítico a temas relacionados con los productos agroalimentarios y medios de producción agraria.

6.5. **Paneles de catadores de aceite de oliva virgen**

De acuerdo al Real Decreto 227/2008, de 15 de febrero, por el que se establece la normativa básica referente a los paneles de catadores de aceite de oliva virgen, se han organizado dos ensayos de intercomparación de aceite de oliva virgen, en los que también han participado los paneles de catadores del sector autorizados por las CCAA para participar en este sistema de control. Posteriormente se han celebrado dos reuniones para estudiar los resultados obtenidos y unificar criterios mediante la realización de catas abiertas, uso de la escala, etc.

Se han continuado los trabajos sobre el estudio de nuevos métodos complementarios al método actual de análisis sensorial. En este Plan intervienen Centros Técnicos de Investigación, Universidades, Instituto de la Grasa, etc. Estos trabajos continúan en la actualidad.

También se han intensificado los trabajos y labores de entrenamiento en el análisis sensorial de aceite de oliva virgen del personal del Laboratorio Arbitral Agroalimentario que forman parte del panel acreditado de análisis sensorial de aceite de oliva virgen del Departamento. En este sentido, se destaca que hay un nuevo responsable del panel de cata y se ha incorporado un nuevo catador.

6.6. Red de Laboratorios Agroalimentarios (LagroRed)

Esta Red ha sido recogida en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, que consiste en una aplicación informática que recoge la oferta analítica de los laboratorios miembros, además de dar apoyo a todas las actividades organizadas y realizadas por el LAA, especialmente las derivadas como Laboratorio Nacional de Referencia para diversas áreas.

Durante 2013, se han elaborado 36 informes de supervisión de datos de 36 laboratorios, como apoyo a estos laboratorios miembros y facilitar las tareas de mantenimiento y actualización de sus datos. Para ayudar en estos trabajos, se ha desarrollado un nuevo procedimiento de apoyo a la actualización de la oferta analítica de los laboratorios miembros.

También se han realizado 19 informes para evaluar el nivel de acreditación de los laboratorios integrantes de la Red, que realizan el control oficial de los productos agroalimentarios y medios de producción agraria.

Asimismo, se han actualizado las equivalencias entre los parámetros analíticos recogidos en el Plan Nacional de Residuos (PNIR) y los parámetros que figuran en LagroRed, con el objetivo de facilitar la consulta de oferta analítica a los usuarios públicos.

Por último, mencionar que el soporte técnico de atención a usuarios ha atendido 385 solicitudes relacionadas con el manejo de esta aplicación informática.

6.7. Actividades relacionadas con la gestión de calidad y gestión medioambiental

6.7.1. Gestión de calidad

LAA: se ha actualizado la documentación del sistema de gestión de calidad, con la revisión de 4 de los 15 capítulos del Manual de Calidad. También se han reeditado 49 procedimientos normalizados de trabajo (PNT) referentes a métodos de análisis, 2 de personal, 6 de archivo y 27 de equipos, y se han emitido 4 Instrucciones Técnicas del Departamento de Técnicas Espectroscópicas y Fertilizantes y 27 Instrucciones Técnicas del Departamento de Fitosanitarios. Además, se han actualizado trimestralmente tanto la Lista de Ensayos bajo Acreditación (LEBA) de elementos químicos, como las Listas Públicas de Ensayos (LPE) de residuos de plaguicidas, con la emisión de 24 documentos. Por otro lado, se han llevado a cabo las calibraciones internas programadas para los equipos de pesada, equipos térmicos y material volumétrico del laboratorio.

Se ha completado la reorganización de la documentación externa del sistema de calidad en lo referente a equipos, y se ha llevado a cabo una actualización continua de la legislación europea y nacional así como de la normativa nacional e internacional (UNE, EN, ISO) aplicable a las actividades analíticas del LAA. Se ha gestionado el Plan de Formación específico dirigido al personal del laboratorio, habiéndose celebrado 4 cursos especializados, incluyendo una Jornada sobre el diseño y gestión de categorías de ensayo vía NT 18 de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Al haberse completado el ciclo de auditorías de seguimiento, en octubre de 2013 el LAA se ha sometido a una auditoría externa de reevaluación y ampliación de alcance por parte de ENAC (auditoría LE390R3). Tras haber finalizado las correspondientes validaciones, dos Departamentos del LAA presentaron nuevos métodos a la auditoría, permitiendo aumentar el alcance de acreditación en 3 nuevos procedimientos de ensayo, referidos a parámetros de composición y calidad química de los alimentos, recogidos en el nuevo Anexo Técnico de acreditación (Rev. 15). Además, se ha continuado con el mantenimiento y ampliación de la categoría de ensayo según NT-18 para análisis de elementos químicos por técnicas espectroscópicas en alimentos y piensos, así como de la acreditación en materia de residuos de plaguicidas según NT-19. El seguimiento del sistema de calidad se ha completado mediante una auditoría interna de los procedimientos de ampliación previa a la auditoría de ENAC.

LAS: se han revisado diversos procedimientos para el mantenimiento de la acreditación y se ha presentado la documentación para obtener la acreditación de la determinación del Punto de Congelación de la leche. Tras someterse a una auditoría externa por ENAC, se ha incluido en el alcance de acreditación esta determinación que ya está recogida en el nuevo Anexo Técnico de acreditación.

6.7.2. *Gestión medioambiental*

Se ha realizado la revisión del Manual y de algunos procedimientos e instrucciones de los sistemas de gestión ambiental del Laboratorio Arbitral Agroalimentario y del Laboratorio Agroalimentario de Santander, para adaptarlos tanto a los cambios que han tenido lugar en el Ministerio como a la mejora continua de los sistemas.

Los aspectos ambientales han sido revisados conforme a los datos recogidos en el seguimiento del control operacional que se lleva sobre los mismos, así como de los datos obtenidos de los consumos y gestión de los residuos.

Se realiza un seguimiento continuo de la legislación ambiental europea, nacional, autonómica y local que puede afectar a los laboratorios. De la legislación aplicable, se extraen los requisitos ambientales que se deben cumplir y anualmente se evalúa el cumplimiento legal de estos requisitos.

Los riesgos ambientales se han revisado y se ha llevado a cabo un simulacro ambiental en cada laboratorio.

Los sistemas de gestión ambiental prestan especial atención a los focos que pueden afectar al medio ambiente, por ello se realizan las revisiones periódicas de mantenimiento e inspecciones reglamentarias de estos focos. De estas revisiones e inspecciones se efectúan evaluaciones de los informes con el fin de hacer un eficaz seguimiento si se detectan deficiencias.

Se ha llevado a cabo una reunión anual con el Comité Técnico de Medio Ambiente y la Dirección de cada laboratorio para evaluar el grado de avance conseguido de cada sistema en el año 2012 y la planificación para el 2013.

En el año 2013, se han establecido dos objetivos ambientales en el LAA que se han cumplido. En el LAS se han establecido tres, de los cuales dos se han cumplido y el otro se ha ejecutado, pero no se ha conseguido el ahorro energético pretendido.

Se han realizado las auditorías de seguimiento de los sistemas de gestión ambiental de los dos Laboratorios Agroalimentarios conforme a la Norma UNE-EN ISO 14001:2004.

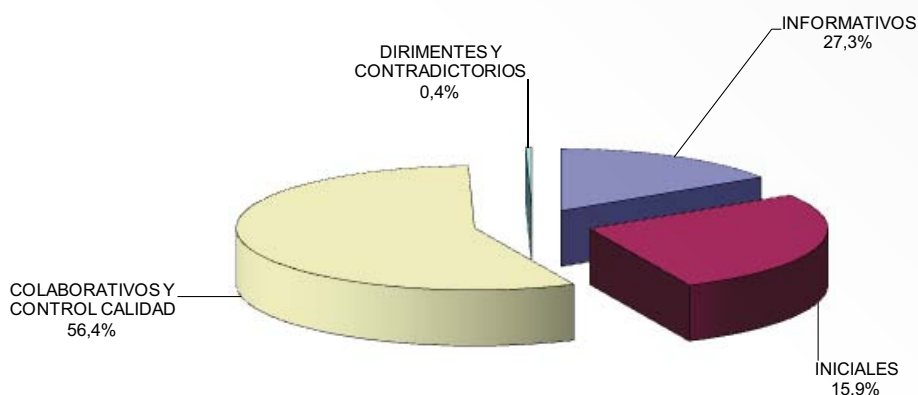
Por último, se han iniciado las gestiones para dar respuesta a las observaciones realizadas en el informe de la auditoría energética que se ha llevado a cabo en los dos laboratorios durante 2012, dentro del Plan de Ahorro y Eficiencia Energética del Departamento.

6.8. Actividades relacionadas con la prevención de riesgos laborales

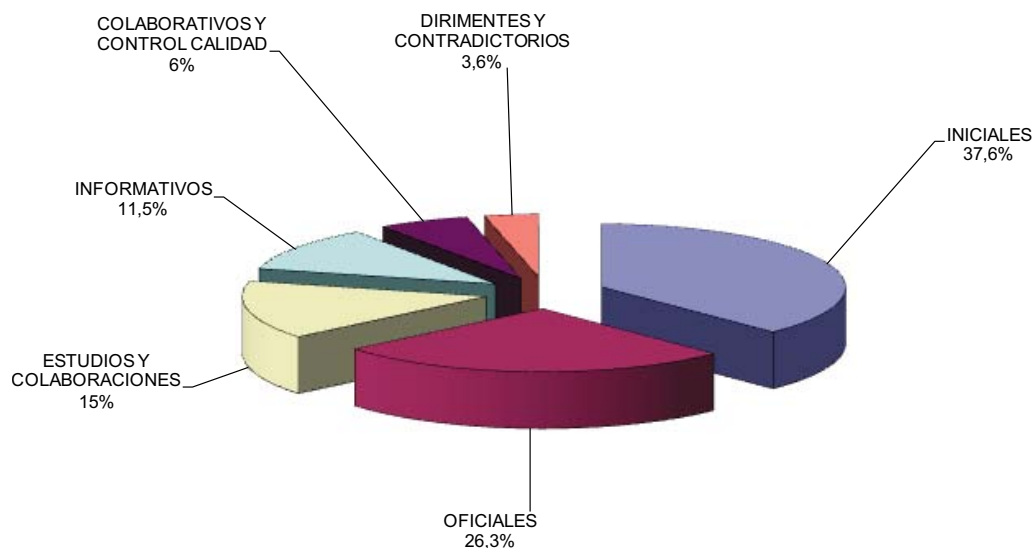
En el transcurso del año han continuado las gestiones relacionadas con la prevención de riesgos laborales en ambos laboratorios, participando en las reuniones del Comité de Seguridad y Salud del Trabajo del Departamento y manteniéndose reuniones de coordinación con las empresas que han prestado servicios al LAA y LAS.

6.9. Resumen de las actuaciones analíticas del Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid (LAA) y del Laboratorio Agroalimentario de Santander (LAS)

ENSAYOS ANALÍTICOS DISTRIBUIDOS POR TIPO DE ANÁLISIS (LAS 2013)



ENSAYOS ANALÍTICOS DISTRIBUIDOS POR TIPOS DE ANÁLISIS (LAA 2013)



Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

Ensayos analíticos realizados sobre productos agroalimentarios distribuidos por materias

	LAA	LAS
Aceites	1.996	
Aguardientes y licores	136	
Aguas, zumos y bebidas refrescantes	149	
Alcoholes	32	
Conservas y especias	254	
Edulcorantes y derivados	85	
Estimulantes	84	
Fertilizantes	774	
Fitosanitarios	205	
Frutas y hortalizas	304	
Piensos y cereales	2.150	126
Productos cárnicos	499	
Productos lácteos	48	1.075
Tierras y suelos	14	
Vinos y derivados	1.141	
Otros	621	750
TOTAL	8.492	1.951

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

Remisión de muestras para análisis

PROCEDENCIA MUESTRAS	Nº MUESTRAS	
	LAA	LAS
Andalucía	529	
Aragón	155	
Canarias	118	
Cantabria	98	1.056
Castilla-La Mancha	583	
Castilla y León	468	
Cataluña	694	11
Comunidad Foral de Navarra	209	
Comunidad Valenciana	256	
Extremadura	72	
Galicia	500	9
Illes Balears	389	
La Rioja	233	
Madrid	3.065	
Región de Murcia	122	
País Vasco	382	187
Principado de Asturias	296	99
UE	283	191
OTROS	40	398
TOTAL	8.492	1.951

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

6.10. Actividades de apoyo científico-técnico

6.10.1. Participación en cursos, congresos, seminarios y jornadas

Se ha asistido a 15 Jornadas y Cursos impartidos sobre diferentes materias relacionadas con los productos agroalimentarios, métodos analíticos e instrumental.

6.10.2. Presentaciones del LAA

- Jornadas de Referencia de análisis de alimentos 2013. Centro Nacional de Alimentación. Ponencia clarificantes en vinos. Junio 2013.
- Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria, en el que han participado diferentes Departamentos del LAA tratando materias de análisis físico-químicos, instrumentales y de biotecnología.
- Curso sobre valoración organoléptica de aceite virgen de oliva. Consejería de Agricultura del Gobierno Balear.

6.10.3. Participación en proyectos, publicaciones y actividades de colaboración científica

Publicaciones

- Egg quality and welfare of White, tinted, and Brown-shell egg layers in three different non-cage housing systems. Arch. Geflügelk 77(3). Julio 2013. I. González, C. Alonso.
- Interlaboratory validation of methods for detecting previously frozen poultry meat by determination of HADH activity. LGC/R/2013/279. Julio 2013.

Colaboración científica

- Oficina de Variedades vegetales para la confirmación analítica del evento transgénico en semillas OGM.
- Colaboración con la Fundación Española de Nutrición para el estudio de productos vegetales.
- Facultad de biológicas de la Universidad Complutense de Madrid en el estudio de distintas cepas productoras de micotoxinas y distintos mecanismos de inhibición de su producción.

7. ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN

Durante el año 2013, se ha continuado con la colaboración con las Comunidades Autónomas, otras Administraciones Públicas, Sectores y Asociaciones de Consumidores para llevar a cabo diferentes actuaciones con el fin de orientar al consumidor y promocionar nuestros productos agroalimentarios.

7.1. Página web para la promoción alimentaria (www.alimentacion.es) y newsletter sobre alimentos

El portal [alimentación.es](http://www.alimentacion.es), creado a finales de 2007, nace para mejorar la eficacia y rentabilidad de los recursos que se dedican a la promoción alimentaria, siendo una herramienta para la coordinación y cooperación en materia de promoción alimentaria entre los sectores agroalimentarios y las administraciones.

Anualmente, la web ocupa el primer posicionamiento en Google en alimentación y es visitada por más de 500.000 usuarios que consultan cerca de 1.350.000 páginas. Se puede acceder desde la portada a las diferentes secciones, aplicaciones y servicios: en sus 17 secciones ofrece información sobre nuestros alimentos, sus características, procesos de elaboración, propiedades, alimentos con calidad diferenciada, consejos para su consumo, recetas, noticias, calendario de eventos, ferias y premios de alimentación, fototeca de alimentos, etc. Durante **2013** de forma continua se han actualizado y ampliado los distintos apartados.

En la sección «*campañas*», se han difundido: en lácteos, la campaña institucional de información y promoción «#megustalaleche» y «PLS–productos lácteos sostenibles»; en Dieta Mediterránea los «Talleres infantiles y juveniles 2013», bajo el eslogan «Mediterráneos»; en frutas, se ha difundido el póster de frutas y verduras de España y, en pescado, se han publicado las campañas «Acuicultura marina, principales especies pesqueras de interés comercial», «Hoy pescado, boquerón» y material promocional de la antigua página web del FROM. En esta misma sección, se ha incorporado una nueva pestaña para dar difusión a las actuaciones y material promocional editado en las Semanas monográficas celebradas durante 2013: «Semana del aceite de oliva virgen extra 2013», «Semana de alimentos ecológicos», «Semana del pan», «Semana sobre la reducción de desperdicios» y «Semana de los productos pesqueros».

En las secciones «*calidad diferenciada*» y «turismo agroalimentario» se han actualizado y publicado los mapas de alimentos con DOP e IGP: aceites, quesos, legumbres, panes, y frutas y se ha ampliado la georreferenciación de las industrias de las DOP de aceites, quesos y mieles.

En «*conoce lo que comes*» se han ampliado contenidos sobre pescados, mariscos, zumos, pan y catálogo electrónico de quesos.

Se ha creado una nueva sección dedicada a la reducción de desperdicio alimentario denominada «*Alimentación responsable*» con consejos y recetas sobre reutilización de alimentos.

Finalmente, en el mes de noviembre el boletín informativo mensual, además de publicarse en la web en el mismo formato (pdf), se remite a los destinatarios en nuevo formato htm para facilitar su accesibilidad y navegabilidad.

Bienvenido | Benvingut | Ongi etorri | Bemvido | Welcome | Bienvenues | 歡迎 |

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es
Saber más para comer mejor

Estás en: Portada

Destacamos

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QESOS DE ESPAÑA

YA ESTÁN AQUÍ LAS VERDURAS DE TEMPORADA

Es momento de comer fresca y fresón. ¡A por ellos!

En bares y restaurantes, te lo dice el tapón irrellenable **oliva**

ACEITES DE CALIDAD DE ESPAÑA

Campañas
Todas la campañas de comunicación que se están lanzando hasta el momento.
[Ver todas](#)

European Quality Foods - Eating with your five senses
Programa impulsado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) desarrollado en la India y cofinanciado por la UE y el MAGRAMA.
[ver más](#)

Cordero y caca
Una carne muy tierna, jugosa, que forma parte de nuestra cultura gastronómica. Esta campaña ha sido lanzada por el Ministerio en:
[ver más](#)

Conoce lo que comes

Enciclopedia de los alimentos
Dieta Mediterránea
Modelo europeo de producción
Agricultura Ecológica

Vota las recetas

¿Qué dice Marmy hoy?
Marmy
Nuestra mascota te da el consejo del día

Portada
Presentación
Asistentes interactivos
Campañas
Conoce lo que comes
Calidad Diferenciada
Plan de consumo de Frutas en las Escuelas
Zona infantil y educativa
Comunidades Autónomas
Turismo Agroalimentario
Canal TV
Marmy
Agenda
Boletín Informativo
Widget
Premios de Alimentación
Fototeca
Multimedia
Área Profesional

7.2. Club pezqueñines

El Club pezqueñines (www.clubpezquenines.com) fue creado en el año 2005, destinado al público infantil y juvenil, con objeto de informar sobre las bondades del consumo de pescado y favorecer la participación de los socios del club en juegos y concursos, relacionados con el mundo de la pesca y de los pro-

ductos pesqueros. Durante el año 2013, se ha actualizado el diseño de la página y se han introducido nuevos contenidos, para convertirla en una herramienta útil y pedagógica.

7.3. Premios relacionados con la alimentación

El Departamento convoca los Premios «Alimentos de España» desde 1987 como medida de promoción y conocimiento de nuestros productos agroalimentarios. Estos premios se consideran un medio eficaz por el estímulo que supone el reconocimiento de un trabajo bien hecho por entidades, empresarios y profesionales que participan en el sector agroalimentario. De acuerdo con la convocatoria publicada en 2013 los premios están constituidos por las siguientes modalidades: «Industria Alimentaria», «Restauración», «Producción ecológica», «Internacionalización Alimentaria», «Comunicación», «Premio Extraordinario Alimentos de España», premio «Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles», premio «Mejores Quesos Españoles» y premio al «Mejor Vino».

En las páginas web [### 7.4. Campañas institucionales de promoción destinadas a fomentar el conocimiento de productos alimentarios](http://www.magrama.gob.es/es/¡Error! Referencia de hipervínculo no válida. alimentación y en www.alimentacion.es, se encuentra disponible información más detallada sobre las convocatorias de los premios y los galardonados en las distintas ediciones.</p>
</div>
<div data-bbox=)

Conforme a lo establecido en la Ley 29/2005, de 29 de diciembre, de Publicidad y Comunicación Institucional, se han desarrollado las siguientes campañas.

7.4.1. Campaña de permanencia en medios de comunicación

Con esta campaña se ha pretendido optimizar las campañas de información y promoción de productos alimentarios que han sido desarrolladas por este Departamento en años anteriores y cuyo material se encuentra ubicado en la página web www.alimentacion.es.

Las acciones se llevaron a cabo desde el mes de octubre hasta diciembre de 2013, en los medios exterior y on-line.

El público objetivo han sido los consumidores en general y, en especial, los responsables de compra en el hogar y los contenidos a difundir versaron sobre campañas de promoción de productos alimentarios como son «productos lácteos», «productos ecológicos», «productos de la pesca y la acuicultura» «calidad diferenciada», «aprovechamiento de residuos», «premios Alimentos de España» y «Dieta Mediterránea».

7.4.2. Campañas de publicidad para la promoción y divulgación sobre la leche y productos lácteos

Con fecha 12 de febrero de 2013, se firmó un Convenio de Colaboración entre industrias de producción y elaboración de productos lácteos, empresas de la distribución alimentaria y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la implantación y desarrollo de un programa de productos lácteos sostenibles en el que el Ministerio se compromete a desarrollar acciones de promoción y de comunicación destinadas a dar a conocer a los consumidores el alcance e importancia del Programa de «Productos Lácteos Sostenibles».

En base a este acuerdo, con fecha 1 de julio de 2013, el Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente autorizó la realización de dos nuevas campañas, comunicadas al Consejo de Ministros el 12 de julio de 2013. Dichas campañas fueron:

Campaña de información, divulgación y promoción #megustalaleche (junio a septiembre de 2013)

Se realizaron actuaciones en redes sociales e Internet para reforzar campañas que, sobre consumo de leche y productos lácteos, realiza el sector. Los soportes fueron los perfiles en Facebook, Twitter y canal de Youtube.

Objetivos: Promover el consumo de leche entre la población, divulgar los beneficios de la leche y de los productos lácteos, promover la participación de las organizaciones agrarias, cooperativas, de la industria y la distribución y las organizaciones de consumidores en el desarrollo de la campaña, utilizar las redes sociales para informar a los consumidores sobre la cadena de valor de la leche, crear en redes sociales una comunidad en torno al consumo de leche

Resultados de la campaña

El alcance de la campaña en Twitter fue de 1.000.000 de personas, consiguiéndose más de 1.070 seguidores, 1.200.000 impresiones, más de 3.000 menciones y el contenido fue retweetado en el 95% de los casos. En Facebook se obtuvieron 350 seguidores y 940 «me gusta» con un alcance de 30.000 personas. En YouTube se crearon 13 vídeos específicos sobre diferentes motivos de la #leche para este canal, con un total de 3.000 reproducciones lo que equivale a más de 6.500 minutos visionados.

Campaña para la realización de un plan de medios en televisión sobre productos lácteos sostenibles

El sentido de la campaña «Productos Lácteos Sostenibles» fue colaborar con el sector lácteo español para lograr un funcionamiento eficiente y sostenible de las cadenas de valor de la leche y de los productos lácteos y mejorar la percepción de consumidor sobre dichos productos.

Para ello, se contrató un Plan de Medios para lograr la máxima difusión y visibilidad de la misma, con el fin de dar a conocer el Programa «Productos Lácteos Sostenibles», informar al consumidor sobre el significado del nuevo logotipo de los Productos Lácteos Sostenibles y mejorar la percepción sobre los productos lácteos y garantizar la sostenibilidad del sector.

Se creó un spot publicitario sobre PLS del que se realizaron 688 pases en total, de los que 512 se emitieron entre el Grupo A3 y Mediaset y un total de 176 en RTVE, llegando a impactar sobre 11.873.000 personas.

7.5. Campañas de promoción con financiación comunitaria

La Política de Promoción de Productos Agrarios constituye un instrumento al servicio de las necesidades de los productores, tanto para conseguir un aumento del consumo en el mercado interior y en terceros países, como para servir de apoyo en situaciones coyunturales de mercado poco favorables.

Se trata de un mecanismo de mercado dentro de la Política Agrícola Común que, además, es compatible con las disposiciones establecidas en el marco de la Organización Mundial del Comercio y por ello de gran importancia para el futuro en lo que se refiere al apoyo a las producciones agrarias europeas.

Otro rasgo de importancia de la Política de Promoción es la triple implicación de la Unión Europea, el Estado Miembro y las organizaciones que desarrollan los programas, tanto en la cofinanciación como en la gestión compartida de los mismos.

La normativa por la que se rigen estos programas son el Reglamento (CE) nº 3/2008 del Consejo, sobre acciones de información y promoción de los productos agrícolas en el mercado interior y terceros países; y el Reglamento (CE) nº 501/2008 de la Comisión que establece las disposiciones de aplicación, modi-

ficado por el Reglamento (CE) nº 1313/2008, con la adaptación a la OCM del vino, y por Reglamento (CE) nº 1085/2011 que introduce cambios en el calendario de presentación de programas.

La legislación comunitaria establece dos convocatorias anuales para presentar programas. A partir de la aprobación del Reglamento (CE) nº 1085/2011, estas convocatorias se realizan de forma conjunta para los programas de mercado interior y para terceros países.

CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN CON FINANCIACIÓN COMUNITARIA DESARROLLADAS EN EL AÑO 2013

Producto	Entidad Solicitante	Acciones / Lugar
Promoción mercado interior Reglamento (CE) nº 501/2008		
IGP y DOP	Prodecasa	Programa multipaís en el que participa: España y Francia. Campaña en España : – Relaciones Públicas y Relaciones con prensa (dossier de prensa, lanzamiento de campaña, oficina de prensa). – Promoción en puntos de venta. – Información a profesionales (Internet, prensa sectorial).
Champiñón	Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja, Navarra y Aragón. Asociación Profesional Castellano Manchega del Champiñón y otros hongos comestibles.	Programa multipaís en el que participa: España, Países Bajos y Francia. Campaña en España : – TV, prensa e Internet. – Acciones en puntos de venta. Dirigido a minoristas y consumidores. – Internet. Creación de 4 websites (en España, Alemania, Países Bajos y Francia) con contenido culinario y pedagógico. – Nutrición. Base de datos sobre nutrición y salud, estrategia de comunicación, herramientas de comunicación, eventos para profesionales, prensa, etc.
DOP y ETG	CRDO Ribera de Duero, CRDO Baena y CONFECARNE	Campaña en Alemania, Polonia y Dinamarca : Participación en ferias (TEMA, ANUGA, POLAGRAFOOD). Presentaciones & workshops. Cursos de formación en escuelas de hostelería. Convocatoria de premio de recetas de cocina. Viajes de prensa. Relaciones con los medios (notas de prensa). Identidad visual y material gráfico.
Productos lácteos	Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)	Campaña en España: Gabinete de prensa; mantenimiento y rediseño de página web (www.lacteosinsustituibles.com); boletín Infolácteos; actividades en congresos de pediatría, de atención primaria y de endocrinología; acciones en TV y radio; actualización del Libro Blanco de los lácteos; acciones con personas mayores y en centros educativos; Día Internacional Lácteo.
Símbolo Gráfico de las Regiones Ultraperiféricas	ASPROCAN	Programa multipaís en el que participa: España, Portugal y Francia. Campaña en España, Alemania y Bélgica : – España: Envío marketing directo a distribuidores; Acto de presentación; Acción TV a consumidores; Acción Promocional en punto de venta; Acción TV e Internet a público infantil; Envío marketing directo escuelas; Marketing directo escuelas de tenis. – Alemania: Acción promocional en punto de venta; Gabinete de prensa; – Bélgica: Acción Promocional en punto de venta; Gabinete de prensa.

Producto	Entidad Solicitante	Acciones / Lugar
Frutas y Hortalizas Frescas	Asociación de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia (PROEXPORT) Organización Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía (HORTYFRUTA)	Campaña en Alemania, Austria y Reino Unido: – Alemania: Gabinete de prensa, viajes familiarización, microsite, publicidad online, revistas distribución, patrocinios programas TV, prescriptor. – Austria: Promociones consumidor. – Reino Unido: Gabinete de prensa, viajes familiarización, folletos informativos, evento BBC Winter Exhibition Birmingham, evento Foodie Festival, evento BBC for Foods, evento Taste of London, evento Taste of Edinburgh, evento Vitality Show.
Vino	Federación Española del Vino (FEV)	Campaña en España: Campaña en medios; edición del libro «50 recetas para disfrutar del vino»; información en punto de venta; relaciones públicas; microsite www.quiensabebebersabevivir.es .
Aceite de oliva	Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español	Campaña en España: Actuaciones en medios, gastronómicas, BTKL carritos, turísticas, informativas en colegios y escolares, relaciones públicas, social media, comunicación al sector y producción audiovisual y gráfica.
Aceitunas de mesa	Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa	Campaña en España, Francia y Reino Unido: – España: Medios convencionales, escuelas de hostelería, talleres escolares « practica el Aceituning », « Aceituning tour », on-line, relaciones públicas y creatividad. – Francia: Libro de recetas, Mix’N’Olives Road Show, concurso escuelas de hostelería, viajes de prensa, tour de la prensa, La cocina de las aceitunas en la feria Cuisinez, medios convencionales, on-line y redes sociales. – Reino Unido: redes sociales y actividad digital, libros de recetas, concursos en escuelas de hostelería, tour regional de la aceituna, viajes de prensa, video recetas, publlirreportajes y gabinete de prensa.
Promoción Terceros Países Reglamento (CE) nº 501/2008		
Carnes, lácteos, aceite de oliva y aceitunas de mesa, vinos de calidad, bebidas espirituosas con IGP, frutas y hortalizas, productos transformados a base de cereales y de arroz	FIAB	Campaña en India: Feria Anapoorna – World of food, Recetario cocina europea y presentación en escuelas superiores, publicidad consumidor, evento European Wellness Parade.
Aceite de oliva	Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español	Campaña en India e Indonesia: – India: creatividad adaptada al mercado hindú, actividades orientadas al consumidor ATL, BTL y digital, relaciones públicas. – Indonesia: creatividad adaptada al mercado indonesio, actividades orientadas al consumidor BTL y digital.

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

Los programas presentados a la convocatoria de mercado interior efectuada mediante la Orden, de 25 de julio de 2012, de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, y tramitados con vistas a su presentación a la Comisión Europea durante el 2013, fueron un total de 6, referentes a diferentes temas y sectores como las aceitunas de mesa, aceites de oliva, frutas y hortalizas frescas, papaya y patata. Finalmente, tres de estos programas se encuentran en fase de ejecución.

7.5.1. Subvenciones para la promoción de productos pesqueros con financiación comunitaria

Subvenciones para el desarrollo de nuevos mercados y campañas de promoción de los productos de la pesca y de la acuicultura en régimen de concurrencia competitiva, mediante la Orden AAA/336/2013, de 20 de febrero, por la que se convocan subvenciones para el desarrollo de nuevos mercados y campañas de promoción de los productos de la pesca y de la acuicultura para el ejercicio 2013.

El total de la subvención pagada fue de 305.434,69€ a un total de 12 beneficiarios.

Con fecha 14 de diciembre de 2013, se publicó el Real Decreto 994/2013, de 13 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones para el desarrollo de nuevos mercados y campañas de promoción de los productos de la pesca y de la acuicultura.

7.6. Participación en ferias

Nacionales. Denominación	Fechas	Importe (Euros)
MADRID FUSIÓN OLIBAR	21-23 enero	21.779,99
MADRID FUSIÓN DEMOS PESCADO	21-23 enero	21.778,79
FIMA GANADERA ZARAGOZA	19-22 marzo	30.753,25
TALLER DE LOS SENTIDOS-PESCADO. MADRID	8-11 abril	41.430,40
TALLER DE LOS SENTIDOS-DIETA MEDIT. MADRID	8-11 abril	16.505,70
SALÓN GOURMETS. TÚNEL DEL VINO. MADRID	8-11 abril	133.100,00
FERIA DE LA ANCHOA. SANTOÑA (CANTABRIA)	2-5 mayo	21.767,90
FERIA DEL PESCADO. BERMEO (VIZCAYA)	13-15 mayo	2.035,00
FERIA EXPOMAR (BURELA-LUGO)	23-26 mayo	13.200,00
SEAFOOD BARCELONA	22-24 octubre	50.573,95
CONXEMAR. VIGO	1-3 octubre	33.983,95
FRUIT ATTRACTION (MADRID)	16-18 octubre	156.906,17

Internacionales. Denominación	Fechas	Importe (Euros)
IPM ESSEN (ALEMANIA)	22-25 enero	140.000,00
FRUIT LOGISTICA (BERLIN)	6-8 febrero	35.332,00
BIOFACH ALEMANIA	13-16 febrero	116.251,53
SALÓN HALIEUTIS (AGADIR)	13-17 febrero	59.114,40
EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION. BRUSELAS	23-25 abril	616.638,77
ANUGA (ALEMANIA)	5-9 octubre	19.998,88

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

7.7. Jornadas y congresos

Durante el año 2013 se participó en las siguientes jornadas y congresos.

- **Madrid Fusión 2013** (21 a 23 de enero). Se instaló un mostrador de aceite, OLIBAR, en el que se informó acerca de las cualidades y beneficios del consumo de aceite de oliva virgen extra y en donde también se ofrecieron degustaciones de los mismos. Contó con la presencia de 33 aceites diferentes expuestos según las siguientes modalidades: Frutados Verdes Amargos, Frutados Verdes Dulces y Frutados Maduros, asimismo se expusieron aceites de producción ecológica, y aquellos que recibieron el «Premio a los mejores aceites de oliva virgen extra campaña 2011 – 2012».

Igualmente, se organizaron cada día demostraciones de cocina de productos pesqueros, dirigido a 150 profesionales inscritos, con objeto de concienciar a los cocineros de que se puede disponer de un pescado de calidad, fresco y a buen precio durante todo el año.

- **Fruit Fusion:** En el mes de octubre y, coincidiendo con la feria Internacional Fruit Attraction, se habilitó un espacio de divulgación, innovación e interpretación de los mejores productos de la huerta al servicio de la cocina, con el objetivo de incentivar el consumo de frutas y hortalizas.

7.8. Otras acciones de promoción

7.8.1. Mesa de promoción alimentaria

Con el objetivo de potenciar y coordinar las diferentes acciones de promoción con las Comunidades Autónomas, los sectores agroalimentarios y los consumidores se han celebrado distintas reuniones. En las mismas se han coordinado entre otros las «Campañas de promoción institucional», la participación en ferias, el desarrollo del portal www.alimentacion.es, los estudios técnicos, el «Programa de Promoción de Vino en Mercados de Terceros países», la medida de inversiones en el marco del «Programa de apoyo al sector vitivinícola español» y el «Plan de consumo de fruta en escuelas».

7.8.2. Programas de promoción de vino en mercados de terceros países

Para el desarrollo y coordinación de los programas de promoción de vino en mercados de terceros países, que se desarrolla en el marco del «Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola Español», durante 2013 se han celebrado distintas reuniones con el grupo de trabajo, la Comisión Nacional de Selección de Programas y el Comité de evaluación y seguimiento, de los que forman parte las Comunidades Autónomas implicadas, el sector y el Instituto Español de Comercio Exterior.

Respecto a los programas que se financian con cargo al ejercicio FEAGA 2014, se aprobaron en Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural (26 de julio de 2013) los programas seleccionados por las Comisión Nacional de Selección. En total, tal como recoge el cuadro resumen que se adjunta, se aprobaron 1.145 programas con un presupuesto previsto de 119.502.892,51€ de inversión (59.751.446,26€ fondos FEAGA).

EJERCICIO FEAGA 2013. NÚMERO DE PROGRAMAS Y PRESUPUESTO APROBADO

CCAA	Nº PROGRAMAS	PRESUPUESTO TOTAL	PRESUPUESTO FEAGA
Andalucía	122	8.155.043,73	4.077.521,87
Aragón	33	8.649.319,83	4.324.659,92
Baleares	7	364.270,00	182.135,00
Canarias	1	4.950,00	2.475,00
Castilla-La Mancha	201	12.601.517,28	6.300.758,64
Castilla y León	156	14.792.284,01	7.396.142,01
Cataluña	365	20.323.084,92	10.161.542,46
Extremadura	12	1.420.135,64	710.067,82
Galicia	33	3.054.292,17	1.527.146,09
La Rioja	64	12.030.507,38	6.015.253,69
Madrid	37	5.869.978,82	2.934.989,41
Murcia	15	9.643.064,41	4.821.532,21
Navarra	24	3.048.894,39	1.524.447,20
País Vasco	41	14.247.075,00	7.123.537,50
Comunidad Valenciana	34	5.298.474,93	2.649.237,47
TOTALES	1.145	119.502.892,51	59.751.446,26

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

En cuanto al ejercicio FEAGA 2013, se ejecutaron 617 programas de promoción con un presupuesto total de 74,8 M€, de los que 37,4 M€ corresponden a fondos FEAGA.

7.8.3. Plan de consumo de fruta en las escuelas

El Plan de Consumo de Fruta en las Escuelas surge como una medida de aplicación de la Política Agraria Común con el objeto de incrementar el consumo de fruta y verdura en los niños en edad escolar. El Reglamento de la Comisión (CE) nº 288/2009 establece las disposiciones de aplicación. Se trata de un plan voluntario, en el que la Unión Europea cofinancia la fruta y verdura y las acciones que se llevan a cabo para su distribución a los centros educativos.

El Plan correspondiente al ejercicio 2013/2014 se remitió a la Comisión Europea el 29 de enero de 2013.

El plan establece la obligatoriedad de la puesta en marcha de medidas de acompañamiento no cofinanciadas por la UE. El Departamento, además de coordinar las estrategias de las CC.AA., financia el diseño y desarrollo de medidas de acompañamiento, tales como juegos multimedia, folletos, fichas para los profesores, padres y alumnos, calendario de frutas, etc.

Este Plan coincide en aplicación con el curso escolar del 1 de agosto al 31 de julio del año siguiente. Durante el año 2013, se elaboró el informe anual de seguimiento del cuarto año de ejecución del Plan (2012-2013).

Desde septiembre de 2013 se viene ejecutando el quinto año de aplicación del Plan.

El plan previsto para 2013/2014 así como los estudios, encuestas y medidas de acompañamiento realizados por el Departamento se encuentran en la página web www.alimentacion.es.

7.8.4. ***Bienvenidos al campo***

A iniciativa del Ministerio se está trabajando en el proyecto *Bienvenidos al campo*, creado con el objetivo de acercar el campo a la sociedad.

En este sentido durante el año 2013 se presentó el portal en el que estamos trabajando con la plataforma Chil, red profesional especializada en el mundo agrario, gestionada por la Cátedra Pascual Carrión, perteneciente a la Universidad Politécnica de Madrid, para aprovechar la potencialidad de dicha plataforma para recopilar y difundir de forma colaborativa contenidos estructurados por áreas y zonas geográficas, que se incluirán en una web www.bienvenidosalcampo.com propia del proyecto, para hacerlos llegar al sector y a la sociedad.

Durante el 2013, como un instrumento complementario a las medidas que el Departamento ha impulsado y desarrollado para apoyar al sector lácteo, en su lanzamiento, el portal se dedicó monográficamente al área de la leche.

Los diferentes actores que componen la cadena agroalimentaria pueden incluir contenidos en el portal (videos pregrabados, imágenes en directo...), y así la sociedad podrá conocer cuál es su actividad diaria, y los productos que se obtienen o elaboran, pudiendo incluso comprobar de forma directa esta actividad, mediante visitas guiadas a las explotaciones o industrias.

7.8.5. ***Semanas temáticas de productos alimenticios***

El objetivo de la organización de semanas promocionales, individuales para cada producto, fue orientar al consumidor, la restauración y público infantil sobre los beneficios del consumo de estos productos alimentarios que forman parte de la Dieta Mediterránea.

En este sentido, durante 2013 se han desarrollado las siguientes semanas:

- Semana de la leche y los productos lácteos.
- Semana del aceite de oliva virgen extra.
- Semana de los alimentos ecológicos.
- Semana del pescado.
- Semana del Pan.

Adicionalmente, se desarrolló una campaña de divulgación y concienciación del aprovechamiento de alimentos «MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO», en una acción promocional que se denominó «Semana de la reducción del desperdicio alimentario».

7.8.6. ***Desayunos del MAGRAMA***

Los Desayunos del MAGRAMA se iniciaron en diciembre de 2012, con el objetivo de constituir un foro permanente de encuentro y debate entre los medios de comunicación, la sociedad, los diferentes acto-

res de la cadena alimentaria y la Administración, que permita mejorar el conocimiento mutuo, crear vínculos y conseguir un mayor grado de sensibilización con respecto a la alimentación y el sector agroalimentario.

Durante 2013 se han organizado tres desayunos de trabajo:

- Desayuno MAGRAMA-FEPEX sobre «la patata nueva»
- Desayuno MAGRAMA-ASOZUMOS sobre «zumos de frutas y néctares».
- Desayuno MAGRAMA «imago tipo Omega 3».

7.8.7. Actuaciones promocionales sobre productos pesqueros

Se han llevado a cabo diferentes actuaciones informativas con un enfoque ameno y pedagógico, atractivo para niños y adultos no conocedores del sector, para continuar divulgando los beneficios saludables que aporta el consumo de productos pesqueros, su variedad, calidad de producción y de modernos sistemas de conservación, congelación y transformación, en toda la cadena de comercialización.

A través del microsite www.valoratupescado.es y del blog <http://valoratupescado.es/blog> se han promovido tres concursos de recetas:

- Concurso al mejor blog sobre gastronomía pesquera (Fish&Blogs).
- Otro dirigido a profesionales del sector y a estudiantes de escuelas de hostelería y restauración a nivel nacional (Fich&Chefs), y
- Un concurso digital sobre recetas de pesca y acuicultura (Fish&Friends).

Se celebró el «*Día de la conserva de pescados y mariscos*», con objeto de potenciar tanto su consumo como dar a conocer a los consumidores las propiedades y posibilidades que ofrecen.

Por segundo año consecutivo, se desarrolló el «*Día de la acuicultura*», con el objetivo de trasladar a la sociedad la importancia de la acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+i y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales.

Como apoyo a esta campaña, se han editado diferentes materiales gráficos (calendarios, folletos) y audiovisuales que se han puesto a disposición del sector y la sociedad como elementos de divulgación y promoción de los atributos de la actividad acuícola.

Por último, se ha elaborado un audiovisual sobre las diferentes fases de la comercialización de productos pesquero y se ha editado material gráfico informativo relativo a la campaña genérica «*Hoy Pescado*», a la campaña específica de productos procedentes de la acuicultura, «*Acuicultura española. Garantía y Frescura todo el año*» y sobre consumo responsable «*Cada día somos más los que respetamos las tallas mínimas, ¿y tú?*».

7.8.8. Actuaciones promocionales para niños y adolescentes

Durante todo el año se han realizado las siguientes actuaciones dirigidas a niños y adolescentes con el objetivo de inculcarles, a través de acciones didácticas, el concepto de alimentación sana y equilibrada:

- Jornadas impartidas a los niños que acudieron a los campamentos de verano en el vivero escuela de Parques Nacionales, en Navalcarnero (Madrid), sobre diferentes productos básicos de la Dieta Mediterránea a fin de inculcarles los beneficios de una alimentación saludable.

- Actuaciones promocionales en centros escolares de primaria y secundaria para dar a conocer los beneficios del consumo de los productos integrantes de la Dieta Mediterránea. Asimismo, se les dio información sobre el consumo responsable de alcohol, el reaprovechamiento de alimentos y la cultura alimentaria.
- Realización de material divulgativo para los talleres «Aulas del Mar», impartidos en el acuario «Oceanográfico» de Valencia, sobre los beneficios del consumo de productos pesqueros.
- Actuaciones promocionales, en colaboración con el Consejo Superior de Deportes, con motivo de los Campeonatos de España para niños en edad escolar por selecciones autonómicas de diferentes deportes y de los Campeonatos de España de remo olímpico para difundir los beneficios de una dieta equilibrada para la práctica deportiva.
- Talleres infantiles, para niños de entre 8 y 12 años, en el marco del Taller de los Sentidos, dentro del Salón Internacional del Club de Gourmets, en donde conocieron las distintas especies de pescados y mariscos de nuestros caladeros y descubrieron las virtudes alimenticias del pescado mediante su degustación.

7.9. Convenios de colaboración en materia agroalimentaria

- Convenio Marco de Colaboración con la Fundación Dieta Mediterránea con el objeto de promocionar los productos que forman parte de la dieta mediterránea y estimular este concepto en la promoción genérica tanto en el mercado nacional como internacional (prorrogado hasta el 17 de diciembre de 2016).
- Convenio de Colaboración con la Fundación Dieta Mediterránea con el objeto de promocionar los productos que forman parte de la dieta mediterránea en 2013.
- Convenio Marco de Colaboración entre el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y la Real Academia de Gastronomía para establecer las bases de cooperación en materia de promoción y orientación del consumo de productos agroalimentarios y pesqueros, firmado el día 8 de enero de 2013.
- Convenio Marco de Colaboración con Paradores de Turismo, S.A. para establecer las bases de cooperación en materia de promoción de productos alimentarios y contribuir a la promoción de la gastronomía tradicional, y al fomento de consumo de productos de calidad.

7.10. Internacionalización del sector agroalimentario

La Subdirección General de Promoción Agroalimentaria está actuando como coordinador del Departamento en los asuntos relativos a la internacionalización del sector agroalimentario.

7.10.1. Grupo de Trabajo de Internacionalización del Sector Agroalimentario, GTISA

El 20 de mayo de 2013, los Ministros de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de Economía y Competitividad presentaron de forma conjunta el documento de «Líneas Estratégicas para la Internacionalización del Sector Agroalimentario», que se había elaborado con la colaboración de todos los Departamentos de la AGE, implicados en la internacionalización, y la del propio sector exportador.

Las líneas estratégicas de internacionalización del sector agroalimentario se estructuran en torno a cuatro ejes prioritarios: la coordinación, la información y formación en materia de internacionalización, el apoyo a la exportación y la implantación en el exterior y, finalmente, la apertura de mercados.

Por lo que respecta a la coordinación con el sector agroalimentario, se ha constituido el Comité Consultivo Sectorial que presiden de forma conjunta el DG de Comercio e Inversiones y el DG de la Industria Alimentaria y en el que participan todas las Asociaciones agroalimentarias de exportadores reconocidas como entidades colaboradoras por la Secretaría de Estado de Comercio.

En la reunión de constitución se estableció el sistema y el programa de trabajo para los próximos meses a través de las diferentes mesas sectoriales que ya venían trabajando, en el sector cárnico, en frutas y hortalizas y en vinos, ampliando su ámbito de actuación al conjunto de tareas previstas en la Líneas Estratégicas acordándose, igualmente, crear tres nuevos grupos sectoriales, concretamente: productos de la pesca y la acuicultura, aceite de oliva y aceituna de mesa y el grupo de gastronomía, todos ellos ya en funcionamiento.

La coordinación a nivel interterritorial, se realiza a través de las Conferencias Sectoriales de Agricultura y de Comercio, para facilitar los contactos se ha establecido un punto focal en materia de internacionalización del sector agroalimentario en cada Comunidad Autónoma.

7.10.2. *Acción promocional de los vinos españoles en Miami*

Coincidiendo con la exposición Tapas y con la Feria del Libro en Miami en la que España fue el país invitado, el MAGRAMA realizó una exposición de vinos varietales de algunas de las variedades de uva más representativas de nuestro país. La acción tuvo lugar entre los días 18 al 22 de noviembre, con el slogan «Wines from Spain, culture in each glass». Esta acción contó con dos actividades, una dirigida al público en general y otra dirigida a profesionales, prescriptores, etc.

7.11. **Participación del MAGRAMA en las iniciativas de Marca España**

La SG de Promoción Agroalimentaria, está actuando como punto focal del Ministerio, para coordinar la colaboración del MAGRAMA en materias de agricultura, alimentación y pesca, en la web Marca España (www.marcaespana.es).

Para coordinar la participación del MAGRAMA en la web, que debe mantenerse activa en el tiempo, ya que debe nutrirse tanto de contenidos de fondo, más intemporales, como de noticias del momento, se ha constituido un grupo de trabajo en el MAGRAMA con representantes de todas las Unidades del Ministerio.

Se ha trabajado en el Plan de Acción Exterior del 2014 en base a un documento de directrices. Entre las propuestas de la DGIA, destaca la propuesta para establecer una «Estrategia Española de Alimentación, Gastronomía y Turismo» que, mediante un enfoque integrado, permita potenciar las sinergias existentes y que favorezca la presencia exterior de nuestro país, mejorando su imagen y visibilidad mediante productos de calidad que contribuyan al prestigio de la Marca España.

8. LA COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA

8.1. **Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria**

El 3 de agosto se publicó en el BOE la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, que entró en vigor el 3 de enero de 2014.

La ley tiene como finalidad mejorar el funcionamiento y la vertebración de la cadena alimentaria, de manera que aumente la eficacia y competitividad del sector agroalimentario español y se reduzca el des-

equilibrio en las relaciones comerciales entre los diferentes operadores de la cadena de valor, en el marco de una competencia justa que redunde en beneficio no sólo del sector sino también de los consumidores.

Se establece un modelo mixto de regulación y autorregulación de las relaciones comerciales entre los agentes de la cadena (desde la producción hasta la distribución). La regulación contempla los contratos alimentarios y las prácticas comerciales abusivas y la autorregulación, el Código de Buenas Prácticas Mercantiles y el Observatorio de la Cadena Alimentaria.

La ley es importante para toda la cadena, novedosa porque no hay otras iguales y pionera, ya que incluso en la reforma de la Política Agraria Común (PAC) uno de los objetivos es mejorar las relaciones de la cadena agroalimentaria.

Nuestro país es el primero en la Unión Europea que aborda e intenta dar soluciones a los problemas de la cadena alimentaria, ni la Comisión ni otros países han abordado soluciones legales para los problemas planteados a lo largo de las disfunciones y desequilibrios que presenta en todos los países de la UE la cadena alimentaria.

Agilizará el mercado, favoreciendo la operatividad y competitividad de las empresas. Se persigue el fortalecimiento de la competencia y de la competitividad de los operadores agrarios y alimentarios.

Mejorará la capacidad de negociación de los eslabones más débiles de la cadena. Permitirá disponer de una cadena de valor en la que sus eslabones más débiles, en especial los productores, vean reforzada su posición y obtengan el beneficio que les corresponde a su grado de participación en la generación del valor.

Se conseguirá un mayor equilibrio en las relaciones comerciales entre sus distintos operadores, evitando aquellas prácticas que favoreciendo a una parte, van en claro detrimento de la fortaleza del conjunto.

Fomentará el reparto equitativo del valor añadido y reequilibrio de la cadena alimentaria. Permitirá avanzar en la mejora de la estructura de la cadena, dentro de la libertad de los operadores, con medidas como las destinadas a facilitar la integración de los productores o el desarrollo de nuevos canales de comercialización.

Asegurará un correcto funcionamiento de la cadena alimentaria, de manera que se garantice un valor añadido sostenible para todos los operadores, que contribuya a aumentar su competitividad global y revierta igualmente en beneficio de los consumidores.

8.2. El consumo alimentario en 2013

8.2.1. Consumo en hogares

A través del estudio Panel de Consumo Alimentario en Hogares en España se obtienen las cantidades compradas y el gasto realizado por los hogares españoles al comprar alimentos. Los datos que se presentan a continuación se derivan de la declaración continua a lo largo del año de 12.000 Hogares de sus compras de alimentación.

Los hogares españoles se han gastado en alimentación durante el año 2013 69.225,2 millones de euros. Al mismo tiempo, el volumen de las cantidades compradas ha ascendido en 2013 un 0,8% con una cifra de 30.717,1 millones de kg/litros. El gasto per cápita de cada español en alimentación fue de 1.524,25 de euros.

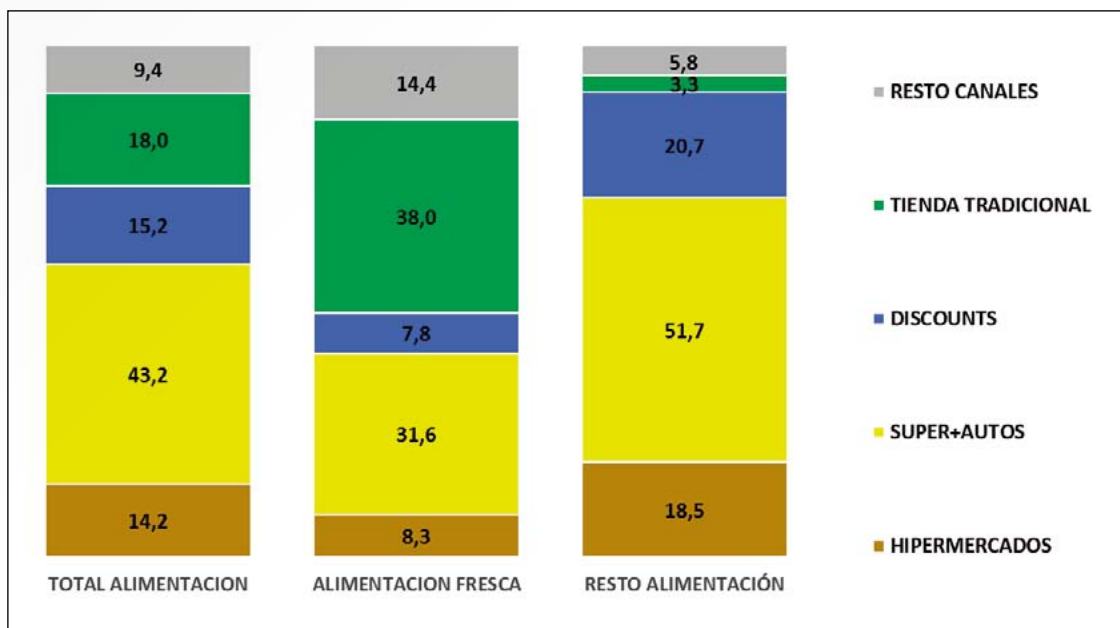
Lugar de compra de los alimentos por los hogares

A lo largo del año 2013 las Tiendas Tradicionales han representado el 18% del total productos comprados en alimentación para el abastecimiento del hogar frente al 43,2% de los Supermercados + Autos, un 14,2% de Hipermercados y el 15,2% de las Tiendas de Descuento.

En cuanto a la Alimentación Fresca, la Tienda Tradicional alcanza un volumen de compra del 38 %, un 31,6% en los Supermercados + Autos, un 8,3% en los Hipermercados y un 7,8% en las Tiendas de Descuento.

En el total de alimentación, la Tienda Tradicional ha perdido volumen de compra (-1,2 %) a favor de los supermercados y autoservicios (+2,3%). Destaca que en Alimentación fresca, es la tienda descuento el lugar de compra que mayor incremento de volumen experimenta, un 3,1% frente al 0,3% de los Supermercados + Autoservicios y un -1,7% de los hipermercados.

% Cuota de mercado de los canales de compra en Volumen. 2013



Es bastante generalizado el incremento de consumo de las distintas categorías de Alimentación, principalmente destaca el mayor consumo de categorías básicas como son: pastas (+6,4%), azúcar (+5,3%), legumbres (+3,7%), el pan (+2,8%) y los huevos (+3,4%). Las hortalizas y patatas frescas (+1,9%), destacando las judías verdes y las cebollas. Tanto la carne fresca como los productos de la pesca se mantienen prácticamente estables (-0,1% y +0,3%), la leche experimenta un repunte (+1,1%). Por otro lado el total aceite experimenta un incremento del 3,3%, disminuyendo la categoría oliva e incrementándose el oliva virgen y el girasol. Las frutas frescas también han sufrido una caída en el consumo del -2,2%.

LA ALIMENTACIÓN MES A MES							
TAM DICIEMBRE 2013 VS TAM DICIEMBRE 2012							
HOGARES							
Productos	Cantidad (Millones de Kgs / Lt)		Evolucion	Valor (Millones de €)		Evolucion	Kg / Lt per Capita
	2012	2013	%13/12	2012	2013	%13/12	2013
T.HUEVOS KGS	380,7	393,5	3,4	857,1	894,1	4,3	8,7
CARNE POLLO FRESCA	679,8	671,5	-1,2	2.699,0	2.709,6	0,4	14,8
CARNE CERDO FRESCA	491,8	495,6	0,8	2.796,4	2.855,6	2,1	10,9
CARNE VACUNO FRESCA	293,9	280,8	-4,5	2.657,1	2.533,8	-4,6	6,2
CARNE OVINO/CAPRINO FRESCA	87,1	85,7	-1,6	875,1	832,4	-4,9	1,9
CARNE TRANSFORMADA	573,3	578,3	0,9	4.701,5	4.721,9	0,4	12,7
RESTO CARNE	309,1	319,5	3,4	1.600,7	1.656,5	3,5	7,0
PESCADOS	685,6	685,4	0,0	4.609,4	4.676,2	1,4	15,1
MARISCO/MOLUSCO/CRUS	340,4	340,8	0,1	2.525,1	2.595,8	2,8	7,5
CONS.PESCADO/MOLUSCO	189,0	192,7	2,0	1.722,3	1.811,6	5,2	4,2
TOTAL LECHE LIQUIDA	3.404,1	3.441,3	1,1	2.356,7	2.407,6	2,2	75,8
TOTAL OTRAS LECHE	31,2	32,1	3,1	246,8	258,3	4,7	0,7
T DERIVADOS LACTEOS	1.762,1	1.796,5	1,9	5.884,1	5.903,9	0,3	39,6
PAN	1.652,5	1.699,1	2,8	3.890,3	3.936,3	1,2	37,4
BOLL.PAST.GALLET.CERE	601,7	631,2	4,9	2.721,5	2.823,3	3,7	13,9
CHOCOLATES/CACAOS/SUC	158,7	165,3	4,2	1.052,6	1.080,8	2,7	3,6
CAFES E INFUSIONES	80,5	82,8	2,9	1.061,2	1.097,8	3,5	1,8
ARROZ	184,6	187,4	1,5	261,0	261,1	0,1	4,1
TOTAL PASTAS	177,3	188,6	6,4	308,2	321,4	4,3	4,2
AZUCAR	189,3	199,3	5,3	196,6	207,1	5,4	4,4
LEGUMBRES	147,0	152,4	3,7	233,2	255,5	9,6	3,4
ACEITE DE OLIVA	426,1	422,9	-0,8	1.051,2	1.261,0	20,0	9,3
ACEITE DE GIRASOL	153,8	168,8	9,7	198,3	218,8	10,3	3,7
RESTO ACEITE	16,3	24,0	47,4	25,3	37,9	50,0	0,5
PATATAS FRESCAS	1.065,6	1.085,7	1,9	668,5	868,4	29,9	23,9
PATATAS CONGELADAS	43,3	45,9	6,0	51,7	56,5	9,3	1,0
PATATAS PROCESADAS	56,6	58,5	3,4	277,7	293,0	5,5	1,3
TOMATES	683,6	688,6	0,7	937,9	918,0	-2,1	15,2
RESTO HORTALIZAS FRESCAS	2.187,0	2.234,9	2,2	3.611,9	3.709,1	2,7	49,2
CITRICOS	1.344,6	1.343,8	-0,1	1.333,3	1.362,2	2,2	29,6
RESTO FRUTAS FRESCAS	3.436,4	3.332,8	-3,0	4.881,0	5.076,8	4,0	73,4
ACEITUNAS	105,7	117,9	11,5	297,1	349,2	17,5	2,6
FRUTOS SECOS	120,9	127,5	5,5	770,8	846,4	9,8	2,8
T.FRUTA&HORTA.TRANSF	604,1	606,9	0,5	1.260,9	1.270,8	0,8	13,4
PLATOS PREPARADOS	556,6	556,8	0,0	2.252,5	2.282,6	1,3	12,3
VINOS TRANQUILOS D.O.	135,7	135,9	0,1	482,8	495,5	2,6	3,0
ESPUMOSOS/CAVAS D.O.	27,1	24,5	-9,3	133,9	124,2	-7,2	0,5
VINO DE MESA SIN D.O.	234,2	221,2	-5,5	272,7	287,8	5,5	4,9
OTROS VINOS	32,8	32,8	0,0	132,3	137,7	4,1	0,7
CERVEZAS	812,9	817,9	0,6	945,7	935,8	-1,0	18,0
BEBIDAS ALCOHOLICAS ALTA GRADUACIÓN	42,1	42,5	1,0	417,4	411,2	-1,5	0,9
TOTAL ZUMO Y NECTAR	504,2	491,4	-2,5	450,4	439,8	-2,4	10,8
AGUA DE BEBIDA ENVAS.	2.376,5	2.378,4	0,1	494,6	493,1	-0,3	52,4
GASEOSAS Y BEBID.REFR	2.114,6	2.120,1	0,3	1.632,2	1.632,6	0,0	46,7
O PRODUCTOS EN PESO	473,7	497,4	5,0	1.449,8	1.514,5	4,5	11,0
O PRODUCTOS EN VOLUMEN	275,9	281,6	2,1	343,8	356,9	3,8	6,2
TOTAL ALIMENTACION	30.481,5	30.717,1	0,8	67.634,4	69.225,2	2,4	676,4

* RESTO CARNE: incluye la carne de despojos, de pavo, de avestruz, carne congelada.....

* T DERIVADOS LACTEOS: Incluye Preparados Lacteos y Derivados Lacteos

* RESTO ACEITE: Incluye todos los aceites que no son de Oliva o Girasol

* RESTO HORTALIZAS FRESCAS: incluye los ajos, las cebollas, las coles, los pepinos, verduras de hojas.....

* CITRICOS: incluyen las Naranjas, Mandarinas y Limones

* RESTO FRUTAS FRESCAS: incluyen los platanos, las fresas y fresas, el melon, la sandia, las uvas, el kiwi.....

* OTROS VINOS: incluye los vinos de Aguja D.O., vinos de Licor D.O., Otros Vinos+Espumosos sin D.O.

* BEBIDAS ESPIRITUOSAS: incluye el Brandy, Whisky, Ginebra, Ron, Anis, Otras Bebidas Espirituosas. Esta rúbrica ha disminuido mucho el consumo, porque en el año 2007 entraban las bebidas con vino como sangría, tinto de verano etc., que este año van a OTROS PRODUCTOS EN VOLUMEN

* O PRODUCTOS EN PESO: incluye la miel, los edulcorantes, bases pizzas y masas de hojaldre, harinas y semolas, encurtidos, sal, caldos.....

* O PRODUCTOS EN VOLUMEN: incluye la sidra, el vinagre, bebidas con vino, horchata, leche de distinta especie a la de vaca,....

8.2.2. Consumo fuera del hogar

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente recuperó en el año 2012 los estudios sobre el consumo alimentario extradoméstico y durante el año 2013 elaboró varios estudios para analizar la situación de este sector en el mercado alimentario español

Por una parte, ha continuado con el Estudio sobre el mercado extradoméstico de alimentación tomando como base las percepciones de un panel de consumidores. Algunas notas metodológicas de este estudio son:

El mercado extradoméstico de alimentación engloba todos aquellos consumos de alimentos y/o bebidas preparados y listos para ser consumidos fuera del hogar con independencia del canal utilizado. Quedan excluidos de este informe: * Consumos realizados por no residentes en España *Consumos realizados en instituciones Consumos en los que no existe una transacción económica directa (por ejemplo, celebraciones, restauración escolar u hoteles con el sistema de todo incluido).

- Este panel tiene cobertura nacional (incluyendo Península, Baleares y Canarias) y representa a la población nacional residente en España. Se realiza a través de cuestionarios on-line administrados a mayores de 16 años aunque el consumo de los menores también está contabilizado puesto que es aportado por el adulto que les acompaña en la visita.
- La representatividad poblacional engloba al total de la población nacional de 0 a 99 años de edad. Además, la muestra es representativa de la población española conforme a distintos parámetros sociodemográficos.
- El panel recoge información de todos los días del año puesto que cada panelista reporta los consumos realizados durante el día anterior (maximización del detalle y exactitud en cada acto de consumo).

Por otra parte, durante el año 2013, el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Medio Ambiente también ha elaborado un análisis sobre los hábitos de aprovisionamiento en las actividades de restauración.

Los objetivos principales de este estudio son:

- Conocer las pautas de aprovisionamiento de alimentación y bebidas de la restauración independiente teniendo en cuenta la heterogeneidad propia del sector.
- Conocer en profundidad cómo se desarrolla el proceso de aprovisionamiento en la restauración organizada y cuáles son los factores más importantes e influyentes en las tareas de abastecimiento.

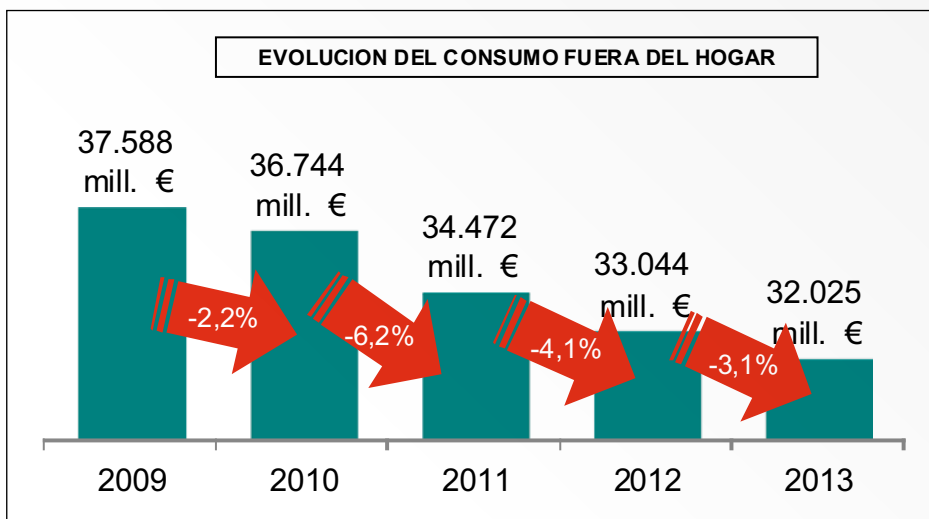
En este estudio se han combinado dos metodologías:

- Cuantitativa para la Restauración independiente mediante entrevista personal al responsable de las compras del establecimiento utilizando un cuestionario estructurado.
- Cualitativa para la Restauración organizada mediante entrevistas en profundidad a directores de compras de algunos de los principales grupos.

Durante el año 2013, el gasto total en consumo alimentario fuera del hogar ascendió a 32.025 millones de euros. Esta cifra es el resultado de los 6.658 millones de visitas que efectuaron los españoles a los establecimientos de restauración y del gasto medio de 4,81 euros por comensal en cada visita.

La comparación con el año anterior, ofrece un descenso del -3,1% en la cifra de ventas como resultado, principalmente, de la minoración de las visitas (-2,5%) puesto que el ticket medio mantuvo cierta estabilidad (sólo se reduce en un -0,6%)

Este gráfico recoge la evolución del consumo extradoméstico de alimentos y bebidas durante los últimos años. Durante el año 2013, la reducción del consumo se cifra en el -3,1% y parece que se ha moderado el descenso puesto que en el año 2011 y 2012 las minoraciones fueron superiores.

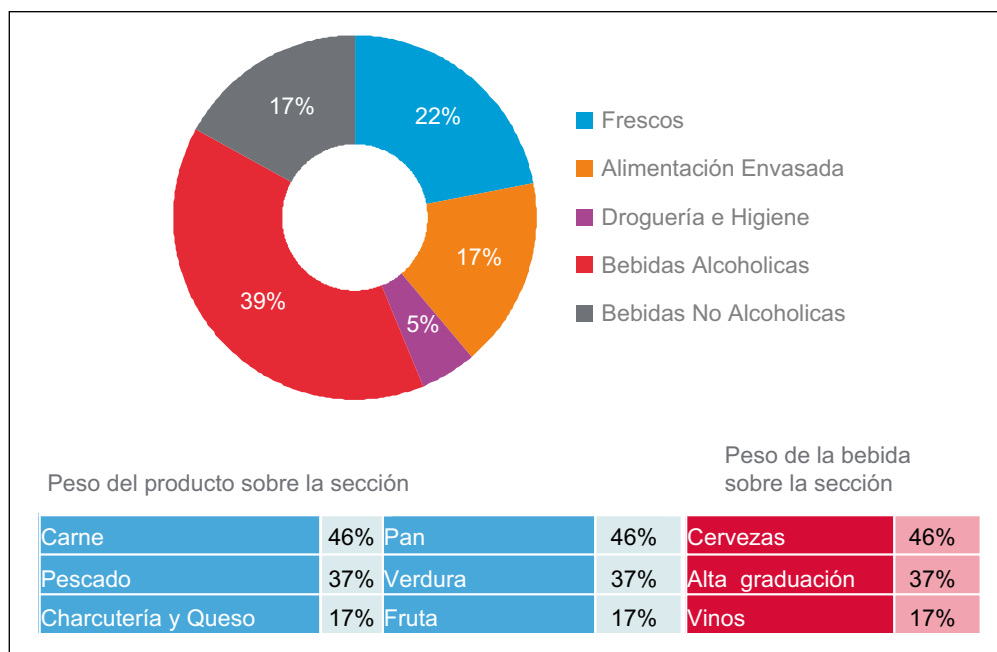


El segundo estudio que ha elaborado el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para aumentar la información disponible sobre el sector agroalimentario ha sido un Análisis sobre los hábitos de aprovisionamiento en las actividades de restauración diferenciando entre restauración independiente y restauración organizada.

Esta transparencia recoge información sobre las principales familias de alimentos y bebidas que adquieren los establecimientos de restauración independiente.

Las bebidas alcohólicas y los productos frescos cuentan con la mayor participación en el gasto total de este tipo de establecimientos (39% y 22%, respectivamente).

ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE ADQUIEREN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN INDEPENDIENTE



8.2.3. *Publicaciones*

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/>

Memoria de Actuaciones del Observatorio de Precios de los Alimentos en la cadena alimentaria, 2013.

8.3. **El Observatorio de Precios de los Alimentos**

El Observatorio de Precios de los Alimentos (OPA) se estructura en Pleno, Comisión Ejecutiva así como los Grupos de Trabajo que se decidan constituir. Los dos primeros actúan como órganos de decisión y gestión, mientras que los Grupos de Trabajo se crean para el estudio de temas específicos relacionados con la finalidad del Observatorio.

El Pleno está formado por la Administración General del Estado, las Administraciones autonómica y local, representantes de los productores, los mayoristas, la distribución alimentaria y los consumidores.

El Observatorio se comprometió a reforzar las relaciones en la cadena alimentaria y a ahondar en el conocimiento y caracterización de sus eslabones, fomentando el diálogo y los estudios específicos necesarios.

Por ello, el Ministerio, a través del OPA, asumió el compromiso de estudiar las cadenas de valor y el proceso de formación de precios de 38 alimentos (el 20 de enero de 2009 se constituyó el grupo de trabajo entre el MAGRAMA, MINECO y MERCASA, tal como insta la Proposición no de Ley, con el objeto de proceder a la realización de los estudios de la cadena de valor de los principales productos de la alimentación no elaborados).

Se trata de un análisis sobre los componentes de la cadena y los costes asociados en cada uno de los procesos de comercialización que pretende ser dinámico y actualizable para que pueda servir de instrumento explicativo y analítico del proceso de formación de precios de los alimentos.

En 2013, se han realizado un total de 11 actualizaciones de los estudios de cadena de valor de los alimentos: leche (campañas 2010-2011 y 2011-2012); tomate y cítricos (campaña 2010-2011); huevo, pan, patata, vacuno, porcino, pollo y ovino (campaña 2011).

Asimismo, en 2013, se han elaborado los estudios de cadena de valor de los piensos de cereales, el aceite de orujo de oliva y el vino.

La totalidad de los estudios se encuentran publicados en la web del Observatorio de Precios de Alimentos, en los dos enlaces siguientes:

Enlace 1:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/estudios-e-informes/default.aspx>

Enlace 2:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/frescos.aspx>

8.3.1. *Actuaciones, charlas, seminarios congresos, con los diferentes agentes de la cadena alimentaria*

Durante el año 2013, el Observatorio ha asistido a jornadas y encuentros con las diferentes asociaciones, organizaciones, federaciones, administraciones públicas, conserjerías de agricultura de distintos países de Europa y de otros organismos internacionales, relacionadas con la cadena alimentaria.

El propósito ha girado en torno a la consecución de convenios de colaboración, a la mejora del diálogo y la comunicación entre todos los agentes del sector agroalimentario.

A nivel internacional:

- Participación en el Foro de Alto Nivel para mejorar el funcionamiento de la Cadena Alimentaria:
 - Grupo de Sherpas: asistencia a las reuniones mantenidas los días 3 de julio, 24 de septiembre y 15 de noviembre de 2013.
 - Plataforma sobre Observatorios de Precios: España participó en esta plataforma durante la reunión mantenida el 18 de octubre de 2013.
- Participación en la Reunión «Food waste along the supply chain», celebrada en Paris, de la OCDE, donde se analizaron las diversas formas de afrontar la problemática del desperdicio alimentario, incidiendo en las iniciativas innovadoras dirigidas a Reducir, Reutilizar (Revalorizar y Redistribuir) y Reciclar los alimentos desperdiciados y presentación de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio» en el marco de la «Session 5. Government strategies and actions on food waste». 20 y 21 de junio de 2013.

A nivel nacional:

- Intervención en la Jornada Parlamentaria «Anteproyecto de Ley de Medidas para la mejorar el funcionamiento de la cadena» organizada por FIAB, celebrada el 12 febrero de 2013.
- Intervención en la Jornada sobre la «Ley de Medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria» organizada por la Asociación Nacional de Defensa de la Marca (ANDEMA), celebrada el 8 de febrero de 2013.
- Asistencia Jornada «EL futuro de la PAC. EL sector agrario en un mundo global», celebrada el 13 de marzo de 2013.
- Participación en una sesión de intercambio de experiencias MAGRAMA-Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) a través de videoconferencia sobre «Presentación del Proyecto de Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria: orígenes, implicaciones y perspectivas de futuro en España», celebrada el 14 de marzo de 2013.
- Desayuno Lácteo en el comedor del pabellón del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, al que asistieron profesionales del marketing, la promoción y la publicidad de productos de otros sectores de consumo con el objetivo de intercambiar experiencias con las autoridades del Ministerio presentes en el acto, sobre cómo actúan otros sectores y empresas a la hora de valorizar sus productos. 25 de marzo de 2013.
- Presentación de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio» en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. 2 de abril de 2013.
- Intervención en la Conferencia sobre la «Ley de Medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria» del Instituto San Telmo celebrada el 9 de abril de 2013.
- Intervención en la Jornada sobre «Equilibrio y transparencia entre los operadores: la nueva Ley de mejora de la cadena alimentaria» organizada por ESADE Brand Institute, celebrada el 29 de mayo de 2013.
- Presentación por el MAGRAMA de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio» en la Plataforma Tecnológica Food for Life. 28 de mayo de 2013.
- Jornada sobre «recuperar valor para reequilibrar el sector lácteo», con objeto de conmemorar el Día Mundial de Leche 2013. 31 de mayo de 2013.
- Participación en el I Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario organizado por AECOC. 31 de mayo de 2013.

- Intervención en la Jornada sobre «Innovación en el sector del gran consumo» organizado por PROMARCA, celebrada el día 18 de junio de 2013.
- Intervención en el Foro sobre el «Proyecto de Ley de la Cadena Alimentaria» organizado por La Voz de Galicia, celebrada el día 25 de junio.
- Intervención en la Conferencia sobre «Ley de Cadena Alimentaria» organizada por el periódico Expansión, celebrada el día 27 de junio de 2013.
- Intervención en el Desayuno de redacción sobre la «Innovación de las primeras marcas, motor de la industria» organizado por ABC, celebrado el 11 de julio de 2013.
- Presentación de la Campaña de Productos Lácteos Sostenibles en la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. 5 de septiembre de 2013.
- Presentación de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio» en la feria Fruit Attraction. 18 de octubre de 2013.
- Colaboración en la Presentación de la «Guía práctica para reducir los desperdicios alimentarios» editada por Unilever. 23 de octubre de 2013.
- Organización de la Semana de la reducción del desperdicio alimentario y lanzamiento de la campaña «Buen aprovechado. Reduce el desperdicio de alimentos». 4 al 10 de noviembre de 2013.
- Participación en el Grupo de Prevención de AECOC en el que se realizó por parte de la empresa consultora Garrigues, una exposición de los beneficios y oportunidades de mejora en la fiscalidad de las donaciones de alimentos. 10 de octubre de 2013.
- Participación en la Jornada técnica «el futuro de las razas autóctonas» en Biescas, Huesca, donde se presentó el estudio de «Canales cortos de comercialización en el sector agroalimentario». 18 de octubre de 2013.
- Reunión con los Bancos de Alimentos para analizar las limitaciones existentes para favorecer las donaciones de alimentos por parte de empresas del sector agroalimentario. 22 de octubre de 2013.
- Participación en la mesa redonda organizada por El Confidencial sobre «Innovación en el sector del gran consumo». 30 de octubre de 2013.
- Participación en el I Encuentro Visión Global de la Alimentación en el S. XXI organizado por la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía con la intervención sobre «La innovación en la industria alimentaria como impulso de la alimentación y la gastronomía». 22 de noviembre de 2013.
- Reunión con representantes de las ONGs PROCLADE, PROYDE Y SED para estudiar la posible colaboración en el desarrollo de un programa de sensibilización sobre desperdicio alimentario en centros de educación primaria. 3 de diciembre de 2013.
- Comisiones de Seguimiento del «Convenio de Colaboración para la mejora de la eficiencia de las cadenas de valor y comercialización de la leche y los productos lácteos»:
 - IV Reunión de fecha 31 de enero de 2013.
 - V Reunión de fecha 20 de marzo de 2013.
 - VI Reunión de fecha 30 de mayo de 2013.
 - VII Reunión de fecha 26 de julio de 2013.
 - VIII Reunión de fecha 16 de octubre de 2013.
 - IX Reunión de fecha 9 de diciembre de 2013.
- Jornadas 2013 de #Anticipa2:
 - «Claves para diseñar con éxito productos dirigidos a Mercados Internacionales Brasil, Japón, China e India». 12 de marzo de 2013.

- «Qué, Dónde y Cuándo come el cliente de Hostelería. El nuevo paradigma y las claves en el canal HORECA». 8 de abril de 2013.
- Creación y gestión de marca gastronómica: Productos Gourmet, premium u de lujo. 24 de abril de 2013.
- Presentación del libro «Reinventores»: Descubra creatividad y nuevos modelos de negocio gastronómicos con los mejores cocineros. 22 de mayo.
- «Sensaciones y emociones en el punto de venta: ¿cómo medir la experiencia de compra?» 26 de junio de 2013.
- «The Food Mirror: inspiración e innovación creativa a través de las tendencias alimentarias» Creating the FOODture. 11 de julio.
- «La Proximidad, la Conveniencia y las tiendas regentadas por extranjeros en el consumo actual». 25 de septiembre de 2013.
- «El desperdicio alimentario: un problema global, enfoques prácticos». 7 de noviembre de 2013.
- «El Laboratorio del Gran Consumo en el Reino Unido: Cómo aportan valor a los productos básicos». 13 de diciembre de 2013

8.4. Relaciones interprofesionales y contractuales

8.4.1. Reconocimiento de organizaciones interprofesionales agroalimentarias

En 2013 no se ha reconocido ninguna nueva organización interprofesional agroalimentaria, revocándose el reconocimiento a las tres organizaciones interprofesionales siguientes:

- OIAH (Organización Interprofesional Agroalimentaria del Higo Seco y Derivados).
- IVIM (Organización Interprofesional del Vio de mesa, incluido el Vino de mesa con Indicación Geográfica de la Tierra y el Vino de mesa con Indicación Geográfica).
- INTERMOSTO (Organización Interprofesional Agroalimentaria de los Mostos y Zumos de Uva).

Las OIAs oficialmente reconocidas hasta el 31 de diciembre de 2013 son 24, abarcando la gran mayoría del sector agroalimentario en sus distintas facetas agrícolas, ganaderas y pesqueras.

OIAs RECONOCIDAS A 31 DE DICIEMBRE DE 2013	SEDE	FECHA DE RECONOCIMIENTO
AIFE (Asociación Interprofesional de Forrajes Españoles)	Lérida	1997
INTERCITRUS (Interprofesional Citrícola Española)	Valencia	1998
INVAC (Organización Interprofesional de la Carne del Vacuno Autóctono de Calidad)	Madrid	1998
AILIMPO (Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo)	Murcia	1998
INPROVO (Organización Interprofesional del Huevo y sus Derivados)	Madrid	1998
PROPOLLO (Organización Interprofesional de la avicultura de Carne de Pollo del Reino de España)	Madrid	1999
ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)	Zafra	1999
INCERHPAN (Organización Interprofesional Agroalimentaria de Cereales Panificables y Derivados)	Madrid	1999

OIAs RECONOCIDAS A 31 DE DICIEMBRE DE 2013	SEDE	FECHA DE RECONOCIMIENTO
INTERCUN (Organización Interprofesional para Impulsar el sector Cunícola)	Azpeita	2000
INLAC (Organización Interprofesional Láctea)	Madrid	2000
INTEROVIC (Organización Interprofesional del Ovino y el Caprino)	Madrid	2001
INTERATÚN (Organización Interprofesional del Atún)	Vigo	2001
AQUAPISCIS (Organización Interprofesional de la Acuicultura Continental Española)	Madrid	2002
Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español	Madrid	2003
OIPVRE (Organización Interprofesional del Vino de Rioja)	Logroño	2004
Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa	Sevilla	2005
OITAB (Organización Interprofesional del Tabaco de España)	Navalmoral de la Mata	2006
Asociación Interprofesional del Caracol de Crianza	Castellfollit del Boix	2007
INTERAL (Interprofesional Española de la Alimentación Animal)	Madrid	2007
INTERPORC (Asociación Interprofesional del Porcino de Capa Blanca)	Madrid	2008
INTERPALM (Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas)	Zaragoza	2010
ASICCAZA (Asociación Interprofesional de la Carne de Caza Silvestre)	Ciudad Real	2010
INTERMIEL (Organización Interprofesional de la miel y los Productos Apícolas)	Madrid	2011
INTERESPADA (Organización Interprofesional del Pez Espada)	Madrid	2011

8.4.2. Extensiones de norma aprobadas

En el presente año 2013 se han aprobado, previo informe favorable del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, cuatro extensiones de norma:

- ACEITUNA DE MESA: Orden AAA/1589/2013, de 28 de agosto, por la que se extiende el acuerdo de la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para realizar campañas de promoción de la aceituna de mesa, mejorar la información y conocimiento sobre las producciones y los mercados y realizar programas de investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios para las campañas 2013/2014, 2014/2015 y 2015/2016.
- ASICI: Orden AAA/1830/2013, de 24 de septiembre, por la que se extiende el Acuerdo de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para la promoción de los productos del cerdo ibérico, la optimización del conocimiento y la transparencia informativa del sector y el apoyo a la investigación e innovación tecnológica durante las campañas 2013-2014, 2014-2015 y 2015-2016.
- ASICI: Orden AAA/22/2014, de 9 de enero, por la que se extiende el acuerdo de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para la mejora de la trazabilidad y la calidad de las producciones de ibérico y coadyuvar al cumplimiento de la norma de calidad del ibérico, durante la campaña 2013/2014.

- INTERPORC: Orden AAA/1934/2013, de 10 de octubre, por la que se determina la cuantía de la aportación económica obligatoria que se trasladará al resto de eslabones que intervienen en la comercialización de los productos derivados de la canal de carne de porcino.

8.4.3. Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias

El Consejo es un órgano colegiado adscrito al MAGRAMA creado por la Ley 38/1994, de 30 de diciembre.

Son funciones del pleno del Consejo el emitir informes previos al reconocimiento o revocación de las OIAs por parte del MAGRAMA, emitir informes con carácter previo a la aprobación de extensiones de normas y el asesoramiento al Departamento en materia interprofesional.

En el año 2013 el Pleno del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias se reunió en dos ocasiones:

- El 26 de julio de 2013 para emitir informe sobre la revocación del reconocimiento como organizaciones interprofesionales agroalimentarias a OIAH, IVIM e INTERMOSTO y sobre las extensiones de norma propuestas por la Organización Interprofesional de la ACEITUNA DE MESA, ASICI (promoción) e INTERPORC.
- El 20 de diciembre de 2013 para emitir informe sobre la extensión de norma propuesta por ASICI para coadyuvar al cumplimiento de la norma de calidad del ibérico.

El Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias informó favorablemente las cuatro propuestas de extensión de norma presentadas.

8.4.4. Visita a Mercamadrid

El 14 de mayo de 2013 tuvo lugar un encuentro entre representantes de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias y los medios de comunicación. Se realizó un recorrido por las instalaciones del Mercado Central de Madrid, en el momento de máxima actividad, para dar a conocer en este escenario excepcional las joyas gastronómicas más preciadas de nuestras organizaciones interprofesionales, interactuar y acercar la realidad de las interprofesionales y sus productos a los medios de comunicación especializados.

Durante la ruta por el kilómetro cero de la gastronomía se contó con la participación del Director General, Fernando Burgaz, así como con el distribuidor Luis Pacheco propietario de Gold Gourmet.

8.4.5. Homologación de contratos tipo agroalimentarios

El otro puntal fundamental en la vertebración de la cadena agroalimentaria son las relaciones contractuales. En efecto se trata de un sistema encaminado a ordenar las transacciones de productos agrarios que hayan de ser sometidos a algún proceso de almacenamiento, conservación, acondicionamiento o transformación industrial, y, por supuesto, a su comercialización, antes de llegar al consumidor, con la seguridad de que este hecho supone un paso decisivo para conseguir una situación estable de los mercados de los productos agrarios. La contratación realizada antes de la siembra o del comienzo de su ciclo de producción, permite adaptar las producciones, en cantidad y calidad, a las demandas de los mercados nacionales y extranjeros.

Homologación de contratos tipo agroalimentarios en 2013

CONTRATO TIPO HOMOLOGADO	ORDEN	B.O.E.
1. Naranjas y grupo mandarinas a peso para su comercialización en fresco	AAA/349/2013	Nº54, 04/03/2013
2. Prorroga forrajes con destino a su transformación	AAA/433/2013	Nº66, 18/03/2013
3. Patata con destino a industria de transformación	AAA/434/2013	Nº66, 18/03/2013
4. Patata dedicada al comercio en fresco	AAA/483/2013	Nº74, 27/03/2013
5. Limones con destino a su comercialización en fresco	AAA/841/2013	Nº117, 16/05/2013
6. Limones con destino a su transformación en zumo	AAA/842/2013	Nº117, 16/05/2013
7. Pomelos con destino a su comercialización en fresco	AAA/843/2013	Nº117, 16/05/2013
8. Pomelos con destino a su transformación en zumo	AAA/844/2013	Nº117, 16/05/2013
9. Cultivo y compraventa tabaco	AAA/856/2013	Nº118, 17/05/2013

8.4.6. Subvenciones

Subvenciones a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias en régimen de concurrencia competitiva

CUADRO 1
BALANCE PRESUPUESTARIO DE LAS AYUDAS A LAS ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES AGROALIMENTARIAS

CONCEPTO	FINALIDAD	DOTACIÓN DISPONIBLE	IMPORTE SOLICITUDES	SUPERÁVIT/ DÉFICIT
23.14.413A.470	Asistencia técnica	130.000,00	80.979,42	+49.020,58
23.14.413A.776.01	Planes marco	400.000,00	343.829,31	+56.170,69

CUADRO 2
CONCESIÓN DE AYUDAS A LAS ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES AGROALIMENTARIAS
CLASIFICADAS POR BENEFICIARIOS

BENEFICIARIOS	SOLICITUD		CONCESIÓN	
	Nº Ayudas	Importe	Nº Ayudas	Importe
ACEITUNA DE MESA	1	20.781,75	1	20.781,75
AILIMPO	3	50.967,30	3	44.521,54
ASICCAZA	1	33.276,11	1	33.276,11
ASICI	1	89.750,00	1	89.750,00
CARACOL CRIANZA	1	31.280,83	1	28.152,75
INLAC	1	7.000,00	1	6.300,00
INPROVO	1	26.184,43	1	20.947,54
INTERAL	1	8.600,00	1	7.740,00
INTERESPADA	1	8.473,04	1	8.473,04
INTERMIEL	1	13.151,80	1	13.151,80
INTERPALM	1	26.078,47	1	26.078,47
INVAC	1	89.440,00	1	89.440,00
PROPOLLO	3	19.825,00	3	13.877,50
TOTAL	17	424.808,73	17	402.490,50

CUADRO 3
AYUDAS A LAS ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES AGROALIMENTARIAS EN EL EJERCICIO
2013, CLASIFICADAS POR FINALIDADES

Actividad subvencionable	Ayudas solicitadas	Ayudas concedidas	Importe concedido
Gastos anuales de asistencia técnica	4	4	80.979,42
Planes de mejora de la calidad y seguridad	8	8	181.399,29
Trazabilidad, certificación y acreditación	1	1	4.620,00
Planes para conocimiento de los mercados	4	4	135.491,79
TOTAL	17	17	402.490,50

Resumen ayudas OIAs 2013

- Organizaciones interprofesionales solicitantes: 14
- Organizaciones interprofesionales beneficiarias: 13
- Total de ayudas solicitadas: 20
- Desistimientos: 1

- Ayudas denegadas: 2
- Ayudas concedidas: 17
 - Asistencia técnica (gerente): 4
 - Planes marco: 13
- Renuncias a ayudas concedidas: 0
- Subvención media: 23.675,91€

8.5. Dieta mediterránea

2014 Año Internacional de la Dieta Mediterránea

La Dieta Mediterránea representa, no solo una dieta alimentaria, sino también un estilo de vida saludable, el sentimiento de pertenencia a una comunidad y la promoción de un territorio y de su diversidad. En reconocimiento a su importancia, la UNESCO declaró la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010.

La disposición adicional octogésima de la Ley 2/2012, de 29 de junio, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2012, otorgó a la celebración de «2014 Año Internacional de la Dieta Mediterránea» la consideración de acontecimiento de excepcional interés público a los efectos de lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 49/2002, de 23 de diciembre.

El artículo 27 de la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y de los incentivos fiscales al mecenazgo, señala que la Ley que apruebe los programas de apoyo a acontecimientos de excepcional interés público regulará la creación de un consorcio o la designación de un órgano administrativo que se encargue de la ejecución del programa y que certifique la adecuación de los gastos realizados a los objetivos y planes del mismo, en el que necesariamente estarán representadas las Administraciones públicas interesadas en el acontecimiento y, en todo caso, el Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

Los beneficios fiscales de este programa serán los máximos establecidos en el artículo 27.3 de la citada Ley 49/2002.

Por todo ello se ha aprobado la Orden PRE/2370/2013, de 17 de diciembre, por la que se crea el órgano administrativo encargado de la ejecución del programa de apoyo a la celebración del acontecimiento de excepcional interés público «2014 año internacional de la dieta mediterránea».

Formarán parte del órgano colegiado cinco miembros, uno en representación del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas, designado por su Ministro, dos en representación del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, designados por su Ministro, uno en representación de la Agencia de Información y Control Alimentarios, designado por su Director y un representante de la Fundación Dieta Mediterránea, designado por su Presidente.

Consejo Español de la Dieta Mediterránea

La gastronomía española goza de un gran prestigio internacional y es reflejo de la cultura alimentaria. En ella juega un papel relevante la dieta mediterránea. Desde el Gobierno de España se están emprendiendo iniciativas para posicionar la «Marca España» en el ámbito internacional. Situar la Dieta Mediterránea dentro de esta «Marca España» va a constituir un elemento central en la actividad de la Administración Pública.

Con el objetivo de tutelar, defender, poner en valor y promover los productos agroalimentarios y el estilo de vida asociado a la Dieta Mediterránea con mecanismos tendentes a sostener sus competencias, co-

nocimientos y tradiciones se ha intentado crear, con el nombre de Consejo Español de la Dieta Mediterránea, un órgano colegiado, asesor y consultivo, adscrito a efectos administrativos al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación.

El Consejo permitirá la participación de las distintas Administraciones Públicas con competencias en la materia y de los empresarios y profesionales, sirviendo de foro de diálogo, participación y colaboración, impulsando la cooperación entre la iniciativa pública y privada.

Sin embargo, el Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas no ha considerado oportuna la creación de un nuevo órgano colegiado con las funciones descritas, por lo que se ha optado por la creación en el seno de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural del Grupo de Trabajo Español de la Dieta Mediterránea, de carácter asesor y consultivo.

El grupo de trabajo, estará integrado por representantes del Departamento, de las Comunidades Autónomas, de la Administración local, de la industria alimentaria y de la Fundación Dieta Mediterránea.

Las funciones básicas del grupo de trabajo son:

- Favorecer el diálogo y la comunicación para promover y potenciar la dieta mediterránea.
- Valorar y estudiar iniciativas y acciones para la protección y promoción de la dieta mediterránea.
- Analizar e intercambiar información sobre las posibles propuestas de actuación de las administraciones competentes.
- Analizar e intercambiar información sobre las posibles recomendaciones a los diversos agentes económicos.
- Intercambiar información y colaborar en el desarrollo de trabajos con la Fundación Dieta Mediterránea.
- Coordinar e intercambiar información sobre actividades formativas y educativas, así como sobre intercambios culturales, científicos y económicos.

8.6. Actuaciones en el Sector Lácteo año 2013

El **Convenio de Colaboración para la Mejora de la Eficiencia de las Cadenas de Valor y Comercialización de la Leche y los Productos Lácteos** suscrito en septiembre de 2012, se firmó con el objetivo de mejorar la calidad de la leche y los productos lácteos, la aplicación de la normativa y la vertebración de las cadenas de valor.

El Convenio contemplaba la creación de una Comisión de Seguimiento para garantizar los avances en la cooperación entre las partes –productores, industria y distribución– tanto en la mejora de la puesta en valor de las producciones de leche y productos lácteos, como en el desarrollo de otras actuaciones orientadas a la coordinación y el trabajo en común, para la mejora del funcionamiento de la cadena de valor de dichos productos.

Tras la firma del Convenio, se han celebrado ocho Comisiones de seguimiento, en las cuales se han tratado temas de gran relevancia para el sector lácteo.

Las primeras comisiones se centraron en la búsqueda de soluciones para evitar que se destruya valor en la cadena láctea, donde ninguno de los agentes estaba recibiendo una remuneración justa por el valor aportado. Se incrementaron los esfuerzos para dotar de transparencia al sector, tanto en materia de precios, como en la información relativa a los intercambios de leche entre operadores. Para ello se estableció un «cuadro de mando», que ha permitido disponer, cada mes, de una información global del conjunto de movimientos de la leche a lo largo de la cadena, para conocer mejor la realidad del sector y

los movimientos comerciales que se registran. Además se han realizado exhaustivos seguimientos de los precios de venta de la leche en el comercio minorista, así como de la evolución del consumo en el hogar de la leche y los derivados lácteos.

En el seno de este Convenio también se han realizado actuaciones en el ámbito del control de calidad y se han ido avanzando los detalles de la nueva norma de calidad para el yogur, actualmente en tramitación reglamentaria. Esta nueva norma actualiza y simplifica la actual, para adecuarla a la nueva realidad del mercado, eliminando restricciones que puedan situar a los productores españoles en una situación de desventaja, con el fin de garantizar la leal competencia entre las industrias y mejorar la competitividad del sector.

Durante la V reunión del Comité de Seguimiento, se destacaron los avances en la preparación de la campaña «Bienvenidos al campo», una iniciativa del Ministerio destinada a acercar al consumidor y al conjunto de la sociedad, al día a día y al buen hacer de agricultores, ganaderos, pescadores, industrias agroalimentarias y distribución. Sobre esta actividad, el Director General avanzó los preparativos que se están llevando a cabo para su puesta en marcha, y subrayó la intención de dedicar su primera orientación hacia el sector lácteo.

El 25 de marzo se celebró el «Desayuno Lácteo», comprendido entre los estudios de mercado para aumentar la percepción del valor de la leche y los productos lácteos llevados a cabo en el seno del Convenio. Durante este acto, directores creativos de agencias de publicidad, directores de marketing de empresas de consumo alimentario y diseñadores de packaging intercambiaron ideas para revalorar los productos lácteos.

Por lo que respecta a las actuaciones en materia de promoción, se ha llevado a cabo una acción promocional llevada a cabo dentro de los espacios publicitarios de RENFE, así como la difusión de distinto material a través de la página web. www.alimentación.es. Además, también se ha puesto en marcha una campaña promocional en Internet bajo la etiqueta #megustalaleche, para divulgar los beneficios de la leche y los productos lácteos, utilizando las posibilidades que ofrecen las redes sociales para informar a los consumidores, con especial incidencia en los más jóvenes. Esta campaña comenzó el 30 de mayo y ha tenido una duración de 3 meses. Otra de las acciones promocionales realizada en el seno de este Convenio fue la Semana de la Leche y Productos Lácteos, que se celebró coincidiendo con el Día Internacional Lácteo (13 de junio).

Por otro lado y tal y como se había comprometido el Ministerio, en la Comisión de Seguimiento celebrada durante el mes de octubre, se presentó para su validación, el borrador del Informe del Observatorio de Precios del Sector Lácteo, que pretende aportar al sector información mensual de sus principales parámetros y que se ha ido elaborando desde entonces.

Desde la firma del Convenio, cabe destacar que se ha constatado, en líneas generales, una evolución positiva del sector. La firma de los Convenios del Sector Lácteo ha significado un gran alivio para el sector productor, que recibe en este mes de octubre hasta 10 céntimos de euro más por litro que en el mismo mes del año pasado.

Productos Lácteos Sostenibles (PLS). En beneficio de todos

Siguiendo con el objetivo de conseguir la viabilidad del sector lácteo, el 3 de diciembre de 2012, durante la III Reunión de la Comisión de Seguimiento, el Ministro Arias Cañete anunció que el MAGRAMA estaba trabajando también en un Programa de Productos Lácteos Españoles Sostenibles, el cual dió lugar finalmente al **Convenio de Colaboración, entre Industrias de Producción y Elaboración de Productos Lácteos, Empresas de la Distribución Alimentaria y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para la Implantación y Desarrollo de un Programa de Productos Lácteos Sostenibles**, que fue suscrito el pasado 12 de febrero de 2013.

Su principal objetivo es el de evitar la destrucción de valor de la leche, por depreciación del producto a lo largo de toda la cadena, y lograr de esta forma una mejora de las condiciones operativas de todos los agentes que intervienen en cada una de las fases del proceso de suministro, sin que esto vaya en detrimento del consumidor.

El Convenio establece el compromiso común de todas las empresas adheridas al mismo, de diseñar y establecer el logotipo de «Productos Lácteos Sostenibles». Este logo podrá ser utilizado por las empresas adheridas, una vez que el MAGRAMA haya verificado que éstas cumplen con los compromisos libremente adquiridos mediante la adhesión al Convenio. Por lo tanto el logo PLS pretende ser una garantía del origen español de la leche y de los derivados lácteos y de que ésta ha sido contratada y comercializada en unas condiciones que garantizan la sostenibilidad económica del sector lácteo español.

Al cierre del año 2013, las industrias lácteas autorizadas para hacer uso del logo PLS son: Nestlé España, Agrupación Cooperativas Lácteas Clesa, Alimentos Lácteos, CAPSA, COVAP, Feiraco Lácteos, Grupo Leche Pascual, Sociedad Cooperativa Alta Moraña, Danone, IPARLAT, Industrias Lácteas Asturianas, Mantequerías Arias y Central Quesera Montesinos. Las empresas de distribución autorizadas a utilizar el logotipo de Productos Lácteos Sostenibles son Alcampo, Mercadona, El Corte Inglés, DIA, Eroski y Carrefour. A partir del mes de septiembre el consumidor ha podido encontrar leche y productos lácteos en los lineales con el logo PLS, además de diversas acciones promocionales llevadas a cabo por la distribución para la valorización de los productos lácteos.

Las campañas promocionales llevadas a cabo en el seno del primer Convenio de Colaboración, han sido reforzadas a partir del lanzamiento de los Productos Lácteos Sostenibles (PLS), presentados por el Ministro Arias Cañete el pasado 5 de septiembre de 2013. Para la promoción de los mismos se ha destinado un presupuesto de 530.000 € que incluyen el spot de televisión que puede verse desde el mes de octubre y cuya emisión se ha visto posteriormente reforzada con la emisión en RTVE de unos 200 pases adicionales, de acuerdo con las condiciones fijadas por la Comisión de Publicidad y Comunicación Institucional.

8.7. Programa de Alta Formación para Gestores de Empresas de la Cadena Alimentaria

El Programa de Alta Formación del MAGRAMA es una oferta formativa de alto contenido estratégico, alta calidad y muy próximo a las empresas. Está dirigido al perfeccionamiento directivo de los cuadros técnicos, ejecutivos y de dirección de las empresas de la cadena agroalimentaria, en especial de las PYMES, para las que se reserva hasta un 75% de las plazas de cada acción formativa. El Programa de Alta Formación invierte en el capital humano de nuestras empresas de la cadena alimentaria con presupuesto del capítulo 6 del MAGRAMA.

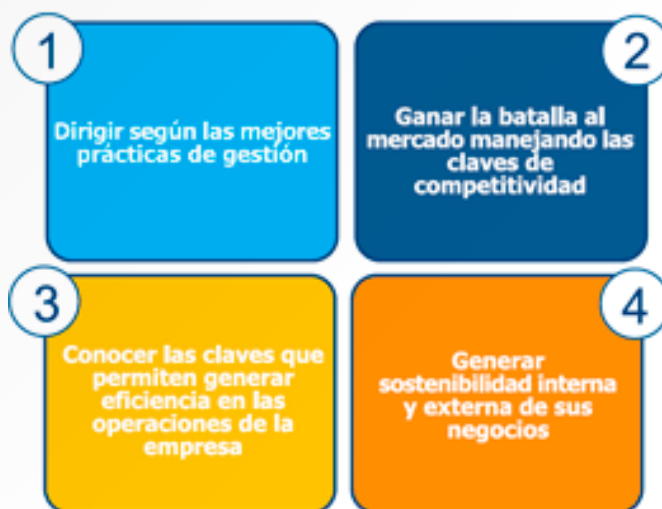
El Programa de Alta Formación para Gestores de Empresas de la Cadena Agroalimentaria (PAFGECA) es una iniciativa del MAGRAMA, coordinada a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria.

Este Programa está enfocado a fomentar la formación de gestores de empresas de la cadena agroalimentaria, y en especial, los pertenecientes a PYMES y entidades asociativas agrarias.

Comenzó la I edición en el año 2007 y con clara vocación de continuidad. En 2013 se ha desarrollado la VII edición.

Aunque se pretende involucrar a todo el sector, se ha puesto especial hincapié en aquellas PYMES y subsectores considerados por el MAGRAMA como estratégicos desde el punto de vista de la formación: Cooperativas y entidades asociativas agrarias, Agricultura Ecológica y Vino.

La oferta formativa del Programa se ordena en torno a 4 retos, considerados como prioritarios para la cualificación de los gestores, con la finalidad de dotar al Programa de un adecuado enfoque conceptual y estratégico:



En el siguiente cuadro se indican las 4 acciones formativas que se han celebrado en 2013, organizadas con su reto, con la fecha, el lugar de celebración, la duración y la entidad impartidora seleccionada.

Nombre del Curso	Lugar	Fecha	Duración	Entidad Impartidora
Reto I. GESTIÓN. Dirigir según las mejores prácticas de gestión				
Programa de Alta Gestión para Directivos de Empresas Agroalimentarias	Madrid	12/02/2013 a 16/07/2013	200 h en 5 meses	San Telmo
Programa de Alta Gestión para Directivos de Empresas Agroalimentarias	Zaragoza	14/03/2013 a 19/07/2013	200 h en 5 meses	San Telmo
Reto II. MERCADO. Ganar la batalla al mercado manejando las claves de la competitividad				
Seminario "La Cadena Alimentaria: Generar valor en el entorno actual"	Madrid	29/01/2013	7 horas	San Telmo
Seminario "La Cadena Alimentaria: Generar valor en el entorno actual"	Girona	28/06/2013	7 horas	San Telmo

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA.

El MAGRAMA ha realizado durante el año 2013: dos Programas de Alta Gestión para Directivos de empresas agroalimentarias impartidos por el Instituto Internacional San Telmo, con una duración de 200 horas lectivas, uno en Madrid y otro en Zaragoza; y dos seminarios de coyuntura «La Cadena Alimentaria: Generar valor en el entorno actual», uno en Madrid el 29 de enero de 2013 y otro en Girona el 28 de junio de 2013.

Jornadas #Anticipa2 celebradas en 2013

También, a lo largo de 2013 se han celebrado 9 jornadas técnicas de #Anticipa2.

Las Jornadas #Anticipa 2 son jornadas gratuitas que forman parte del Programa de Alta Formación para Gestores de Empresas de la Cadena Alimentaria (PAFGECA), y son una iniciativa del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para abordar temas que están marcando o marcarán tendencias en el sector agroalimentario.

A lo largo de 2013 el número de participantes en las jornadas se ha acercado a 550, si bien en las redes sociales el impacto en el sector ha sido muchísimo mayor.

Los títulos y fechas se indican a continuación:

- 1º Claves para diseñar con éxito productos dirigidos a mercados internacionales: Brasil, Japón, China e India. 12 de marzo
- 2º ¿QUÉ, DÓNDE Y CUÁNDO come el cliente de Hostelería? El nuevo paradigma y las claves en el Canal HORECA. 8 de abril
- 3º Creación y gestión de marca gastronómica: Productos gourmet, premium o de lujo. 24 de abril
- 4º Presentación del libro «Reinventores»: Descubra creatividad y nuevos modelos de negocio gastronómicos con los mejores cocineros. 22 de mayo
- 5º Sensaciones y emociones en el punto de venta. ¿Cómo medir la experiencia de compra? 26 de junio
- 6º Los drivers de la innovación alimentaria desde el estudio de las tendencias. 11 de julio
- 7º La proximidad, la conveniencia y las tiendas regentadas por extranjeros en el consumo actual. 25 de septiembre
- 8º El desperdicio alimentario: un problema global, enfoques prácticos. 7 de noviembre
- 9º El Laboratorio del Gran Consumo en el Reino Unido. Cómo aportan valor a los productos básicos. 13 de diciembre

Resultados del Programa de Alta Formación (2007 a 2013)

El balance de los siete años de Programa de Alta Formación (de 2007 a 2013) ha sido la realización de 77 acciones formativas, en las que han participado 1.620 gestores y directivos de empresas de la cadena alimentaria, de los cuales casi una cuarta parte han sido mujeres, un 12 % de los gestores pertenecen a cooperativas o entidades asociativas agrarias, y un 9% son participantes de la agricultura ecológica. El porcentaje de participantes de PYMES está en el 76%. El número total de horas formativas supera las 98.600 horas, que supone una media de alrededor de 60 horas por participante. La Fundación San Telmo es la entidad impartidora que más horas lectivas ha aportado al Programa de Alta Formación.

Durante los seis años del Programa de Alta Formación se ha alcanzado el objetivo de cubrir el 75 % de las plazas con participantes de PYMES, y se ha llegado a 13 Comunidades Autónomas: Madrid, Galicia, Aragón, La Rioja, Andalucía, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Navarra, Región de Murcia, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Principado de Asturias. Con ocho seminarios internacionales de comercialización se han visitado 5 países: EEUU (2 veces), Japón (2 veces), Francia, Reino Unido (2 veces) y Dinamarca a lo largo de estos 7 años.

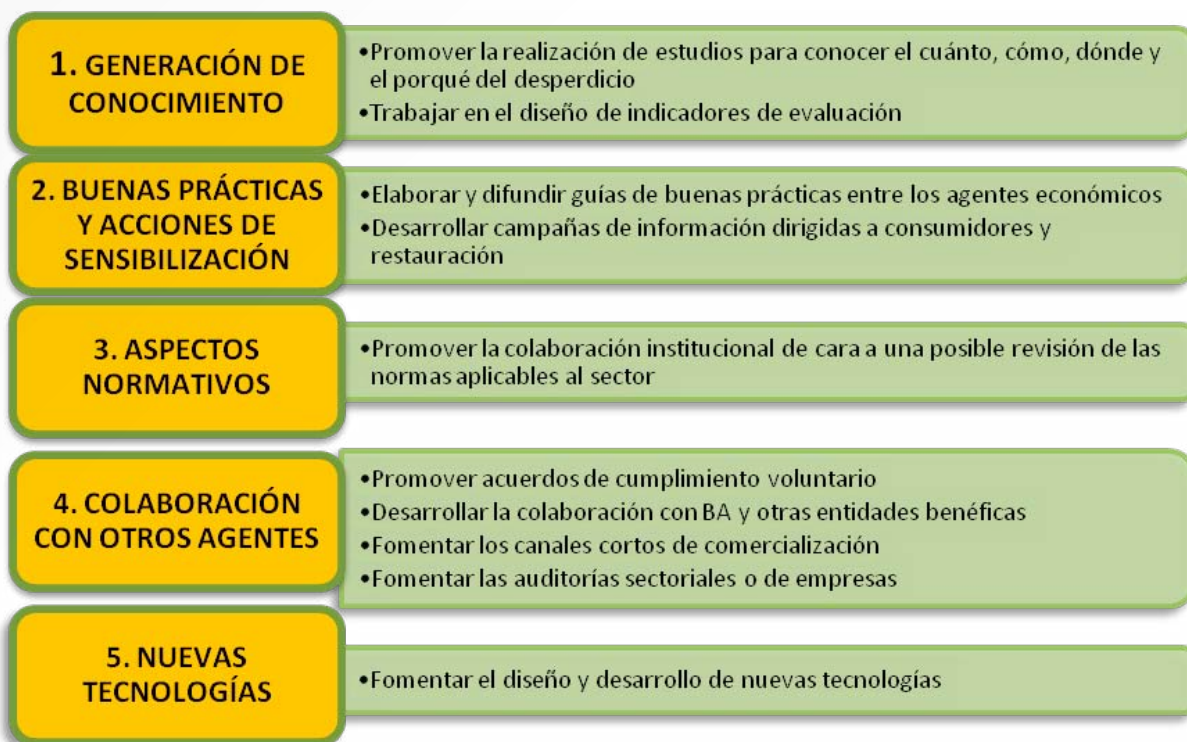
8.8. Estrategia «Más alimento menos desperdicio». Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

La Estrategia «Más alimento, menos desperdicio», fue presentada el día 2 de abril de 2013.



Este programa se enmarca dentro de las políticas de sostenibilidad promovidas por el Ministerio y tiene como finalidad fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas; desarrollar de manera organizada, coordinada y estructurada actuaciones comunes que propicien un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena, que permita limitar las pérdidas y el desperdicio y reducir el impacto ambiental de la gestión de estos alimentos como residuos.

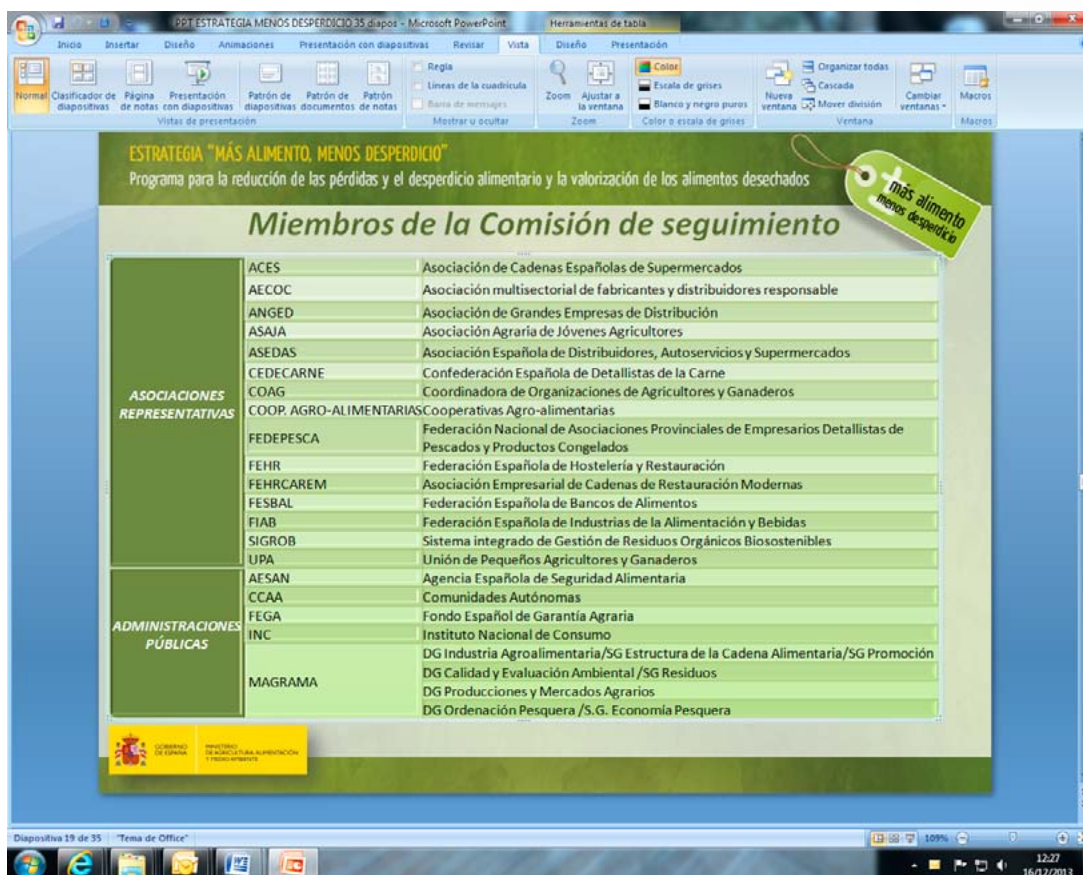
El desarrollo de la estrategia requiere el esfuerzo y cooperación de todo el sector agroalimentario español. Por tanto, el enfoque de la estrategia es multisectorial y multidisciplinar. La intención del Ministerio es que se instrumente mediante recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación. Deben ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que muestren su compromiso y se adhieran a la estrategia convencidos por sí mismos de este acuciante problema.



Con la finalidad de aunar los esfuerzos de todos los actores implicados, se ha constituido una Comisión de Seguimiento formada por el Ministerio y los principales actores de la cadena alimentaria (asociaciones sectoriales, asociaciones de consumidores, bancos de alimentos y otras Administraciones Públicas). La función principal de la comisión es evaluar el grado de cumplimiento de las actuaciones propuestas en el marco de la estrategia. A su vez, dependiendo de esta Comisión, se han creado Grupos de Trabajo de temas específicos para actuar de foros de encuentro y debate de ideas y propuestas.



La constitución de la Comisión de Seguimiento se realizó el 16 de abril de 2013. El Grupo de Trabajo de Estudios y Coordinación con Otros Agentes se constituyó el 14 de junio de 2013 y, finalmente, el Grupo de Trabajo de Sensibilización y Buenas Prácticas se constituyó el día 9 de octubre de 2013.



Las actividades llevadas a cabo en el marco de la Estrategia «Más alimento menos desperdicio» durante el 2013, han sido las siguientes:

Área 1: Generación de conocimiento

Junio 2013: Publicación del Estudio monográfico sobre el Desperdicio Alimentario del Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario.

Segundo semestre: Contratación y realización de estudios para conocer en qué etapas y procesos se producen las pérdidas y el desperdicio alimentario a lo largo de la cadena de suministros de alimentos.

28 de noviembre: Presentación ante el Grupo de Trabajo de Estudios y Coordinación con Otros Agentes de los borradores de estudios sobre el desperdicio alimentario en el sector primario, en la industria de transformación y en el sector de la distribución y en la restauración organizada, así como el estudio relativo a la vida útil de los alimentos.

De enero a diciembre: Antena de seguimiento, recopilación y análisis de la información, nacional e internacional, que se genere entorno a estas cuestiones.

Área 2: Buenas prácticas y acciones de sensibilización

Marzo: Contratación de la Federación Española de la Nutrición (FEN) para la realización de guías que faciliten el conocimiento del desperdicio alimentario y la promoción de mejores prácticas de conservación y elaboración de productos perecederos.

19 de junio: Divulgación en inglés de la Estrategia entre diferentes Organismos Internacionales, Estados Miembros de la Unión Europea y miembros de la OCDE.

Abril: Divulgación de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio» entre las diferentes administraciones del Estado.

20 y 21 de junio: Participación en la Reunión «Food waste along the supply chain» de la OCDE y presentación de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio».

18 de octubre: Presentación de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio» en la feria Fruit Attraction.

4 al 10 de noviembre: Semana de la reducción del desperdicio alimentario y lanzamiento de la campaña «Buen aprovechado. Reduce el desperdicio de alimentos», dirigida a los consumidores y a la restauración, con el objetivo de incrementar el conocimiento de la problemática existente y concienciar a la sociedad sobre la importancia del correcto aprovechamiento de los alimentos.



El material promocional está disponible en el portal institucional de información agroalimentaria www.alimentacion.es.

Además, se han preparado materiales informativos, consejos y recetas que ayudan a reutilizar los alimentos.

En cuanto a actividades divulgativas, en el marco de esta campaña se han organizado tres concursos a través de la web www.buenaprovecho.es con el fin de que consumidores y restauradores presenten sus trucos y recetas para un mejor aprovechamiento y conservación de alimentos.

Así mismo, se han realizado una serie de actuaciones informativas dirigidas al consumidor en puntos de venta de Madrid y se han distribuido pósters en los centros escolares nacionales con un decálogo con recomendaciones básicas sobre el aprovechamiento de alimentos dirigidos a profesores y alumnos.

7 de noviembre: Jornada «El desperdicio alimentario: Un problema global, enfoques prácticos», en el marco de las jornadas de #Anticipa2.

Entre el 3 y 30 de noviembre: Realización de talleres en colegios sobre consumo responsable.

Octubre a diciembre 2013: Diseño de un boletín o newsletter como instrumento institucional de información.

5 de noviembre: Desde el MAGRAMA se ha iniciado una estrategia de comunicación a través de las redes sociales, a través de las cuales se intenta resaltar y compartir todo lo que se ha realizado hasta el momento.

7 de noviembre: Publicación del Catálogo de iniciativas contra el desperdicio alimentario

7 de noviembre: Difusión de la campaña Buen aprovechado a través del tenedor.es

10 de diciembre: Nueva apariencia de la página web www.menosdesperdicio.es sobre el desperdicio alimentario dentro del sitio web del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, www.magrama.es.

Área 3: Aspectos normativos

10 de octubre: Participación del MAGRAMA en el Grupo de Prevención de AECOC en el que se realizó por parte de la empresa consultora Garrigues, una exposición de los beneficios y oportunidades de mejora en la fiscalidad de las donaciones de alimentos.

14 de octubre: Consulta a la AESAN sobre posibles barreras legales en materia de higiene que impidan las donaciones de alimentos sobrantes en el sector HORECA a entidades de acción social

22 de octubre: Reunión con los Bancos de Alimentos para analizar las limitaciones existentes para favorecer las donaciones de alimentos por parte de empresas del sector agroalimentario.

Área 4: Colaboración con otros agentes

Durante 2013: Apoyo institucional del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) al acuerdo «La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala», impulsado por la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC).

31 de mayo: Participación en el I punto de encuentro contra el desperdicio alimentario organizado por AECOC.

Asistencia regular a las jornadas de los comités de redistribución de alimentos y de prevención del desperdicio de AECOC.

– Grupo de prevención: **21 de mayo y 12 de noviembre** de 2013.

– Grupo de redistribución: **17 de mayo y 27 de junio** de 2013.

Septiembre: Guía de uso del logotipo de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio».

Colaboración con el sector en la presentación de iniciativas impulsadas por el sector y dirigidas a apoyar e impulsar los objetivos de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio».

23 de octubre: Presentación de la «Guía práctica para reducir los desperdicios alimentarios» editada por Unilever.

4 de noviembre: Presentación de la Iniciativa «Mov Rap» de Pascual.

3 de diciembre: Reunión con representantes de las ONGs PROCLADE, PROYDE Y SED, para estudiar la posible colaboración para desarrollar un programa de sensibilización sobre desperdicio alimentario en centros de educación primaria.

Área 5: Desarrollo de nuevas tecnologías

28 de mayo: Presentación por el MAGRAMA de la Estrategia «Más alimento, menos desperdicio», en la Plataforma Tecnológica Food for Life.

Octubre: Estudio para optimizar la vida útil de los alimentos.

9. FOMENTO INDUSTRIAL E INNOVACIÓN

9.1. Indicadores industria alimentaria

La industria agroalimentaria es la principal actividad de la industria manufacturera europea, representando el 14,9% de su facturación total y un valor superior a los 1.017.000 millones de euros, lo que supone un incremento del 6,8% respecto al año anterior. (Food Drink Europa_2012).

Cuenta con unas 287.000 empresas (UE-27), siendo la mayoría de ellas Pymes con menos de 250 trabajadores (un 99,1% del total), que dan empleo a 4,25 millones de personas y representan el 49,3% del total de la producción y el 63,4% del conjunto de puestos de trabajo que genera el sector agroalimentario en la UE.

Por otro lado, la industria alimentaria española ocupa el quinto puesto en valor de ventas tras Alemania, Francia, Italia y Reino Unido. Como ocurre en otros sectores industriales, las grandes empresas tienden a operar a escala global, mientras que las pequeñas-medianas suelen operar en escalas geográficamente más reducidas.

En España, la Industria de alimentación y bebidas es la primera rama industrial, según la última Encuesta Industrial de Empresas del INE, a 31 de diciembre de 2012, representando el 20,5% de las ventas netas de producto, el 18,4% de personas ocupadas, el 14,9% de las inversiones en activos materiales y el 15,1% del valor añadido.

Las agrupaciones de actividad con mayor contribución al total de ventas netas del sector industrial en 2012 fueron *Alimentación y bebidas* (20,5%), *Metalurgia y fabricación de productos metálicos* (12,1%) y *Vehículos a motor y material de transporte* (11,9%)

Por su parte, las que ocuparon a un mayor número de personas fueron *Alimentación, bebidas y tabaco* (18,3% del total) y *Metalurgia y fabricación de productos metálicos* (14,7%).

**CIFRAS DE LOS PRINCIPALES INDICADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
DATOS A 31 DE DICIEMBRE DE 2012**

INDICADORES	AÑO 2011		AÑO 2012		VARIACIONES % 2012/2011	
	TOTAL INDUSTRIA	TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA	TOTAL INDUSTRIA	TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA	TOTAL INDUSTRIA	TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA
Personas Ocupadas	2.049.195	358.338	1.922.272	352.823	-6,2	-1,5
Ventas Netas de Producto (miles €)	450.843.029	88.673.143	438.907.174	90.168.963	-2,6	1,7
Compra de Materias Primas (miles €)	255.602.558	51.976.965	250.811.015	54.309.310	-1,9	4,5
Inversiones Activos Materiales (miles €)	18.035.994	3.059.145	19.346.128	2.879.490	7,3	-5,9

Fuente: Encuesta Industrial Anual de Empresas 2012 del INE.

Del total de ventas netas durante 2012, 19.499,2 millones de € (21,6%) fueron de Industrias Cárnicas, ocupando el 1º lugar, seguida de Alimentación Animal (10%), Grasas y Aceites (9,3%) e Industrias Lácteas (9,2%).

El número de empresas de la Industria Alimentaria, según datos del INE (Directorio Central de Empresas DIRCE), a 1 de enero de 2013, fue de 28.731, de las que 10.558 pertenecen al Sector Pan, Pastelería y Pastas alimenticias (36,7%), seguido de los sectores de Industrias Cárnicas y Vinos con 4.036 cada uno (14%). Por Comunidades Autónomas, destaca Andalucía con 5.301 empresas (18,5%), seguida de Cataluña con 3.408 (11,9%), Castilla y León con 3.074 (10,7%) y Castilla la Mancha con 2.391 (8,3%).

**EMPRESAS Y LOCALES POR ESTRATO DE ASALARIADOS
DATOS A 1 DE ENERO DE 2013**

DISTRIBUCIÓN EMPRESAS Y LOCALES		ASALARIADOS						Total	
		Sin asalariados	De 1-9	De 10-49	De 50-199	De 200-499	Más de 500		
Total Industria alimentaria	Empresas	nº	7.474	15.573	4.630	808	189	57	28.731
		%	26,0	54,2	16,1	2,8	0,7	0,2	100
	Locales	nº	9.732	17.696	4.868	869	183	38	33.386
		%	29,1	53,0	14,6	2,6	0,5	0,1	100
Total sector industria	Empresas	nº	77.328	98.775	24.213	4.218	833	315	205.682
		%	37,6	48,0	11,8	2,1	0,4	0,2	100
	Locales	nº	91.779	109.933	26.059	4.644	862	255	233.532
		%	39,3	47,1	11,2	2,0	0,4	0,1	100

Fuente: DIRCE 2013 (Datos a 1 de enero de 2013).

Atendiendo al estrato de asalariados, el 80,2% de las empresas de la Industria Alimentaria corresponde a las de menos de 10 empleados, de las que el 26% son autónomos sin asalariados y el 54,2% empresas con más de 1 y menos de 10 empleados. Solamente el 3,7% de las empresas tiene más de 50 empleados, lo que indica el alto grado de atomización de la industria alimentaria.

POBLACIÓN OCUPADA Y PARADA POR SUBSECTORES

SUBSECTORES	MEDIA ANUAL 2013		
	OCUPADOS	PARADOS	TASA PARO (%)
Industrias Cárnicas	91.750	14.175	13,4
Transformación de Pescado	23.475	3.425	12,7
Conservas de Frutas y Hortalizas	42.175	13.950	24,8
Grasas y Aceites (Veg. y Anim.)	10.800	3.225	23,0
Industrias Lácteas	28.200	4.950	14,9
Productos Molinería	5.825	300	4,9
Panadería y Pastas alimenticias	129.075	12.125	8,6
Otros Productos Alimenticios	43.175	6.800	13,6
Productos Alimentación Animal	12.550	725	5,5
Fabricación de Bebidas	52.700	8.125	13,4
TOTAL Alimentación y Bebidas	437.875	66.750	13,2

Fuente: Encuesta de Población Activa (EPA) del INE. Año 2013.

El valor de las exportaciones ha aumentado respecto al año anterior, situándose en los 20.450 millones de euros, mientras que las importaciones han disminuido hasta los 15.116 millones de euros.

El saldo es positivo y la tasa de cobertura es mayor que la registrada en los últimos años, lo que indica que hemos exportado más, obteniendo un récord dicha tasa que se sitúa en el 135,3%.

COMERCIO EXTERIOR DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN 2013

ESPAÑA - TOTAL PAÍSES	IMPORTACIONES (M €)	EXPORTACIONES (M €)	SALDO (M €)	TASA %
Comercio alimentario total	26.681,1	35.762,0	9.081,0	134,0
Comercio alimentario transformado	15.116,4	20.450,4	5.334,0	135,3
Comercio alimentario no transformado	11.564,7	15.311,6	3.746,9	132,4

Fuente: Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales. Comercio Alimentario Transformado, Año 2013: TARIC: 02, 04, 09, 11, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 y partidas 05.04 y 12.08).

9.2. Fomento de la integración asociativa agraria

La incorporación de agricultores a entidades asociativas agrarias de comercialización y la fusión e integración de estas entidades constituyen uno de los principales objetivos del asociacionismo agrario.

2013 ha sido el año de la publicación de la Ley 13/2013, de 2 de agosto, de fomento de la integración de cooperativas y de otras entidades asociativas de carácter agroalimentario, que entró en vigor 20 días después de su publicación (23 de agosto).

Esta norma, pretende impulsar un modelo cooperativo empresarial, profesionalizado, generador de valor y empleo, con dimensión relevante. Se pretende:

- Estructurar la oferta (redimensionamiento)
- Fomentar la fusión e integración de productores y entidades
- Favorecer la agrupación en los primeros eslabones de la cadena alimentaria
- Mejorar la capacitación y formación de los productores y de los gestores de las cooperativas
- Contribuir a la mejora de la renta de los productores agrarios

Hasta la puesta en marcha de todos los instrumentos jurídicos de dicha Ley, en los años 2013 y 2014 se seguirán vehiculando las ayudas destinadas a favorecer estos procesos de fusión e integración de entidades asociativas agrarias a través de la Orden APA/180/2008, de 22 de enero, modificada por la Orden ARM/2759/2008, de 19 de septiembre y a su vez modificada por la Orden ARM/1219/2010, de 6 de mayo sobre ayudas económicas para la integración de entidades asociativas agrarias.

Los beneficiarios de estas ayudas son las Cooperativas Agrarias, Cooperativas de segundo y ulterior grado, Grupos Cooperativos de carácter agrario y las Sociedades Agrarias de Transformación resultantes de un proceso de fusión y/o integración.

Para acogerse a las ayudas previstas en la Orden mencionada anteriormente, en el caso de fusión, la entidad resultante debe tener un ámbito de actuación superior al de una Comunidad Autónoma.

Así, durante el año 2013 se han concedido ayudas en el marco de esta Orden por importe de 2.533.440 Euros.

ENTIDAD	COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº ENTIDADES	AYUDA RECIBIDA (€)
Acorcovap, Sdad. Coop.	Andalucía, Extremadura	2	180.000
Actel, S.C.C.L.	Aragón, Cataluña	2	80.000
Agrucaex, S.C.E.	Extremadura, Castilla y León	3	45.000
AN, S. Coop.	Navarra, Castilla y León, La Rioja, Castilla-La Mancha, País Vasco, Aragón	137	80.000
Anecwines, S.A.	La Rioja, Navarra, Valencia	2	140.000
Bovinos de España, Sdad Coop. 2º Gdo. (Bovies, SC)	Andalucía, Extremadura	4	180.000
Coarval, Coop. V.	Valencia, Andalucía, Extremadura	104	65.000
Comercial Ovinos SCL	Andalucía, Extremadura	3	45.000

ENTIDAD	COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº ENTIDADES	AYUDA RECIBIDA (€)
Comercializadora Segureña, S.C.A.	Murcia, Andalucía	2	135.000
Copsemar, S.C.L.	Cataluña, Extremadura, Andalucía, Valencia, Aragón	21	9.241
EA Group Sda. Coop. (en constitución)	Andalucía, Extremadura	2	150.000
Hojiblanca, S. Coop.	Andalucía, Castilla-La Mancha	120	131.000
Iberalfa, S.C.L.	Aragón, Cataluña	7	8.971
Indulleida, S.A.	Cataluña, Andalucía	5	121.355
Interagro, Sdad. Coop. Catalana Limitada	Aragón, Cataluña	2	45.000
Naturser, S. Coop. Especial	Andalucía, Extremadura	1	45.000
Oviespain, S.L.	Aragón, Castilla-La Mancha, Extremadura, Andalucía	2	121.873
Productores Lácteos de Castilla y León, S. Coop.	Madrid, Castilla y León	2	85.000
Sociedad Cooperativa Lactescoop	Cataluña, Castilla y León, Cantabria	14	137.000
Sociedad Cooperativa Limitada Bajo Duero	Asturias, Cataluña, Castilla y León	3	135.000
Sufeco, S. Coop. And.	Andalucía, Castilla-La Mancha	3	24.000
Unio Corporació Alimentària, S.C.C.L.	Cataluña, Aragón, Navarra, Baleares	12	135.000
Uniproca, S.L.	Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Castilla y León	450 Socios Ganaderos	155.000
Vinispansa, S. Coop.	Andalucía, Galicia, Cataluña, Murcia	1	150.000
Zufrisa, S.A.	Aragón, Navarra, Cataluña	1	130.000
TOTAL		455	2.533.440

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

9.3. Formación, asistencia técnica y promoción cooperativa

El Convenio de colaboración con Cooperativas-Agroalimentarias de España tiene por objeto la concesión de las subvenciones públicas, señaladas en los Presupuestos Generales del Estado para el año 2013, para la ejecución y desarrollo de actividades dirigidas a los agentes del mundo cooperativo.

Las acciones y actividades a desarrollar son las siguientes:

- Asistencia técnica, fomento de la integración cooperativa, mejora de la competitividad, profesionalización, posición en los mercados y seguimiento y análisis del cooperativismo; desarrollo de actuaciones en materia de I+D+i, promoción e impulso de la comercialización nacional y la comunicación del mundo cooperativo; y actuaciones de colaboración y representación ante las Administraciones Públicas e institucionales de la Unión Europea.

- Formación del personal directivo, empleados y socios, actuales y potenciales, del cooperativismo agrario, así como de formación de Alta Gestión para mejorar el funcionamiento de las sociedades cooperativas como sistemas empresariales competitivos, mediante la formación del equipo de gestión y miembros del Consejo Rector, dirigidas a la mejora de la competitividad y fomento de la integración de las cooperativas agroalimentarias y S.A.T. y sus empresas y demás entidades vinculadas.

En total Cooperativas Agroalimentarias de España ha recibido por el total de las acciones desarrolladas un importe de 1.859.500 €.

Por otra parte, en el marco del convenio con Cooperativas-Agroalimentaria de España, la Subdirección General de Fomento Industrial e Innovación ha organizado, durante ejercicio 2013, los siguientes seminarios:

- Seminario sobre Formas de Colaboración Económicas, Internacionalización y Competitividad de las Cooperativas Agrarias, en fecha 14 y 15 de marzo en Valencia.
- Seminario sobre Las Sociedades Cooperativas Agrarias ante las nuevas normas contables y Ley de Cooperativas Andaluzas, en fecha 9 y 10 de mayo en Granada.
- Seminario sobre Formas de Colaboración Económica, Internacionalización y Competitividad en el Vacuno de Carne, en fecha 19 y 20 de septiembre en Cáceres.
- Seminario sobre Formas de Colaboración Económicas, Internacionalización y Competitividad de las Cooperativas Agrarias, en fecha 26 y 27 de septiembre en Lérida.
- Seminario sobre Política y Medida de Fomento para el Asociacionismo y Cooperativismo en el Medio Rural, en fecha 21-25 de octubre en La Antigua – Guatemala.

El importe de los cinco cursos está reflejado en la siguiente tabla:

SEMINARIO	FECHA	PROVINCIA / PAÍS	IMPORTE (€)
Formas de colaboración económicas, internacionalización y competitividad de las cooperativas agrarias	14 - 15 de marzo	Valencia	14.075,93
Las sociedades cooperativas agrarias ante las nuevas normas contables y ley de cooperativas andaluzas	9 - 10 de mayo	Granada	4.363,67
Formas de colaboración económicas, internacionalización y competitividad en el vacuno de carne	19 - 20 de septiembre	Cáceres	5.592,38
Formas de colaboración económicas, internacionalización y competitividad de las cooperativas agrarias	26 - 27 de septiembre	Lérida	3.808,90
Política y medida de fomento para el asociacionismo y cooperativismo en el medio rural	Del 21 al 25 de octubre	La Antigua - Guatemala	8.509,43
TOTAL			27.840,88

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

9.4. Sociedades agrarias de transformación

A lo largo de 2013 se han constituido un total de 99 nuevas entidades, cuya distribución, atendiendo al tipo de objeto social, figura en el cuadro. Estas 99 sociedades incorporaron un total de 571 nuevos socios, los cuales aportaron un capital social valorado en 7,7 millones de euros.

SAT INSCRITAS DURANTE EL AÑO 2013

COMUNIDADES AUTÓNOMAS	NÚMERO
Andalucía	20
Aragón	5
Asturias (Principado de)	2
Baleares (Illes)	4
Canarias	1
Castilla-La Mancha	8
Castilla y León	7
Cataluña	9
Comunidad Valenciana	27
Extremadura	4
Galicia	6
Madrid	2
Murcia (Región de)	1
Navarra (Comunidad Foral de)	3
TOTAL	99

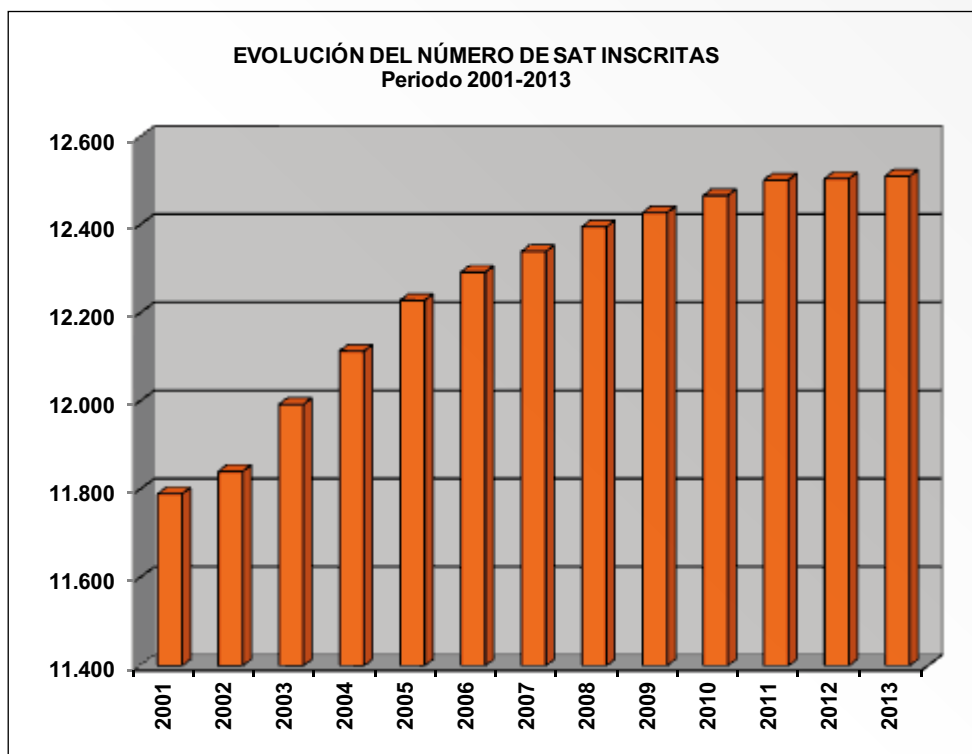
Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

SS. AA. TT. INSCRITAS DURANTE EL AÑO 2013

OBJETO SOCIAL	S.A.T.		SOCIOS		CAPITAL SOCIAL	
	Nº	%	Nº	%	MIL/EUR	%
Explotación de tierras	57	57,6	276	48,3	1.236,8	16,1
Cultivos intensivos	1	1	3	0,5	3	0
Explotación de ganados	6	6,1	30	5,3	538,8	7
Explotac. tierras y ganados	9	9,1	36	6,3	575,1	7,5
Regadíos transformación	1	1	3	0,5	0,3	0
Regadíos administración	1	1	34	6	12,5	0,2
Comercialización	7	7,1	96	16,8	346	4,5
Agro-industrias						
– Central hortofrutícola	12	12,1	64	11,2	4.864	63,3
– Electrificación	1	1	3	0,5	60	0,8
– Servicios generales	4	4	26	4,6	47,9	0,6
TOTAL	99	100	571	100	7.684,4	100

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

Predominantemente, las SAT Inscritas en el año 2013 están dedicadas a la explotación de tierras (57,6 %), seguidas de las de central hortofrutícola (12 %). La evolución del número de SAT inscritas durante los últimos años puede verse en el gráfico.



Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

En el cuadro aparecen las SAT que estaban inscritas el 31 de diciembre de 2013, clasificadas según el objeto social, con especificación de los socios y el capital aportado por los mismos. En conjunto las 12.511 SAT están formadas por 312.542 socios, cuyas aportaciones a Capital Social ascienden a 674,9 millones de euros.

**SAT INSCRITAS REAL DECRETO 1776/1981, DE 3 DE AGOSTO
(HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2013)**

OBJETO SOCIAL	S.A.T.		SOCIOS		CAPITAL SOCIAL	
	Nº	%	Nº	%	MIL/EUR	%
Explotación de tierras	3.435	27,3	27.662	8,8	153.974,7	22,8
Cultivos intensivos	477	3,8	3.523	1,1	19.403,0	2,9
Explotación de ganados	1.813	14,5	9.506	3	98.960,5	14,7
Expl. Tierras/ganados	2.337	18,6	13.057	4,2	119.734,5	17,7
Adq. y expl. maquinaria	315	2,5	3.696	1,2	3.657,8	0,5
Rep. y expl. montes	94	0,8	1.769	0,6	1.059,3	0,2
Regadíos (transformación)	660	5,3	32.676	10,5	31.810,5	4,7

OBJETO SOCIAL	S.A.T.		SOCIOS		CAPITAL SOCIAL	
	Nº	%	Nº	%	MIL/EUR	%
Regadíos (administración)	745	6	82.05	26,2	43.619,2	6,5
Comercialización	1.075	8,6	75.978	24,3	139.226,1	20,6
Agro-industrias						
– Bodegas	174	1,4	11.576	3,7	11.402,8	1,7
– Almazaras	111	0,9	15.875	5,1	7.294,4	1,1
– Fábricas de piensos	90	0,7	3.736	1,2	5.211,4	0,8
– Mataderos	26	0,2	637	0,2	2.837,2	0,4
– Centrales lecheras	64	0,5	3.379	1,1	4.553,1	0,7
– Centrales hortofrutícolas	145	1,2	3.375	1,1	15.141,4	2,2
– Secaderos	71	0,6	2.192	0,7	3.622,7	0,5
Obra mejora rural	71	0,6	2.537	0,8	542,2	0,1
Electrificaciones	158	1,3	4.436	1,4	2.077,7	0,3
Servicios generales	595	4,8	14.465	4,6	9.486,5	1,4
Otros	55	0,4	417	0,2	1.320,1	0,2
TOTAL	12.511	100	312.542	100	674.935,1	100

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

Las modalidades de actividad que cuentan con mayor número de entidades en funcionamiento son aquellas que están relacionadas con el sector de la producción agraria.

De las SAT legalmente en funcionamiento, atendiendo al número de socios que las constituyen, el 66,4% de las SAT se incluyen en el intervalo inicial (3-6 socios) y el 19,4 % en el segundo (7-25 socios), lo que da una idea clara de la dimensión social de las mismas.

9.5. Ayudas a programas plurirregionales de formación dirigidos a profesionales del sector agroalimentario

Esta línea de ayudas se rige por la Orden ARM/1248/2009, de 6 de mayo (BOE de 20 de mayo), por la que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones para la realización de los programas plurirregionales de formación dirigidos a los profesionales del sector agroalimentario, convocadas, para el ejercicio 2013, mediante Orden AAA/453/2013, de 8 de marzo (BOE de 21 de marzo).

Estas ayudas se encuadran dentro de Programas Operativos cofinanciados con el Fondo Social Europeo. Su objetivo es contribuir a la modernización y mejora de la industria agroalimentaria, a través de la realización de cursos de formación, para los trabajadores ocupados, incluidos empresarios y directivos de PYMES, con el fin de fortalecer la cualificación profesional de los mismos.

Los beneficiarios de estas ayudas han sido las asociaciones o entidades relacionadas directamente con el sector agroalimentario, cuyo ámbito de actuación alcance todo el territorio nacional.

Para ello, se han establecido unas actividades de formación donde se definen los distintos cursos, seminarios y jornadas que se consideran de mayor interés:

- Evolución de los sistemas productivos, de la normativa y de las nuevas tecnologías.
- Implantación y certificación de sistemas de gestión de la calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos laborales.
- Implantación y aplicación de sistemas y métodos de trabajo que sean respetuosos con el medio ambiente.
- Mejora de la gestión empresarial.
- Formación de empresarios y directivos de PYMES del sector agroalimentario.

En el ejercicio 2013, se aprobaron 19 programas de formación, con un coste aprobado de 495.570,80€ y cuya subvención pagada ha ascendido a 433.691,75€, para un total de 130 acciones formativas.

ENTIDAD	SUBVENCIÓN APROBADA (€)	SUBVENCIÓN CONCEDIDA (€)
Asociación de Queseros Artesanos del Estado Español	41.327,30	37.918,58
Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN)	41.000,00	41.000,00
Fundación IDEA	36.037,00	35.553,25
Fundación para la Investigación y el Desarrollo del Trabajo Alimentario (FIDTA)	21.336,00	19.596,81
Confederación de Centros de Desarrollo Rural (COCEDER)	21.517,50	17.183,90
Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas (FEPEX)	27.040,00	25.402,34
Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP)	20.000,00	0,00
Anfaco - Cecopesca	21.122,00	20.308,00
Federación Agroalimentaria de CC.OO.	19.992,00	18.018,00
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)	31.411,25	31.411,25
Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL)	26.002,95	26.002,95
Federación de Industria y Trabajadores Agrarios UGT (FITAG-UGT)	20.320,00	20.320,00
Cooperativas Agroalimentarias de España	28.520,15	24.543,82
Clúster del Sector Pesquero Extractivo y Productor (CLUPESCA)	25.485,00	18.735,00
Fundación de Estudios Sociales de los Sectores de la Industria y de la Agricultura (FESSIA)	33.269,60	33.269,60
Federación Española de Empresas con Productos Ecológicos (FEPECO)	16.761,80	0,00
Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)	24.492,00	24.492,00
Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA)	24.000,00	24.000,00
Asociación Nacional de Empresas Forestales (ASEMFO)	15.936,25	15.936,25
TOTAL	495.570,80	433.691,75

Fuente: Elaboración propia MAGRAMA.

9.6. Gestión de ayudas a la mejora de la transformación y comercialización de los productos agrícolas, silvícolas, pesqueros y de la acuicultura

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de las actuaciones de la Dirección General de la Industria Alimentaria, cofinancia las acciones promovidas por el sector agroalimentario que las Comunidades Autónomas aprueban, como gestoras directas de estas ayudas, todo ello dentro de los Programas aprobados por la Unión Europea y financiados por el FEADER y el FEMP, para el período 2007-2013.

A finales de 2013, la ejecución acumulada de la Medida 123, «Aumento del valor añadido de los productos agrícolas y forestales», denominación actual de la clásica de transformación y comercialización para el período 2007-2013, en función de la cofinanciación aprobada con fondos del MAGRAMA y de la pagada, fue la siguiente:

COMUNIDAD AUTÓNOMA	DOTACIÓN DEL MAGRAMA COMPROMETIDA POR LAS CCAA MM €	DOTACIÓN DEL MAGRAMA PAGADA A BENEFICIARIOS MM €
Andalucía	27,9	16,1
Aragón	41,9	40,4
Asturias (Principado)	7,9	5,4
Baleares (Illes)	9,2	6,7
Canarias	9,0	8,0
Cantabria	13,6	7,1
Castilla-La Mancha	63,7	28,2
Castilla y León	49,5	39,0
Cataluña	38,2	31,1
Comunidad Valenciana	59,6	56,5
Extremadura	19,8	11,1
Galicia	18,3	15,2
Madrid (Comunidad)	4,1	2,8
Murcia (Región)	8,3	6,6
Rioja (La)	6,5	2,7
TOTAL	377,5	276,9

Fuente: Dirección General de la Industria Alimentaria.

De la medida de transformación y comercialización en destino de productos de la pesca y de la acuicultura del Programa Operativo de Pesca, para el período 2007-2013, según datos facilitados por la Dirección General de Ordenación Pesquera, la ejecución a nivel de compromisos adquiridos y pagos de ayuda realizados a fecha de 31 de diciembre de 2013 es la siguiente:

COMUNIDAD AUTÓNOMA	DOTACIÓN DEL MAGRAMA COMPROMETIDA POR LAS CCAA MM €	DOTACIÓN DEL MAGRAMA PAGADA POR LAS CCAA MM €
Andalucía	10,7	5,4
Aragón	0,6	0,6
Asturias (Principado)	0,5	0,3
Baleares (Illes)	0,0	0,0
Canarias	1,3	1,1
Cantabria	0,8	0,5
Castilla-La Mancha	0,6	0,5
Castilla y León	2,0	0,8
Cataluña	0,3	0,1
Comunidad Valenciana	0,4	0,3
Extremadura	0,0	0,0
Galicia	6,0	3,0
Madrid (Comunidad)	0,0	0,0
Murcia (Región)	1,0	1,0
Rioja (La)	0,0	0,0
TOTAL	23,9	13,3

Fuente: Dirección General de Ordenación Pesquera.

9.7. Sostenibilidad de la industria agroalimentaria

El Departamento, a través de la Dirección General, ha venido impulsando y coordinando iniciativas y actuaciones públicas y privadas dirigidas a mejorar la sostenibilidad de la cadena agroalimentaria en su conjunto, con vistas a implantar un modelo de producción sostenible, que evalúe, con vistas a su reducción, el impacto ambiental de los alimentos que consumimos.

Entre los trabajos de la Estrategia de Sostenibilidad para la Industria Agroalimentaria figura la creación de una Plataforma para la sostenibilidad. Durante el año 2013 se ha configurado como una **Plataforma Virtual para la Sostenibilidad**, de forma que las actuaciones fueran más dinámicas y se pudiera determinar las características básicas que deba contener el programa de sostenibilidad aplicable para la industria agroalimentaria.

Los objetivos fundamentales son:

- Puesta en marcha de una plataforma web (REDOSTAL), con contenidos en materia de sostenibilidad.
- Mantenimiento, creación, actualización y cambios en los contenidos de la web anteriormente mencionada.
- Creación de blog del portal, así como su mantenimiento, creación, actualización de contenidos, coordinación de los colaboradores y estructuración de la información, así como. proponer temas y generar debates.
- Introducción, fichaje de miembros y mediación entre ellos, proponer temas y generar debates, así como actualización de contenidos y mantenimiento de los foros y blogs contenidos en la web anteriormente mencionada.

- Creación y mantenimiento de perfiles en las redes sociales, así como la actualización de contenidos.
- Mantenimiento técnico del portal.

Asimismo, con el proyecto **Desarrollo de sistema de valoración de la sostenibilidad de industrias agroalimentarias**, se pretende definir una metodología para la implantación de estrategias de valoración de la sostenibilidad y de este modo establecer las bases para homogeneizar la forma de cuantificar el grado de integración de la sostenibilidad en cada empresa u organización.

Los objetivos específicos del Proyecto son:

- Analizar las mejores prácticas existentes en materia de valoración de la sostenibilidad empresarial y posibles opciones para establecer un sistema nacional.
- Definir un sistema de valoración de la sostenibilidad de las industrias agroalimentarias nacionales.
- Capacitar al sector en la realización de sus propios diagnósticos de sostenibilidad.

Los resultados esperados del Proyecto son:

- Desarrollo de una metodología para la implantación de estrategias de valoración de la sostenibilidad de las industrias agroalimentarias, basado en indicadores.
- Propuesta de un plan de acción para dar continuidad al proyecto, proponiendo futuras acciones.
- Propuesta de un sistema de valoración consensuado por todo el sector.
- Aumento del interés en las empresas por gestionar su sostenibilidad corporativa, así como su mejora continua.

Por otra parte, se han seguido los trabajos de la denominada «European Food SCP –Sustainable Consumption and Production- Round Table» o Mesa Redonda Europea para el consumo y la producción sostenible de alimentos, iniciativa internacional que pretende promover un enfoque coherente de la producción y el consumo sostenible del sector alimentario en Europa y se representa a España como miembro de su WG1 o Grupo de Trabajo 1, que trabaja para armonizar las metodologías de evaluación ambiental de los alimentos y bebidas.

9.8. Estudios sectoriales realizados en la Subdirección General de Fomento Industrial e innovación

TÍTULO DEL ESTUDIO	AGENTE REALIZADOR	PRESUPUESTO MAGRAMA (€)
Trabajos de la DGIA para la elaboración de un Marco Estratégico con el objetivo de apoyar a la industria en sus necesidades estratégicas en el periodo comprendido entre 2013 y 2020.		
Planteamiento estratégico de la industria de alimentación y bebidas española.	EUROPRACTIS (INDRA)	21.779
Análisis DAFO IAB.	Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas, FIAB	21.779
Análisis DAFO y diagnóstico de la situación del cooperativismo agroalimentario en España.	Cooperativas Agroalimentarias de España	21.779
Radiografía de las pequeñas queserías españolas y necesidades de futuro.	Red Española de Pequeñas Queserías - PEQUES	18.150

TÍTULO DEL ESTUDIO	AGENTE REALIZADOR	PRESUPUESTO MAGRAMA (€)
Trabajos de la DGIA dentro de la información a los consumidores que les permitirá valorar las características de calidad del producto que consumen y del grado de vigilancia al que han sido sometidos para garantizar su seguridad.		
Desarrollo de protocolo de garantía de calidad y seguridad de productos alimentarios: conservas vegetales.	Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA	18.150
Análisis de la Vida útil de productos alimentarios.	Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA	18.150
Trabajos de la DGIA dentro de la colaboración con el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).		
Análisis de las medidas de internacionalización del sector del vino	Observatorio Español del Mercado del Vino, OEMV	18.150
Sistema de Detección de Riesgos del Mercado del Vino	Observatorio Español del Mercado del Vino, OEMV	4.840
Trabajos de la DGIA, para la puesta en marcha, mantenimiento y actualización de la plataforma de Sostenibilidad de la Industria Agroalimentaria, para la determinación y comunicación en los alimentos de aspectos relacionados con la sostenibilidad y con un modelo de producción sostenible.		
Plataforma Virtual de Sostenibilidad para la industria agroalimentaria.	Centro de Estudios e Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales CEIGRAM	21.779
Desarrollo de sistema de valorización de la sostenibilidad de industrias agroalimentarias.	ECOAVANTIS, S.L	21.520
TOTAL		186.076

Planteamiento estratégico de la industria de alimentación y bebidas española

El objetivo perseguido es impulsar el sector de alimentación y bebidas de manera que le permita convertirse en un acelerador de la recuperación económica y consolidarse como primer sector industrial nacional.

Análisis DAFO IAB

El objetivo del estudio ha consistido en la realización de un Análisis DAFO de la industria de alimentación y bebidas para la propuesta de la medida de inversiones en la industria agroalimentaria en el marco nacional de desarrollo rural para el periodo 2014-2020.

Análisis DAFO y diagnóstico de la situación del cooperativismo agroalimentario en España

El objeto del estudio es el análisis y diagnóstico del sector cooperativo en cuyo proceso de programación es necesaria la definición y análisis DAFO y una exposición de las necesidades que deban satisfacerse con el programa.

Radiografía de las pequeñas queserías españolas y necesidades de futuro

El objeto del estudio ha sido conocer la situación e importancia de las Pequeñas Queserías, así como sus necesidades actuales y de futuro, de cara a su desarrollo y viabilidad económica, teniendo en cuenta que se trata de un producto de alto valor añadido, muy demandado y con unas actuales necesidades de importación.

Desarrollo de protocolo de garantía de calidad y seguridad de productos alimentarios: conservas vegetales

El objeto del estudio es el Desarrollo de un protocolo de garantía de calidad y seguridad de productos alimentarios: conservas vegetales. Este desarrollo se sustenta en la definición de un pliego de condiciones que garanticen de forma integral la producción de conservas de origen vegetal como alimentos inocuos y avalados por una serie de actividades de verificación y control.

Análisis de la Vida útil de productos alimentarios

El objeto del estudio es la realización de un análisis de los numerosos trabajos previos realizados en relación con la vida útil de los productos alimentarios e informe de conclusiones. En paralelo, y relacionado con el objeto, se realizará un análisis de las informaciones que deben llegar al consumidor, en relación con la vida útil de los productos alimentarios.

Análisis de las medidas de internacionalización del sector del vino

El objeto del estudio es la realización de un «Análisis de las medidas de internacionalización en el sector del vino» con el fin de saber cómo se está comportando el sector con las medidas puestas en marcha y fomentado la internacionalización como factor de competitividad del sector agroalimentario.

Sistema de detección de riesgos del mercado del vino

El objeto del estudio ha sido analizar cómo debería ser una herramienta para la detección de problemas en la industria relacionada con el sector del vino y así poder establecer y prever medidas que corrijan o minoren las consecuencias negativas, según su grado y/o forma de difusión que pudieran también contribuir a provocarlos y/o acrecentarlos.

10. POLÍTICA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

10.1. Vinos con Denominación de Origen Protegida (DOPs), vinos con Indicación Geográfica Protegida (IGPs) y bebidas espirituosas con Indicación Geográfica (IG)

Actividades más relevantes

La relación de todas estas bebidas acogidas a una figura de calidad diferenciada se puede consultar en la página web del Departamento (www.magrama.es) a través del siguiente enlace:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx>

Es posible realizar las consultas por comunidad autónoma, tipo de producto o por nombre de la Denominación de Origen o Indicación Geográfica hasta llegar a una ficha resumen de cada una de ellas.

Nuevos reconocimientos de DOPs de vinos

Durante el año 2013, se ha reconocido una nueva DOP: «Vera de Estenas» por la Generalidad Valenciana. Siguiendo el procedimiento nacional regulado por Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, publicado en el BOE nº 251, de 18/10/2011, para el registro comunitario de las DOPs e IGPs, se ha preparado el expediente técnico de dicha DOP, se ha elaborado su documento único, y se ha enviado a la Comisión mediante el programa informático comunitario de remisión de información E-Caudalie.

En todo caso, cabe precisar que para la DOP citada en el párrafo anterior, el procedimiento de registro comunitario, previsto en el Reglamento (UE) nº 1308/2013, del Consejo, por el que se establece la OCM Única, todavía no se ha completado al quedar pendiente el examen de la Comisión.

En total existen en España, a fecha de 31/12/2013: 93 DOPs y 41 IGPs de vinos; y 16 Indicaciones Geográficas reglamentadas de bebidas espirituosas, además de una indicación geográfica de vinos aromatizados.

Diálogo con la Comisión Europea en materia de DOPs, IGPs y términos tradicionales de vinos

Durante 2013 ha tenido lugar un dialogo institucional del Ministerio con la Comisión Europea relacionado con el contenido de los expedientes técnicos de las DOPs e IGPs vitivinícolas que fueron reconocidas por la Administraciones Públicas españolas antes de la entrada en vigor de la OCM Vitivinícola de 2008. Dichas denominaciones cuentan con el registro y protección comunitario, si bien, como para las del resto de Estados miembros, la Comisión se ha reservado la potestad de solicitar informaciones, y trasladar a las administraciones nacionales, aclaraciones, o inclusive demandas de modificación de los respectivos pliegos, a los efectos de un eventual ajuste a la normativa comunitaria. En última instancia, la Comisión se reserva la potestad de poder anular denominaciones reconocidas, actuación, que en todo caso se debe producir antes del 31 de diciembre de 2014.

Durante el año ha tenido lugar un intercambio de información con la Comisión, de acuerdo con lo señalado en el párrafo anterior, que ha afectado a concretas DOPs o IGPs, y en el que han tenido un papel protagonista las Comunidades Autónomas en cuanto autoridad competente y responsable de la gran mayoría de las figuras de calidad diferenciada reconocidas en España.

Auditorías realizadas

Asimismo, durante el año 2013 se ha llevado a cabo la actividad de comprobación de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP «Jumilla».

Formación específica

Durante el mes de mayo de 2013 dos funcionarios que desempeña sus funciones en el ámbito de las DOPs e IGPs vónicas ha recibido el «Curso de Formación Específica para auditores en materia de certificación de producto (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012)».

Cifras

Con la información recopilada de todas las DOPs e IGPs españolas, el Departamento elabora una publicación con los parámetros más importantes de cada campaña vitivinícola (1 de agosto del año de la vendimia al 31 de julio del año siguiente); así como otra anual sobre las bebidas espirituosas con IG. Estas publicaciones pueden consultarse en la página web del Departamento.

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/cifrasydatos.aspx>

10.2. Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) de productos agrícolas y alimenticios

Actividades más relevantes

Se ha realizado una actualización continua de la lista de todas las DOPs e IGPs de productos agrícolas y alimenticios, diferenciándose según los distintos estados de su tramitación (con protección nacional

transitoria una vez transmitido el expediente de solicitud de registro de la nueva DOP/IGP a la Comisión Europea, publicada la solicitud de registro en el DOUE o inscrita en el registro comunitario). Dicha información se puede consultar en la página web del Departamento (www.magrama.es). Se puede acceder a la misma a través del siguiente enlace:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/reglamentacion.aspx>

(ver el archivo «Relación DOP-IGP-ETGs. Estado de tramitación ante la U.E.» en el apartado «Agroalimentarios»)

Asimismo, se puede hacer una consulta por tipo de producto o por Comunidad Autónoma, donde se encuentra la información actualizada más relevante de todas las DOP/IGP, bien registradas a nivel comunitario, o con protección nacional transitoria, en la siguiente dirección electrónica:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx>

Por otra parte, se pueden encontrar datos estadísticos y gráficos que muestran la evolución del número total y por grupos de productos, de los valores de comercialización y valor económico de productos agroalimentarios amparados por DOP e IGP, en los últimos años. Esta información está disponible en el vínculo electrónico que se indica a continuación:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/cifrasydatos.aspx>

Si se necesita ampliar la información sobre productos agrícolas y alimenticios amparados por DOP, IGP o ETG, se mantiene actualizado un archivo con la información relativa a los órganos de gestión de todas las figuras de calidad diferenciada en la siguiente dirección.

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx>

Por último, la página también se puede encontrar toda la documentación actualizada sobre las solicitudes de inscripción y modificación que se están llevando a cabo en las figuras de calidad que pertenecen al ámbito de varias comunidades autónomas. El enlace a dichos documentos se indica a continuación:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/reglamentacion.aspx>

(Ver apartado «DOPS-IGPS supra-autonómicas en tramitación»)

Estudio y tramitación de expedientes de productos agroalimentarios con DOP/IGP

Respecto a la inscripción en el Registro Comunitario de las DOPs e IGP, en el año 2013, han quedado registradas las siguientes:

- DOP «Aceite de Navarra»
- DOP «Aceite de Lucena»
- DOP «Aceite Sierra del Moncayo»
- DOP «Pasas de Málaga»

- IGP «Plátano de Canarias»
- DOP «Cebolla Fuentes de Ebro»
- IGP «Garbanzo de Escacena»
- IGP «Pa de Pagés Catalá»
- IGP «Pan de Alfacar»

Mención especial merece la inscripción en el registro comunitario de dos figuras de ámbito supra-autonómico, competencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente:

- IGP «Cordero Segureño»
- IGP «Queso Los Beyos»

En cuanto a las modificaciones de Pliegos que han quedado registradas, han sido las siguientes:

- Modificación del Pliego de Condiciones de la IGP «Ternasco de Aragón»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la IGP «Ternera Gallega»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la IGP «Jamón de Trevélez»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Miel de la Alcarria»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Sierra de Cádiz»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Melocotón de Calanda»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Kaki Ribera del Xúquer»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la IGP «Cítricos Valencianos/Citrics Valencians»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Peras de Rincón de Soto»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Arroz del Delta del Ebro»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la IGP «Caballa de Andalucía»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la IGP «Melva de Andalucía»
- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Chufa de Valencia»

Asimismo, en 2013 se ha inscrito una nueva ETG en el Registro Comunitario:

- ETG «Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta»

Además, se han transmitido a la Unión Europea cuatro solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las DOPs e IGP:

- IGP «Carne de Salamanca»
- IGP «Ternera de Aliste»
- DOP «Oli de l'Empordá/Aceite de l'Empordá»
- IGP «Pemento de Mougán»

También se han transmitido siete solicitudes de modificación del Pliego de Condiciones de las ya inscritas en el Registro mencionado anteriormente:

- IGP «Cordero Manchego»

- IGP «Ternera de Extremadura»
- DOP «Idiazabal»
- DOP «Mantequilla de Soria»
- DOP «Cereza del Jerte»
- DOP «Arroz de Valencia/Arròs de València»
- IGP «Jijona»

Por otra parte, en el año 2013 se ha retirado la solicitud de registro o modificación del Pliego de condiciones de la siguiente DOP:

- Modificación del Pliego de Condiciones de la DOP «Estepa»

La previsión para los próximos años es que el número de DOP e IGP siga ascendiendo, pero con un incremento inferior al de los años anteriores. Sin embargo se prevé que siga aumentando el número de solicitudes de modificaciones de Pliegos de Condiciones de las que ya se encuentran inscritas.

Plan de control

En cuanto a las obligaciones derivadas de la aplicación del Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria (PNCOCA), se ha llevado a cabo la modificación y actualización del Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización (Programa II.12 del PNCOCA).

Asimismo se ha coordinado con las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas la elaboración del Informe de Resultados correspondiente al año 2012

Seguimiento DOPs-IGPs supraautonómicas

Durante el año 2013 se han llevado a cabo las actividades de supervisión y comprobación de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones previstas en el «Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada Vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas, antes de la comercialización» para las DOPs e IGP supra-autonómicas, en particular: comprobación sobre la DOP «Calasparra», del 6 al 7 de noviembre de 2013, y la DOP «Idiazábal», del 8 al 10 de octubre de 2013; y supervisión sobre la IGP «Cordero Segureño», el 19 de marzo de 2013.

Asimismo se ha asistido a las reuniones celebradas por los CR en los cuales forma parte la SGCGAE.

Nueva normativa

Durante el año 2013 se participó en las reuniones del Comité de Política de la Calidad de los Productos Agrícolas y en el Grupo de Expertos para la sostenibilidad y la calidad de la Agricultura y el Desarrollo Rural en los se debatieron las propuestas de la Comisión de Reglamento de ejecución de la Comisión relativo a las reglas de aplicación del Reglamento (UE) nº 1151/2012 sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios y Reglamento Delegado de la Comisión relativo a las reglas de aplicación del Reglamento (UE) nº 1151/2012 sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, respectivamente.

Además, se inició la tramitación de la modificación del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Formación específica

Durante el año 2013 dos funcionarios que desempeñan sus funciones en el ámbito de las DOPs e IGP de productos agrícolas y alimenticios han recibido el «Curso de Formación Específica para auditores en materia de certificación de producto (UNE-EN ISO/IEC 17.065:2012).

Cifras

La publicación titulada «Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas de productos agroalimentarios», elaborada por el Departamento a partir de los datos que proporcionan las Comunidades Autónomas y los Consejos Reguladores, en su caso, puede consultarse en la página web del Departamento. El enlace directo es el siguiente:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/cifrasydatos.aspx>

10.3. Producción ecológica

Registro de operadores ecológicos (REGOE)

Durante 2013 han continuado los trabajos de desarrollo del Registro de Operadores Ecológicos (REGOE), para incluir los datos obrantes en los correspondientes registros gestionados por las autoridades competentes de las comunidades autónomas, constituyéndose en una base de datos informatizada, que permita cumplimentar de forma más eficaz los informes y estadísticas, tanto a nivel nacional como para cumplir los requisitos de la Unión Europea.

Los trabajos de desarrollo del REGOE realizados durante 2013 han consistido, en líneas generales, en lo siguiente:

- **Aplicación web REGOE: acceso comunidades autónomas**, contando con funcionalidades diferenciadas en función del tipo de usuario, habilitándose un acceso exclusivo para las comunidades autónomas en la web de REGOE, donde podrán grabar y gestionar individualmente todos los datos relativos a los diferentes operadores ecológicos existentes en su comunidad autónoma.
- **Servicio web de escritura para grabación de datos**, para facilitar la incorporación de datos al sistema de aquellas comunidades autónomas que ya posean un registro informatizado de los operadores ecológicos de su ámbito territorial, se ha desarrollado un servicio web de escritura, donde indicarán los datos de cada operador ecológico, previa autenticación de los usuarios, automatizándose la comunicación de la información de los operadores ecológicos entre la comunidad autónoma y la base de datos central.
- **IMPLANTACIÓN HERRAMIENTAS WEB EN MAGRAMA, SE HA REALIZADO LA IMPLANTACIÓN EN LOS ENTORNOS DE PRE-PRODUCCIÓN Y PRODUCCIÓN DE LAS DIFERENTES HERRAMIENTAS WEB.**
- **Asesoramiento y guía** en la migración inicial al sistema de los datos de cinco comunidades autónomas.

No obstante, se ha seguido utilizando el **Listado de Operadores de Agricultura Ecológica**, introduciendo las modificaciones pertinentes para su mejora. Se trata, de una aplicación que permanecerá en funcionamiento hasta que sea plenamente operativo el Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE). Esta aplicación temporal permite dar cumplimiento desde el 1 de enero de 2013 a lo establecido en el artículo 92 ter del Reglamento (CE) N° 889/2008 de la Comisión.

Así mismo, en 2013 se ha trabajado en la preparación y tramitación de un borrador de proyecto de Real Decreto para establecer y regular el «*Registro General de Operadores Ecológicos y crear la Mesa de coordinación y el Comité Consultivo de la producción ecológica*».

Plan de control

En cuanto a las obligaciones derivadas de la aplicación del Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria (PNCOCA), se ha llevado a cabo la modificación y actualización del Programa de control oficial de la producción ecológica (Programa II.11 del PNCOCA) con el fin de adaptarlo a las recomendaciones derivadas de la auditoría llevada a cabo por la FVO: Informe perfil-país

Del mismo modo, se han elaborado unas nuevas Directrices para la elaboración del Informe anual del Programa de Control Oficial de la Producción Ecológica, además del preceptivo Informe correspondiente al año 2012, dentro del marco del «Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015».

Por otra parte, se ha participado en la preparación y desarrollo de una visita de Auditoría que la FVO llevó a cabo en España del 14 al 25 de octubre de 2013 para evaluar el sistema de control de la producción ecológica y el etiquetado de los productos ecológicos.

Ayudas a la producción ecológica

El 12 de abril de 2013, se publica en el BOE nº 88 la «Orden AAA/569/2013, de 4 de abril, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a organizaciones de ámbito de actuación superior a más de una comunidad autónoma para la realización de actuaciones relacionadas con el fomento de la producción ecológica y por la que se convocan las correspondientes al año 2013».

Dichas subvenciones se han gestionado en régimen de concurrencia competitiva que para el año 2013 han dado lugar a la realización de 11 actuaciones por parte de 7 Asociaciones para las cuáles se ha distribuido una ayuda de 206.846,01€

Base de datos de semillas

Durante el año 2013 se ha continuado con la gestión de la base de datos de semillas que recoge las variedades de semillas o patatas de siembra disponibles en España obtenidas por el método de producción ecológico y se ha realizado y publicado el informe resumen anual que comprende todas las autorizaciones de semillas no obtenidas por el método de producción ecológico, concedidas en España durante dicho año. Asimismo, se ha actualizado la base de datos de la aplicación en Access, elaborada el año anterior, para facilitar a las autoridades competentes en materia de agricultura ecológica de las comunidades autónomas la gestión de dichas autorizaciones, así como la recopilación de datos para la elaboración del informe correspondiente.

Comercio internacional

En el año 2013 se autorizaron 20 importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países de acuerdo con el procedimiento descrito en el artículo 19 del Reglamento (CE) Nº 1235/2008 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 en lo que se refiere a las importaciones procedentes de terceros países. También se realizaron 3 convalidaciones de autorizaciones de importación emitidas por otros Estados miembros.

También se gestionaron un total de 21 irregularidades notificadas por otros Estados miembros a través del sistema OFIS de la Comisión Europea.

Dentro de la participación de España en el régimen de importaciones de productos ecológicos procedentes de países terceros, en su calidad de país coponente de Perú, Colombia, Costa Rica y Argentina según el régimen de equivalencia establecido en el artículo 33.2 del Reglamento (CE) nº 834/2007, se han realizado observaciones a los informes anuales de Costa Rica y Argentina correspondiente a 2011.

Por otro lado y dentro de la participación de España en el régimen de importaciones de productos ecológicos certificados por autoridades u organismos de control en países terceros, en su calidad de país coponente ha revisado a 6 autoridades u organismos de control, según el régimen de equivalencia establecido en el artículo 32.2 del Reglamento (CE) nº 834/2007.

Estudios, difusión y participación en eventos

Durante 2013 se han publicado en la página web del MAGRAMA los siguientes trabajos en materia de agricultura ecológica:

- Caracterización del sector de la producción ecológica española en términos de valor, volumen y mercado y evaluación del impacto electrónico en la producción. Edición 2013.
- Caracterización de las ventas de alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos en la distribución organizada de base alimentaria en España (1º semestre 2013).
- Caracterización de las ventas de alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos en la distribución organizada de base alimentaria en España (2º semestre 2012).

La Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica ha seguido difundiendo durante el año 2013, información relativa a la producción ecológica a través de distintas actuaciones como ponencias y presentaciones realizadas por funcionarios de la unidad en diferentes marcos y localizaciones entre las que cabe destacar:

- Curso de formación sobre controles oficiales de la producción ecológica, los días 7 y 8 de mayo de 2013 con el objeto de optimizar la participación de los representantes españoles que han asistido a los cursos organizados por la Comisión en el marco del programa «Better Training for Safer Food» en producción ecológica mediante la realización de ponencias relacionadas con el curso a otros gestores implicados en control oficial. Destinado a técnicos del MAGRAMA, de las autoridades competentes de las CCAA y de las autoridades de control que trabajan en los diferentes niveles del Control oficial de la producción ecológica.
- Presentación de la ponencia «Caracterización de la producción y del mercado de productos ecológicos en España» que tuvo lugar en Zamora el 16 de mayo de 2013 en el marco de las «Jornadas 2013 sobre producción ecológica» organizadas por la Diputación de Zamora.
- Ponencia «Caracterización de la Agricultura Ecológica en España» que tuvo lugar en Zaragoza el 11 de abril de 2013 dentro del «I Encuentro Alimentos Ecológicos: un futuro esperanzador» organizado por Slow Food, el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, y la Cátedra Bantierra-Ruralia de la Universidad de Zaragoza.

En 2013 la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica ha participado en el stand sobre Agricultura ecológica en la feria de Biofach en Nuremberg (Alemania).

También se ha participado en la organización y desarrollo de la «Semana de los Alimentos Ecológicos» que tuvo lugar del 23 al 28 de septiembre de 2013, con diversas actuaciones en Madrid, Pamplona, Logroño, Murcia y Almería.

Finalmente, se han redactado respuestas a las consultas técnicas recibidas en el área de producción ecológica a través de la Oficina de Información Agroalimentaria y a través de los correos genéricos: importacioneseco@magrama.es y ecológica@magrama.es

Cifras

Según la obligación establecida en la normativa comunitaria, las estadísticas sobre agricultura ecológica se enviarán a EUROSTAT antes del 1 de julio de cada año con los datos del año natural anterior, por lo

que en estos momentos solo se dispone de las cifras correspondientes al año 2012, que se enviaron a Eurostat y se hicieron públicas en la página web del Departamento en 2013.

Los datos completos de las estadísticas de 2012 se pueden consultar en el siguiente enlace:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agricultura-ecologica/documentos-de-interes/>

10.4. Procedimientos sancionadores y marcas

Actuaciones más relevantes

La titularidad de la potestad sancionadora, ejercida como consecuencia de infracciones a la normativa que regula los productos de calidad diferenciada, corresponde a la Administración General del Estado cuando los niveles de protección se extienden a un ámbito territorial mayor que el de una comunidad autónoma, según el art. 36.a de la Ley 24/2003 de 10 de julio de la Viña y el Vino. Actualmente es la Dirección General de la Industria Alimentaria, según el artículo 11 del Real Decreto 401/2012 de 17 de febrero, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente.

Por otra parte la Orden de Delegación de competencias AAA/838/2012 del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, delega en los Presidentes de Consejos reguladores la competencia para instruir los expedientes dentro del ámbito del nivel de protección que corresponda a cada Consejo Regulador.

Cifras

Durante el año 2013 se han resuelto un total de 27 expedientes sancionadores

La recaudación, fase ejecutiva del procedimiento en las resoluciones sancionadoras, se lleva a cabo por el Tesoro Público a través del programa INTECO en base a lo dispuesto en el Reglamento General de Recaudación aprobado por Real Decreto 939/2005, de 29 de julio; Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria cuyos ingresos se realizan según la Orden de 15 de junio de 1995.

Los datos recogidos en este programa indican que están en certificación de descubierto el 11 % de los 27 expedientes y han ingresado la sanción impuesta el 62,96 % estando el resto en fase de pago voluntario.

- De los 27 expedientes de 2013, se han recurrido en reposición 8 de los que se han resuelto 6 estando pendientes de resolver 2.
- Se han interpuesto 2 recursos contencioso administrativos. Están pendientes de Sentencia 4 expedientes de años anteriores y uno en apelación.
- Se han realizado 7 resoluciones de expedientes de marcas de uso compartido en distintas zonas vinícolas de España

10.5. Anteproyecto de Ley de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito supra-autonómico

Durante el año 2013 se ha elaborado el borrador e iniciado la tramitación de este Anteproyecto de Ley, cuya finalidad es adecuar el marco normativo español al escenario establecido dentro de la Unión Europea, así como regular el papel de los operadores y su relación con las administraciones en especial en materia de control.

En octubre de 2013 se elaboró un nuevo texto sobre la base de las observaciones recibidas una vez finalizado el trámite de audiencia oficial con los responsables de las Comunidades Autónomas y principales entidades representativas del sector.

Dicho borrador fue trasladado a la Comisión Europea que también debe emitir su informe preceptivo para poder continuar con la tramitación del proyecto durante 2014.

10.6. Propuesta del Nuevo Reglamento de Controles

La nueva propuesta del Reglamento de Controles Oficiales forma parte del paquete de modificaciones y revisiones normativas, presentado por la Comisión Europea el 6 de mayo de 2013.

Consiste en un conjunto de nuevas normas comunitarias en materia de seguridad alimentaria, sanidad animal, sanidad vegetal, semillas, controles y gastos, encaminada a garantizar al consumidor, alimentos seguros y sanos, sin obviar los aspectos relacionados con bienestar animal, los piensos, normas de calidad, así como otros métodos de producción regulados en la normativa comunitaria.

La Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica forma parte del grupo de trabajo creado en la Secretaría General de Agricultura para trabajar de forma conjunta sobre esta propuesta ya que la calidad diferenciada y la agricultura ecológica se encuentran dentro del ámbito de aplicación de la misma.

10.7. Elecciones en los Consejos Reguladores de DOP e IGP dependientes del MAGRAMA

En el ejercicio 2013 se desarrolló según el calendario electoral previsto, el proceso electoral a los Consejos Reguladores de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas dependientes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, convocado por Orden AAA/2483/2012, de 8 de noviembre.

De esta forma se eligieron vocales, presidentes y en su caso vicepresidentes de los consejos reguladores de las siguientes denominaciones: DOP Guijuelo, DOP Calasparra, DOP Idiazábal, DOP Cava, IGP Carne de Ávila e IGP Espárrago de Navarra.